PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA «QUESO CASTELLANO»

Según REGLAMENTO (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

A. Nombre.

«Queso Castellano»

B. Descripción.

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 granulosos.

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.

C. Delimitación de la Zona geográfica.

La producción de leche de oveja y la elaboración y maduración del «Queso Castellano» se efectúan en la totalidad de los términos municipales de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

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

Los elementos que prueban que el «Queso Castellano» es originario de la zona se asientan en dos pilares:

A. Características del producto: el queso amparado presenta unas características físico-químicas y organolépticas definidas en el apartado de descripción del producto.

B. Controles y certificación: para avalar su origen se establece un sistema de control y certificación que permite la identificación individual del producto amparado.

1. La leche procederá exclusivamente de ovejas de ganaderías situadas en la zona de producción.

2. El ordeño, enfriamiento, conservación, recogida y transporte de la leche se harán de forma controlada respetando en todo momento el cumplimiento de la legislación vigente.

3. El queso se elaborará en queserías ubicadas en la zona delimitada y sometidas a control. Las queserías deben disponer de sistemas que garanticen la elaboración independiente del queso a proteger (desde la recepción de la materia prima hasta la fase de expedición).

4. La maduración y conservación se realizará igualmente en locales destinados a tal fin ubicados en la zona delimitada y sometidos a control. La maduración y conservación se realizará de forma que se garantice la identificación y separación clara de quesos susceptibles de ser calificados de otros que no lo sean.

5. Los quesos deberán obtenerse según el método descrito en este pliego.

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

7. Todos los operadores deberán poder determinar:

    a) El proveedor, la cantidad y el origen de todos los lotes de leche recibidos.

    b) El destinatario, la cantidad y el destino de los quesos amparados.

    c) La correlación entre cada lote de leche a que se refiere la letra a) y cada lote de quesos amparados a que se refiere la letra b).

8. Solo se expiden al mercado con garantía de origen avalada por el etiquetado identificativo de la denominación, los quesos que hayan superado todos los controles del proceso.

9. Operaciones posteriores: está permitido el fraccionamiento fuera de la zona de origen siempre que se comercialice envasado, y el etiquetado permita conocer la procedencia del queso.

E. Método de obtención.

Materia Prima

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 Autónoma 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%

Proceso de fabricación:

1. Preparación de la leche: la leche destinada a la elaboración de «Queso Castellano», podrá ser cruda o pasterizada.
2. Adición de cuajo, coagulación y temperatura de coagulación de la leche:
   - Temperatura de cuajado: la leche se calienta hasta alcanzar entre 27 y 37º C, momento en el que se añade cuajo natural u otras enzimas coagulantes. En esta fase se pueden añadir fermentos lácteos así como los aditivos autorizados por la legislación vigente.
   - El tiempo de coagulación: será entre 15 y 55 minutos.

3. Corte, calentamiento y desuerado de la cuajada: la cuajada obtenida se someterá a sucesivos cortes hasta conseguir granos de tamaño grano de arroz pero pudiéndose ser mayores (tamaño avellana) para poder retener algo más de suero. Posteriormente se agitará la masa de forma suave, recalentándose la cuajada hasta alcanzar un a temperatura no superior a los 39ºC. Como consecuencia del corte, agitación y calentamiento de la cuajada se produce suero que se elimina mediante tamices perforados que dejan pasar el suero y retienen los granos de cuajada.

4. El moldeado y prensado: la cuajada se introducirá en moldes cilíndricos para que proporcionen la forma cilíndrica característica de este queso. Se podrá introducir en moldes de forma de barra exclusivamente para elabora queso destinado a loncheado en industria.

5. El salado: puede ser húmedo o seco. En caso de inmersión en salmuera la duración máxima será de 72 horas.

6. La maduración y conservación del queso amparado: en cámaras o locales destinados a tal fin que dispongan durante todo el proceso de una humedad relativa entre el 65% y 95% y una temperatura que oscilará entre 3 y 18º C. Durante este período, se aplicarán las técnicas de volteo y limpieza necesarias hasta que el queso alcance sus características específicas.

