

Quesos de España

Productos con

Denominación de

Origen de España

PROLOGO

España tiene una gran tradición ganadera –ovejas churras, merinas, manchegas, lachas, vacas frisonas, rubias gallega, pardo alpina, etc. y por lo tanto, quesera. Durante siglos nuestra riqueza fueron las ovejas que pastaban nuestros campos y que transitaban por las Cañadas Reales haciendo la trashumancia.

Incluso tenemos un héroe que antes de luchar contra los romanos era pastor de ovejas. Su nombre: Viriato.

Hay quesos de muchos tipos y sabores: de leche de vaca, de oveja, cabra o mezcla de las tres leches. También podemos disfrutar de quesos frescos, semicurados y curados. Elaborados con leche cruda o pasteurizada. Los hay azules, cremosos... Incluso alguno lleva vino y pimentón.

En la actualidad los artesanos queseros de cada rincón de España elaboran el queso de forma artesanal pero empleando las últimas tecnologías. Las diferentes formas de elaboración se han ido transmitiendo a lo largo de los siglos de padres a hijos/as.

A lo largo y ancho de España se producen y elaboran quesos amparados por Denominaciones de Origen, I.G.P. o por Marcas de Calidad. Hay 26 quesos con D.O. y uno, el Queso de Valdeón está amparado como I.G.P. También hay muchísimos que carecen de estas garantías de calidad y que son igualmente muy buenos.

Los quesos amparados por Denominación de Origen han de ser elaborados con leche procedente de animales de razas de ganado adaptadas al medio natural de cada región, cuyas condiciones de alimentación y manejo están reguladas en el respectivo Reglamento con el objetivo de obtener productos de alta calidad y vinculados al medio geográfico de que proceden. Aunque estos requisitos serían suficientes por sí mismos para garantizar su origen, éste debe ir avalado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen correspondiente.

DOP (Denominación de Origen Protegida)

Con estas siglas se identifican **productos alimenticios originarios de un lugar determinado**, una región o excepcionalmente un país. No obstante la legislación permite que algunos nombres se asimilen a las DOP aun cuando las materias primas ya sean animales vivos, carne o leche que se utilicen para elaborar ese producto procedan de una zona geográfica más amplia que la zona definida o incluso de una zona distinta de ésta siempre que cumplan ciertas condiciones.

IGP (Indicación Geográfica Protegida)

Con estas siglas se entiende que se identifica un **producto originario de un lugar determinado**, una región o un país.

Que posea una cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda esencialmente **atribuirse a su origen geográfico**.

Y por último que una **al menos de sus fases** de producción, transformación o elaboración tenga lugar en la zona geográfica definida.

Especialidad Tradicional Garantizada (ETG)

También en la actualidad es frecuente ver esta marca en distintos productos alimenticios. Vamos a saber que quiere decir estas siglas.

Se podrán registrar como especialidades tradicionales garantizadas los nombres que describan un producto o alimento específico que sea el resultado de un método de producción, transformación o composición que corresponda a

una **práctica tradicional** y producido con materias primas o ingredientes que sean los utilizados tradicionalmente.

Es por ello que se admite registrar el nombre de un producto alimenticio como ETG cuando ya **se ha llamado así tradicionalmente a lo largo del tiempo**, que debe de ser de al menos 30 años, e identifica su carácter tradicional.

En España solamente existen reconocidos estos **cuatro productos como ETG**, **el jamón serrano** con una serie de características específicas, **la leche certificada de granja**, **los panellets** y **la torta de aceite**.

Obtención de los quesos y tortas de queso.-

La leche destinada a la elaboración del queso, será de las especies y razas autorizadas, según las normas que marca el Reglamento y procederá exclusivamente de ganaderías inscritas y controladas por el Consejo Regulador y situadas en la zona de producción de la D.O. correspondiente.

La manipulación de la leche y la elaboración de los quesos se llevarán a cabo en las condiciones adecuadas en las industrias autorizadas. El producto final se somete a los análisis y controles correspondientes para poder garantizar su calidad.

Certificada la calidad, el Consejo entrega las contraetiquetas numeradas correspondientes a la industria elaboradora de dicho queso.

Estructura de control de todo el proceso de producción.-

El Control de la Denominación de Origen corresponde a su Consejo Regulador, órgano profesional formado por representantes del sector productor y elaborador.

Funciones del Consejo Regulador de la Denominación de Origen.-

- Elaborar y controlar los distintos registros.
- Orientar, vigilar y controlar la producción y calidad del queso protegido. Los servicios de Control y Vigilancia se realizan por Inspectores habilitados por la Administración correspondiente que actúan de forma imparcial respecto de los productores transformadores.
- Calificar el producto.
- Promocionar y defender la Denominación de Origen.
- Resolver los expedientes sancionadores por incumplimiento del Reglamento.
- Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicio, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la Denominación

Etiquetado de los quesos y tortas de queso con D.O. e I.G.P.-

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador de la D.O. correspondiente.

Figurará obligatoriamente en ellas la mención Denominación de Origen.

El producto destinado al consumo irá provisto de contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador, que serán colocadas en la industria inscrita y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

Todos estos controles se hacen para que el consumidor tenga la completa seguridad de que cuando consume un queso español es de la máxima calidad.

Nosotros nos vamos a centrar en los quesos con D.O.-

Afuega'l Pitu



Afuega'l Pitu con Denominación de Origen es un queso graso que puede ser fresco o madurado, elaborado con leche entera pasteurizada de vaca, de pasta blanda obtenida por coagulación láctica, de color blanco o bien anaranjado rojizo si se le añade pimentón. No obstante lo anterior, en los quesos que tengan un período de maduración de 60 días, no será requisito imprescindible la pasteurización de la leche.

La leche utilizada para la elaboración de los quesos protegidos con la Denominación de Origen Afuega'l Pitu será la obtenida de vacas las razas Frisona, Asturiana de los Valles y sus cruces.

La alimentación del ganado responderá a las prácticas tradicionales, basadas en el aprovechamiento de las praderas mediante pastoreo de los rebaños lecheros

durante todo el año y suplementada con hierba fresca, heno y ensilado obtenidos en las propias explotaciones.

El manejo se basa, fundamentalmente, en un sistema de semiestabulación, en el que los animales permanecen en los pastos durante la mayor parte del día y al atardecer se recogen para el ordeño, permaneciendo estabulados hasta la mañana siguiente tras realizar la misma operación.

Es en el momento del ordeño, cuando se procede a complementar la ración con forrajes frescos, henificados y ensilados, obtenidos en la propia explotación y excepcionalmente con pequeñas cantidades de concentrados de cereales y leguminosas, cuando las condiciones meteorológicas son adversas.

Se trata de explotaciones familiares con una cuota de producción láctea muy inferior a la media europea, que permite a los ganaderos una atención casi individualizada, en la que cada día adquiere mayor interés el bienestar animal tanto en cuanto a espacios dentro y fuera de las instalaciones como al comportamiento en el manejo. Un dato a tener en cuenta es el aumento de la profesionalidad de los ganaderos, que se traduce en una adecuada gestión, un aprovechamiento eficiente de los pastos, y un uso muy comedido en la utilización de productos ajenos a la propia explotación, gracias al ajuste entre el número de cabezas de ganado y la superficie forrajera disponible; que, de no ser así, estaría en peligro la viabilidad de muchas de estas explotaciones.

Es precisamente la elevada disponibilidad de forrajes, más de un tercio de la zona de producción de la D.O. Afuega'l Pitu está destinada a pastos, mientras que el resto se corresponde en gran medida con superficie forestal, y la posibilidad de practicar el pastoreo durante todo el año, lo que determina el origen de la alimentación en el área geográfica delimitada, con las excepciones ya mencionadas.

La vegetación en esta zona es propia de una región atlántica dominada por el bosque caducifolio como consecuencia de las abundantes precipitaciones y suavidad en las temperaturas. Se caracteriza por disponer de grandes superficies de prados naturales, cuya composición botánica pone de manifiesto un signo dominante en todo el territorio, que es una gran biodiversidad.

Las instalaciones necesarias para el manejo del ganado dedicado a la producción de leche con destino a la elaboración de queso Afuega'l Pitu, serán supervisadas por el Consejo Regulador a los efectos de inscripción en el Registro de Ganaderías.

La leche será el producto natural íntegro obtenido del ordeño de vacas sanas, de las ganaderías inscritas que presente las siguiente características:

- Limpia y sin impurezas.
- Exenta de calostros y 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.
- Proteínas: 3,0 por 100 mínimo.
- Materia grasa: 3,5 por 100 mínimo.
- Extracto seco magro: 8,4 por 100 mínimo.

Las características físicas de los quesos con D.O. Afuega'l Pitu.-

Por la forma:

Troncocónica.- Esta forma característica es adquirida por los quesos, dado que la forma de los moldes es la de un cono truncado.

Calabacín.- Debido a que el molde utilizado es una gasa que se ata en la parte superior por sus extremos y quedan dibujados en la superficie del queso los pliegues de la misma.

Por la altura.- Entre 5 y 12 cm. aproximadamente para ambas formas.

Por el peso.- De 200 a 600 gramos.

Por el diámetro.- Entre 8 y 14 cm., el diámetro se mide en la base.

De corteza natural, consistencia variable dependiendo del grado de maduración del queso y de la adición de pimentón.

Como consecuencia de las dos formas descritas, el amasado o no de la cuajada y el color -obtenido por la presencia o no de pimentón-, se conocen las siguientes menciones tradicionales:

Atroncau Blancu: forma troncocónica, sin amasar y color blanco.

Atroncau roxu: forma troncocónica, amasado y color rojo-anaranjado.

Trapu blancu: forma de calabacín, amasado y color blanco.

Trapu roxu: forma de calabacín, amasado y color rojo-anaranjado.

Características químicas de los quesos con D.O. Afuega'l Pitu:

Grasa:	mínimo	45%	sobre	E.S.
Proteína:	mínimo	35%	sobre	E.S.
Materia	seca:		mínimo	30%
pH:	entre 4.1 y 5			

Características sensoriales de los quesos con D.O. Afuega'l Pitu:

La consistencia de la pasta, dependiendo de su maduración es más o menos blanda, si es fresco se puede untar, a medida que su maduración es más notoria deja de poder untarse, siendo una de sus características más notables la imposibilidad de realizar un corte limpio, ya que se desmenuza con gran facilidad.

Su color puede ser blanco con tendencia al amarillento, dependiendo de su grado de maduración, o bien rojo anaranjado si se le añade pimentón.

El sabor de los quesos es ligeramente ácido, poco o nada salado, cremoso y bastante seco, en los quesos rojos este sabor se acentúa en fuerte y picante.

Resulta pastoso y astringente a su paso por la garganta -"pitu" término coloquial asturiano con el que se conoce a la faringe-, dando fiel cumplimiento a su denominación.

Su aroma es suave, característico y aumenta con la maduración.

Raza FRISONA

También es conocida como "raza holandesa", "raza suiza", "vaca Holstein", si bien se ha generalizado con el nombre de: raza frisona por provenir de la región de Frisia, en el norte de Holanda. Es una vaca que destaca por su alta producción de leche, carne y su buena adaptabilidad. Hoy en día es la raza de vaca más común en todo el mundo.

Los primeros ejemplares llegaron a España a mitad del s. XIX ocupando el primer puesto dentro de la ganadería española.

La vaca o toro de la raza Frisona viene de la familia de los “Bos Taurus”. Estos fueron domesticados por el hombre hace más de 10.000 años.

Las crías al nacer suelen pesar unos 40 kg. Las hembras pueden llegar a los 600 kg y los machos pasan de los 1.000 kg.

Gran productora de leche, se han conseguido vacas que han superado los 20.000 litros en una lactancia. Normalmente una vaca da leche durante 305 días luego el ganadero “seca” la vaca durante 3 meses antes del nuevo parto. Hay profesionales que se dedican a ir granja a granja diseñando la alimentación para sacarle la máxima producción a esta raza de vacas. El manejo de estas vacas requiere una gran especialización y una buena selección genética.

Las vacas de raza Frisona presentan las siguientes características:

La cabeza es relativamente pequeña, angulosa y descarnada. La línea frontal cóncava, la cara es recta y alargada, terminando en un morro ancho. Los cuernos son cortos (en los machos son más largos) y no gruesos. Las orejas son finas y muy móviles. Los ojos son grandes y expresivos.

El cuello es delgado y alargado en las vacas, con muchos pliegues cutáneos verticales.

El tronco es amplio, profundo y ampuloso con el dorso y lomo horizontales, fuertes y potentes, para soportar la masa visceral y en las hembras el feto.

La ubre tiene una gran capacidad y está muy desarrollada y muy bien irrigada, fuertemente adherida, pezones medianos.

RAZA ASTURIANA DE LOS VALLES

Pertenece al tronco cantábrico de los bovinos españoles. Es utilizada para leche, carne y trabajo. Cayó en desgracia al llegar las razas Parda Alpina y la Frisona. A finales de los años 70 del pasado s. XX cambió la tendencia. En la actualidad es la raza autóctona que más abunda. Casi toda la cabaña ganadera se concentra en la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias. También hay ejemplares en toda la cornisa Cantábrica, Extremadura, Madrid, Castilla y León, Aragón, Extremadura y Castilla-La Mancha.

Los animales vacunos de la raza Asturiana de los Valles son muy apacibles y se crían muy bien en explotaciones extensivas. Se desenvuelven bien en terrenos accidentados. Las vacas de la raza Asturiana de los Valles son mansas, buenas madres y paren sin dificultad. Su extraordinaria capacidad de cría quizás sea una reminiscencia de su antigua utilización como vaca lechera.

La raza Asturiana de los Valles está especializada en la producción de carne. Son muy frecuentes los animales tipo culón –hipertrofia muscular hereditaria-, los cuales presentan un gran desarrollo muscular. Lo que hace un mayor rendimiento a la canal, un mayor músculo, una menor proporción de hueso y menos cantidad de grasa. El gen responsable del carácter culón se descubrió en el año 1997.

El ternero culón suele pesar unos 5 kg más que un ternero normal.

Es frecuente cruzar toros de esta raza con vacas frisonas. Los terneros procedentes de estos cruces nacen bien conformados y con mejor calidad sensorial de la carne.

La carne de esta raza de vacas está protegida por la I.G.P. Ternera Asturiana.

Los animales de la raza Asturiana de los Valles son de tamaño medio, alcanzando pesos de 600 kg en las hembras y 1.000 kg los machos adultos.

La capa es castaña con tonalidad variable que puede ir desde un amarillo pajizo

muy pálido hasta un castaño rojizo, con degradaciones cremosas en la cara interna de las extremidades, bragada y en la orla del hocico. En los machos la capa es más oscura en general, con abundantes pelos negros en cuello, papada y tercio posterior.

La cabeza es de mediano tamaño, está bien proporcionada y ancha en la base de los cuernos. Frente plana con perfil recto o ligeramente subconvexo. Nariz ancha y achatada con amplios ollares.

Las orejas son pequeñas, revestidas interiormente con pelos claros y oscuros en los bordes. Los ojos son de expresión tranquila, salientes y grandes, rodeados de halo más claro que el color de la capa.

El cuello es corto, musculado y bien insertado con la espalda y papada medianamente desarrollada. Las espaldas son largas, bien dirigidas, aceptablemente musculadas, bien unidas al cuello y adaptadas al costillar.

La grupa es ancha, cuadrada, bien musculada, ligeramente inclinada.

Extremidades fuertes de longitud media, bien musculadas en sus partes superiores. Piernas redondeadas y largas, cañas de mediana longitud, rodillas y corvejones bien proporcionados no muy gruesos, cuartillas cortas y correctamente inclinadas.

La ubre tiene buen desarrollo y conformación, con pezones grandes de color rosado. Es característica de la raza una mancha también negra más o menos pronunciada bajo los ojos (ojera).

Queso Cabrales



El queso Cabrales está amparado por la Denominación de Origen Protegida Cabrales.

La leche empleada para su elaboración se obtiene, exclusivamente, de los rebaños de vacas, ovejas y cabras registrados en la Denominación de Origen Protegida Cabrales y controladas por el Consejo Regulador. Será leche entera y limpia, sin conservador alguno y con una composición equilibrada en grasa y proteínas conforme a las diferentes características productivas estacionales. Hay que decir que cada elaborador hace su mezcla de leche, lo que hace que cada productor de queso haga un queso de “autor”.

El consumidor tiene que saber que cuando el queso Cabrales está listo para su consumo, se envuelve en papel de aluminio de color verde.

El embalaje del queso se completa con la etiqueta del fabricante y la contraetiqueta del Consejo Regulador, compuesta por una banda roja flanqueada por dos bandas verdes y el logotipo del Consejo Regulador de la D.O.P. Cabrales con la numeración correspondiente.

Deseche los quesos que no estén envasados y etiquetados de la forma indicada: son fraudulentos y carecen de garantías.

Manual de cata del Queso Cabrales.-

Los parámetros de calidad básicos que definen un queso tan excepcional como el Queso de Cabrales con Denominación de Origen son:

- Apariencia
- Textura
- Olfativo-gustativos

Para valorar la apariencia del auténtico queso Cabrales empleamos 5 parámetros que nos sirven para calificar visualmente las características exteriores e interiores del queso:

- **Forma:** El queso de Cabrales presenta una forma cilíndrica con caras planas que en determinados casos admiten una ligera concavidad. Los talones del queso son rectos o ligeramente convexos. La altura del queso se encuentra entre los 7 y 15 cm con un diámetro entre 10 y 25 cm. La relación entre el diámetro del queso y la altura debe ser proporcionada. El peso debe encontrarse entre los 0,750 g y los 4 kilogramos.

- **Corteza:** La maduración del queso de Cabrales se realiza en cuevas naturales con una humedad elevada. La corteza es natural, blanda y delgada. No debe de presentar grietas ni marcas extrañas. El color que adquiere en las cuevas es pardo anaranjado a grisáceo, y el aspecto al tacto es limoso debido al significativo desarrollo microbiano en el exterior del queso durante la maduración. Puede presentar crecimientos microbianos que dan una coloración roja o amarilla en determinados puntos.
- **Color de la pasta:** La pasta del queso de Cabrales presenta una tonalidad blanco marfil, que puede variar en función del tipo de leche que se emplee para la fabricación. Este color debe de ser homogéneo en toda la masa. En toda ella se presentan zonas y vetas verde azuladas debidas al crecimiento del hongo del genero *Penicillium*.
- **Ojos y cavidades:** Las características cavidades que presenta este queso, necesarias tecnológicamente para un buen desarrollo del hongo, no deben alcanzar mayoritariamente un tamaño superior a los 0,3 cm, el queso contará con las aberturas mecánicas de pequeño tamaño. Al estar elaborado este queso con leche cruda, puede presentar en la masa ojos fermentativos, pero estos han de ser poco numerosos a simple vista.

Para calificar la textura del queso de Cabrales nos fijamos en una textura global. La firmeza de la pasta depende del tiempo de maduración, pero la característica óptima es de semiblanda a blanda, untuosa, que implica que el queso ha madurado en cueva el tiempo necesario. La textura debe de ser homogénea en toda la masa y con una granulosidad muy fina casi imperceptible. La adherencia del queso debe de estar en niveles medio-bajo.

Cuando queramos evaluar las características olfativo-gustativas del queso de Cabrales debemos juzgar tres parámetros de referencia: el olor, el sabor y el regusto o gusto residual (retrogusto).

- **Olor:** El olor del queso de Cabrales es intenso y penetrante. La familia que predomina es la láctica si bien al ser un queso en cuya maduración el microorganismo fundamental es el *Penicillium*, la importante labor lipolítica que este provoca, lleva a una gran complejidad en los compuestos liberados. El tipo de leche con que el queso haya sido fabricado también influye en la intensidad del olor percibido, el olor se aprecia con más intensidad cuando en su fabricación se emplea leche de cabra. El olor ha de ser limpio y agradable, se perciben también notas picantes. Es muy importante el desarrollo de componentes afrutados (avellanas, almendras...) en la calidad del olor.
- **Sabor:** En este apartado se valora el sabor, sensaciones sápidas y trigeminales producidas en la lengua y cavidad bucal (salado, amargo, ácido y picante) y el aroma percibido por vía retronasal. El sabor del queso debe de ser equilibrado e intenso. Dependiendo del tipo de leche con el que se haya fabricado la intensidad del sabor se acentúa. No debe de presentar un exceso de sal, ni tampoco debe dejar al final un sabor amargo. La sensación picante debe encontrarse en niveles de intensidad medios, no debe molestar. Tampoco debe presentarse una sensación de astringencia intensa.
- **Regusto o gusto residual (retrogusto):** Después de ingerido el queso debe permanecer en nuestro recuerdo el sabor pronunciado e intenso que hemos percibido y este recuerdo debe persistir durante un tiempo, por tanto la sensación debe ser pronunciada, intensa y persistente.

Defectos de apariencia del queso de Cabrales:

- El queso puede presentar unas dimensiones que no estén incluidas dentro de los límites establecidos.
- En la forma se puede presentar los talones y caras del queso muy abombados. Una concavidad excesiva en las caras.
- La corteza puede presentarse muy gruesa y dura. Además puede presentar un color negro o excesivamente oscuro. No debe presentarse seca y rajada ni presentar marcas extrañas. O que presente las

características de haber pasado por un suficiente periodo de maduración en cueva.

- El color de la pasta puede presentar un color marronáceo oscuro. El color presenta zonas claras y oscuras, no es homogéneo. No hay zonas verde azuladas o estas son poco significativas.
- El *Penicillium* tiene un crecimiento nulo o escaso. Presenta coloraciones amarillas entre el desarrollo del moho. Hay líneas marcadas en la masa con desarrollo del moho que evidencian que se ha pinchado la masa del queso.
- La masa del queso presenta muchos ojos fermentativos y estos son de tamaño considerable. Las cavidades donde se desarrolla el hongo son también muy grandes y confieren al queso un aspecto del corte deficiente.

Defectos de textura del queso de Cabrales:

- La textura es seca, dura y tiende a romperse -friable-. Es muy granulosa y con un grano perceptible como grumo. La adherencia es elevada y molesta, cuesta mucho retirarlo del paladar. La textura es heterogénea con zonas lisas y otras grumosas.

Defectos en los caracteres olfativo-gustativos del queso de Cabrales:

- Olor y aroma muy débil.
- Olores/aromas no deseados: sucio, como a cuadra o animal. Rancio, mohoso, viejo, extraño.
- Intenso olor/aroma amoniacal.
- Ausencia o exceso de sensación picante.
- Salado intenso.
- Amargor final muy marcado.
- Astringencia muy marcada.
- Regusto muy poco persistente.
- Regusto desagradable, rancio, amargo o extraño.

Elaboración del queso CABRALES

El Queso Cabrales es un queso natural, elaborado artesanalmente por los propios ganaderos, con leche cruda de vaca o con mezcla de dos o tres clases de leche: vaca, oveja y cabra.

El ordeño del ganado se realizará con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración del queso de Cabrales la leche que reúna las condiciones precisas de higiene, sanidad y calidad.

La coagulación de la leche se provoca con cuajo natural de cabrito o con cuajo en polvo, añadiendo poca cantidad para que la coagulación sea lenta, debiendo permanecer la leche a una temperatura entre 22 y 23°C, durante 1 hora, a fin de conseguir una cuajada mixta ácido-láctica, siendo el tiempo normal de coagulación de 1 a 3 horas.

El corte o rompimiento de la cuajada se hace con suavidad para reducirla a trozos de 1 a 2 cm. de diámetro, de forma redondeada y lo más regulares posibles. Se puede hacer con una cuchara de metal o una lira. Está más arraigado el método tradicional, el de la cuchara.

Después del desuerado se moldea, introduciendo la cuajada en los “arnios” – moldes cilíndricos- donde permanecerá entre 2 y 4 días, volteándolos un par de veces para que se produzca un auto prensado.

A continuación se salan los quesos Cabrales, espolvoreando con sal la cara

superior y dejándolo así durante 12 horas, pasado ese tiempo se voltea y se sala la otra cara, dejándola otras 12 horas. Para salar se utiliza sal bien seca, en una proporción del 1 al 3 por ciento del peso del queso distribuyéndola por las caras y los laterales.

A continuación se quita el molde de las piezas de queso y se deja oreando o secando las piezas unos 15 o 20 días.

Una vez elaborado, el queso pasa a las cuevas naturales en la montaña para su maduración entre dos y cuatro meses. En estas cuevas, la humedad relativa es del 90% y la temperatura oscila entre 8° y 12° C. Estas condiciones favorecen el desarrollo de mohos del tipo “penicillium” en el queso durante la maduración, lo que le aporta las zonas y vetas de color azul-verdoso. Hay que limpiar la corteza del queso periódicamente cuando está en la cueva. El sabor es levemente picante, más acusado cuando está elaborado con leche de cabra y oveja pura o en mezcla.

Hay una creencia totalmente falsa e infundada de que para que el Queso de Cabrales sea un buen queso tiene que tener gusanos o que se tiene que curar entre el estiércol.

