



CASTILLA Y LEÓN

Queso Castellano

La historia de un gran queso



Junta de
Castilla y León

Queso Castellano

La historia de un gran queso

Edita: Junta de Castilla y León
Imprime: Artes Gráficas Taller Imagen
ISBN: 978-84-947405-0-3
Depósito Legal: VA 530-2017

ÍNDICE

"QUESO CASTELLANO: LA HISTORIA DE UN GRAN QUESO"

AGRADECIMIENTOS	9
PRÓLOGO	11
1. CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN	13
1.1. ANTECEDENTES	13
1.2. EL INICIO DE LOS TRABAJOS EN RELACIÓN AL QUESO CASTELLANO.	14
2. CAPÍTULO II: TRADICIÓN Y ARRAIGO DEL QUESO CASTELLANO EN EL TERRITORIO DE CASTILLA Y LEÓN.	17
2.1. ALGUNAS DE LAS MÁS ANTIGUAS REFERENCIAS A LA LECHE CUAJADA Y AL QUESO EN CASTILLA Y LEÓN.	18
2.2. EL VALOR QUE LA SABIDURÍA POPULAR OTORGA AL QUESO: SELECCIÓN DE REFERENCIAS LITERARIAS, REFRANES Y DICHOS CASTELLANOS EN TORNO AL QUESO.	26
2.3. LA VINCULACIÓN DEL QUESO CASTELLANO AL GANADO OVINO ESTANTE DENTRO DE LA ORGANIZACIÓN DEL ESPACIO AGRARIO TRADICIONAL EN LA MESETA CASTELLANA.	37
2.3.1. EL MANEJO COLECTIVO DEL GANADO OVINO ESTANTE EN LA TRADICIÓN AGRARIA DE CASTILLA Y LEÓN.	39
2.3.2. SERVIDUMBRES DE LA PROPIEDAD TERRITORIAL PARA GARANTIZAR EL PASTOREO DE PROXIMIDAD EN EL ESPACIO AGRARIO TRADICIONAL.	43
2.3.3. EL LEGADO PATRIMONIAL DE LA GANADERÍA OVINA EN EL PAISAJE CASTELLANOLEONÉS DE CAMPOS ABIERTOS.	47

3. CAPÍTULO III: LA HISTORIA ESCRITA DEL QUESO CASTELLANO.	51
3.1. UN PASEO POR LA HISTORIA DEL QUESO: EL MUSEO DEL QUESO DE VILLALÓN	53
3.1.1. EDAD CONTEMPORÁNEA	54
3.1.2. EL SECTOR LÁCTEO Y EL QUESO EN CASTILLA Y LEÓN.	54
3.1.3. CACHARROS HISTÓRICOS DE QUESERÍA Y AUTORES CASTELLANOS.	62
3.2. REFERENCIAS ESPECÍFICAS AL "QUESO CASTELLANO".	65
3.3. SISTEMAS TRADICIONALES DE ELABORACIÓN DE QUESO.	77
3.3.1. ANTECEDENTES.	77
3.3.2. PROCESO DE ELABORACIÓN DEL QUESO.	77
4. CAPÍTULO IV: DESCRIPCIÓN Y CARACTERIZACIÓN DEL QUESO CASTELLANO.	85
4.1. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS.	85
4.2. CARACTERÍSTICAS INSTRUMENTALES.	87
4.2.1. COLOR.	87
4.2.2. TEXTURA INSTRUMENTAL.	89
4.2.3. ANÁLISIS DE IMAGEN.	89
4.3. ÁCIDOS GRASOS TOTALES.	91
4.4. COMPUESTOS VOLÁTILES.	93
4.5. ANÁLISIS SENSORIAL.	94
4.5.1. OLOR.	94
4.5.2. SABOR.	96
4.5.3. OTRAS SENSACIONES GUSTATIVAS.	98
4.5.4. TEXTURA SENSORIAL.	99
5. CAPÍTULO V: EMPRESAS QUESO CASTELLANO.	103
5.1. ÁVILA.	104
5.1.1. QUESERÍA DE CASTILLA C.B.	104
5.2. BURGOS.	106
5.2.1. QUESOS PÁRAMOS DE GUZMÁN, S.L.	106
5.2.2. QUESOS LA CASONA DE LOS PISONES.	108
5.2.3. QUESOS FRÍAS.	110
5.2.4. QUESOS DE SASAMÓN	112
5.3. LEÓN.	114
5.3.1. INDUSTRIAS LÁCTEAS MANZANO, S.A.	114
5.3.2. QUESERÍAS MARSÁN.	116
5.4. PALENCIA.	118
5.4.1. QUESO CERRATO, SOCIEDAD COOPERATIVA (AGROPAL, GRUPO ALIMENTARIO).	118
5.4.2. QUESERÍAS EUSEBIO MANZANO, S.L.	120

