

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

11169 *Resolución de 18 de mayo de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se concede la protección nacional transitoria a la Denominación de Origen Protegida Queso Camerano.*

Mediante resolución de 29 de enero de 2009, de la Dirección General de Calidad e Investigación Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural del Gobierno de La Rioja, publicada en el Boletín Oficial de La Rioja de 6 de febrero de 2009, se emitió decisión favorable en relación con la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida «Queso Camerano» en el Registro comunitario de denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas, de conformidad con lo establecido en el artículo 9 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 e indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas.

Dicha solicitud de inscripción del pliego de condiciones de la citada denominación de origen protegida (DOP), que se ajusta a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, ha sido transmitida a la Comisión Europea con fecha de 18 de marzo de 2009, de acuerdo con lo previsto en el artículo 11 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

De conformidad con lo establecido en el artículo 12 del citado Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, se podrá conceder a la denominación de que se trate la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, a partir de la fecha de la transmisión de la solicitud de inscripción a la Comisión Europea.

A tal fin, la autoridad competente del Gobierno de La Rioja ha remitido al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino la pertinente petición de publicación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Queso Camerano» en el Boletín Oficial del Estado.

En su virtud, de acuerdo con las facultades atribuidas a esta Dirección General, acuerdo:

La publicación en el Boletín Oficial del Estado del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida (DOP) «Queso Camerano», publicado mediante resolución de 29 de enero de 2009, de la Dirección General de Calidad e Investigación Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural del Gobierno de La Rioja, publicada en el Boletín Oficial de La Rioja de 6 de febrero de 2009, que figura como anexo a la presente resolución, de conformidad con lo establecido en el artículo 12 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, y a los afectos de la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

Contra la presente resolución, que no pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso de alzada en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Estado, ante el Secretario de Estado de Medio Rural y Agua, de conformidad con lo prevenido en el artículo 114 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en relación con el artículo 14.7 de la Ley 6/1997, de 14 de abril, de organización y funcionamiento de la Administración General del Estado.

Madrid, 18 de mayo de 2009.—El Director General de Industria y Mercados Alimentarios, Francisco Mombiela Muruzábal.

ANEXO

Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Queso Camerano» conforme al artículo 4.2 del Reglamento (CE) 510/2006.

A. Nombre del producto.

Denominación de Origen Protegida «Queso Camerano».

B. Descripción del producto.

Definición. Se establecen cuatro tipos de queso:

Queso Camerano fresco. Elaborado con leche de cabra, pasteurizada, de coagulación enzimática y pasta blanda. No sufre proceso de maduración.

Características físicas:

Forma: cilíndrica aplanada, con marcas de las cillas utilizadas de molde.

Dimensión: variable.

Peso: entre 200-800 gramos.

Corteza: prácticamente nula.

Pasta: blanca y brillante, no tiene ojos, la textura es laminar gelificada, muy húmeda y blanda.

Características organolépticas: sabor entre dulzón y ácido, muy desarrollado y definido.

Características químicas:

Extracto seco: mínimo 40%.

Materia grasa sobre extracto seco: mínimo 35%.

Cloruro sódico: máximo 1,5%.

pH: mínimo 6.

Queso Camerano tierno. Elaborado con leche de cabra pasteurizada, de coagulación enzimática y pasta semidura, con una curación mínima de 15 días.

Características físicas:

Forma: cilíndrica aplanada, con marcas de las cillas utilizadas de molde.

Dimensión: variable.

Peso: entre 200-1200 gramos.

Corteza: claramente definida sin mohos, o con algún moho incipiente.

Pasta: de blanco a tonos blanco marfil, textura semidura a blanda y sin ojos.

Características organolépticas: sabor intenso, definido y con un toque ácido.

Características químicas:

Extracto seco: mínimo 40%.

Materia grasa sobre extracto seco: mínimo 35%.

Cloruro sódico: máximo 2%.

pH: 4,80-5,50.

Queso Camerano semicurado. Elaborado con leche de cabra, pasteurizada, cuya curación tiene un mínimo de 30 días.

Características físicas:

Forma: cilíndrica aplanada, con marcas de las cillas utilizadas de molde.

Dimensión: variable.

Peso: entre 200-1200 gramos.

Corteza: claramente definida y con mohos externos de color pardo verdosos.

Pasta: de blanco a tonos blanco marfil, textura de dura a semidura y con muy pocos ojos o ninguno.

Características organolépticas: sabor intenso definido y con un toque ácido.

Características químicas:

Extracto seco: mínimo 50%.

Materia grasa sobre extracto seco: mínimo 45%.

Cloruro sódico: máximo 3%.

pH: 4,90-5,60.

Queso Camerano curado. Elaborado con leche de cabra, cruda o pasteurizada, con una curación mínima de 75 días.

Características físicas:

Forma: cilíndrica aplanada, con marcas de las cillas utilizadas de molde.

Dimensión: variable.

Peso: entre 200-1200 gramos.

Corteza: claramente definida y con mohos externos mayoritariamente de color pardo verdoso.

Pasta: de blanco a blanco marfil, textura firme dura y con muy pocos ojos o ninguno.

Características organolépticas: sabor intenso y definido.

Características químicas:

Extracto seco: mínimo 50%.

Materia grasa sobre extracto seco: mínimo 45%.

Cloruro sódico: máximo 3%.

pH: 4,90-5,60.

La leche a partir de la cual se obtienen los quesos, será el producto natural íntegro obtenido del ordeño de cabras sanas, de las ganaderías inscritas en los Registros del Consejo Regulador, que presente las siguientes características:

Limpia y sin impurezas.

Exenta de calostros y de productos medicamentosos, conservantes, etc., que puedan influir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso, así como en las condiciones higiénicas y sanitarias del mismo.

Las características de la leche, en la explotación, serán:

Proteína: 3,3% mínimo.

Materia grasa: 4,0% mínimo.

Extracto seco total: 13% mínimo.

Acidez máxima (a la entrada en la quesería): 15. ° Dornic.

pH: 6,5 mínimo.

La leche debe cumplir la reglamentación higiénico-sanitaria vigente.

C. Zona geográfica.

C.1 Municipios que la componen.

1. La zona de producción de leche apta para la elaboración de los quesos amparados por la Denominación, está constituida por todos los municipios ubicados en las Comarcas de Rioja Alta: Ábalos, Alesanco, Alesón, Anguciana, Arenzana de Abajo, Arenzana de Arriba, Azofra, Badarán, Bañares, Baños de Río Tobía, Baños de Rioja, Berceo, Bezares, Bobadilla, Briñas, Briones, Camprovín, Canillas de Río Tuerto, Cañas, Cárdenas, Casalarreina, Castañares de Rioja, Cellerigo, Cenicero, Cidamón, Cihuri, Cirueña, Cordovín, Corporales, Cuzcurrita del Río Tirón, Estollo, Foncea, Fonzaleche, Galbárruli, Gimileo, Grañón, Haro, Hervías, Herramélluri, Hormilla, Hormilleja, Huércanos, Ledesma de la Cogolla, Leiva, Manjarrés, Manzanares de Rioja, Nájera, Ochánduri, Ollauri, Rodezno, Sajazarra, San Asensio, San Millán de la Cogolla, San Millán de Yécora, San Torcuato, San Vicente de la Sonsierra, Santa Coloma, Santo Domingo de La Calzada, Santurde, Santurdejo, Tirgo, Tormantos, Torrecilla Sobre Alesanco, Torremontalbo, Treviana, Tricio, Uruñuela, Ventosa, Villalva de Rioja, Villalobar de Rioja, El Villar de Torre, Villarejo, Villarta-Quintana, Villaverde de Rioja y Zarratón, Sierra Rioja Alta: Anguiano, Brieva de Cameros,

Canales de la Sierra, Castroviejo, Ezcaray, Mansilla de la Sierra, Matute, Ojacastro, Pazuengos, Pedroso, Tobía, Valgañón, ventrosa, Villavelayo, Viñiegra de Abajo, Viñiegra de Arriba y Zorraquín, Sierra Rioja Media: Ajamil, Almarza de Cameros, Cabezón de Cameros, Gallinero de Cameros, Hornillo de Cameros, Jalón de Cameros, Laguna de Cameros, Lumbrera de Cameros, Muro de Cameros, Nestares, Nieva de Cameros, Ortigosa de Cameros, Pinillos, Pradillo de Cameros, Rabanera de Cameros, Rasillo (El) de Cameros, San Román de Cameros, Soto en Cameros, Terroba en Cameros, Torre en Cameros, Torrecilla en Cameros, Viguera, Villanueva de Cameros y Villoslada de Cameros y Sierra de Rioja Baja: Arnedillo, Cornago, Enciso, Munilla, Muro de Aguas, Navajún, Prejano, Robres del Castillo, Valdemadera y Zarzosa y en los siguientes municipios de las comarcas de Rioja Media Daroca, Lagunilla de Jubera, Logroño, Ocón, Santa Engracia y Villamediana de Iregua, y Rioja Baja; Aguilar del Río Alhama, Arnedo, Autol, Bergasa, Bergasillas, Cervera del Río Alhama, Grávalos, Herce, Igea, Pradejón, Quel, Santa Eulalia Bajera, Tudelilla, y Villarroya y que coinciden con la zona de elaboración, maduración y conservación del queso Camerano.

