OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2023/C 17/09)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en un plazo de tres meses a partir de su publicación.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

«**Queso Casín**»

N.º UE: PDO-ES-0178-AM01 — 24.9.2021

DOP (X) IGP ( )

1. **Agrupación solicitante e interés legítimo**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Queso Casín

Polígono de Silvota, parcela 96, 33192 Llanera (Asturias), España

Tel. +34 985264200

Correo electrónico: casin@dopquesocasin.es

Sitio web: http://www.dopquesocasin.es/

El Consejo Regulador es la agrupación representante de los operadores, oficialmente reconocida para la gestión de la DOP, de acuerdo con lo establecido en la normativa vigente (Resolución de 31 de julio de 2020, de la Consejería de Medio Rural y Cohesión Territorial, por la que se aprueban los estatutos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Queso Casín»), teniendo definido en sus funciones la competencia para la propuesta de modificaciones del pliego de condiciones.

2. **Estado miembro o tercer país**

ESPAÑA

3. **Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**

☐ Nombre del producto

☒ Descripción del producto

☒ Zona geográfica

☒ Prueba del origen

([1]) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

☒ Método de obtención

☒ Vínculo

☒ Etiquetado

☒ Otros [especifíquense]

— Estructura de control.

— Comprobación del cumplimiento del pliego de condiciones.

4. **Tipo de modificación**

☒ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

☐ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

5. **Modificaciones**

Las modificaciones propuestas vienen motivadas por la necesidad de ajustar el pliego a las características físicas de los quesos protegidos, a la realidad de los procesos de elaboración, a los períodos de producción, a la estructura de control y a la norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

El objetivo de las modificaciones es afianzar el vínculo del producto con el medio que lo rodea, manteniendo siempre la autenticidad, calidad y propiedades del producto final y que este pueda ser objeto de acreditación.

5.1 ***Características físicas***

La presente modificación afecta al apartado B) Descripción del producto, del pliego de condiciones y al apartado 3.2) Descripción del producto, del documento único.

La redacción actual:

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

Características físico-químicas:

Extracto seco mínimo	57 %
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-discoidal 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 sazonada 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.»

Se sustituye por la siguiente:

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

Características físico-químicas:

Extracto seco mínimo	57 %
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-discoidal irregular, con una cara grabada con motivos florales, geométricos, símbolos o nombres del elaborador. **Hasta 20 cm** *de diámetro y hasta* **7 cm de alto**.

Peso: Entre **150** *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, y posee el penetrante y rústico aroma de la mantequilla sazonada 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.»

Justificación: se propone esta modificación motivada por la necesidad de establecer descriptores organolépticos medibles y no subjetivos, y de incluir menores tamaños de producción del queso, derivado de las exigencias actuales de los restauradores, los cuales exigen formatos más pequeños para consumo, que no se encuentran recogidos con anterioridad en el pliego de condiciones, permitiendo así garantizar su control.

Se ha realizado un estudio de las características de los nuevos formatos de quesos, en el que se concluye que cuando el producto es inferior a los 250 g (150 g), no tiene afectación en las características físico-químicas y organolépticas, obteniéndose puntuaciones por encima de 55 puntos en todas las muestras evaluadas (producto apto), por tanto, las características físico-químicas y organolépticas, no están directamente vinculadas al peso del producto.

Dicha inclusión no altera las características esenciales y autenticidad del producto acogido a la denominación de origen protegida.

5.2 ***Zona geográfica***

La presente modificación afecta al apartado C) Zona geográfica, del pliego de condiciones.

Modificación del cuarto párrafo:

Redacción actual:

«Se encuentran situados en la zona centro-oriental del territorio asturiano, disponiendo de una superficie geográfica de 66 068 ha, de las cuales están destinadas a pastos un total de 21 642 ha.»

Se sustituye por la siguiente:

«Se encuentran situados en la zona centro-oriental del territorio asturiano, disponiendo de una superficie geográfica de 66 068 ha.»

Justificación: se propone la eliminación de las hectáreas de pasto de la superficie geográfica debido a que la superficie destinada a pasto es variable en el tiempo. Dicha eliminación no afecta a las características esenciales del producto ni a la autenticidad del producto acogido a la denominación de origen protegida.