Esta creencia es una aberración y una falsedad y forma parte del desconocimiento que se tiene de este queso que es uno de los mejores quesos azules del mundo y que está amparado en una Denominación de Origen Protegida regida por un Reglamento aprobado por el Ministerio de Agricultura de España y por la Unión Europea.

Cuando ya está madurado –entre 2 a 4 meses- el Queso de Cabrales presenta

las siguientes características:

- Forma cilíndrica, de 7 a 15 cm. de altura, diámetro y peso variables.
- Corteza blanda, delgada, untuosa de color gris con zonas amarillo-rojizas.
- Pasta de consistencia untuosa, con diferente grado de cohesión, compacta y sin ojos. Su color es blanco con zonas y vetas de color azul-verdoso. El sabor es levemente picante, más acusado cuando está elaborado con leche de oveja y cabra puras o en mezcla.
- Materia Grasa: no inferior al 45% sobre el extracto seco.
- Humedad: mínimo del 30%.

Es fundamental que en las cuevas exista una humedad relativa en torno al 90%, una temperatura entre 8º y 12 °C y una ventilación natural por los llamados “soplaos”, corrientes de aire de la cueva.

Cuando el queso de Cabrales está listo para su consumo, se envuelve en papel de aluminio de color verde.

El embalaje se completa con la etiqueta del fabricante y la contraetiqueta del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Cabrales, compuesta por una banda roja flanqueada por dos bandas verdes y el logotipo del Consejo Regulador con la numeración correspondiente.

Deseche los quesos de Cabrales que no estén envasados y etiquetados de la forma indicada: son fraudulentos y carecen de garantías.

Gamoneu o Gamonedo



El queso con Denominación de Origen Gamoneu o Gamonedo es un queso graso, madurado, de corteza natural, elaborado con leche cruda de vaca, oveja y cabra, o con mezclas de dos o de los tres tipos de leche indicados, ligeramente ahumado y con leves afloraciones verde-azuladas de penicillium cerca de los bordes.

La leche que se utilice para la elaboración del queso Gamoneu o Gamonedo, será leche de las razas de ganado que a continuación se relacionan:

- **Bovina:** Frisona, Asturiana de los Valles, Parda Alpina y sus cruces entre sí.
- **Ovina:** Lacha, Carranzana, Milschalfe y sus cruces entre sí.
- **Caprina:** Pirenaica, Cabra de los Picos de Europa, Murciano-granadina, Saanen y sus cruces entre sí.

El ordeño se realizará con un manejo óptimo que garantice la obtención de una leche limpia, higiénica, con baja carga microbiana.

La leche destinada a la elaboración de queso protegido se someterá a refrigeración después del ordeño y se mantendrá en estas condiciones hasta su elaboración.

Cuando sean necesarios la recogida y el transporte de la leche, se realizarán en buenas condiciones higiénicas, en cisternas isotermas o frigoríficas.

La leche será el producto natural íntegro obtenido del ordeño de hembras sanas, de las ganaderías inscritas que presente las siguientes características:

- a) Limpia y sin impurezas.
- b) Exenta de calostros y 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.
- c) La leche será cruda, entera, sin conservantes y con una composición equilibrada entre las especies, razas y época de ordeño, para el producto final tenga un contenido en materia grasa superior al 45 % sobre el extracto seco.

Las características físicas de los quesos Gamoneu:

- Forma: cilíndrica, con caras sensiblemente planas.
- Altura: de 6 a 15 cm.
- Diámetro: de 10 a 30 cm.
- Peso: entre 0,5 y 7 Kgs.
- Corteza: delgada, adquirida durante la fase de ahumado, color siena tostado, con tonalidades rojizas, verdes y azuladas. Afloraciones de penicillium en las proximidades de la corteza.

Las características químicas de los quesos Gamoneu:

- Grasa: Mínimo 45% sobre E.S.
- Proteínas: Mínimo 25% sobre E.S.
- Extracto seco: Mínimo del 55 %.

- PH: entre 4,5 y 6,5

Sus características sensoriales del Queso Gamoneu o Gamonedo son:

- Consistencia de la pasta: dura o semidura, firme y friable. Ojos irregularmente repartidos y de pequeño tamaño.
- Color: en su interior, blanco o blanco-amarillento, con leves afloraciones verde-azuladas en los bordes. En la corteza su coloración es peculiar debido al ahumado que le confiere un color siena tostado, que posteriormente durante su estancia en cuevas o bodegas al poblarse de hongos adquiere tonalidades rojizas, verdosas y azuladas.
- Sabor: predominio suave de humo y un punto ligeramente picante. En boca evoluciona mantecoso, con regusto persistente a avellana.
- Aroma: con suaves toques de humo, limpio y penetrante. Aumenta con la maduración.

Podrán admitirse las siguientes menciones tradicionales en función de la estacionalidad y del lugar de obtención:

D.O. Gamoneu o Gamonedo del puerto: es el queso elaborado en los puertos altos de los municipios de Cangas de Onís y Onís -Picos de Europa-.

La leche apta será la producida por los rebaños lecheros que pastan en las vegas citadas y con mezcla de al menos dos especies de las tres contempladas, es decir, vacuno, ovino y caprino, debiendo, en todo caso, emplearse cantidades de leche de ovino y/o caprino, superiores al 10%, para cada una de las especies.

La producción de los quesos es estacional en los meses de junio a septiembre. Se elaboran en instalaciones queseras de reducidas dimensiones previstas para este fin y ubicadas en estos puertos que lo están a su vez en el Parque Nacional de los Picos de Europa.

D.O. Gamoneu o Gamonedo del valle: es el queso elaborado en las zonas bajas de la comarca geográfica de la Denominación pertenecientes a los concejos de Cangas de Onís y Onís.

De acuerdo con todos los requisitos mencionados, solamente podrá aplicarse la Denominación de Origen Protegida Gamoneu o Gamonedo a los quesos procedentes de la leche obtenida en las ganaderías registradas y que hayan sido elaborados en queserías inscritas en el Consejo Regulador, de acuerdo a las normas del Reglamento de la D.O.P. y que hayan sido inspeccionados y certificados por el Consejo Regulador, según los controles previstos

Elaboración del queso GAMONEU o GAMONEDO (Asturias)

Para la elaboración de queso “Gamoneu” o “Gamonedo”, se empleará exclusivamente leche cruda de vaca, oveja o cabra, o bien mezclas de dos o de los tres tipos de leche indicados, obtenida de rebaños que se alimentan aprovechando los recursos naturales de la zona, según las peculiaridades tradicionales que están ligadas a factores geográficos y sociológicos propios de la zona de producción.

La leche procedente de ganaderías aptas de la zona de producción, debidamente refrigerada, se recepciona en la quesería y se somete a un proceso de coagulación.

La coagulación de la leche será ácido-láctica, se provocará con cuajo animal u otras enzimas coagulantes que estén expresamente autorizadas por el Consejo Regulador, utilizándose las dosis precisas para que se realice en un tiempo mínimo de una hora. La temperatura de la leche en el momento de la coagulación y durante este proceso, oscilará entre 24 y 30° C.

Una vez obtenida la cuajada, será sometida a cortes sucesivos, realizados con suavidad, hasta obtener un tamaño de grano pequeño, de 5 a 15 mm, procediéndose a continuación al desuerado.

A continuación la pasta de la cuajada se introducirá en moldes de material alimentario, pudiéndose efectuar un ligero prensado para facilitar el completo desuerado.

El salado de la pieza de queso Gamoneu se efectúa recubriendo la cara superior y la base del queso con cloruro sódico a las 24 y 48 horas respectivamente.

Seguidamente se someterá a los quesos una vez desmoldados, a un proceso de ahumado. La duración e intensidad del mismo estará en función de las condiciones ambientales del momento en que se realice, debiéndose garantizar un secado adecuado y la formación de una corteza de color tostado con consistencia tal que permita la penetración del *Penicillium* en el interior del queso, en la fase de maduración, lográndose a su vez un ligero sabor ahumado característico del producto, sin que llegue a ser predominante. El material utilizado para este proceso será: leña de fresno, brezo, haya u otras maderas autóctonas no resinosas.

La maduración del queso Gamoneu.- Los quesos con Denominación de Origen Gamoneu o Gamonedo se someterán a un proceso de afinado en cuevas calizas y bodegas cuyas características sean las adecuadas para conferir al queso sus propiedades, con unas temperaturas y humedades medias de 10° C y 90% respectivamente. La maduración será al menos de dos meses, contados a partir de la fecha de la elaboración de la cuajada. Durante este periodo se aplicarán las prácticas de volteo y limpieza necesarias para que el queso adquiera sus características peculiares, debiéndose garantizar y favorecer el desarrollo de los hongos y levaduras característicos, que deberán tener su origen en los recintos de maduración, no pudiendo en ningún caso ser adicionados a la leche. El *Penicillium* deberá penetrar en el interior del queso y desarrollarse en la zona perimetral próxima a la corteza, dando origen a las afloraciones verde azuladas en los bordes que lo caracterizan.

La leche que se utilice será la de vaca, oveja o cabra, o bien mezclas de dos o de los tres tipos de leche indicados, debiendo ser en cualquier caso leche cruda. Para la mención tradicional Gamoneu o Gamonedo del Puerto, se deberá emplear mezcla de al menos dos especies de las tres contempladas, es decir, vacuno, ovino y caprino, debiendo, en todo caso, emplearse cantidades

de leche de ovino y/o caprino, superiores al 10%, para cada una de las especies.

Lo descrito en el método de elaboración del queso Gamoneu es el fruto de unas tradiciones ancestrales que se pretenden adaptar a los tiempos actuales, sin que esto tenga que suponer un tributo, que ocasione la pérdida de identidad del producto y la forma de vida que se ha desarrollado en torno a él. La supervivencia del producto a lo largo del tiempo, a pesar de las dificultades para su obtención, avala que se trata de un producto local, obtenido de forma cabal y con un método tan constante como es posible en función del fuerte carácter artesanal y de la dependencia y vinculación con el entorno.

Idiazábal



La leche para elaborar los quesos con Denominación de Origen procede sobre todo de las ovejas de raza Latxa, que es un animal pequeño y rústico. Es una oveja que produce una cantidad de leche limitada. Unos cien litros por temporada, principalmente desde febrero hasta junio, pero de gran calidad.

Es un animal resistente, buenas transformadoras de pastos y excelente criadora de corderos. Las ovejas latxas y/o carranzanas, además de la alta calidad de la leche que ofrecen, tienen su alto valor añadido en otros muchos aspectos diferenciales, como el medio ambiente.

El Idiazábal es un queso:

- De leche cruda.
- Exclusivamente de leche de oveja latxa y/o carranzana.
- El queso está curado mínimo 2 meses.
- Su tamaño es pequeño o mediano, de uno a tres kilos, aunque puede ser comercializado en cuñas.

- De coagulación enzimática (cuajo).
- Queso no cocido (sin sobrepasar los 38°C).
- Prensado, de pasta dura.
- Graso: mínimo 45% de materia grasa sobre extracto seco.
- Ahumado o sin ahumar.

El consumo de 100 gramos de queso Idiazábal con seis meses de maduración proporciona:

- Proteína: 21 gramos.
- Grasa: 33 gramos.
- Sal(CINa): 1.8 gramos.
- Calcio: 1.873 miligramos.
- Fósforo: 817 miligramos.
- Energía: 385 Kilocalorías.

Destaca su elevado contenido en calcio, lo cual hace del Idiazábal un alimento adecuado para prevenir la osteoporosis.

Quizás menos conocido es su papel en la prevención de la caries dental al impedir el crecimiento de algunos de los microorganismos que la provocan. Esta propiedad es debida a su bajo contenido en hidratos de carbono y a que aumenta la secreción de saliva.

El consumidor tiene que tener en cuenta lo siguiente en un queso con Denominación de Origen Idiazábal:

La forma del queso Idiazábal.-

Los bordes pueden ser variables, en función de los moldes utilizados durante la elaboración admitiéndose tanto los redondeados como los de arista viva.

Un perfecto Idiazábal no debe tener los bordes irregulares, las caras hundidas o abombadas, los talones excesivamente convexos, ni un aspecto inclinado. Aunque, dado el carácter artesano y natural de su elaboración, estos pequeños defectos pueden aparecer en algún caso aislado; además como no afectan a la calidad gustativa del producto, no suelen ser motivo suficiente de descalificación.

La corteza de un queso Idiazábal.-

La corteza del queso debe ser dura y lisa, pudiendo presentar ligeras señales de los paños utilizados y sin marcas de agentes extraños. En una de las caras pueden quedar ligerísimas marcas de la bandeja que durante tiempo sirvió de apoyo para su maduración. El color de la corteza de la variedad natural es beige amarillento (si ha sido cepillado fuertemente con agua) o gris blanquecino (caso de cepillado suave en seco). En los quesos ahumados el color recuerda al ocre amarronado o caldera. El proceso de ahumado, no obstante, requiere que la corteza sea, previamente, lavada concienzudamente.

Se considera defectuosa la corteza arrugada, reblandecida o sucia, así como la que presenta grietas, hendiduras o mohos que originen manchas coloreadas. La corteza del queso Idiazábal no debe ser ingerida. Las razones responden fundamentalmente a cuestiones de tipo sanitario. Así, la corteza es la barrera que protege al queso de posibles contaminaciones procedentes del exterior.

El color del queso Idiazábal.-

Según su edad el queso Idiazábal presenta un color mate que está comprendido en la gama del blanco marfil al amarillo pajizo. El color será homogéneo; un posible defecto de los quesos es la presencia de tonalidades

de color diferente en la pasta. Posibles causas son: incorrecta homogeneización del cuajo durante la elaboración y/o irregular distribución de temperatura, humedad y ventilación en la sala de maduración, de forma que los procesos de maduración presentan diferente actividad en distintas áreas del queso.

El queso suele presentar un cerco estrecho y ligeramente oscuro en el borde, más amarronado en los quesos ahumados. Este cerco es más ancho y oscuro a medida que el queso está más curado. En general es mayor en los quesos de menor tamaño.

En determinados casos, muy aislados, pueden desarrollarse pequeñísimas coloraciones azules debidas al crecimiento de mohos en el interior. Su origen puede ser interno, durante el proceso de elaboración, o externo del ambiente de la sala de maduración.

Aunque este defecto no plantea problemas sanitarios ni gustativos, es causa de penalización fuerte durante la valoración de los quesos.

El Idiazábal, por ser un queso elaborado a partir de leche pura de oveja (mayor contenido en materia grasa) no es tan blanco como los de cabra o vaca. Por tanto, se penalizan los quesos excesivamente blancos, “no característicos”.

Por otra parte, los quesos Idiazábal muy oscuros dan sensación de suciedad. A medida que el queso madura el color de la pasta se oscurece, fundamentalmente por efecto a la degradación avanzada de grasas y proteínas. En un queso semicurado el color no debe ser muy oscuro, ya que esto puede responder a una mala calidad microbiológica de la leche de partida.

Los ojos del queso.-

El tipo de ojos presentes en la pasta de este queso es una característica indicativa, tanto de la calidad microbiológica de la leche de partida como de la técnica de la elaboración del queso.

La posible presencia de ojos en la pasta puede responder a dos orígenes diferentes:

1. Actividad bacteriana.
2. Tipo de elaboración.

En el primero el origen es el gas procedente de las fermentaciones de determinados tipos de bacteria.

En general, estos ojos son:

- Redondeados y lisos de diferentes dimensiones (desde el tamaño de la cabeza de un alfiler, caso de las bacterias coliformes, hasta el de un garbanzo, propio de bacterias termófilas, capaces de desarrollarse a altas temperaturas).
- Grietas cavernosas, más o menos grandes producidas por bacterias del género *Clostridium* que desprenden olores y sabores desagradables.

Los ojos de origen bacteriano no son deseables en nuestro producto, si bien en ocasiones muy puntuales resulta insalvable su presencia, por tratarse en todos los casos, de elaboraciones artesanales a partir de leche cruda. La penalización en las catas ciegas será mayor cuanto más elevado sea el número de estos ojos presentes en la pasta.

En el segundo caso, un exceso de calentamiento de los granos de cuajada o un insuficiente prensado de los mismos, no permite una correcta compactación

de la pasta. Por ello, se producen pequeñas cámaras de aire en el interior del queso. Al corte, este tipo de ojos son pequeñas aberturas, de borde o superficie irregular. Se les denomina ojos mecánicos y no se castiga su presencia, siempre que el tamaño no sea muy grande (inferior a un grano de arroz) y se encuentren en pequeña cantidad.

También se pueden producir grietas verticales u horizontales en número escaso, pero sin apariencia cavernosa, defecto relacionado en ocasiones con un enfriamiento de la cuajada durante el moldeo y/o con una incorrecta maduración o conservación. Cualquier tipo de grieta es penalizada duramente por el Comité de Cata de la Denominación.

El olor del queso Idiazábal.-

El olor debe ser intenso y característico. La sensación olfativa percibida al tomar este queso es penetrante, limpia y recuerda a la leche evolucionada de oveja. No debe presentar olores extraños o no característicos. En base a la época y zona de producción de leche, las técnicas de elaboración y el tiempo de maduración del queso, se pueden detectar diferentes intensidades de los aromas picante, ácido y dulce.

En los quesos ahumados, el olor de la pasta a humo no debe ser demasiado.

La textura del queso Idiazábal.-

Es una característica muy condicionada por el contenido en humedad del grano de cuajada obtenido durante la elaboración, así como por el desuerado aplicado y el tiempo de maduración del queso.

En general se trata de un queso compacto, con una elasticidad no muy pronunciada, bastante firme, donde se pueden detectar granulosidades al masticarlo, sin llegar a ser grumoso.

A medida que el queso madura se produce una pérdida de humedad que da lugar a una pasta menos elástica, más quebradiza y dura.

El sabor del queso Idiazábal.-

Es intenso, amplio ("llena la boca"), a la vez que es equilibrado y característico. Un sabor limpio y consistente con un marcado carácter "leche madurada de oveja" y algo de sabor a cuajo natural. El sabor característico del Idiazábal puede no ser suficientemente intenso por dos motivos fundamentales:

- Insuficiente tiempo de maduración.
- Excesiva intensidad de sabores como el picante, ácido, salado o humo que enmascaran en alguna medida el sabor característico.

La presencia de sabores extraños procedentes de fermentaciones anormales descalificará automáticamente al queso. También se considera un defecto la presencia de sabores amargos, rancios y pútridos.

Se entiende por equilibrado aquella sensación donde no predomina ningún sabor sobre los demás y todos están presentes. Así por ejemplo, las sensaciones de cuajo, sal y humo (caso de los ahumados) deben de estar presentes en un queso Idiazábal pero en su justa medida.

El regusto del Idiazábal.-

Una vez ingerido el queso, la sensación del sabor del queso Idiazábal debe permanecer con intensidad en la boca, prolongando la duración del sabor característico inicial.

Esta sensación deber ser pronunciada y persistente, prolongando la duración del agradable y característico sabor inicial. Nunca debe producirse una sensación de saciedad.

Todos los defectos recogidos en esta descripción no se corresponden con la calidad que hoy en día se exige a un auténtico Idiazábal. Como consumidor y como gastrónomo rechace cualquier queso con estos defectos. Por el bien del propio Idiazábal sea usted exigente

Mahón-Menorca



El queso de la Denominación de Origen Mahón-Menorca es de pasta prensada y está elaborado exclusivamente con leche de vaca de las razas frisona, mahonesa o menorquina y/o parda alpina, admitiéndose de forma eventual la adición de leche de oveja de raza menorquina en un porcentaje máximo del 5%.

La leche será entera y limpia, sin conservador alguno y con una composición equilibrada entre grasa y proteína conforme a las características de las razas citadas y a la época de ordeño, para que el producto final tenga un contenido en materia grasa no inferior al 38% sobre el extracto seco.

Se establecen dos tipos de quesos amparados en la Denominación de Origen.-

Queso Mahón-Menorca, está elaborado en las queserías industriales autorizadas, a partir de leche sometida a algún proceso y/o método de conservación.

Queso Mahón-Menorca Artesano, está elaborado con leche cruda –recién ordeñada-, no ha sido sometida a ningún proceso o método de conservación alguna, en las queserías artesanales autorizadas. Los dos se elaboran por los mismos procesos básicos, pero con ciertas diferencias que repercuten en las características del producto final.

Atendiendo al grado de maduración el queso con Denominación de Origen Mahón-Menorca puede ser:

Mahón-Menorca Tierno.- Es un queso suave. Tiene un color blanco-amarillento, con una corteza poco desarrollada, blanco y elástico. De aromas lácticos con leve recuerdo a mantequilla y un ligero toque acidulo. Tiene un tiempo de maduración entre 21 y 60 días.

Mahón-Menorca Semicurado.- Tiene la corteza de color anaranjado o pardo si es artesano. De pasta firme y corte fácil, de color marfil amarillento, en su interior tiene un número variable de ojos de tamaño pequeño, repartidos de forma irregular. Con sabor y aromas lácticos más evolucionados, con cierto toque a mantequilla y a frutos secos –avellanas-, de persistencia bucal media. Ha desarrollado un bouquet típico de este queso de D.O. Mahón-Menorca. Tiene un tiempo de maduración entre 2 y 5 meses.

Mahón-Menorca Curado.- Para los amantes del queso es una delicatessen. Tiene una textura firme y dura, es menos elástico y en estados avanzados de curación es quebradizo y se hace escamas al cortarlo. El sabor y los aromas están muy evolucionados, complejos e intensos. Tiene una persistencia bucal muy larga. Sugiere recuerdos a madera envejecida, cuero curtido o cava de maduración; suele aparecer la sensación picante. El tiempo de maduración es superior a los 5 meses.

Las características de los quesos con Denominación de Origen Mahón-Menorca.-

Forma: paralelepípedo de base cuadrada con cantos y aristas redondeados.

Altura: entre 5 y 9 cm.

Peso: entre 1 y 4 Kg.

Corteza: de consistencia compacta, grasienta y color variable entre amarillo y pardo amarillento, presentando marcas de los pliegues del lienzo - “fogasser”- en la cara superior de los artesanos.

Pasta: textura firme, corte entero y color amarillo marfil. El sabor presenta los matices de acidez mitigados, un leve recuerdo láctico y preponderancia del picante en los curados, que se va haciendo más acusada en los de mayor maduración.

Ojos: de forma más o menos redondeada, distribuidos irregularmente y en número escaso, de tamaño variable que no supera el de un guisante.

Grasa: no inferior al 38 por 100 sobre extracto seco.

Extracto seco total: no inferior al 50 por 100.

Elaboración del queso MAHÓN-MENORCA

El queso de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca es de pasta prensada y está elaborado exclusivamente con leche de vaca de las razas frisona, mahonesa o menorquina y/o parda alpina, admitiéndose de forma eventual la adición de leche de oveja de raza menorquina en un porcentaje máximo del 5%.

La leche será entera y limpia, sin conservador alguno y con una composición equilibrada entre grasa y proteína conforme a las características de las razas citadas y a la época de ordeño, para que el producto final tenga un contenido en materia grasa no inferior al 38% sobre el extracto seco.

Para la coagulación se utilizará la dosis de cuajo precisa para que se realice en un tiempo mínimo de 30-40 minutos, a una temperatura entre 30° y 34° C, debiendo mantenerse esta temperatura durante el proceso de coagulación, cortado y desuerado de la pasta.

El corte se hace hasta conseguir un grano del tamaño de un garbanzo, dejando reposar unos 10 minutos antes de eliminar el suero.

Uno de los elementos más peculiares de la elaboración del queso con Denominación de Origen Mahón-Menorca lo encontramos en su forma tradicional de realizar el moldeado. La cuajada, una vez cortada y desuerada, se embolsa en un lienzo cuadrado de algodón denominado "fogasser", que se suspende por sus cuatro vértices y se coloca sobre una mesa de escurrido, en la que, mediante hábiles manipulaciones, se consigue eliminar el suero y dar cohesión a la pasta. Esta fase supone, además, un primer estadio del prensado en el que el queso empieza a adquirir su forma peculiar.

Acabada esta fase, se unen los cuatro vértices del lienzo, atándolo con el "lligam", cordel resultante del trenzado de hilos finos con un palito en su extremo que sirve para favorecer el tensado. El "lligam" aprieta la bolsa a medida que el cordel da vueltas alrededor de los cuatro vértices unidos del "fogasser", pero sin llegar a hacer nudos, simplemente por la tensión del cordel.

Las arrugas provocadas por la unión de los cuatro vértices del lienzo, dejan durante el prensado una marca especial en la cara superior del queso, que se llama "mamella".

Después del prensado, que dura alrededor de 10 horas, se retira el lienzo de las piezas de queso y se sumergen en salmuera durante un tiempo máximo de

48 horas.

Concluido el salado, los quesos se olean en locales ventilados durante un tiempo de 3 a 4 días y posteriormente se trasladan a los locales de maduración.

Atendiendo al grado de maduración el queso con Denominación de Origen Mahón-Menorca puede ser:

Tierno.- Es un queso suave. Tiene un tiempo de maduración entre 21 y 60 días.

Semicurado.- Tiene la corteza de color anaranjado o pardo si es artesano. Tiene un tiempo de maduración entre 2 y 5 meses.

