

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2010/C 321/08)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**«QUESO CASÍN»****N° CE: ES-PDO-0005-0718-04.09.2008****IGP () AOP (X)****1. Dénomination:**

«Queso Casín»

2. État membre ou pays tiers:

Espagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**3.1. Type de produit:**

Classe 1.3. Fromages

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

Fromage gras, affiné, élaboré avec du lait cru entier de vache, à coagulation enzymatique et à pâte pétrie, mi-dure ou dure.

Le lait utilisé pour l'élaboration de ces fromages protégés provient de vaches saines des races Asturiana de la Montaña (ou Casina), Asturiana de los Valles, Frisonne ou de leurs croisements.

Les caractéristiques du fromage obtenu après affinage sont les suivantes:

Caractéristiques physico-chimiques:

Extrait sec minimal 57 %

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Teneur en matières grasses de l'extrait sec minimal 45 %

Teneur en protéines de l'extrait sec minimal 35 %

Caractéristiques physiques et organoleptiques:

Type et présentation: dur à semi dur, affiné, mi-vieux à vieux.

Forme: forme cylindrique et discoïdale irrégulière, avec une face gravée de motifs floraux et géométriques, de symboles ou du nom de l'élaborateur. Fromage de 10 à 20 cm de diamètre et de 4 à 7 cm d'épaisseur.

Poids: entre 250 grammes et 1 kilo.

Croûte: lisse et fine. On peut dire que le fromage n'a pas de croûte étant donné qu'après les pétrissages successifs, on obtient un fromage à maturité uniforme et simultanée, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, le tout formant une masse compacte et homogène, propre, sèche ou légèrement onctueuse. Couleur: jaune crème foncé avec des tonalités blanchâtres. Le fromage présente en bas-relief sur sa partie supérieure le sceau de chaque producteur.

Pâte: ferme, friable, semi-dure à dure, de couleur jaunâtre, sans yeux, mais pouvant présenter de petites fissures. Friable à la découpe. Texture crémeuse en bouche. Consistance plastique et homogène.

Arôme: fort et puissant.

Goût: variable selon le processus d'élaboration et en particulier du nombre de fois que la pâte passe sur la machine à «pétrir» (máquina de rabilar). En effet, le fromage plus travaillé a un goût âcre, piquant, prononcé, difficile pour les palais inaccoutumés, et dégage l'arôme rustique et pénétrant du beurre ranci par le temps. Le fromage moins travaillé a les mêmes saveurs, mais elles sont atténuées. En tout état de cause, il s'agit d'une saveur forte, large, persistante, piquante, qui laisse un arrière-goût légèrement amer et prononcé.

Caractéristiques microbiologiques:

adaptées aux exigences de la réglementation en vigueur.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés):*

Lait de vache, ferments lactiques, chlorure de calcium, présure et sel.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

L'alimentation du bétail producteur du lait utilisé comme matière première pour l'élaboration du fromage Casin repose sur l'approvisionnement direct à l'aide des ressources naturelles de la zone. Le pâturage est pratiqué durant presque toute l'année, avec administration d'un complément en fourrages frais et fanés obtenus sur l'exploitation, et mise en place d'un système de rotation dans l'utilisation des pâtures est mis en place. Il s'agit principalement d'élevages traditionnels, au cheptel limité, liés au territoire et dans lesquels les animaux sont mis au pâturage pratiquement toute l'année.

L'alimentation provient donc de la zone délimitée. Exceptionnellement, lorsqu'à la suite de conditions climatiques défavorables, il y a pénurie de fourrage provenant de l'exploitation, la ration peut être complétée par de petites quantités de céréales et de légumineuses d'une autre provenance.

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:*

Emballage: pour préserver sa qualité, le produit est emballé avant de quitter la fromagerie ou le lieu d'affinage étant donné que la croûte du fromage, quasi inexistante tant elle est mince et fine, est plus sensible aux altérations, lesquelles peuvent provoquer des modifications de l'aspect externe et favoriser la contamination.

De plus, pour la raison susmentionnée, le produit peut être mangé dans son intégralité et, partant, il convient de l'emballer avant de l'expédier.

Les emballages sont en papier, en carton, en bois ou en plastique à usage alimentaire ou en d'autres matériaux autorisés par le Conseil régulateur.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

L'étiquetage est systématiquement mis en conformité avec la norme générale en matière d'étiquetage, de présentation et de publicité. Les fromages protégés portent, outre l'étiquette propre à chaque élaborateur, une contre-étiquette numérotée et spécifique, qui garantit l'identité du produit.

