

ANEXO

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (DOP) “QUESO CASÍN”

De acuerdo con lo establecido en el artículo 4.2 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

“QUESO CASÍN”

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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 fisico-químicas:

| | |
|---|-----|
| <i>Extracto seco mínimo</i> | 57% |
| <i>Grasa en extracto seco mínimo</i> | 45% |
| <i>Proteína en extracto seco mínimo</i> | 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.

C) ZONA GEOGRÁFICA

El territorio geográfico que se quiere proteger mediante la constitución de la Denominación de Origen Protegida “Queso Casín” está situado en la zona sur de Asturias, concretamente en el centro-oriente, coincidiendo con el Parque Natural de Redes y su área de influencia. Los municipios que integran la zona geográfica son: Caso, Sobrescobio y Piloña.

Abarca las cuencas del Alto Nalón y sus afluentes, que determinan el ámbito geográfico de la Denominación de Origen Protegida “Queso Casín” y está delimitada por el sur con la provincia de León, al oeste con los municipios de Aller, y Laviana, al este con los de Nava, Ponga y Parres y al norte con los de Villaviciosa y Colunga.

Estos tres municipios pertenecen a una región geográfica e histórica de la España Septentrional, denominada Principado de Asturias, estando constituida desde 1982 como Comunidad Autónoma uniprovincial, con capital en Oviedo.

Se encuentran situados en la zona centro-oriental del territorio asturiano, disponiendo de una superficie geográfica de 66.068 has, de las cuales están destinadas a pastos un total de 21.642 has.

La producción de leche destinada a la elaboración de queso, la maduración y el envasado, tienen lugar en la zona delimitada correspondiente a la denominación de origen protegida.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Para comprobar que el producto es originario de la zona y cumple con los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones, el Órgano de Control del Consejo Regulador, realizará inspecciones periódicas a las queserías y abastecedores de leche y garantizará la trazabilidad.

Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto los que a continuación se exponen.

- La leche que interviene en el proceso de elaboración procederá únicamente de las ganaderías ubicadas en la zona delimitada, y será obtenida mediante prácticas adecuadas de manejo y ordeño, conforme a lo establecido en el presente documento.
- Para garantizar que la leche procede de la zona, el Consejo, establece un registro de abastecedores, en el que se incluirán, las ganaderías suministradoras directas de leche a las queserías y los abastecedores que realizan rutas de recogida siguiendo un itinerario. Todos los datos relativos a la ruta de recogida se registran cada día, mediante sistema informático, para evidenciar la trazabilidad desde la explotación de origen a la descarga en la quesería, (ganaderías de origen, cantidad de leche, fecha y hora de recogida, destino de la leche, cantidad, fecha y hora de descarga).
- El Consejo Regulador a través del control y la certificación, comprobará que tanto la leche como sus prácticas de obtención se ajustan a las normas establecidas.

- Las queserías destinadas a la elaboración de los quesos que van a ser amparados por el Consejo Regulador, y los locales de maduración y conservación, deberán haber sido autorizados por el mismo y estar inscritos en el Registro correspondiente habilitado para ello, tras la superación de los requisitos y controles establecidos en el presente documento.
- Los elaboradores deben instaurar un sistema de trazabilidad que proporcione información desde la recepción de la materia prima hasta la expedición del producto final, manteniendo la identificación en todas las fases de la producción.
- Mantendrán, como mínimo, los siguientes registros, que serán comprobados por el Órgano de Control del Consejo:

Registro de materia prima: Recoge información sobre el origen, fecha y cantidades recibidas. Estos datos serán avalados por la documentación pertinente que, en el caso de la leche, vendrá determinada por facturas y albaranes de descarga, cuya información será acorde con la detallada en las hojas de ruta del vehículo que realiza la recogida y la entrega.

En el caso de elaboradores de queso que utilicen leche obtenida en su propia explotación, se registrará el volumen producido diariamente, que será siempre acorde con el censo ganadero en producción.

Registro de elaboración: Ponen de manifiesto la correspondencia entre la cantidad de leche recibida o producida en una fecha determinada y correctamente identificada, con la cantidad (peso y número) de quesos elaborados, fecha de elaboración y número de lote de fabricación asignado, así como la cantidad de quesos que entran en la cámara de maduración y finalizan correctamente el proceso.

Registro de expedición: Recogen la relación entre las unidades de producto elaborado, el lote de fabricación correspondiente y los números de las contraetiquetas utilizadas, así como el destino del producto, documentado con los albaranes y facturas de venta de cada una de las partidas expedidas.

