

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2010/C 321/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«QUESO CASÍN»

N. CE: ES-PDO-0005-0718-04.09.2008**IGP () DOP (X)****1. Denominazione:**

«Queso Casín».

2. Stato membro o paese terzo:

Spagna.

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:**3.1. Tipo di prodotto:**

Classe 1.3. Formaggi.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:

Formaggio grasso, stagionato, lavorato a partire da latte vaccino intero e crudo, a coagulazione enzimatica e dalla pasta pressata, semidura o dura.

Il latte impiegato per la lavorazione dei formaggi protetti è ottenuta da vacche sane appartenenti alle razze Asturiana de la Montaña o Casina, Asturiana de los Valles, Frisona e relativi incroci.

Le caratteristiche del formaggio al termine della stagionatura sono le seguenti:

caratteristiche fisico-chimiche:

estratto secco minimo: 57 %,

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

materia grassa nell'estratto secco, minimo: 45 %,

proteine nell'estratto secco, minimo: 35 %,

caratteristiche organolettiche e fisiche:

tipo e presentazione: da duro a semiduro, da stagionato mezzano a vecchio.

Forma: cilindrico-discoidale irregolare, un lato presenta il marchio del caseificio ornato con motivi floreali, geometrici, simboli o il nome del produttore, diametro di circa 10-20 cm e spessore pari a 4-7 cm.

Peso: tra 250 e 1 000 grammi.

Crosta: liscia, sottile e quasi inesistente, poiché, grazie alle successive pressature, la stagionatura avviene in modo uniforme e simultaneo all'interno e all'esterno, di modo che le due parti formino una massa compatta e densa, pulita, asciutta o lievemente unta. Il colore è giallo crema scuro e presenta toni biancastri. Sulla faccia superiore presenta in bassorilievo il sigillo proprio di ciascun caseificio.

Pasta: soda, friabile, da semidura a dura, di color giallastro, priva di occhiatura, anche se può presentare piccole screpolature, sminuzzabile al taglio, al palato la struttura è burrosa, la consistenza plastica e omogenea.

Aroma: forte e potente.

Gusto: dipende dal processo di lavorazione, in particolare dal numero di volte che è sottoposto alla macchina impastatrice («máquina de rabilar»); quello più lavorato ha un gusto acre, piccante, forte, ostico per i palati non abituati, poiché restituisce l'aroma penetrante e rustico del burro stagionato dal tempo; la varietà meno lavorata offre i medesimi sapori, ma con intensità minore. In ogni caso il sapore è forte, ampio, persistente, piccante e leggermente amaro in coda, con un retrogusto forte.

Caratteristiche microbiologiche:

saranno adattate alle disposizioni di legge in vigore.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

Latte vaccino, fermenti lattici, cloruro di calcio, caglio e sale.

3.4. *Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale):*

Il mangime destinato ai bovini che producono il latte che funge da materia prima per la lavorazione del Queso Casín si basa essenzialmente sulle risorse naturali della zona direttamente disponibili al pascolo praticamente tutto l'anno, integrate da foraggi freschi e fieno, provenienti dalla medesima azienda agricola grazie all'instaurazione di una sistema di rotazione delle colture. Si tratta in effetti di aziende tradizionali dagli introiti modesti, legate al territorio ove è consueta l'immagine del bestiame al pascolo durante praticamente tutto l'anno.

L'alimentazione trae pertanto le sue origini dalla zona delimitata. Nei periodi di eccezionale scarsità di foraggi propri, a causa delle condizioni climatiche avverse, la razione può essere integrata con piccole quantità di cereali e leguminose di provenienza esterna.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.:*

Onde salvaguardare la qualità del prodotto, il confezionamento sarà realizzato prima della spedizione dai caseifici o dai locali di stagionatura, poiché il tipo di crosta tipico di questo formaggio, così sottile e delicata da potersi definire inesistente, fa sì che il prodotto sia più sensibile alle alterazioni della stessa, suscettibili di provocare cambiamenti nell'aspetto esterno e di favorire la contaminazione.

Inoltre poiché questo prodotto può essere consumato integralmente, il confezionamento risulta in pratica una necessità.

I materiali ammessi per il confezionamento sono la carta, il cartone, il legno o la plastica a uso alimentare o di altri tipi di imballaggio autorizzati dall'organismo di regolamentazione («Consejo regulador»).

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

L'etichettatura sarà adeguata tempestivamente alla Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad. Oltre all'etichetta propria di ciascun caseificio, i formaggi protetti recheranno un'etichetta supplementare numerata e specifica destinata a garantire l'identità del prodotto.