2. La zona de elaboración, maduración, conservación y envasado del producto, está constituida por todos los municipios ubicados en las Comarcas de Rioja Alta: Ábalos, Alesanco, Alesón, Anguciana, Arenzana de Abajo, Arenzana de Arriba, Azofra, Badarán, Bañares, Baños de Río Tobía, Baños de Rioja, Berceo, Bezares, Bobadilla, Briñas, Briones, Camprovín, Canillas de Río Tuerto, Cañas, Cárdenas, Casalarreina, Castañares de Rioja, Cellorigo, Cenicero, Cidamón, Cihuri, Cirueña, Cordovín, Corporales, Cuzcurrita del Río Tirón, Estollo, Foncea, Fonzaleche, Galbárruli, Gimileo, Grañón, Haro, Hervías, Herramélluri, Hormilla, Hormilleja, Huércanos, Ledesma de la Cogolla, Leiva, Manjarrés, Manzanares de Rioja, Nájera, Ochánduri, Ollauri, Rodezno, Sajazarra, San Asensio, San Millán de la Cogolla, San Millán de Yécora, San Torcuato, San Vicente de la Sonsierra, Santa Coloma, Santo Domingo de La Calzada, Santurde, Santurdejo, Tirgo, Tormantos, Torrecilla Sobre Alesanco, Torremontalbo, Treviana, Tricio, Uruñuela, Ventosa, Villalva de Rioja, Villalobar de Rioja, El Villar de Torre, Villarejo, Villarta-Quintana, Villaverde de Rioja y Zarratón, Sierra Rioja Alta: Anguiano, Brieva de Cameros, Canales de la Sierra, Castroviejo, Ezcaray, Mansilla de la Sierra, Matute, Ojacastro, Pazuengos, Pedroso, Tobía, Valgañón, ventrosa, Villavelayo, Viñiegra de Abajo, Viñiegra de Arriba y Zorraquín, Sierra Rioja Media: Ajamil, Almarza de Cameros, Cabezón de Cameros, Gallinero de Cameros, Hornillo de Cameros, Jalón de Cameros, Laguna de Cameros, Lumbrera de Cameros, Muro de Cameros, Nestares, Nieva de Cameros, Ortigosa de Cameros, Pinillos, Pradillo de Cameros, Rabanera de Cameros, Rasillo (El) de Cameros, San Román de Cameros, Soto en Cameros, Terroba en Cameros, Torre en Cameros, Torrecilla en Cameros, Viguera, Villanueva de Cameros y Villoslada de Cameros y Sierra de Rioja Baja: Arnedillo, Cornago, Enciso, Munilla, Muro de Aguas, Navajún, Prejano, Robres del Castillo, Valdemadera y Zarzosa y en los siguientes municipios de las comarcas de Rioja Media Daroca, Lagunilla de Jubera, Logroño, Ocón, Santa Engracia y Villamediana de Iregua, y Rioja Baja; Aguilar del Río Alhama, Arnedo, Autol, Bergasa, Bergasillas, Cervera del Río Alhama, Grávalos, Herce, Igea, Pradejón, Quel, Santa Eulalia Bajera, Tudelilla, y Villarroya.

La Rioja tiene una superficie total de 503.388 Has. de las que 133.441 corresponden a pastos arbóreos, 188.726 Has. a pastos arbustivos y 161.927 Has. son tierras de cultivo.

La superficie acogida a la Denominación de Origen Protegida «Queso Camerano» ocupa 407.149 Has, caracterizadas por una riqueza en cuanto a calidad y cantidad de pastos, sin olvidar los subproductos agrícolas derivados de esta actividad, que en los valles de La Rioja es muy importante.

La cabra es la especie animal más capacitada para aprovechar tanto los recursos pascícolas como los restos de cosechas y gracias a su capacidad ramoneadora puede penetrar en zonas de difícil accesibilidad imposible a otras especies (ovejas y vacas). Es capaz de aprovechar tanto pastos arbustivos que suponen un porcentaje importante de los pastos naturales como los sotobosques de quercinias y frondosas, muy abundantes en La Rioja.

C.2 Situación de la zona.

La Rioja se encuentra situada en la cuenca del río Ebro, extendiéndose entre la cordillera Ibérica al S, y el Ebro al N.

Esta Comunidad Autónoma, limita al norte con Álava y Navarra, al sur con Soria, al este con Navarra y Zaragoza y al oeste, con Burgos, quedando enmarcada por los paralelos 42° 38' y 41° 55' de latitud Norte y los meridianos 2° 01' y 0° 34' de latitud Este.

Desenvuelve su territorio por la Depresión del Ebro, Cordillera Ibérica y mínimamente, Cordillera Cantábrica.

Reparte su territorio entre dos regiones naturales:

La primera y más baja, es una tierra de ribera situada por debajo de los 600 m. de altitud, paralela al río Ebro, sobre terrazas terciarias, tierra de viña y de cultivos agrícolas donde reside el 80% de la población.

La segunda a partir de los 600 metros de altitud, región montañosa que limita al sur con tierras Sorianas y Burgalesas en las cumbres del Sistema Ibérico donde se distinguen dos sectores: el extremo NO que ocupa el S de la provincia, con relieves vigorosos y un estrecho valle surcado por el río Najerilla que, a su vez, separa la Sierra de la Demanda de los Picos de Urbión y Sierra Cebollera, cubiertas de hayedos, robledales y pinares gracias a la influencia atlántica y a la elevada altitud y la vertiente N, en la Sierra de Cameros, conjunto de relieves que descienden hacia el Ebro atravesados por los ríos Cidacos, Leza, Iregua y Najerilla.

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

D.1 Procedencia de las materias primas.

La leche procederá exclusivamente de ganaderías caprinas que situadas en la Zona Geográfica Protegida se encuentren inscritas en el Registro del Consejo Regulador.

El ordeño, enfriamiento, conservación, recogida y transporte de la leche, estarán sometidos a un Control Externo, realizado por la Dirección General de Calidad e Investigación Agroalimentaria, con objeto de verificar de forma imparcial que la leche sea apta para la producción de queso amparado por la D.O.P. Queso Camerano.

El queso se elaborará en queserías inscritas en el Registro correspondiente del Consejo Regulador, controladas igualmente por la Dirección General de Calidad e Investigación Agroalimentaria.

La maduración y conservación se realizará igualmente en locales inscritos, dentro de la zona de elaboración y controlados por la Dirección General de Calidad e Investigación Agroalimentaria.

El producto final, se someterá a los análisis físico-químicos y organolépticos correspondientes para poder garantizar su calidad.

Los quesos acogidos a la Denominación de Origen Protegida «Queso Camerano» procederán de queserías que situadas en la Zona Geográfica, se encuentren inscritas en el Registro del Consejo Regulador y sometidas a un Control Externo, realizado por la Dirección General de Calidad e Investigación Agroalimentaria, con objeto de verificar de forma imparcial, que los quesos que ostentan la Denominación, cumplen los requisitos del Reglamento y del presente Pliego de Condiciones.

Las explotaciones ganaderas, las queserías y los locales de maduración y conservación, solicitarán su Registro al Consejo Regulador en los impresos dispuestos al efecto, acompañados de los datos, documentos y comprobantes que, en cada caso, sean necesarios y su inscripción en el Plan de Control.

En dichas solicitudes de inscripción figurará como mínimo:

1.-Datos registrales del ganadero: DNI, nombre y apellidos, Municipio, Provincia, domicilio, Código Postal, Teléfono, Fax y correo electrónico (sí dispusieran de ellos).

2. Datos registrales de la ganadería: término municipal, n.º de identificación de la explotación, n.º de cabezas, raza y producción de leche estimada con destino a la Denominación.

3. Datos registrales de queserías y de locales de maduración y conservación: Nombre y apellidos o razón social DNI o C.I.F., municipio, provincia, domicilio, Código Postal, teléfono, Fax, correo electrónico, N.º de Registro Sanitario y Registro de Industrias Agrarias, dimensiones y equipos de las instalaciones.