- El Consejo Regulador a través de su Órgano de Control, determinará la aptitud de los quesos amparados por la DOP, que sólo podrá ser aquella que cumpla los requisitos aprobados y establecidos en el Pliego de Condiciones.
- El Consejo Regulador vigilará y garantizará la identificación y procedencia de los productos mediante la colocación de una contraetiqueta numerada, expedida y autorizada por el mismo. Proporcionará la cantidad necesaria de contraetiquetas numeradas, según el número de quesos certificados.
- El Consejo Regulador realizará inspecciones periódicas a las ganaderías y queserías, para verificar que se mantienen las condiciones que dieron lugar a la concesión de la certificación, y conceder por tanto el uso continuado de la Denominación de Origen Protegida “Queso Casín”. Asimismo, periódicamente, tomará muestras de materia prima en ganaderías y de materia prima y producto en queserías.

Los operadores cuyos productos sean conformes a las condiciones establecidas recibirán del Consejo Regulador un certificado acreditativo, que irá firmado por el Presidente del Consejo.

A continuación, se expone una tabla resumen de los controles que realizará el Consejo Regulador a los distintos operadores, para verificar que los quesos que van a ser comercializados al amparo de la DOP “Queso Casín”, son originarios de la zona. Dichos

controles consistirán en visitas donde se llevará a cabo una inspección visual, una inspección documental y la correspondiente toma de muestras.

CARACTERIZACIÓN DE LOS CONTROLES

| TIPO DE CONTROL | PARÁMETROS A CONTROLAR | RESPONSABLE |
|-----------------|------------------------|-------------|
|-----------------|------------------------|-------------|

GANADERÍAS

| | | |
|-------------------|--|---|
| Inspección visual | <ul style="list-style-type: none"> - Razas de ganado. - Condiciones de higiene y bienestar de los animales. - Instalaciones de ordeño. - Funcionamiento de los equipos - Alimentación. - Instalaciones de refrigeración. - Limpieza. - Transporte. | Consejo Regulador de la DOP. |
| Documental | <ul style="list-style-type: none"> - Código de Explotación Agraria. - Hojas de saneamiento ganadero. - Libro de explotación. - Tratamientos del ganado. - Registros de producción. | Consejo Regulador de la DOP. |
| Analítica | De la leche previo a la elaboración: <ul style="list-style-type: none"> - Características físico-químicas. - Características microbiológicas. | Toma de muestras: Consejo Regulador de la DOP. |

ABASTECEDORES

| | | |
|-------------------|---|---|
| Inspección visual | <ul style="list-style-type: none"> - Itinerario de recogida. | Consejo Regulador de la DOP. |
| Documental | <ul style="list-style-type: none"> - Hojas de ruta. - Registros informáticos de las rutas de recogida. - Albaranes y/o facturas de carga y descarga. | Consejo Regulador de la DOP. |
| Analítica | De la leche previa a la elaboración. <ul style="list-style-type: none"> - Características físico-químicas. - Características microbiológicas. | Toma de muestras: Consejo Regulador de la DOP. |

QUESERÍAS

| | | |
|-------------------|---|------------------------------|
| Inspección visual | <ul style="list-style-type: none"> - Recepción de materia prima. - Refrigeración de la leche. - Proceso de coagulación. - Moldeado y desuerado. - Marcado de lotes. - Cámaras de maduración y conservación. - Envasado. - Etiquetado. - Plan general de limpieza y desinfección. | Consejo Regulador de la DOP. |
|-------------------|---|------------------------------|

| | | |
|------------|---|--|
| Documental | <ul style="list-style-type: none"> - Certificado de inscripción en el Registro de queserías y/o locales de maduración y conservación. - Partes de recepción de materia prima. - Registros de elaboración. - Registros de expedición. - Archivos de informes de análisis. | Consejo Regulador de la DOP. |
| Analítica | De los quesos: Características físico-químicas. Características microbiológicas. Características organolépticas. | Toma de muestras: Consejo Regulador de la DOP. |

Con objeto de poder controlar los procesos de elaboración de los quesos, y acreditar el origen y la calidad del producto amparado por la DOP, los operadores responsables de las ganaderías, queserías y locales de maduración y conservación están obligados a cumplimentar el soporte documental necesario, de cada uno de los requisitos definidos en el presente documento. Dichos documentos y registros serán verificados por el Consejo Regulador.

