

DOCUMENTO ÚNICO

«QUESO CASTELLANO»

Nº UE:

DOP () IGP (X)

1. NOMBRE

«Queso Castellano»

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

3.1. Tipo de producto

0406

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

El «Queso Castellano» es un queso graso o extra-graso de coagulación enzimática y de prensado intenso con una larga vida útil. Elaborado con leche cruda o pasteurizada de oveja procedente de explotaciones ubicadas en Castilla y León y con una maduración mínima de 30 días para quesos con peso igual o inferior a 1,5 kg y de 60 días para el resto de formatos. El «Queso Castellano» al término de la curación presenta las siguientes características:

- Una corteza bien definida, sin mohos con posibles marcas (de cincho, molde o paño) y de color variable, desde el amarillo pálido hasta el marrón. La corteza podrá ser natural o tener recubrimientos de productos autorizados.
- Una pasta firme y compacta de color blanquecino-amarillo claro a beige y muy luminosa, con pocos poros o agujeros de diámetro pequeño y característicamente redondo, distribuido de forma irregular y con las siguientes características físico-químicas:
 - Grasa sobre extracto seco: mínimo 45 %
 - Extracto seco mínimo 45 %
 - Proteína sobre extracto seco mínimo de 25 %
 - Cloruro sódico sobre extracto seco máximo de 3,26 %
 - pH: entre 4,7 y 5,7
- Olor: moderadamente intenso pero con un rango de variación bastante amplio, donde predomina el olor láctico, animal de la especie y a caramelo; y con menor intensidad a mantequilla, frutas y vegetal, y muy débil a frutos secos. Acentuándose estos matices con la maduración.
- Sensación olfato-gustativa: elevada intensidad de sabor, tanto ácido como salado. Aroma animal y a caramelo moderado. Con matices a fruto seco y ligero aroma afrutado y vegetal. Son quesos ligeramente picantes, de

persistencia moderadamente alta y con bajo regusto final. Intensificándose todas estas sensaciones con la maduración.

- Textura: quesos firmes y moderadamente solubles; ligeramente adherentes, elásticos, friables y granulados.

El «Queso Castellano» tiene una forma cilíndrica, con un diámetro y altura máximo de 25 cm y 15 cm respectivamente, y un peso máximo de 3,8 kg.

El «Queso Castellano» podrá presentarse para su comercialización entera, en porciones, loncheado y rallado.

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

El «Queso Castellano» está elaborado con leche de oveja de explotaciones ubicadas en Castilla y León.

El sistema productivo de ovino de Castilla y León se basa explotaciones en extensivo, semi-extensivo y en intensivo, siendo mayoritarios estos últimos.

En el caso de los sistemas extensivos o semi-extensivo se alimentan mediante pastoreo en la zona delimitada aprovechando a diente parte del forraje, y, sobre todo, las rastrojeras de los cultivos, entre otros. Durante la parada vegetativa invernal y coincidiendo con los periodos de máximas necesidades, así como en las épocas de escasez de alimento debido a condiciones climatológicas adversas, y en las explotaciones en intensivo, la alimentación de los animales se basara en forrajes entre los que cabe destacar la utilización de veza, avena y alfalfa, cuyos métodos de conservación más habituales son la henificación, la deshidratación y el ensilado. Otros forrajes que también se emplean de forma rutinaria en la alimentación de los animales son la paja de cereales y proteaginosas. Estos forrajes son complementados en proporción variable con piensos compuestos, con el fin de asegurar un aporte constante en cantidad y calidad de nutrientes para los animales.

La alimentación proporcionada al ganado deberá proceder de la Comunidad de Castilla y León en al menos el 50% del total de la alimentación animal.

La leche procederá del ordeño total e ininterrumpido de animales sanos, bien alimentados, debiendo ser recogida y transportada en buenas condiciones higiénicas. Será leche entera y deberá estar limpia y exenta de contaminantes, conservantes, antibióticos y cualquier producto que pueda incidir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso.

Las características analíticas de la leche, al inicio de la elaboración, serán:

- Materia grasa: mínimo 5,2 %
- Proteínas: mínimo 4,6 %
- Extracto seco total: mínimo 15,9 %

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

La producción de la leche, la elaboración y la maduración del queso.

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 Castellano» podrá presentarse para su comercialización entero, en porciones, loncheado y rallado, siempre y cuando se encuentre perfectamente envasado y etiquetado permitiendo de manera inequívoca conocer su procedencia.

El producto destinado al consumo irá provisto de contraetiquetas, identificativas de la IGP, que serán colocadas de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

En las etiquetas comerciales, propias de cada industria, figurará obligatoriamente la mención Indicación Geográfica Protegida «Queso Castellano» acompañada del símbolo de la Unión Europea y el logotipo de la indicación geográfica.

El logotipo de la indicación geográfica protegida es:



4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La Comunidad Autónoma de Castilla y León.

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

La protección del «Queso Castellano» como Indicación Protegida se fundamenta en la tradición, el carácter específico y su reputación.

Durante los siglos XVI y XVII, el ganado ovino tenía un gran peso en la Comunidad de Castilla y León, la leche de oveja era sumamente preciosa y sujeta a los avatares de la meteorología de esta Comunidad, con un clima extremo, esto se traducía en dificultades en el transporte a largas distancias en unas buenas condiciones, lo que conllevaba que la producción de queso no se realizara a cierta escala sino que se elaboraba artesanalmente por los pastores o los dueños de las ovejas. Se utilizaba el cuajo del último cordero sacrificado en la casa, y con su experiencia y buen hacer, conseguían unos quesos excelentes. Quien tenía un mayor volumen de queso los vendían en los mercados de su zona o de las villas principales, como en los mercados de Villalón y de Medina, y suponía un complemento a la economía familiar.