Las solicitudes serán evaluadas mediante auditoría de registro.

Los resultados de la auditoría de registro se plasmarán en un informe que se adjuntará a los datos de inscripción.

Las ganaderías, queserías y locales de maduración y conservación que sean calificados como NO APTAS, no podrán volver a solicitar auditoría de registro hasta que solucionen la no conformidad suspendiendo el proceso de evaluación.

Una vez que la auditoría registro de la ganadería o quesería ha resultado APTA, el responsable deberá inscribirla en el registro correspondiente. Con posterioridad, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Queso Camerano» entregará a los titulares de ganaderías y a las queserías inscritas la correspondiente credencial.

El Consejo Regulador será el encargado de tener permanentemente actualizado los Registros, con una accesibilidad inmediata a los datos y de tener al corriente de cualquier modificación a la Dirección General de Calidad e Investigación Agroalimentaria.

Las ganaderías y queserías ya inscritas en el Plan de Control, serán auditadas según un plan establecido anualmente, evaluando que todos los requisitos de inscripción siguen siendo correctos. Estas auditorías generarán un informe donde se plasmarán los resultados de los controles efectuados.

Habrán tres tipos de Registros:

- a) Registro de ganaderías.
- b) Registro de queserías.
- c) Registro de locales de maduración y conservación.

La inscripción en los Registros es voluntaria, al igual que la correspondiente baja. La inscripción en estos, no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos otros Registros, que con carácter general estén establecidos.

D.2 Trazabilidad del producto.

La trazabilidad del producto está garantizada por su identificación en cada una de las etapas de producción y comercialización.

Para conseguirlo, los técnicos de la Asociación Profesional para el Desarrollo del Queso Camerano, realizan autocontrol de las producciones de leche y queso, asegurando de este modo, el control en toda la cadena, obteniendo datos fiables a la hora de otorgar la calificación y así asegurar la trazabilidad de los productos amparados.

Del mismo modo, cuando el producto certificado sale de la quesería para su posterior comercialización, se elaborará el albarán de expedición correspondiente y se controlarán las etiquetas y certificados de expedición. Las etiquetas que acompañarán al queso Camerano serán etiquetas numeradas, de este modo se controlará que el gasto de etiquetas que se realice en cada establecimiento, corresponde con la cantidad de producto certificado expedido, evitando de este modo, que se puedan etiquetar con el logotipo de la Denominación, quesos no acogidos a la Denominación de Origen Protegida.

El producto terminado, además de las etiquetas numeradas, estará también identificado con su lote, el cual figurará también en el albarán de expedición.

En caso de que se produzca alguna incidencia, se retirarán las etiquetas quedando inmovilizadas para, en su caso, proceder a su destrucción. El número de etiquetas inmovilizadas se anotará en el Registro correspondiente de control de etiquetado.

Los certificados caducados se archivarán durante un periodo mínimo de seis meses.

D.3 Procedimiento de control.

Todas las ganaderías, queserías y locales de maduración y conservación inscritos en el Plan de Control, tendrán la obligación de permitir la entrada en sus establecimientos, a los inspectores para que realicen cuantas auditorías, comprobaciones y toma de muestras consideren necesarias.

Tras inscribirse en el Registro Obligatorio correspondiente, será el propio Consejo Regulador el encargado de asegurar el correcto funcionamiento interno de la Denominación, mediante controles de todo el proceso productivo y la Dirección General de Calidad e Investigación Agroalimentaria, la encargada de asegurar este correcto funcionamiento mediante auditorías establecidas en el Plan de Auditoría, en el cual, se designarán los días de realización, así como el auditor o auditores que llevarán a cabo la misma.

Las actividades del Plan de Auditoría, alcanzarán:

1. Auditoría documental del sistema.
2. Inspecciones de ganaderías, queserías y locales de maduración y conservación, realizando visitas con objeto de verificar el cumplimiento y grado de implantación de los requisitos del presente pliego de condiciones.
3. Toma de muestras. Los inspectores procederán a la toma de muestras de los productos bajo control para su posterior análisis en laboratorio para aquellos parámetros que lo requieran, y a la toma de muestras y/o medición in situ, para aquellos otros parámetros que sean fácilmente medibles.

La toma de muestras se realiza en tal manera que permita la realización de análisis contradictorios y dirimientes para la resolución de conflictos y desacuerdos.

4. Emisión del informe, con base en las conclusiones extraídas de la auditoría del sistema documental, las inspecciones y los resultados de los análisis y mediciones. Se hará mención a las no conformidades habidas en la producción en contra de los requisitos del pliego de condiciones que pasarán a ser categorizados bajo los siguientes tipos:

No Conformidades.
Desviaciones.
Recomendaciones.

Posteriormente, el responsable supervisará el informe del auditor y las acciones propuestas por el suministrador, comunicando su decisión al solicitante.

Si la decisión es favorable, se concederá la Certificación del Producto, en caso contrario se solicitarán nuevas acciones correctoras que, una vez remitidas serán evaluadas de nuevo.

D.4 Certificación del producto amparado.

Cuando tras la decisión favorable se verifique que el queso cumple las condiciones especificadas en el Pliego de Condiciones y en el Reglamento, la Dirección General de Calidad e Investigación Agroalimentaria, extenderá el certificado de conformidad.

Posteriormente el Consejo Regulador hará entrega, a las empresas certificadas, de las etiquetas numeradas con el emblema de la Denominación de Origen Protegida « Queso Camerano » que deberán ser fijadas en cada pieza de queso, de forma que en la comercialización se pueda realizar el seguimiento del producto.

Solo saldrán al mercado con garantía de su origen, avalados por contraetiquetas numeradas con el logotipo propio de la Denominación de Origen, los quesos que superen todos los controles a lo largo del proceso.

D.5 Controles y análisis.

La Dirección General de Calidad e Investigación Agroalimentaria puede requerir cuando crea oportuno, análisis de materia prima, o de producto en cualquier fase de su elaboración, garantizando de ese modo el correcto funcionamiento de la Denominación.

Respecto a las muestras tomadas para analizar aquellos parámetros que los Órganos de Control, tanto interno como externo, requieran, se analizarán en laboratorios acreditados.

E. Obtención del producto.

E.1 Explotación del ganado.

La leche con la que se elabora el queso Camerano procederá de cabras sanas de las razas Serrana, Murciana-Granadina, Malagueña, Alpina y sus cruces.

La alimentación del ganado caprino responde a las prácticas tradicionales con el aprovechamiento directo de los pastos y de los subproductos agrícolas de la zona de producción, lo que da a la leche sus características peculiares.

E.2 Obtención de la leche y transporte.

El ordeño de las cabras se llevará a cabo con el mayor esmero e higiene posibles y con un óptimo manejo para garantizar la obtención de una leche limpia, higiénica, con baja carga microbiana, teniendo en consideración las normas vigentes.

Si la leche no fuese recogida antes de las dos horas siguientes al ordeño, será enfriada a una temperatura igual o inferior a 8 °C, en caso que se recoja diariamente, y de 6. °C cuando no se efectúe la recogida todos los días para limitar el desarrollo microbiano. Cuando sea necesario la recogida y el transporte de la leche, se realizará en buenas condiciones higiénicas, en cisternas isotérmicas o frigoríficas, o bien, con cualquier otro sistema que garantice que la calidad de la misma no se deteriore y a una temperatura que no superará los 10 °C.

E.3 Elaboración del queso.

Las técnicas empleadas en la manipulación de la leche y el queso, el control de fabricación, maduración y conservación, siguen los procesos que se mencionan a continuación y que tienden a obtener productos de la máxima calidad, manteniendo las características tradicionales de los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida «Queso Camerano».

Filtrado. La leche se filtra en la sala de recepción de la quesería. Cuando la leche proceda de diferentes explotaciones ganaderas, se someterá la leche cruda a un proceso de higienización por centrifugación u otro método autorizado.

Refrigeración y almacenamiento. La leche cruda se almacenará a una temperatura no superior a 6 °C si va a ser elaborada en las 36 horas siguientes a su recepción y a una temperatura igual o inferior a 4 °C si se va a elaborar en las 48 horas siguientes a su recepción.

Pasterización. La leche se someterá a un proceso de calentamiento a 71,7 °C durante 15 segundos, u otras combinaciones de temperatura y tiempo autorizadas por el Consejo Regulador, y que inmediatamente después de su aplicación tenga como consecuencia una reacción negativa a la prueba de la fosfatasa.

Adición de cloruro cálcico. Se adicionará en un máximo de 250 mg/Kg de leche utilizada.

Adición de cultivos de bacterias productoras de ácido láctico (fermentos lácticos).

Cuajado: la coagulación de la leche se provoca bien con cuajo de cabrito, cordero o cuajo industrial.