De acuerdo con todos los requisitos mencionados, solamente podrá aplicarse la Denominación de Origen Protegida “Queso Casín” a los quesos procedentes de la leche suministrada por los abastecedores registrados y que hayan sido elaborados en queserías inscritas en el Registro del Consejo Regulador, de acuerdo a las normas exigidas en el presente documento.

La no conformidad del producto o de sus técnicas de obtención, se podrá detectar por el Consejo Regulador en cualquiera de sus fases.

Finalizados todos los controles anteriormente citados, el producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializado en la contraetiqueta numerada del Consejo Regulador.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

El queso Casín es elaborado con leche entera y cruda de vaca.

1- Procedencia y características de la leche: La leche utilizada para la elaboración de los quesos protegidos será suministrada por los abastecedores inscritos en el Registro correspondiente del Consejo Regulador.

La leche, será el producto natural íntegro no alterado ni adulterado, sin calostros; obtenido del ordeño higiénico de vacas sanas y con unos requisitos de calidad que se corresponden con los establecidos en la legislación vigente.

2- Alimentación del ganado vacuno productor de leche: La alimentación 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 - Coagulación de la leche: La coagulación será enzimática, se provocará con cuajo o coagulante de origen animal, se emplean también fermentos y cloruro cálcico, utilizándose las dosis precisas para que se realice el cuajado, en la cuba de cuajar, a una temperatura de 30 – 35° C, en un tiempo de unos 45 minutos, al cabo de los cuales se corta la cuajada con liras. Se sube la temperatura unos 2° C y simultáneamente se revuelve la cuajada durante un tiempo mínimo de diez minutos hasta conseguir un grano del tamaño de una avellana, dejándola reposar a continuación durante un periodo mínimo de diez minutos.

4 - Desuerado: A continuación la cuajada se dejará escurrir en paños (*fardelas*) o escurridores (recipientes de plástico provistos de agujeros) varias horas para que se desuere (*zube*). Continuará el proceso en la sala de oreo, donde permanecen las cuajadas sobre paños, a 15 – 20° C durante tres o más días, con volteos diarios, hasta que se complete el desuerado, al mismo tiempo que se produce la fermentación láctica.

5 - Amasado: Se iniciará el amasado con la máquina de rabilar y se añadirá una parte de la sal. Para conseguir una homogeneización mayor del producto, la masa se pasará por la “*máquina de rabilar*” o amasadora de rodillos (consta de dos rodillos movidos por motor que giran en direcciones contrarias) varias veces, añadiendo sal en alguno de los pases por la máquina. Manualmente, se dará forma de pirámide truncada a la masa (*gorollos*) y se almacenará en cámara de oreo en un periodo comprendido entre cinco días y dos semanas, a 15-20° C, dando vueltas a las piezas cada día. Los gorollos, se pueden amasar en la máquina las veces necesarias para conseguir el grado de textura deseable para cada elaborador.

A mayor número de pasadas, el queso será más fino y homogéneo, curará mejor y tendrá un sabor más fuerte.

Finalmente se dará forma cilíndrico-discoidal o de torta (primeramente en forma de bola, luego aplanando las caras hasta configurar su estética definitiva) y se marcará la cara superior con troquel o sello con anagrama del elaborador y se mantendrá dos días como mínimo en la sala de oreo. El *marcu* casín va más allá de la simple identificación de una pieza de queso, pues busca el atractivo estético, ya que sus impresiones se colocan en la cara más visible de la pieza, ocupándola por completo.

6 - Maduración: La curación o maduración se completará en la cámara de maduración a una temperatura de 8 – 10° C, con una humedad del 80%.

La maduración es un proceso que se inicia en el mismo momento de la elaboración de la cuajada y será al menos de dos meses, contados a partir de la fecha de la elaboración de la misma. Durante este periodo se aplicarán las prácticas de volteo y limpieza necesarias para que el queso adquiriera sus características peculiares. En la maduración se producen una serie de cambios físicos y químicos que darán al queso sus cualidades organolépticas finales. Entre los más importantes, aparte de la pérdida de agua por evaporación, están la degradación de las proteínas en aminoácidos y la de las grasas en sustancias volátiles, que originarán respectivamente los fundamentos del sabor y olor del queso.

Se procederá a la identificación de lotes con un método comunicado previamente al Consejo Regulador.

7 – Envasado y etiquetado: Se ajustarán en todo momento a la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los productos alimenticios.

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 motivo anteriormente señalado, este producto se puede consumir íntegramente, por lo que se hace necesario el envasado previo.