L'étiquette des fromages protégés doit également comporter, de manière visible, la mention «Denominación de Origen Protegida "Queso Casín"», ainsi que le logotype. Ce logotype, commun à tous les opérateurs qui commercialisent des fromages protégés par l'AOP, est disponible dans quatre couleurs. Ils sont présentés ci-dessous:



4. Délimitation succincte de l'aire géographique:

La zone géographique délimitée pour la production de lait, l'élaboration, l'affinage et le conditionnement des fromages protégés par l'AOP «Queso Casín» se situe dans la zone sud des Asturies, plus précisément au centre et à l'est. La zone géographique se compose des communes suivantes: Caso, Sobrescobio et Piloña.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

L'aire géographique est définie par son appartenance à la zone de montagnes du centre-oriental des Asturies, paysage caractéristique composé de vallées étroites séparées par de vastes crêtes rocheuses. Le caractère montagneux du territoire se distingue par une prédominance de pentes raides sur la plus grande partie de la superficie de la zone. Les altitudes moyennes élevées se trouvent autour d'une zone centrale déprimée et plane, qui fait partie de la dépression pré-littorale qu'elle traverse d'Est en Ouest et sert de lit au Piloña qui, avec le Alto Nalón, sont les deux cours d'eau les plus importants du territoire concerné.

À l'exclusion des reliefs montagneux les plus élevés, ce territoire jouit d'un climat océanique tempéré, arrosé de pluies douces mais persistantes tout au long de l'année, et ne subit que des variations de température modérées.

Le fait que les vallées ou bassins fluviaux soient entourés de montagnes est à l'origine de l'abondance de brouillards stagnants. Pour toutes ces raisons, l'ensoleillement est fortement réduit tout au long de l'année.

Le paysage végétal se caractérise par la présence de nombreuses prairies de fauche et de pâturages, mais aussi par une grande étendue de forêts et de maquis et par un affleurement rocheux sur les pentes les plus abruptes.

Les espèces végétales les plus intéressantes qui couvrent les prairies et les pâturages appartiennent aux familles des graminées et des légumineuses.

Telles sont donc les conditions dans lesquelles est appliquée la technique de fabrication du fromage Casín, qui répond à la nécessité d'obtenir une forme de conservation fiable et durable dans une zone dans laquelle les températures douces et la prédominance d'un temps pluvieux et nuageux sont responsables d'un degré d'humidité important dans l'air, ce qui complique le processus de séchage des caillés obtenus après coagulation du lait.

C'est ainsi qu'est né le pétrissage en tant que technique, habituelle et exclusive, servant à réunir en une seule pièce plusieurs caillés de plus petite taille. La répétition de ce processus permettait d'obtenir des pâtes plus sèches et plus compactes qui donnaient un produit à plus longue durée de conservation. En outre, le pétrissage permettait d'incorporer le sel de manière homogène et de répartir uniformément les micro-organismes qui résultent de la fermentation et qui facilitent une maturation adéquate conférant au produit des caractéristiques organoleptiques spécifiques.

Le processus était manuel jusqu'à l'introduction d'une machine spécifiquement prévue pour cet usage. Il s'agit de la machine à pétrir («*mesa de rabilar*» ou «*máquina de rabilar*»), qui se présente comme une adaptation d'un outil utilisé dans la boulangerie traditionnelle, à savoir le pétrin («*bregadora*» ou «*bregadera*») et qui était utilisé par la communauté, les jours de pétrissage («*los diis d'amasar*») afin de rentabiliser les maigres ressources matérielles et de faciliter les phases de production, qui même ainsi demeurent laborieuses.

Durant ces tâches, on manipulait des caillés semi-élaborés (*gorollus*) et des fromages, provenant de divers artisans, qu'il s'agissait de différencier. La solution a consisté à marquer distinctement chaque pièce pour en identifier rapidement le propriétaire. Pour les caillés, l'ustensile utilisé était l'«*ochavau*», un instrument en bois de forme cylindrique et fusiforme, décoré aux extrémités avec des symboles simples, qui était appliqué sur le *gorollu*, autant de fois qu'il y avait eu de pétrissages. Pour le fromage déjà terminé, on utilise le *marcu* ou *cuñu*, également en bois, mais plus grand et plus élaboré, dont les multiples marques sont utilisées à des fins décoratives et pour identifier la production. Dans la pratique, le *marcu* indique habituellement l'anagramme de chaque producteur.

Ce processus d'élaboration, et plus particulièrement le pétrissage, continue, probablement en raison de sa complexité, d'être utilisé spécifiquement pour cette variété de fromage. Il a pu se maintenir grâce notamment au travail des femmes, qui le produisent pour la consommation familiale, et l'enthousiasme de l'unique élaboratrice qui, dans la pratique, présente et commercialise le produit dans les foires et sur les marchés de produits traditionnels dans tout le territoire asturien et national. La collaboration de groupes de développement rural de la zone joue également un rôle important.