5.4.3. QUESOS CAMPOS GÓTICOS (SAT 9338 HNOS. PARAMIO)	122
5.5. SALAMANCA.	124
5.5.1. QUESOS GARCÍA FILLOY, S.L.	124
5.6. ZAMORA.	126
5.6.1. HIJOS DE SALVADOR RODRIGUEZ.	126
5.6.2. QUESERÍAS DE ZAMORA, S.A.	128
5.6.3. QUESERÍA LA ANTIGUA DE FUENTESAÚCO.	130
5.6.4. LÁCTEAS ZAMORO, S.L.	132
5.6.5. ILBESA.	134
5.6.6. QUESOS PAGO LOS VIVALES (BALTASAR MORALEJO E HIJOS, S.L.).	136
5.6.7. POK QUESERA (QUESOS DEL DUERO, GRUPO GARCÍA BAQUERO).	138
5.7. VALLADOLID.	140
5.7.1. GRANJA SARDÓN.	140
5.7.2. EL GRAN CARDENAL, S.A.	142
5.7.3. HEREDEROS DE FÉLIX SANZ, S.L. (QUESOS CAMPOVEJA).	144
5.7.4. QUESOS ARMANDO SANZ, S.L.	146
5.7.5. QUESOS QUEVEDO, S.L.	148
5.7.6. QUESERÍAS ENTREPINARES, S.A.U.	150
6. CAPÍTULO VI: BIBLIOGRAFÍA.	153
7. CAPÍTULO VII: TABLAS, FIGURAS Y ABREVIATURAS.	159
7.1. TABLAS.	159
7.2. FIGURAS.	160
7.3. ABREVIATURAS.	164
ANEXO I: GUÍA PRÁCTICA PARA EL ETIQUETADO DE QUESOS.	167
1. PRINCIPIOS GENERALES.	173
2. INDICACIONES OBLIGATORIAS.	177
2.1. DENOMINACIÓN.	179
2.2. DESIGNACIÓN DE CALIDAD.	180
2.3. MADURACIÓN.	180
2.4. INDICACIÓN DE CONTENIDO DE MATERIA GRASA.	181
2.5. LISTA DE INGREDIENTES.	181
2.6. COLORANTES.	183
2.7. ADITIVOS.	184
2.8. RECUBRIMIENTO Y TRATAMIENTO DE SUPERFICIE.	184
2.9. CANTIDAD NETA.	185

2.10. MARCADO DE FECHAS	185
2.11. IDENTIFICACIÓN EMPRESA.	186
2.12. MARCA DE IDENTIFICACIÓN.	186
2.13. IDENTIFICACIÓN DE LOTE.	187
2.14. ROTULACIÓN.	188
2.15. PAÍS DE ORIGEN.	188
2.16. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN O DE UTILIZACIÓN.	188
2.17. ETIQUETADO NUTRICIONAL.	188
3. PROHIBICIONES.	191
4. ESPECIALIDAD DE LOS QUESOS ELABORADOS CON LECHE CRUDA.	195
5. INDICACIONES OBLIGATORIAS ADICIONALES.	199
6. ETIQUETADO QUESOS FUNDIDOS.	203
7. ALEGACIONES NUTRICIONALES Y PROPIEDADES SALUDABLES.	207
8. PRODUCCIÓN ECOLÓGICA.	213

AUTORES:

- Dr. Luis Antonio Rodríguez Ruiz, Dr. David Delgado Fuente y Dra. Carmen Asensio Vegas (Estación Tecnológica de la Leche, ITACYL, Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León)
- Dra. Marta Martínez Arnaiz. Profesora de Análisis Geográfico Regional de la Universidad de Burgos.
- Carlos Martín Soria, Gerente de la Marca de Calidad Queso Castellano.

AGRADECIMIENTOS

Este libro ha sido posible gracias a la colaboración de muchas personas e instituciones. La Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León financió a través de la Estación Tecnológica de la Leche del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León el *"Estudios de caracterización sensorial y físico-química encaminados a la obtención de la IGP Queso Castellano"*. Especial agradecimiento al nuevo equipo de la Consejería de Agricultura y Ganadería, que liderada por su Consejera, Doña Milagros Marcos Ortega ha dado un nuevo impulso al proyecto haciendo realidad esta publicación.

A todo el personal de la Estación que durante varios años se ha entrenado y trabajado duro para sacar adelante el proyecto: María Ángeles Redondo, Esterfánía Varona, Tomás Santos, Ana Eliisa Gredilla, José Luis Galván, Francisco Bueno y Ana Rita Pérez. A Rafael Sáez y Sara Olmedo del ITACYL por su afecto, entrega y dedicación silenciosa.

También a Judit Alcalde, Alberto Páramo, José Mallo y Alberto Lantada del LILCYL por formar parte del panel

de cata del Queso Castellano de una manera totalmente desinteresada y altruista.

A Valéri Ausás padre, antiguo compañero de trabajo (Quesos Flor de Esgueva, Fábrica de Peñafiel) y verdadero amante del mundo de los quesos por dejarme consultar su impresionante biblioteca y cederme alguna de las fotos de su museo personal. También a Valéri Ausás hijo, por sus opiniones personales del mundo de la quesería y por ceder para su publicación algunas de las fotos que aparecen en el libro.

A la Federación Castellano Leonesa de Industrias Lácteas, y en su nombre a su presidente, Fernando Káiser, por su inestimable apoyo y dedicación, en especial a María Martín Soria por su trabajo en relación a las fichas de las empresas que forman parte de la Marca Colectiva Queso Castellano.