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

F) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

a) HISTÓRICO

El llamado queso Casín, recibe su nombre de Caso, pero la artesanía quesera no es propia sólo de este municipio, sino también de Sobrescobio y Piloña, municipios situados al norte y oeste de Caso, hacia donde la geografía se suaviza permitiendo las comunicaciones de un lado con Sobrescobio, continuando con el valle del Nalón al que hoy se orienta, y de otro a través de la Collada de Arnicio por el antiguo Camino Real que expande los límites del municipio de Caso hacia las tierras bajas de Piloña.

La ganadería, base de la producción quesera, se presenta como la actividad económica fundamental de la zona.

En este entorno, la vaca asturiana de la montaña o casina, originaria del lugar, muy eficaz en el aprovechamiento de los pastos de altura, raza rústica, de escaso porte, pero de excelente carne, adaptada perfectamente para el aprovechamiento de los pastos de montaña y que puede alcanzar alimento en parajes escarpados donde para otras razas es imposible, era antiguamente, la raza de mayor interés dado que desempeñaba las tres aptitudes (carne, leche, trabajo), importancia que hoy día ha quedado, en cierto modo relegada, orientándola principalmente a la producción de carne, aunque en la zona, aún se sigue aprovechando su leche como materia prima para la elaboración del queso Casín.

El origen del queso, se desconoce, pero se cree que es uno de los más antiguos de España y del mundo, no solo por las referencias documentales que lo sitúan en el siglo XIV sino por la inusual técnica de amasar la cuajada.

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 y forma parte de ese conjunto de quesos elaborados en la Cordillera Cantábrica que enraíza directamente con el Neolítico y con los primeros pobladores que arribaron a la espina dorsal de la Península”.

Según la leyenda, parece que al rey don Pelayo le gustaban los quesos y que sus huestes los llevaban como avituallamiento. Se cuenta que después de la batalla de Covadonga, en el año 713, los “casinos” (habitantes de Caso) le regalaron un queso tan grande que hubo de ser transportado en un carro del país, tirado por casinos. Tanto le agradó a don Pelayo este obsequio, que concedió nobleza a todos los habitantes del lugar.

Este queso puede ser de origen romano, pues según Plinio, el Caseus luniensis (forma de luna) puede llegar a pesar 500 kilogramos y este queso Casín, que ha llegado a nuestros días, se hace de una forma tan original, única en el mundo, que podría dársele el tamaño que se quisiera mediante refundido y amasado de los quesos en máquinas muy primitivas.

Los testimonios escritos de producción de queso en la zona se remontan al siglo XIV. En los arriendos de los mansos de San Salvador de Sobrescastiello y San Juan del Campo, por el convento de Nuestra Señora de la Vega, Oviedo, aparecen por vez primera citas del queso Casín:

Siendo abadesa D^a. Gontrodo, en 1328 se arriendan los mansos de San Salvador de Sobrecastiello, por seis años en precio de 70 maravedís a pagar cada 1º de Septiembre, y “dolze quesos assaderos” a pagar en cada San Martín de noviembre.

Se encuentran testimonios 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 diversos libros aparecen las menciones del queso casín, desde el siglo XIX:

En “*Curso de Agricultura Elemental*” de Dionisio Martín Ayuso (Madrid 1888) se dice: “Los quesos que alcanzan alguna nombradía en España, son el Cabrales y el de Caso en Asturias”.

Manuel Llorente Vázquez en su libro “*E pluribus unum. Viajes, costumbres, tradiciones, descripciones cortesanas, fenómenos, mitología, historia...*” (Madrid 1893) sostiene que “en los fértiles pastos de Ponga, se hace un queso excelente, conocido con el nombre de Caso, y muy parecido por su gusto al de Roquefort”. Ciertamente conoce el queso pero confunde el sabor con el de Cabrales.

“*Asturias*” de O. Bellmut y Fermin Canella- (Gijón 1900), se cita entre los quesos más famosos y que han traspasado los alledaños de Asturias al de Caso.

“*Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial*” de F. Requejo y M. Tortosa (Madrid 1903) señalan: “En España gozan de gran fama entre otros los quesos de Caso”.

Las menciones de este queso llegan con la emigración asturiana a América. Así, en el “*Progreso de Asturias*”–revista mensual ilustrada (La Habana 1948) se habla de “La ganadería de esta provincia da lugar a la fabricación de quesos tan nombrados como los de Caso y Cabrales entre otros”.

El libro “*Comer en Asturias*” (Madrid 1980) de Eduardo Méndez Riestra menciona entre los quesos producidos en Asturias, el Casín.

