MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE DENOMINACIONES DE CALIDAD Y RELACIONES INTERPROFESIONALES Y CONTRACTUALES

PLIEGO DE CONDICIONES DOP "TORTA DEL CASAR"

A) Nombre del producto:

Denominación de Origen (D.O.P.) "Torta del Casar".

B) Descripción del producto:

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

La Torta del Casar deberá presentar las características físicas, físico - químicas y organolépticas que se detallan a continuación.

1.- Físicas

- Forma: cilíndrica, con caras sensiblemente planas y superficie perimetral plano - convexa.

- 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

2.- Físico - químicas:

- Grasa sobre extracto seco: mínimo 50 % .
- Extracto seco: mínimo 50 % .
- pH: mínimo 5,2 – máximo 5,9.
- NaCl : máximo 3 %.

3.- Organolépticas:

- La Corteza es semidura, con color natural entre amarillo y ocre, con presentación tradicional untada en aceite y pudiendo aparecer pequeñas grietas en su superficie.

- La Pasta, de blanda a untable, y de color de blanco a amarillento, puede presentar ojos repartidos en el corte.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

- La Textura, cualidad fundamental y diferencial de este queso, es su alta cremosidad, presentando un corte cerrado, pero blando y untuoso, lo que hace que la pasta a veces se vierta a través de las grietas de la corteza, resultando un queso fundente y graso al paladar.

- Su olor es intenso y su sabor desarrollado y ligeramente amargo motivado el uso del cuajo vegetal.

C) 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), y dentro de las comarcas de Los Llanos de Cáceres, Sierra de Fuentes y Montánchez, ocupando la zona centro - sur de dicha provincia, como se refleja en el mapa de localización adjunto.

La zona incluye aproximadamente 400.000 ha. y engloba los términos municipales de los siguientes municipios :

Albalá	Casas de Don Antonio	Santa Ana
Alcuéscar	Garrovillas	Santa Marta de Magasca
Aldea del Cano	Herreruela	Santiago del Campo
Aliseda	Hinojal	Sierra de Fuentes
Almoharín	La Cumbre	Talaván
Arroyo de la Luz	Malpartida de Cáceres	Torremocha
Arroyomolinos	Monroy	Torreorgaz
Benquerencia	Montánchez	Torrequemada
Botija	Navas del Madroño	Torre de Sta. María
Brozas	Plasenzuela	Valdefuentes
Cáceres	Ruanes	Valdemorales
Casar de Cáceres	Salvatierra de Santiago	Zarza de Montánchez

D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona :

La garantía de que el producto es originario de la zona vendrá avalada por los controles y registros que se indican:

- El Consejo Regulador establecerá un Registro de Ganaderías y Centros de Recogida de Leche en el que figurarán aquellas entidades que soliciten su inscripción y cumplan los Criterios de Calidad, según está descrito en el Manual de la Calidad y Manual de Procedimientos. El mantener su condición de inscrito tras las inspecciones que se llevarán a cabo de forma periódica por el personal técnico del Consejo Regulador será la prueba que

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

determina su capacidad para la expedición de leche con destino a la producción de Torta del Casar.

- Así mismo se establecerá un Registro de Industrias Queseras en el que figurarán aquellas entidades que soliciten su inscripción y que cumplan con los Criterios de Calidad según está descrito en el Manual de la Calidad y Manual de Procedimientos.

- Todos los procesos productivos que conduzcan a la elaboración de la Torta del Casar deberán ser realizados dentro de los términos municipales descritos en el apartado *C* de éste pliego de condiciones, lo que significa que tanto ganaderías como instalaciones de proceso de leche o elaboración de Torta del Casar deberán estar dentro de dicha zona geográfica.

- Todas las entidades participantes en el proceso de producción de la Torta del Casar están obligadas a llevar libros de control en los que se detallen salidas y entradas de leche amparada, procedencia y destino, leche transformada y kilogramos de queso obtenido, etc., a disposición del personal técnico y auditor del Consejo Regulador.

- Con los informes de las inspecciones realizadas a las Industrias Queseras y Centros de Recogida de Leche, las pruebas analíticas y la cata organoléptica, el Comité de Certificación del Consejo Regulador, formado por representantes de todas las partes implicadas, evaluará los resultados obtenidos para tomar una decisión imparcial y objetiva. Si el Comité de Certificación decidiera la concesión de la certificación, el Consejo Regulador entregará la inscrito el correspondiente certificado.
- Cualquier entidad inscrita puede perder esta condición si se demuestra que ha incumplido alguno de los requisitos que le fueron solicitados cuando se le otorgó la certificación.

- 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 el Manual de la Calidad y Manual de Procedimientos.

- Todos los quesos expedidos bajo el amparo de la Denominación de Origen Protegida llevarán las correspondientes etiquetas y contraetiquetas numeradas que garantizarán la inviolabilidad del producto.