A Jesús Sanz Esteban de Quesos Campoveja (Serrada, Valladolid) por su ilusión y ganas de sacar adelante el proyecto y por todas sus aportaciones: fotos, cacharros, libros y cartas que me

permitió consultar de forma desinteresada. Además también por imprimir ilusión y proactividad al trabajo de quesero artesano.

Y por supuesto a los autores que tanto tiempo y esfuerzo hemos dedicado a sacar adelante este ambicioso proyecto: Dra. Carmen Asensio y Dr. David Del-

gado de la Estación Tecnológica de la Leche; Dra. Marta Martínez Arnáiz, Profesora de Análisis Geográfico Regional de Universidad de Burgos; Carlos Martín Soria, Gerente de la Marca Colectiva Queso Castellano.

*Dr. Luis Rodriguez Ruiz.
Autor y Coordinador del proyecto*

PRÓLOGO

La historia ha hecho justicia. Ya desde la prehistoria hasta nuestros tiempos, en Castilla y León se ha desarrollado una cultura asentada en los pastores que ha permitido con el paso del tiempo una evolución lenta y sostenida de sus conocimientos.

Los pastores, las ovejas y un territorio riguroso y severo han legitimado sacar a la luz un saber hacer ancestral, donde el ordeño primero y la conservación posterior de la leche de sus ovejas, han reconocido que el arte de hacer queso se convirtiera en ilustre cultura inmaterial de nuestra región. Y de esta forma de hacer, de sobrevivir, de entender una alimentación natural del ganado, en unos terrenos inhóspitos, rudos, semidesérticos, basada en los pastos y rastrojeras, ha emergido un producto único e insuperable: el Queso Castellano, aquél que es conocido y apreciado en toda una región.

Hasta ahora el Queso Castellano era una ficción en el puente de la esperanza; ahora ya podemos decir que está en camino de ser una realidad. Despues de casi cinco años trabajando para que se convirtiera en una marca de prestigio reconocida y avalada por Europa a través de una IGP (Indicación Geográfica Protegida), parece que el camino llega a su meta, a su conclusión (qué paradoja como en "*El Camino*" de Delibes donde se describe a la perfección una quesería artesanal, de aldea, de las que existían por toda nuestra región y lo hacía de una forma realista, novelada que entra por los sentidos...).

Milagros Marcos Ortega
CONSEJERA DE AGRICULTURA
Y GANADERIA
JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN

CAPÍTULO I:

INTRODUCCIÓN

Autores:

Dr. Luis Antonio Rodríguez Ruiz, Dr. David Delgado Fuente y
Dra. Carmen Asensio Vegas (Estación Tecnológica de la Leche, ITACYL,
Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León)

1.1. ANTECEDENTES

Castilla y León es una comunidad con gran tradición quesera y sin embargo no existe una marca de calidad global a nivel europeo que ampare el tipo de queso de leche de oveja producido de manera tradicional en la mayor parte de las provincias de Castilla y León. Es bien conocido que los habitantes de esta región se dedicaban al pastoreo y elaboración de queso, así, García Trapiello (1986) en El libro de la Gastronomía de Castilla y León nos remite a los poblados celtas o vacceos de la cuenca del Duero como los primeros artesanos del queso. Sin embargo parece ser que debemos considerar anterior la elaboración de este producto, dada la cultura material aparecida en los asentamientos prehistóricos de la Edad del Bronce: nos referimos a las "queseras" o también denominadas "encellas" (Enguix, 1981, Martín, 2005).

Pero es a partir de los años 1880-1950 cuando se inicia el verdadero

despegue de la industria quesera y del "**Queso Castellano**". En este periodo las empresas de nuestra comunidad comienzan a desarrollar de forma más industrializada un queso característico e inconfundible basado en los conocimientos de los pastores.

Se puede constatar que gracias a la existencia de diferentes razas ovinas, que aprovechaban no solo los recursos pastables de difícil acceso sino también las rastrojeras procedentes de los campos de cereal tan abundantes en nuestra región, los pastores lograron crear, definir y tipificar este producto a lo largo de muchos años de trabajo y tradición. De esta manera los pastores, las ovejas y su alimentación y las industrias queseras conformaron un triángulo perfecto para obtener un producto especial, diferenciado y con personalidad: el "**Queso Castellano**", nuestro queso, el de nuestros antepasados, el de nuestra verdadera usanza y costumbre.



Figura 1. Rebaño de ovejas churras aprovechando recursos forrajeros. Autor: Luis Fernando de la Fuente Crespo.

1.2. EL INICIO DE LOS TRABAJOS EN RELACIÓN AL QUESO CASTELLANO

Hubo dos hechos que ratificaron la línea de investigación iniciada hace varios años y que llevó a la búsqueda de una posible tipificación y diferenciación del **"Queso Castellano"**:

- El primero fue la caracterización físico-química y sensorial de los quesos de pasta prensada de leche cruda de oveja producidos en la región de Castilla y León que se desarrolló durante los años 2010-2012 (Proyecto 2007-000949). A este hecho se le unió el paso dado adelante con la nueva caracterización de estos mismos quesos, pero ahora procedentes de leche pasteurizada de oveja (2013-2014), y que ya ha finalizado (Proyecto 2013-000369) en la Estación Tecnológica de la Leche del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León

(Consejería de Agricultura y Ganadería. Junta de Castilla y León).