5.3 ***Elementos que prueban que el producto es originario de la zona***

La presente modificación afecta al apartado D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona del pliego de condiciones.

Adecuación a la norma UNE-EN ISO/IEC 17065. Funciones de control no asociadas al Consejo Regulador entendido como órgano de gestión.

Se propone la modificación de las funciones de inspección del Consejo Regulador. Dichas actividades de control deben quedar delegadas por la Autoridad competente en el órgano de control, de acuerdo al artículo 36 de la Ley del Principado de Asturias 2/2019, de 1 de marzo, de calidad alimentaria, calidad diferenciada y venta directa de productos alimentarios. Párrafos afectados por la solicitud de la modificación: primero, cuarto, quinto, sexto, octavo, decimotercero, decimocuarto, decimoquinto, decimosexto, decimoséptimo, decimoctavo, decimonoveno y vigésimo.

Modificación del primer párrafo:

Redacción actual:

«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.»

Se sustituye por la siguiente redacción:

«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, realizará controles periódicos a las queserías y **ganaderos** *y garantizará la trazabilidad.»*

Justificación: modificación motivada por la correspondiente adecuación del sistema a las funciones delegadas como órgano de control conforme a lo establecido en los requisitos de la norma UNE-EN ISO/IEC 17065 y a los registros definidos en los nuevos estatutos de la Entidad de Gestión de la DOP «Queso Casín» aprobados el 11.8.2020. Las modificaciones no tienen implicación sobre las características del producto.

Modificación del cuarto párrafo:

Redacción actual:

«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).»

Se sustituye por la siguiente redacción:

«Para garantizar que la leche procede de la zona, el Consejo, establece un registro de ganaderías.»

Justificación: modificación motivada por la diferenciación entre actividad de control y autocontrol, y la correspondiente adecuación del sistema a las funciones delegadas como órgano de control conforme a lo establecido en los requisitos de la norma UNE-EN ISO/IEC 17065 y a los registros definidos en los nuevos estatutos de la Entidad de Gestión de la DOP «Queso Casín» aprobados el 11.8.2020. Las modificaciones no tienen implicación sobre las características del producto.

Modificación del quinto párrafo:

Redacción actual:

«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.»

Se sustituye por la siguiente redacción:

«El órgano de control a través del control y la certificación, comprobará que tanto la leche como sus prácticas de obtención se ajustan a las normas establecidas.»

Justificación: modificación motivada por la correspondiente adecuación del sistema a las funciones delegadas como órgano de control conforme a lo establecido en los requisitos de la norma UNE-EN ISO/IEC 17065. Las modificaciones no tienen implicación sobre las características del producto.

Modificación del sexto párrafo:

Redacción actual:

«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.»

Se sustituye por la siguiente redacción:

«Las queserías destinadas a la elaboración de los quesos que van a ser amparados por la DOP, y los locales de maduración y conservación, deberán estar inscritos en el registro correspondiente habilitado para ello, tras la superación de los requisitos y controles establecidos en el presente documento.»

Justificación: modificación motivada por la correspondiente adecuación del sistema a las funciones delegadas como órgano de control conforme a lo establecido en los requisitos de la Norma UNE-EN ISO/IEC 17065. Las modificaciones no tienen implicación sobre las características del producto.

Modificación del octavo párrafo:

Redacción actual:

«Mantendrán, como mínimo, los siguientes registros, que serán comprobados por el órgano de control del Consejo Regulador.»

Se sustituye por la siguiente redacción:

«Mantendrán, como mínimo, los siguientes registros, que serán comprobados por el órgano de control.»

Justificación: modificación motivada por la correspondiente adecuación del sistema a las funciones delegadas como órgano de control conforme a lo establecido en los requisitos de la Norma UNE-EN ISO/IEC 17065. Las modificaciones no tienen implicación sobre las características del producto.

Modificación del noveno párrafo:

Redacción actual:

«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, albaranes de descarga, cuya información será acorde con la detallada en las hojas de ruta del vehículo que realiza la recogida y la entrega.»

Se sustituye por la siguiente redacción:

«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 podrán ser facturas, albaranes de descarga de leche.»

