



DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

"CABRALES"

EXPEDIENTE DE SOLICITUD DE REGISTRO



EXPEDIENTE DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

"CABRALES"

A) Nombre del producto

Denominación de Origen "Cabralés".

B) Descripción del producto

Queso de pasta azul elaborado con leche cruda de vaca, oveja o cabra, o bien mezcla de dos o de los tres tipos de leche, que en todo caso será entera, sin conservador alguno y con la composición equilibrada en grasa y proteínas conforme a las diferentes características productivas estacionales.

El Cabralés es un queso graso (45% mínimo de materia grasa/extracto seco) y con una maduración de al menos dos meses contados a partir de la fecha de elaboración de la cuajada.

Las características medias del queso al término de su maduración serán las siguientes:

Forma:	Cilíndrica con caras sensiblemente planas
Altura:	De 7 a 15 centímetros.
Peso y diámetro:	Variables
Corteza:	Blanda, delgada, untuosa, gris con zonas amarillo-rojizas
Pasta:	Consistencia untuosa, aunque con diferente grado de cohesión, según la mayor o menor fermentación del queso. Compacta y sin ojos. Color blanco en zonas y vetas de color azul-verdoso. Sabor levemente picante, más acusado cuando está elaborado con leche de oveja o cabra puras o en mezcla.
Grasa:	No inferior a 45 por 100 sobre el extracto seco
Humedad:	Mínima del 30 por 100

Pese a que el Reglamento permite en su artículo 15.2 la tradicional presentación en la envoltura de hojas de "plágano" (*Acer pseudoplatanus*), el Consejo Regulador ha decidido posteriormente no autorizar esa presentación, exigiendo el uso de un papel especial de uso alimentario que lleva dibujadas las hojas de "plágano".



C) Zona geográfica

La zona de producción de leche apta para la elaboración de queso Cabrales está constituida por los pueblos de Arangas, Arenas, Asiego, Berodía, Bulnes, Camarmeña, Canales, Carreña, Escobar, Inganzo, La Molina, La Salce, Ortiguero, Pandiello, Puertas, Poo, Sotres y Tielve del Concejo (municipio) de Cabrales y Oceño, Cáraves y Rozagas del municipio de Peñamellera Alta, enclavadas en la zona de Picos de Europa de la provincia de Asturias.

Las zonas de elaboración y maduración coinciden con la de producción.

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

Los elementos que prueban que el queso Cabrales es originario de la zona son:

a) Características del producto

El queso presenta unas características organolépticas, físicas y químicas, mencionadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, y que le relacionan con su medio natural, producción y elaboración.

Pero estas características no son suficientes para garantizar su origen, ya que tan sólo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo lo identificarían con el mismo, por ello, el origen debe ser avalado.

b) Controles y certificación

Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto.

- 1- La leche procederá exclusivamente de los rebaños inscritos, situados en la zona de producción.
- 2- El ordeño, conservación, recogida y transporte de la leche estarán controlados por el Consejo Regulador.
- 3- El queso se elabora exclusivamente en queserías artesanas ubicadas en la zona de elaboración, inscritas en el correspondiente Registro y controladas por el Consejo Regulador.
- 4- La maduración se realiza en cuevas inscritas y controladas por el Consejo Regulador.
- 5- El producto final se somete a los análisis físico-químicos y organolépticos correspondientes para poder garantizar su calidad.
- 6- Finalizados todos los controles citados anteriormente, el producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada en la contraetiqueta numerada del Consejo Regulador.

E) Obtención del producto

La leche destinada a la elaboración de queso Cabrales procederá de rebaños inscritos en el censo correspondiente del Consejo Regulador y reunirá las características indicadas en el apartado B).



En la elaboración se utiliza leche cruda de cabra, oveja y vaca en determinadas épocas (fundamentalmente primavera y verano) o exclusivamente de vaca a lo largo del año.

La coagulación de la leche se provoca con cuajo natural de cabrito o con cuajo en polvo, añadiendo poca cantidad para que la coagulación sea lenta, debiendo permanecer la leche a una temperatura entre 22 y 35°C, durante un tiempo mínimo de 1 hora, a fin de conseguir una cuajada mixta ácido-láctica, siendo el tiempo normal de coagulación de 2 a 3 horas.

El corte o rompimiento de la cuajada se hace con suavidad para reducirle a trozos de 1 a 2 cm de diámetro, de forma redondeada y la mayor regularidad posible.