Curado.- Para los amantes del queso es una delicia. El tiempo de maduración es superior a los 5 meses.

Durante la maduración las piezas son volteadas y limpiadas externamente con cierta periodicidad.

Otra práctica particular del queso con Denominación de Origen Mahón-Menorca es el tratamiento superficial de la corteza durante la maduración, untándola con manteca de vaca, aceite de oliva o una mezcla de aceite de oliva con pimentón. Esta operación que se realizará en repetidas ocasiones durante el proceso de maduración impide el secado brusco de la corteza de los quesos, repele insectos y les proporciona el color y aspecto externo característico.

Raza de OVEJA MENORQUINA o MAHONESA

La oveja de raza menorquina o mahonesa es un fiel representante del grupo étnico de las Islas del Mediterráneo Occidental, que se ha mantenido puro a

causa de la insularidad, por su adaptación al medio y, principalmente, por su alta prolificidad. Se considera como una raza propia de la Isla de Menorca.

Su parecido con el resto de razas baleares de lana blanca y con las razas de las otras islas del Mediterráneo Occidental, muy específicamente con la raza Sarda, es evidente, lo que induce a pensar que los orígenes son los mismos para todas estas razas.

La oveja Menorquina es un animal rústico, de proporciones alargadas y tamaño mediano, con un peso que oscila, en las ovejas adultas, de 45 a 65 Kg.

La cabeza es de tamaño medio, con el perfil fronto-nasal recto. Las hembras son generalmente mochas y los machos también, a pesar de que estos presentan un porcentaje cada vez más elevado de ejemplares con cuernos, en forma de espiral cerrada, que llegan a alcanzar un tamaño considerable. Las orejas son anchas, un poco alargadas, con una posición ligeramente caída y dirigidas suavemente hacia delante.

El cuello es corto y el cuerpo alargado, de anchura mediana, con la grupa ancha y un poco caída. La cola es larga y sobrepasa los corvejones.

La piel de la oveja es gruesa, de color blanco uniforme, sin pigmentaciones, con pelo de cobertura fuerte y de color blanco mate.

El vellón de la oveja menorquina es de tipo abierto, de color blanco y sin brillo; cubre el cuerpo hasta el antebrazo y baja, en algunos casos, hasta la caña de las extremidades posteriores. Se extiende hacia la cabeza y ocupa la región frontal, formando la típica moña, y parte de las mejillas. Las fibras, que están agrupadas en mechadas triangulares de distinta longitud, son gruesas y poco onduladas.

Las extremidades son fuertes y de longitud corta a mediana.

La oveja menorquina es una raza lechera, buena productora, muy prolífica -casi el 70% de partos son dobles o triples- y buena madre. A pesar de su aptitud lechera, los ingresos mas importantes que proporciona en la actualidad derivan de la venta de crías para consumo, con una producción de carne muy apreciada y una comercialización que prima la calidad, ya consolidada.

Es un animal fundamentalmente de pasto, que convive con mucha frecuencia con las vacas y que aprovecha la comida que queda en las cercas construidas de piedras -"tanques"-, una vez éstas han pastado.

El hecho de ser una raza rústica, además de poseer las cualidades antes citadas, motiva que sea una raza insustituible para el sistema de explotación ovina de Menorca.

La leche de esta raza de ovejas se utiliza para la elaboración del queso con Denominación de Origen Mahón-Menorca.

Las vacas de raza Parda Alpina tienen su origen en los Alpes suizos. Es una raza que se introdujo en España, concretamente en la provincia de León a comienzos del s. XX. Pronto se vio que daba excelentes resultados tanto en la producción de leche como en la capacidad reproductiva.

Hay dos tipos de Pardo Alpina. Una es conocida como Parda Alpina suiza, muy lechera, y la Pardo Alpina original, que es una raza mixta de carne y leche. Esta última es la que se introdujo en la provincia de León y posteriormente se extendió también a Palencia, Asturias y Cantabria.

En la provincia de León es conocida como "Parda de Montaña".

La vaca de raza Parda Alpina debe su nombre al color de su capa y a su origen geográfico.

Esta raza resulta interesante para los ganaderos por la calidad de sus ubres y de sus patas. Además, está extendida a nivel mundial por su longevidad, capacidad de adaptación, fertilidad y aptitudes para pastar. Posee una importante producción de proteína de calidad y soporta condiciones difíciles de manejo. Otra virtud de la parda alpina es su facilidad en el ordeño, cualidad que es apreciada a nivel global.

La cabeza es de tamaño medio, proporcionada, expresiva y con perfil frontonasal recto. Orejas horizontales, grandes y con abundante pilosidad blanca en su cara interior. Mandíbula potente, morro ancho con amplios ollares. Cuernos de sección circular, blancos con el extremo negro y con nacimiento en prolongación con la línea de la nuca. Ojos grandes, poco destacados y de mirada apacible. Los machos pueden presentar tupé.

El cuello es fuerte, de mediana longitud y musculado, más compacto en los machos. El borde superior es recto en la hembra y destacado en los machos, que presenta un morrillo bien marcado. Papada escasa y con pocos pliegues. Buena inserción en espalda y cruz, sin angulosidades aparentes.

La espalda es larga, ancha, musculada, oblicua y con buena inserción al costillar. Dorso y lomo rectos, anchos y en línea con la grupa. Pecho amplio, mucho más potente en los machos, y con poca papada. Tórax amplio y profundo, con costillares bien arqueados. Vientre voluminoso en las hembras, siendo en los toros más recogido.

Grupa de gran desarrollo, ancha, ligeramente inclinada. Muslos desarrollados y musculosos, más voluminosos y convexos en los toros. Nalgas musculosas, llenas y descendidas, tendiendo a la convexidad.

La capa es de color pardo uniforme, presentado degradaciones en zona inguinal, cara interna de las extremidades y orla blanca en torno al morro. Ambos sexos pueden presentar degradación a lo largo de la línea dorso lumbar, más acentuado en los machos. El color pardo oscila desde el claro al oscuro discreto, aunque con preferencia hacia capa claras. Los machos suelen ser más oscuros. Pezuñas y mucosas negras, aunque presenta testículos, ubre y borde externo de la zona vulva-anal despigmentados. Piel robusta y elástica. Pelo fino y denso. Pueden presentarse animales algo rizados. Al nacimiento, el ternero presenta coloración blanquecina o rubia clara.

Tutores formación Material educativo Cursos para particulares Plataformas de teleformación Cursos online Alquiler de cursos

Picón Bejes-Tresviso



El queso de la Denominación de Origen Picón Bejes-Tresviso se elabora con leche de las siguientes especies y razas de ganado:

Bovina: Tudanca, Pardo- Alpina y Frisona.

Ovina: Lacha.

Caprina: Pirenaica y Cabra de los Picos de Europa.

La leche será entera y limpia, de vaca, oveja o cabra, o bien mezclas de dos o tres tipos de leche. La proporción vendrá obligada según la estación del año, si bien el Consejo Regulador de la D.O. Picón Bejes-Tresviso recomendará la mezcla idónea para conseguir la composición equilibrada en grasa y proteínas.

El ordeño, conservación, recogida y transporte de la leche están controlados por el Consejo Regulador.

El queso se elaborará en queserías ubicadas dentro de la zona de elaboración y estarán inscritas en el correspondiente registro del Consejo Regulador de la D.O. Picón Bejes-Tresviso. Igualmente la maduración y conservación se realizará en locales inscritos y controlados por el Consejo Regulador.

Las características físicas y organolépticas del queso Picón Bejes-Tresviso.-

Forma: cilíndrica con caras sensiblemente planas.

Altura: de 7 a 15 cm.

Peso y Diámetro: variable.

Corteza: blanda, delgada, untosa, gris con zonas amarillo-verdosas.

Pasta: consistencia untosa aunque con diferente grado de cohesión, según la mayor o menor fermentación del queso. Compacta y con ojos. Color blanco con zonas y vetas de color azul- verdoso.

Sabor: levemente picante, más acusado cuando está elaborado con leche de oveja o cabra en mezcla.

Las características físico-químicas del queso Picón Bejes-Tresviso son:

Grasa: no inferior al 45% sobre extracto seco.

Humedad: mínimo 30%.

Controles que avalan el origen del queso Picón Bejes-Tresviso.-

La leche procederá de las especies y razas, mencionadas anteriormente, o bien mezclas de dos o de los tres tipos de leche.

El producto final es sometido a análisis físico-químicos y organolépticos, para poder garantizar su calidad al consumidor.

Después de todos los controles el queso con Denominación de Origen Picón Bejes-Tresviso sale al mercado con una contraetiqueta numerada del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Picón Bejes-Tresviso. Así el consumidor tendrá todas las garantías del origen del queso y su calidad.

El nombre de “picón” se debe al sabor picante que le confiere el veteado de penicillium en el queso.

Elaboración del queso PICÓN BEJES-TRESVISO (Cantabria)

La leche para elaborar el queso con D.O.P. Picón Bejes-Tresviso procederá de las razas bovinas Tudanca, Parda Alpina y Frisona; de la raza de oveja Lacha y de las razas caprinas Pirenaica y Cabra de los Picos de Europa. Todas las ganaderías tienen que estar inscritas en el Consejo Regulador de la D.O. Picón Bejes-Tresviso.

La cuajada será ácido-láctica, utilizándose la dosis de cuajo precisa para que la coagulación de la leche se efectúe a una temperatura entre 22° y 26° C, en un tiempo mínimo de una hora.

Obtenida la cuajada se efectúa el cortado con suavidad, un primer corte a tamaño de una avellana, dejándose en reposo 15 minutos. A continuación se desuera hasta que la cuajada quede seca, para proceder al estrujado hasta obtener trozos de un tamaño aproximado entre 1 y 2 cm de forma redondeada.

El moldeado del queso se realiza en moldes redondos, dejando el grano suelto para que puedan formarse ojos, donde se desarrolle el penicillium. Al cabo de 2 o 3 horas se dará un volteo permaneciendo en reposo 24 horas.

El salado de los quesos se realiza con sal seca, en una proporción del 2 al 3 por ciento del peso del queso. El primer día por una de las caras, el segundo día por la otra, y el tercer día, al quitar el molde, se salarán los laterales. Oreo del queso: se oreará entre 12 y 18 días en locales con temperatura entre 15 y 18° C y con corrientes de aire que faciliten el secado antes de pasar a las cuevas de maduración.

Maduración del queso: la maduración se realizará en cuevas naturales de caliza, predominante en la zona, con una altitud entre los 500 y los 2.000 metros, con temperatura entre los 5 y 10° C y un grado higrométrico entre el 85 y 95 %.

Las cuevas deberán tener respiraderos que faciliten el desarrollo del “penicillium” en el interior del queso y del “Brevibacterium linens” en su exterior.

La maduración tendrá una duración mínima de dos meses, contados a partir de la fecha de elaboración de la cuajada, aplicando durante este tiempo las prácticas de volteo y limpieza necesarias para que el queso adquiriera sus características peculiares.

Se consideran prácticas prohibidas en la elaboración del queso Picón Bejes-Tresviso:

En la leche o pasta de queso las adiciones de ácidos sórbico o propiónico y de sus sales de cualquier clase o tipo de colorante, sustancias aromáticas o condimentos.

Cualquier manipulación que tienda a modificar las características naturales de la corteza y en particular, el recubrimiento con ceras, parafinas, sustancias plásticas o colorantes. Se permitirá la característica envoltura con hoja de “plágano” (arce).

No se autorizará para la fabricación del queso Picón Bejes-Tresviso, la adición de ningún tipo de caseinato, ni de leche en polvo, ni adición de ninguna clase de materia grasa, incluida la mantequilla

La raza Tudanca es una raza autóctona española de la zona occidental de Cantabria. También hay ejemplares en las zonas montañosas de las provincias de Palencia y León.

Las hembras rondan los 320 kg de peso y los machos llegan a los 420 kg. La capa en los machos es negra, con un listón claro que recorre todo el dorso. Las hembras presentan diferentes colores: pelo oscuro en la base y claro en la punta, como el tejón; pelo avellanado; el josca o el pelaje pardo anaranjado.

Los animales presentan un aspecto magro, ágil y anguloso. Tienen un andar decidido y elástico, con un carácter temperamental y vivo.

De la raza Tudanca se dice que es una pequeña raza por su aspecto, local por donde vive y pasta, montañesa por el emplazamiento, rústica por su fondo constitucional, primitiva por su antigüedad y fidelidad racial, no es una raza precoz, en cambio para el régimen de vida que lleva es longeva, de aptitud para la carne y para la producción lechera.

José María de Cossio la describe como: ágil, fuerte, sobria y resistente. La vaca Tudanca hasta hace bien poco hacia las labores agrícolas más penosas, como arrastrar pesadas cargas. Hoy se utiliza para producir carne y leche. Con esta leche se elaboran quesos amparados en la D.O. Picón Bejes-Tresviso y los Quesucos de Liébana también con D.O

Cebreiro



El queso o queixo, con Denominación de Origen Protegida Cebreiro es un queso fresco de pasta blanca, blanda y granulosa, elaborado con leche de vaca procedente de las razas Rubia Gallega, Parda Alpina, Frisona y de sus cruces entre sí. Está elaborado sin ningún tipo de aditivo ni conservante, de manera completamente natural.

Características físicas del queso Cebreiro.-

Forma: de hongo o gorro de cocinero, compuesto de dos partes:

- Una base cilíndrica, de diámetro variable y con una altura no superior a 12 cm.
- Un sombrero que tiene entre 1 y 2 cm más de diámetro que la base y una altura no superior a 3 cm.

Peso: entre 0,3 y 2 Kg.

Características organolépticas del queso Cebreiro.-

El queso fresco Cebreiro no presenta corteza diferenciada, la masa es blanca y

granulada, blanda, arcillosa al tacto, untuosa, fundente al paladar. Su sabor y aroma recuerdan a la leche de la que procede, es ligeramente ácido.

El queso curado Cebreiro tiene la corteza poco diferenciada y su pasta, de color amarillo que puede llegar a amarillo intenso, presenta una consistencia dura a veces y siempre más firme que mantecosa. Su sabor es un tanto metálico, picante y lácteo, con aroma característico.

Características analíticas del queso Cebreiro.-

Humedad: variable según el grado de maduración, pero siempre inferior al 50%.

Grasa: mínimo 45% y máximo 60%, sobre extracto seco.

Proteínas: contenido superior al 30%.

¿Por qué tiene esta forma tan peculiar el Queso o Queixo del Cebreiro?.-

Antiguamente los quesos se prensaban poniendo una piedra encima de la cuajada. Esta forma de prensar es lo que dio al queso del Cebreiro su forma tan peculiar que se asemeja a un hongo o al gorro de un cocinero. Hoy en día ya no se utiliza esta forma de prensar pero se mantiene su peculiar forma. Así, la forma ha pasado a ser un símbolo a pesar de las innovaciones tecnológicas que hacen del queso actual un producto en perfectas condiciones higiénico-sanitarias, aunque sigue siendo un queso artesanal y completamente natural.

Características diferenciadoras del queso con Denominación de Origen Cebreiro.-

En primer lugar.- El medio geográfico es favorable para el crecimiento de abundantes pastos de primera calidad.

En segundo lugar.- La producción láctea está basada en pequeñas explotaciones familiares en las que se hace un manejo tradicional del rebaño autóctono de las razas Rubia Gallega, Pardo Alpina y Frisona y en las que la alimentación se realiza fundamentalmente a base de los forrajes producidos por la propia explotación y aprovechando, cuando la climatología lo permite, el pastoreo.

Los alimentos concentrados, adquiridos fuera de la explotación, se utilizan sólo en pequeñas cantidades como complemento para cubrir las necesidades energéticas del ganado.

Las características de estas explotaciones hacen que la leche producida tenga unas condiciones de calidad óptimas para la elaboración de los quesos. Está científicamente probado que estos sistemas de producción y alimentación del ganado de una forma más natural proporcionan a la leche una mejora en su calidad nutricional, debido a la mayor acumulación de CLA (ácido conjugado linoléico) y de ácidos grasos omega-3 en su perfil lipídico, ya que a medida que los animales consumen más pastos, se incrementa el contenido de estas grasas dietéticamente favorables, lo que también repercute en las características de los quesos elaborados.

Y en tercer lugar.- Los productores de la zona de producción tienen una larga tradición en la elaboración de este tipo de quesos, de características tan peculiares como su forma de gorro de cocinero, que permite la rápida identificación de su procedencia.

Los quesos o queixos comercializados bajo el amparo de la Denominación de Origen Protegida Cebreiro deberán llevar, tras su certificación, la etiqueta correspondiente a la marca propia de cada elaborador y una contraetiqueta de

codificación alfa-numérica con numeración correlativa, autorizada y expedida por el Consejo Regulador de la D.O. Cebreiro.

Tanto en la etiqueta como en la contraetiqueta figurará obligatoriamente la mención Denominación de Origen Protegida Cebreiro.

Además, en el queso o queixo Cebreiro curado se incluirá este término de forma destacada, para distinguirlo del producto fresco, que es la forma más habitual y característica de comercialización

Raza RUBIA GALLEGA

Fueron emigrantes celtas los que trajeron a Galicia esta raza de vacas. Parece que están emparentadas con la vaca rubia de Aquitania. El pelaje de estas vacas también es rubio.

La vaca Rubia Gallega se caracteriza por su gran rusticidad y su capacidad de adaptación a entornos adversos. Es un ganado dócil y de fácil manejo. Y unas cualidades maternas excelentes.

Respecto de su morfología tiene un formato medio y proporcionado, tórax profundo, largo y arqueado; dorso y lomos anchos, planos y musculados y los muslos, nalgas y piernas, convexos, largas y descendidas. El esqueleto es robusto, fuerte y bien desarrollado. Todas estas condiciones coinciden con la conformación generalmente larga, profunda, con ampulosidad y anchura de los animales especializados en producción cárnica.

El color fundamental de la Rubia Gallega es el rubio, trigüeño o canela (capa teixa), admitiéndose oscilaciones que van desde el claro o “marelo” al oscuro o

“bermello”.

Tiene las mucosas sonrosadas y las pezuñas y cuernos de color claro, desde el blanco rosáceo al castaño, con algún oscurecimiento en las puntas.

Los terneros se crían mediante lactancia natural, con destete a los 7 u 8 meses. Durante la lactancia (210 días) tienen una ganancia media de 1.200 gramos/día.

La carne tiene un color claro, típico de la carne procedente de terneros recién destetados o alimentados con leche. La terneza y la jugosidad, así como el aroma y el sabor, gozan de reconocido prestigio en todo el territorio español e, incluso, más allá de nuestras fronteras, siendo considerada altamente satisfactoria por el consumidor.

Así mismo, las investigaciones más recientes apuntan a que esta carne presenta unos perfiles de ácidos grasos ideales que, además de repercutir muy positivamente en sus características organolépticas, podrían tener propiedades beneficiosas en la protección de enfermedades cardiovasculares y, por tanto, en la calidad dietética de la ternera de la raza Rubia Gallega.

En su región natural, Galicia, las vacas se desarrollan sobre un suelo granítico y pizarroso; en un clima lluvioso y húmedo; y con unas temperaturas medias de 12 a 14°C.

La mayor parte del ganado se concentra en Galicia. Es la raza de vaca gallega por excelencia. Aunque también existen otras áreas de dispersión en Castilla y León, Aragón, Madrid y Castilla-La Mancha.

La raza Rubia Gallega es ampliamente utilizada por el colectivo lechero, aunque es la raza de especialización cárnica más usada en España por inseminación artificial.

El índice de fertilidad es similar a la media nacional en torno al 67 %, el índice de prolificidad, considerado como la relación entre el número total de terneros por madre, es de 5, cifra superior a la media de las razas cárnicas. Es de destacar la facilidad de parto que supera el 85 % de vacas que paren solas. La producción lechera media de las madres en 3ª lactación es de 2.239 kg de leche en 296 días, con 4,4 % de grasa, lo que nos proporciona una media de 7,5 kg /día, cifra considerable para una hembra bovina de aptitud cárnica.

La carne de la Rubia Gallega está amparada por la I.G.P. Ternera Gallega y con su leche se elabora queso de la D.O. Cebreiro, D.O. San Simón da Costa, D.O. Arzúa-Ulloa y la D.O. Queso Tetilla

Arzúa-Ulloa



El queso con Denominación de Origen Protegida Arzúa-Ulloa se elabora a partir de leche cruda o pasteurizada de vaca, procedente del ordeño de vacas de las razas Rubia Gallega, Pardo Alpina y Frisona o de sus cruces entre sí, que tras un proceso de producción que comprende las fases de coagulación, corte y lavado de la cuajada, moldeado, prensado, salado y maduración, adquiere las siguientes características, según el tipo de queso producido:

El período de maduración del queso de la D.O. Arzúa-Ulloa es de seis días como mínimo.

La forma del queso de Arzúa-Ulloa es lenticular o cilíndrica, con los bordes redondeados, con un diámetro comprendido entre 100 y 260 mm. y una altura entre 50 y 120 mm. En ningún momento la altura podrá ser superior al radio. El peso oscilará entre 0,5 y 3,5 kg.

La corteza es fina y elástica, de color amarillo medio a oscuro, brillante, limpia y lisa. Puede presentarse recubierta de una emulsión antimoho, transparente e incolora.

La pasta es de color uniforme, entre blanca marfil y amarillo pálido, de aspecto brillante, sin grietas, pudiendo presentar ojos en número reducido, pequeños, angulosos o redondeados y de distribución irregular.

Su aroma es lácteo, recordando el olor de la mantequilla y del yogur, con matices de vainilla, nata y nuez, de intensidad débil. Su sabor es elemental de leche, ligeramente salado y de acidez media a baja. La textura es fina, poco o medianamente húmeda, poco firme y con elasticidad media. En la boca es medianamente firme, fundente y soluble con gomosidad media.

El Queso Arzúa-Ulloa de granja.- Esta elaborado con leche de vaca procedente en su totalidad de vacas de la propia explotación que elabora el queso. Sus características físicas y analíticas coinciden con el queso Arzúa-Ulloa.

El Queso Arzúa-Ulloa curado.- Su período de maduración es de seis meses, como mínimo.

Su forma es lenticular o cilíndrica, pudiendo presentar la cara superior forma cóncava, con diámetro entre 120 y 200 mm y altura entre 30 y 100 mm. Su peso oscilará entre 0,5 y 2 kg.

Con corteza no diferenciada, de color amarillo muy intenso, brillante y de aspecto graso, a la que se puede recubrir de una emulsión antimoho, transparente e incolora. La pasta es amarilla intensa, más pálida en el centro, muy compacta, pudiendo presentar escasos ojos.

Su aroma es muy intenso, de tipo lácteo, resaltando un fuerte olor a mantequilla ligeramente rancia. La sensación olorosa es penetrante y de picor. El sabor es salado, de baja acidez y amargor medio a bajo. Recuerda a la

mantequilla predominantemente, con ligeras notas a vainilla y frutos secos, pudiendo fluctuar entre el centro y la corteza. Sobresale una sensación de picor. El regusto es amargo, a mantequilla y a vainilla.

La textura del queso es dura, de corte difícil, pudiendo presentar fracturas, principalmente hacia los bordes, que estarán más secos. Al tacto es homogénea y muy compacta. En su composición presenta un grado elevado de grasa y una humedad muy baja.

En el queso Arzúa-Ulloa se mantiene durante más tiempo una humedad interior. Esto hace que la evolución natural de las proteínas del queso (la proteólisis) de lugar a una untuosidad muy alta, llegando en algunos casos a parecerse a la de las llamadas 'tortas' de oveja o cabra. Esta cremosidad, que a veces los consumidores confunden con un mayor contenido en grasa, no tiene que ver con esta (existen muchos quesos extragrasos que no son untuosos), sino con un alto contenido en proteínas que poco a poco se van disgregando en aminoácidos libres en un medio con una humedad alta (aproximadamente del 50%).

Para los efectos de salvaguardar la calidad del producto y su trazabilidad, los quesos protegidos con la Denominación de Origen Arzúa-Ulloa deberán ser comercializados, con carácter general, en piezas enteras y en los envases autorizados.

No obstante, se podrá autorizar la comercialización del queso con D.O. Arzúa-Ulloa en porciones, e incluso el troceado en el punto de venta, siempre que se establezca para tal efecto el adecuado sistema de control que garantice la procedencia del producto, su origen y calidad, así como su perfecta conservación, evitando cualquier posibilidad de confusión.

Los quesos comercializados al amparo de la Denominación de Origen Protegida Arzúa-Ulloa, deben llevar una etiqueta propia de la denominación de origen, de codificación alfa-numérica con numeración correlativa, autorizada por el órgano de control y con el logotipo oficial de la Denominación de Origen Protegida Arzúa-Ulloa.

Tanto en la etiqueta comercial como en la etiqueta propia de la denominación figurará obligatoriamente la mención Denominación de Origen Protegida Arzúa-Ulloa. Además en la etiqueta comercial se hará constar con qué tipo de leche está elaborado el queso: cruda o pasteurizada. Por otra parte, en el caso de los quesos Arzúa-Ulloa de los tipos “de Granja” y “curado” se podrá hacer constar esta circunstancia en su etiquetado

Camerano



La leche con la que se elabora el Queso Camerano con Denominación de Origen 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.