Justificación: se propone la sustitución como adaptación a un sistema de certificación de producto de acuerdo al pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Queso Casín», conforme a la norma UNE-EN ISO/IEC 17065.

El párrafo anterior establece de forma demasiado concreta la forma de comprobación pudiendo ser redundante el sistema de comprobaciones. Siempre que se garantice el control de trazabilidad el órgano de control puede hacer el control de diferentes formas en base a la disponibilidad de información.

Modificación del decimotercer párrafo:

Redacción actual:

«El Consejo Regulador a través de su órgano de control, determinará la aptitud de los quesos amparados por la DOP, que solo podrá ser aquella que cumpla los requisitos aprobados y establecidos en el pliego de condiciones.»

Se sustituye por la siguiente redacción:

«El órgano de control verificará la aptitud de los quesos amparados por la DOP, que solo podrá ser aquella que cumpla los requisitos aprobados y establecidos en el pliego de condiciones.»

Justificación: modificación motivada por la diferenciación entre actividad de control y autocontrol, y la correspondiente adecuación del sistema a las funciones delegadas como órgano de control conforme a lo establecido en los requisitos de la norma UNE-EN ISO/IEC 17065. Las modificaciones no tienen implicación sobre las características del producto.

Modificación del decimocuarto párrafo:

Redacción actual:

«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.»

Se sustituye por la siguiente redacción:

«El órgano de control verificará la identificación y procedencia de los productos mediante la comprobación de la colocación de una contraetiqueta numerada, expedida y autorizada por el Consejo Regulador. El Consejo Regulador proporcionará la cantidad necesaria de contraetiquetas numeradas, según el número de quesos calificados por el operador.»

Justificación: modificación motivada por la diferenciación entre actividad de control y autocontrol, y la correspondiente adecuación del sistema a las funciones delegadas como órgano de control conforme a lo establecido en los requisitos de la Norma UNE-EN ISO/IEC 17065. Las modificaciones no tienen implicación sobre las características del producto.

Modificación del decimoquinto párrafo:

Redacción actual:

«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.»

Se sustituye por la siguiente redacción:

«El órgano de control realizará controles periódicos 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 calificado en queserías.»

Justificación: modificación motivada por la correspondiente adecuación del sistema a las funciones delegadas como órgano de control conforme a lo establecido en los requisitos de la norma UNE-EN ISO/IEC 17065. Las modificaciones no tienen implicación sobre las características del producto.

Modificación del decimosexto párrafo:

Redacción actual:

«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.»

Se sustituye por la siguiente redacción:

«Los operadores cuyos productos sean conformes a las condiciones establecidas recibirán del órgano de control un certificado acreditativo.»

Justificación: con objeto de garantizar la imparcialidad del órgano de control durante todo el proceso de toma de decisiones, se propone la modificación del párrafo, referente a las funciones del presidente del Consejo, siendo el órgano de control, de acuerdo a la norma UNE-EN ISO/IEC 17065, responsable de designar a la persona que realizará dicha actividad.

Eliminación de tabla de controles realizados por el Consejo Regulador, y del siguiente párrafo:

«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.»

Justificación: se propone la eliminación como adaptación a un sistema de certificación de producto de acuerdo al pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Queso Casín», conforme a la norma UNE-EN ISO/IEC 17065.

Modificación del decimoctavo párrafo:

Redacción actual:

«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.»

Se sustituye por la siguiente redacción:

«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 **registros que justifiquen el cumplimiento** *de cada uno de los requisitos definidos en el presente documento. Dichos documentos y registros serán verificados por el órgano de control.»*

Justificación: modificación motivada por la correspondiente adecuación del sistema a las funciones delegadas como órgano de control conforme a lo establecido en los requisitos de la norma UNE-EN ISO/IEC 17065. Las modificaciones no tienen implicación sobre las características del producto.

Modificación del decimonoveno párrafo:

Redacción actual:

«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.»

Se sustituye por la siguiente redacción:

«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 **ganaderos** *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, y que hayan sido evaluadas y certificadas por el órgano de control, según los controles previstos.»*

Justificación: modificación motivada por la correspondiente adecuación del sistema a las funciones delegadas como órgano de control conforme a lo establecido en los requisitos de la norma UNE-EN ISO/IEC 17065 y a los registros definidos en los nuevos estatutos de la Entidad de Gestión de la DOP «Queso Casín» aprobados el 11.8.2020. Las modificaciones no tienen implicación sobre las características del producto.