Después del desuerado se moldea, introduciendo la cuajada en dos “arniaos” (moldes cilíndricos) donde permanecen de 2 a 4 días, volteándolos un par de veces para que se produzca un autoprensado.

A continuación se salan, espolvoreando con sal seca la cara superior, dejándolo así durante doce horas, después de las cuales se voltea y se sala por la otra cara, dejándolo así otras doce horas, procediendo luego al desmoldeado de las piezas.

Después de un oreado de unos quince días se llevan a las cuevas naturales donde se realiza la maduración.

En este queso no es necesario la adición, como ocurre en la mayoría de los quesos azules, de esporas de *Penicillium*, ya que su siembra se produce de forma natural y espontánea en las cuevas de maduración, en las que además existen unas condiciones de humedad y temperatura que favorecen su desarrollo.

F) Vínculo

1- Histórico

Los Picos de Europa, situados en la parte sureste de la provincia de Asturias ramificándose algo a las limítrofes de León y Cantabria, están formados por macizos montañosos que emergen en la vertiente norte de la Cordillera Cantábrica sin relación geológica con ella, siendo sus elevaciones superiores incluso a las de la misma cordillera.

Los pastos alpinos de este territorio – los situados en altitudes superiores a los 800 metros - han sido tradicionalmente aprovechados en el estío por una ganadería procedente, en general, de los pueblos limítrofes de los Picos situados en altitudes inferiores dada la naturaleza jurídica de estos pastos.

Esta ganadería se compone de rebaños de vacuno, ovino y caprino, que están al cuidado de su propietario, quien permanece junto a él en las majadas donde pastan durante el verano.

Estas circunstancias y el alejamiento de los centros de consumo por las difíciles comunicaciones, han propiciado desde tiempo inmemorial la transformación de la leche en queso por los propios pastores.



Encontramos testimonios sobre el queso Cabrales en los escritos de Jovellanos (Siglo XVIII), en el Diccionario Geográfico de Madoz editado a principios del Siglo XIX y González Solís en sus “Memorias Asturianas” indica que en la Exposición Agrícola de Madrid de 1857 se presentaron, entre otros productos asturianos, quesos de Cabrales.

Los hermanos Alvarado en su informe sobre las industrias lácteas de Santander, en 1911, inician su itinerario por la región de Cabrales, subiendo a los Picos de Europa para “visitar” las cuevas de los pastores que hacen el famoso queso de Cabrales.

Por Orden de 9 de mayo de 1981, del Ministerio de Agricultura, se reconoció con carácter provisional la Denominación de Origen “Cabrales”.

2- Natural

a) Orografía

La zona de producción recuerda a una especie de triángulo invertido, cerca de cuyo vértice inferior se encuentra el Naranjo de Bulnes o Pico Urriellu, que supera los 2.500 metros de altitud, en pleno macizo central de los Picos de Europa, que ocupa su mitad sur. En el centro se encuentra la depresión Arenas-Poo-Carreña, con altitud inferior a los 200 m. que está cerrada al norte por la Sierra del Cuera, de alturas inferiores a las de los Picos, con un máximo de 1.315 metros en Turbina.

Puede dividirse la zona en tres áreas diferentes:

- 1- En el norte la Sierra del Cuera y sus estribaciones.
- 2- En la zona central los valles del río Cares y su afluente el Casaño, en los que se han formado vegas a partir de los derrubios de las montañas que los rodean.
- 3- Al sur se encuentra la masa calcárea de los Picos de Europa, con unos desniveles muy fuertes desde estos valles presentando pendientes escarpadas desprovistas de vegetación.

b) Suelos

El substrato geológico de la zona corresponde en su mayoría a terrenos carboníferos, con calizas e intercalaciones de pizarras.

La fisonomía actual de los Picos de Europa es el resultado de la erosión glaciaria, originada por los grandes glaciares cuaternarios que cubrían esta zona y la erosión provocada por la disolución de la caliza originando la típica morfología kárstica con influencia de la trama tectónica. Encontramos cumbres de altitud superior a 2.000 metros, después de una gran plataforma de jous, dolinas, pedreros y antiguos valles glaciares y después ya los valles profundamente excavados por los ríos.

Los dos tipos fundamentales de suelos son los silíceos formados principalmente sobre pizarras, cuarcitas y conglomerados, cuya vegetación suele ser matorral con *Caluna*, *Vaccinium* y escobares, y los



suelos calizos (litosuelos calizos y rendsinas) sobre los que se instalan comunidades de pastizales de *Bromus erectus*.

c) Clima

La orografía de la zona influye directamente en el clima, tanto las precipitaciones como las temperaturas.