Las queserías y los locales de maduración y conservación tienen que estar inscritos en el Consejo Regulador de la D.O. Queso Camerano.

El ordeño, enfriamiento, conservación, recogida y transporte de la leche, estarán sometidos al control externo de la D. G. 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 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. Se recogerá en cisternas isotérmicas o frigoríficas.

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.

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 del queso Camerano, 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.

Las queserías productoras actuales del Queso Camerano, han heredado el proceso de elaboración que antaño se hacía en las casas de los ganaderos.

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

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

Se establecen cuatro tipos de queso Camerano:

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

un sabor entre dulzón y ácido, muy desarrollado y definido.

Queso Camerano tierno.- Elaborado con leche de cabra pasteurizada, de coagulación enzimática y pasta semidura, con una curación mínima de 15 días. Tiene un sabor intenso, definido y con un toque ácido.

Queso Camerano semicurado.- Elaborado con leche de cabra, pasteurizada, cuya curación tiene un mínimo de 30 días. Tiene un sabor intenso definido y con un toque ácido.

Queso Camerano curado.- Elaborado con leche de cabra, cruda o pasteurizada, con una curación mínima de 75 días. Tiene un sabor intenso y definido.

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.

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 de la D.O. Queso Camerano que serán colocadas en la quesería inscrita y siempre de forma que no permitan una nueva utilización de la misma

Elaboración del QUESO CAMERANO

Cuando la leche llega a la quesería para la elaboración de quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida Queso Camerano lo primero es filtrarla. Si la leche cruda proceda de diferentes explotaciones ganaderas, se someterá a un proceso de higienización por centrifugación u otro método

autorizado.

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. por 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.

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.

El 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 Queso Camerano y consistirá en elevar la temperatura de 2º C a 5º C por encima de la temperatura de cuajado.

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.

Tras eliminar el suero, viene el moldeado que se realizará 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.

El término "cilla" se refiere a los moldes, realizados con mimbre trenzado, 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.

La salazón de los quesos se realiza por inmersión en salmuera fresca de cloruro sódico. La concentración de la salmuera se mantendrá entre 15° Bé 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.

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.

El Queso Camerano o de Cameros tierno, tiene un tiempo mínimo de 15 días; el semicurado es de 30 días y curado es de 75 días mínimo.

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

Presentación comercial de la D.O. Queso Camerano.- 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.

Todos los quesos llevarán la etiqueta autorizada por el Consejo Regulador y también llevará la siguiente leyenda: “Denominación de Origen Protegida Queso Camerano” seguido de fresco, tierno, semicurado, curado según corresponda

Casín



El queso con Denominación de Origen Queso Casín, es un queso graso, madurado, elaborado con leche entera y cruda de vacas sanas de las razas Asturiana de la Montaña o Casina, Asturiana de los Valles, Frisona y sus cruces.

La leche será el producto natural íntegro no alterado ni adulterado, sin calostros, obtenido del ordeño higiénico de vacas sanas y con unos requisitos de calidad que se corresponden con los establecidos en la legislación vigente.

La alimentación del ganado vacuno productor de leche 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. Se trata, fundamentalmente, de ganaderías tradicionales, de bajo censo, vinculadas al territorio donde es habitual la imagen de los animales en pastoreo durante, prácticamente, todo el año.

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.

Características de los Quesos Casín.-

Físico-químicas:

Extracto seco mínimo 57%.

Grasa en extracto seco mínimo 45%.

Proteína en extracto seco mínimo 35%.

Físicas y organolépticas:

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

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

El consumidor de estos quesos tiene que saber que el Consejo Regulador de la D.O. Queso Casín a través de su órgano de control, determinará la aptitud de los quesos amparados por la DOP, que sólo podrá ser aquella que cumpla los requisitos aprobados y establecidos en el pliego de condiciones.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Casín vigilará y garantizará la identificación y procedencia de los quesos mediante la colocación de una contraetiqueta numerada, expedida y autorizada por el mismo. Solamente podrá aplicarse la Denominación de Origen Protegida Queso Casín a los quesos procedentes de la leche suministrada por las ganaderías registradas y que hayan sido elaborados en queserías inscritas en el registro del Consejo Regulador

Elaboración del QUESO CASÍN (Asturias)

El Queso Casín con Denominación de Origen es elaborado con leche entera y cruda de vaca, de las razas Asturiana de la Montaña o Casina, Asturiana de los Valles, Frisona y sus cruces

La leche utilizada para la elaboración de los quesos protegidos será suministrada por los abastecedores inscritos en el Registro correspondiente del Consejo Regulador.

Coagulación de la leche será enzimática, se provocará con cuajo o coagulante de origen animal, se emplean también fermentos y cloruro cálcico, utilizándose las dosis precisas para que se realice el cuajado, en la cuba de cuajar, a una temperatura de 30 – 35° C, en un tiempo de unos 45 minutos, al cabo de los cuales se corta la cuajada con liras. Se sube la temperatura unos 2° C y simultáneamente se revuelve la cuajada durante un tiempo mínimo de diez minutos hasta conseguir un grano del tamaño de una avellana, dejándola reposar a continuación durante un periodo mínimo de diez minutos.

A continuación la cuajada se dejará escurrir en paños –fardelas- o en escurridores -recipientes de plástico provistos de agujeros- varias horas para que se desuere –zube-. Continuará el proceso en la sala de oreo, donde permanecen las cuajadas sobre paños, a 15-20° C durante tres o más días, con volteos diarios, hasta que se complete el desuerado, al mismo tiempo que se produce la fermentación láctica.

Seguidamente se iniciará el amasado con la máquina de rabilar y se añadirá una parte de la sal. Para conseguir una homogeneización mayor del producto, la masa se pasará por la “máquina de rabilar” o amasadora de rodillos -consta de dos rodillos movidos por motor que giran en direcciones contrarias- varias veces, añadiendo sal en alguno de los pases por la máquina. Manualmente, se dará forma de pirámide truncada a la masa –gorollos- y se almacenará en la cámara de oreo durante un periodo comprendido entre cinco días y dos semanas, a 15-20° C, dando vueltas a las piezas cada día. Los gorollos, se pueden amasar en la máquina las veces necesarias hasta conseguir el grado de textura deseable para cada elaborador.

A mayor número de pasadas, el queso será más fino y homogéneo, curará mejor y tendrá un sabor más fuerte.

Finalmente se dará forma cilíndrico-discoidal o de torta -primeramente en forma de bola, luego aplanando las caras hasta configurar su estética definitiva- y se

marcará la cara superior con troquel o sello con el anagrama del elaborador y se mantendrá dos días como mínimo en la sala de oreo.

El "marcu casín" va más allá de la simple identificación de una pieza de queso, pues busca el atractivo estético, ya que sus impresiones se colocan en la cara más visible de la pieza, ocupándola por completo.

La curación o maduración del Queso Casín se completará en la cámara de maduración a una temperatura de 8-10° C, con una humedad del 80%.

La maduración es un proceso que se inicia en el mismo momento de la elaboración de la cuajada y durará al menos de dos meses, contados a partir de la fecha de la elaboración de la misma. Durante este periodo se aplicarán las prácticas de volteo y limpieza necesarias para que el queso adquiera sus características peculiares. En la maduración se producen una serie de cambios físicos y químicos que darán al queso sus cualidades organolépticas finales. Entre los más importantes, aparte de la pérdida de agua por evaporación, están la degradación de las proteínas en aminoácidos y la de las grasas en sustancias volátiles, que originarán respectivamente los fundamentos del sabor y olor del queso.

Se procederá a la identificación de lotes con un método comunicado previamente al Consejo Regulador.

Envasado y etiquetado del Queso Casín: Se ajustarán en todo momento a la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los productos alimenticios.

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 motivo anteriormente señalado, este producto se puede consumir íntegramente, por lo que se hace necesario el envasado previo.

Los materiales permitidos para el envase, son papel, cartón, madera o plástico, de uso alimentario, u otros autorizados por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Casín.

Raza CASINA o ASTURIANA DE LA MONTAÑA

La raza Asturiana de la Montaña o Casina es autóctona de las montañas del Concejo de Caso.

Adaptada perfectamente a los pastos de altura, los aprovecha eficazmente, aportando una leche muy rica en grasas y proteínas, ideal para elaborar el Queso Casín con Denominación de Origen. Es una raza rústica, de escaso porte, pero de excelente carne, adaptada perfectamente para el aprovechamiento de los pastos de montaña pudiendo alcanzar el alimento en parajes escarpados donde para otras razas es imposible. Antiguamente era la raza de mayor interés dado que desempeñaba las tres aptitudes -carne, leche, trabajo-, importancia que hoy día ha quedado en cierto modo relegada, orientándola principalmente a la producción de carne y leche para elaborar el famoso Queso Casín.

Tiene la capa rojiza, su pequeño tamaño, rusticidad, longevidad y facilidad de partos, hacen de ella un animal muy adecuado para explotar en estas zonas montañosas.

La cabeza es grande con relación al cuerpo y sus cuernos son largos, en forma de lira baja. Un rasgo muy característico de esta raza son sus ojos, salientes y de mirar noble. En cuanto al pelaje, es rubio o rojizo.

La carne de la raza Asturiana de la Montaña o Casina esta amparada por la I.G.P.

Raza ASTURIANA DE LOS VALLES

Pertenece al tronco cantábrico de los bovinos españoles. Es utilizada para leche, carne y trabajo. Cayó en desgracia al llegar las razas Parda Alpina y la Frisona. A finales de los años 70 del pasado s. XX cambió la tendencia. En la actualidad es la raza autóctona que más abunda. Casi toda la cabaña ganadera se concentra en la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias. También hay ejemplares en toda la cornisa Cantábrica, Extremadura, Madrid, Castilla y León, Aragón, Extremadura y Castilla-La Mancha.

Los animales vacunos de la raza Asturiana de los Valles son muy apacibles y se crían muy bien en explotaciones extensivas. Se desenvuelven bien en terrenos accidentados. Las vacas de la raza Asturiana de los Valles son mansas, buenas madres y paren sin dificultad. Su extraordinaria capacidad de cría quizás sea una reminiscencia de su antigua utilización como vaca lechera.

La raza Asturiana de los Valles está especializada en la producción de carne. Son muy frecuentes los animales tipo culón –hipertrofia muscular hereditaria-, los cuales presentan un gran desarrollo muscular. Lo que hace un mayor rendimiento a la canal, un mayor músculo, una menor proporción de hueso y menos cantidad de grasa. El gen responsable del carácter culón se descubrió en el año 1997.

El ternero culón suele pesar unos 5 kg más que un ternero normal.

Es frecuente cruzar toros de esta raza con vacas frisonas. Los terneros procedentes de estos cruces nacen bien conformados y con mejor calidad sensorial de la carne.

La carne de esta raza de vacas está protegida por la I.G.P. Ternera Asturiana.

Los animales de la raza Asturiana de los Valles son de tamaño medio, alcanzando pesos de 600 kg en las hembras y 1.000 kg los machos adultos.

La capa es castaña con tonalidad variable que puede ir desde un amarillo pajizo muy pálido hasta un castaño rojizo, con degradaciones cremosas en la cara interna de las extremidades, bragada y en la orla del hocico. En los machos la capa es más oscura en general, con abundantes pelos negros en cuello, papada y tercio posterior.

La cabeza es de mediano tamaño, está bien proporcionada y ancha en la base de los cuernos. Frente plana con perfil recto o ligeramente subconvexo. Nariz ancha y achatada con amplios ollares.

Las orejas son pequeñas, revestidas interiormente con pelos claros y oscuros en los bordes.

Los ojos son de expresión tranquila, salientes y grandes, rodeados de halo más claro que el color de la capa.

El cuello es corto, musculado y bien insertado con la espalda y papada medianamente desarrollada. Las espaldas son largas, bien dirigidas, aceptablemente musculadas, bien unidas al cuello y adaptadas al costillar.

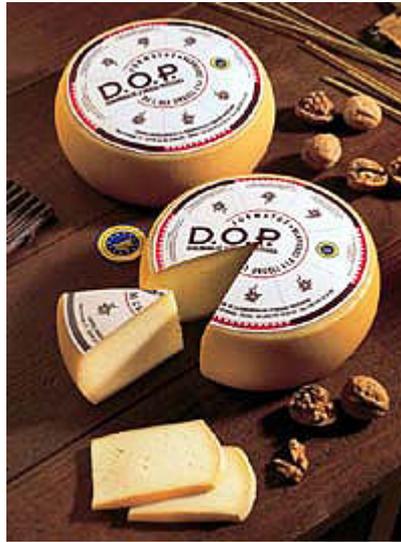
La grupa es ancha, cuadrada, bien musculada, ligeramente inclinada.

Extremidades fuertes de longitud media, bien musculadas en sus partes superiores. Piernas redondeadas y largas, cañas de mediana longitud, rodillas y corvejones bien proporcionados no muy gruesos, cuartillas cortas y correctamente inclinadas.

La ubre tiene buen desarrollo y conformación, con pezones grandes de color rosado.

Es característica de la raza una mancha también negra más o menos pronunciada bajo los ojos (ojera)

L'Alt Urgell y la Cerdanya



La Denominación de Origen Queso de L'Alt Urgell y la Cerdanya, en catalán Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya, es un queso de pasta prensada, graso, curado, elaborado a partir de leche de vaca pasteurizada, procedente de las comarcas del Alt Urgell y La Cerdanya. La leche utilizada para la elaboración del queso de L'Alt Urgell y la Cerdanya procede exclusivamente de este territorio enclavado en la vertiente sur del Pirineo centro-oriental. Las vacas son de raza frisona y en su alimentación básica están muy presentes los abundantes pastos y forrajes de dichos valles. La leche es recogida diariamente, sin excepción, para así optimizar la calidad. Esta materia prima se somete a estrictos controles inmediatos que aseguran que su acidez no supere los 16 grados Dornic, la ausencia absoluta de residuos antibióticos o inhibidores de la fermentación láctica, así como un nivel de *Clostridium tyrobutyricum* no superior a las 2.000 esporas/litro.

En la elaboración de este queso se utilizan como materias primas la leche entera pasteurizada, fermentos lácteos y sal. Como aditivos facultativos se podrán utilizar: Cloruro de calcio y Primaricina para el tratamiento de la superficie.

Cabe destacar como peculiaridades propias de este queso la utilización de fermentos de cultivo propio; el drenaje del suero antes del moldeado que dará

lugar a los ojos característicos de la pasta; y la siembra en la corteza, durante los primeros días de maduración, con fermentos aromáticos específicos de superficie.

Características organolépticas del Queso de L'Alt Urgell y La Cerdanya.-

Forma: cilíndrica.

Corteza: natural ligeramente húmeda y de color pardo, y con olor propio de los fermentos sembrados en su superficie.

Pasta: color crema o marfil; ojos abundantes de origen mecánico, pequeños, de forma irregular, distribuidos por toda la pasta.

Textura: Semiblanda y de consistencia cremosa y tierna.

Aroma: dulce y penetrante.

Sabor: suave, franco, agradable, muy característico de este queso.

La composición del Queso de L'Alt Urgell y La Cerdanya será:

Extracto seco: mínimo 54 %.

Materia grasa sobre extracto seco: mínimo 50 %.

Cloruro de sodio: 1,5 a 2,5 %.

Garantías para el consumidor del Queso de L'Alt Urgell y la Cerdanya.-

Las explotaciones ganaderas están controladas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen.

Las plantas elaboradoras, tienen que estar ubicadas dentro de la zona de producción e inscritas en el correspondiente registro, siendo sometidas a controles por parte del Consejo Regulador.

El producto final –cada pieza de queso- se somete a los análisis correspondientes para poder garantizar su calidad.

Finalizados todos los controles citados anteriormente, el producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada en la etiqueta numerada del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso de L'Alt Urgell y la Cerdanya.

De la empresa Cadí Sociedad Cooperativa sale el queso Urgèlia con Denominación de Origen. Esta elaborado exclusivamente con leche controlada procedente de la Comarcas pirenaicas del Alt Urgell y la Cerdanya. El queso Urgèlia, de corteza natural, tierno y cremoso, con un aroma dulce y penetrante, y un sabor suave y afrutado que se redondea y mantiene en el paladar, es una verdadera delicia.

Quesos y Tortas de la Serena



Para la elaboración de los Quesos y Tortas de la Serena, se utiliza leche cruda de oveja de la raza merina que se coagula con “yerbacuajo” o “hierbacuajo” (Cynara Cardunculus). Para obtener la cremosidad y resultado final se cuaja la leche a una temperatura reducida, entre 25 y 30°C. Es un queso de pasta blanda a semidura.

La leche para elaborar el Queso de la Serena es un producto natural obtenido del ordeño de ovejas sanas, limpia sin impurezas, exenta de calostros, productos medicamentosos conservantes, que puedan influir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso, así como en las condiciones higiénicas y sanitarias del mismo.

Se trata de un producto tan exquisito que para la fabricación de un kilogramo de Queso de la Serena se necesita la producción de 15 ovejas merinas, ya que de esta raza sólo se extraen 0,350 litros de leche diarios. La leche de oveja merina tiene un contenido mínimo de un 5% en proteínas, un 7% en materia grasa y extracto seco del 18%.

Lo que hace que los Quesos y Tortas de La Serena sean tan especiales es la utilización de un coagulante natural a partir del cardo silvestre llamado “Cynara

Cardunculus". Este cardo es el causante de la transformación de la leche en queso. Para ello los artesanos queseros extremeños mezclan los pistilos de la flor del cardo, de color rosa púrpura, con la leche. Con ello logran cortar y cuajarla. El proceso de elaboración es totalmente artesanal, siguiendo la tradición heredada de padres a hijos.

También hay que resaltar que este queso artesano extremeño está oreándose y madurando sobre tablas de madera 60 días.

Este cardo es conocido popularmente como "yerbacuaajo". Su uso para cuajar la leche tiene una amplia tradición en los países del mar Mediterráneo.

Consumir Queso de La Serena es muy beneficioso para la salud pues aporta calcio, fósforo y zinc, todos de fácil absorción por el organismo humano. También aporta vitaminas A, D y E, así como una gran cantidad de antioxidantes naturales que contienen sobre todo vitamina E. El Queso de La Serena con Denominación de Origen aporta gran cantidad de péptidos bioactivos que ayudan al buen funcionamiento de nuestro organismo.

A las piezas de pasta dura o semidura se les llama quesos, mientras que a las "atortadas", que son blandas o semiblandas, se les denomina tortas. Hasta no hace muchos años, los queseros consideraban "averías" aquellas piezas que se agrietaban, presentaban un aspecto deforme y derramaban parte de su contenido. El trabajo realizado ha permitido que hoy en día, las Tortas de la Serena tengan un aspecto más uniforme y mejor aspecto sin perder la esencia de su acentuado sabor, lo que hace que sean reconocidas por los paladares más exigentes como un producto exclusivo.

El Consejo Regulador de la D.O.P. Queso de la Serena es el órgano encargado de controlar todo el proceso productivo de los Quesos y Tortas de la Serena,

desde que la oveja está en el campo, hasta que las piezas de quesos salen para el consumo.

Un equipo técnico controla, certifica y garantiza que cada pieza de queso que sale al mercado ha sido sometida a estrictos controles que garantizan el origen de la leche cruda de oveja merina, sus condiciones higiénico-sanitarias y la elaboración mediante un sistema único de producción artesanal. El resultado son piezas de Quesos y Tortas de la Serena de calidad excepcional que gozan de reconocido prestigio internacional

Raza de OVEJA MERINA

Tiene un origen incierto, unos dicen que proceden del norte de África. Otros que proceden de los Merinos o cobradores de impuestos del Reino de León.

En el s. XVIII se introdujo por primera vez en Francia. Posteriormente se extendió por toda Europa y América. Los ingleses las llevaron a sus colonias en el s. XIX. Hoy en día está en todo el mundo. Como dato curioso diremos que en Australia hay 100 cabezas de ganado por cada humano.

La raza Merina se caracteriza por su gran rusticidad, adaptándose a la dureza del clima y del terreno, la principal característica es la producción lanar, pero a pesar de esta circunstancia está dotada de unas aptitudes cárnicas y lecheras que originan una rentabilidad aceptable si tenemos en cuenta el difícil hábitat donde están ubicadas: Extremadura. En esta tierra se utiliza su leche para elaborar quesos y tortas que están amparados en la D.O. Torta del Casar y Queso de la Serena.

Es un animal pequeño, su peso oscila entre 40 y 45 kilos en hembras y 55-65 kilos en machos. Con largas extremidades adaptadas a los largos recorridos en busca de alimento, aunque actualmente los animales salen de la explotación solo en ciertas épocas para aprovechar rastrojeras de cereales y a veces

restos de cultivos de regadíos. En siglos pasados realizaban anualmente la trashumancia.

La fecundidad de esta raza es del 85% y la fertilidad de 80%, los partos normalmente son de uno al año, aunque se tiende a tres partos cada 2 años.

La oveja churra es una oveja dura y resistente, su destino era producir carne y leche, mientras que a la oveja merina se la mimaba ya que se destinaba a la producción de lana. Esta lana estaba considerada la más fina y suave de todas las lanas. Fue una gran riqueza para Castilla que fomentó y amparó las ovejas merinas con la creación del Real Concejo de la Mesta. La Mesta creó numerosas cañadas reales que cruzaban el territorio de la Península Ibérica para facilitar la trashumancia de los animales en busca de lugares más cálidos en invierno.

Hay un viejo dicho que dice: no hay que mezclar churras con merinas. Y es verdad pues tendríamos un animal que nos daría peor carne, peor leche (queso) y peor lana. Mejor solas que revueltas.

Queso de Murcia



La leche a partir de la cual se elaboran los quesos protegidos, será el producto natural íntegro, obtenido del ordeño de cabras de raza Murciana, de ganaderías inscritas en la Denominación de Origen Queso de Murcia.

La leche se conserva a una temperatura inferior a 6°C para limitar el desarrollo microbiano.

Cuando es necesaria la recogida y el transporte de la leche, se realizan en buenas condiciones higiénicas, en cisternas isotérmicas o frigoríficas.

Esta leche para elaborar el Queso de Murcia tiene las siguientes características:

- Es limpia y sin perezas.
- Esta 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.

Esta leche en la explotación ganadera presenta las siguientes características:

- Proteína: 3,4 % mínimo.
- Materia grasa: 5,0 % mínimo.

- Extracto seco total: 13,4 % mínimo.
- Acidez máxima (en el momento de la recogida): 15° Dornic.
pH: 6,5 mínimo.

Hay dos tipos de quesos amparados en la D.O. Queso de Murcia:

- Queso de Murcia fresco: no sometido a maduración, su consumo es inmediato.
- Queso de Murcia curado: maduración mínima de dos meses.

El Queso de Murcia fresco es un queso graso, de pasta ligeramente prensada y no cocida, no madurado.

Presenta las siguientes características fisicoquímicas:

Físicas:

- Forma cilíndrica.
- Altura: entre 5-8 cm para el formato pequeño y entre 8-12 cm para las piezas de 1-2 kg.
- Diámetro: entre 7-9 cm para el formato pequeño y entre 12-18 cm para las piezas de 1-2 kg.
- Peso: piezas de 300 gr, de 1 kg y de 2 kg aproximadamente.
- Corteza: prácticamente inexistente.
- Pasta: la masa es compacta al corte, de textura blanda, poco salada y aroma suave. De color blanca intensa y prácticamente sin ojos.

Químicas:

- Grasa: mínima del 45 % sobre el extracto seco.
- Proteína: mínimo del 32 % sobre el extracto seco.
- Extracto seco: mínimo del 40 %.
- pH: mínimo 6,5.

El Queso de Murcia curado es un queso graso, de pasta prensada y no cocida, que se comercializa a partir de los 60 días después de su elaboración.

Al término de su maduración el Queso de Murcia curado presenta las siguientes características físico-químicas:

Físicas:

- Forma: cilíndrica, con bordes rectos, pero no vivos.
- Altura: 7-9 cm.
- Diámetro: 12-18 cm.
- Peso: piezas de 1-2 Kg aproximadamente.
- Corteza: lisa (sin grabados) y de color céreo a ocre.
- Pasta: la masa es compacta al corte, de textura firme, aroma suave, de color blanca, con pocos y pequeños ojos.

Químicas:

- Grasa: mínima del 45 % sobre el extracto seco.
- Proteína: mínimo del 32 % sobre el extracto seco.
- Extracto seco: mínimo 55 %.
- pH: mínimo 5, a partir de la salida de salmuera.

La cabra Murciana se ordeña una sola vez al día, a diferencia de otras razas que generalmente se ordeñan dos veces, sin embargo las medias de producción láctea (tanto en cantidad como en calidad) son superiores en Murcia. Todo ello ha hecho afirmar a algunos autores que se tratan de dos razas distintas.