Carlos Mero González, en “*Guía Práctica de los quesos de España*” (Madrid 1983), cita entre los diferentes quesos, al casín.

Simone Ortega en “*Tabla de quesos españoles*” (Madrid 1983), escribe sobre el queso casín como queso elaborado en el Concellu de Campo de Caso, cuyo contenido en grasa es uno de los mayores de Europa probablemente.

“*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.

El Ayuntamiento de Caso convocó el 15 y 16 de Septiembre de 1984 *la Primera Muestra del Quesu Casín*, en la capital municipal, El Campu. A la Muestra concurren 42 artesanos: 34 casinos y 8 coyanes.

b) NATURAL

1.- Orografía: La zona se encuentra delimitada por el sur por la Cordillera Cantábrica, con una altitud máxima de 2000 metros en la Peña del Viento y en el norte por la sierra del Suevo, con alturas inferiores a las de la cordillera, con un máximo de 1.159 metros en el Pico Pienzu.

Puede dividirse en tres áreas diferentes:

- 1.-En el norte la sierra del Suevo y sus estribaciones.
- 2.-En la zona central los valles de los ríos Piloña, Nalón y sus afluentes, en los que existen vegas fluviales, destacando por su superficie una zona intermedia deprimida y llana, integrante de la depresión prelitoral Oviedo-Cangas de Onís, que atraviesa en dirección este-oeste y sirve de cauce al río Piloña.
- 3.-Al sur se encuentra la Cordillera Cantábrica, con unos desniveles muy fuertes desde las montañas a los valles presentando pendientes pronunciadas con pequeños valles y grandes superficies arbóreas y arbustivas.

2.- Suelos: El sustrato geológico de la zona pertenece a la región de mantos, caracterizada por el desplazamiento de unidades alóctonas. Dentro de esta región se diferencian dos tipos de estructuras: los frentes de las escamas o mantos de despegue, que dan lugar a las pequeñas cuencas carboníferas, las cuales constituyen la prolongación hacia el este de los materiales de la Cuenca Carbonífera Central.

Los frentes de escama o mantos de despegue tienen una disposición sinuosa, que origina un trazado morfológico muy complejo. Destaca el manto de despegue de Ponga, en la parte oriental de Caso, y las escamas cabalgantes de Campo de Caso y Rioseco. Las calizas y cuarcitas son los materiales dominantes y constituyen las áreas de mayor altitud. Es éste, el sector del manto de Ponga, el que ha permanecido más estable tectónicamente desde su génesis herciniana. Estas tierras han estado desde entonces completamente emergidas y elevadas, lo que favoreció la acción de los agentes erosivos e impidió la formación de cualquier tipo de depósito sedimentario. Este bloque paleozoico fuertemente afectado por una dilatada acción erosiva hasta mediados del Cenozoico, es elevado de nuevo en el Mioceno por las orogénesis alpinas, elevación que, al aumentar el potencial erosivo de los ríos y torrentes, revitaliza el relieve, produciéndose una violenta incisión de éstos sobre los materiales blandos, pizarras y areniscas, y una acción mucho menor sobre los duros, cuarcitas y calizas, generando el característico paisaje de estrechos valles separados por amplias cresterías rocosas.

Sobre esta disposición estructural se desarrolla un complejo relieve montañoso. La cordillera alza su divisoria entre los 1.700 m y los 2.000 m, con una sola vía de paso para el tráfico rodado, el puerto de Tarna a 1.490 m.

El municipio de Piloña está incluido en el macizo asturiano, unidad estructural integrante de la Cordillera Cantábrica y dentro de éste, en la llamada Región de Mantos o Manto de Ponga. Al final de la orogénesis herciniana, el manto de Ponga queda fragmentado en varios bloques separados por fallas. Estos bloques se verán desde este momento envueltos en una dinámica variable de ascendencias y subsidencias que marcarán la evolución del primitivo manto herciniano hasta su situación actual.

Desde el punto de vista litológico y paisajístico, podemos diferenciar dos sectores dentro de ellas: la sierra del Suevo, cuyo levantamiento durante el Terciario fue lo suficientemente rápido como para favorecer la acción de la erosión que desalojó los depósitos sedimentarios del Mesozoico, está formada, casi exclusivamente, por caliza de montaña de edad paleozoica; el otro sector de las sierras, fue levantado más lentamente, lo que permitió la persistencia hasta hoy de los depósitos secundarios ligeramente plegados. Por el Sur, la depresión prelitoral limita con las montañas del interior.