Modificación del vigésimo párrafo:

Redacción actual:

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

Se sustituye por la siguiente redacción:

«La no conformidad del producto o de sus técnicas de obtención, se podrá detectar por el órgano de control en cualquiera de sus fases.»

Justificación: modificación motivada por la correspondiente adecuación del sistema a las funciones delegadas como órgano de control conforme a lo establecido en los requisitos de la norma UNE-EN ISO/IEC 17065. Las modificaciones no tienen implicación sobre las características del producto.

5.4 ***Obtención del producto***

La presente modificación afecta al apartado E) Obtención del producto, del pliego de condiciones; a los puntos 3.3) Piensos, 3.4) Materias primas y 3.7) Normas especiales sobre el etiquetado del **documento único vigente**; y a los puntos 3.3) Piensos y materias primas y 3.6) Normas especiales sobre el etiquetado de la **propuesta de documento único adaptado** a la estructura del anexo I del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión ([2]) en el que se unifican los puntos 3.3 y 3.4, por lo que la numeración de los apartados del documento único se ve afectada a partir del punto 3.3 tras la adaptación a la estructura.

Modificación del primer punto:

Redacción actual:

«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.»

Se sustituye por la siguiente:

«Procedencia y características de la leche: La leche utilizada para la elaboración de los quesos protegidos será suministrada por los **ganaderos** *inscritos en el registro correspondiente del Consejo Regulador y evaluados por el órgano de control.»*

Justificación: modificación motivada por la correspondiente adecuación del sistema a las funciones delegadas como órgano de control conforme a lo establecido en los requisitos de la norma UNE-EN ISO/IEC 17065 y a los registros definidos en los nuevos estatutos de la entidad de gestión de la DOP «Queso Casín» aprobados el 11.8.2020. Las modificaciones no tienen implicación sobre las características del producto.

Modificación del segundo punto:

Redacción actual:

«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 de pequeñas explotaciones de tipo familiar con bajo censo ganadero en las que prima la preocupación por el bienestar de los animales, permaneciendo en los establos, únicamente para el ordeño y para pasar la noche.

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.»

Se sustituye por:

«Alimentación del ganado vacuno productor de leche: La alimentación se basa en el aprovechamiento directo de los recursos naturales de la zona, mediante pastoreo complementado con forrajes frescos y **conservados***, cereales y leguminosas.»*

Justificación: se propone la adaptación de la alimentación de los animales como factor determinante en la obtención del producto, conforme al apartado 1 del artículo 1 del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión ([3]) por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo. Dicha modificación no altera las características esenciales ni la autenticidad del producto acogido a la denominación de origen protegida.

([2]) DO L 179 de 19.6.2014, p. 36.
([3]) DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

Modificación del tercer punto:

Redacción actual:

«Coagulación de la leche: La coagulación será enzimática, se provocará con cuajo y 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 º 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 º 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 período mínimo de diez minutos.»

Se sustituye por:

«Coagulación de la leche: La coagulación será enzimática, se provocará con cuajo y coagulante de origen animal, se emplean también fermentos y, **de forma opcional** *cloruro cálcico, utilizándose las dosis precisas para que se realice el cuajado, en la cuba de cuajar, a una temperatura de 30-35 º 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 º 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 período mínimo de diez minutos.»*

Justificación: se propone esta modificación debido a que la utilización del cloruro cálcico es opcional. Dicha modificación no altera las características esenciales ni la autenticidad del producto acogido a la denominación de origen protegida.

Modificación del cuarto punto:

Redacción actual:

«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 º C durante tres o más días, con volteos diarios, hasta que se complete el desuerado, al mismo tiempo que se produce la fermentación láctica.»

Se sustituye por la siguiente:

«Desuerado: A continuación, la cuajada se dejará escurrir en paños (fardelas) o escurridores varias horas para que se desuere (zube). Continuará el proceso en la sala de oreo, donde permanecen las cuajadas sobre paños **o escurridores***, a* **14**-*20 º C durante tres o más días, con volteos diarios, hasta que se complete el desuerado, al mismo tiempo que se produce la fermentación láctica.»*

Justificación: modificación motivada por la adecuación de los materiales y equipos empleados actualmente para el desuerado.

