

guros, S. A. U., solicita autorización para la transferencia internacional de datos de carácter personal.

El Director de la Agencia Española de Protección de Datos, en el ejercicio de las competencias que le atribuye el artículo 37.1.1) de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal (LOPD), y con base en el artículo 86 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, acuerda:

Primero.—Abrir un periodo de información pública por un plazo de 20 días, a contar desde su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», de conformidad con el artículo 86.1 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Segundo.—La documentación podrá examinarse y presentar las alegaciones que estime oportunas en las dependencias de la Agencia Española de Protección de Datos, calle Jorge Juan, número 6, de Madrid, dentro del siguiente horario: De lunes a viernes, de 9,30 a 14 h.

Contra este acuerdo no cabe interponer recurso alguno, sin perjuicio de la posibilidad de recurrir la resolución que ponga fin a este procedimiento.

Mediante este documento se notifica a Zurich España, Cía. de Seguros y Reaseguros, S. A. U., el presente acuerdo, según lo exigido en el artículo 58.1 de la Ley 30/1992 de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Madrid, 27 de diciembre de 2007.—El Director de la Agencia Española de Protección de Datos, Artemi Rallo Lombarte.

COMUNIDAD AUTÓNOMA DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

523/08. *Anuncio de la Consejería de Medio Ambiente y Desarrollo Rural del Principado de Asturias por la que se da publicidad a la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida «Queso Casín» y su documento único.*

El Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, establece el procedimiento para la inscripción de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimentarios en el registro comunitario y a estos efectos determina que corresponde a las autoridades nacionales el examen y la tramitación de las solicitudes presentadas en su territorio.

En cumplimiento de lo que establece el artículo 5 de Reglamento (CE) 510/2006, de 20 de marzo, la autoridad correspondiente del estado miembro iniciará un procedimiento nacional de oposición en el que debe garantizarse la publicación adecuada de la solicitud, procederá a la publicación de un anuncio sobre la solicitud de registro y del documento único, prevista en el anexo I del Reglamento (CE) número 1898/2006, de 14 de diciembre y establecerá un plazo razonable durante el que cualquier persona física o jurídica que ostente un interés legítimo y esté establecida o resida en su territorio pueda declarar su oposición a la solicitud.

En virtud de esta normativa, con fecha 16 de marzo de 2006, doña María Ángeles Álvarez Martínez, presentó la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida «Queso Casín» ante la Consejería de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias.

El artículo 8 del Decreto 149/2007, de 1 de agosto, de estructura básica de la Consejería de Medio Ambiente y Desarrollo Rural, establece que entre otras funciones la Dirección General de Ganadería y Agroalimentación, asumirá la dirección y coordinación de la ordenación y fomento de la producción, transformación y comercialización agrícola y agroalimentaria. La Dirección General de Ganadería y Agroalimentación ha estudiado la documentación presentada relativa a la inscripción de la Denominación de Origen Protegida «Queso Casín» y consi-

dera que cumple el Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo.

De acuerdo con lo que establece el artículo 6.1 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas, procede dar publicidad a la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida «Queso Casín», mediante la publicación de este Anuncio en el Boletín Oficial del Estado, y se establece un plazo de dos meses contado desde el día siguiente al de la fecha de su publicación para que los interesados presenten las alegaciones que crean convenientes.

El expediente podrá ser examinado en la sede de la Dirección General de Ganadería y Agroalimentación (calle Coronel Aranda, 2-2.^a planta, sector izquierdo. 33005-Oviedo) o bien se puede consultar en la página web <http://www.asturias.es>

Anexo

Documento único

Reglamento CE 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimentarios.

Poner un «X» en la casilla que corresponda: () IGP (X) DOP.

1. Denominación: «Queso Casín».
2. Estado Miembro o Tercer País: España.
3. Descripción del Producto Agrícola o Alimenticio.

3.1 Tipo de producto (según clasificación del anexo II): Clase 1.3 Quesos.

3.2 Descripción del producto: que se designa con la denominación indicada en el punto 1. Queso graso, madurado, elaborado con leche entera y cruda de vaca, de coagulación enzimática y de pasta amasada, semidura o dura.

La leche utilizada para la elaboración de los quesos protegidos será la obtenida de vacas sanas de las razas Asturiana de la Montaña o Casina, Asturiana de los Valles, Frisona y sus cruces.

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

Características físico-químicas:

- Extracto seco mínimo 57 por 100.
- Grasa en Extracto seco mínimo 45 por 100.
- Proteína en extracto seco 35 por 100.

Características físicas y organolépticas:

Tipo y presentación: Duro a semiduro, madurado de semicurado a curado.

Forma: Cilíndrico-discooidal irregular, con una cara grabada con motivos florales, geométricos, símbolos o nombres del elaborador. Unos 10-20 centímetros de diámetro y 4-7 centímetros de alto.

Peso: Entre 250 y 1.000 gramos.