El clima se considera hiperhúmedo, con precipitaciones superiores a los 1.400 l/m² anuales, que pueden alcanzar más de 2.000 l/m² en las zonas más elevadas de las montañas de Picos de Europa, y mínimas en las laderas de la Sierra del Cuera, con excedentes hídricos todo el año por la poca eficacia técnica, que se concentra en el verano.

La temperatura tiene una gran variabilidad, dependiendo de la altura; no sobrepasa los 0°C de media anual en la zona de montaña y mantiene una temperatura mucho más templada en la media montaña y en los valles de los ríos, con una media entre los 6 y 8°C, no produciéndose las grandes variaciones que tienen lugar en las zonas de mayor altura.

d) Hidrología

La zona de producción está constituida en su mayor parte por tierras de alta montaña, con una profundidad de red de cauces fluviales entre los que destaca el río Cares, al que vierten sus aguas el Casaño y el Duje, además de otros menores, lo que da lugar a un abigarrado conjunto de valles en cuyas laderas se asientan praderías a diferentes altitudes.

e) Flora

Las características más notables que tienen las especies herbáceas o a veces arbustivas de la zona de Cabrales, es su rusticidad, junto con su valor nutritivo. Se trata de especies perfectamente adaptadas a las condiciones del substrato calizo, al clima extremo y al pastoreo.

Aparte de los escasos endemismos (*Aquilegia pirenaica discolor* o *Helianthemum cróceum urrielse*), las especies más interesantes pertenecen a las familias de las gramíneas y leguminosas.

Entre las gramíneas destacan *Bromus erectus*, que alcanza hasta los 1.800 metros de altitud y varias del género *Festuca*, como la *F. Burnatti* que alcanza los 2.000 m. Del género *Poa* destacan *P. Cenisia*, *P. alpina* y *P. minor*.

También en cotas de 2.000 metros de altitud encontramos *Sesleria albicans*, *Helictro-richron filifolium cantabricum* y *Avena montana*.

Entre las leguminosas: *Genista legionensis*, *Medicago lupulina*, *Trifolium thalii* y *T. alpinum*, en las zonas altas, y *Anthyllis vulneraria* y *Lotus alpinus* en las vegas bajas.

Desde el punto de vista pascícola cabe la división de la zona de producción de Cabrales en dos áreas bien diferenciadas:



- a) Zonas bajas: de elevada producción pratense, buenas gramíneas forrajeras, prados de siega en su mayoría y de siega-diente. Clima benigno.
- b) Zonas altas: producción más escasa, mejor calidad forrajera y pastizales de diente aunque pueden existir algunas áreas de siega-diente.

Las zonas bajas basan su economía en la leche mientras que las altas en la producción de queso.

3- Sistemas de producción y elaboración

a) Producción

El aislamiento que han sufrido durante generaciones los pobladores de esta zona, ha hecho que su economía esté basada en la utilización y aprovechamiento de los recursos naturales de manera exhaustiva.

Los recursos de las poblaciones humanas asentadas en los Picos de Europa se fundamentaron tradicionalmente en la utilización de los pastos, manteniendo una ganadería diversificada y utilizando sus derivados. Durante el verano, los animales viven en libertad sobre los pastos difíciles de la peña (nombre que dan los lugareños a los Picos de Europa). Cada aldea tiene sus majadas, explotadas comunalmente, aunque integradas por diversos rebaños de propiedad particular de cada vecino. En verano se trasladan a ellas algunos vecinos encargados de la custodia y el manejo del ganado, mientras que los demás quedan en el pueblo dedicados a las labores de siega y henificación.

b) Elaboración

La primera característica peculiar del Cabrales es la de ser un queso elaborado con mezcla de leche de vaca, cabra y oveja. En su origen fue un queso de majada, donde el pastor mezclaba la leche de todas las reses, tanto la de vaca como la de “reciella” (ganado menor: ovino y caprino). Antes, por tanto, el Cabrales era un queso de temporada, dependiente del ordeño primaveral y estival. Actualmente se elabora a lo largo de todo el año, empleando en las demás épocas sólo leche de vaca.

Se concede especial importancia a la presencia de leche de cabra, para conseguir el queso mejores condiciones organolépticas.

La leche se transforma de la manera indica en el punto E) y los quesos oreados se trasladan a las cuevas para su maduración.

La masa caliza de los Picos de Europa, de un espesor que es de los mayores de Europa, constituye un relieve típico de formaciones kársticas, con una dinámica aire-agua muy peculiar, que permiten la existencia de cuevas y cavernas de diferentes volúmenes y características.