F. Vínculo con el medio.

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

La historia del «Queso Castellano» en la comunidad de Castilla y León viene de tiempos remotos, y siempre ligada a la existencia de ganado ovino y a la industria lanar, siendo a finales de la Edad Media cuando aparecen las primeras citas escritas. La trashumancia favoreció el intercambio de técnicas de elaboración de quesos entre los pastores de diferentes regiones, ya que este tránsito propiciaba los contactos de los pastores con los habitantes de las comarcas que atravesaban y por lo tanto la trasmisión de conocimientos y técnicas en la elaboración del queso a partir de la leche de las ovejas. Desde la Edad media, uno de los productos alimenticios que más se comerciaba fue el «Queso Castellano» por ser un producto de fácil consumo, dado su fácil conservación y transporte. En esta época eran tan importantes los quesos que se empleaban como moneda de cambio en los negocios y a modo de trueque entre los pastores.

La Comunidad de Castilla y León tiene la influencia de innumerables civilizaciones que, a lo largo de su historia, han dejado su sello en la cría del ganado ovino y en el método de elaboración del «Queso Castellano». Durante los siglos XVI y XVII la ganadería tenía un gran peso económico, las ovejas proporcionaban leche, lana, tan importante en esta época, queso y carne, y además consumían los restos de cosechas o pastaban en los barbechos dando lugar a los sistemas de cultivo «al tercio», proporcionado además el único medio de abono y recuperación de la tierra. También eran capaces de aprovechar los pastos de riberas, pastizales y zonas de monte no labradles. Esta alimentación tan variada y completa del ganado ovino se traducía después en leche y queso con ricos matices y sabores.

En estas épocas, la leche de oveja era sumamente perecedera 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".

La primera recomendación gastronómica referente al «Queso Castellano» la encontramos en la traducción y ampliación con más recetas del libro en catalán "Libro de Coch" del maestre Ruperto (1520), cocinero mayor del Rey de Nápoles, realizada por Ruperto de Nola, en 1525, con el título "Libro de Guisados" en 1525, en el capítulo sobre los Quesos asaderos recomienda distintos tipos de queso para este tipo de receta "Cualquier manera de queso mantecoso o asadero es bueno lo que se hace en la Lombardía o en Parma ….o queso de Aragón o navarra y de algunas partes de Castilla que le hacen muy bueno". Entendiese como quesos asaderos o mantecosos a los quesos muy curados de oveja.

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 Queso de Castilla y León" (1983), "Guía práctica de los quesos de España" (1989) y "Los Quesos de Valladolid" (1992).
- "Queso Españoles" de Simone Ortega, editorial Alianza, 1987.
- "Los Quesos" Cenzano, I. Editado por Antonio Madrid Vicente, 1992
- "Catálogo de Queso 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. En ella crecen un sinfín de plantas aromáticas (espliego, tomillo, romero, salvia, hierbabuena, orégano...), cuyos aromas, al ser estas plantas parte de la alimentación del ganado, se transmiten al queso y esto junto a una tradicional forma de hacer el queso, hacen que el «Queso Castellano» tenga unas cualidades peculiares, como la textura, el aroma y color desarrollados durante la maduración, que lo distinguen de otros quesos de oveja de coagulación enzimática y de pasta prensada.

Tradicionalmente 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 los últimos años, como consecuencia del proceso generalizado de despoblación rural, el sector ha evolucionado hacia una mayor estabulación, redimensionándose y reestructurándose las explotaciones (aumento del número de cabezas por explotación y modernización de las instalaciones). También es verdad que los sistemas más tradicionales extensivos o semiextensivos son una realidad y coexisten con los anteriores, creando un abanico diverso de productores y sistemas de producción, lo que genera una impronta única e irrepetible en el campo de la producción ovina lechera de esta región.

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 acido 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. Por último, la Asociación de Artesanos de Castilla y León viene distinguiendo, desde el año 2013, en su concurso de premios Artesanos el valor tradicional del «Queso Castellano» a través del galardón “Mejor Queso Castellano Artesano”.

G. Estructura de control.

La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones de la IGP «Queso Castellano» será realizada por uno o más organismos de control en los que el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, Autoridad Competente en la Comunidad de Castilla y León, haya delegado tareas de control específicas, según lo establecido en el artículo 39 del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012.

H. Etiquetado.

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 denominación.

El logotipo de la denominación es: