

***DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (D.O.P.)***

***“Torta del Casar”***

**PLIEGO DE CONDICIONES**

**Contenido:**

- A) *Nombre del Producto*
  - B) *Descripción del Producto*
    - 1.- *Físicas*
    - 2.- *Físico — químicas*
    - 3.- *Organolépticas*
  - C) *Zona Geográfica*
  - D) *Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.*
  - E) *Descripción del método de obtención del producto*
    - 1.- *Ganaderías y centros de recogida de leche*
      - Producción de leche*
      - Características de la leche*
    - 2.- *Industrias queseras*
      - Elaboración*
      - Expedición*
  - F) *Vínculo*
    - 1.- *Factores Naturales*
    - 2. - *Factores históricos y económicos*
    - 3.- *Factores humanos*
  - G) *Estructura de control*
  - H) *Etiquetado*
- Anexo:*  
*Mapas de localización*

**A) Nombre de 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 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 – 1.100 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 ocres 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, Herrerueta, 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 ISO/IEC 17065:2012 o norma que lo sustituya.

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, no superando la carga ganadera 1,8 UGM/ha., y 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 cruda, 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 26° y 32° C 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 4° a 12° C. 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.

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- Factores Naturales:*

- 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 15°-18° C, pudiéndose superar los 40° 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).

## *2. – Factores históricos y económicos:*

La zona de demarcación geográfica de la D.O.P. Torta del Casar ya referida en el punto 4 de este documento, ha estado vinculada desde tiempos inmemoriales a las prácticas de la trashumancia y el pastoreo, actividades íntimamente relacionadas entre sí y a las comarcas que la componen, debido a que los factores naturales antes definidos, han obligado a las poblaciones asentadas a aprovechar al máximo cualquier recurso a fin de sustentar las economías.

De la existencia de territorios parcos en recursos naturales se desprenden aprovechamientos ganaderos, especialmente de ovino. La presencia de rebaños establecidos desde la antigüedad es un hecho constatado, y ya en 1791 se recoge en la obra “Interrogatorios de la Real Audiencia. Extremadura al final de los tiempos modernos. Partido Judicial de Cáceres”, la existencia tanto del queso, que pagaba diezmos, como de las cabezas de ganado que producen la leche necesaria dedicadas fundamentalmente a la obtención de lana.

Sin embargo, la decadencia del valor de la lana hizo que las producciones de leche y queso cobrasen una creciente importancia, deviniendo la elaboración de Torta del Casar en un complemento fundamental de las economías de la zona geográfica.

## *3.- Factores humanos*

El mantenimiento del carácter específico de la Torta del Casar ha estado ligado tanto a los factores naturales, históricos y económicos, como a factores humanos, representados por la figura del maestro quesero. A pesar de la evolución que han sufrido los sistemas productivos, pasando de las majadas a lado de los rebaños con quesos para el autoconsumo, a las actuales queserías adaptadas a nuevas normas y demandas de mercados, la figura del maestro quesero ha sido y es esencial, al ser necesario su conocimiento específico de las materias primas, procesos y resultado deseado para la obtención de la Torta del Casar. Hay que tener en cuenta que esta persona maneja múltiples variables que requieren de conocimientos técnicos especiales, ya que:

- Trabajar con leche cruda, íntegra y no estandarizada, producida en diversas épocas del año, genera amplias fluctuaciones en su composición y bacteriología, lo que condiciona todo el proceso.



- El uso del *Cynara Cardunculus* natural, no extractado o estandarizado, hace que la fase de coagulación sea especialmente compleja y determinante para la obtención de una cuajada óptima.
- El momento en que se realiza el corte y el tamaño del grano resultante están condicionados por los anteriores factores, y se determinan en base a la experiencia.
- El llenado y prensado manual en la fase de moldeado supone conocer con exactitud qué cantidad de cuajada puede contener cada molde y qué presión se le puede aplicar, para obtener el grado de humedad requerido.
- Las múltiples variaciones ambientales que se dan a lo largo del año, y que afectan al proceso de maduración, obligan a un seguimiento constante para verificar la correcta evolución del queso.

Sólo el conocimiento de estos factores permite el que se pueda obtener una intensa proteólisis, proceso consistente en la degradación de las proteínas lácteas, que producida antes de que la corteza esté plenamente formada, permite alcanzar la característica textura y forma de la Torta del Casar.

También es importante destacar que la relación de la población asentada en la zona geográfica con el producto amparado es íntima, puesto que un elevado número de las personas que participan en el proceso productivo de la leche y del queso tienen vinculación directa con la zona geográfica, habiendo logrado la actividad ganadera y quesera ligada directamente a la Torta del Casar el fijar a la población autóctona.

#### **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.

Tel./ Fax: 927 290 713/ 927 291 654

[info@tortadelcasar.eu](mailto:info@tortadelcasar.eu) / [www.tortadelcasar.eu](http://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, estando acreditado por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) en el cumplimiento de la norma que le es de aplicación, con número de acreditación 103/C-PR221.

#### **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.

### **Anexo: Mapas de localización**



**Denominación de Origen "Torta del Casar"**