Las cuevas de maduración a veces están cercanas a la majada o a la casa del pastor, pero la mayoría están lejos y con accesos difíciles por



tortuosas sendas de montaña. Se encuentran entre 800 y 1.200 metros de altitud, estimándose mejores las de mayor altitud.

Las condiciones que debe reunir una cueva para ser apropiada a la maduración del Cabrales pueden resumirse así: debe ser profunda y con su entrada cara al norte; tener, por lo menos, dos aberturas al exterior (la que se utiliza de acceso y otra que haga de respiradero) para que se establezca una corriente de aire en su interior (“soplado”); y tener una corriente de agua. De esta manera el aire de la cueva se moverá débilmente y tendrá una humedad muy alta (superior al 90%), manteniéndose al temperatura entre 6 y 10°C.

En estas condiciones las paredes se cubren de mohos, sobre todo de *Penicillium roqueforti*, y las corrientes de aire o “soplados” desprenden de ellas esporas que al caer sobre el queso germinarán e irán invadiendo su masa.

Para conseguir una maduración adecuada el queso debe permanecer en la cueva durante 2 a 5 meses, colocados en estanterías de madera (“talameras”), y durante ese tiempo se realizan volteos y limpiezas de la corteza periódicamente.

Terminado el proceso de maduración, los quesos se envolvían en hojas de “plágano” para facilitar su manejo en la comercialización. Actualmente en el queso amparado por la denominación de origen esta práctica se ha sustituido por el uso de papel de uso alimentario con las hojas impresas.

G) Estructura de control

La verificación del cumplimiento de los requisitos especificados en el presente pliego de condiciones corresponde a:

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Cabrales”.

Dirección: Ctra. General, s/n. 33555 Carreña de Cabrales (Asturias)

Teléfono: (34) 985 84 53 35

Fax: (34) 985 84 51 30

Correo electrónico: dop@quesocabrales.org

Alcance de los controles

El Consejo Regulador de la DOP Cabrales, tiene identificada en su estructura un Organismo de Control (Área de Certificación), que actúa como entidad de certificación de producto, acreditada en el cumplimiento de la norma específica de referencia (UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 o norma que la sustituya) y verifica, mediante controles a queserías y cuevas de maduración, el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones de la DOP “Cabrales”.



Los controles se completan con la toma de muestras de producto calificado como apto identificado como DOP por los operadores, para la realización de ensayos físico-químicos y organolépticos.

Metodología de Control

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones estará basada en las siguientes actuaciones:

- Inspección de ganaderías, para la verificación de las características asociadas a la materia prima.
- Control de los Centros de Recogida de leche para garantizar la trazabilidad.
- Realización de auditorías (iniciales, de seguimiento, extraordinarias) en las industrias elaboradoras (queserías y cuevas de maduración), para la verificación del proceso de elaboración y del producto.
- Toma de muestras de producto para la realización de ensayos físico-químicos y organolépticos.

Las comprobaciones indicadas anteriormente se realizan como mínimo anualmente.

La toma de muestras se realiza durante las auditorías a los operadores que etiquetan queso DOP "Cabrales". Se realiza por muestreo, aplicando criterios de proporcionalidad en función del tipo de producto y volumen de producción. Los análisis físico-químicos tendrán lugar en laboratorios acreditados.

Las ganaderías no son objeto de certificación, sino una parte del control del proceso y el certificado se emitirá únicamente a las queserías-cuevas de maduración, como usuarias de la marca de la DOP.

Funciones:

- Elaborar y controlar los diferentes Registros.
- Verificar el control de la producción, elaboración y calidad del queso protegido.
- Evaluar las actividades de autocontrol de los operadores involucrados en el proceso de certificación de producto.
- Emitir certificado a queserías-cuevas de maduración que cumplan con los requisitos del Pliego de Condiciones.
- Promocionar y defender la Denominación de Origen.

H) Etiquetado

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial, deben ser comunicadas al Consejo Regulador en lo que se refiere a los requisitos que se relacionan en este Pliego para su inclusión en el Registro.

Figurará en ellas obligatoriamente la mención: Denominación de Origen Protegida "Cabrales".



El producto destinado al consumo irá provisto de una etiqueta y una contraetiqueta compuesta por una banda roja flanqueada por dos bandas verdes y el logotipo del Consejo Regulador con la numeración correspondiente expedida por éste. Serán colocadas en la quesería inscrita de modo que no sea posible una nueva utilización de las mismas.

