

## 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 ó químicas y organolépticas que se detallan a continuación.

### a.- Físicas

É Forma: cilíndrica, con caras sensiblemente planas y superficie perimetral plano ó convexa y aristas redondeadas.

É 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 ó 1.100 grs.
  - ii. Mediano, de 501 ó 800 grs.
  - iii. Pequeño, de 200 ó 500 grs

### b.- Físico - químicas:

É Grasa sobre extracto seco: mínimo 50 %

É Extracto seco: mínimo 50 %

É pH.: mínimo 5,20 ò máximo 5,90.

É NaCl: máximo 3,0 %.

### c.- Organolépticas:

É 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.

É Pasta

- i. Consistencia: De blanda 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: Cualidad 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.

## Ganaderías

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

La alimentación obtenible en la zona geográfica, aparte de la vegetación espontánea base de un sistema de explotación extensivo o semiextensivo, consiste en heno, paja, cereales o veza

procedentes de siembra, y que podrán ser aprovechados mediante pastoreo o tras recolección, en verde o conservado.

La leche para la elaboración de la Torta del Casar procederá de ovejas pertenecientes a los troncos merino y entrefino, apta para la fabricación de queso, y en todo caso:

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

### **Descripción de la 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.

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.

### **Carácter específico de la zona geográfica**

#### *a. ó 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 ml. 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 Ayueta, 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, alcornocques).

*b. ó 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.

*c.- 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 moldeado a mano y el prensado supone conocer con exactitud qué cantidad de cuajada puede contener cada molde y que 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.

## **Carácter específico de la Torta del Casar**

La especificidad del producto, que hace de la Torta del Casar un queso único en relación a otros quesos, viene determinada por su atípica forma más ancha que alta y con laterales convexos, redondeados y casi sin aristas que recuerda a una òtorta de panò y por la cremosa textura de su pasta y característico sabor ligeramente amargo. Así mismo el consumo de este queso también resulta diferente al de otros, ya que para acceder a la pasta evitando que esta se derrame, se ha de cortar la parte superior del queso, como si fuese una tapadera, debiendo volver a tapanlo para su conservación.

## **Relación causal entre la zona geográfica y las características del producto**

La zona geográfica, parca en recursos naturales a consecuencia de las características naturales detalladas anteriormente, ha llevado a que los oriundos enfocasen su economía hacia el aprovechamiento ganadero, en concreto al ganado ovino por su adecuada adaptación al medio geográfico, destinando la cría del mismo a la producción de leche y queso a causa de la decadencia sufrida en el valor de la lana.

En este sentido, las ovejas de los troncos merino y entrefino, rústicas y adaptables, se han aclimatado perfectamente a las llanuras semi-esteparias de la zona geográfica, produciendo una leche que al ser transformada sin tratamiento térmico alguno, hace que se mantenga toda la diversidad de flora bacteriana adquirida por su sistema de explotación, lo que se traduce en aromas lácticos y/o vegetales característicos.

De igual forma, la peculiar forma descrita que caracteriza a la Torta del Casar se debe a una singular manera de maduración que no permite mantener la forma tradicional de otros quesos.

El uso del cuajo vegetal natural procedente del cardo autóctono *Cynara Cardunculus* en la elaboración del queso, con los conocimientos específicos de los maestros queseros, genera durante el proceso de maduración una intensa proteólisis cuando la corteza aún no está plenamente formada, lo que hace que los quesos no soporten su propio peso, tendiendo a aplastarse y a abombarse por los lados, y adquiriendo una forma atípica que a los queseros casareños les recordaba una òtorta de panò, de donde deriva el nombre Torta del Casar.

Asimismo, es este intenso proceso proteolítico lo que proporciona a la Torta del Casar la característica textura cremosa de su pasta.

Por último, también el suave amargor que caracteriza el sabor de la Torta del Casar es consecuencia del cardo autóctono *Cynara Cardunculus* que se utiliza en el procedimiento de coagulación de la leche.

En consecuencia, sólo la combinación de la leche cruda proporcionada por las ovejas procedentes de los troncos merino y entrefino criadas en la zona de la DOP, unida a la utilización del cardo autóctono *Cynara Cardunculus* como coagulante natural de la leche, y a los conocimientos tradicionales imprimidos por los maestros queseros, dan lugar a que el queso resultante reúna las características esenciales de forma, textura, aroma y sabor que definen a la Torta del Casar.

---