«Queso Camerano fresco y tierno»: el cuajado se realiza entre 32°C y 38°C de temperatura, durante un periodo de 15 a 45 minutos.

«Queso Camerano semicurado y curado»: el cuajado se realiza entre 29°C y 38°C de temperatura, durante un periodo de 25 a 60 minutos.

Corte. Una vez obtenida la cuajada se somete a cortes sucesivos hasta conseguir que los granos adquieran el tamaño adecuado.

«Queso Camerano fresco y tierno»: granos de 4 a 5 mm. de diámetro aproximadamente.

«Queso Camerano semicurado y curado»: granos de 4 a 5 mm. de diámetro aproximadamente.

Lavado de la cuajada: será opcional.

Recalentamiento. Será opcional, de realizarlo, se hará en los quesos semicurados y curados amparados por la Denominación de Origen objeto de este Pliego de Condiciones y consistirá en elevar la temperatura de 2° C a 5° C por encima de la temperatura de cuajado.

Trabajo del grano. Se agita el grano hasta que adquiere la consistencia adecuada.

«Queso Camerano fresco y tierno»: ligero trabajo del grano, lo que le confiere una consistencia blanda.

«Queso Camerano semicurado y curado»: trabajo intenso del grano, lo que le confiere una consistencia dura.

Moldeado. Tras eliminar el suero, el moldeado se realiza introduciendo la cuajada en moldes con forma de cilla (para elaboración con gasas) o microperforados con forma de cilla (con gasa

o sin ella), de tamaño adecuado para que los quesos, una vez madurados, presenten la forma, dimensiones y peso que son peculiares en los mismos y que se especifican en el apartado B.

El término cilla se refiere a los moldes, realizados con mimbre trenzada, usados antiguamente para elaborar el queso Camerano. Actualmente son de material plástico, pero con esa misma forma.

«Queso Camerano fresco»: los moldes disponen de grabados que imitan a las cillas.

«Queso Camerano tierno, semicurado y curado»: los moldes disponen de grabados que imitan a las cillas.

Prensado: una vez la cuajada en los moldes, se prensa por gravedad u otro procedimiento hasta conseguir el pH adecuado.

«Queso Camerano fresco y tierno»: el prensado, cuando existe, es corto y poco intenso.

«Queso Camerano semicurado y curado»: prensado de 1 a 4 horas, hasta conseguir el pH adecuado.

Salado. La salazón de los quesos se realiza por inmersión en salmuera fresca de cloruro sódico. La concentración de la salmuera se mantendrá entre 15° Be y saturación. El tiempo máximo de permanencia del queso en la salmuera será de 15 horas y dependerá de la concentración de la misma, del tamaño del queso y de la temperatura, que deberá ser inferior a 20 °C.

Maduración. Durante el período de maduración se efectúan las prácticas de volteo y limpieza, así como los tratamientos externos correspondientes. Las cámaras destinadas a la maduración disponen, durante todo el proceso, de una humedad relativa superior al 80% y una temperatura que oscilará entre 9 y 15.°C.

«Queso Camerano o de Cameros fresco»: no sufre proceso de maduración. Una vez salado y escurrido, el queso se conserva a una temperatura no superior a 4 °C.

«Queso Camerano o de Cameros tierno, semicurado y curado»: los tiempos mínimos de maduración están descritos en el apartado B.

Conservación-curación: se realizará entre 5 y 10 °C.

Presentación comercial: los quesos tiernos, semicurados y curados podrán presentarse con su corteza natural, y recubiertos de film retráctil, bolsa retráctil al vacío, bolsa de papel o papel de celofán. Los quesos frescos se presentarán en tarrinas o envases termoformados, esto también será posible para los quesos tiernos. Los quesos con una curación prolongada podrán tratarse con aceite de oliva en la corteza.

Todos los materiales utilizados en la presentación serán aptos para uso alimentario.

La presentación comercial siempre será la pieza completa del queso.

Etiquetado. Todos los quesos llevarán la etiqueta autorizada por la denominación. Las letras de mayor tamaño serán las de la marca comercial del producto. Un 20% más pequeña de tamaño, será la siguiente leyenda «D.O.P. QUESO CAMERANO» seguido de fresco, tierno, semicurado, curado según corresponda. Con un máximo de 2 mm de altura serán las letras utilizadas para la localización, dirección, localidad y provincia de la empresa elaboradora. El tamaño de la letra podrá ser modificado para su adaptación a la normativa vigente.

F. Factores que acreditan el vínculo con el medio geográfico. Influencia del medio en el producto.

F.1 Histórico.

La Sierra de Cameros, lugar donde nació el queso Camerano, es una de las zonas rurales más deprimidas económicamente de La Rioja, y comprende los cursos altos de los ríos Najerilla, Iregua y Leza, al sur de la Comunidad.

Es una zona con duras condiciones climatológicas, escasas y mal repartidas precipitaciones, temperaturas rigurosamente frías en invierno y calurosas en verano, con primaveras y otoños cortos y frecuentes heladas tardías.

Esta era, antiguamente, una zona con abundante ganadería caprina en régimen extensivo y con transterminancia entre los valles y la sierra, como ya recoge Enric Canut (1988) en «Manual de Quesos, Queseros y Quesómanos».

Pero el intenso despoblamiento, la prohibición durante mucho tiempo del pastoreo de cabras en áreas de repoblación y la tendencia a sustituir la cabra por la vaca hizo descender este tipo de ganadería.

La leche de estas cabras constituía la materia prima para la elaboración del queso Camerano, pues originariamente y sobre la base de una economía de subsistencia, las familias serranas disponían de alguna cabra para el consumo de leche familiar, transformando en queso la leche sobrante.

El tiempo que las cabras estaban en el valle también eran ordeñadas y esa leche si no se vendía se transformaba en queso.

El consumo de este queso sé hacia principalmente en fresco, pero para prolongar la vida del producto se introducía este en aceite o bien se favorecía un proceso de maduración.

La venta de queso no tuvo un mercado propio, era recogida por unos intermediarios a los que se les llamaba hueveros o cabriteros. Estos, una o dos veces por semana tras recoger todos los productos, los trasladaban a los mercados tradicionales de la capital.

El queso Camerano ha tenido fama desde hace siglos y ya en la vida de San Millán, escrita por Gonzalo de Berceo, este sabía de su valor:

Unas tierras dan vino, en otras dan dineros,
En aguna Çevera, en alguantas carneros,
Fierro traen en Alava e cunnos de azeros,
Quesos dan en ofrendas por todos los camberos.

En la publicación «Por las cocinas de Cameros» de Luis Vicente Elías y Erhard Rohmer publicada por el Instituto de Estudios Riojanos, se puede leer que la importancia y valor del queso se refleja también en algunos impuestos que se pagaban a los señores de los Cameros y que se hacían en queso.

En la misma publicación se confirma que este producto era un alimento importante en la vida tradicional serrana ya que aparece en diversos rituales y celebraciones.

A través del proyecto Euroterroirs financiado por la Unión Europea, que tiene por objetivo valorizar el patrimonio gastronómico europeo, el MAPA publicó el «Inventario Español de Productos Tradicionales de la tierra» y en su página 203 aparece el Queso Camerano.

Este queso se encuentra también referenciado en el «Catálogo de quesos españoles» del MAPA 1973 y en el «Catálogo de quesos de España», MAPA 1990, y se ha citado en numerosas ocasiones en la bibliografía relacionada con la etnografía camerana.

También en el Mapa de «Los 100 mejores quesos de España», se cita el queso puro de cabra Camerano.

En el Manual de Quesos, Queseros y Quesómanos, (Canut, 1988) se pone de manifiesto la tradición a elaborar queso fresco de cabra, en la parte sur de La Rioja, en las cabeceras de los valles del Najerilla, Iregua y Leza, en las estribaciones norte de la sierra de los Cameros, que pertenece a la Cordillera Ibérica y se sitúa en la parte noroccidental, entre La Rioja y Soria.

En las respuestas generales recogidas en el catastro de Ensenada (s. XVIII) se constataba la existencia de rebaños de ganado caprino en la zona del valle del Ebro, tanto en Logroño como en Haro.

En Haro (según catastro de Ensenada), la presencia de ganado caprino está datada desde el siglo XIII que es cuando se instala en los términos de su concejo el Monasterio de Herrera.

La elaboración de queso de cabra en estos lugares fue una práctica habitual lo mismo en la época medieval, que en la moderna, debido al carácter autosuficiente de los monasterios. Esta circunstancia hizo que durante el siglo XVI y XVII se registrarán frecuentes pleitos entre los propietarios de viñedos en la zona de Haro y los propietarios de cabras (no solo monjes), dado el carácter destructivo de este tipo de ganado para ciertos cultivos.