- El segundo, la petición por parte de la Federación Castellano Leonesa de Industrias Lácteas de Castilla y León (FECYL) para poder dar un impulso a la posible creación de una figura de calidad a nivel europeo (IGP), que avalara primero y permitiese después, la comercialización en Europa de un queso de reconocido prestigio, calidad y valor.

Metodológicamente se visitaron aquellas localidades de Castilla y León que tenían queserías con más tradición y que podían aportar documentación reseñable, bien gráfica o bien oral, así como el Museo del Queso de Villalón de Campos (Valladolid). Paralelamente se consultaron diferentes fuentes, tanto revistas como libros históricos y técnicos con el doble objetivo de, primero conocer mejor y descifrar la

historia del queso de nuestra región a lo largo de los siglos y, posteriormente, la más específica y técnica del **"Queso Castellano"** para poder describirle de una manera metódica y sistematizada. En base a esta revisión se obtuvieron dos tipos de materiales:

- Los que tienen un carácter más indagatorio, prospectivo e histórico en relación al queso de una forma más genérica: la Dra. Marta Martínez Arnaiz, profesora de Análisis Geográfico Regional de la Universidad de Burgos, en el capítulo titulado *"Tradición y arraigo del Queso Castellano en el territorio de Castilla y León"* nos descubrirá un apasionante paseo por la historia más arraigada en nuestra tradición quesera.
- Los que tienen un carácter más científico y técnico: son en general las más modernas y actuales. Definen y caracterizan ya el **"Queso Castellano"** como una entidad propia y diferenciada. Los Dres. Luis Antonio Rodríguez Ruiz, David Delgado Fuente y Carmen Asensio Vegas en el capítulo titulado *"La historia escrita del Queso Castellano"*, realizan una profunda revisión bibliográfica y del estado del arte en relación a las fuentes más actuales del queso en estudio.

Así, y en base a estos indicios que se van a describir, se puede asegurar que el **"Queso Castellano"** tiene suficiente tradición y entidad histórica como para poder convertirse en una figura de calidad de prestigio a nivel nacional y europeo, tal y como por ejemplo ocurre con el Queso Manchego (BOE, 2007) o el Queso Zamorano (BOE, 2013).

La fusión de todos ellos, tanto los históricos como los científicos, ayudarán a dar a conocer desde sus orígenes hasta la actualidad las singularidades del **"Queso Castellano"**.

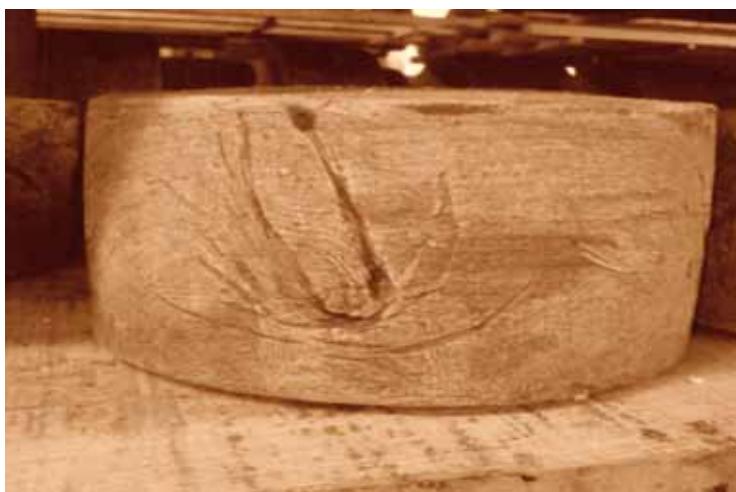


Figura 2. Típico **"Queso Castellano"**. Autor: Luis Antonio Rodríguez Ruiz

CAPÍTULO II:

TRADICIÓN Y ARRAIGO DEL QUESO CASTELLANO EN EL TERRITORIO DE CASTILLA Y LEÓN

Marta Martínez Arnáiz
Profesora de Análisis Geográfico Regional
Universidad de Burgos

Cuando el escritor castellano Miguel Delibes piensa en un oficio ancestral y pegado a la tierra para ambientar esa novela de frontera, entre la tradición y el progreso, que es *El camino*, encarna a un quesero. En el ánimo hastiado del hombre curtido en la esclavitud heredada del trabajo diario de ordeñar y hacer queso, el autor recrea la historia profunda del medio rural, construida por los hombres y mujeres laboriosos que reproducen con su vida la de sus ancestros. Generaciones sucesivas aprendiendo de las anteriores y, a trechos, mejorando las técnicas reproductivas de los modelos previos con aportaciones propias. La lentitud de los cambios en el pasado, que no inmovilismo, contrasta con la rapidez de los cambios en la contemporaneidad. En este contexto de pérdida de referencias esenciales y saberes colectivos que enraícen a los individuos con la tierra y la tradición, surge la demanda social de preservar las esencias patrimoniales que conforman la trayectoria vital de

los pueblos y los logros que los distinguen y enorgullecen.

