



## **CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, DESARROLLO RURAL, MEDIO AMBIENTE Y ENERGÍA**

*ORDEN de 28 de junio de 2012 por la que se adopta la decisión favorable a la modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida "Torta del Casar". (2012050141)*

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Torta del Casar" solicitó la modificación de su pliego de condiciones.

Previos los trámites normativamente establecidos, la mencionada solicitud de modificación se publicó en el Boletín Oficial del Estado n.º 44 de 21 de febrero de 2012, y se concedió un plazo de dos meses para que cualquier persona física o jurídica cuyos legítimos derechos o intereses considerara afectados, pudiera presentar oposición a dicha modificación.

En dicho plazo legal, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Queso de la Serena y la entidad mercantil Quesería Tierra de Barro, SL, formalizaron sendas declaraciones de oposición que han sido inadmitidas por resolución de 27 de junio de 2012 dictada por el titular de la Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Energía, por la que se pone fin a dicho procedimiento de oposición.

Se han cumplido los trámites y requisitos establecidos en el Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, en el Reglamento (CE) n.º 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas, de aplicación en virtud de lo dispuesto en la disposición transitoria única del Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas, así como en la Ley 4/2010, de 28 de abril, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de Calidad Agroalimentaria de Extremadura, de aplicación de acuerdo con su disposición transitoria cuarta.

Constando acreditados en el procedimiento los trámites y fundamentos de esta decisión, a propuesta de la Dirección General de Agricultura y Ganadería, con base en las competencias establecidas en los artículos 2.1.n) y 10 de la Ley 4/2010, de 28 de abril y en el Decreto 209/2011, de 5 de agosto, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Energía, esta Consejería

### RESUELVE:

Primero. Adoptar la decisión favorable a la modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida "Torta del Casar" anunciada en el Boletín Oficial del Estado n.º 44 de 21 de febrero de 2012.



Segundo. Incorporar como Anexo la versión del pliego de condiciones en la que se ha basado esta decisión favorable.

Tercero. Ordenar la publicación de esta resolución y el pliego de condiciones de su Anexo en el Diario Oficial de Extremadura, el cual estará disponible para su consulta pública en la página web de la Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Energía <http://agralia.juntaex.es/sectores/comercio/>

Cuarto. Se ordene la remisión de la resolución al órgano estatal competente al objeto de su publicación en el Boletín Oficial del Estado y la consiguiente protección nacional transitoria.

Contra la presente resolución, que agota la vía administrativa, se podrá interponer recurso de reposición ante el mismo órgano que la dictó, en el plazo de un mes, o bien directamente recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Extremadura, en el plazo de dos meses. En ambos casos el primer día para interponer el recurso será el siguiente a la publicación y el último, el día hábil que coincida en fecha con el de la publicación.

En Mérida, a 28 de junio de 2012.

El Consejero de Agricultura, Desarrollo Rural,  
Medio Ambiente y Energía,  
JOSÉ ANTONIO ECHÁVARRI LOMO

## **ANEXO**

### PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA "TORTA DEL CASAR"

#### **A) Nombre del producto:**

Denominación de Origen (DOP) 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 y aristas redondeadas.
- Dimensiones:
  - i) Diámetro mínimo de 7 cm.
  - ii) Relación entre altura y diámetro máxima de un 50%.



- Pesos: Se definen tres rangos, con una tolerancia máxima de un 5%:
  - i) Grande, de 801-1100 grs.
  - ii) Mediano, de 501-800 grs.
  - iii) Pequeño, de 200-500 grs.
- 2. Físico-químicas:
  - Grasa sobre extracto seco: Mínimo 50%.
  - Extracto seco: Mínimo 50%.
  - pH: Mínimo 5,20 - máximo 5,90.
  - NaCl: Máximo 3,0%.
- 3. Organolépticas:
  - Corteza: Semidura, definida y diferenciada de la pasta, con color uniforme de tonalidades ocre sin adición de colorantes, con presentación tradicional untada en aceite. Puede presentar pequeñas grietas en su superficie.
  - Pasta.
    - i. Consistencia: De blanda a muy blanda.
    - ii. Color: De blanco a amarillento.
    - iii. Estructura: Uniforme, pudiendo presentar ojos redondeados propios de la maduración repartidos en el corte.
    - iv. Textura: Calidad fundamental y diferencial de este queso, presenta cremosidad moderada o alta, carácter graso, fundente, y granulosidad suave o nula.
    - v. Olor: De intensidad media o baja de la familia láctica y/o vegetal.
    - vi. Sabor: Amargor medio o bajo, salado bajo, y acidez baja o nula.