Al final de la década de los 60 y primeros de los setenta, se produce un éxodo de la sierra hacia el valle, esto unido a problemas de tipo sanitario, que el modo tradicional de elaboración de queso implicaba, hizo que la mayor parte de la producción se fuera abandonando.

Fue también una época, en la que la política forestal potenció las repoblaciones y se impidió la entrada de las cabras en zonas de bosques.

Todas estas circunstancias hicieron que la cabaña caprina descendiera y como consecuencia también la fabricación del queso.

Aún así, aunque escasamente y de forma artesanal y clandestina, la elaboración de este queso fue manteniéndose para el consumo o la venta por encargo, además del consumo familiar, existiendo la costumbre de comercializarlo en el entorno local.

Actualmente, se reducen a cuatro las queserías que elaboran este tipo de queso. Tres de ellas de forma artesanal, una se encuentra en Tondeluna, aldea del municipio de Ojacastro, otra en Munilla y la tercera en Anguiano.

Todas elaboran exclusivamente con leche de cabra procedente de sus propios rebaños, elaborando queso fresco, curado y semicurado.

La cuarta es una quesería de mayor dimensión situada en Haro, donde se elaboran una amplia gama de quesos, entre los que se encuentra el queso Camerano, elaborando exclusivamente con leche de cabra al que se le somete a un proceso de maduración de un mes.

F.2 Natural.

La Comunidad Autónoma de La Rioja, limita al norte con Álava y Navarra, al Sur con Soria, al Este con Navarra y Zaragoza y al Oeste con Burgos, quedando enmarcada por los paralelos 42º 38' y 41º 55' de latitud norte y los meridianos 2º 01' y 0º 34' de longitud este; desenvuelve su territorio por la Depresión del Ebro, Cordillera Ibérica y algo de la Cordillera Cantábrica. Esta comunidad Autónoma reparte su territorio entre las dos regiones naturales siguientes: las serranías Ibérico-Sorianas y el Valle Ibérico, localizándose las primeras en la mitad meridional del mismo, aproximadamente.

Geográficamente, La Rioja está dividida en siete valles paralelos de Oeste a Este, cuyos ríos descienden desde las sierras del Sur hasta desembocar en el Ebro: Valle del Oja-Tirón, Valle del Najerilla, Valle del Iregua, Valle del Leza-Jubera, Valle del Cidacos y Valle del Alhama-Linares. La Sonsierra riojana (Briñas, San Vicente y Ábalos) es el único territorio situado en la margen izquierda del Ebro.

Conforme al mapa de división de España en regiones geográficas, La Rioja se identifica con la región alto Ebro, que a su vez se incluye dentro del gran conjunto geográfico denominado Aragón, Navarra y Alto Ebro.

En el contexto de la comercialización agraria de España del Ministerio de Agricultura, se integra en la región agraria del Ebro, junto a Navarra y las tres provincias aragonesas, región agraria, pues, que coincide con el conjunto geográfico anteriormente aludido.

En un contorno de 5.033,88 Km², queda agrupada una superficie de 503.388 Ha, representando el 1% de la superficie nacional, y el 1,02% de la peninsular.

Está constituida por 174 municipios, que se agrupan en seis comarcas agrarias:

Rioja alta.

Sierra Rioja alta.

Rioja media.

Sierra Rioja media.

Rioja baja.

Sierra Rioja baja.

La zona de producción de leche de la cabra y de elaboración de queso se caracteriza por una gran variedad topográfica y paisajística.

F.2.1 Suelo.

Fisiología, geología, litología y geomorfología. Los terrenos de la zona ofrecen un claro contraste fisiológico a causa de su diferencia topográfica. Fundamentalmente, el relieve montañoso se localiza en el cuadrante suroccidental y son montes de laderas escarpadas con profundos barrancos labrados por la erosión.

El resto de topografía es suave, con amplias llanuras. En el extremo nororiental se extiende el valle del Ebro.

Desde el punto de vista geológico los terrenos se datan como pertenecientes a las eras terciarias (Mioceno y Oligoceno) y cuaternarias (amplias zonas aluviales) y su litología se halla dominada por las condiciones sedimentarias del borde del valle del Ebro durante el Oligoceno y el Mioceno, afectadas por los procesos erosivos del Cuaternario. Así, el cuadrante suroccidental es de neto dominio del Oligoceno, cuyas rocas principales figuran entre las más resistentes a la erosión.

En la zona aparecen conglomerados y areniscas de carácter calizo. Los materiales miocénicos tienen una representación de reducida superficie en el sur, como recubrimientos de los oligocenos en forma también de conglomerados calizos. Más importantes son las áreas centrales, sobre todo en el triángulo Aldeanueva y Calahorra, y manchas extensas, pero aisladas, en todo el cuadrante noroeste, donde no hay cobertura cuaternaria, siendo sus materiales muy variados, con areniscas, margas, (algunas yesíferas), limolitas, argilitas; etc., en una variada estratografía de carácter continental.

Finalmente es preciso citar, por la importancia que tienen tales materiales sobre la formación de los suelos, las formaciones generalizadas yesíferas y saliníferas del borde sobre el Ebro. Todas estas formaciones son muy erosionables y han dado lugar a materiales datados como cuaternarios, procedentes en su mayor parte de las anteriores litologías.

Las áreas de materiales coluvionados durante el cuaternario, retrabajadas en épocas sucesivas, y aún en la actualidad por los procesos locales de erosión y sedimentación, son muy variadas y en cuanto a superficie constituye una falsa unidad litológica, por su heterogeneidad local, pero en conjunto la más extensa de la Hoja. Desde las formaciones de cantos, en los pies de las laderas de conglomeradas, hasta los depósitos arenosos y hasta margoso-saliníferos de los fondos de los pequeños valles y vaguadas, existe una amplia gama de materiales de reciente sedimentación.

Los desniveles topográficos inicialmente apuntados, unido a la alternancia de grandes masas de estratos blancos (arcillas y margas) y de estratos duros (conglomerados de cemento calizo y areniscas calizas, con ligero o nulo buzamiento) han facilitado la erosión fluvial y dado origen a fenómenos de encajamiento tan espectaculares como los del río Cidacos.

El fuerte encajamiento de los recursos principales proporciona nivel de base suficientemente bajo a los afluentes para realizar una intensa acción erosiva, que se completa en otros ciclos con fases de depósito, proporcionando configuraciones tan curiosas como las alternancias de materiales oligocenos y cuaternarios al sur del valle del Cidacos.

En el área miocena la erosión viene dominada por el nivel de base del Ebro, y sus variaciones a lo largo del cuaternario siguiendo el ritmo escalonado de las glaciaciones, han conducido al desarrollo de sistemas de terrazas paralelas al curso contemporáneo del gran río. Estas terrazas han sido atacadas en las épocas de encajamiento posteriores y hoy se han convertido en unas áreas irregulares de gran extensión cubiertas por los restos coluvionados de sus primitivas formaciones. Apenas quedan relictos originales, si bien hay algunos bastante típicos como el que corresponde al cerro de Paposeras, al NW de Calahorra, resto de una terraza muy antigua.

La formación realmente aluvial del Ebro es relativamente estrecha, variando su anchura entre 2 y 4 km., y siendo de configuración bastante irregular en el detalle.

Edafología. De un modo general la génesis de los suelos presentes en la zona, hay que atribuirlos a la puesta en marcha, con intensidad variable, según los casos, de los procesos de humificación y al desarrollo, en grado igualmente variable, de los procesos responsables del movimiento de la caliza y de la arcilla en el seno del perfil, junto con los generadores de condiciones favorables al halomorfismo.

Dada la enérgica erosión geológica existente en la mayor parte de la superficie, no hay condiciones favorables para la formación de perfiles muy desarrollados, pues los procesos citados no tienen tiempo de actuar, ante el continuo rejuvenecimiento del material. Hacen excepción a lo dicho los espacios de suficiente estabilidad geomorfológica –laderas al sur del Cidacos– o las terrazas genuinas del Ebro y las plataformas de gravas, interpuestas entre ellas, difícilmente erosionables, donde se encuentran perfiles muy evolucionados.

En estas condiciones, bajo horizontes superficiales A o Ap, en los suelos cultivados, se encuentran horizontes subsuperficiales con grado de desarrollo variable, el más simple de los cuales está representado por el horizonte Bs, de carácter «estructural», por simple edafización «in situ». Otras variantes se refieren a la acumulación inicial de caliza (Bca), caso bastante general.