A principios del siglo XX, aparecieron los principales centros artesanos de producción tradicional. Recogían la leche de las zonas más cercanas, aquellas que ordeñaban por la mañana y se trasladaba al centro artesano para la elaboración del queso. Es así como surgió la incipiente industria de fabricación del «Queso Castellano» de la Comunidad de Castilla y León, que ha seguido evolucionando en tamaño y en una relativa tecnificación, higiene y control de la materia prima y del producto acabado, pero manteniendo en todo momento su carácter artesanal.

En la actualidad, la Comunidad de Castilla y León posee una materia prima de gran calidad y en abundancia, ya que es la primera Comunidad de España en cuanto a

cabezas de ganado ovino de leche, y la Comunidad de España con mayor producción de quesos de oveja.

El «Queso Castellano», de forma explícita aparece algunas citas en documentos históricos y literarios, pudiendo destacar la que Carlos García del Cerro cita en su libro de “España. El país de los cien quesos” (1996) en el capítulo titulado “De Tartesos a la Mesta y algo más”, donde habla de un documento del 14 de diciembre de 1442 de Diego Hurtado de Mendoza, procurador de numerosas villas del norte de España, entre ellas las villas de Santander, en el que se tasaron y se pusieron precio a todas la mercancías que se trataban y vendían en la zona, todo por orden del rey Alfonso V de Aragón, “La libra y cuarterón de queso castellano equivalente a veinte onzas, debía de valer cinco blancas. Libra de quesos e Holanda o Flandes de 10 onzas, veinte cuartos. Libra de queso assadero o pasiego con las propias onzas, seis cuartos”.

A partir de la segunda mitad del siglo XX, cuando se produce una industrialización del proceso, es cuando el «Queso Castellano» traspasa las fronteras provinciales y su fama se extiende a lo largo del territorio nacional, haciéndose más frecuentes las menciones y descripciones del «Queso Castellano», en especial en catálogos, guías turísticas y culinarias, confirmando que este producto es una especialidad típica de la comunidad de Castilla y León. Entre ellas destacan:

- Los libros de Carlos Moro González “Guía práctica de los Quesos de España” (1985), “Los Quesos de Castilla y León” (1983), “Guía práctica de los quesos de España” (1989) y “Los Quesos de Valladolid” (1992).
- “Quesos Españoles” de Simone Ortega, editorial Alianza, 1987.
- “Los Quesos” Cenzano, I. Editado por Antonio Madrid Vicente, 1992
- “Catálogo de Quesos de España”. Canut, E., Navarro, E. editado por el Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación. Madrid 1990.
- “La enciclopedia mundial del queso” Juliet Harbutt con recetas de Roz Denny. Editorial Buenos Aires, 1999.
- “Manual del Gourmet del Queso” de Brigitte Engelmann y Peter Holler. Editorial Ullmann, 2009.
- “El libro del Queso. La mejor selección. Notas de Cata. Más de 750 quesos. Como disfrutarlo” de Juliet Harbutt, editado por H. BLUME, 2009.

Castilla y León disfruta de unas condiciones edafoclimáticas que hacen de ella, desde siempre, una comarca especialmente adaptada a la agricultura y la ganadería, y especialmente a la cría del ganado ovino. Tiene un clima mediterráneo continental, el contraste de su relieve, con un contorno montañoso y un interior liso, propicia su diversa vegetación.

El sistema de producción de ovino de leche en Castilla y León ha estado basado en la explotación en extensivo, alimentadas total o parcialmente mediante el aprovechamiento de pastos (de secano o de regadío, en función de las zonas) y rastrojeras. En las últimas décadas, como consecuencia del proceso generalizado de despoblación rural, el sector ha evolucionado hacia una mayor estabulación, redimensionándose y reestructurándose las explotaciones, aprovechando para su alimentación los recursos naturales de la zona. El tipo de alimentación que reciben los animales se caracteriza por aportar un menor contenido de pigmentos y de ácidos grasos insaturados que, finalmente, acaba reflejándose en la leche, que se caracteriza por un menor contenido en grasa (con menores concentraciones de ácidos esteárico,

oleico y ruménico), extracto seco y pigmentos, lo que le confiere una consistencia menos oleosa y una coloración menos amarilla. Esta leche da un queso con un perfil de ácidos grasos característico que junto a la humedad y la acidez de la pasta del «Queso Castellano», condicionan su color característico y diferenciado.

El «Queso Castellano» es un queso de pasta cerrada y compacta sin ojos o con pequeñas oquedades y que presenta un sabor desarrollado e intenso pero más ácido en boca, que otros quesos similares, debido a su mayor humedad y un valor ligeramente menor de pH, fruto de las etapas de prensado y maduración del proceso tradicional de elaboración.

El «Queso Castellano» goza de gran popularidad en los mercados rurales, los comercios, grandes superficies y las tiendas de especializadas. La reputación de «Queso Castellano» se aprecia igualmente a través de los restauradores de la comunidad que lo proponen en su tabla de quesos regionales o lo integran en sus recetas. La reputación nacional e internacional del «Queso Castellano» se refleja también en los numerosos premios que han cosechado los productores en concursos de gran prestigio, como por ejemplo, en el “Word Cheese Awards” o los premios Cincho.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

<https://www.itacyl.es/calidad-diferenciada/dop-e-igp/listado-dop-agroalimentarias>