

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios**

(2010/C 321/08)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo <sup>(1)</sup>. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación

## DOCUMENTO ÚNICO

## REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

## «QUESO CASÍN»

N° CE: ES-PDO-0005-0718-04.09.2008

IGP ( ) DOP ( X )

1. **Denominación:**

«Queso Casín»

2. **Estado Miembro o Tercer País:**

España

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio:**3.1. *Tipo de producto:*

Clase 1.3. Quesos

3.2. *Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:*

Queso graso, madurado, elaborado con leche entera y cruda de vaca, de coagulación enzimática y de pasta amasada, semidura o dura.

La leche utilizada para la elaboración de los quesos protegidos será la obtenida de vacas sanas de las razas Asturiana de la Montaña o Casina, Asturiana de los Valles, Frisona y sus cruces.

Las características del queso al término de su maduración serán las siguientes:

Características físico-químicas:

Extracto seco mínimo 57 %

<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Grasa en extracto seco mínimo 45 %

Proteína en extracto seco mínimo 35 %

Características físicas y organolépticas:

Tipo y presentación: Duro a semiduro, madurado de semicurado a curado.

Forma: Cilíndrico-discooidal irregular, con una cara grabada con motivos florales, geométricos, símbolos o nombres del elaborador. Unos 10-20 cm. de diámetro y 4-7 cm. de alto.

Peso: Entre 250 y 1 000 gramos.

Corteza: Lisa, tenue, puede decirse que no tiene corteza, ya que, a través de los sucesivos amasados, la maduración es uniforme y simultánea dentro y fuera, el exterior y el interior forman una masa compacta y ligada, limpia, seca o ligeramente untuosa. Color amarillo cremoso oscuro, con tonalidades blanquecinas. Presenta en bajorrelieve, en su cara superior, el sello propio de cada productor.

Pasta: Firme, friable, semidura a dura, color amarillento, sin ojos, si bien puede tener pequeñas grietas. Desmenuzable al corte. Textura mantecosa al paladar. Consistencia plástica y homogénea.

Aroma: Fuerte y potente.

Sabor: Dependiendo del proceso de elaboración, especialmente de las veces que se amase en la máquina de rabilar: el muy trabajado tiene un sabor acre, picante, fuerte, difícil para paladares no habituados y posee el penetrante y rústico aroma de la mantequilla sazónada por el tiempo; el menos trabajado tiene los mismos sabores, aunque más rebajados en intensidad. En todo caso, sabor fuerte, amplio, persistente, picante y ligeramente amargo al final de boca, retrogusto fuerte.

Características microbiológicas:

Se adaptarán a los requisitos exigidos en la normativa vigente.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

Leche de vaca, fermentos lácticos, cloruro cálcico, cuajo y sal.

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

La Alimentación del ganado vacuno productor de la leche, utilizada como materia prima para la elaboración del queso Casín, se basa en el aprovechamiento directo de los recursos naturales de la zona, mediante pastoreo durante prácticamente todo el año, complementada con forrajes frescos y henificados, obtenidos en la propia explotación, con la instauración de un sistema rotativo de utilización de los pastos. Se trata, fundamentalmente, de ganaderías tradicionales, de bajo censo, vinculadas al territorio donde es habitual la imagen de los animales en pastoreo durante, prácticamente, todo el año.

La alimentación tiene por tanto su origen en la zona delimitada. Excepcionalmente en épocas de escasez de forrajes de la propia explotación, debido a condiciones climatológicas adversas, se puede complementar la ración con pequeñas cantidades de cereales y leguminosas, de procedencia externa.

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

—

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc:*

Envasado — Para salvaguardar la calidad del producto, el envasado se realizará previamente a su expedición desde las queserías o locales de maduración, ya que debido al tipo de corteza que presenta este queso, tan fina y tenue, que puede decirse que no tiene corteza, presenta mayor susceptibilidad a las alteraciones en la misma, que pueden provocar modificaciones del aspecto externo y favorecer la contaminación.

Además, por el mismo motivo señalado, este producto se puede consumir íntegramente, por lo que resulta necesario el envasado previo.

Los materiales permitidos para el envase, son el papel, cartón, madera o plástico, de uso alimentario, u otros autorizados por el Consejo Regulador.

### 3.7. Normas especiales sobre el etiquetado:

En todo momento el etiquetado se ajustará a la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad. Los quesos amparados, además de la etiqueta propia de cada elaborador, llevarán una contraetiqueta numerada y específica, que garantizará la identidad del producto.