Los quesos que se comercializan tienen que llevar obligatoriamente la mención: Denominación de Origen Queso de Murcia o la mención: Denominación de Origen Queso de Murcia al vino según el tipo de queso elaborado.

Además, todos los quesos destinados al consumo llevarán una contraetiqueta numerada, expedida por el Consejo Regulador de la D.O. Queso de Murcia, que será colocada en la industria inscrita y siempre de forma que no permita una nueva utilización de la misma

Elaboración del QUESO DE MURCIA y QUESO DE MURCIA AL VINO

La cabra de raza Murciano-Granadina ha evolucionado de distinta manera en la Región de Murcia. La raza murciana se caracteriza por presentar menor tamaño, más afinamiento, cabeza más corta y orejas más erectas.

El patrón racial de la cabra murciana, considerada rústica y altamente productiva, cuya leche se caracteriza por un rendimiento quesero elevado debido a su composición.

El ordeño de las cabras se lleva a cabo en sala de ordeño, con un óptimo manejo para garantizar la obtención de una leche limpia, higiénica, con baja carga microbiana, teniendo en consideración las normas vigentes.

La leche procedente del ordeño de esta raza de cabras se conserva a una temperatura inferior a 6° C para limitar el desarrollo microbiano.

Filtrado.- La leche se filtra en la sala de recepción de la quesería.

Cuajado.- La coagulación de la leche se provoca con cuajo animal u otras enzimas coagulantes que estén expresamente autorizadas por la estructura de Control de las Denominaciones de Origen.

D.O. Queso de Murcia fresco: el cuajado se realiza entre 32 y 35° C de temperatura, durante un periodo de 30 a 45 minutos.

D.O. Queso de Murcia curado: el cuajado se realiza entre 30 y 34° C de temperatura, durante un periodo de 40 a 60 minutos.

D.O. Queso de Murcia al Vino: el proceso de cuajado se realiza entre 30 y 34° C de temperatura, durante un periodo de 40 a 60 minutos.

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

D.O. Queso de Murcia fresco: granos de 10 mm de diámetro aproximadamente.

D.O. Queso de Murcia curado: granos de 5 mm de diámetro aproximadamente.

D.O. Queso de Murcia al Vino: granos de 6 a 8 mm de diámetro aproximadamente.

Lavado de la cuajada.- Este proceso se realiza exclusivamente en el “Queso de Murcia al Vino” y consiste en la extracción del 15 % de suero y posterior adición de agua, con una variación del + 3 %.

Recalentamiento.- Se realiza en todos los queso amparados por la D.O.P. Queso de Murcia y Queso de Murcia al Vino. Consiste en elevar la temperatura de 3º C a 5º C por encima de la temperatura de cuajado.

Trabajo del grano de la cuajada.- Se alterna la agitación con el reposo, hasta que el grano adquiere la consistencia adecuada.

D.O. Queso de Murcia fresco: ligero trabajo del grano, lo que le confiere una consistencia blanda.

D.O. Queso de Murcia curado: trabajo intenso del grano, lo que le confiere una consistencia dura.

D.O. Queso de Murcia al Vino: trabajo del grano menos intenso que el del “Queso de Murcia curado” y, por tanto, menor consistencia.

Moldeado del queso.- Tras eliminar el suero, el moldeado se realiza introduciendo la cuajada en moldes cilíndricos lisos.

D.O. Queso de Murcia fresco: los moldes disponen de grabados con pleita.

D.O. Queso de Murcia curado: los moldes no tienen ningún tipo de grabado, tanto en sus caras como en el lateral.

D.O. Queso de Murcia al Vino: los moldes no tienen ningún tipo de grabado, tanto

en sus caras como en el lateral.

Prensado.- Una vez la cuajada en los moldes, se somete a prensado progresivo mediante los equipos adecuados para este fin. Durante esta operación se procede a la aplicación de la placa de caseína que identifica cada pieza individualmente.

D.O. Queso de Murcia fresco: el prensado, cuando existe, es corto y poco intenso.

D.O. Queso de Murcia curado: prensado de 2 a 4 horas, hasta conseguir pH adecuado.

D.O. Queso de Murcia al Vino: prensado de 2 a 4 horas hasta conseguir pH adecuado.

Salado.- La salazón de los quesos se realiza por inmersión en salmuera fresca de cloruro sódico.

D.O. Queso de Murcia fresco: el tiempo máximo de permanencia es 10 horas, en una solución salina de concentración máxima 126º Bè.

D.O. Queso de Murcia curado: el tiempo máximo de permanencia es 20 horas, en una solución salina de concentración máxima 20º Bè.

D.O. Queso de Murcia al Vino: el tiempo máximo de permanencia es 20 horas, en una solución salina de concentración máxima 20º Bè.

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 13°C.

D.O. Queso de Murcia fresco: no sufre proceso de maduración. Una vez salado y escurrido, el queso se conserva a una temperatura no superior a 4º C.

D.O. Queso de Murcia curado: el tiempo mínimo de maduración es de 60 días.

D.O. Queso de Murcia al Vino: el tiempo mínimo de maduración es de 45 días. Los

baños de los quesos se realizan por inmersión en vino tinto doble pasta de la Región de Murcia, durante un tiempo variable, en función del grado de maduración.

Raza CABRA MURCIANA

La cabra de raza Murciano-Granadina ha evolucionado de distinta manera en la Región de Murcia. También se encuentra principalmente en las provincias de Granada y Albacete. La raza de cabra Murciana se caracteriza morfológicamente por presentar menor tamaño, más afinamiento, cabeza más corta y orejas más erectas.

El patrón racial de la cabra Murciana, considerada rústica y altamente productiva, cuya leche se caracteriza por un rendimiento quesero elevado debido a su composición, se define como de tamaño medio, perfil subcóncavo, capa uniforme de color negro, de pelo corto y fino, sólo los machos con perilla, generalmente con cuernos, la cabeza bien proporcionada y de forma triangular, con cráneo de ancha base, órbitas salientes, ojos manifiestos y expresivos, orejas medianas en punta y erectas, cuello alargado y cónico con gran base de unión al tronco, cruz muy poco destacada, línea dorso-lumbar ligeramente ascendente hacia la grupa, tronco ampuloso, grupa amplia e inclinada, cola pequeña y levantada, muslos y piernas débilmente musculosos y muy arqueados por su cara interna, extremidades fuertes y ubres amplias, simétricas, voluminosas, abolsadas, con pezones algo divergentes y ensanchadas por su base con gran implantación.

La cabra Murciana se ordeña una sola vez al día, a diferencia de otras razas que generalmente se ordeñan dos veces, sin embargo las medias de producción láctea (tanto en cantidad como en calidad) son superiores en Murcia. Todo ello ha hecho afirmar a algunos autores que se tratan de dos razas distintas.

Respecto a los aspectos reproductivos de la cabra Murciana destaca, por un lado, su elevada prolificidad que facilita el progreso genético y, por otro, que en condiciones normales de explotación y con efecto macho presenta actividad

sexual a lo largo del año, a diferencia de otras razas caprinas con paradas sexuales largas en primavera, lo que permite reducir la estacionalidad de producción láctea.

Casi toda la producción de leche esta orientada a la elaboración de queso. Con ella se elabora el Queso de Murcia, el Queso de Murcia al Vino el Queso Camerano todos con Denominación de Origen

Queso de Flor de Guía y Queso de Guía



El producto amparado por la Denominación de Origen Protegida “Queso de Flor de Guía y Queso de Guía” se obtiene a partir de leche de oveja canaria o mezcla de ésta con leche de vaca canaria y sus cruces o cabra de cualquiera de las razas canarias.

El sistema de explotación de ovino es semiextensivo. La base de la alimentación es el pastoreo, que podrá suplementarse con concentrado, cuando las condiciones climatológicas hayan sido adversas. Esto, unido a la práctica de la trashumancia, es una de las características principales de esta D.O.P.

El ganado vacuno es de explotación intensiva, por lo que permanece estabulado todo el año. Se admitirá por ser práctica habitual el estacado de los animales en las tierras de cultivo dentro del ámbito geográfico.

El ganado caprino es de explotación semiextensiva, habitualmente pastan todo el día en terrenos vallados, recogiendo por las noches.

La práctica del pastoreo fuera de la zona de producción sólo se podrá realizar en aquellos períodos en los que no se elabore queso amparado.

La Denominación de Origen Protegida Queso de Flor de Guía y Queso de Guía ampara los siguientes tipos de quesos:

Queso de Flor de Guía.

Queso de media Flor de Guía.

Queso de Guía.

Son quesos grasos o semigrasos. Elaborados fundamentalmente con leche de oveja canaria admitiéndose, no obstante, la mezcla de leche de oveja con la de otras especies, siempre que se respeten las siguientes proporciones:

- La leche de oveja canaria estará presente siempre al menos en un 60 %.
- El porcentaje máximo a utilizar de leche de vaca canaria y sus cruces será de un 40 %.
- La proporción máxima a usar de leche de cabra canaria de cualquiera de las razas se establece en un 10 %.

Su principal característica radica en que la coagulación de la leche se realizará exclusivamente con cuajo vegetal obtenido de los capítulos florales secos de las variedades de cardo “Cynara cardunculus var. Ferocísima” y “Cynara scolymus”.

En los Quesos Media Flor de Guía el cuajo vegetal tiene que ser en un porcentaje siempre superior al 50%.

En los Quesos de Guía se puede utilizar otros fermentos autorizados.

Los quesos amparados según el grado de maduración, se clasifican en:

- Semicurado, si el proceso de maduración está comprendido entre 15 y 60 días.
- Curado, si el proceso de maduración es superior a 60 días.

Para los quesos amparados en la D.O. Queso de Flor de Guía y Queso de Guía que hayan sido elaborados con leche cruda procedente de ganado del propio elaborador, se podrá hacer constar esta circunstancia en el etiquetado con la mención “artesano”.

El queso que se produce en los municipios de Gáldar, Moya y Santa María de Guía presenta una estacionalidad muy marcada y altamente arraigada con el sistema tradicional de producción.

Esta característica es fundamental y marca el período de producción. Por tanto, para que los quesos puedan ser amparados deberán ser producidos en el período comprendido entre los meses de enero a julio.

Características físicas y organolépticas del Queso de Flor de Guía y Queso de Guía.-

Queso de Flor de Guía.-

- **Forma:** Cilíndrica.
- **Altura:** De 4 a 6 cm.
- **Diámetro:** Entre 22 y 30 cm.
- **Peso:** Entre 2 y 5 kg.
- **Corteza:** en los quesos de corta maduración, la corteza exterior es bastante fina, elástica y blanda, de color blanco-marfil apagado y formas con tendencia a torta. En los quesos de mayor maduración, la corteza es más dura, bien definida y de color marrón oscuro. En ambos casos la corteza presenta las impresiones de la quesera en la cara de la base con las marcas del paño bien definidas y los bordes lisos.
- **Pasta:** en los quesos semicurados la masa es de color crema, de consistencia muy blanda, cerrada al corte, de textura muy cremosa y de sabor ácido y amargo, muy aromático, mientras que en los curados es

de color amarillo-parduzco, de consistencia dura, que al partirse produce un agradable olor, sabor amargo y sensación picante.

- **Olor:** intensidad media, familia láctica, vegetal (cardo y frutos secos) y animal (cuajo).
- **Aromas:** intensidad media alta, con los mismos identificadores que el olor.
- **Sabores elementales:** sabor amargo, salado y ácido.
- **Sensaciones trigeminales:** ligeramente ardientes y astringentes.
- **Regusto:** persistencia media.
- **Persistencia aromática:** media.
- **Textura:** quesos cerrados, compactos y pastosos.

Queso de media Flor de Guía:

- **Forma:** Cilíndrica.
- **Altura:** De 4 a 8 cm.
- **Diámetro:** Entre 22 y 30 cm.
- **Peso:** Entre 2 y 5 kg.
- **Corteza:** el color y el grosor varían según el tiempo de maduración. Así, en el caso de los quesos de corta maduración, la corteza es fina y de color marfil, mientras que los más curados tienen la corteza más gruesa con coloración marrón. La corteza presenta los bordes lisos con las impresiones de la quesera en la cara de la base.
- **Pasta:** la masa es de color blanco marfil a amarillo según maduración, compacta al corte, de textura cremosa a consistencia muy dura según maduración, y de sabor ácido y sensación ligeramente picante.
- **Olor:** intensidad media, familia láctica, vegetal (cardo y frutos secos), animal (cuajo) y en ocasiones floral o torrefacto.
- **Aromas:** intensidad media alta, con los mismos identificadores que el olor, presencia de aromas de fermentos.
- **Sabores elementales:** sabor amargo y salado, ligeramente ácido.
- **Sensaciones trigeminales:** ligeramente ardientes, picantes y astringentes.
- **Regusto:** persistencia media baja.

- Persistencia aromática: media baja.
- **Textura:** quesos cerrados, compactos y en ocasiones gomosos o cremosos.

Queso de guía:

- **Forma:** Cilíndrica.
- **Altura:** De 4 a 8 cm.
- **Diámetro:** Entre 20 y 30 cm.
- **Peso:** Entre 2 y 5 kg.
- **Corteza:** tanto en el grosor como en el color presentan variación dependiendo del tiempo de maduración, de tal forma que nos encontramos con la corteza exterior bastante fina y de color marfil para quesos semicurados y cortezas gruesas de color marrón oscuro en los más curados, pasando por toda la gama de amarillos. Presentan las impresiones de la quesera en la cara de la base, pudiendo aparecer o no una flor simétrica.
- **Pasta:** el color de la masa va del blanco-marfil al amarillo, la consistencia oscila entre la muy blanda y la dura, aunque por lo general son compactos al corte y cerrados. Predominan los sabores salados y ácidos y en ocasiones presenta tintes amargos y sensación picante.
- **Olor:** intensidad media, con predominancia de la familia láctica, seguido de la animal.
- **Aromas:** intensidad media, con los mismos identificadores que el olor, sobre todo recalcando la familia láctica.
- **Sabores elementales:** sabor salado y ácido sobre todo, detectándose en algunos un ligero sabor amargo.
- **Sensaciones trigeminales:** sobre todo sensación de astringencia, seguido del ardiente, pero ambos con valores medios a bajos.
- **Regusto:** persistencia media.
- **Persistencia aromática:** media baja a baja.
- **Textura:** quesos cerrados, compactos y en ocasiones cremosos.

La materia prima con la que se elaborará el producto amparado por la D.O.P. Queso de Flor de Guía y Queso de Guía, procede de las explotaciones

inscritas en los registros correspondientes, pertenecientes a los municipios canarios antes citados.

El producto amparado sólo podrá elaborarse en las industrias ubicadas dentro de las zonas protegidas por la Denominación de Origen y que estén inscritas en los registros correspondientes.

En resumen, podemos decir que las características que diferencian a estos quesos canarios de otros es su vinculación al terruño, en el que han coincidido factores únicos como:

Una vegetación rica y variada, con especies endémicas y pastos de gran calidad.

Una importante tradición ganadera de pastoreo que remonta al siglo XV, y que ha sido continuada por los posteriores pobladores que conservaron esta actividad como uno de sus principales medios de vida, haciendo de los quesos una práctica tradicional que nos ha llegado hasta hoy.

Una localización geográfica concreta, la que ocupan los municipios de Gáldar, Moya y Santa María de Guía, y una topografía que favorece una gran variedad de microclimas que permite al ganado pastar todo el año.

Un paisaje propio representado por extensos pastizales y asentamientos rurales ligados a esta actividad económica.

Y un sistema de explotación extensivo que demuestra que la obtención de este producto está íntimamente ligada al territorio, al clima y a la integración de sus productores en el medio.

Elaboración del QUESO DE FLOR DE GUÍA Y QUESO DE GUÍA

El producto amparado por la Denominación de Origen Protegida Queso de Flor

de Guía y Queso de Guía se obtiene a partir de leche de oveja o mezcla de ésta con leche de vaca canaria y sus cruces o cabra de cualquiera de las razas canarias.

Obtenida la leche mediante el ordeño manual o mecánico, realizado con todo esmero y en condiciones higiénico-sanitarias óptimas, se procede al filtrado correspondiente y en algunos casos al salado mediante la adición de sal sólida, previamente lavada y decantada, en una cantidad que no superará los 25 a 30 gramos de sal por cien litros de leche.

El aporte del cuajo a la leche se realiza siguiendo la práctica tradicional que consiste en añadir simultáneamente el cuajo y la sal cuando la leche alcance una temperatura comprendida entre 28° C y 35° C.

El cuajo puede ser:

Cuajo animal.

Cuajo vegetal.

Se denomina cuajo animal, al obtenido del estómago de baifos y corderos.

Este cuajo se disuelve en leche o en agua tibia y se aporta a la leche.

También es aceptado el cuajo comercial obtenido del aislamiento de las enzimas coagulantes.

Se denomina cuajo vegetal, el que se obtiene de la flor del cardo, de los capítulos florales secos de las variedades de cardo de la citada comarca: “Cynara cardunculus var. Ferocissima” y “Cynara scolymus”.

La coagulación de la leche se provocará con cuajo animal, vegetal u otras enzimas coagulantes que estén autorizadas por la normativa vigente en función del tipo de queso:

Para la elaboración del Queso de Flor de Guía se utilizará únicamente cuajo vegetal, concretamente el extracto acuoso de flor de cardo “*Cynara cardunculus* var. *Ferocissima*”, “*Cynara scolymus*”. Para el proceso de cuajado la leche permanecerá entre 28° y 35° C, durante un período de 70 a 90 minutos.

Para la elaboración del Queso de Media Flor de Guía el proceso de cuajado de la leche se realizará a una temperatura entre 28° y 38° C, durante un período máximo de una hora. Se utilizará una proporción igual o superior al 50 % de cuajo vegetal “*Cynara cardunculus* var. *Ferocissima*”, “*Cynara scolymus*” y el resto de otros cuajos o enzimas autorizados.

Para la elaboración del Queso de Guía, en el proceso de cuajado la leche permanecerá entre 30° y 38° C, durante un período máximo de una hora, usando para ello cuajo o enzima autorizado, incluido el cuajo vegetal.

Una vez obtenida la cuajada se procede al corte de la misma mediante la típicas liras o mediante el corte manual hasta conseguir el tamaño de grano deseado -entre grano de arroz y garbanzo-, se deja reposar la cuajada para que desuere.

A continuación procederemos al moldeado y el prensado. La base utilizada para esta fase se denomina “quesera” fabricada con materiales autorizados por la legislación vigente.

La quesera a utilizar en el “Queso de Flor” podrá llevar una flor geométrica y simétrica impresa en el centro de la misma, que puede ser igual o similar a la empleada en el logotipo de la Denominación de Origen.

El moldeado se podrá hacer de forma manual o mecánica, introduciendo la pasta de la cuajada en el “aro”.

La pasta semiprensada se someterá a prensa durante el tiempo preciso para obtener una masa homogénea y apelmazada. Este prensado podrá llevarse a cabo de forma manual o mecánica, manteniendo las condiciones higiénicas adecuadas.

Como complemento al salado previo o cuando éste no se haya realizado se empleará el salado seco, depositándose unos gramos de sal marina sólida en la quesera, espolvoreándose también con sal la cara superior, permaneciendo el queso así dentro del “aro”, durante un período de unas 24 horas. Se permitirá el salado húmedo, controlándose sus condiciones higiénico-sanitarias.

Los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida Queso de Flor de Guía y Queso de Guía tendrán un período mínimo de maduración de 15 días.

Durante el período de maduración se aplicarán las prácticas de volteo, limpieza y untado hasta que el queso adquiera las características propias.

El untado se hará mediante la aplicación de grasa animal o aceite vegetal comestible, y en los quesos de más de 60 días. Además, se podrá emplear pimentón o gofio. Los productos utilizados en el proceso de untado han de constar en la etiqueta según marque la legislación vigente.

Raza de OVEJA CANARIA

A lo largo de la historia Canarias ha sido un cruce de rutas entre España y América. La oveja de raza canaria podría tener su origen en la fusión de ovinos de pelo prehispánico -oveja aborígen carente de lana- y los ovinos de lana introducidos en las Islas Canarias por los españoles y portugueses.

La oveja Canaria es la que tienen mayoritariamente los ganaderos y pastores canarios. Son animales muy rústicos, variopintos y de buena producción

lechera. En la isla de Gran Canaria la leche de esta raza de oveja se utiliza para elaborar el Queso Flor de Guía y Queso de Guía con Denominación de Origen. Es donde viven la mayoría de los rebaños.

La oveja de raza canaria tiene un perfil rectilíneo o subconvexo. Las proporciones tienen tendencia longilínea, con marcado dimorfismo sexual, donde los machos presentan un perfil subconvexo más marcado.

La Oveja Canaria se adapta con facilidad a los diversos microclimas isleños, siendo el sistema de explotación el tradicional de pastoreo en rebaños. La raza goza de buena salud en cuanto a efectivos numéricos.

Tiene un sistema mamario poco desarrollado, aunque la producción lechera diaria no es despreciable, llegando a una media de un cuarto de litro diario, y en casos excepcionales al medio litro.

El uso con fines cárnicos en el animal adulto es bajo, aunque son muy apreciadas las crías por su carne más tierna y sin fibra, principalmente de sexo masculino, ya que el femenino de buena genética se reserva para la cría y posterior producción lechera y de nuevas crías.

La leche de oveja tiene una importancia vital en su mezcla con la leche de cabra en el proceso de elaboración del queso - D.O. Queso Flor de Guía y Queso de Guía-, puesto que juntas en su justa medida proporcionan:

- La leche de cabra aporta un sabor fuerte y un aroma que hacen del queso único cuanto mayor es su curación.

- La leche de oveja, debido a su mayor cantidad de grasa, le da al queso una cremosidad y suavidad, que la leche de cabra por sí sola no puede darle, y permite llegar al queso a su etapa de añejo y viejo con mayor consistencia, sin hacerse totalmente quebradizo ni tan fuerte que para los paladares más delicados podría resultar un gusto demasiado fuerte.

Queso Ibores



La leche empleada en la elaboración de los quesos con Denominación de Origen Queso Ibores procede de cabras de las razas Serranas, Veratas, Retintas y sus cruces. Las explotaciones ganaderas se realizan en régimen semiextensivo o extensivo, aprovechando la cubierta vegetal que proporciona esta zona de bosque mediterráneo, y revalorizando estos pastos.

Las ganaderías caprinas de las comarcas extremeñas Ibores, Villuercas, La Jara y Trujillo en el Sureste de la provincia de Cáceres, han estado tradicionalmente ligadas a una economía de autoconsumo familiar. Tanto el ganadero como su familia eran los encargados del ordeño que se realizaba siempre de un modo manual y el excedente de leche se transformaba en queso, utilizando procedimientos artesanos, que fueron transmitiéndose de generación en generación, empleando cuajo natural, el exprimigio para el desuerado, los cinchos de madera de castaño para el moldeado, etc. Las producciones eran pequeñas, para consumo familiar y local. Eran ganaderías muy vinculadas al arrendamiento de tierras, con condiciones de infraestructuras, electricidad y comunicaciones muy deficitarias.

Hoy en día el ordeño del ganado es mecánico, hay tanques de frío para la conservación óptima de la leche hasta su traslado a la quesería, etc. Todo ello unido a la mejora comunicaciones comarcales, se ha traducido en un incremento de la producción, y en unas mejores condiciones, tanto higiénicas y sanitarias de las ganaderías y de la leche, como de su traslado a las industrias elaboradoras.

El Queso Ibores con Denominación de Origen se elabora con leche cruda de cabra de las razas citadas anteriormente. Ello implica el mantenimiento de unos controles rigurosos de las ganaderías y de las queserías inscritas, y la necesidad de un período de maduración mínimo de 60 días. Existen queserías artesanales de pequeña capacidad de producción, que solamente elaboran queso con la leche procedente de su propia ganadería, y cuyo producto se puede considerar "Queso Ibores Artesano", necesitando un período de maduración de 100 días como mínimo.

Las condiciones de elaboración también han experimentado un cambio notable. Se han construido nuevas queserías con gran capacidad de producción, y han aprovechado los conocimientos artesanos tradicionales que confieren a este queso su peculiar aroma y sabor, complementándolos con modernas instalaciones y tecnología (mecanización del proceso productivo, cubas de cuajado, dosificadores automáticos, máquinas de prensado, etc.), para producir Queso Ibores con las mejores garantías sanitarias y de calidad.

El Queso Ibores, es un queso graso, elaborado exclusivamente con leche cruda obtenida de cabras sanas, de las ganaderías inscritas, que presenta las siguientes características:

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

Características del queso de la Denominación de Origen Queso Ibores al término de su maduración:

Características físicas del Queso Ibores.-

De forma cilíndrica, con caras sensiblemente planas y superficie perimetral planoconvexa, su altura oscila entre 5 y 9 centímetros, con un diámetro de 11 a 15 centímetros y con un peso entre 650-1.200 gramos.

Su corteza es lisa y semidura, cuyo color natural es amarillo céreo a ocre oscuro, siendo tradicional la presentación pimentonada, así como untados en aceite, pudiendo presentar diversas coloraciones, -producto de los distintos mohos-, desde el grisáceo en corteza natural, a rojo anaranjado en los pimentonados, hasta ocre amarillo en los quesos untados en aceite.