- El Reglamento y Manuales son documentos que están a disposición de todos aquellos inscritos o solicitantes de inscripción que los demanden.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

- El Consejo Regulador cumple con la normativa UNE – EN- 45011

E) Obtención del Producto :

1.- Ganaderías y leche :

La leche para la elaboración de la Torta del Casar será de ovejas procedentes de los troncos merino y entrefino. Sus características principales son su gran rusticidad y capacidad de adaptación a entornos naturales extremos, lo que la ha hecho especialmente apta para las llanuras semi-esteparias de nuestras comarcas y su baja aptitud lechera, lo que ha generado que la producción final de queso sea reducida, y por tanto especialmente buscada.

La cabaña actual ganadera procedente de los troncos merinos y entrefino sometida a ordeño, de la que procederá la leche para la producción del queso amparado, 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, correspondiendo la alimentación de las ganaderías inscritas a prácticas tradicionales de aprovechamiento de pastos de la zona geográfica descrita anteriormente, con una alimentación suplementaria, cuando es precisa, controlada por el personal técnico del Consejo Regulador. Así mismo, y en el caso de presencia de ovejas inscritas y no inscritas en los registros, las instalaciones para su manejo deben estar claramente diferenciadas.

Si bien gracias a las mejoras de las técnicas de manejo del ganado se ha llegado a obtener una producción de leche más o menos constante durante todo el año, la estacionalidad productiva es aún bastante marcada, correspondiendo la época de baja producción al verano – otoño.

El proceso de ordeño se realiza dos veces al día, conservándose la leche a una temperatura de 4 grados durante un máximo de 48 horas, realizándose el transporte, si fuera preciso, siempre en recipientes con buenas condiciones higiénicas, isotermos o frigoríficos.

2.- Elaboración :

La Torta del Casar se elaboraba tradicionalmente entre el invierno y la primavera, coincidiendo en la época de ordeño preferente y las condiciones de temperatura y humedad más adecuadas. Actualmente, y debido a la capacidad de establecer de forma controlada las condiciones de temperatura y humedad necesarias, se produce Torta del Casar de forma continuada.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

El queso amparado deberá ser producido a partir de la materia prima antes indicada, siendo elaborado en las queserías de la zona geográfica inscritas en los registros del Consejo Regulador que cumplan las condiciones necesarias para fabricar con leche de oveja cruda.

La elaboración de la Torta del Casar se inicia con el *Cuajado*, o proceso de coagulación de la leche a base de añadir cuajo vegetal procedente del cardo *Cynara cardunculus* en las dosis tradicionales. El cuajado se realizará entre 28º y 32º C y durante un tiempo de 50 a 80 minutos. A continuación se lleva a cabo el *corte* de la cuajada para obtener granos de tamaño fino, tipo grano de arroz, para pasar posteriormente al proceso de *moldeado* en moldes de tamaño adecuado para obtener los quesos de las dimensiones indicadas en el apartado *B*. La siguiente operación será la del *prensado* que se efectúa manteniendo una presión comprendida entre los 1 y 2,5 kg/cm^2 durante 3-8 horas, para terminar con la *salazón* que puede ser húmeda o seca, utilizándose exclusivamente cloruro sódico. En caso de salazón húmeda se mantendrán los quesos en torno a 5 - 6 horas en una solución salina de concentración máxima de 16º Beaumé.

Una vez finalizado el proceso de elaboración, las Tortas del Casar pasarán a la fase de *maduración,* que será al menos de 60 días, y en condiciones de 4º a 12º C. de temperatura y una humedad relativa comprendida entre el 75 y el 90%.

Los productos que al término de su maduración cumplan las características descritas en el apartado *B*, pasarán a ser verificados por los técnicos del Consejo Regulador que los someterán a los correspondientes controles, muestreos y ensayos para determinar que se cumple con los requisitos recogidos en el Reglamento, en el Manual de la Calidad y en el Manual de Procedimientos existentes. El proceso de control continúa con el Comité de Certificación, órgano compuesto por tres miembros que representan así mismo a tres grupos de interés, ganaderos e industriales, consumidores y usuarios, y técnicos especialistas, que comunicará al Consejo Regulador su conformidad o no conformidad con los resultados de las pruebas realizadas.

La finalización del proceso de certificación tiene lugar cuando cada queso verificado reciba la contraetiqueta numerada que garantiza su origen y calidad, contraetiqueta que es expedida por el Consejo Regulador, y que acompaña al queso de forma inseparable e indeleble hasta su consumo final.

F) Vínculo:

1.- Histórico:

Las comarcas que componen la zona de demarcación geográfica de la D.O.P. Torta del Casar ya enumeradas en el apartado *C* de este Pliego de Condiciones, han estado vinculadas desde tiempos inmemoriables a las prácticas de la trashumancia y

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

el pastoreo, actividades íntimamente relacionadas entre sí y a nuestras comarcas, debido a la orografía, clima y suelos, factores que han obligado a aprovechar al máximo cualquier recurso a fin de sustentar las economías.

