

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

(2002/C 291/02)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP (x) IGP ()

Número nacional de expediente: —

1. Servicio competente del Estado miembro

Nombre: Subdirección General de Denominaciones de Calidad y Relaciones Interprofesionales y Contractuales. Dirección General de Alimentación. Subsecretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Dirección: Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Teléfono (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10.

2. Agrupación solicitante

2.1. Nombre:

Castaño Salgado, Juan	Álvarez Rocha, José
Díaz Moreno, Mario	Queserías Pérez Andrada SL
Lázaro Ronco, Félix	Quesos del Casar SL
Ordiales Chaparro, José María	Explotación La Jarilla — C.B. Hnos. Regalado
Pérez González, Andrés	Nuestra Señora del Prado SCL
	Roncero Molano, Francisco

2.2. Dirección: Barriada de la Diputación s/n, E-10190 Casar de Cáceres, Cáceres
Teléfono, fax: (34) 927 29 00 08

2.3. Composición: Productores/transformadores (x) Otros ()

3. Tipo de producto: Clase 1.3 Quesos.

4. Descripción del pliego de condiciones:

(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

4.1. Nombre: Torta del Casar

4.2. Descripción: La Torta del Casar es un queso elaborado con leche cruda de ovejas procedentes de los troncos merino y entrefino, cuya coagulación se realiza con cuajo vegetal procedente del cardo *Cynara cardunculus*, y cuya maduración será como mínimo de 60 días. Sus características son:

a) Físicas:

— forma cilíndrica,

— dimensiones:

a) altura: 5-7 cm; diámetro: 11-13 cm; peso: 0,500-0,700 kg,

b) altura: 5-7 cm; diámetro: 14-17 cm; peso: 0,900-1,100 kg.

- b) *Físico-químicas:*
- grasa sobre extracto seco: mínimo 50 %,
 - extracto seco: mínimo 50 %,
 - pH: mínimo 5,2-máximo 5,9,
 - NaCl: máximo 3 %.
- c) *Organolépticas:*
- Corteza semidura, con color entre amarillo y ocre, pasta blanda a untable, de color blanco a amarillento, de corte cerrado, pero blando y untuoso, pudiendo presentar pequeños ojos repartidos en el corte. Olor intenso y sabor desarrollado y ligeramente amargo motivado por el uso del cuajo vegetal.
- 4.3. **Zona geográfica:** La zona geográfica tanto de producción de la leche como de elaboración de la Torta del Casar se sitúa en Cáceres, provincia perteneciente a la Comunidad Autónoma de Extremadura (España), englobando 36 términos municipales dentro de las comarcas de Los Llanos de Cáceres, Sierra de Fuentes y Montánchez.
- 4.4. **Prueba de origen:** La producción de leche destinada a la elaboración de la Torta del Casar y la propia elaboración de la Torta será llevada a cabo por productores inscritos en los registros de Ganaderías, Centros de Recogida de Leche, e Industrias Queseras, de acuerdo con lo establecido en el Manual de Calidad y Manual de Procedimientos.
- El aseguramiento final de la calidad del producto amparado que llegará al consumidor será llevado a cabo mediante los correspondientes análisis que garanticen que bajo las contraetiquetas numeradas que el Consejo Regulador expedirá a las Industrias Queseras que hayan recibido el certificado de inscripción, existe un queso que cumple la totalidad de la norma fijada en el Reglamento. Los sistemas de toma de muestras y análisis están descritos en los manuales de calidad y procedimientos.
- 4.5. **Obtención del producto:** La cabaña actual ganadera procedente de los troncos merino y entrefino sometida a ordeño se cifra en torno a las 20 000 cabezas, con una producción estimada de 1,5 millones de litros anuales. El sistema de explotación de los rebaños de ovejas es:
- extensivo o semiextensivo,
 - alimentación suplementaria controlada por el Consejo Regulador.