La pasta es de color blanco marfil, semidura, de textura suave, mantecosa y húmeda, entre friable y elástica, presentando ojos pequeños, poco abundantes y desigualmente repartidos.

Características químicas.-

Grasa mínima del 45% sobre extracto seco.

Extracto seco mínimo del 50%.

pH de 5,0 a 5,5

Proteína total sobre extracto seco mínimo 30%.

CINa: 4% como máximo.

Características organolépticas.-

Aroma de suave a moderado, a queso de cabra elaborado con leche cruda.

Sabor franco característico, mantecoso, ligeramente ácido, moderadamente picante, algo salado, suavemente caprino en el retrogusto, y muy agradable al paladar.

El queso se elaborará y madurará en queserías inscritas en el Registro de Queserías del Consejo Regulador de la D.O. Queso Ibores. Al igual que las ganaderías, las queserías serán inspeccionadas y se realizarán controles por el Consejo Regulador. Además el producto final será sometido a análisis físico-químicos, microbiológicos y organolépticos periódicos, para poder garantizar el cumplimiento de los requisitos exigidos, su calidad, formato externo, aroma y sabor característicos. Finalizados todos los controles, el producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada por una contraetiqueta numerada y suministrada exclusivamente por el Consejo Regulador.

Conservación del Queso Ibores.-

El queso es un alimento en continuo proceso de transformación, por lo que no debe guardarse en lugares donde la temperatura sea superior a 25°C. Tampoco es muy conveniente guardarlo a temperaturas muy frías.

El Queso Ibores debería almacenarse a unos 8-12°C, con una humedad aproximada del 90%. Es decir, deben estar en un lugar ventilado y húmedo, evitando las variaciones bruscas de temperatura. También es conveniente envolverlos en plástico fino transparente para evitar que se reseque, pero no demasiado apretado para que no se forme moho en la superficie.

Para su mejor consumo se recomienda sacarlo de la cámara frigorífica 1 ó 2 horas antes para que se temple, favoreciendo así sus características organolépticas.

Elaboración del QUESO IBORES

La leche empleada en la elaboración de los quesos con Denominación de Origen Queso Ibores es leche cruda que procede del ordeño de cabras de las razas Serranas, Veratas, Retintas y sus cruces.

La coagulación de la leche, se provocará con cuajo natural u otras enzimas coagulantes, expresamente autorizadas por el Consejo Regulador de la D.O. Queso Ibores. El proceso de cuajada se realizará a una temperatura de entre 28 y 32°C, con un tiempo de cuajado entre 60 y 90 minutos.

Una vez obtenida la cuajada será sometida a cortes sucesivos hasta conseguir granos de tamaño de 5 a 10 mm de diámetro.

El moldeado del queso Ibores se realiza introduciendo la cuajada en moldes cilíndricos autorizados, con el tamaño adecuado para que los quesos una vez madurados presenten las formas, dimensiones y peso que son peculiares en los mismos. Una vez la cuajada en los moldes, se le somete a prensado mediante equipos adecuados para este fin, durante un tiempo de 3 a 8 horas, a presiones de 1 a 2 Kg/cm².

La salazón de las piezas de queso Ibores puede ser seca o húmeda, utilizándose exclusivamente cloruro sódico. En caso de salazón húmeda el tiempo máximo de permanencia será de 24 horas, en una solución salina de concentración máxima de 20° Bé.

En todos los casos el tiempo mínimo de maduración del queso Ibores será de 60 días. Podrán tener la consideración de quesos "Artesanos" los elaborados por los productores con leche cruda, procedente de sus propios rebaños y con un período de maduración mínimo de 100 días. Cuando se trate de agrupaciones, S.A.T., cooperativas, etc., se conceptuarán como "Artesanos" los producidos por cada integrante, a partir de la leche de su respectivo rebaño, no autorizándose como "Artesanos" los producidos en común con leche

mezclada procedente de diferentes componentes de la agrupación.

Las cámaras de maduración y conservación de Queso Ibores, deberán mantener una humedad relativa superior al 75% y una temperatura entre 4 y 15°C.

Razas de cabras: VERATA, SERRANA y RETINTA

Las tres razas de cabras viven principalmente en Extremadura, concretamente en la provincia de Cáceres. Con su leche se elabora el Queso Ibores. También hay ejemplares en La Rioja y con su leche se elabora el Queso Camerano.

- La raza caprina **Retinta** debe su nombre al color de su capa. Su cornamenta no está muy desarrollada y con forma prisca. Con un peso en vivo de las hembras adultas en torno a 45 kg, tiene unas cualidades particulares - rusticidad, alimentación ligada al pastoreo- que le confieren una gran resistencia y adaptabilidad a condiciones extremas.

Tiene unas lactaciones completas de 200-300 días que producen unos 250 litros de leche. En condiciones de semiestabulación puede llegar a los 350-400 litros.

- La raza caprina **Verata**, es de capa oscura (negra, cárdena y castaña). Se caracteriza por tener una cornamenta mayor que la raza caprina Retinta, de base ancha y con forma terminando en espiral. Su peso medio es de 40 kg. El medio natural donde ha venido desarrollándose la raza, determina que se muestre con gran rusticidad y una enorme capacidad de adaptación, tanto en las áreas de encinas o en la alta montaña. En cuanto a la producción de leche,

tiene unas lactaciones medias entre 180-200 días y se obtiene una producción media de 250-350 litros de leche.

En la actualidad, las razas caprinas Retinta y Verata, se hallan en peligro de extinción, especialmente la raza Retinta.

La **cabra Serrana** es un animal de sierra, donde permanece todo el año y se alimenta de los pastos y brotes de matas y arbustos. Es de capa blanca, negra y mixta; su cornamenta es de tipo lira. Con un peso medio de 50 kg tiene unas lactaciones medias de 180-200 días, obteniéndose una producción media de 200-300 litros de leche. Es de aptitud mixta con una gran rusticidad, lo que la hace adecuada a las tradicionales formas de explotación que tienen lugar en la zona de producción y elaboración del Queso Ibores con D.O.P.

Queso Majorero



El Queso Majorero con Denominación de Origen es un queso de pasta prensada elaborado con leche procedente del ordeño de la raza de cabra majorera, con adición eventual, cuando se destina a la maduración, de hasta un máximo de un 15 por 100 de leche de oveja canaria. La leche destinada a la elaboración de queso procederá de ganaderías de cabras y ovejas sanas inscritas y presentará las siguientes características:

- Limpia y sin impurezas.
- Exenta de calostros o 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.

La cabra majorera, es un animal rústico y muy resistente, produce una leche densa, aromática y grasa, y es reconocida como una de las razas de cabras más productivas del mundo con registros lecheros de hasta dos litros y medio al día. Esta materia prima –la leche- junto con el buen hacer de los maestros queseros, es el secreto principal en la confección del Queso Majorero.

Los parámetros mínimos de composición de la leche de cabra majorera serán:

- Proteínas: 3,20 % mínimo.
- Materias grasas: 3,80 % mínimo.
- Extracto seco total: 12,10 % mínimo.

Y los de la leche de oveja canaria:

- Proteínas: 5,30 % mínimo.
- Materia grasa: 5,50 % mínimo.
- Extracto seco total: 17,10 % mínimo.

Los criterios organolépticos de la leche de cabra serán los siguientes:

- **Color:** blanco mate.
- **Olor:** recién ordeñada tiene un olor bastante neutro, aunque a veces al final de la lactación tiene un olor caprino.
- **Sabor:** dulzón, agradable particular de esta leche.
- **Aspecto:** limpio y sin grumos.

El queso de la Denominación de Origen Queso Majorero es un queso graso, con una maduración que va de los 8 a los 60 días.

Atendiendo al grado de maduración, el Queso Majorero será:

Tierno: entre 8 y 20 días.

Semicurado: entre 20 y 60 días.

Curado: más de 60 días.

Al término de su maduración el Queso Majorero presenta las siguientes características físicas: tiene forma cilíndrica, con una altura entre 6 y 9 centímetros, teniendo un diámetro entre 15 y 35 centímetros y con un peso de entre 1 y 6 kg.

La corteza del Queso Majorero: presenta las impresiones de los moldes o pleitas en la superficie lateral y el de la quesera en las caras de las bases; de color blanco y prácticamente inexistente en los quesos tiernos y pardo

amarillentos en los curados. Cuando se hayan realizado tratamientos de superficie –untado- con pimentón, aceite a gofio –harina de maíz o trigo-, la corteza presentará el aspecto característico.

La pasta del Queso Majorero: la masa es compacta al corte, de textura cremosa y sabor acidulo y algo picante. Es de color blanco, tomando un ligero tono marfileño en los quesos curados, generalmente sin ojos, aunque pueden aparecer algunos pequeños.

Elaboración del QUESO MAJORERO (Isla de Fuerteventura) Canarias

Para la elaboración del queso con Denominación de Origen Queso Majorero, los maestros queseros de la isla de Fuerteventura (Islas Canarias) siguen los siguientes pasos:

Cuajada.- La leche obtenida mediante ordeño manual o mecánico, con total higiene, una vez filtrada se procede a su coagulado mediante la adición de cuajo proveniente de estómagos desecados de baifo (cabrito) preferentemente.

Para el proceso de cuajado la leche permanecerá entre 28º y 32º C durante un período aproximado de una hora.

Corte de la cuajada.- Una vez obtenida la cuajada será sometida a cortes sucesivos hasta obtener un tamaño de grano entre 5 y 15 milímetros de diámetro, dependiendo del destino del queso, madurado o consumo en tierno, respectivamente, procediéndose, a continuación, a un prensado previo para eliminar la mayor cantidad posible de suero, proceso denominado desuerado, del que resulta una pasta semiprensada.

Moldeado y prensado.- Obtenida la pasta semiprensada de la cuajada, se introduce en pleitas de palma o plástico o en moldes plásticos o metálicos

inoxidables que imiten el dibujo de pleita tradicional hecha con hojas de palmera trenzada, y con el tamaño adecuado para que los quesos, una vez madurados, presenten la forma, dimensiones y peso que son peculiares en los mismos.

Salado de las piezas de queso.- La salazón será húmeda o seca, utilizándose sal marina. En caso de salazón húmeda, el tiempo máximo de permanencia será de veinticuatro horas en una solución salina de concentración máxima de 20° B.

Madurado de las piezas de queso.- El proceso de maduración puede llevarse a cabo en salas o cámaras donde permanecen un mínimo de 8 días. Durante este periodo de maduración se aplicarán técnicas de volteo, limpieza y untado hasta que las piezas de queso adquieran las características tradicionales.

El untado se hará mediante la aplicación de los productos que habitualmente se utilizan para ello como son el pimentón, el gofio y el aceite de oliva

Raza CABRA MAJORERA

La cabra Majorera es una raza caprina autóctona de la Isla de Fuerteventura (Canarias). La raza caprina Majorera puede considerarse una de las joyas de la ganadería en Canarias, tanto por el número de ejemplares que aporta al censo ganadero del archipiélago, como por la importancia de sus producciones lecheras, dedicadas a la elaboración del Queso Majorero con Denominación de Origen. Está muy extendida por todo el Archipiélago Canario aunque el mayor censo de ejemplares se encuentra en las islas de Fuerteventura y Gran Canaria.

Características de la raza de cabra Majorera.-

Aspecto general: son animales longilíneos, subhipermétricos, de perfil generalmente recto o subconvexo. Presentan un biotipo marcadamente lechero y su característica principal es la adaptación a la aridez.

Capa: policromada, con predominio de las capas compuestas tanto las uniformes como las discontinuas. El pelo es corto aunque es frecuente la presencia de raspil en los machos. Las mucosas oscuras con abundante pigmentación.

Cabeza: grande, con orejas largas y cuernos en forma de arco que a veces se retuercen en el extremo distal. Los machos tienen perilla.

Extremidades: fuertes, largas y finas, con articulaciones manifiestas y pezuñas de color oscuro. Aplomos correctos.

Mamas: de gran desarrollo, a veces exagerado, sobre todo en las cabras de gran producción, debido entre otras cosas a la práctica de un solo ordeño.

Queso Manchego



Se denomina Queso Manchego al elaborado en la comarca natural de La Mancha (España), a partir de leche de ovejas de raza manchega, con un periodo de maduración mínimo de 70 días. El queso manchego se elabora con leche de oveja pasteurizada y el queso manchego artesano, con leche de oveja sin pasteurizar, procedentes de ganaderías registradas en la Denominación de Origen Queso Manchego.

Existen dos variedades de oveja manchega, según su capa: una blanca, con las mucosas despigmentadas que es la más numerosa y otra negra, con manchas claras en cabeza y partes distales de su anatomía. La variedad, sin embargo, no establece diferencias de calidad en la leche que producen.

La raza manchega es de las razas ovinas que han sabido mantener su pureza, exenta de cruzamientos, adaptándose a lo largo del tiempo a la explotación del pastoreo en zonas áridas.

La oveja manchega está de pastoreo durante todo el año, aprovechando los recursos naturales; en aprisco es ayudada con ración de concentrados, henos y subproductos. Su peso oscila entre los 65 y 80 Kg y su apariencia corporal varía dependiendo de las condiciones de explotación. Su ciclo ovárico es continuo, por lo que los corderos pueden obtenerse a lo largo de todo el año entrando en gestación, por primera vez, entre los diez y trece meses de edad.

La fertilidad es del 100%. Las crías de las ovejas, los corderos, están amparadas por la Denominación de Origen Cordero Manchego.

El aprovechamiento de la leche en la elaboración del queso ha sido una práctica habitual en las ganaderías de la zona. Dentro de la fase de elaboración destacaremos el empleo de la pleita, que en su origen era de esparto. Sin duda fueron los romanos los que aportaron esta peculiar característica al queso, conservándose a través de los años, pues según algunas citas bibliográficas, La Mancha era considerada como el antiguo campo espartario de los romanos. Actualmente se utilizan moldes más higiénicos (de plástico) imitando el dibujo.

El hecho de que sea un queso de pasta prensada es una característica que contribuye a la mejor conservación del queso en este tipo de climas.

Lo que tiene que saber el consumidor del Queso Manchego.-

Sobre una pieza entera de Queso Manchego:

- El aspecto exterior es entramado y sus caras planas presentan líneas dividiendo la superficie en cuatro partes.
- Color natural. Dependiendo de su curación puede variar del tono marfil al pardo. La corteza podrá ser recubierta de sustancias inactivas transparentes.
- En la etiqueta comercial debe figurar que se ha elaborado íntegramente con leche de oveja manchega. También se podrá leer la palabra "Manchego".
- Solo se puede elaborar Queso Manchego en la zona amparada por la Denominación de Origen, que abarca parte de las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo.
- Adherida a la etiqueta comercial se encontrará una contraetiqueta distintiva del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso

Manchego, con su logotipo. Numerada y seriada, garantiza que la pieza ha superado los controles de calidad.

- Si se trata de piezas con peso inferior a 1,500 kgs. irán cruzadas por una franja azul en su ángulo superior derecho.

Si el Queso Manchego viene en porciones:

- Comprobar todas las características anteriores en alguna pieza entera de la marca en cuestión.
- El interior del queso debe presentar un color que puede ir del blanco al marfil, en función de su tiempo de maduración.
- La pasta que forma el queso debe tener un aspecto homogéneo. El corte puede ser liso o presentar "ojos" pequeños y desigualmente repartidos por toda la superficie.
- Si la porción se presenta envasada en un film de plástico, deberá llevar una contraetiqueta con una franja verde en su ángulo superior derecho.
- En la cara posterior del queso aparecerá un disco de caseína, donde también se podrá leer el término "Manchego".

Aspecto nutricional del Queso Manchego.-

El Queso Manchego es un alimento muy completo, que concentra todas las cualidades nutritivas de la leche.

Contiene una elevada proporción de proteínas, lo que le hace ser incluso más rico que la carne en estos elementos.

En el queso manchego también están presentes vitaminas tan importantes como la A, la D y la E, fundamentales en procesos metabólicos, como el crecimiento, la conservación de tejidos y la absorción de calcio.

Por su composición, se recomienda su consumo a todas las edades. Durante la etapa de crecimiento, por su alto contenido en calcio. Para los adultos, por la gran cantidad de proteínas que aporta, que cubren el desgaste producido a diario en estos principios inmediatos. Por último, es aconsejable su consumo a las personas de la tercera edad, ya que retarda, en gran medida, la descalcificación ósea y es un alimento más digestible que la leche.

Elaboración del QUESO MANCHEGO

El Queso Manchego es el producto de un clima duro y extremado, que favorece el crecimiento de una vegetación muy rústica, alimento de una curiosa y ancestral raza de ovejas -las manchegas- que son sometidas a un control morfológico y sanitario muy estricto. Estas características ofrecen como resultado un queso único en el mundo. Aunque hay constancia de que se ha intentado elaborar en otros lugares, dentro y fuera de nuestro país, ha sido imposible imitar tantos y tan antiguos factores al mismo tiempo más allá de las fronteras de La Mancha.

El ordeño.- Lo primero que se hace es ordeñar las ovejas de raza manchega, es decir, extraer la leche de las ubres de los animales. Se puede hacer de forma manual o mecánica. A continuación se filtra la leche y se deposita en unos tanques de refrigeración para bajarle la temperatura hasta los 4º C. Tiene que tener un mínimo de 6% de materia grasa.

Cuajar y cortar.- A continuación se traslada la leche a las cubas de cuajar, aquí se coagula utilizando cuajo natural u otras enzimas coagulantes. En este proceso se eleva la temperatura hasta los 30º C y se mantiene esta temperatura durante 45 minutos. Esta cuajada se somete a cortes sucesivos, utilizando una "lira" de alambres, hasta conseguir pequeños granos, muy

parecidos al grosor de un grano de arroz.

Desuerado de la cuajada.- Seguidamente se eleva la temperatura paulatinamente hasta los 37° C. Lo que facilita la eliminación del líquido o suero, quedando solamente la parte sólida.

Moldeado del queso.- Una vez separado el líquido o suero de la cuajada, ésta se introduce en moldes cilíndricos que disponen de relieves para que se imprima en las caras planas del queso la “flor” y en la superficie lateral la “pleita”.

Procedemos a la colocación de la placa de caseína, numerada y seriada, con lo cual identificamos cada pieza de queso manchego individualmente.

Prensado de los quesos.- Seguidamente procedemos al prensado durante varias horas de la pieza de queso para facilitar que el suero se elimine totalmente, sobre todo del interior de la pieza.

Volteado de los quesos .- Pasado un tiempo en la prensa, se extrae la cuajada del molde -ya es un cilindro- e invertimos la posición de las caras planas del cilindro y procedemos a introducirla otra vez en la prensa para volver a prensarla.

Salado de las piezas de queso.- Sacamos la pieza de queso de la prensa y procedemos a la salazón por inmersión en salmuera. La pieza es introducida en una solución de cloruro sódico durante un periodo de tiempo que suele durar entre 24 y 48 horas. También se puede salar por frotación.

Secado y maduración de los quesos manchegos.- Por último ponemos las piezas en lugares –cámaras, bodegas o cuevas- que tengan una humedad relativa media del 75-85% y una temperatura de 14 a 17° C para que eliminen el exceso de agua. Actualmente las piezas de queso son introducidas en cámaras, con temperatura y humedad controladas para que el queso madure correctamente. La maduración suele durar entre 2 y 9 meses.

Se consume como aperitivo, tapa o postre. También se suele emplear como ingrediente de numerosos platos típicos manchegos. Acompañe su degustación con una copa de vino tinto de la D.O.P. La Mancha o de la D.O.P. Valdepeñas.

Raza de OVEJA MANCHEGA

Un tipo de ovino denominado Ovis Aries Ligeriensis fue el antecesor de lo que hoy conocemos como oveja manchega. Este ancestro atravesó los Pirineos, cruzó varias regiones españolas (Aragón y Castilla y León) y se asentó en la comarca natural de La Mancha. Desde ese momento, la oveja manchega frenó su trashumancia -desplazamiento de ganado de unos lugares a otros para beneficiarse de la climatología y los recursos forrajeros de esa zona- y se convirtió en una raza de carácter sedentario y fiel a la tierra que la adoptaría para siempre.

Los primitivos pobladores de La Mancha domesticaron a la oveja manchega y mejoraron la raza, sin permitir que se mezclara con otras. Por esta razón ha mantenido su pureza y cualidades originales, así como sus peculiares características, que apenas han sufrido cambios a lo largo de los siglos. Se dice del animal que es el ovino de sangre azul.

La oveja manchega se explota en pastoreo durante todo el año, aprovechando los recursos naturales de la zona de La Mancha, si bien su alimentación es apoyada con raciones de concentrados y otros subproductos en las épocas de

mayores exigencias nutricionales -gestación, lactancia, etc.-. Se agrupa en rebaños que oscilan entre las 100 y las 600 cabezas, en función del tamaño de la explotación agrícola, aunque pueden encontrarse rebaños de hasta 2.000 animales.

Existen dos variedades de oveja manchega, según su capa: una blanca, con las mucosas despigmentadas y que es la más numerosa y otra negra, con manchas claras en cabeza y partes distales de su anatomía. La variedad, sin embargo, no establece diferencias de calidad en la leche que producen. Esta leche se utiliza para la elaboración del Queso Manchego con Denominación de Origen y la carne de los corderos está amparada por la I.G.P. Cordero Manchego.

Queso Nata de Cantabria



Hasta el 13 de febrero de 2007 este queso cántabro era conocido como Queso de Cantabria, a partir de esta fecha pasó a llamarse Queso Nata de Cantabria con Denominación de Origen.

El Queso Nata de Cantabria es de pasta prensada, elaborado con leche de vaca de la raza frisona de ganaderías inscritas y situadas en la zona de producción. La variedad de pastos existentes en toda la región, confiere a la leche unas condiciones organolépticas definidas.

La leche será entera, limpia y su composición equilibrada. Actualmente por razones sanitarias se elabora con leche pasteurizada.

El ordeño, enfriamiento, conservación, recogida y transporte de la leche estarán controlados por el Consejo Regulador de la D.O. Queso Nata de Cantabria.

Las queserías que elaboran el Queso Nata de Cantabria tienen que estar situadas dentro de la zona de producción de la D. O. Queso Nata de Cantabria.

El Queso Nata de Cantabria es un queso graso que contiene un mínimo de 45 % de materia grasa en extracto seco, su maduración es de siete días mínimo.

Las características físicas del Queso Nata de Cantabria al término de su maduración son las siguientes:

- **Forma:** Paralelepípedica o cilíndrica.
- **Peso:** entre 400 y 2.800 gr de peso por unidad.
- **Corteza:** fina de color hueso, blanda y cerosa.
- **Pasta:** color hueso, normalmente desprovista de ojos, textura sólida y cremosa.
- **Sabor:** suave, poco salado, con recuerdo a mantequilla.
- **Textura:** elástica, fundente y cremosa.
- **Olor:** de intensidad baja, láctico.

Por último decir que el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Nata de Cantabria ejerce un control sobre las queserías y los ganaderos, certificando cada una de las piezas de queso que salen al mercado.

El consumidor tiene que saber que en cada pieza de queso figurará obligatoriamente la mención Denominación de Origen Queso Nata de Cantabria y tiene que tener contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador.

Elaboración del QUESO NATA DE CANTABRIA

La leche que se destina a la elaboración de los quesos de nata de Cantabria procede de las ganaderías inscritas en la Denominación de Origen Queso Nata de Cantabria. Esta leche procede de vacas de raza frisona.

La acidez de la leche al comenzar el proceso de elaboración es de 18-20° Dornic como máximo. La coagulación de la leche se efectúa con cuajo animal u otros enzimas coagulantes que estén autorizados por el Consejo Regulador de la D.O. Queso Nata de Cantabria. Este proceso se realiza a una temperatura de 30° C durante 40 minutos.

Cabe destacar que la obtención del cuajo utilizado en la elaboración procede de terneros lechales de las propias vacas “Pintas de Cantabria”.

La cuajada se corta hasta conseguir granos de 5 mm de diámetro; el grano se recalienta hasta alcanzar 34° C mientras se lava con agua caliente y parte de su propio suero (queso de pasta lavada).

El moldeado de las piezas de queso se realizan en moldes que tengan las dimensiones que permitan alcanzar el tamaño que se exige a este queso.

La cuajada una vez en los moldes se procederá al prensado durante 24 horas máximo.

El salado de las piezas del Queso Nata de Cantabria se efectúa por inmersión en salmuera un máximo de 24 horas. Solamente se utilizará sal alimenticia.

La maduración del queso amparado es de siete días mínimo, contado a partir de la fecha de terminación del salado; durante este período se aplican las prácticas de volteo y limpieza.

No se autorizará, para la fabricación del Queso de Cantabria, la adición de ningún tipo de caseinato, ni de leche en polvo, ni adición de ninguna clase de materia grasa, incluida la mantequilla.