Corteza: Lisa, tenue, puede decirse que no tiene corteza, ya que, a través de los sucesivos amasados, la maduración es uniforme y simultánea dentro y fuera, el exterior y el interior forman una masa compacta y ligada, limpia, seca o ligeramente untuosa. Color amarillo cremoso oscuro, con tonalidades blanquecinas. Presenta en bajorrelieve, en su cara superior, el sello propio de cada productor.

Pasta: Firme, friable, semidura a dura, color amarillento, sin ojos, si bien puede tener pequeñas grietas. Desmenuzable al corte. Textura mantecosa al paladar. Consistencia plástica y homogénea.

Aroma: Fuerte y potente.

Sabor: Dependiendo del proceso de elaboración, especialmente de las veces que se amase en la máquina de rabilar: el muy trabajado tiene un sabor acre, picante, fuerte, difícil para paladares no habituados y posee el penetrante y rústico aroma de la mantequilla sazónada por el tiempo; el menos trabajado tiene los mismos sabores, aunque más rebajados en intensidad. En todo caso, sabor fuerte, amplio, persistente, picante y ligeramente amargo al final de boca, retrogusto fuerte.

Características microbiológicas:

Se adaptarán a los requisitos exigidos en la normativa vigente.

3.3 Materias primas (únicamente en el caso de productos transformados). Leche de vaca, fermentos lácticos, cloruro cálcico, cuajo y sal.

3.4 Piensos (solo para productos de origen animal). La alimentación del ganado vacuno productor de la leche, utilizada como materia prima para la elaboración del queso Casín, se basa en el aprovechamiento directo de los recursos naturales de la zona, mediante pastoreo durante prácticamente todo el año, complementada con forrajes frescos y henificados, obtenidos en la propia explotación, con la instauración de un sistema rotativo de utilización de los pastos.

La alimentación tiene por tanto su origen en la zona delimitada. Excepcionalmente en épocas de escasez de forrajes de la propia explotación, debido a condiciones climatológicas adversas, se puede complementar la ración con pequeñas cantidades de cereales y leguminosas, de procedencia externa.

3.5 Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

3.6 Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

Envasado:

Para salvaguardar la calidad del producto, el envasado se realizará previamente a su expedición desde las queserías o locales de maduración, ya que debido al tipo de corteza que presenta este queso, tan fina y tenue, que puede decirse que no tiene corteza, presenta mayor susceptibilidad a las alteraciones en la misma, que pueden provocar modificaciones del aspecto externo y favorecer la contaminación.

Además, por el mismo motivo señalado, este producto se puede consumir íntegramente, por lo que resulta necesario el envasado previo.

Los materiales permitidos para el envase, son el papel, cartón, madera o plástico, de uso alimentario, u otros autorizados por el Consejo Regulador. Normas especiales sobre el etiquetado.

En todo momento el etiquetado se ajustará a la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad. Los quesos amparados, además de la etiqueta propia de cada elaborador, llevarán una contraetiqueta numerada, expedida por el Consejo Regulador, que garantizará la identidad del producto. Tanto una como otra, serán autorizadas previamente, por el Consejo.

En el etiquetado de los quesos protegidos, deberá figurar de forma destacada la mención «Denominación de Origen Protegida «Queso Casín» y el logotipo aprobado por el Consejo Regulador, que será único, con cuatro opciones de color, para todos los operadores que comercialicen quesos amparados por la DOP.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica. La zona geográfica delimitada, para la producción de leche, la elaboración, maduración y envasado de los quesos amparados por la DOP. «Queso Casín» está situada en la zona sur de Asturias, concretamente en el centro-oriente. Los municipios que integran la zona geográfica son: Caso, Sobrescobio y Piloña.

5. Vínculo con la zona geográfica.

5.1 Carácter específico de la zona geográfica. Queda definido por su pertenencia al área de la montaña central oriental asturiana, característico paisaje de estrechos valles separados por amplias cresterías rocosas. El carácter montañoso del territorio implica un predominio de las pendientes acusadas en la mayor parte de la superficie de la zona. Las altitudes medias elevadas confluyen en una zona central deprimida y llana, integrante de la depresión prelitoral que atraviesa en dirección Este-Oeste y sirve de cauce al Piloña que junto al Alto Nalón constituyen los dos ríos más importantes del territorio.

Si exceptuamos las cotas montañosas más altas, este territorio goza de un clima oceánico, templado con lluvias suaves, pero persistentes durante todo el año, y una oscilación térmica moderada.

El carácter de valles o cuencas fluviales rodeados de montañas es el causante también de la abundancia de nieblas de estancamiento. Todos estos procesos motivan una notable disminución de la insolación a lo largo del año.

El paisaje vegetal viene determinado por la presencia de abundantes prados de siega y pastizales, además de la importante extensión de los bosques y áreas de matorral y afloramiento rocoso en las vertientes más abruptas.

Las especies vegetales más interesantes que cubren las praderas y pastos pertenecen a las familias de las gramíneas y leguminosas.