3.- *Clima*: Esta zona está situada en el límite de influencia de dos agentes atmosféricos de gran radio de acción: al Norte, las corrientes de vientos del Oeste, generadoras de un tiempo ciclónico e inestable, con precipitaciones abundantes; al Sur, el anticiclón oceánico de las Azores, que proyecta hacia Asturias vientos cálidos y altas presiones, trayendo estabilidad general a la atmósfera. Durante el verano este anticiclón se sitúa bastante al norte, en invierno se retira al Sur, dejando a las borrascas del oeste recorrer el borde cantábrico. Con estos dos elementos como conformadores generales del clima, la mayor o menor proximidad al mar o la mayor o menor altitud producen una amplia gama de matices.

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

Los caracteres climáticos propios del dominio atlántico se ven alterados por la presencia de la alta montaña. Las temperaturas medias anuales disminuyen a medida que aumenta la altitud, desde los 12° hasta los 4° del puerto de Tarna. Estamos ante unas condiciones térmicas moderadas, aunque las condiciones en las montañas son más duras, rondando los 0° C las temperaturas medias invernales en las cotas más elevadas.

Por lo que a las precipitaciones se refiere, son abundantes, repartidas de una forma bastante regular a lo largo del año. Las precipitaciones también se incrementan con la altitud, desde valores anuales en torno a los 1.200 mm, en la divisoria las precipitaciones anuales superan los 1.700 mm. Los días de precipitación al año superan los cien. La importancia de las precipitaciones de carácter orográfico hace que en las montañas se localicen los puntos de mayores precipitaciones, precipitaciones que son frecuentemente de nieve.

El carácter de valles o cuencas fluviales rodeados de montañas es el causante también de la abundancia de nieblas de estancamiento, este fenómeno es propio del invierno. En los veranos los altos cordales sirven de barrera y estancan masas nubosas en movimiento Oeste-Este o Norte-Sur. Todos estos procesos motivan una notable disminución de la insolación a lo largo del año.

4.- *Hidrología*: Los municipios de Sobrescobio y Caso comparten el Nalón en su tramo alto. Desde su nacimiento, en el puerto de Tarna, el río atraviesa la compleja orografía del municipio de Caso y abre la pequeña cuenca de Rioseco, con el río del Alba, afluente del Nalón.

En el municipio de Piloña el río más importante es el río del mismo nombre con sus afluentes el Espinaredo, Borines y Tendi.

5.- *Flora*: El paisaje vegetal está estrechamente ligado al aprovechamiento agroganadero del territorio, el cual junto con las condiciones climatológicas posibilita el desarrollo y mantenimiento de los abundantes prados de siega y pastizales (más de 8.000 has) durante todo el año. La existencia de fuertes pendientes y de un relieve montañoso muy complejo, así como las dificultades para establecer vías de transporte, han condicionado la importante extensión de los bosques (más de 13.000 has), las áreas de matorral y las de afloramiento rocoso en las vertientes más abruptas.

En los lugares donde la acción del hombre ha respetado el bosque autóctono encontramos en el piso basal una primera formación de ribera con alisos, sauces y álamos, que conforme nos alejamos de los ríos y zonas encharcadas es sustituida por el llamado bosque fresco de avellanos, fresnos, arces y tilos, y comparte el terreno con el más característico y extenso bosque de este piso basal, el mixto de robles (carbayos) y castaños.

A partir de los 800 m de altitud, sobre todo en las umbrías, se desarrolla el hayedo, ya dentro del piso montano, aunque excepcionalmente se puede encontrar a partir 500 m.

Por encima del hayedo, dejan paso a matorrales de helechos, brezos, retamas y otras especies menos frecuentes, con praderas alpinas en las colladas.

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

Entre las gramíneas destacan *Bromus erectus*, que alcanza hasta los 1.800 metros de altitud y varias *Festucas*, como la *F. Burnatti* que alcanza los 2.000 metros del género *Poa* destacan *P. Cenisia*, *P. alpina* y *P. minor*.

Entre las leguminosas: *Genista legionensis*, *Medicago lupulina*, *Trifolium Tahalí* y *T. alpinum*, en las zonas altas, y *Anthyllis vulneraria* y *Lotus alpinus* en las vegas bajas.

Desde el punto de vista pastícola cabe la división de la zona de producción en dos áreas bien diferenciadas:

Zonas bajas: de elevada producción pratense, buenas gramíneas forrajeras, prados de siega en su mayoría y de siega-diente. Clima benigno.