Queso Palmero



Los quesos con Denominación de Origen Queso Palmero o Queso de La Palma son quesos elaborados exclusivamente con leche procedente del ordeño de la raza cabra Palmera, con una alimentación basada en el aprovechamiento de los recursos forrajeros de la isla de La Palma (Islas Canarias). Se consume preferentemente fresco, pero también se elaboran tiernos, semicurados y curados.

Características del Queso Palmero:

Pasta: es de color blanco brillante, adquiriendo tonalidades marfileñas y mates según va madurando. La superficie y el corte están libres de elementos de ruptura tales como cavidades y grietas, pudiendo presentar pequeños ojos repartidos al azar y en su mayoría de forma irregular.

Textura: la textura es firme, elástica y de solubilidad media.

Sabor y aroma: en lo que respecta al sabor y al aroma, estos son limpios, reconociéndose el origen de la leche de cabra y algo del sabor a cuajo natural. En los ahumados están presentes aromas de la familia torrefacta, pero la intensidad de estos debe ser baja.

Aspecto externo del queso palmero: en los tamaños de los quesos existe una gran disparidad, debido a que al ser un queso artesano hecho en pequeñas explotaciones, se hacen a conveniencia. Es decir, con formatos pequeños, nunca inferiores a 0,75 kg, en las explotaciones cercanas a núcleos urbanos y con formatos grandes, que incluso pueden llegar a alcanzar los 15 kg en aquellas explotaciones situadas en cumbres y lugares apartados, donde el transporte del producto es complicado por lo que hacen uno o dos quesos con la producción del día. A estos últimos se les conocen en la isla con el nombre de "Quesos de Manada", quesos que suelen superar los 8 kg.

Los quesos tienen forma cilíndrica. El diámetro de las piezas siempre guarda una relación de entre 2 y 4 veces la altura.

La corteza del queso palmero presenta una superficie lateral lisa, encontrándose en algunos casos unas pequeñas marcas circulares que corresponden a las perforaciones que tienen los moldes ("aros", "empleitas" o "cáscaras") para permitir el desuerado.

La corteza de los quesos es de color blanco en los no ahumados, adquiriendo tonalidades amarillentas por el proceso de maduración. Los ahumados presentan distintas tonalidades pardas oscuras casi siempre en formas de bandas debido al soporte sobre el que se colocan los quesos en el ahumadero.

Los consumidores tienen que saber que los elementos fundamentales que avalan el origen del Queso Palmero con Denominación de Origen son los controles y la certificación.

Las instalaciones ganaderas, las queserías y los locales de maduración tienen que estar ubicadas dentro de la isla de La Palma y la leche utilizada en la elaboración del queso procederá de ganaderías inscritas en los registros del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Palmero.

Los quesos amparados por la Denominación de Origen Queso Palmero o Queso de La Palma llevarán una etiqueta o contraetiqueta numerada que será controlada, suministrada y expedida por el Consejo Regulador de acuerdo con

la normativa establecida a estos efectos. Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de su expedición y de forma que no permita una segunda utilización.

En las etiquetas propias de cada elaborador que se utilicen en los quesos amparados, figurará obligatoriamente, de forma destacada, el nombre de la Denominación de Origen Queso Palmero, además de los datos que con carácter general determine la legislación vigente e imprescindiblemente la fecha de elaboración. Podrá figurar las menciones, "Artesano" y "Queso de Manada" de acuerdo con lo establecido en el Reglamento de la Denominación de Origen Queso Palmero.

Elaboración del QUESO PALMERO (Isla de La Palma) Canarias

El proceso de elaboración del queso de la Denominación de Origen Queso Palmero se inicia con el filtrado de la leche recién ordeñada e inmediatamente se procede a la coagulación. Para el cuajado se emplea cuajo natural de cabrito lactante. El tiempo de coagulación medio es de 45 minutos.

Una vez obtenida, la cuajada es sometida a cortes sucesivos hasta obtener un tamaño de grano pequeño, que facilita el desuerado y seguidamente se introduce en los moldes ("aros", "empleitas" o "cáscaras").

Una vez en los moldes la cuajada se prensa y se coloca sobre mallas plásticas, de cuadrícula menuda, para facilitar el desuerado. Es tradicional que aparezca impresa una marca con números y letras que identifican al ganadero y al municipio cumpliendo una ordenanza antigua de las islas.

A continuación se procede al salado. La salazón suele ser seca, utilizándose sal marina de las salinas de la isla.

El rendimiento quesero medio es de 5 a 6 litros de leche por kilo de queso.

Después del salado es frecuente el ahumado de las piezas de queso, obteniéndose el humo con distintos materiales vegetales, siendo los principales: cáscara de almendras, tunera y pino canario.

El Queso Palmero al ser un producto estacional, en los meses de máxima producción, cuando el mercado no absorbe todo el queso fresco, o bien en explotaciones aisladas, se procede a la maduración de los quesos en cuevas o cámaras acondicionadas. En este proceso, se suele untar con aceite de oliva o gofio o harina para proteger la corteza

Queso Tetilla



El queso gallego amparado en la Denominación de Origen Queso Tetilla o Queixo Tetilla se elabora con leche de vaca de las razas Frisona, Parda Alpina y Rubia Gallega. Es uno de los quesos gallegos más representativos y el más internacional. Hay que destacar su forma, de ahí su nombre, ya que recuerda a una “mama” o “tetilla”. Esta forma es por los embudos en los que se deja cuajar la leche al inicio de su elaboración. Otro queso gallego que tiene la misma forma es el Queso de San Simón.

Las vacas se alimentan del aprovechamiento directo de los pastos, aunque el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Tetilla puede dictar normas para complementar esta alimentación con el fin de que la leche destinada a la elaboración del Queso Tetilla o Queixo Tetilla tenga las características tan peculiares que este queso tiene.

La leche –pasteurizada- que se destina a la elaboración de Queso Tetilla es un producto natural íntegro, procedente del ordeño de las vacas sanas y que reunirá las siguientes condiciones:

1. No contendrá “calostros” ni conservadores o productos medicamentosos que puedan inducir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso.
2. Tendrá una composición acorde a las características de la raza a la que pertenezcan los animales de que proceda y a la estación del año, con los mínimos siguientes:
 - Proteína 3,1%
 - Grasa 3,5%
 - Extracto seco 8,4%
3. Cumplirá las condiciones higiénico-sanitarias que establece la legislación vigente
4. La leche que se emplee en la elaboración del Queso Tetilla a proteger no debe superar al comenzar el proceso de elaboración los 18º Dornic, pudiendo añadirse únicamente cloruro cálcico.

El ordeño se realizará en condiciones que garanticen la obtención higiénica de la leche.

Una vez ordeñada, la leche se conservará de la manera más conveniente para evitar el desarrollo de microorganismos y la contaminación medioambiental.

La recogida y transporte de la leche se organizará de manera que no se mezcle y almacene más leche que la procedente de dos ordeños. El transporte se deberá hacer en las mejores condiciones higiénicas, bien en cisternas isotérmicas o frigoríficas o bien por cualquier otro sistema que garantice que la calidad de la leche no se deteriore.

El Consejo Regulador de la D.O. Queso Tetilla vigilará y controlará las

operaciones de recogida y transporte de la leche, pudiendo dictar normas para que estas operaciones se efectúen sin merma de la calidad y en las mejores condiciones higiénico-sanitarias.

Los quesos con Denominación de Origen Protegida Queso Tetilla destinados al consumo irán provistos de una etiqueta o contraetiqueta numerada, expedida por el Consejo Regulador, que deberá ser colocada en los propios locales o cámaras de maduración al término de este proceso.

En las etiquetas propias de cada elaborador que se utilicen en los quesos amparados, figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen Protegida Queso Tetilla.

El etiquetado de los quesos con D.O. Queso Tetilla únicamente podrán circular y ser expedidos por las queserías e instalaciones inscritas, y en envases autorizados por el Consejo Regulador que no perjudiquen su calidad y prestigio.

Características del Queso Tetilla con Denominación de Origen.-

Forma: cónica, cóncava-convexa.

Peso: de 0,5 a 1,5 Kg.

Dimensiones: La altura será superior al radio de la base e inferior al diámetro-

Máximo:

- 150 mm de altura.

- 150 mm de diámetro base.

Mínimo:

- 90 mm de altura.

- 90 mm de diámetro base.

La cata del Queso Tetilla.-

Olor: suave, ligeramente ácido y que en su conjunto recuerda a la leche de la que procede.

Sabor: lácteo, mantecoso, ligeramente ácido y salado suave.

Corteza: fina y elástica, de menos de tres milímetros de grosor; color amarillo paja natural y sin moho. Pasta: blanda, cremosa y uniforme, con pocos ojos y regularmente repartidos; color blanco-marfil, amarillento.

El consumidor tiene que saber que el Queso de Tetilla ha de conservarse en un sitio fresco, como es un frigorífico, pero tiene que sacarlo una hora antes de consumirlo para que esté en óptimas condiciones.

Puede ser comido tal cual o bien untarlo en un buen pan y acompañándolo con una buena copa de vino tinto o albariño.

Queso Zamorano



El queso amparado en la Denominación de Origen Queso Zamorano se elabora con leche proveniente del ordeño de las razas de ovejas autóctonas Churra y Castellana. La leche será entera y limpia, exenta de calostros, contaminantes, conservantes, antibióticos y cualquier producto que pueda incidir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso. Es un queso de pasta prensada, graso y con una curación mínima de 100 días.

La producción de leche de oveja de la provincia de Zamora es el 18% de la producción nacional y el 30% de la Comunidad de Castilla y León, siendo esta región la mayor productora de leche de oveja del país. Estos datos dan idea de la importancia que tienen los rebaños de ovejas y la producción de quesos.

Las protagonistas principales del Queso Zamorano son las ovejas de raza Churra y Castellana. Son razas autóctonas capaces de extraer lo mejor de los pastos naturales de estas tierras cerealistas y transmitirlo a la leche.

Oveja Churra.- Es de color blanco con pigmentación periférica de color negro, el peso es de 75 a 95 kg., en los machos y de 35 a 50 kg., en las hembras; está considerada como la segunda raza dominante en Zamora en lo que se refiere a la población de hembras reproductoras de actitud lechera.

Oveja Castellana.- Tiene dos variedades, la blanca y la negra de características morfológicas funcionales y genéticas iguales, a excepción del color de la piel y de la lana que sirve para diferenciarlas. La variedad negra está consignada de protección especial, se reconoce por un lunar blanco en la nuca y final de la cola de dicho color, el peso varía para los machos entre 75 a 85 kg., y las hembras entre 50 y 55 kg.

La alimentación de las ovejas churra y castellana se realiza mediante pastoreo; durante la parada vegetativa invernal y coincidiendo con los períodos de máximas necesidades -partos y lactación- la ración base se suplementa con la aportación de raciones compuesta por henos de buena calidad -alfalfa, leguminosas, forrajes-, paja de leguminosas o cereales.

En cuanto a la reproducción no es habitual la planificación de los partos, siendo la monta libre el sistema generalizado, se intenta conseguir 3 corderos cada 2 años, actualmente es de un parto por oveja y año situado en septiembre-octubre en hembras adultas y febrero-marzo para las de primer parto.

Características del queso zamorano.-

Los quesos tienen forma cilíndrica y pesan unos 3 kilos. Las caras son rectas y llevan impresa la marca de la pleita. Entre los quesos hay diferencias que se pueden ver en las caras superior e inferior, el color y el tratamiento de la corteza, que varía del amarillo al pardo oscuro.

El tiempo de maduración produce quesos diferentes. Según aumenta el tiempo de maduración va perdiendo su tono amarillo, pasando a marfil y terminando en tonalidades más oscuras.

El queso zamorano tiene pequeños ojos de origen mecánico, son relativamente abundantes y los más grandes tienen un tamaño como el grano de trigo.

El olor del Queso Zamorano recuerda a la leche de oveja, con toques de mantequilla cocida y heno, en los quesos de menor maduración. El olor cambia según el tiempo de curación, va de los frutos secos a los picantes propios de los ácidos grasos volátiles en los más añejos.

Las características olfato-gustativas cuando degustamos un Queso Zamorano son: sabores lácticos (leche fresca, cuajada, mantequilla...), vegetales (hierba cortada, heno...) floral (miel, rosa, violeta...) afrutados (avellana, nuez, castaña, naranja...), torrefacto (avainillado, abizcochado, caramelo...), entre otros.

El queso zamorano es suave, untuoso, algo adherente y con moderada elasticidad en los de maduración media, luego va perdiendo elasticidad y aparece el tacto harinoso o granuloso con los más curados.

Resumiendo: el olor, sabor y la sensación picante va en aumento según el tiempo de curación que tenga el queso.

El mejor acompañante de un Queso Zamorano con Denominación de Origen es un buen trozo de pan y una buena copa de vino zamorano con Denominación de Origen.

Controles de la D.O. Queso Zamorano.-

La leche procederá exclusivamente de ovejas de las razas Churra y Castellana de ganaderías inscritas y situadas en la zona de producción.

El ordeño, enfriamiento, conservación, recogida y transporte de la leche estarán controlados por el Consejo Regulador.

El queso zamorano se elaborará en queserías inscritas dentro de la zona de elaboración, controladas por el Consejo Regulador.

La maduración y conservación se realizará igualmente en locales inscritos y controlados por el Consejo Regulador.

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

Finalizados todos los controles citados anteriormente, el producto saldrá al mercado con la garantía de su origen, materializada en la contraetiqueta numerada del Consejo Regulador.

Elaboración del QUESO ZAMORANO (Zamora)

El Queso Zamorano es un queso graso, elaborado con leche 100% de ovejas de las razas autóctonas Churra y Castellana. La leche procede de ganaderías inscritas y situadas en la zona de producción.

Una vez obtenida la leche se inicia el proceso de elaboración que consta de los siguientes pasos:

La coagulación de la leche se provoca con cuajo, utilizando la dosis precisa, la temperatura de la cuajada oscilará entre 28 y 32° C y el tiempo de coagulación entre 30 y 45 minutos.

La cuajada obtenida se somete a cortes sucesivos hasta conseguir granos entre 5 y 10 mm. de tamaño, y a continuación se recalienta la masa hasta alcanzar de un modo paulatino, una temperatura máxima de 40° C.

El moldeado y prensado se realiza en moldes y prensas que proporcionen la forma característica de este queso.

El salado de las piezas de queso puede ser húmedo o seco. En caso de inmersión en salmuera la duración máxima será de 36 horas.

La maduración y conservación del queso zamorano con Denominación de Origen tendrá una duración no inferior a 100 días contados a partir de la fecha del moldeado. Durante este período, se aplicarán las técnicas de volteo y limpieza necesarias hasta que el queso alcance las características determinadas en el Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Queso Zamorano.

El resultado es un queso de forma cilíndrica con caras sensiblemente planas, de un peso máximo de 4 kilogramos con una corteza dura, de color amarillo, pálido o gris oscuro bien definida.

El Queso Zamorano se distingue por sus aromas y sabores característicos, bien desarrollados e intensos, persistentes en el paladar.

Las características fisicoquímicas del Queso Zamorano son:

- Grasa: mínima 45% sobre el extracto seco.
- Extracto Seco: mínimo 55%.
- Proteína: mínimo 25%.
- PH: 5,1 a 5,8.

Raza de OVEJA CHURRA

Es una raza ovina, originaria de Castilla y León y una de las razas de ovejas más primitivas e importantes de España cuyo representante ancestral es el *Ovis aries celtius*. Durante mucho tiempo ha estado apartada por la fama de la oveja merina.

Con su leche se elaboran quesos de gran calidad; algunos de ellos están amparados, como el Queso Zamorano con la Denominación de Origen. Sus corderos lechales, cotizados en gastronomía, están amparados bajo la I.G.P. Lechazo de Castilla y León. El ganadero está muy atento para que las ovejas tengan tres partos a lo largo de dos años y que estos sean múltiples.

Las ovejas Churras son de animales eumétricos, de proporciones longilíneas, de caracterización sexual definida y marcada aptitud para la producción de leche -una media de 110 litros/año-

La cabeza es de tamaño medio en armonía con el volumen corporal y totalmente desprovista de lana. Perfil fronto-nasal recto o ligeramente en las hembras, sensiblemente más acarnerado en los machos. Cara estrecha, larga con ojos a flor de cabeza. Nariz estrecha. Boca de labios finos. Orejas de

longitud media insertas horizontalmente y muy movibles.

Tanto las hembras como los machos serán preferibles acornes, aunque pueden tener cuernos.

El cuello de la oveja Churra es largo, ligero, bien unido a la cabeza y tronco.

El tronco es largo y profundo. Cruz ligeramente destacada del perfil superior del tronco. Tórax plano y no muy desarrollado. Espaldas planas y bien insertadas. Línea dorso-lumbar ligeramente ascendente hacia la grupa, preferible horizontal. Vientre ligeramente voluminoso.

Grupa de la oveja churra es horizontal o poco descendida, algo más larga que ancha. Las nalgas y los muslos son musculosos, y cola de inserción baja.

Las extremidades están bien aplomadas, de longitud en armonía con el desarrollo corporal, delgada y enjuta. Pezuñas fuertes y simétricas.

Las mamas de la oveja churra están bien desarrolladas, globulosas, de igual tamaño en sus dos partes, piel fina desprovista de lana, pezones largos, simétricos moderadamente divergentes.

Los testículos de los machos son simétricos en tamaño y situación, con la piel de las bolsas totalmente desprovista de lana.

La piel es delgada para todas las regiones corporales, y en las zonas desprovistas de lana cubiertas de pelo.

La capa de la oveja churra es blanca, con pigmentación centrífuga en negro, con diseño particular de un cerco alrededor de los ojos, hocico y punta de las orejas y parte distal de las extremidades. La pigmentación de las extremidades podrá ser en forma de mancha uniforme o de pequeñas y numerosas que suben hasta las rodillas y corvejones. Es tolerable este último tipo de manchas en la cara junto con la pigmentación típica.

El vellón de la oveja churra es blanco, abierto, de mechass cónicas muy largas que cuelgan a ambos lados de la línea superior del cuerpo. El vellón recubre el tronco y deja libre la cabeza, borde inferior del cuello, axilas, vientre, bragada y extremidades. En algunos ejemplares forma copete o moña sobre la cabeza.

La fibra de lana de las ovejas de raza churra es gruesa, poco ondulada, de buena longitud.

Quesucos de Liébana



La Denominación de Origen Quesucos de Liébana es un queso elaborado con leche de las siguientes especies y razas:

- **Bovina:** Tudanca, Parda Alpina y Frisona.
- **Ovina:** Lacha.
- **Caprina:** Pirenaica y Cabra de los Picos de Europa.

La leche será entera y limpia, con la composición equilibrada en grasas y proteínas, conforme a las diferentes características productivas estacionales de sus respectivas especies.

La alimentación del ganado se realiza mediante pastoreo, utilizando los pastizales de las montañas.

Las características físicas y organolépticas de los Quesucos de Liébana al término de su maduración:

- **Forma:** Cilíndrica o discoidal, de pequeño formato que oscila entre 8 y 12 cm de diámetro por 3 a 10 cm de altura.
- **Peso:** Variable.
- **Pasta:** Firme y compacta de color ligeramente amarillento. Aroma y sabor característicos. Lleva algunos agujeros distribuidos irregularmente. Cuando el queso se ahúma adquiere olor, color y sabor típicos del ahumado.

Las características físico-químicas de los Quesucos de Liébana:

- **Grasa:** No inferior al 45 % sobre extracto seco.
- **Humedad:** Mínimo 30 %.

Los Quesucos de Liébana presentan unas características organolépticas, físicas y químicas que se relacionan con el medio natural del cual procede.

El quesuco es el queso más típico y extendido en la comarca de Liébana (Cantabria), como forma de conservación y aprovechamiento de la leche del ganado (rebaños mixtos de vacas, ovejas y / o cabras), en una zona de difícil acceso y aún hoy lejos de las rutas de recogida de leche por las industrias.

A pesar de tener una elaboración muy similar en todo el ámbito geográfico de la denominación de origen, debe destacarse la singularidad del ahumado, que originariamente se producía de forma exclusiva en los puertos de Aliva y hoy se ha desplazado más bien al valle de Camaleño, sobre todo en Brez y Tanarrio.

Los puertos de Aliva son una histórica zona de pastoreo de alta montaña a la que suben en verano los rebaños de los ganaderos, principalmente del valle de Camaleño, y en donde los pastores pasaban largas temporadas. Ordeñaban

los animales, mezclaban las distintas leches y elaboraban quesos que maduraban en las cuevas y refugios donde vivían.

La tradición explica que la costumbre del ahumado viene de la necesidad que tenían antiguamente de evitar la entrada de la mosca en las cuevas de maduración, para lo que hacían una hoguera en la entrada. De esta forma, además el queso se ahumaba y comprobaron que se alargaba su conservación.

Las ganaderías estarán inscritas y ubicadas dentro de la zona de producción de la Denominación de Origen Quesucos de Liébana. El ordeño, enfriamiento, conservación, recogida y transporte de la leche estarán controlados por el Consejo Regulador.

Este Consejo Regulador de la D.O. Quesucos de Liébana ejerce el control sobre el producto y certifica el origen del queso y su calidad.

El consumidor tiene que saber que el producto destinado al consumo ira provisto de contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador, que serán colocadas en la industria inscrita y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas. En las piezas de queso figurara obligatoriamente la mención: Denominación de Origen Quesucos de Liébana.

Elaboración de los QUESUCOS DE LIÉBANA

La leche del ganado utilizado en la elaboración de los quesos de la Denominación de Origen Quesucos de Liébana procede de las siguientes especies y razas:

- Bovina: Tudanca, Pardo Alpina y Frisona.
- Ovina: Lacha.
- Caprina: Pirenaica y Cabra de los Picos de Europa.

Las ganaderías y queserías tienen que estar inscritas en la D.O.P. Quesucos de Liebana.

La coagulación de la leche se efectúa con cuajo de origen animal a una temperatura entre 28° y 32° C durante 45 minutos como mínimo.

Obtenida la cuajada se efectúa el corte hasta obtener granos del tamaño de un guisante.

El moldeado se realiza en moldes que faciliten el autoescurrido y que proporcionen la forma característica del queso.

El salado se realiza con sal seca, en una proporción del 2 a 3 por ciento del peso del queso.

La maduración de los Quesucos de Liébana se efectúa en locales con una humedad relativa comprendida entre el 85 y 95 por ciento y una temperatura inferior a 15° C, aplicándose las prácticas de volteo y limpieza necesarias hasta que el queso adquiera sus características. Si el tiempo de maduración de los quesucos es inferior a 60 días la leche sufrirá un proceso de pasteurización.

En las zonas de Aliva, Brez y Lomeña es característico de estos quesos el ahumado, que logra alargar el periodo de conservación e incorpora nuevos aromas.

Este proceso de ahumado de los quesucos de Liébana se realiza antes de la comercialización en unos habitáculos especiales. La madera empleada tradicionalmente es el enebro, manteniéndose durante un día o día y medio, según la intensidad que se desee obtener de este proceso

Roncal



El queso con Denominación de Origen Roncal es un queso que se viene elaborando desde hace milenios en el Valle de Roncal, Navarra.

Este magnífico queso consiguió la denominación de Origen con el nombre de uno de los siete municipios que forman el Valle de Roncal. Se le conoce como queso Roncal, la leche procede del ordeño de las razas de oveja "Rasa" y también de la "Lacha o Latxa". El queso Roncal solo tiene leche, cuajo y sal.

La oveja latxa o lacha es uno de los factores principales que hacen que el queso Roncal se distinga del resto. Se trata de una oveja autóctona de Navarra y País Vasco, de origen prehistórico, que conserva casi invariables sus rasgos originarios. Es primordialmente lechera, de carácter muy vivo y montaraz, y adaptada a la geografía escabrosa en la que pasta. Existen dos variedades, las de cara rubia y las de cara negra. Su alimentación natural es la hierba fresca que crece en abundancia en las montañas. Produce una limitada cantidad de leche, pero de gran calidad, riqueza, afrutamiento y aroma. La palabra "latxa", en vasco significa "basta".

Características de los quesos con Denominación de Origen Roncal.-

- El formato del queso Roncal tiene que ser cilíndrico.
- Los quesos Roncal tienen de uno a tres kilogramos de peso.
- Los quesos tienen las dos caras sensiblemente planas.
- Tiene un mínimo de 45% de materia grasa sobre el extracto seco.
- Los quesos tienen un tiempo de curado de cuatro meses como mínimo.
- Los quesos Roncal tienen la corteza dura y áspera al tacto, de color pardo o pajizo.
- La pasta del queso Roncal es dura, con poros y sin ojos.

El queso Roncal tiene una importante riqueza en calcio, un mineral especialmente recomendado para todas aquellas personas que sufran algún proceso de descalcificación ósea. Pero además, hay que destacar que la biodisponibilidad de absorción por parte del organismo es también excelente, pues al elevado contenido en calcio hay que añadir la presencia de factores que facilitan la absorción y posterior utilización de dicho mineral: vitamina D, fósforo y grasas.

Se presenta, además, como una buena alternativa a la hora de asegurar el aporte de calcio en personas que no puedan tomar leche por padecer intolerancia a la lactosa. Este hidrato de carbono, presente en la leche, suele convertirse en un problema en determinadas personas que pierden la capacidad de digerirlo.