5.2 Carácter específico del producto. El queso Casín se identifica, externamente, por el peculiar aspecto que le proporciona el sello con anagrama propio de cada elaborador, grabado con troquel en la cara superior de cada pieza, ocupándola por completo.

Acaban de configurar el carácter específico de este queso, su forma cilíndrico-disoidal irregular; su corteza tan fina y tenue que resulta casi inapreciable, formando una masa compacta, con el interior; su pasta amasada; su aroma y sabor fuertes y persistentes, y su composición que lo convierte en uno de los quesos más proteicos de España e incluso del mundo y uno de los que presenta menor humedad.

Este queso, es completamente diferente de todas las variedades desarrolladas en los municipios limítrofes. Adquiere especial relevancia, en este sentido, el límite de Caso con el municipio de Ponga, definido por una serie de cordales montañosos, que representan también la divisoria entre dos tipos de quesos clásicos asturianos, el Casín y el de los Beyos.

De la importancia del queso Casín, queda constancia en varios textos, a través del estudio histórico.

5.3 Relación causal entre la zona geográfica y las características del producto. La quebrada orografía fue el factor determinante en la utilización de los excedentes de leche para la elaboración del queso, ya que las dificultades impuestas por las escasas comunicaciones, solo permitían el aprovechamiento de la leche mediante la elaboración de quesos y mantecas.

Los factores naturales, en su conjunto, han condicionado el desarrollo de esta variedad quesera específica. Por una parte, la orografía ha propiciado un paisaje de praderas bajas y pastizales de montaña, con una extraordinaria diversidad de flora y vegetación, que inciden di-

rectamente en la alimentación del ganado vacuno productor de leche, que aprovecha estos recursos mediante sistemas de manejo tradicionales.

Con respecto al clima, las abundantes y suaves precipitaciones, repartidas de forma regular a lo largo del año, así como la escasa insolación y las condiciones térmicas moderadas constituyen las características idóneas para el mantenimiento de una producción forrajera propia y para la permanencia del ganado en los pastos.

Toda la leche utilizada para la elaboración del queso Casín, procede de las vacas que pastan de forma regular durante todo el año en las praderas y pastizales de la zona.

Serían los primeros elaboradores, los ganaderos de entonces, los que definirían un sistema de elaboración adaptado a estas condiciones ambientales de la zona, con el objetivo de aumentar el tiempo de conservación, dando lugar a un producto específico cuyas características, vienen determinadas en definitiva por el conjunto de factores naturales y por la peculiar forma de elaboración.

La técnica quesera en el queso Casín, aparece entonces, fundamentalmente, como consecuencia de la necesidad de conseguir una forma de conservación segura y duradera en una zona en la que las suaves temperaturas y el predominio de los días lluviosos y nublados, le confieren ese alto grado de humedad ambiental, que dificulta el proceso de secado de las cuajadas resultantes de la coagulación de la leche.

Así surgió el amasado como sistema habitual de unir en una sola pieza varias cuajadas de pequeño formato. La repetición de este proceso, conseguía pastas más secas y compactas, de las que salía un producto más duradero. Además, el amasado servía para incorporar la sal de una forma homogénea y para repartir uniformemente los microorganismos que surgen en la fermentación, y que facilitan una adecuada maduración, proporcionando todo

ello al producto unas características organolépticas específicas, un aroma y sabor fuertes que van en aumento a medida que se pasa por la máquina de rabilar y una textura mantecosa, con una corteza tan tenue, que apenas resulta apreciable y una pasta con un bajo grado de humedad.

Sólo un tipo de queso asturiano ha desarrollado un mecanismo específico para este fin. Se trata de la mesa o máquina de rabilar que aparece como adaptación de una herramienta utilizada en la panadería tradicional «la bregadora o bregadera».

Todos los quesos son marcados con un troquel que porta el anagrama de cada productor, otro signo de identidad del «Queso Casín», que le imprime especificidad y que nació como consecuencia del desarrollo de técnicas comunitarias que permitían explotar los escasos recursos materiales (amasado con la máquina de rabilar) o agilizar fases de producción costosas. En estas tareas se manejaban quesos de varios artesanos que había que diferenciar. La solución a este problema era señalar cada pieza con una marca característica que permitiera identificar rápidamente al propietario. Este sistema de elaboración, probablemente por su complejidad y relación intrínseca con el medio, ya que continúa siendo artesanal y muy laborioso, ha permanecido en exclusividad para este producto dentro de la zona delimitada, conservado por sus habitantes que lo producen para el propio consumo y promovido por la única elaboradora registrada que acude a las diversas ferias y mercados de productos tradicional de la geografía asturiana y nacional, por los Ayuntamientos, y por un grupo de desarrollo rural de la zona, con la celebración anual del certamen del queso Casín, y otros eventos.

Oviedo, 11 de diciembre de 2007.—La Secretaria General Técnica, Isabel Castaño Álvarez.