



DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA QUESO CASÍN



+34 985 105 637

El queso amparado por la DOP “Queso Casín”, es un queso graso, madurado, semicurado o curado; elaborado con leche entera y cruda de vaca, de coagulación enzimática y de pasta amasada, semidura o dura. Presenta una forma cilíndrico-discooidal irregular, con una cara grabada con el anagrama de cada productor, que consiste en motivos florales, geométricos, distintos símbolos o el nombre del elaborador. Su peso oscila entre los 200 y los 1.000 gramos.

Se produce en la zona de elaboración, a la vez zona de producción de la leche utilizada como materia prima; se sitúa en el centro – oriente de Asturias, coincidiendo con el Parque Natural de Redes y su área de influencia, concretamente en los municipios de Caso, Sobrescobio y Piloña.

Se cree que es uno de los quesos más antiguos de España y del mundo, no solo por las referencias documentales que lo sitúan en el siglo XIV sino por la inusual y laboriosa técnica de amasado utilizada en el proceso de elaboración, que lo convierten a su vez en una variedad única. Todos los quesos elaborados conforme a los requisitos establecidos para poder ser amparados por la denominación de origen protegida “Queso Casín”, serán identificados con una contraetiqueta numerada, expedida por el Consejo Regulador, que a través de su órgano de control, será el encargado de garantizar que se cumplan los requisitos mencionados. El Consejo Regulador, será constituido una vez finalizados los trámites para la concesión de la protección nacional transitoria de la denominación de origen protegida, a punto de concluir.

El queso Casín amparado, se reconocerá además por el logotipo de la DOP.





GB

The cheese protected by the P.D.O. "Casín Cheese", is a fatty, matured cheese, semicured or cured; elaborated with whole and raw cows milk, of enzymatic clotting and of kneaded pasta, semi hard or it hard. It presents a cylindrical-discoïdal irregular shape, with a face stamped with differemt symbols or the name of the elaborator.

The elaboration area is located in the center - east of Asturias, in the municipalities of Caso, Sobrescobio and Piloña.

It is believed that it is one of the oldest cheeses in Spain and of the world, not alone for the documental references that locate it in the XIV century but for the unusual and laborious technique of the kneading used in the elaboration process. that convert it in turn in a unique variety. Once the curds have been made they are passed several times through the kneading machine or mixing machine; next, manually they are given the shape of a truncated pyramid "gorollos"; and after some days they will be passed through the kneading machine until the wanted sensorial characteristics have been obtained; but in any event it is, an aroma and characteristic strong flavor and buttery texture, with such a delicate rind that is hardly appreciable, being able to consume cheese entirely. All the cheeses are elaborated according to the established requirements so as to be able to be protected by the Protected Designation of Origin "Casín Cheese", they will be identified with a numbered counter label, issued by the Regulator Board Council that through their control organ, will be the one in charge of guaranteeing that the mentioned requirements are completed. The Regulator Board Council, will be constituted once concluded the steps for the concession of the transitory national protection of the Protected Designation of Origin, about to be finalized.

The protected Casín cheese, will also be recognized by the logo of the P.D.O.

F

Le fromage certifié par la DOP «Queso Casín» (Dénomination d'Origine Protégée «fromage Casín»), est un fromage gras, mûré, mi-sec ou sec; élaboré avec du lait entier et cru de vache, de coagulation enzymatique et de pâte pétrie, mi-dure ou dure. Il présente une forme cylindrique et discoïdale irrégulière, avec une face gravée de l'anagramme de chaque producteur, qui consiste en des motifs floraux, géométriques et différents symboles ou bien le nom de l'élaborateur. Son poids oscille entre 200 et 1.000 grammes.

Il est produit dans la zone d'élaboration, qui est à la fois la zone de production du lait utilisé comme matière première, située dans le centre oriental des Asturies, qui coïncide avec le Parc Naturel de Redes et son aire d'influence, et plus concrètement dans les municipalités de Caso, Sobrescobio et Piloña.

On tend à croire qu'il s'agit d'un des fromages les plus anciens d'Espagne et du monde, non seulement du fait des références documentées qui le situent au XIVème siècle mais aussi en raison de l'inusuelle et laborieuse technique de pétrissage utilisée dans le processus d'élaboration, qui en fait une variété unique. Tous les fromages certifiés conformes aux exigences établies par la Dénomination d'Origine Protégée «Queso Casín» seront identifiés par la contre étiquette numérotée, expédiée par le Conseil Régulateur, qui par l'intermédiaire de son organe de contrôle, sera chargé de garantir que les exigences requises sont respectées. Le Conseil Régulateur sera constitué dès que les démarches, sur le point de conclure, pour la concession de la Protection Nationale Transitoire de la Dénomination d'Origine Protégée seront terminées.

Par ailleurs, le fromage «Casín» protégé, se reconnaîtra grâce au logotype de la DOP.