La presencia abundante de caliza da lugar a los horizontes K, indicadores de un grado más avanzado de desarrollo, que solo en los suelos más viejos, llega a comentarse en forma de costra caliza, designada como Km. Los perfiles más evolucionados son los que presentan horizonte de iluviación de arcilla (Bt), que además puede presentar una acumulación secundaria de caliza Btca y en contadas ocasiones ligero hidromorfismo, pasando a Btg. En cuanto al horizonte C se presenta como tal o, a veces, presenta una ligera acumulación de cal (Cca).

De acuerdo con la secuencia más frecuente de los horizontes en los perfiles, los suelos de la Zona se pueden agrupar, fundamentalmente, en los siguientes cuatro tipos:

- Suelos poco desarrollados.
- Suelos moderadamente desarrollados.
- Suelos moderadamente desarrollados, pero con intensa acumulación caliza.
- Suelos bien desarrollados, con iluviación de arcilla.

Haciendo uso del sistema de clasificación del USDA (Soil Taxonomy) tales suelos se clasifican como pertenecientes a los órdenes Entisol, en el caso de los suelos poco desarrollados, Inceptisols, Aridisols y Mollisols, en el caso de los suelos moderadamente desarrollados, y Alfisols, para el caso de los suelos bien desarrollados.

F.2.2 Clima.

La Rioja entera queda bajo el dominio del gran tipo climático mediterráneo, uno de los 10 grandes climas distinguido por Papadakis. Los valores del régimen de humedad ME (mediterráneo húmedo) y Me (mediterráneo seco), traen consigo esta catalogación, aunque en la mitad oriental de la provincia un amplio sector de terrenos, que aproximadamente comienza en Albelda de Iregua y que se ensancha progresivamente en forma más o menos triangular para terminar incluyendo a todo el extremo oriental, por no presentar una pluviometría invernal superior a la estival, confiere a esta zona un marcado carácter de transición hacia el régimen de humedad estepario.

El clima mediterráneo se divide dentro del marco provincial en los 4 climas mediterráneo continental templado (I), mediterráneo templado (II), mediterráneo templado fresco (III) y mediterráneo templado frío (IV), que se asientan respectivamente sobre los sectores de terreno así indicados (I, II, III, IV) en el esquema de zonas agroclimáticas, al que resulta ser excepción las estaciones de Lumbreras (clima Mediterráneo templado/Mediterráneo templado fresco) y Anguiano (Mediterráneo marítimo fresco) que a efectos cartográficos quedan incluidas en el tipo climático III.

El clima I mediterráneo continental templado, rige en la mitad oriental de la provincia los terrenos más bajos, más o menos por debajo de los 600 m.

El clima II mediterráneo templado, establece su influencia sobre los terrenos norte-occidentales de la provincia y a lo largo de todo el borde septentrional de la Cordillera Ibérica.

Los climas III mediterráneo templado fresco y IV mediterráneo templado frío gobiernan el resto mayoritario de la Cordillera Ibérica, reservándose el clima más frío los terrenos más elevados de la misma (Sierras de la Demanda, Urbión y Cebollera).

El clima mediterráneo templado fresco, con un tipo de invierno trigo avena, un tipo de verano trigo menos cálido y un régimen de humedad mediterráneo húmedo o mediterráneo seco, se desglosa en los homoclimas (Tv,T;ME) y (Tv,t;Me) que determinan sobre el sector de terrenos III las correspondientes zonas agroclimáticas.

El clima mediterráneo templado frío, con un tipo de invierno trigo cálido, un tipo de verano polar cálido y un régimen de humedad mediterráneo húmedo se especifica en el homoclima (Ti,P;ME) que integra al conjunto de terrenos IV en la misma zona agroclimática.

En el siguiente cuadro se resumen las condiciones climáticas de la zona estudiada:

	I II	III IV
Temperatura media anual (t.m.)	8 a 10 °C	2 a 8 °C
t.m. del mes más frío	0 a 4 °C	-4 a 0 °
t.m. de las mínimas del mes más frío.	0 a -6 °C	-6 a -1 °
Duración media del periodo frío (1)	8 meses	10 a 12 meses
t.m. del mes más cálido	16 a 18 °	10 a 14 °C
t.m. de las máximas del mes más cálido	24 a 26 °	20 a 24 ^a
Duración media del periodo cálido (2)	-	-
Pluviometría anual (mm)	400-900	800-1200
ETP anual(3) (mm)	600-700	400-600
Duración media del periodo seco	2 a 4 meses	0 a 1 mes

Las observaciones a tener en cuenta son:

Periodo frío: conjunto de meses fríos, entendiéndose por mes frío aquél en el que la temperatura media de las mínimas es inferior a 7 °C.

Periodo cálido: conjunto de meses cálidos, entendiéndose por mes cálido aquél en el que la temperatura media de las máximas es superior a 30 °C.

Calculada en base al método Thornthwaite.

Periodo seco: conjunto de meses secos, entendiéndose por mes seco aquél en el que el balance $P + R - ETP$ es inferior a $= 0$ mm., siendo P la pluviometría anual, ETP la evapotranspiración potencial mensual según Thornthwaite y la R la reserva de agua almacenada en el suelo en los meses anteriores.

El mes más frío es enero; febrero es un mes de transición para ya en marzo dejar los fríos invernales. La temperatura media en verano, nunca supera los 20°C.

En cuanto a las precipitaciones, los meses más lluviosos son mayo-junio y noviembre-diciembre, coincidiendo la menor precipitación en los meses estivales.

Las zonas más húmedas, se localizan en torno a la Demanda, donde las influencias atlánticas se dejan sentir con mayor fuerza. Por el contrario, la zona próxima al Alhama recibe la mayor parte de humedad de las penetraciones mediterráneas, que son menos profundas. De norte a sur el gradiente pluviométrico está directamente relacionado con el relieve.

Las temperaturas también marcan un doble gradiente, coincidiendo las zonas de mínima precipitación, con las de máxima temperatura, razón por la cual el balance hídrico es deficitario en toda la mitad occidental de Cameros y muy especialmente en los valles del Alhama, Cidacos y Leza.

Suelen ser frecuentes las tormentas estivales y las de primavera tardía y son más fuertes que en el valle por el encajonamiento de los vientos y subsiguiente incremento de la velocidad.

En cuanto a la nieve, las primeras nevadas suelen ocurrir en el mes de octubre, llegando a producirse las últimas en el mes de mayo. El número de días de precipitación en forma de nieve anual, oscila entre los 24,5 de Canales y los 3,1 de Enciso, gradación esta, influenciada por la altitud y la mayor o menor proximidad de las zonas de penetración de las perturbaciones atlánticas.

El clima es el principal factor de localización vegetativa, porque cuando este es suficientemente húmedo y la temperatura no demasiado fría, al cabo del tiempo, tanto en los terrenos ácidos como en los calcáreos acaba desarrollándose el mismo tipo de suelos y vegetación. Es lo que se conoce como «clímax» de una zona. Aunque a veces el exceso de pendiente o la acción antrópica, también tienen su influencia, orientando el ecosistema de acuerdo con sus preferencias o necesidades.

La vegetación espontánea, base de la alimentación natural del ganado caprino, queda claramente condicionada por estos factores.

Las características climáticas, antes apuntadas, proporcionan una riqueza vegetal de pastos naturales y arbustivos de gran valor forrajero, que imprimen a la leche unas características que repercuten directamente en su sabor, materia grasa, proteína, azúcar y sales minerales y que por tanto otorgan al queso sus aspectos sensoriales.

F.2.3 Hidrografía.

La mayor parte de la zona estudiada es un plano inclinado con pequeños ríos que vierten hacia el Ebro. Estos ríos han labrado profundos y angostos valles, que son los únicos caminos para penetrar en la montaña y además por el régimen y configuración de sus cauces, presentan excelentes condiciones para construir sobre ellos azudes, presas y embalses.

El régimen de los ríos depende de la forma, intensidad y distribución de las precipitaciones, aunque también intervienen otra serie de factores como la edafología, relieve, vegetación, etc., si bien de Oeste a Este el régimen se hace más irregular a medida que nos alejamos del área más directamente afectada por la influencia Cantábrica.

De Oeste a Este, los ríos de la zona son: Oja, Najerilla, Iregua, Jubera-Leza, Cidacos y Alhama-Linares. La mayor parte de ellos presentan unos regímenes hidrográficos típicamente mediterráneos, con unos mínimos localizados en agosto-septiembre, y unos máximos que generalmente suelen coincidir con los meses de marzo, abril y mayo, para volver a aumentar el caudal en el otoño.

Este tipo de régimen es una consecuencia de las precipitaciones invernales y equinocciales, que en primavera se ven reforzadas por la fusión de las nieves, dando como resultado unas grandes oscilaciones de caudal a lo largo del año, y lo que es más grave, una gran irregularidad interanual, ya que algunos años el estiaje alcanza valores próximos a cero.