Se ha realizado un estudio justificativo, en el que se concluye que cuando el producto es elaborado en distintas condiciones de elaboración, no tiene afectación en las características físico-químicas y organolépticas, obteniéndose puntuaciones por encima de 55 en todas las muestras evaluadas (producto apto).

Por tanto, las características físico-químicas y organolépticas, no están directamente vinculadas a la variación de las condiciones de maduración en el rango estudiado, no afectando significativamente a estas.

Dicha modificación no altera las características esenciales ni la autenticidad del producto acogido a la denominación de origen protegida.

Modificación del quinto punto:

Redacción actual:

«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 período comprendido entre cinco días y dos semanas, a 15-20 º 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.»

Se sustituye por la siguiente:

«*Amasado del producto: la masa se pasará por la "máquina de rabilar" 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 período comprendido entre cinco días y dos semanas, a* **14**-*20 º C. 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 **manualmente** *y se marcará la cara superior con troquel o sello con anagrama del elaborador y se mantendrá* **un día 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.*»

Justificación: modificación motivada por la adecuación de la sistemática de amasado, equipos empleados, temperatura y tiempos de oreo.

Se ha realizado un estudio justificativo, en el que se concluye que cuando el producto es elaborado en distintas condiciones de elaboración, no tiene afectación en las características físico-químicas y organolépticas, obteniéndose puntuaciones por encima de 55 en todas las muestras evaluadas (producto apto).

Por tanto, las características físico-químicas y organolépticas, no están directamente vinculadas a la variación de las condiciones de maduración en el rango estudiado, no afectando significativamente a estas.

Dicha modificación no altera las características esenciales ni la autenticidad del producto acogido a la denominación de origen protegida.

Modificación del sexto punto:

Redacción actual:

«Maduración: La curación o maduración se completará en la cámara de maduración a una temperatura de 8-10 º 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 2 meses, contados a partir de la fecha de la elaboración de la misma. Durante este período se aplicarán las prácticas de volteo y limpieza necesarias para que el queso adquiera 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 sustituye por la siguiente:

«*Maduración: La curación o maduración se completará en la cámara de maduración a una temperatura de* **6-12** *º C, con una humedad entre el* **75-85 %**.

La maduración es un proceso que se inicia en el mismo momento de la elaboración de la cuajada y será al menos de **60 días**, *contados a partir de la fecha de la elaboración de la misma. Durante este período se aplicarán las prácticas de volteo y limpieza necesarias para que el queso adquiera 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.*»

Justificación: Se propone la modificación de las condiciones de temperatura y tiempo de maduración de la cuajada.

Se ha realizado un estudio justificativo, en el que se concluye que cuando el producto es elaborado en distintas condiciones de elaboración, no tiene afectación en las características físico-químicas y organolépticas, obteniéndose puntuaciones por encima de 55 en todas las muestras evaluadas (producto apto).

Por tanto, las características físico-químicas y organolépticas, no están directamente vinculadas a la variación de las condiciones de maduración en el rango estudiado, no afectando significativamente a estas.

Dicha modificación no altera las características esenciales ni la autenticidad del producto acogido a la denominación de origen protegida.

Eliminación del séptimo punto:

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

Justificación: modificación motivada debido a que no contiene normas obligatorias propias de la DOP. Las modificaciones no tienen implicación sobre las características del producto.

5.5. ***Vínculo humano***

La presente modificación afecta al apartado F.C) Vínculo con el medio geográfico, Vínculo humano, del pliego de condiciones.

Modificación del párrafo 4

Redacción actual:

«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.»

Se sustituye por la siguiente:

«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 **una elaboradora que durante un largo período fue la única que exponía** *y comercializaba 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.»*

Justificación: se propone esta modificación debido a que en la actualidad hay 3 queserías elaborando. La modificación no tiene implicación sobre las características del producto

5.6. ***Estructura de control.***

La presente modificación afecta al apartado G) Verificación del cumplimiento del pliego de condiciones, del pliego de condiciones.

La redacción actual:

«Verificación del cumplimiento del pliego de condiciones.