Zonas altas: producción más escasa, mejor calidad forrajera y pastizales de diente aunque pueden existir algunas áreas de siega-diente. Clima extremo, típico de montaña.

6.- Relación entre las características del producto y los factores naturales:

Los factores naturales 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. El ganado vacuno involucrado en la producción de leche, que en principio se extendía por todo el territorio dentro de la zona, se fue concentrando principalmente en las zonas de altitudes bajas y medias, donde las praderas mencionadas, presentan una elevada producción, que permite la viabilidad de pequeñas explotaciones familiares en régimen de semiestabulación con aprovechamiento mediante siega y pastoreo durante prácticamente todo el año.

El mantenimiento de estas pequeñas estructuras agrarias ha contribuido a que el paisaje de la zona se conserve durante generaciones y ha hecho posible que muchas especies no desaparezcan en un medio que de no ser usado racionalmente, no se mantendría por sí mismo.

Con respecto al 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.

Las zonas más altas, de pastizales menos productivos, pero incluso de mejor calidad, son aprovechados, mediante pastoreo generalmente por las razas de aptitud cárnica o mixta, que producirán, aunque en menor cantidad, leche muy rica en grasa y proteína.

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.

Por otra parte, entre los factores naturales, 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.

Serían los ganaderos de entonces, los que definirían un sistema de elaboración adaptado a las condiciones ambientales de la zona, con el objetivo de aumentar el tiempo de conservación, tal como queda reflejado en el vínculo humano, dando lugar a un

producto específico con las características ya descritas, siendo uno de los quesos más proteicos de España y casi del mundo y uno de los que cuenta con menor humedad.

Un factor que cabe mencionar dentro de este apartado, es el límite de Caso con el municipio de Ponga definido por una serie de cordales montañosos donde se encuentra el célebre Pico Tiatorodos, que con sus 1.951 metros de altitud es un fiel vigilante de esta frontera entre Caso y Ponga.

Desde el punto de vista quesero, esta frontera tiene una gran importancia ya que representa también la divisoria entre dos tipos de quesos clásicos asturianos, El Casín y el de Los Beyos. Los límites a los que hacemos referencia implican tanto el tipo de queso como la interpretación totalmente diferente de elaboración, cada una con sus particularidades y características propias. En el caso del queso Casín significa, además, una forma desconocida en otros quesos, como es la de amasar la cuajada varias veces.

e) VÍNCULO HUMANO

El aprovechamiento de los pastos para la obtención del queso Casín, es un ejemplo vivo del sistema de organización ganadera que se estableció como un aprovechamiento estacional, integral y escalonado de los recursos pastables, desde los altos puertos de montaña en primavera-verano, hasta los pastos de los valles el resto del año.

La fabricación de quesos era la mejor manera de aprovechar los excedentes lecheros y los incrementos de producción que se generaban cuando el ganado acudía a los ricos pastizales de altura, lo que daba a la leche ordeñada en las brañas y majadas, un alto contenido en grasa.

Este sistema de manejo ha ido quedando reservado a la producción de carne, utilizándose las laderas menos pendientes y las llanuras para la producción lechera, basada en la buena calidad y el alto rendimiento de estos pastos.

Pero sobre todo, el vínculo humano está implícito en la esencia de este producto, especialmente al hablar de su exclusiva forma de elaboración. En la actualidad la producción de queso, continúa siendo meramente artesanal y muy laboriosa, lo que se traduce en una escasa producción que puso en peligro su subsistencia. 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.

Relación entre las características del producto y el factor humano

Las características del queso, vienen determinadas en definitiva por el conjunto de factores naturales ya descritos y por la peculiar forma de elaboración, consecuencia de la adaptación a las condiciones del entorno. Este sistema de elaboración, probablemente por su complejidad y relación intrínseca con el medio, al desarrollarse parte de sus fases en condiciones ambientales, ha permanecido en exclusividad para este producto dentro de la zona delimitada

La técnica quesera en el queso Casín, aparece entonces fundamentalmente, como consecuencia de 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 de unir en una sola pieza varias cuajadas de pequeño formato. La repetición de este proceso, tal como se describe en el apartado de obtención del producto, conseguía pastas más secas y compactas, de las que salía un producto más duradero sin necesidad de recurrir, al prensado. Además, el amasado servía para incorporar la sal de una forma homogénea, y para repartir uniformemente los microorganismos que surgen en la fermentación y que facilitan una adecuada maduración, proporcionando todo ello al producto, unas características organolépticas específicas, un aroma y sabor fuertes que van en aumento a medida que se pasa por la máquina de rabilar y una textura mantecosa, con una corteza tan tenue, que apenas resulta apreciable.