Las primitivas vías migratorias fueron transformadas en primer término en caminos de penetración de diversas culturas (fenicia, romana, árabe, etc.) para, posteriormente, ser reguladas como caminos (cañadas) de obligado uso para rebaños, como se detalla en el Fuero Juzgo (693) y en las normas que rigen al Honrado Concejo de la Mesta (1273), que establece una medida de 90 varas castellanas (75,2 m.) para la Cañada Real. La presencia de rebaños establecidos es en ésta época un hecho constatado, ya que conocemos mediante documento escrito que en 1291, mediante Privilegio Real establecido por el Rey Sancho IV, se otorga a la aldea del Casar una tierra adehesada de media legua de extensión, alrededor de la entonces importante aldea del Concejo de Cáceres. Se trataba en definitiva de una concesión para que los ganaderos pudieran llevar libremente a pastar a sus ganados sin tener que pagar los derechos que exigían los nobles afincados en Cáceres y propietarios de las tierras.

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 Gregorio Sánchez de Dios en las pesquisas encargadas por la Real Audiencia recogidas en la obra "Interrogatorios de la Real Audiencia. Extremadura al final de los tiempos modernos. Partido Judicial de Cáceres", deja constancia escrita de la existencia tanto del queso, que pagaba diezmos, como de las cabezas de ganado lanar que lo producen.

2.- Natural :

- Orografía: La zona de producción se extiende al norte de la Sierra de San Pedro, límite con la provincia de Badajoz, y los ríos Magasca y Almonte al este y Tajo al norte. La zona geográfica forma una planicie esteparia surcada de noroeste a sudeste por la Sierra de Fuentes, con alturas comprendidas entre los 250 m. y los 450m.

- Suelos: Los suelos son arenosos, franco arenosos, o arcillosos, de poca fertilidad y escaso espesor, originados por descomposición del subsuelo granítico, con frecuentes afloramientos rocosos, formando los llamados berrocales o barruecos, como el conocido de Malpartida de Cáceres. Los espacios aptos para el cultivo son escasos y la mayoría de la superficie se dedica al pastoreo de ovino.

- Clima: El clima es continental con veranos largos y calurosos e inviernos suaves y cortos, con una temperatura media anual entre 15º – 18º C, pudiéndose superar los 40º en verano. Las lluvias, situadas entre los 300 y los 500 ml., son irregulares y se concentran en la primavera y el otoño.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

- Hidrografía: Además de los cauces fluviales perimetrales ya indicados, existen otros cursos como el Salor y Ayuela, afluentes del Tajo, y el Guadiloba, afluente del Almonte.

- Flora y prados naturales: La flora está fundamentalmente constituida por plantas herbáceas, con especies gramíneas (Gen. Poa, Festuca, Agrostis), leguminosas (Gen. Medicago y Trifolium) y compuestas, de gran valor nutritivo, pero escaso desarrollo. Existen también restos de vegetación arbustiva, especialmente en las zonas altas, tales como Genista, Aulaga y arbórea de tipo Quercus (encinas, chaparros, alcornoques.

G) Estructura de Control:

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACION DE ORIGEN (D.O.P.)
"TORTA DEL CASAR"

Avda. de la Constitución, 13. 10190, Casar de Cáceres.
Tlf.: 927 29 07 13 Fax.: 927 29 16 54 Correo electrónico : tortadelcasar@airtel.net

H) Etiquetado.

- Las etiquetas y/o otros sistemas destinados a ser empleados sobre los productos amparados a fin de que estos queden claramente identificados deberán llevar de forma obligatoria y destacada el nombre y logotipo de la Denominación de Origen Protegida "Torta del Casar".

- Las etiquetas incorporarán además todas aquellas indicaciones que estipule la legislación vigente en la materia.

- Será el Consejo Regulador el encargado de acordar la forma en que aparecerá en las etiquetas y/o otras formas de identificación de los productos amparados la Denominación de Origen "Torta del Casar".

- Las entidades inscritas en los correspondiente registros deberán hacer constar todas las marcas comerciales que utilicen, tanto para productos certificados, como para los que no lo sean, a fin de que el Consejo Regulador pueda constatar que no existen elementos coincidentes entre ellas que puedan inducir a error o confusión a los consumidores. El Consejo Regulador podrá no autorizar el uso de una etiqueta y/o otros medios de identificación, incluidos los dispuestos sobre el producto o sobre envases, cualquiera que sea su tipo.

- Los quesos que reciban el visto bueno para su certificación deberán incorporar a su etiquetado una contraetiqueta numerada con el con el logotipo de la Denominación de Origen Protegida "Torta del Casar", logotipo establecido por el Consejo Regulador. Esta contraetiqueta será expedida por el Consejo Regulador, de forma que se mantenga de forma inalterable sobre la Torta del Casar, siendo el fabricante responsable final de su buen uso.

I) Requisitos legislativos nacionales

- Ley 25/1970 , de 2 de diciembre, Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes.
- Decreto 835/1972, de 23 de marzo, reglamento de la Ley 25/1970.
- Orden 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, 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.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

LOGOTIPO:

Torta del Casar
Consejo Regulador
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CONTRAETIQUETA NUMERADA:

No definida

MAPA DE SITUACIÓN DOP "TORTA DEL CASAR"



Ámbito Territorial de la D. O. P "TORTA DEL CASAR"

