

ANEXO I

DOCUMENTO ÚNICO

«Cabrales»

Nº UE [reservado para la UE]

DOP (X) IGP ()

1. NOMBRE [DE DOP O IGP]

«Cabrales»

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

3.1. Tipo de producto [enumerado en el anexo XI]

Clase 1.3. Quesos

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

Queso de pasta azul elaborado con leche cruda de vaca, oveja o cabra, o bien mezcla de dos o de los tres tipos de leche, que en todo caso será entera, con una composición equilibrada en grasa y proteínas.

Maduración en cueva de al menos dos meses contados a partir de la fecha de elaboración de la cuajada.

Características de los quesos madurados:

- Forma: Cilíndrica con caras sensiblemente planas.
- Altura: De 7 a 15 centímetros.
- Peso y diámetro: Variables
- Corteza: ~~Blanda, delgada, untuosa, gris – pardo anaranjada con posibles con zonas amarillo-rojizas~~ Blanda, delgada, untuosa, gris con posibles zonas amarillo-rojizas o pardo-anaranjado.
- Pasta: Consistencia untosa, aunque con diferente grado de cohesión, según la mayor o menor fermentación del queso. Compacta y sin ojos. Color blanco en zonas y vetas de color azul-verdoso. Sabor levemente picante, más acusado cuando está elaborado con leche de oveja o cabra puras o en mezcla.
- Grasa: no inferior a 45% sobre el extracto seco.
- Humedad mínima del 30%

Con formato: Fuente: Sin Cursiva, Español (alfab. internacional)

Con formato: Fuente: Sin Negrita, Sin Cursiva, Español (alfab. internacional)

Con formato: Fuente: Sin Cursiva, Español (alfab. internacional)

Con formato: Fuente: Sin Negrita, Sin Cursiva, Español (alfab. internacional)

Con formato: Fuente: Sin Cursiva, Español (alfab. internacional)

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

a) Piensos:

La alimentación del ganado corresponde a las prácticas tradicionales con el aprovechamiento directo de los pastos y la suplementación con piensos.

b) Materias primas:

Leche cruda de vaca, oveja y cabra procedente de ganaderías ubicadas en la zona geográfica limitada. Cuajos exclusivamente de origen animal.

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Tanto la producción de la leche como la elaboración, ~~y~~ maduración, porcionado, y acondicionamiento y envasado de los quesos, deben realizarse en la zona geográfica definida.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

El envasado y porcionado, acondicionamiento y envasado debe realizarse dentro de la zona geográfica ~~definida por los propios queseros~~, de esta forma se garantiza unas condiciones óptimas de calidad del producto, permitiendo mantener la autenticidad del producto, ~~y por los propios queseros~~ facilitando el control de la trazabilidad.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

En las etiquetas comerciales de los quesos deberá figurar obligatoriamente la mención “Denominación de Origen Protegida Cabrales” así como el símbolo europeo identificador de las denominaciones de origen protegidas.

Deberán además ir provistos de una contraetiqueta, seriada y numerada unitariamente y codificada según el formato del queso que certifica. Dichas contraetiquetas serán aprobadas, controladas y suministradas por la entidad de control, de forma que no puedan reutilizarse.

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de leche apta para la elaboración de queso Cabrales está constituida por los pueblos de Arangas, Arenas, Asiego, Berodia, Bulnes, Camarmeña, Canales, Carreña, Escobar, Inganzo, La Molina, La Salce, Ortiguero, Pandiello, Puertas, Poo, Sotres y Tielve del Concejo (municipio) de Cabrales y Oeño, Cáraves y Rozagas del municipio de Peñamellera Alta, enclavadas en la zona de Picos de Europa de la provincia de Asturias.

Las zonas de elaboración y maduración coinciden con la de producción.

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

Carácter específico del producto

La especificidad del producto, que hace del queso de Cabrales un queso único en relación a otros quesos, viene determinada por sus características organolépticas (corteza y pasta).