Dado que la mayoría de los queseros tiene pequeña producción se ha adoptado una etiqueta única para todos, en la que mediante unas siluetas se indica el tipo de leche empleada en la elaboración, ya sea una, dos o las tres especies.

(Se adjunta un ejemplar de cada tipo).

I) Requisitos legislativos nacionales

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre "Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes".
- Orden de 9 de mayo de 1981, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se reconoce, con carácter provisional la Denominación de Origen "Cabrales".
- Decreto 22/1985, de 7 de marzo, del Consejo de Gobierno del Principado de Asturias, por el que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Cabrales".
- Orden de 29 de junio de 1990, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen "Cabrales" y su Consejo Regulador.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN “CABRALES”

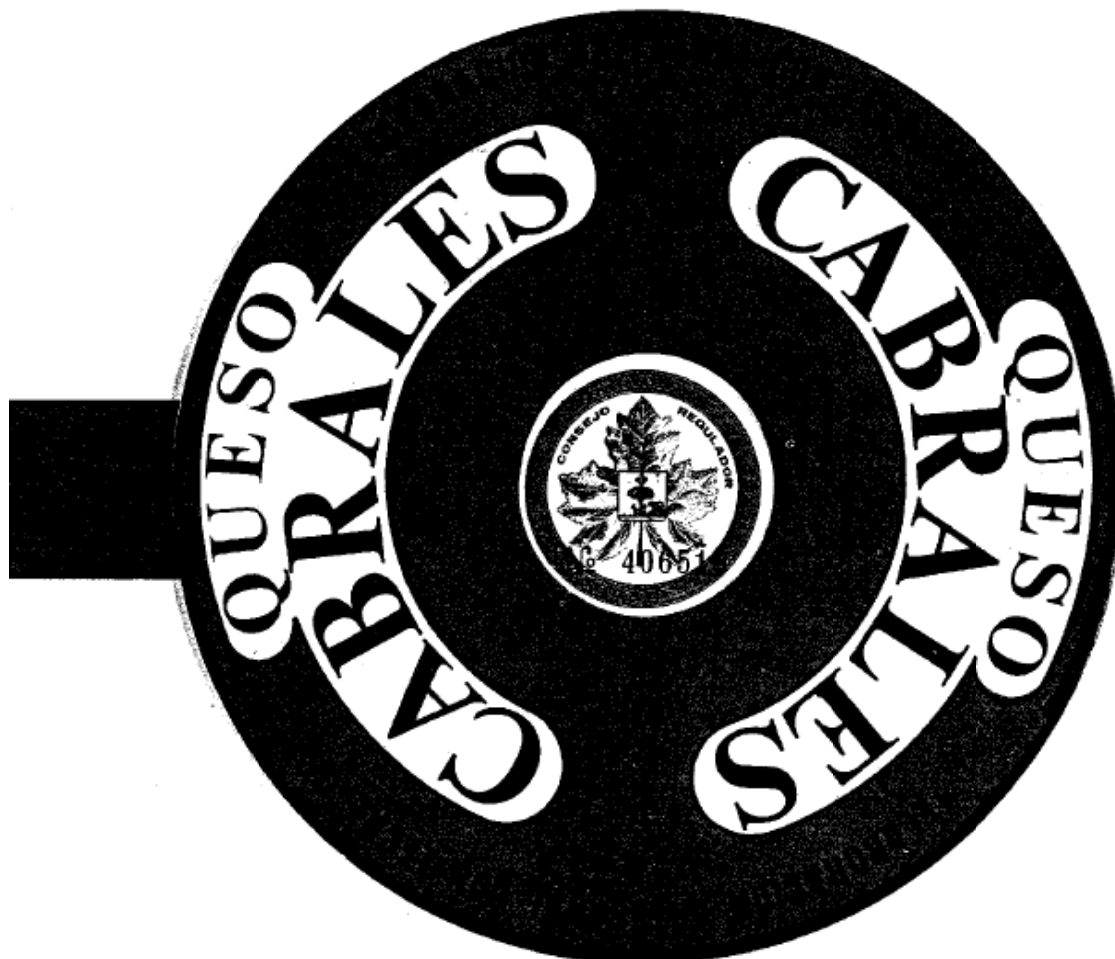
Etiqueta y precinto de garantía numerado





DENOMINACIÓN DE ORIGEN “CABRALES”

Etiqueta y precinto de garantía numerado





DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA “CABRALES”





MAPA OROGRÁFICO DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA "CABRALES"