Entre esos logros se encuentra el conocimiento de manipular y transformar la leche fresca para su conservación duradera, actividades que han formado parte de la vida común de las sociedades agrarias del mundo durante milenios, siendo el queso su mejor producto secundario y parte esencial del sustento cotidiano. Productos y métodos tradicionales cuyo valor se reivindica en estos tiempos en los que una parte de la mejor innovación busca sus asideros referenciales en la más profunda tradición. Innovación y tradición unidas en la búsqueda de la excelencia y la competitividad que este tipo de productos, arraigados en la historia y en el territorio, alcanzan en el exigente mercado actual, avalados por su calidad original y las mejoras introducidas en su elaboración a partir de los métodos productivos tradicionales.

Ni es la misma la materia prima de la que se parte, la leche, ni son idénticos los métodos de elaboración. Pero, tampoco parecen tan distintos en lo esencial como para un resultado tan abrumador en variedad de productos finales. Y es que el queso es siempre un tesoro local, ligado indefectiblemente a la tierra y a sus gentes. Así, su singularidad depende de las condiciones ambientales específicas de cada territorio, que definen la calidad y cualidad de los pastos, la selección de especies y razas animales productoras de leche, los métodos de curación y conservación, y, en definitiva, el «saber hacer» propio de los que lo elaboran según ancestrales fórmulas adaptadas a todas esas circunstancias. Se atribuye a Charles de Gaulle la frase « ¿Cómo puede gobernarse con partido único un país donde hay 246 diferentes tipos de queso?», una reflexión certera a propósito de la complejidad espacial y social que se atisba detrás de cada uno de ellos.

La variedad de los quesos representa, por ello, una gran riqueza no sólo culinaria sino también cultural y patrimonial. Y es, precisamente, en ese contexto de gran diversidad donde alcanza valor la originalidad intrínseca de cada queso, y lo que permite tomar al **Queso Castellano** como uno y único entre los demás.

2.1 ALGUNAS DE LAS MÁS ANTIGUAS REFERENCIAS A LA LECHE CUAJADA Y AL QUESO EN CASTILLA Y LEÓN

Es una afortunada coincidencia para este trabajo que el considerado pri-

mer documento escrito en lengua romance, encontrado hasta la fecha, sea la célebre *Nodicia de kesos*, así llamada por ser esas las palabras con las que se inicia el texto. Escrita por el hermano Semeno, despensero en el Monasterio de los Santos Justo y Pastor de Rozuela (León)¹, fue fechada por Menéndez Pidal hacia el 980, aunque indagaciones posteriores aconsejen su datación en torno al 974. El documento no es más que un breve apunte en el que el cillero del monasterio anotó, probablemente para rendir cuentas de ello después, la relación de quesos que había gastado, dando razón del motivo de cada gasto.

Siguiendo a Morala Rodríguez², una traducción al castellano actual podría ser la siguiente: *Relación de los quesos que gastó el hermano Jimeno: en el trabajo de los frailes, en el bacillar (viña nueva) de cerca de San Justo, 5 quesos; en el otro del abad, 2 quesos; en el que pusieron hogaño, 4 quesos; en el de Castrillo, 1; en la viña mayor, 2; ... que llevaron en fonsado a la torre, 2; que llevaron a Cea cuando cortaron la mesa, 2; 2 que llevaron a León; ... otro que lleva el sobrino de Gomi ... 4 que gastaron cuando el rey vino a Rozuela; 1 cuando Salvador vino aquí* (MORALA RODRÍGUEZ, J. R., 2008: 2035).

¹ Documento conservado en el archivo de la Catedral de León (ACL, nº 852).

² Para la traducción, José R. Morala parte de la lectura del documento incluida en una edición facsímil de éste y otros documentos procedentes de los archivos leoneses (FERNÁNDEZ CATÓN, J.M. et alii, 2003, 65-68).



Fig.3. *Nodicia de kesos* procedente del Monasterio de los Santos Justo y Pastor de Rozuela (León). Documento conservado en el archivo de la Catedral de León (ACL, nº 852).

Para escribir la nota se aprovechó el reverso de un pergamino en el que se había escrito una donación realizada al monasterio en el año 959, seguramente porque ese texto principal habría perdido ya su valor notarial. Esta pieza documental es, para la historiografía, un documento banal, pues no deja de ser una nota doméstica sin trascendencia. Sin embargo, tiene un apreciable interés para la Filología hispánica, debido a la lengua que utiliza, que permite rastrear los orígenes del castellano más primitivo a partir del habla común en el área leonesa, hace más de mil años. Frente al documento notarial del anverso, con un registro formal en el que predomina el latín, en la *nodicia de kesos* aflora la expresión del habla coloquial y se impone el romance sólo ligeramente velado por ciertas grafías seudolatini-

zantes (MORALA RODRÍGUEZ, J. R., 2008). Pero es precisamente lo que la Filología considera irrelevante, el contenido de la nota, lo que suscita aquí nuestro máximo interés. En este curioso documento, el protagonista es el queso, y la cuidadosa anotación de las piezas que sirven para el pago de servicios varios demuestra su contada disponibilidad y la medida de su valor para los habitantes leoneses del siglo X.

