

# DOCUMENTO ÚNICO

« QUESO DE VALDEÓN »

Nº UE: PGI-ES-0267-AM01 – 05.07.2018

DOP ( ) IGP (X)

**1. NOMBRE**

« Queso de Valdeón »

**2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS**

España

**3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO**

**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.3. Quesos

**3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1**

Los quesos de la Indicación Geográfica Protegida «Queso de Valdeón» son de tipo azul, grasos, elaborados con leche de vaca o con mezcla de leche de vaca con leche de oveja y/o cabra, cruda o pasteurizada, por coagulación ácido láctica y enzimática, madurados durante un periodo mínimo de dos meses para los quesos elaborados con leche cruda y de un mes para los quesos elaborados con leche pasteurizada y se presentan enteros o batidos.

1. Características del queso 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 0,2 a 3 kg.

El queso también podrá presentarse para su comercialización en porciones.

• 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%.

• Características organolépticas:

Corteza natural, delgada, blanda, de color amarillento y con tonalidades grisáceas.

Corte de textura lisa, con presencia numerosa de 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, afrutados 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.

## 2. Características del queso batido:

### • Características morfológicas:

Se presenta en envases con contenido neto entre 20 gramos y 6 kg.

Los envases con contenido neto superior a 1,5 kg y hasta los 6 kg solo se destinarán a establecimientos de restauración, cadenas de distribución e industrias.

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%.

### • 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.

## 3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

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

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

En la zona geográfica delimitada tiene lugar el proceso de elaboración del queso, incluida la maduración del mismo.

**3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado**

—

**3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado**

El «Queso de Valdeón» entero podrá presentarse para su comercialización entero, en porciones, o batido, siempre y cuando se encuentre envasado y permita conocer su procedencia.

Las etiquetas comerciales con las que se comercialice el producto amparado en el mercado deberán incluir el nombre y logotipo de la Indicación Geográfica Protegida.

Los quesos comercializados enteros y batidos deberán ir provistos de una contraetiqueta, seriada y numerada unitariamente. Dicha contraetiqueta llevará el nombre y logotipo de la Indicación Geográfica Protegida.

Los quesos comercializados en porciones en su etiquetado deberán ir identificados con el nombre y logotipo de la Indicación Geográfica Protegida, así como referencias que permitan conocer su procedencia.

Previo a la expedición al mercado, se procede al etiquetado y contraetiquetado de los quesos y de los envases de queso batido.

El logotipo de la denominación es:



**4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA**

Término municipal de Posada de Valdeón (León).

**5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA**

El vínculo entre la zona geográfica y el producto está justificado por varios elementos como son las características climatológicas de la zona, la forma de elaboración tradicional y su reputación.

El «Queso de Valdeón» debe su nombre al término municipal de Posada de Valdeón, situado en pleno Parque Natural de los Picos de Europa. Esta zona está inmersa entre importantes barreras naturales que la convierten en una zona perfectamente definida, siendo estas barreras el puerto de Panderruedas (1.450 metros), el puerto del Pontón (1.311 metros) y el puerto de Pandetrave (1562 metros).

Entre las altas montañas se encuentra una profunda depresión con una altitud media de 650 metros.

La especial climatología de la zona delimitada puede calificarse como de alta montaña. Los inviernos son fríos y largos, con heladas frecuentes (más de 100 días entre noviembre y abril), y abundantes precipitaciones, frecuentemente en forma de nieve. Los veranos son cortos y frescos (temperatura media de las mínimas del orden de 5-6°C y de las máximas de 18°C), con precipitaciones abundantes, aunque éstas se acortan con respecto al resto del año; la humedad relativa en verano sigue siendo alta debido a las brumas y nieblas.

La precipitación media anual es de 1100 mm. en el valle y 1800 mm. en las cumbres de las montañas.