Sull'etichetta dei formaggi protetti deve figurare in modo visibile la menzione «Denominación de Origen Protegida "Queso Casín"» nonché il logotipo unico, dotato di quattro declinazioni cromatiche, per tutti gli operatori che commercializzino i formaggi protetti dalla DOP, di cui segue la riproduzione.



4. Delimitazione concisa della zona geografica:

La zona geografica delimitata per la produzione lattiera, la lavorazione, la stagionatura e il confezionamento dei formaggi protetti dal marchio DOP «Queso Casín» è situata nella zona meridionale delle Asturie, più precisamente nella sua parte centrorientale, comprendente i comuni di Caso, Sobrescobio e Piloña.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

Il territorio è delimitato dalla zona montagnosa centrorientale delle Asturie, il cui paesaggio caratteristico è disseminato di valli anguste separate da ampie creste rocciose. Il carattere montuoso del territorio è dato da una predominanza di pendenze ripide sulla maggior parte della superficie della zona. I rilievi medio-alti confluiscono verso una zona centrale concava e piana, che fa parte della depressione preitoranea che la attraversa da est verso ovest e funge da letto del Piloña che, con l'Alto Nalón, sono i due maggiori corsi d'acqua della zona.

Fatta eccezione per i rilievi montagnosi più elevati, questo territorio ha un clima oceanico, temperato, con piogge delicate ma persistenti durante tutto l'anno, nonché un'oscillazione termica moderata.

Il carattere delle valli o conche fluviali circondate da montagne è inoltre causa dell'abbondanza di nebbie stagnanti. Tutti questi elementi riducono considerevolmente il soleggiamento nell'arco dell'anno.

La flora è determinata dalla presenza di numerose praterie da fieno e pascoli, oltre all'importante estensione delle foreste e delle zone coperte da arbusti o da affioramenti rocciosi sulle pendenze più ripide.

Le specie vegetali più interessanti rinvenibili sui pascoli e sui prati appartengono alla famiglia delle graminacee e delle leguminose.

In queste condizioni si sviluppa la tecnica casearia di lavorazione del Queso Casín, che risponde all'esigenza di ottenere una forma di conservazione sicura e duratura in una zona ove le temperature miti e la predominanza di giorni piovosi e nuvolosi conferiscono il tipico grado di umidità atmosferica, che rende difficile il processo di stagionatura delle cagliate risultate dalla coagulazione del latte.

Così si è affermato l'impastamento come sistema consuetudinario ed esclusivo per riunire in una sola forma diverse cagliate di dimensioni ridotte. La ripetizione di questo processo dava rimpasti più asciutti e compatti, in grado di conservarsi più a lungo. L'impastamento serviva inoltre a incorporare il sale in modo omogeneo, distribuendo uniformemente i microrganismi della fermentazione e favorendo una stagionatura adeguata nel rispetto di alcune caratteristiche organolettiche specifiche del prodotto.

Il processo è rimasto manuale fino alla messa a punto di un macchinario apposito. Si tratta del tavolo o della macchina impastatrice («mesa» o «máquina de rabilar») che costituisce un adattamento di un attrezzo impiegato nella panetteria tradizionale, detto «la bregadora o bregadera» e che era utilizzato collettivamente, nei cosiddetti «diis d'amasar» (giorni dell'impastamento), al fine di far fruttare le scarse risorse materiali e di snellire le fasi produttive, che anche così richiedevano un notevole impegno.

Nell'ambito di questo processo erano maneggiate cagliate semilavorate («gorullus») e formaggi di diversi artigiani che dovevano essere differenziati. La soluzione consisteva nel marchiare ciascun pezzo con un marchio caratteristico che consentisse l'identificazione rapida del proprietario. Nel caso delle cagliate, l'utensile impiegato a tal fine era denominato «ochavau», un pezzo di legno cilindrico o fusiforme, decorato alle estremità con simboli semplici che si imprimevano sul gorullu, tante volte quanti gli impasti ricevuti. Sulla forma di formaggio finita si usava il «marcu» o «cuñu», anch'esso di legno, di dimensioni e complessità tuttavia maggiori, dotato di una diversità di motivi, usato a fini decorativi e per identificare la produzione. Al giorno d'oggi è consuetudine che il «marcu» rechi il monogramma di ciascun produttore.

Questo sistema di lavorazione, specialmente l'impastamento, continua a essere esclusivo di questa varietà di formaggio, probabilmente a causa della sua complessità. Al suo mantenimento ha contribuito soprattutto il lavoro delle donne che lo producono per il consumo in ambito familiare, e l'entusiasmo dell'unica produttrice che oggi presenta e commercializza il prodotto nelle fiere e nei mercati dei prodotti tradizionali in tutta la regione delle Asturie e in Spagna. Altrettanto importante è la collaborazione con i gruppi di sviluppo rurale della zona.