Siglos antes, una nota similar, encontrada en el yacimiento de El Colmenar, en el pueblo salmantino de Galinduste, reproduce la misma temática³. Escrita en pizarra, en el siglo VI o VII, es un texto fragmentario sobre quesos (*casios* y *fromas*) con los que se paga el compa-

³ Pizarra conservada en el Museo de Ávila (nº inv. 68/24).

naje a algunos campesinos. Las pizarras visigóticas, encontradas en abundancia en tierras de Zamora y Salamanca, son un documento histórico excepcional para el conocimiento de la sociedad y la cultura de la Hispania de los siglos VI y VII. También lo son desde un punto de visto filológico, pues los textos están escritos en la lengua viva de los habitantes visigodos, aunque en ocasiones sea formulario según el carácter formal de los textos, que permite rastrear la evolución de la lengua latina hacia su disolución en el romance hispano (VELÁZQUEZ SORIANO, I., 2004: 165-168).

Las pizarras de texto, contienen documentos jurídicos, de compra venta, declaraciones de juicio, acuerdos y textos litúrgicos, pero también textos cotidianos con informaciones campesinas relativas a relaciones de nombres, anotaciones de pagos y cuentas, listas de productos, cantidades de pagos en especie, pagos de censos, etc. Una notable variedad temática en la que se inscribe el citado fragmento de pizarra que contiene el comienzo original del texto⁴. Una traducción al castellano actual, propuesta por Isabel Velázquez, es la siguiente: *Relación de quesos; esto es, Cus[---] se llevó siete quesos, Maurelo un queso, Juan [---], liberto, un queso, [---] iri[---]* (VELÁZQUEZ SORIANO, I., 2005: 9).

La excepcionalidad y extraordinaria importancia actual de estas notas no invalida la idea de que, por su naturaleza

doméstica y trivial, estos dos apuntes contables centrados en el queso fueran documentos hechos sin ninguna vocación de perdurar. Si se han conservado es quizá debido a la casualidad de un soporte duradero, en el caso de la pizarra, y del valor jurídico del documento notarial del anverso de la *nodicia*, lo que justificaría su preservación. Pero, el hecho de que con tres siglos de diferencia dispongamos de dos documentos escritos de idéntica temática y estructura permite pensar en la importancia otorgada al queso en las despensas, siendo las piezas contadas y cuidadosamente custodiadas, con la obligación de rendir cuentas de su guarda mediante la justificación del gasto. Por ello, cabe imaginar que este tipo de notas era bastante común para el control de los productos más valiosos depositados en las cillas de monasterios y casas señoriales, categoría que alcanzaría al queso como alimento apreciado y escaso, aunque de consumo generalizado.

Es precisamente esa limitada disponibilidad y el hecho de que tradicionalmente su elaboración quedara circunscrita al hogar para el propio gasto de la casa, ya fuera ésta campesina, señorial o monástica, lo que habitualmente resta importancia al queso como objeto de pago en diezmos y otros impuestos reales o señoriales. Así pues, no ocupa un lugar destacado en los documentos que en el territorio castellano recogen la relación de pagos en especie a instituciones o particulares por razón de rentas o diezmos, centrados éstos en el trigo, la cebada y el vino. Sin embargo, se diezmaba como el resto de los productos campesinos y formaba parte del pago

4 El fragmento tiene un tono grisáceo, bastante uniforme y sus medidas son 158 / 110 / 10 mm. Presenta diversas capas de exfoliación. La capa superficial, donde se encuentra la escritura, mide 110 / 72 mm.

de rentas, aunque en pequeñas cantidades por lo limitado de su producción, alcanzando una dimensión marginal y formando parte de los llamados menudos o minucias, que no suelen aparecer desglosados en las contabilidades.

Como muestra de todo ello, traemos a colación un interesante documento que recoge unas detalladas contabilidades referidas al dominio del Monasterio de San Zoilo, de Carrión de los Condes (Palencia) en los años 1560, 1561 y 1562⁵. En ninguno de los tres años se consigna recepción de quesos por razón de rentas, que se perciben en dinero (por juros, censos y arrendamientos) y en especie de trigo, cebada, vino y menudos (por renta y/o diezmos). Entre los menudos figuran gallinas, leña, miel, corderos y, muy secundariamente en número, ansarones y cabritos. Sin embargo, los quesos aparecen computados en estas contabilidades dentro de las producciones propias, como producto resultante de la *granjería o coxeta*, es decir, de las posesiones monásticas con régimen de aprovechamiento y explotación directo. En las cuentas de la *granjería*, los quesos figuran en la relación de producciones del año junto a las cargas de trigo y cebada, las cántaras de vino, los corderos y los vellones (PÉREZ

CELADA, J.A., 1997: 314-317)⁶. Resulta revelador que en el año 1562 junto a los 80 quesos propios se añadan, de forma separada, los 20 quesos procedentes de diezmos, advirtiendo que “habrían de ponerse en rentas”. Ello induce a pensar en la excepcionalidad de la percepción del queso en concepto de diezmo para el monasterio, pues, no siendo habitual, no hay casilla para él entre la relación de menudos percibidos por rentas.