En el etiquetado de los quesos protegidos, deberá figurar de forma destacada la mención —Denominación de Origen Protegida «Queso Casín»— y el logotipo, que será único, con cuatro opciones de color, para todos los operadores que comercialicen quesos amparados por la DOP. Se reproducen a continuación.



### 4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona geográfica delimitada, para la producción de leche, la elaboración, maduración y envasado de los quesos amparados por la DOP. «Queso Casín» está situada en la zona sur de Asturias, concretamente en el centro-oriente. Los municipios que integran la zona geográfica son: Caso, Sobrescobio y Piloña.

### 5. Vínculo con la zona geográfica:

#### 5.1. Carácter específico de la zona geográfica:

Queda definido por su pertenencia al área de la montaña central oriental asturiana, característico paisaje de estrechos valles separados por amplias cresterías rocosas. El carácter montañoso del territorio implica un predominio de las pendientes acusadas en la mayor parte de la superficie de la zona. Las altitudes medias elevadas confluyen en una zona central deprimida y llana, integrante de la depresión prelitoral que atraviesa en dirección Este-Oeste y sirve de cauce al Piloña que junto al Alto Nalón constituyen los dos ríos más importantes del territorio.

Si exceptuamos las cotas montañosas más altas, este territorio goza de un clima oceánico, templado con lluvias suaves, pero persistentes durante todo el año, y una oscilación térmica moderada.

El carácter de valles o cuencas fluviales rodeados de montañas es el causante también de la abundancia de nieblas de estancamiento. Todos estos procesos motivan una notable disminución de la insolación a lo largo del año.

El paisaje vegetal viene determinado por la presencia de abundantes prados de siega y pastizales, además de la importante extensión de los bosques y áreas de matorral y afloramiento rocoso en las vertientes más abruptas.

Las especies vegetales más interesantes que cubren las praderas y pastos pertenecen a las familias de las gramíneas y leguminosas.

En estas condiciones se desarrolla la técnica quesera de elaboración del queso Casín, que responde a la necesidad de conseguir una forma de conservación segura y duradera en una zona en la que las suaves temperaturas y el predominio de los días lluviosos y nublados, le confieren ese alto grado de humedad ambiental, que dificulta el proceso de secado de las cuajadas resultantes de la coagulación de la leche.

Así surgió «el amasado» como sistema, habitual y exclusivo, de unir en una sola pieza varias cuajadas de pequeño formato. La repetición de este proceso conseguía pastas, más secas y compactas, de las que se obtenía un producto más duradero. Además, el amasado servía para incorporar la sal de una forma homogénea y repartir uniformemente los microorganismos que surgen en la fermentación, y que facilitan una adecuada maduración proporcionando, todo ello, al producto, unas características organolépticas específicas.

El proceso era manual hasta que se desarrolló un mecanismo específico para este fin. Se trata de la mesa o máquina de rabilar que aparece como adaptación de una herramienta utilizada en la panadería tradicional «la bregadora o bregadera» y que era utilizada de forma comunitaria, «los diis d'amasar» con el objeto de rentabilizar los escasos recursos materiales y agilizar fases de producción, que aún así resultan laboriosas.

En estas tareas se manejaban cuajadas semielaboradas (gorollus) y quesos, de varios artesanos, que había que diferenciar. La solución era señalar cada pieza con una marca característica que permitiera identificar rápidamente al propietario. En el caso de las cuajadas, el utensilio utilizado para ello era el denominado ochavau, pieza de madera cilíndrica o fusiforme, decorada en los extremos con símbolos sencillos, que se marcaba sobre el gorollu, tantas veces como amasados haya recibido. Sobre el queso ya acabado, se utiliza el marcu o cuñu, también de madera, pero de mayor tamaño y complejidad, con variedad de improntas, que se utiliza con fines decorativos y para identificar la producción. En la actualidad es habitual que el marcu porte el anagrama de cada productor.

Este sistema de elaboración, y especialmente el amasado, probablemente por su complejidad, continúa siendo exclusivo de esta variedad quesera. A su mantenimiento ha contribuido sobre todo, la labor de las mujeres que lo producen para el consumo familiar y el entusiasmo de la única elaboradora que, en la actualidad, expone y comercializa el producto en ferias y mercados de productos tradicionales por toda la geografía asturiana y nacional. También es importante la colaboración de grupos de Desarrollo Rural de la zona.

#### 5.2. *Carácter específico del producto:*

El queso Casín se identifica, externamente, por el peculiar aspecto que le proporciona el sello con anagrama propio de cada elaborador, grabado con troquel (marcu) en la cara superior de cada pieza, ocupándola por completo.