Cuenca	Cota de nacimiento (mts)	Longitud (kms)	Superficie cuenca (km ²)	Aportación media anual (Hm ³)
Oja	1.800	69,4	1.307,6	286
Najerilla	1.650	99,7	1.122,8	400
Iregua	1.600	62,5	807,1	210
Leza-Jubera	1.600	44,7	567,8	70
Cidacos	1.584	82,8	734,8	85
Alhama-linares	1.265	84,6	1.312,0	134

Disponibilidad de recursos hidráulicos. Estadística Agraria Regional año 2000.

F.2.4 Flora natural y cultivos.

Los pastos ocupan una gran extensión de La Rioja y poseen un alto valor económico, ecológico y social. Los pastos no son sólo fuente de riqueza y, por tanto, de fijación de familias en su entorno; presentan otras ventajas como su aportación paisajística, la biodiversidad y el papel en la conservación del suelo, entre otras.

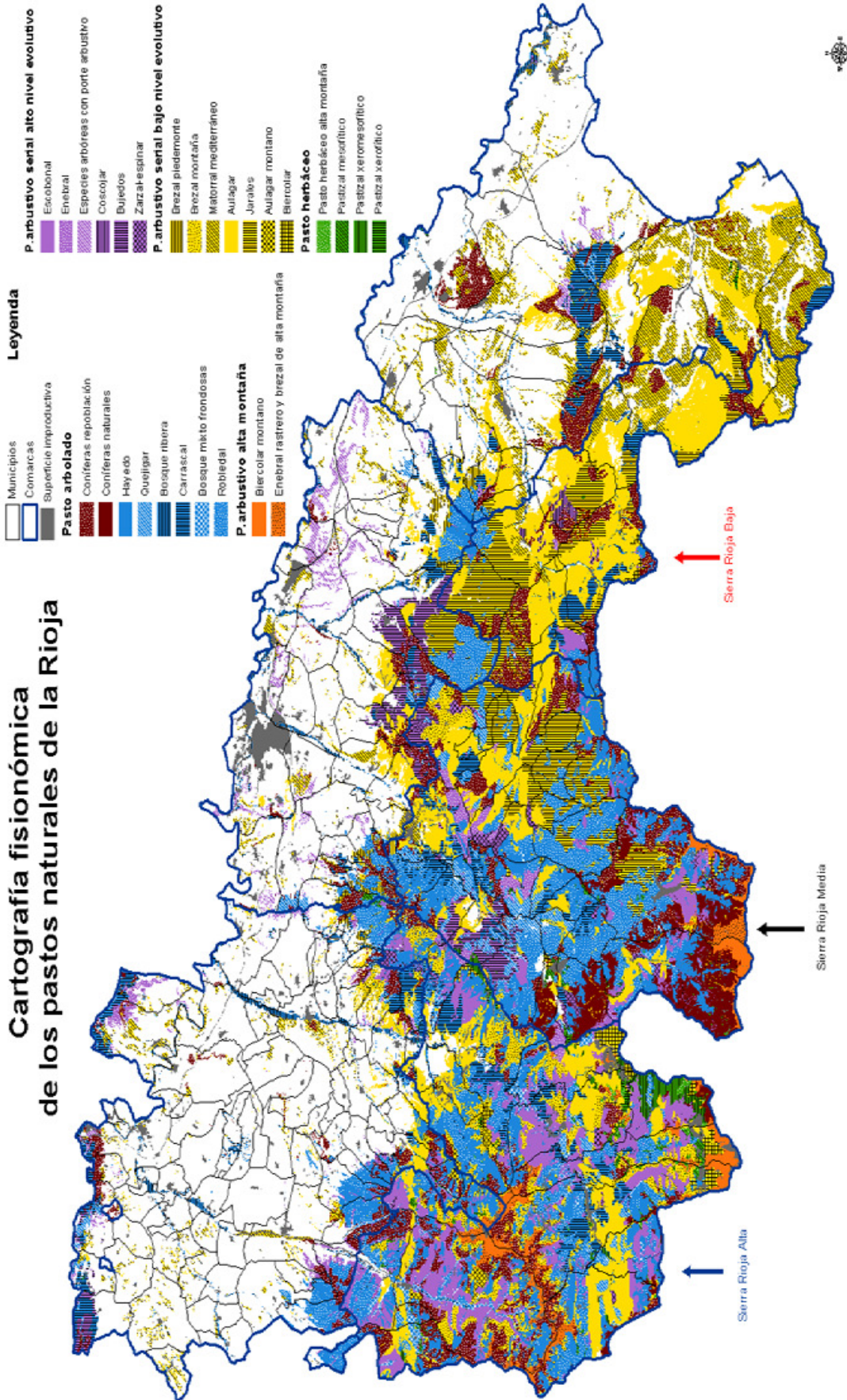
En La Rioja, unas 200.000 Ha de su territorio corresponden a pastos naturales, localizándose principalmente en las sierras. En estas condiciones, la producción ganadera es la principal actividad para la población asentada en estos municipios.

Las tierras de cultivo suman en La Rioja una extensión de 161.927 Ha. de las que 72.489 corresponden a cultivos herbáceos y 27.613 a barbechos y otras tierras no ocupadas.

F.2.4.1.—Tipos de pastos y recursos pascícolas.

Se pueden diferenciar dos tipos de pastos: pastos de origen agrícola y pastos naturales.

En el siguiente Mapa se representa la cartografía de los pastos naturales de la Rioja, elaborada a partir del Mapa Forestal realizado por el Gobierno de La Rioja.



La diversidad pascícola de la región se produce como resultado de diferencias en sustrato litológico y en la geomorfología del terreno y las influencias climáticas (oceanidad, continentalidad y gradiente termopluviométrico altitudinal) que inciden sobre las clases y la producción de pastos.

En la siguiente tabla se presentan los datos de oferta pascícola potencial, expresada en Unidades forrajeras/Ha, y la superficie que ocupan los principales tipos de pastos en el conjunto de la región.

Tipo de pasto	Producción (UF/Ha)	Superficie (Ha)
Pastos arbustivos		188.726
Pastos arbustivos de alta montaña (Brezal, biercolar, enebral rastrero).	290	6.649
Seriales de alto nivel evolutivo		37.251
Especies arbóreas con porte arbustivo	400	4.887
Coscojar	270	571
Zarzal-espinar.	1.000	2.660
Escobonal.	750	18.944
Bujedo	270	6.777
Enebral.	750	3.412
Seriales de bajo nivel evolutivo		144.826
Brezal de montaña	580	12.702
Aulagar montano	870	849
Biercolar	580	2.707
Brezal de piedemonte.	580	1.870
Jaral	320	20.542
Matorral mediterráneo	400	52.576
Aulagar.	600	53.580
Pastos herbáceos.		4.435
Pasto herbáceo de alta montaña	270	455
Pastizal mesofítico	2.750	1.424
Pastizal xeromesofítico.	900	2.096
Pastizal xerofítico	250	460
Total pastos naturales		193.161

La distribución de los pastos depende del tipo de terreno y su altitud.

Las zonas con erosión de suelo y fuertes pendientes son ocupadas por carrascales que cuentan con un estrato arbustivo desarrollado.

Se puede diferenciar entre pastos arbustivos de alta montaña y los pastos arbustivos seriales o de sustitución.

Los pastos arbustivos de alta montaña son comunidades climáticas que se sitúan en la zona de cumbres donde no es posible la existencia de vegetación arbórea. La vegetación está formada principalmente por enebrales rastreros, biercolares y brezales de montaña. En los primeros, el enebro rastrero (*Juniperus communis* subsp. *alpina*), el piorno (*Cytisus balansae* subsp. *europaeus*), el arándano (*Vaccinium myrtillus*) y el biércol (*Calluna vulgaris*) son las especies más características. Los biercolares y brezales de alta montaña están representados por brezos (*Erica* spp.), biércol (*Calluna vulgaris*), aulaguino (*Genista hispánica* subsp. *occidentalis*) y *Genista pilosa*.

Los brezales de montaña se caracterizan por la presencia de un estrato arbustivo denso dominado de brezos (*Erica* spp, *Daboecia cantabrica*), *Genista pilosa*, *Genista anglica*, arándano (*Vaccinium myrtillus*) y una vegetación herbácea poco desarrollada en la que *Deschampsia flexuosa*, *Potentilla erecta*, *Carex* spp., *Thymus praecox*, *Avenula sulcata* y *Danthonia decumbens* son especies abundantes.