Carácter específico de la zona

Se refleja en los siguientes factores naturales y humanos:

1- Factores naturales

Los Picos de Europa, situados en la parte sureste de la provincia de Asturias ramificándose algo a las limítrofes de León y Cantabria, están formados por macizos montañosos que emergen en la vertiente norte de la Cordillera Cantábrica y extensiones de pastos situados en altitudes superiores a los 800 metros.

2- Factores humanos

El aislamiento que han sufrido durante generaciones los pobladores de esta zona, ha hecho que su economía esté basada en la utilización y aprovechamiento de los recursos naturales de manera exhaustiva.

Por una parte, los recursos de las poblaciones humanas asentadas en los Picos de Europa se fundamentaron tradicionalmente en la utilización de los pastos, aprovechados en el estío por una ganadería diversificada, procedente en general, de los pueblos limítrofes de los Picos. Durante el verano, los animales viven en libertad sobre los pastos difíciles de la peña (nombre que dan los lugareños a los Picos de Europa). Cada aldea tiene sus majadas, explotadas comunalmente, aunque integradas por diversos rebaños de propiedad particular de cada vecino. En verano se trasladan a ellas algunos vecinos encargados de la custodia y el manejo del ganado, mientras que los demás quedan en el pueblo dedicados a las labores de siega y henificación.

Y, por otra parte, gracias a los conocimientos específicos de los productores locales y el alejamiento de los centros de consumo por las difíciles comunicaciones, han propiciado la transformación de la leche en queso por los propios pastores.

Vínculo causal entre el carácter específico de la zona y la elaboración y características del producto

a) Cuevas de maduración

La existencia de cuevas y cavernas de diferentes volúmenes y características se debe a las formaciones kársticas y a la peculiar dinámica aire-agua que aparecen en la masa caliza de los Picos de Europa, de un espesor que es de los mayores de Europa.

Las cuevas de maduración a veces están cercanas a la majada o a la casa del pastor, pero la mayoría están lejos y con accesos difíciles por tortuosas sendas de montaña. Se encuentran entre 800 y 1.200 metros de altitud, estimándose mejores las de mayor altitud.

Las condiciones que debe reunir una cueva para ser apropiada a la maduración del Cabrales pueden resumirse así: debe ser profunda y con su entrada cara al norte; tener, por lo menos, dos aberturas al exterior (la que se utiliza de acceso y otra que haga de respiradero) para que se establezca una corriente de aire en su interior (“soplado”); y tener una corriente de agua. De esta manera el aire de la cueva se moverá débilmente y tendrá una humedad muy alta (superior al 90%), manteniéndose al temperatura entre 6 y 10°C.

En estas condiciones las paredes se cubren de mohos, sobre todo de *Penicillium roqueforti*, y las corrientes de aire o “soplados” desprenden de ellas esporas que al caer sobre el queso germinarán e irán invadiendo su masa.

Para conseguir una maduración adecuada el queso debe permanecer en la cueva durante 2 a 5 meses, colocados en estanterías de madera (“talameras”), y durante ese tiempo se realizan volteos y limpiezas de la corteza periódicamente.

Terminado el proceso de maduración, los quesos se envolvían en hojas de “plágano” para facilitar su manejo en la comercialización. Actualmente en el queso amparado por la denominación de origen esta práctica se ha sustituido por el uso de papel de uso alimentario con las hojas impresas.

b) Reputación

Hay testimonios que justifican la reputación del queso Cabrales. Por ejemplo, en los escritos de Jovellanos (siglo XVIII), en el Diccionario Geográfico de Madoz editado a principios del siglo XIX y González Solís en sus “Memorias Asturianas” indica que en la Exposición Agrícola de Madrid de 1857 se presentaron, entre otros productos asturianos, quesos de Cabrales.

Los hermanos Alvarado en su informe sobre las industrias lácteas de Santander, en 1911, inician su itinerario por la región de Cabrales, subiendo a los Picos de Europa para “visitar” las cuevas de los pastores que hacen el famoso queso de Cabrales.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones (_____)