Acaban de configurar el carácter específico de este queso, su forma cilíndrico–discoidal irregular; su corteza tan fina y tenue que resulta casi inapreciable, formando una masa compacta con el interior; su pasta amasada, su aroma y sabor fuertes y persistentes, que se acentúan a medida que se dan pases de la cuajada por la máquina de rabilar y su composición que lo convierte en uno de los quesos más proteicos de España e incluso del mundo y uno de los que presenta menor humedad.

Este queso, es completamente diferente de todas las variedades desarrolladas, incluso en los municipios limítrofes. Adquiere especial relevancia, en este sentido, el límite de Caso con el municipio de Ponga, definido por una serie de cordales montañosos, que representan también la divisoria entre dos tipos de quesos clásicos asturianos, el Casín y el de los Beyos.

De la importancia del queso Casín, queda constancia, a través del estudio histórico.

Enric Canut «En el país de los 100 quesos», Barcelona 2000, sostiene que «el queso Casín», por su forma de elaboración y por los utensilios rústicos utilizados quizás sea uno de los más antiguos de España.

Los testimonios escritos sobre el queso, en poblaciones concretas de la zona, se remontan al siglo XIV. Siendo abadesa D<sup>a</sup> Gontrodo, en 1328 se arriendan los mansos de San salvador de Sobrecastello, por seis años en precio de 70 maravedís a pagar cada 1<sup>o</sup> de Septiembre, y —dolze quesos assaderos— a pagar en cada San Martín de noviembre ...

En 1341, idem., «e bonos dolze quesos assaderos ...»

Se encuentran referencias sobre este queso, en los escritos de Jovellanos (Siglo XVIII); en el diccionario Geográfico de Madoz, editado a principios del siglo XIX y en el «Curso de Agricultura Elemental» de Dionisio Martín Ayuso, publicado a finales del siglo XIX.

En «Asturias» de O. Bellmut y Fermin Canella (Gijón 1900), se cita entre los quesos más famosos y que han traspasado los aldeaños de Asturias, al de Caso. En el mismo sentido se manifiestan en «Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial», F. Requejo y M. Tortosa (Madrid 1903).

El libro «Comer en Asturias» (Madrid 1980) de Eduardo Méndez Riestra menciona entre los quesos producidos en Asturias, el Casín, al igual que Carlos Mero González, en su «Guía Práctica de los quesos de España» (Madrid 1983) y Simone Ortega en «Tabla de quesos españoles» (Madrid 1983).

«El Gran Libro de la Cocina Asturiana» del químico y escritor J.A. Fidalgo Sánchez (Gijón 1986) sostiene del queso Casín que es el más representativo de la zona centro-sur asturiana.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP):*

La quebrada orografía fue el factor determinante en la utilización de los excedentes de leche para la elaboración del queso, ya que las dificultades impuestas por las escasas comunicaciones, solo permitían el aprovechamiento de la leche mediante la elaboración de quesos y mantecas.

Los factores naturales, en su conjunto, han condicionado el desarrollo de esta variedad quesera específica. Por una parte, la orografía ha propiciado un paisaje de praderas bajas y pastizales de montaña, con una extraordinaria diversidad de flora y vegetación, que inciden directamente en la alimentación del ganado vacuno productor de leche, que aprovecha estos recursos mediante sistemas de manejo tradicionales.

Por otra, el clima, las abundantes y suaves precipitaciones, repartidas de forma regular a lo largo del año, así como la escasa insolación y las condiciones térmicas moderadas constituyen las características idóneas para el mantenimiento de una producción forrajera propia y para la permanencia del ganado en los pastos.

Toda la leche utilizada para la elaboración del queso Casín, procede de las vacas que pastan de forma regular durante todo el año en las praderas y pastizales de la zona.

Fueron los primeros elaboradores, los ganaderos de entonces, los que definieron el sistema de elaboración adaptándose a las necesidades impuestas por las condiciones ambientales de la zona, con el objetivo de aumentar el tiempo de conservación de un producto perecedero, dando lugar a una variedad de queso única cuyas características, son consecuencia o vienen determinadas, en definitiva, por el conjunto de factores naturales y por la peculiar forma de elaboración.

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones:**

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

[http://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF\\_TEMAS/Agricultura/pliego\\_condiciones\\_dop\\_queso\\_casin.pdf](http://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF_TEMAS/Agricultura/pliego_condiciones_dop_queso_casin.pdf)

---