### **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  
Alcuéscar  
Aldea del Cano  
Aliseda  
Almoharín  
Arroyo de la Luz  
Arroyomolinos



Benquerencia  
Botija  
Brozas  
Cáceres  
Casar de Cáceres  
Casas de Don Antonio  
Garrovillas  
Herreruela  
Hinojal  
La Cumbre  
Malpartida de Cáceres  
Monroy  
Montánchez  
Navas del Madroño  
Plasenzuela  
Ruanes  
Salvatierra de Santiago  
Santa Ana  
Santa Marta de Magasca  
Santiago del Campo  
Sierra de Fuentes  
Talaván  
Torremocha  
Torreorgaz  
Torrequemada  
Torre de Santa María  
Valdefuentes  
Valdemorales  
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:

Todas las personas físicas o jurídicas que deseen expedir leche con destino a elaboración de Torta del Casar deberán:

- a. Estar inscritas en los correspondientes registros de Ganaderías o de Centros de Recogida de Leche establecidos por el Consejo Regulador, estando dicha inscripción en vigor.
- b. Someterse a las evaluaciones periódicas realizadas por el Órgano de Control a fin de verificar el cumplimiento de lo descrito en el Pliego de Condiciones.



Todas las personas físicas o jurídicas que deseen expedir al mercado quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida Torta del Casar, deberán:

- a. Estar inscritas en el correspondiente registro de Industrias Queseras establecido por el Consejo Regulador, estando dicha inscripción en vigor.
- b. Someterse a las evaluaciones periódicas realizadas por el Órgano de Control a fin de verificar el cumplimiento de lo descrito en el Pliego de Condiciones.

Todos los procesos recogidos en este Pliego de Condiciones deberán ser realizados dentro de los términos municipales descritos en el apartado C del mismo, lo que significa que tanto ganaderías como centros de recogida de leche o industrias queseras participantes en el proceso de producción de Torta del Casar deberán estar dentro de dicha zona geográfica.

Todas las personas físicas o jurídicas participantes en el proceso de producción de Torta del Casar están obligadas a llevar sistemas de información y trazabilidad en los que se detallen al menos entradas y salidas de litros leche, procedencia y destino, litros de leche transformada, lotes y unidades de queso obtenido según lo determinado en el apartado B de este Pliego de Condiciones, uso de etiquetas de control, etc., a disposición del personal designado por el Órgano de Control.

El aseguramiento final de la calidad del producto calificado que llegará al consumidor será llevado a cabo por los operadores mediante la implantación de un sistema de autocontrol que evidencie el cumplimiento del Pliego de Condiciones.

La verificación del autocontrol la realizará el Órgano de Control, que evaluará la capacidad de los operadores para la calificación de producto entregando, si procede, el correspondiente documento de certificación. Cualquier persona física o jurídica certificada puede perder esta condición si se demuestra que ha incumplido con alguno de los requisitos descrito en el Pliego de Condiciones.

Los sistemas de verificación se describen en los documentos del Sistema de Calidad, establecidos para el cumplimiento de la norma UNE-EN 45011.

Todos los quesos expedidos bajo el amparo de la Denominación de Origen Protegida Torta del Casar llevarán las correspondientes etiquetas de certificación.

### ***E) Descripción del método de Obtención del Producto:***

1. Ganaderías y centros de recogida de leche:

Producción de leche:

La leche para la elaboración de la Torta del Casar procederá de ovejas pertenecientes a 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. Por ello, y con el fin de asegurar la calidad final del producto como se describe en este documento, todos los animales registrados en las ganaderías inscritas deberán



pertenecer a los troncos merino y entrefino. Así mismo, todas las ganaderías que compartan instalaciones de manejo y ordeño deberán estar inscritas en el correspondiente registro.

El sistema de explotación de los rebaños de ovejas es extensivo o semiextensivo, correspondiendo la alimentación de los rebaños de ovejas inscritas a prácticas tradicionales de aprovechamiento de los recursos naturales de la zona geográfica descrita anteriormente, con una alimentación suplementaria, cuando sea precisa a base de forrajes, paja, compuestos o concentrados.

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.

Características de la leche:

La leche utilizada para la elaboración de Torta del Casar, en relación a su calidad y composición, deberá en todo caso:

- Ser natural, íntegra, no estandarizada, limpia y sin impurezas.
- Presentar un extracto quesero mínimo de un 11,0% con un valor en proteína mínimo de un 4,8%.
- Tener un pH. mínimo de 6,6 y máximo de 6,9.