Por otra parte, aunque este queso elaborado en Asturias desde el siglo XIV había alcanzado cierto prestigio en la región, la producción más importante en el siglo XIX, eran las mantecas y las cuajadas. Las cuajadas se obtenían al modo tradicional coagulando la leche y secando luego la masa en trozos de tela. El mercado estaba en manos de intermediarios, que vendían las mantecas a las fábricas o iban con ellas y las cuajadas a los mercados de los alrededores. Pero las cuajadas eran muy difíciles de vender, precisamente por el poco tiempo que se conservaban sin agriarse, así que, amasándolas varias veces se les quitaba la humedad y se transformaban en queso

El amasado se realizaba con las manos o, en algunos casos, utilizando cucharas y palancas –más robustas y de mango alargado – de la cocina, colocando el queso en un recipiente adecuado de barro o madera.

Sólo un tipo de queso asturiano ha desarrollado 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- . La mesa está formada por un rodillo cilíndrico con una o dos manivelas adosadas a sus extremos y montado sobre un cajón rectangular con cuatro patas a modo de mesa.

Como consecuencia de todo este proceso exclusivo, se desarrolló una variedad quesera única, muy diferente, incluso, del resto de variedades elaboradas en cualquiera de los municipios limítrofes, fácilmente identificable por su forma cilíndrico-discoidal irregular, con una de sus caras grabada.

Todos los quesos, son marcados con un troquel que porta el anagrama de cada productor, otro signo de identidad del “Queso Casín”, que le imprime especificidad y que nació como consecuencia del desarrollo de técnicas comunitarias, “los diis d’amasar”, que permitían explotar los escasos recursos materiales (amasado con la máquina de rabilar) o agilizar fases de producción costosas. En estas tareas se manejaban cuajadas semielaboradas (gorollus) y quesos de varios artesanos que había que diferenciar; la solución a este problema era señalar cada pieza con una marca característica que permitiera identificar rápidamente al propietario.

Se utilizaban dos tipos de troqueles, denominados marcos o cuños, para imprimir sobre el queso. El primero sobre la cuajada semielaborada – gorollo- será el denominado ochavau, una pieza de madera cilíndrica o fusiforme decorada en los extremos con símbolos sencillos, radiales, rosetas o la inicial de la artesana, que se marcará sobre el gorollo tantas veces como amasados haya recibido de dos a cuatro. De esa manera, además de quedar reconocible por la marca personal de la artesana, se conserva un registro que permite controlar el grado de preparación de la pieza contando el número de amasados.

El segundo sello, utilizado sobre el queso ya acabado, con el fin de decorar e identificar la producción, será de mayor tamaño y complejidad. Tendrá una gran variedad

de formas que irán de la rectangular a la discoidal pasando por toda una serie de formas intermedias y configurarán el grabado definitivo.

G) VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES

Nombre: Dirección General de Ganadería y Agroalimentación del Principado de Asturias
Dirección: C/ Coronel Aranda, nº 2 - 33005 –OVIEDO – ASTURIAS
Teléfono: + 34 985.10.56.12
Fax: + 34.98510.55.17

El Consejo Regulador desarrollará funciones de certificación, vigilancia y control, según los criterios establecidos por la Norma Europea UNE-EN 45011.

Transitoriamente en tanto no se constituya el Consejo Regulador, se hará cargo del cumplimiento de dichas funciones, la Dirección General de Ganadería y Agroalimentación.

H) ETIQUETADO

Los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida “Queso Casín”, con destino al consumo, además de cumplir con las normas de etiquetado establecidas en la legislación, estarán identificados con una contraetiqueta numerada y específica, que garantizará la identidad del productor.

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 y que se reproduce bajo este párrafo.



Las marcas, emblemas, símbolos, leyendas publicitarias o cualquier otro tipo de propaganda que se utilice aplicado al producto protegido no podrán ser empleados, ni siquiera por los propios titulares, en la comercialización de quesos no amparados por la DOP, ni utilizados de modo que pueda inducir a confusión en los consumidores.

I) REQUISITOS NACIONALES

- Ley 25/1970, de 2 de Diciembre del Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes.
- Decreto 835/1972, de 23 de marzo, reglamento de la Ley 25/1970
- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la viña y del vino.
- Orden de 25 de Enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento CE nº 2081/92, en materia de indicaciones geográficas y denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimentarios.
- Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas, y la oposición a ellas.