Los quesos sólo aparecerán computados en las contabilidades de los dos últimos años, cuando hay constancia documental de que el monasterio adquiere un rebaño de ovejas de tamaño modesto para el gasto de la casa en 1561, que ampliará al año siguiente⁷. En los casos, como en el mencionado de San Zoilo, la existencia de producción propia de quesos indicaba que, junto a la dedicación agrícola convencional de parte de sus po-

5 AHN. Clero. Legajo 5330, *Relación y quenta de la renta en dinero y pan del monasterio de Sant Zoyl de Carrión de los tres años de sesenta, sesenta e uno y sesenta y dos, y quenta del gasto y recibo en dinero de todos los tres años. Hecha a doce de marzo de 1563 años de comision de Nro. M. R. P. por frai Xhristoual de Agüero*. Incluido en el estudio general de la fuente de Pérez Celada (PÉREZ CELADA, J.A., 1997, 311-325).

6 La *granjería* del año 1560 procura a los monjes 95 cargas de trigo, 125 cargas de cebada, 220 cántaras de vino, 130 corderos y 320 vellones; en 1561: 53 cargas de trigo, 102 cargas de cebada, 250 cántaras de vino, 200 corderos, 400 vellones y 40 quesos; y en 1562: 106 cargas de trigo, 136 cargas de cebada, 250 cántaras de vino, 230 corderos, 600 vellones y 80 quesos (y 20 de diezmos que habrían de ponerse en rentas).

7 La explotación pecuaria directa del Monasterio es tardía y parece responder a una estrategia planificada de ampliación de los recursos propios ampliando la cabáña de ovino estante. Está documentado que entre 1559 y 1563 se han «comprado casi quinientas cabezas de ganado ovexuno» (AHN. Clero. Legajo 5330, *Relación...* folio 19 vº). Se sabe además que a fin del ejercicio de 1559 el monasterio sólo tenía 200 ovejas (ib., folio 6) que, como se ve por la relación de productos de 1560, sólo se orientaban a la producción de corderos y vellones.

sesiones en explotación directa, que procura a los monjes trigo, cebada y vino, existía una dedicación pecuaria, con cabaña de ovino estante que permitía el aprovechamiento directo de la leche para la elaboración de queso, además de producir los corderos y vellones. Esta evidencia documental, pone de manifiesto el verdadero ámbito productivo del **Queso Castellano** a lo largo de la historia, que es la casa, sea ésta monasterio, casa señorial o modesta casa campesina, siendo los ganados estantes, que forman parte de las haciendas domésticas, los que con su proximidad y vocación de sostener la subsistencia proporcionan la leche para su elaboración. Pero si la producción de corderos era entonces prioritaria, la extracción de leche mediante ordeño fue históricamente secundaria en la explotación tradicional, por lo que, la elaboración de queso, siendo una actividad común en el seno de los hogares, proporcionaba piezas contadas cuya finalidad preferente era el gasto propio.

Un último dato interesante que ofrece el referido documento de San Zoilo es el tamaño de los quesos, detalle que se da en la relación de 1561. *Ytem quarenta quesos del ganado de casa de a tres y a quatro libras⁸*, es decir, piezas de entre un kilo y medio a dos kilos⁹, semejantes en tamaño al que tradicionalmente han tenido y tienen en la actualidad los quesos castellanos, corroborando su continuidad no sólo tipológica y organoléptica sino también formal.

⁸ AHN. Clero. Legajo 5330, *Relacion...* folio 3 Vº.
⁹ 1 libra: 460 gramos.



Fig. 4: Desde tiempo inmemorial, en las áreas de montaña pero también en las de piedemonte de la Meseta castellana, el lobo ha sido un depredador temido entre los pastores y sus rebaños. El miedo ancestral ha alimentado relatos e historias populares, e incluso, ha trascendido al arte, con la recreación de escenas alusivas a la violencia de los ataques. «Lobo atacando a una oveja en presencia del pastor», podría ser el título que describe este relieve del muro sur de la Iglesia románica de Quintana del Pino (Burgos).

Como producto escaso, el queso alcanzaba buenos precios en los mercados locales, siendo mercadería de interés para los campesinos que acudían a ellos a vender los cortos excedentes de sus haciendas con los que obtener algunos ingresos en metálico. Lo confirman algunas declaraciones contenidas en la vasta documentación del Catastro del Marqués de la Ensenada, la exhaustiva encuesta de finalidad fiscal realizada en los pueblos de la Corona de Castilla a mediados del siglo XVIII. Tanto en las respuestas generales como en las particulares o memoriales, el queso aparece mencionado en los pagos, entrando a formar parte de los menudos en los diezmos y en el abono de rentas. Sólo en algunos casos es mencionado entre los productos que se llevan a vender a

las ferias y mercados de proximidad, junto a otros productos como la miel, las nueces y algún animal de corral. En algún caso, aparecen los quesos como pago al pastor, permitiéndole el ordeño de una determinada cantidad de leche sobre el rebaño de manejo colectivo que pastorea, para la elaboración de un número limitado de quesos, cuyo número se especifica, que complementa el resto de pagos en especie que recibe, en su mayor parte cereales. Una modalidad de contrato que refuerza el valor del queso como alimento básico en la dieta de subsistencia.