El proceso de ordeño se realizará en condiciones que garanticen en todo momento la obtención higiénica de la leche, y su recogida y transporte, si fuera preciso, se realizarán asegurando la separación de cualquier otra leche.

El período máximo de conservación desde el ordeño hasta su transformación no podrá superar las 72 horas, debiendo permanecer la leche entre 1°C y 6°C, siempre en tanques de frío exclusivamente destinados a leche procedente de ganaderías inscritas, y situados en las instalaciones declaradas por los operadores.

## 2. Industrias Queseras.

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.

El queso amparado deberá ser producido a partir de la materia prima indicada en el punto anterior, siendo elaborado en las industrias queseras inscritas en los registros del Consejo Regulador que cumplan las condiciones necesarias para fabricar con leche de oveja cruda.



Todas las industrias queseras dispondrán en las instalaciones declaradas de al menos un tanque de frío exclusivo para recepción y conservación de leche procedente de los operadores inscritos.

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 26º y 32ºC y durante un tiempo de 50 a 90 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 3 kg/cm<sup>2</sup> durante un máximo de 8 horas, para terminar con la salazón que puede ser húmeda o seca, utilizándose exclusivamente sal común.

Una vez finalizado el proceso de elaboración, los quesos pasarán a la fase de maduración, que será al menos de 60 días y en condiciones de 4º a 12ºC. de temperatura y una humedad relativa comprendida entre el 75 y el 95%.

Durante el proceso de maduración los quesos podrán recibir tratamientos antifúngicos incoloros en superficie.

Expedición:

Para su expedición, los quesos calificados por las Industrias Queseras acorde lo recogido en el Pliego de Condiciones deberán incorporar las etiquetas de certificación que garantizan su origen y trazabilidad. Cada etiqueta deberá contener al menos numeración, identificación del lote, y fecha de consumo preferente del mismo, que no podrá ser superior a los 210 días desde la fecha de fabricación.

Los lotes calificados por las Industrias Queseras deberán ser expedidos en todo caso antes de 150 días desde la fecha de fabricación, periodo a partir del cual perderán dicha calificación, no pudiendo ser solicitadas etiquetas de certificación para los mismos, debiendo ser restituidas al Consejo Regulador aquellas que hubiesen sido entregadas.

Para su expedición los quesos calificados podrán ser fraccionados en mitades o cuartos. El sistema de envasado será tal que preserve la integridad y calidad final del producto.

## **F) Vínculo:**

### 1. Histórico:

Las comarcas que componen la zona de demarcación geográfica de la DOP Torta del Casar ya enumeradas en el apartado C de este Pliego de Condiciones, han estado vinculadas desde tiempos inmemoriales a las prácticas de la trashumancia y 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 es 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 adhesionada 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 mts. y los 450 mts.
- 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-18ºC, 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.
- 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 Denominación de Origen (DOP)

"Torta del Casar"

Avda. de la Constitución, 13. 10190, Casar de Cáceres.

Telf./ Fax: 927 290713/ 927 291654

info@tortadelcasar.eu / www.tortadelcasar.eu

Los documentos del Sistema de Calidad están a disposición de todas aquellas personas físicas o jurídicas inscritas o solicitantes de inscripción que los demanden.

El Órgano de Control del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida verificará el cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de la comercialización del producto.

El Órgano de Control del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida actúa como organismo de certificación de producto cumpliendo la norma "Requisitos Generales para entidades que realizan la certificación de productos" (Norma UNE-EN 45011) o norma que lo sustituya.

**H) Etiquetado.**

El Consejo Regulador establecerá para la Denominación de Origen Protegida Torta del Casar un logotipo y una etiqueta de certificación, que incorporará dicho logotipo, determinando en el correspondiente procedimiento del Sistema de Calidad tanto los diseños como sus adaptaciones a las diferentes presentaciones comerciales.

La etiqueta de certificación será suministrada por el Consejo Regulador.

El etiquetado final estará compuesto por la etiqueta comercial de la Industria Quesera y la etiqueta de certificación, y se situará sobre cada queso calificado o fracción del mismo de forma inseparable e indeleble, siendo el fabricante responsable final de su buen uso.

**I) Requisitos legislativos.**

- Ley 4/2010, de 28 de abril, de Denominaciones de Origen e Indicaciones e Indicaciones Geográficas de Calidad Agroalimentaria de Extremadura (DOE n.º 81, de 30 de abril de 2010).
- Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.

**ANEXO**

MAPAS DE LOCALIZACIÓN



• • •