Todo ello, junto con la existencia de cuevas en la zona, ha propiciado que históricamente se hayan desarrollado unas características especiales en cuanto a la maduración de los quesos, provenientes de la materia prima disponible en la zona debido a su accidentada orografía.

El microclima peculiar de esta zona, junto con las prácticas de elaboración tradicionales, son las propicias para el desarrollo de la flora microbiana inoculada que caracteriza a estos quesos.

El carácter específico del producto es patente desde el primer momento debido a su carácter de queso azul que le confiere un aspecto diferente a los quesos elaborados en la zona, pero esta característica es especialmente apreciable al observar el corte de la pasta con oquedades variables y color azul-versoso, madurado en condiciones de temperatura fría y de alta humedad que reproduce las condiciones de maduración existentes en las cuevas empleadas en la zona para tal fin lo que hace patente la presencia de moho a nivel visual y en su olor y gusto.

Varios textos del siglo XIX y primeros del siglo XX evidencian la realización artesanal de los quesos amparados en estas condiciones de elaboración. Actualmente, en el valle de Valdeón coexisten procesos de elaboración similares a los utilizados hace varios siglos, con otros a los que se han incorporado nuevas tecnologías. No obstante, siguen plenamente vigentes los principios básicos del proceso de elaboración que se mencionan en los testimonios descritos en este punto.

La producción de queso en el valle de Valdeón se remonta a la época prerromana, utilizándose en esta época como materia prima la leche de cabra.

Las primeras referencias escritas a la elaboración de queso en el valle de Valdeón se remontan a mediados del siglo XIX. Pascual Madoz, en su “Diccionario” (1845-1859) hace referencia a la producción de quesos y a la importancia del ganado cabrío en los pueblos del Valle de Valdeón.

En la segunda mitad del siglo XIX la producción de queso en el valle de Valdeón era una ocupación importante. Cuando el ganado pastaba en las majadas de altura durante el verano, la leche se transformaba en queso en las propias cabañas o se transportaba al valle. El Conde de Saint-Saud da fe de ello en 1892: “Las fuertes mozas de Valdeón suben allí mañana y tarde, con sus albarcas de tres tarugos en la

base -las madreñas-, cargando a la base un zurrón de piel de cabra en el que a la ida llevan la comida y al regreso traen los odres con la leche ordeñada en la majada”.

Existen diversos testimonios que reflejan que la elaboración de queso azul en el Valle de Valdeón para su comercialización en mercados regionales constituyó una actividad importante a partir de principios del siglo XX. Entre todos ellos es especialmente relevante el de Doña Marmeta Pérez Marcos: “Mi familia es toda de Caín y yo nací también allí en el año 1922; mis padres heredaron la fórmula de sus antepasados y así fué como lo hice yo hasta hace bien poco. Echábamos “cuaju” de cabritín, cuajábamos entre 50 y 60 litros de leche al día, se hacía quesos de poco más de a kilo. Les íbamos a vender con un burro hasta Puentealmuey, que está a más de 50 kilómetros de distancia. Nada más terminar la guerra los vendía a 36 pesetas el kilo. A Arenas de Cabrales se empezó a ir a vender quesos después de la guerra, no antes. Los quesos se hacían de leche de cabra y oveja y un poquitín de vaca, y echábamos el cuajo. Cuando estaba cuajidín lo echabas en el “arno”, luego los ponías en una “duerna” y allí iba soltando el suero durante un par de días. Los sacábamos y los poníamos sobre las tablas en las chozas de las majadas a secar. A los quince días estaban listos. Pero para que se pusieran azules y buenos los llevábamos a las cuevas. Después de un mes el queso estaba buenísimo”.

### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

[http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/2019\\_02\\_8+Pliego+Q+Valde%C3%B3n+.pdf/fbc379cc-8473-8829-744b-6baf02ed5ba7](http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/2019_02_8+Pliego+Q+Valde%C3%B3n+.pdf/fbc379cc-8473-8829-744b-6baf02ed5ba7)