En las zonas de altas cumbres se desarrollan unos pastizales duros representados por pequeñas manchas de cervunales en los que *Nardus stricta* es la especie más característica y pastos dominados por *Festuca curvifolia* y *Antennaria dioica*. La producción de hierba es pequeña y de corta duración (meses de verano) ya que las bajas temperaturas que soportan el resto del año no permite el crecimiento herbáceo.

Por debajo del límite altitudinal del bosque encontramos pastizales mesofíticos y xeromesofíticos. Los primeros están dominados por especies vivaces que no sufren sequía o la sufren sólo muy moderadamente. Integran tanto los prados de siega instalados en zonas llanas con poca pendiente, pastos de *Cynosurion* intensamente pastoreados y eutrofizados por la acción del ganado, cervunales y juncales. A pesar de la pequeña superficie que ocupan dentro del territorio, suponen un importante aporte a la oferta pascícola total debido a la gran productividad herbácea que les caracteriza, especialmente importante en los prados de siega. Los pastos xeromesofíticos se dan en condiciones de menor humedad, estando compuestos tanto de plantas vivaces como anuales.

Por debajo del bosque se encuentran distintos tipos de comunidades de matorral denominadas seriales, que de acuerdo al mayor o menor grado de evolución que representan dentro de sus series de vegetación, se clasifican en pastos arbustivos seriales de alto nivel evolutivo y de bajo nivel evolutivo.

En el primer grupo, sobresalen por su extensión y su contribución pascícola los escobonales, compuestos de vegetación arbustiva dominada por *Genista florida*, *Cytisus scoparius* y *Erica arborea* y un estrato herbáceo constituido por numerosas especies entre las que destacan *Silene nutans*, *Hieracium pilosella*, *Pteridium aquilinum*, *Anthoxanthum odoratum* y en otras zonas con *Lavándola stoechas* y *Thymus mastichina* en ombroclima subhúmedo, zarzales-espinares, con *Rubus* spp., *Crataegus monogyna*, *Acer* spp. y *Prunus spinosa*, enebrales con predominio de *Juniperus communis* y bujedos.

Dentro de los pastos arbustivos seriales de bajo nivel evolutivo, se observa un claro predominio de brezales de montaña, aulagares y jarales.

Los primeros se desarrollan sobre sustrato silíceo o en zonas calizas decarbonatadas por intenso lavado. Cuentan con un estrato arbustivo desarrollado compuesto de brezos (*Erica australis*, *Erica arborea*, *Daboecia cantabrica*, *Erica vagans*, *Erica cinerea*), biércol (*Calluna vulgaris*), arándano (*Vaccinium myrtillus*), *Genista pilosa* y *Cytisus scoparius*. El estrato herbáceo está representado por *Arenaria montana*, *Deschampsia flexuosa*, *Viola* spp., *Agrostis delicatula*., entre otras.

Los aulagares son los matorrales más abundantes en las zonas calizas y están integrados por distintos arbustos entre los que destacan la aulaga (*Genista scorpius*), el tomillo (*Thymus vulgaris*) y la lavanda (*Lavandula latifolia*). La vegetación herbácea se caracteriza por una alta diversidad estando dominada por especies como *Helianthemum* spp., *Avenula* spp., *Brachypodium pinnatum*, *Brachypodium retusum*, *Bromus erectus*, *Carlina* spp. *Festuca rubra*, *Helianthemum* spp., *Koeleria vallesiana*, *Onobrychis sativa*, *Phlomis lychnitis* y *Teucrium chamaedrys*.

Los jarales se desarrollan sobre terrenos silíceos y están compuestos de *Cistus laurifolius*, *Lavandula stoechas*, *Thymus mastichina*, *Genista hispanica* subsp. *occidentalis*, *Ononis spinosa*, *Lotus corniculatus* y *Anthyllis vulneraria*.

Los pastos herbáceos contribuyen sustancialmente a la oferta de pasto total (18%) a pesar de la escasa superficie en que se extienden (4%).

Los pastos herbáceos ocupan un área reducida pero contribuyen en un porcentaje alto a la oferta de pasto total (20%). Entre ellos destacan los pastos mesofíticos y xeromesofíticos, siendo la contribución pascícola de los primeros notablemente superior.

F.2.4.2 Cultivos.

Las tierras de cultivo en La Rioja ocupan 161.927 Has. de las que 72.489 son de cultivos herbáceos y 61.825 de cultivos leñosos, quedando 27.613 como barbechos y otras tierras no ocupadas.

Dentro de los cultivos herbáceos, con más de 56.000 Has. predominan los cereales seguido de los cultivos hortícolas con casi 10.000 Has.

En los cultivos leñosos la vid es la especie que más extensión ocupa, 45.855 Has, seguida del almendro con 9.848 Has y el olivo con 2.277 Has, le siguen en orden de importancia el peral, melocotonero y manzano.

Muchas de estas tierras son aprovechables para alimentación del ganado caprino, pastando directamente en los rastrojos y en los restos de cultivos de hortícolas.

Todos estos cultivos generan subproductos aprovechables para alimentación de las cabras.

F.3 Condiciones de manejo y alimentación del ganado.

El manejo del ganado será aquel que de lugar a cabras sanas.

El ordeño se llevará a cabo en las mejores condiciones posibles para obtener una leche limpia, higiénica, con baja carga microbiana y siempre de acuerdo con la legislación vigente.

La alimentación será fruto del pastoreo de una vegetación natural, predominantemente arbustiva, que por sus características diferenciales influye sobre los aspectos sensoriales del queso.

Se complementa con la utilización continua de subproductos, especialmente paja de cereal, vid, ramón de olivo, cáscara de almendra, rastrojos de hortícolas, pulpa de remolacha y desechos de la industria conservera, así como judía y guisante.

Complemento de alto valor nutritivo, basado en paja con guisante, avena, maíz, habas, alfalfa deshidratada, veza.

El buen manejo del ganado y la alimentación descrita imprimen a la leche unas características diferenciales muy peculiares que aportan al queso sus aspectos sensoriales.

F.4 Vínculo humano.

Las queserías productoras del queso Camerano, han heredado el proceso de elaboración que antaño se hacía en las casas de la sierra, o bien en el valle en el periodo que se hacía la transterminancia, alguno de ellos directamente de sus abuelos.

Todos los queseros tienen una formación específica en la elaboración de queso, siendo bien, maestros queseros, o teniendo incluso una formación universitaria.

Los queseros realizan el Camerano con todo el esmero atendiendo a las condiciones sanitarias y cumpliendo a rajatabla todas las normas exigidas.

G. Autoridad encargada de la verificación del pliego de condiciones.

Nombre: Dirección General de Calidad e Investigación Agroalimentaria.

Dirección: Avd. de La Paz, 8-10, 26071 Logroño (La Rioja).

Teléfono: 941291600.

Fax: 941291602.

La Dirección General de Calidad e Investigación Agroalimentaria, como órgano competente en materia de denominaciones de calidad del Gobierno de La Rioja, es la autoridad encargada de la verificación del pliego de condiciones.

H. Etiquetado.

Los productores que hayan obtenido el certificado, utilizarán obligatoriamente en las etiquetas la mención Denominación de Origen Protegida «Queso Camerano» y el logotipo de la Denominación de Origen Protegida.

Cualquier tipo de envase en que se expidan los quesos, irá provisto de precinto de garantía, etiqueta o contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador que serán colocadas en la quesería inscrita y siempre de forma que no permitan una nueva utilización de la misma.

El etiquetado de los envases utilizados en la comercialización de los quesos protegidos por la denominación deberá estar autorizado por el Consejo Regulador previamente a su puesta en circulación.

No se autorizarán las etiquetas que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor. Podrá ser anulada la autorización cuando hayan variado las circunstancias que concurrieron en la misma, previa audiencia de la firma interesada.

I. Requisitos legislativos nacionales.

Las disposiciones nacionales relativas a la materia de denominaciones de origen a las que se atiene este pliego de condiciones son:

Ley Orgánica 3/1982, de 9 de junio, Estatuto de Autonomía de La Rioja (modificada por Leyes Orgánicas 3/1994, de 24 de marzo, y 2/1999, de 7 de enero).

Ley 3/1995, de 8 de marzo, de Régimen Jurídico del Gobierno y la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de La Rioja.

Ley 30/1992, de 26 noviembre, Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

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 y de las indicaciones geográficas protegidas y la oposición a ellas.

Ley 5/2005, de 1 de junio, de los Sistemas de Protección de la Calidad Agroalimentaria en la Comunidad Autónoma de La Rioja.

Decreto 24/2008, de 28 de marzo, por el que se reglamenta la estructura y el funcionamiento de los órganos de gestión de las figuras de calidad agroalimentaria en La Rioja.