5.2. Spécificité du produit:

Le fromage *Casín* se distingue par l'aspect particulier que lui donne le sceau propre à chaque élaborateur gravé à l'aide d'une sorte de poinçon (*marcu*) sur la partie supérieure de chaque pièce de manière à la recouvrir dans son intégralité.

Enfin, le caractère particulier de ce fromage lui est également conféré par sa forme cylindro-discoïdale irrégulière, par sa croûte particulièrement mince et fine presque inexistante qui forme une masse compacte avec l'intérieur, par sa pâte pressée, par sa saveur et son arôme prononcés et persistants, qui s'accroissent au fur et à mesure des passages dans la machine à pétrir, et par sa composition qui en fait un des fromages les plus protéiques d'Espagne, voire du monde, et un des fromages à la plus faible teneur en humidité.

Ce fromage est totalement différent de toutes les variétés élaborées, y compris dans les communes limitrophes. À cet égard, la limite entre *Caso* et la commune de *Ponga* définie par une chaîne montagneuse revêt toute son importance parce qu'elle marque également la séparation entre deux types de fromages typiquement asturiens, le *Casín* et celui de *Los Beyos*.

L'étude historique du fromage *Casín* révèle l'importance de ce fromage.

Enric Canut dans «*En el país de los 100 quesos*», Barcelone 2000, soutient que «le fromage *Casín*, par son type d'élaboration et par les ustensiles rustiques utilisés pourrait être l'un des plus anciens d'Espagne».

Les témoignages écrits sur le fromage, au sein de populations de la zone, remontent au XIV^e siècle. «En 1328, alors que D^a Gontrodo est abbesse, les métairies de San Salvador de Sobrecastello sont louées pour six ans au prix de 70 maravedís, à payer le 1^{er} septembre de chaque année, et de douze fromages à cuire, à payer à chaque Saint Martin de novembre ...»

De même, en 1341: «et de douze bons fromages à cuire ...».

Il est fait référence à ce fromage dans les ouvrages de Jovellanos (XVIII^e siècle), dans le dictionnaire géographique de Madoz, édité au début du XIX^e siècle et dans le «*Curso de Agricultura Elemental*» de Dionisio Martín Ayuso, publié à la fin du XIX^e siècle.

Dans «*Asturias*» de O. Bellmut et Fermin Canella (Gijón 1900), il est cité parmi les fromages les plus réputés, y compris au-delà des limites des Asturies et de *Caso*. De même, il y est fait référence dans «*Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial*» de F. Requejo et M. Tortosa (Madrid 1903).

Le livre «Comer en Asturias» (Madrid 1980) d'Eduardo Méndez Riestra mentionne parmi les fromages produits dans les Asturies, le Casín, tout comme la «Guía Práctica de los quesos de España» (Madrid 1983) de Carlos Mero González et «Tabla de quesos españoles» (Madrid 1983) de Simone Ortega.

«El Gran Libro de la Cocina Asturiana» du chimiste et écrivain J. A. Fidalgo Sánchez (Gijón 1986) affirme que le fromage Casín est le plus représentatif de la zone centre-sud des Asturies.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):*

Le relief accidenté a été le facteur déterminant dans l'utilisation des excédents de lait pour l'élaboration du fromage étant donné que, en raison de voies de communication difficiles et peu nombreuses, la seule manière d'exploiter ce lait était d'en faire du beurre et du fromage.

L'ensemble des facteurs naturels ont conditionné l'élaboration de cette sorte particulière de fromage. En effet, le relief a favorisé un paysage de prairies basses et d'alpages, ainsi qu'une flore et une végétation d'une diversité extraordinaire, ce qui a une incidence directe sur l'alimentation du cheptel laitier, qui bénéficie de ces ressources exploitées de manière traditionnelle.

Par ailleurs, le climat, les précipitations abondantes et douces réparties de manière régulière tout au long de l'année, ainsi qu'un faible ensoleillement et des températures modérées constituent les caractéristiques idéales pour assurer le maintien d'une production fourragère propre et permettre aux troupeaux de rester dans les pâturages.

L'intégralité du lait utilisé pour l'élaboration du fromage Casín provient de vaches qui paissent régulièrement, tout au long de l'année, dans les prairies et alpages de la zone.

Ce sont les premiers élaborateurs, les éleveurs de l'époque, qui ont défini un système d'élaboration en s'adaptant aux exigences des conditions environnementales de la zone, dans le but d'augmenter la durée de conservation d'un produit périssable, ce qui a donné naissance à une variété de fromage unique dont les caractéristiques découlent ou sont déterminées, en définitive, par un ensemble de facteurs naturels et par un mode d'élaboration particulier.

Référence à la publication du cahier des charges:

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

http://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF_TEMAS/Agricultura/pliego_condiciones_dop_queso_casin.pdf