Proceso de obtención de Torta del Casar:

- cuajado de la leche con cuajo vegetal entre 28 ° y 32 °C y durante un tiempo de 50 a 80 minutos,
- corte de la cuajada para obtener granos de tamaño fino, tipo grano de arroz,
- moldeado mediante introducción de la cuajada en moldes cilíndricos adecuados a las dimensiones del queso especificado,
- prensado con una presión comprendida entre 1 y 2,5 kg/cm² durante 3-8 horas,
- salazón que puede ser húmeda o seca, utilizándose exclusivamente cloruro sódico,
- Maduración, que será de al menos de 60 días, y en condiciones de 4 ° a 12 °C de temperatura y entre un 75 y un 90 % de humedad relativa.

4.6. **Vínculo**

4.6.1. *Histórico*

Las comarcas de la zona geográfica han estado vinculadas desde siempre a las prácticas de la trashumancia y el pastoreo. Las cañadas han sido transformadas sucesivamente hasta su regulación definitiva como caminos de obligado uso para rebaños por las normas que rigen al Honrado Concejo de la Mesta en 1273.

La presencia de rebaños establecidos es un hecho constatado desde 1291, fecha en la que mediante Privilegio Real el Rey Sancho IV otorga a la aldea del Casar una tierra a su alrededor para que los ganaderos pudieran llevar libremente a pastar a sus ganados.

Así mismo se conoce que ya en esta época la Torta del Casar era utilizada como moneda de pago, aunque no es hasta 1791 cuando en los Interrogatorios de la Real Audiencia se menciona por escrito la existencia del queso de oveja del Casar de Cáceres.

4.6.2. *Natural*

La zona de producción se extiende al norte de la Sierra de San Pedro, límite con la provincia de Badajoz, los ríos Almonte al este y Tajo al norte. La zona geográfica forma una planicie esteparia surcada de noroeste a sudeste por la Sierra de Fuentes, de suelos arenosos, de poca fertilidad y escaso espesor con frecuentes afloramientos rocosos.

Clima continental con veranos largos y calurosos, inviernos suaves y cortos y una pluviosidad situada entre los 300 y los 500 ml anuales. La flora está fundamentalmente constituida por plantas herbáceas de gran valor nutritivo, pero escaso desarrollo, existiendo también restos de vegetación arbustiva y arbórea del tipo *quercus*.

4.7. **Estructura de Control**

Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen (DOP) Torta del Casar

Dirección: Avenida de la Constitución, 13, E-10190 Casar de Cáceres

Teléfono (34) 927 29 07 13

Fax (34) 927 29 16 54

Correo electrónico: tortadelcasar@airtel.net

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen (DOP) cumple la normativa UNE-EN 45011.

4.8. **Etiquetado:** En las etiquetas, contraetiquetas y/o otros sistemas destinados a identificar los productos amparados deberán destacar el nombre y logotipo de la Denominación de Origen Protegida «Torta del Casar», así como todas aquellas indicaciones que estipule la legislación vigente en la materia.

4.9. **Requisitos legislativos nacionales:**

- Ley nº 25/1970, de 2 de diciembre de 1970, Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes, y de su Reglamento aprobado por Decreto nº 835/1972, de 23 de marzo de 1972.
- Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) nº 2081/1992, en materia de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas alimenticios.
- Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre de 1999, 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.

Nº CE: ES/00213/2001.10.26.

Fecha de recepción del expediente completo: 26 de octubre de 2001.

NOTIFICACIÓN DE DETERMINACIÓN

Servicios de tarifa superior controlados — 25 de octubre de 2002

(2002/C 291/03)

Publicada el viernes 25 de octubre de 2002 en las London, Belfast y Edinburgh Gazettes.

El enlace con la notificación en el sitio de Internet de Ofel es:

http://www.ofel.gov.uk/ind_info/licensing/determinations/2002/prs_not1002.htm