Pero, en el proceso de elaboración del queso Roncal, la lactosa va transformándose en ácido láctico, con lo cual, desaparece el problema de la intolerancia.

Consejos para el consumidor del queso Roncal.-

Se aconseja cubrir con papel parafinado la superficie del queso una vez cortado.

El cajón de la verdura de la nevera puede ser un buen sitio para guardar el queso, ya que la temperatura ideal de conservación oscila entre los 6 y los 10°C.

Para degustar el sabor pleno del queso Roncal y todo su aroma, es necesario tomarlo a temperatura ambiente.

Los partidarios de un tipo de queso Roncal con un sabor más fuerte o más curado, pueden prolongar su curación antes de abrirlo.

El queso Roncal no admite la congelación.

Cómo cortar el Queso Roncal.-

1º. Se divide el queso en dos mitades.

2º. De una de ellas se corta una cuña del tamaño de un octavo.

3º. Se le quitan las cortezas laterales.

4º. Se va cortando el queso en forma de triángulos finos.

Conservación del queso Roncal.-

Para conservar el queso Roncal sin que sufra ninguna pérdida o disminución de sus magníficas cualidades, lo mejor es seguir una de las siguientes recomendaciones:

Para el queso sin empezar es conveniente utilizar una bolsa normal y no papel plastificado transparente porque, conforme pasa el tiempo, la humedad del queso comienza a pasar a la corteza para intentar salir al exterior. Si se coloca un plástico ceñido recubriendo la corteza, impedimos la salida de esa humedad y favorecemos, por tanto, el reblandecimiento de todo el queso. La bolsa de plástico, en cambio, sí permite la transpiración.

A continuación, se introduce en la parte del frigorífico que menos temperatura alcance (en la zona de las verduras). Como no es un producto muerto, en su interior continúan desarrollándose los procesos naturales de maduración y si está expuesto durante mucho tiempo a temperatura ambiente, va ganando fuerza. El frigorífico frena esa maduración natural y evita que el queso adquiera un sabor demasiado recio.

Hay que tener en cuenta que con el tiempo la bolsa se va recubriendo de moho por lo que es conveniente cambiarla con asiduidad ya que si esa bolsa roza la cara del corte, ésta puede presentar luego un aspecto mohoso.

Si el queso ya está empezado, se introduce la porción restante en un recipiente de plástico cerrado herméticamente junto con un trozo de pan seco y se mete en el frigorífico. De esta manera, el pan absorberá la humedad protegiendo al queso de la formación de mohos o de un secado excesivo. Se deberá cambiar el pan en cuanto se observe que está recubierto de moho.

Por lo menos una hora antes de degustar el queso Roncal, se cortará el trozo

que se va a consumir y se volverá a meter el resto en la nevera para evitar las alteraciones de temperatura que produzcan una excesiva fermentación. En el transcurso de esa hora, el queso deberá estar a temperatura ambiente para que vaya perdiendo la frialdad que tenía en el frigorífico y que le resta mucho sabor.

San Simón da Costa



La leche que se utilice para la elaboración del queso con Denominación de Origen San Simón da Costa será leche de vaca procedente de las razas Rubia Gallega, Pardo Alpina, Frisona y de sus cruces entre sí.

No contendrá calostros, ni conservantes, ni inhibidores o productos medicamentosos que puedan incidir en la elaboración, maduración y conservación del queso.

El ordeño de las vacas se hará en condiciones que garanticen la obtención higiénica de la leche, cumpliéndose lo establecido al respecto en la legislación vigente.

La leche se conservará convenientemente para evitar el desarrollo de microorganismos y la contaminación medioambiental. La temperatura de conservación no superará los 4º C. El intervalo máximo entre ordeño e inicio de elaboración del queso será de 48 horas.

En el caso de que la leche reciba un tratamiento de pasteurización, este deberá aplicarse en las siguientes condiciones:

- Si la pasteurización se realiza en cuba, la leche se mantendrá a 62° C durante 30 minutos.
- Si la pasteurización se realiza en pasteurizador, la leche se mantendrá a 72° C durante 20 segundos.

En el etiquetado se hará constar si el queso ha sido elaborado con leche cruda o pasteurizada.

La elaboración del queso San Simón da Costa aúna tradición con la materia prima y el máximo control higiénico-sanitario. Dos características que otorgan a este queso su particular sabor y aroma.

Otra gran característica de este queso excepcional es el ahumado. Para ello se emplea la madera de un árbol típico de la zona de producción: el abedul.

Los quesos con Denominación de Origen San Simón da Costa son almacenados durante un mínimo de 45 días para su maduración.

El respeto a la tradición y el saber hacer artesanal con que se fabrican, hacen del queso San Simón da Costa con Denominación de Origen un producto exquisito y de calidad.

Características del queso o queixo San Simón da Costa con D.O..-

Hay dos formatos: el grande, con una maduración mínima de 45 días, un peso final del mismo que oscila entre 0,8 y 1,5 kg, con una altura de 13 y 18 cm.; el formato pequeño o “bufón”, tiene una maduración mínima de 30 días y peso entre 0,4 e 0,8 kg, con una altura de 10 a 13 cm.; ambos formatos tienen una forma intermedia entre peonza y bala, con la parte superior terminada en pico.

La corteza tiene que estar ahumada, dura e inelástica, de 1 a 3 mm. de grosor, color amarillo-ocre y algo grasienta. La pasta tiene textura fina, grasa, semidura, semielástica y espesa, con un color entre blanca y amarilla, suave al corte, con aroma y sabor característicos.

En cuanto a los ojos no tiene muchos, pueden ser redondos o irregulares y tamaño variable inferior a medio guisante.

La producción láctea se basa en pequeñas explotaciones familiares en las que se hace un manejo tradicional del rebaño, con ejemplares de razas autóctonas, cuya aportación confiere a la leche producida unas características peculiares y de gran calidad. A ello se une que la alimentación se realiza fundamentalmente a base de pastos y forrajes producidos en la propia explotación o mediante el pastoreo en los campos de la granja.

Los alimentos concentrados, adquiridos fuera de la explotación, se utilizan en situaciones de carencia alimentaria, como complemento para cubrir las necesidades energéticas del ganado. En la medida de lo posible, los piensos tendrán su origen en la zona de producción del queso San Simón da Costa.

Las características de estas explotaciones ganaderas hacen que la leche producida tenga unas condiciones de calidad óptimas para la elaboración de los quesos. Está científicamente probado que estos sistemas de producción y

alimentación del ganado de una forma más natural proporcionan a la leche una mejora en su calidad nutricional, debido a la mayor acumulación de CLA (ácido conjugado linoléico) y de ácidos grasos omega-3 en su perfil lipídico, ya que a medida que los animales consumen más pastos, se incrementa el contenido de estas grasas dietéticamente favorables, lo que también repercute en las características de los quesos elaborados.

En la zona de producción del queso o queixo de San Simón da Costa abunda el abedul, cuya madera es utilizada en el proceso de ahumado, proporcionando al queso o queixo un color y un aroma inconfundibles.

Por último, decir que los productores de la región atesoran una larga tradición en la elaboración de este tipo de quesos, de características absolutamente singulares –a destacar su peculiar forma y color, que permiten su inmediata identificación-, habiendo conseguido que sus productos alcancen un merecido prestigio y reconocimiento entre los consumidores.

Como garantía de la calidad de este queso o queixo el consumidor debe fijarse en que esté amparado por la Denominación de Origen Protegida San Simón da Costa, para ello llevará un precinto de garantía, etiqueta o contraetiqueta numerada, que será controlada, suministrada y expedida por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida San Simón da Costa. Además tiene que llevar otra etiqueta, la del fabricante que tiene que estar inscrito en la Denominación de Origen Protegida San Simón da Costa.

Torta del Casar



La Torta del Casar es un queso completamente natural, elaborado exclusivamente con leche cruda de oveja de las razas merina y entrefina, cuya coagulación se realiza con cuajo vegetal procedente del cardo “Cynara cardunculus”, y cuya maduración será entre 60 días y 90 días. Durante este tiempo el queso es volteado diariamente, para que alcance la perfecta maduración, habiendo de ser envueltos en vendas en algunos casos para evitar que se derrame su cremoso contenido por su aun delgada corteza.

El queso con Denominación de Origen Torta del Casar, es un queso de corteza semidura, con color natural entre amarillo y ocre que puede presentar pequeñas grietas en su superficie. La pasta va de blanda a untable y el color de blanco a marfil. Puede presentar ojos repartidos en el corte.

La textura, cualidad fundamental y diferencial de este queso, es su alta cremosidad, presentando un corte cerrado, pero blando y untuoso, lo que hace que la pasta a veces se vierta a través de las grietas de la corteza, resultando un queso fundente y graso al paladar. Este efecto se debe a la utilización de

cuajo vegetal (cardo Cynara cardunculus) así como a su desarrollo final en las condiciones de maduración que se dan en las queserías con una baja temperatura y una alta humedad.

El olor de la Torta del Casar es intenso y su sabor desarrollado, apenas salado y ligeramente amargo motivado por el uso del cuajo vegetal.

La degustación se debe realizar con el queso atemperado en torno a los 21°C. Hay que abrir la parte superior de la corteza del queso con la punta de un cuchillo bien afilado. Quitamos la tapa y con un cuchillo de punta roma cogemos la crema de queso y la untamos en un buen trozo de pan. O bien, cuando está frío el queso, lo cortamos en trozos y envolvemos cada trozo en plástico alimentario. Vamos cogiendo cada trozo y lo consumimos a la temperatura recomendada de 21°C.

También hay que decir que el queso Tarta del Casar combina muy bien con carnes, pastas, setas o incluso dulces.

Hoy en día elaboran Torta del Casar con D. O. varias queserías de carácter familiar y vinculadas desde siempre a esta tierra. Han mantenido la forma tradicional de la elaboración. Cada uno comercializa el queso con su propia marca pero cada uno tiene y mantiene sus peculiaridades, estilos y matices. Pero todas las queserías tienen un denominador común: pertenecen a la Denominación de Origen Protegida Torta del Casar.

Todos los quesos expedidos bajo el amparo de la Denominación de Origen Protegida Torta del Casar tienen que llevar las correspondientes etiquetas y contraetiquetas numeradas que garantizarán la inviolabilidad del producto.

Elaboración de la TORTA DEL CASAR (Cáceres)

Antiguamente la Torta del Casar se elaboraba a finales del invierno y comienzos de la primavera, coincidiendo con la época de ordeño y con unas condiciones de temperatura y humedad especiales; hoy en día, y gracias a los numerosos avances en el manejo de las ganaderías y en el conocimiento de los procesos de maduración, se ha logrado que la producción de leche sea más continua durante todo el año, así se obtiene la Torta del Casar de igual calidad durante todo el año.

La Leche.- Las ovejas que se utilizan para elaborar el queso conocido como la Torta del Casar dan muy poca leche, por lo que se necesitan ordeñar casi veinte ovejas para obtener entre cinco y seis litros de leche necesarios para elaborar un queso que pese un kilogramo. Por lo que este tipo de leche es muy escasa y muy demandada en las queserías.

Ordeño de las ovejas.- Las ovejas procedentes de los troncos merino y entrefino son ordeñadas dos veces al día, por la mañana y por la tarde. El proceso de ordeño se realiza de forma mecánica, así se asegura que este proceso de ordeño sea totalmente higiénico y la leche obtenida esté exenta de impurezas y elementos extraños.

Transporte de la leche.- La leche obtenida del ordeño de las ovejas en las explotaciones ganaderas se almacena en tanques refrigerados a 4º C y es transportada en camiones cisternas isoterms. Con lo que se consigue que la leche llegue a las queserías en perfectas condiciones higiénico-sanitarias y conservando todas sus características originales.

Cuajado de la leche.- Es el proceso por el cual separamos el suero que contiene la leche. La leche se trasiega a la cuba de cuajado y el tamizado

encaminado a eliminar cualquier impureza que pudiera tener.

Procedemos a elevar la temperatura hasta los 28 ó 32° C y añadimos el cuajo. El cuajo se consigue macerando en agua la flor del cardo Cynara Cardunculus.

El cuajado es el proceso de separación del suero que contiene la leche, y se lleva a cabo tras el trasegado de la leche a la cuba de cuajado y el tamizado encaminado a eliminar cualquier impureza que pudiera portar. Una vez que se eleva la temperatura de la leche hasta los 28 - 32°C, se añade el cuajo, líquido que se obtiene de la maceración en agua de la flor del cardo Cynara Cardunculus.

Hierba Cuajo.- Popularmente es conocida como “hierbacuajo”, se trata del cardo Cynara Cardunculus. Es originaria de la región mediterránea y se encuentra de forma espontánea en algunas zonas, aunque es conocida desde muy antiguo. Sus tallos pueden llegar a los dos metros de alto, sus flores están dispuestas en cabezuela y su color es azulado, siendo esta parte utilizada para el procesodel cuajado.

El corte de la cuajada.- Durante aproximadamente una hora la “hierbacuajo” hace su trabajo y se forma la cuajada. A continuación se procede a romper la cuajada en trozos de un grosor del tamaño de un grano de arroz. Para ello se utilizan unos finos hilos metálicos que reciben el nombre de “liras”.

Moldeado de las piezas de queso.- Terminado el corte y eliminado gran parte del suero se procede al moldeado. Para ello se coge la cuajada cortada en finos granos y se introduce de forma manual en los moldes. Con esta operación conseguimos la forma casi definitiva del queso.

Prensado y salado de las pizzas de queso.- Cuando los moldes estén llenos procedemos al prensado, con ello conseguimos eliminar la totalidad del suero que aun contiene la cuajada. Finalizado el proceso de prensado y con el queso ya en su forma definitiva, los sacamos del molde y realizamos el salado. El salado del queso se puede hacer o bien extendiendo la sal directamente sobre el queso, o sumergiendo la pieza del queso en una salmuera.

Maduración de la Torta del Casar.- Se sacan las piezas de queso ya saladas y se procede a la maduración del queso. Para ello se utilizan cámaras con una temperatura baja y alta humedad relativa. Durante un periodo mínimo de dos meses los quesos son volteados diariamente, así se consigue una maduración correcta. Durante este tiempo es cuando la Torta del Casar adquiere su característica forma caída. Es habitual que las piezas sean envueltas en vendas para evitar que se derrame su cremoso contenido, pues su corteza aún es muy blanda.

La Torta del Casar se consume como aperitivo, tapa o como postre, siempre acompañado por un buen vino o cava. Las tortas se untan en pan. Pero también, debido a sus especiales características, se puede utilizar en la cocina, ya que combina muy bien con carnes y pescados, con pasta y en salsas. También se puede utilizar en helados.

Queso de Valdeón



Los quesos de la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) Queso de Valdeón son de tipo azul, grasos, elaborados con leche de vaca –raza Parda Alpina- o con mezcla de leche de vaca con leche de oveja y/o cabra y se presentan enteros o batidos. La leche que es pasteurizada procede de la cabaña ganadera que pasta en los verdes prados del Valle de Valdeón. Estos pastos contribuyen a que el queso tenga un sabor intenso, láctico, mantecoso y un singular aroma.

El color azulado de su pasta con esas oquedades y orificios donde hace su presencia el característico moho, hace de este queso un producto diferente y claramente reconocible. Tradicionalmente este queso se envuelve en hojas de plágamo y en papel de aluminio.

Características del Queso de Valdeón entero:

- **Características morfológicas:**

Forma cilíndrica, con las caras superior e inferior ligeramente cóncavas.

Altura máxima de 15 centímetros y diámetro máximo de 25 cm.

Pesos desde 0,5 a 3 Kg.

- **Características físico-químicas:**

Porcentaje de materia grasa igual o superior al 45% sobre el extracto seco.

Humedad mínima del 30%.

Porcentaje de sal inferior al 3,5 % sobre extracto seco.

- **Características organolépticas del Queso de Valdeón:**

Corteza natural, delgada, blanda, de color amarillento y con tonalidades grisáceas.

Corte de textura lisa, con presencia de numerosas oquedades distribuidas homogéneamente, irregulares y de tamaño variable, con aspecto azul-verdoso.

Pasta de color blanco marfil que evoluciona hacia color crema, de intensidad brillante, con presencia de aureola débilmente marcada dependiendo del grado de maduración.

Pasta de baja elasticidad y friabilidad, firmeza débil y mediana deformabilidad, fundente al paladar, buena solubilidad y adherencia reducida.

Olores ligeramente ácidos o lácticos cuando los quesos son semimadurados, con olor muy específico a moho.

A medida que avanza la maduración van desapareciendo los olores lácticos, el

olor se hace más persistente e intenso, y aparecen olores y aromas a especias, arrutados e incluso aromáticos aunque se mantiene el olor a moho.

El sabor es intenso, salado y picante, ligeramente ardiente, más acusado cuando el tiempo de maduración es mayor, aumenta asimismo con la presencia de leches de cabra u oveja.

Buena persistencia de sabores, especialmente en los quesos más madurados.

El queso de Valdeón entero podrá comercializarse también en porciones obtenidas por sección transversal en la dirección de los radios del cilindro, conservarán la corteza natural y tendrán un peso mínimo de 250 gramos.

Características del Queso de Valdeón batido:

- **Características morfológicas:**

Se presenta en envases con contenido neto entre 20 gramos y 1,5 kilogramos. El batido es perfectamente homogéneo con ausencia total de corteza.

- **Características físico-químicas:**

Porcentaje de materia grasa igual o superior al 45% sobre el extracto seco. Humedad mínima del 30%.

Porcentaje de sal inferior al 3,5 % sobre extracto seco.

- **Características organolépticas:**

La crema es de color blanco marfil con tonalidades azul verdosas y poco brillante.

Crema untuosa, mayor a medida que aumenta la temperatura del producto, de consistencia media, acercándose a mantecosa.

Olor ligeramente ácido o láctico, a moho, persistente e intenso.

Crema que funde bien al paladar, con buena solubilidad y adherencia media.

Sabor intenso y picante que aumenta con la presencia de leches de cabra u oveja.

Sabor salado intenso, sensación ligeramente ardiente.

Buena persistencia de sabores.

Los elementos que prueban que el Queso de Valdeón es originario de la zona del Valle de Valdeón, en la provincia de León, son los procedimientos de control y certificación.

Aspectos que el consumidor tiene que tener en cuenta con el Queso de Valdeón:

Los quesos deberán proceder exclusivamente de queserías y locales de maduración inscritos en los registros del Consejo Regulador de la I.G.P. Queso de Valdeón.

Las queserías y locales de maduración deberán someterse a evaluación inicial, de cara a su inscripción, y a evaluaciones periódicas, de cara a su mantenimiento, en los registros del Consejo Regulador.

Los quesos deberán obtenerse según el método descrito en el Reglamento del Consejo Regulador.

Solo salen al mercado con garantía de origen avalada por la marca (I.G.P.

Queso de Valdeón) los quesos que hayan superado todos los controles del proceso.

El número de contraetiquetas entregadas por el Consejo Regulador de la I.G.P. Queso de Valdeón a la industria quesera irá en función de las cantidades de leche elaboradas y tipos de queso elaborado en cuanto a peso.

Los controles y evaluaciones periódicas se basarán en análisis de la leche a su entrada en la cuba de cuajado, inspección del método de obtención, revisión de la documentación, control de existencias, toma de muestras y ensayos de producto.

Sobre las disconformidades detectadas el Consejo Regulador aplicará, si procediera, el régimen sancionador previsto en su Reglamento.

El Consejo Regulador de la IGP Queso de Valdeón dispondrá de un registro, nominal y cuantitativo, de distintivos numerados, de credenciales de pertenencia y de certificaciones emitidas.

El Queso de Valdeón es ideal para consumir extendiéndolo sobre pequeñas porciones de pan de hogaza y acompañándolo con un buen vino de cuerpo fuerte. También es muy buen queso para elaborar salsas para acompañar carnes, pasta o setas.

Para conservarlo en buen estado, conviene colocarlo en lugar oscuro, fresco y ventilado sin corrientes de aire para que no se reseque. Si se tiene el queso en el refrigerador o nevera hay que sacarlo una hora antes para que recobre sus magníficas cualidades gastronómicas.

La Universidad de León ha investigado este queso y ha encontrado en él la

presencia del anticancerígeno Andrastina. Componente que previene tumores cancerígenos, por lo que su consumo es beneficioso para la salud.

En las etiquetas comerciales del queso, propias de cada firma comercial inscrita, figurará obligatoriamente la mención Indicación Geográfica Protegida Queso de Valdeón, así como el logotipo del Consejo Regulador.

Asimismo irán acompañadas de la marca de conformidad de la Indicación Geográfica Protegida que será la contraetiqueta numerada emitida por el Consejo Regulador de la IGP Queso de Valdeón. Esta marca de conformidad permitirá asegurar la trazabilidad del producto.

La contraetiqueta numerada deberá colocarse de modo que no pueda ser reutilizable. En ella figurará obligatoriamente la mención Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Queso de Valdeón y el logotipo de la misma.

Elaboración del QUESO DE VALDEÓN

Elaboración del Queso de Valdeón con denominación I.G.P.:

El queso con la garantía de calidad Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) Queso de Valdeón se elaborará con leche de vaca o con mezcla de leche de vaca con leche de oveja y/o cabra y tendrá una composición equilibrada entre grasas y proteínas, conforme a las diferentes características productivas estacionales de las especies de procedencia.

El método de obtención del Queso de Valdeón obedece a las siguientes fases y en el siguiente orden:

- La leche recibida en las queserías será filtrada y posteriormente introducida en los depósitos de recepción, manteniéndola a 4°C hasta su traslado a la cuba de cuajado.

Los niveles analíticos mínimos en la cuba de cuajado, una vez mezclada la leche de las diferentes especies, serán los siguientes:

- Materia grasa (%): 3,5

Proteína (%): 3,1

- Extracto seco (%): 12,0

- La cuajada: será ácido-láctica utilizándose la dosis de cuajo precisa para que

la coagulación se realice en un tiempo comprendido entre 60 y 120 minutos. En la cuba de cuajado se realiza la inoculación del hongo *Penicillium*, La temperatura de la leche en el momento de la coagulación, y durante este proceso, oscilará entre 28 y 32 °C.

- El corte de la cuajada: deberá hacerse de forma que se obtenga un grano de aproximadamente un centímetro cúbico, dejándose en reposo entre 14 y 17 minutos. Posteriormente se agitará y se desuerará.
- El moldeado: se realizará en moldes cilíndricos, dejando el grano suelto. Al cabo de dos o tres horas se dará un volteo, permaneciendo en reposo veinticuatro horas.
- El salado: se realizará con sal seca, el primer día por una de las caras y el segundo día por la otra.
- El pinchado: posteriormente, los quesos de Valdeón se someterán al proceso de pinchado con el fin de airearlos internamente.
- Maduración: La temperatura de los locales de maduración estará entre los 5 y 10°C y la humedad será mayor del 85 por 100. Salvo en lo que sea estrictamente necesario para mantener estas condiciones ambientales, la maduración se realizará en condiciones naturales.

El periodo de maduración del Queso de Valdeón tendrá una duración mínima de dos meses para los quesos elaborados con leche cruda, y de un mes y medio para los elaborados con leche pasteurizada.

Durante el periodo de maduración se aplicarán las prácticas de volteo y limpieza necesarias para que el queso adquiriera sus características peculiares.

El Queso de Valdeón cuando se presente batido se obtendrá a partir de queso elaborado y madurado mediante el procedimiento descrito anteriormente y cumplirá las características morfológicas, físicas y organolépticas descritas en el epígrafe B) de este pliego de condiciones. Para su elaboración se aplicarán exclusivamente los siguientes procesos:

- Eliminación de la corteza del queso entero

Troceado de la pasta.

Batido de la misma hasta adoptar consistencia de pasta homogénea.

- Envasado.

En el último momento, previo a la expedición al mercado, se procede al etiquetado y contraetiquetado de los quesos de Valdeón y de los envases de queso batido.

Se considerarán prácticas prohibidas en la elaboración de la I.G.P. Queso de Valdeón lo siguiente:

- a) La adición en cualquiera de las fases de obtención de producto de cualquier clase de colorantes, sustancias aromáticas o condimentos.

- b) Cualquier manipulación que tienda a modificar las características naturales de la corteza y, en particular, el recubrimiento con ceras, parafinas, sustancias plásticas o colorantes.

El queso de Valdeón tiene un sabor intenso, ligeramente láctico, mantecoso, fundente al paladar y con un persistente aroma.

Es ideal para consumir extendiéndolo sobre pequeñas porciones de pan de hogaza y acompañándolo con un buen vino de cuerpo fuerte. También es muy buen queso para elaborar salsas para acompañar carnes, pasta o setas.

Para conservarlo en buen estado, conviene colocarlo en lugar oscuro, fresco y ventilado sin corrientes de aire para que no se reseque.

La Universidad de León ha investigado este queso de Valdeón y ha demostrado en él la presencia del anticancerígeno Andrastina. Componente que previene tumores cancerígenos, por lo que su consumo es beneficioso para la salud.

FIN