Nombre: Dirección General de Ganadería y Agroalimentación del Principado de Asturias

Dirección: C/ Coronel Aranda, n.º 2 – 33005 – Oviedo – Asturias – España

Tel. +34 985105612 Fax +34 985105517

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.»

Se sustituye por:

«La autoridad competente de control es la Dirección General del Principado de Asturias que tenga atribuidas las competencias en materia agroalimentaria.

Se podrá delegar el control en una entidad que actúe como organismo de certificación del producto y esté acreditada de conformidad con la norma UNE-EN ISO/IEC 17065 o norma que la sustituya.»

Justificación: se propone esta modificación para actualizar la dirección de la estructura de control; así como para la adecuación del Consejo Regulador y su órgano de control en base al Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios y la Ley del Principado de Asturias 2/2019, de 1 de marzo, de calidad alimentaria, calidad diferenciada y venta directa de productos alimentarios (artículo 36).

5.7. ***Etiquetado***

La presente modificación afecta al apartado H) Etiquetado, del pliego de condiciones; al 3.7) Normas especiales sobre el etiquetado del **documento único vigente**; y al 3.6) Normas especiales sobre el etiquetado de la **propuesta de documento único** adaptado a la estructura del anexo I del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión en el que se unifican los puntos 3.3 y 3.4, por lo que la numeración de los apartados del documento único se ve afectada a partir del punto 3.3 tras la adaptación a la estructura.

Modificación del párrafo 1:

La redacción actual:

«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.»

Se sustituye por:

«Los quesos amparados por la denominación de origen protegida "Queso Casín", con destino al consumo, estarán identificados con una contraetiqueta numerada y específica, que garantizará la identidad del productor.»

Justificación: modificación motivada debido a que no contiene normas obligatorias propias de la DOP. Las modificaciones no tienen implicación sobre las características del producto.

Modificación párrafo 3.

La redacción actual:

«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.»

Se sustituye por:

«Las etiquetas comerciales, propias de cada quesería, deben ser comunicadas al Consejo Regulador.»

Justificación: modificación motivada por la correspondiente adecuación a la legislación vigente. Las modificaciones no tienen implicación sobre las características del producto.

5.8 ***Eliminación de requisitos legislativos nacionales***

Eliminación del apartado I. Requisitos Nacionales.

Se indican los documentos derogados:

— 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) n.º 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.

Justificación: se propone eliminar el apartado I del Pliego de Condiciones vigente de acuerdo al artículo 7 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, y motivado por la derogación de los documentos señalados.

DOCUMENTO ÚNICO

«Queso Casín»

N.º CE: PDO-ES-0178-AM01— 24.9.2021

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre(s) [de la DOP o IGP]**

«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.

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

Características físico-químicas:

— Extracto seco mínimo 57 %

— 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-discoidal irregular, con una cara grabada con motivos florales, geométricos, símbolos o nombres del elaborador. Hasta 20 cm de diámetro y hasta 7 cm de alto.

— Peso: Entre 150 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, y posee el penetrante y rústico aroma de la mantequilla sazonada 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.

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 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, complementado con forrajes frescos y conservados, cereales y leguminosas.

B) *Materias primas*

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

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.

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

Todos los procesos necesarios para la obtención del «Queso Casín», producción de la leche, fabricación del queso (coagulación, desuerado y amasado), maduración y envasado se realizan en la zona geográfica delimitada, que comprende los municipios de Caso, Sobrescobio y Piloña.

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

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.

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

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 aun 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 una elaboradora que, durante un largo período, fue la única que exponía y comercializaba 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.ª Gontrodo, en 1328 se arriendan los mansos de San salvador de Sobrecastiello, por seis años en precio de 70 maravedís a pagar cada 1.º de septiembre, y "dolze quesos assaderos" a pagar en cada San Martín de noviembre.»

En 1341, ídem., «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 Fermín Canella (Gijón 1900), se cita entre los quesos más famosos y que han traspasado los aledaños 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)***

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

https://www.asturias.es/documents/217090/555882/Queso+Casin+pliego+definitivo+sin+control+%28pdf%29.pdf/c1953105-46f9-028e-5f6d-10a0f4b3bbb6?t=1632377515156