5.2. Specificità del prodotto:

Il Queso Casín si identifica esternamente per l'aspetto peculiare conferitogli dal sigillo proprio di ciascun produttore, inciso con il punzone (marcu) sulla facciata superiore di ciascuna forma, occupandone l'intera superficie.

Il carattere particolare di questo formaggio è inoltre completato dalla forma cilindrico-discoidale irregolare, dalla crosta tanto sottile e delicata da risultare quasi impercettibile, compatta con la pasta interna, dalla sua pasta lavorata, dall'aroma e dal gusto forti e persistenti, che si accentuano con i successivi passaggi nell'impastatrice, e dalla sua composizione che ne fa uno dei formaggi più proteici della Spagna, se non del mondo, e uno di quelli col più basso tenore di umidità.

Questo formaggio è del tutto diverso dagli altri tipi di prodotti, anche da quelli delle località limitrofe. A tal proposito è di particolare importanza il confine del comune di Caso con quello del comune di Ponga, in quanto è segnato da una serie di rilievi montuosi che costituiscono anche la divisione fra due tipi di formaggi tipici asturiani, il Casín e quello di Beyos.

Lo studio storico evidenzia la ricorrente importanza del Queso Casín.

Enric Canut in «En el país de los 100 quesos», Barcellona 2000, sostiene che «il Queso Casín, per la sua lavorazione e per gli attrezzi rustici impiegati è probabilmente uno dei più antichi di tutta la Spagna».

Le testimonianze scritte relative al formaggio nei villaggi della zona risalgono al secolo XIV. «All'epoca dell'abbadessa D^a Gontrodo, nel 1328 le masserie di San Salvador de Sobrecastiello si affittano per sei anni al prezzo di 70 maravedís da pagare ogni 1^o settembre e di dodici formaggi da cucinare, da pagare ogni San Martino di novembre ...».

Nel 1341 si rinviene ibidem «... e dodici buoni formaggi da cucinare ...».

Si rinvergono riferimenti a questo formaggio negli scritti di Jovellanos (secolo XVIII), nel dizionario geografico di Madoz, pubblicato agli inizi del secolo XIX e nel «Curso de Agricultura Elemental» di Dionisio Martín Ayuso, pubblicato sul finire del secolo XIX.

In «Asturias» di O. Bellmut y Fermin Canella- (Gijón 1900), tra i formaggi più famosi, la cui fama travalica i confini delle Asturie, si cita quello di Caso. Nello stesso senso si esprimono F. Requejo y M. Tortosa in «Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial» (Madrid 1903).

Il volume «Comer en Asturias» (Madrid 1980) di Eduardo Méndez Riestra menziona tra i formaggi prodotti nella regione il Casín, come fanno anche Carlos Mero González, nella sua «Guía Práctica de los quesos de España» (Madrid 1983) e Simone Ortega nella «Tabla de quesos españoles» (Madrid 1983).

In «El Gran Libro de la Cocina Asturiana» il chimico e scrittore J. A. Fidalgo Sánchez (Gijón 1986) sostiene che il Queso Casín è il più rappresentativo della zona centromeridionale delle Asturie.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):*

L'orografia accidentata ha rappresentato il fattore determinante per l'uso delle eccedenze lattiere nella lavorazione del formaggio, poiché le difficoltà derivate dalle scarse possibilità di comunicazione facevano sì che il latte potesse essere utilizzato solo per la lavorazione di formaggi e di burro.

L'insieme dei fattori naturali ha condizionato lo sviluppo di questa specifica varietà casearia. Da un lato l'orografia ha favorito un paesaggio di praterie basse e di pascoli di montagna, dotati di una straordinaria diversità nella flora e nella vegetazione, che influenza direttamente l'alimentazione del bestiame destinato alla produzione lattiera, che fruisce di queste risorse attraverso sistemi tradizionali di allevamento.

D'altro lato il clima, le precipitazioni leggere e abbondanti, regolari durante tutto l'anno, nonché lo scarso soleggiamento e le condizioni termiche moderate rappresentano le caratteristiche ideali per mantenere una produzione foraggera propria e per consentire alle mandrie di pascolare tutto l'anno.

Tutto il latte utilizzato nella lavorazione del Queso Casín trae origine dal bestiame che pascola regolarmente tutto l'anno nei prati e nei pascoli della zona.

I metodi di lavorazione furono stabiliti dai primi produttori, gli allevatori dell'epoca che dovettero adattarsi alla situazione imposta dalle condizioni ambientali della regione, con l'intento di prolungare i tempi di conservazione di un prodotto deperibile, creando una varietà di formaggio unica, le cui caratteristiche sono diretta conseguenza o sono determinate, in ultima analisi, da un insieme di fattori naturali e dalla forma di lavorazione peculiare.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006].

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