Sin embargo, los documentos escritos que mencionan el queso y permiten rastrear su importancia en la alimentación y en la economía de la Meseta norte a lo largo de los siglos, son muy posteriores a los indicios no escritos que aparecen en los yacimientos más antiguos de la Península Ibérica y más concretamente en el territorio de Castilla y León. Algunos de éstos son testimonios neolíticos de explotación lechera que, según los especialistas, conforman un corpus de datos sueltos al que han contribuido decisivamente las técnicas de análisis de residuos alimenticios en el interior de restos cerámicos (GUERRA DOCE, E. et al, 2011-2012). Si para los primeros hombres neolíticos el rebaño fue fundamentalmente una reserva de alimento en forma de consumo directo de la carne, para una segunda generación de agricultores el ganado se convertirá en un capital a gestionar en vivo, retrasando el sacrificio, con el fin de proporcionar leche, lana y energía para la carga y el tiro, lo que Andrew Sherratt

(1981) bautizó como la *Revolución de los Productos Secundarios* (RPS). Cómo se produjo esa evolución y con qué sincronía espacial, si se apela a la difusión del conocimiento o se admite la idea de la multiplicidad evolutiva debido a adaptaciones locales, es algo sin resolver por el momento y en proceso de debate y estudio por parte de los prehistoriadores. Pero no hay duda de que algunos restos cerámicos procedentes de yacimientos neolíticos situados en la Submeseta Norte contienen restos lácteos, seguramente procedentes de leche fermentada, como parecen señalar los indicadores utilizados¹⁰.

Un ejemplo, son los restos orgánicos encontrados y analizados en un cuenco procedente del yacimiento de *El Nogalillo* (Santovenia de Pisuerga, Valladolid), un «campo de hoyos» de la Edad del Bronce (horizonte Cogotas I). La detección de caseína, proteína presente en la leche y sus derivados, aparece junto a restos de cereales. Una combinación aparecida en otros yacimientos prehistóricos de Castilla y León, como los sorrianos de *El Solejón* y *Los Dolientes*, que bien podría asemejarse al preparado que

10 La detección de productos lácteos en recipientes arqueológicos es cada vez más habitual gracias a la aplicación de técnicas como la cromatografía de gases y la espectrometría de masas y, sobre todo, gracias al estudio de las reacciones inmunoenzimáticas de la caseína. Ésta, como todas las proteínas, tiende a preservarse aferrándose a las paredes minerales del vaso, y la reacción a determinados anticuerpos del residuo cerámico correspondiente hará posible identificar o no su existencia a través de un cromóforo cuantificado por colorimetría (GUERRA DOCE, E. et alii, 2011-2012: 110).

de forma tradicional se consume en el noroeste de África, mezclando cereales y legumbres con cuajo de leche deshidratado y reducido a polvo. Conservado en tinajas durante meses, al producto sólo es necesario añadirle agua caliente para improvisar un alimento muy rico energéticamente (GUERRA DOCE, E. et alii, 2011-2012: 107 a 110).

Pero resulta difícil discernir si lo consumido en aquellos tiempos remotos fue leche fresca o alguno de sus derivados. Entendiendo que en ningún caso los derivados lácteos podrían haber existido de no mediar la manipulación de la leche, parece lógico conceder a la leche cierto protagonismo alimentario, si bien no faltan razonamientos para plantear lo contrario, dando mayor crédito al consumo de leche fermentada frente a la fresca. En primer lugar, los derivados de la leche reducen la lactosa, lo que convertiría a la leche cuajada, ya fuera queso, requesón o algún tipo de yogurt, en un alimento más digestivo para el hombre prehistórico. Además, la mayor durabilidad de los productos lácteos procesados reduce los problemas de conservación de la leche fresca y permite almacenar un excedente incluso en momentos de baja producción lechera. Ello, junto a su mayor consistencia, simplifica su transporte, asunto clave en sociedades que fundamentan su subsistencia en movimientos estacionales o trashumantes. Y quizás el razonamiento más importante es la observación de que las únicas grasas lácteas que resisten el paso del tiempo adheridas a la cerámica son aquellas

procedentes de leches fermentadas (LEONARDI, M. et alii, 2012: 91).

Otro indicio que lleva a pensar en una temprana elaboración de cuajadas y quesos es la presencia frecuente de los recipientes de paredes perforadas, denominados *encellas* o *queseras*, en los repertorios cerámicos de todo el Bronce medio y final, aunque se registran restos de este tipo desde el Calcolítico. Las piezas colador suelen presentar forma troncocónica o abotellada, sin fondo o con doble abertura, adecuándose en sus rasgos básicos al formato de las utilizadas tradicionalmente para facilitar la presión, escurrir y moldear la leche cuajada, separando o extrayendo el suero. Son múltiples los yacimientos castellanos de esas épocas tempranas que presentan piezas de este formato, vinculadas a la producción de quesos. Sirvan de muestra, los restos hallados y estudiados por Fernández Moreno en los poblados del Alto Duero de *El Parpantique de Balluncar* y de *Los Toronjones de Morcuero*, pertenecientes al Bronce antiguo (FERNANDEZ MORENO, J.J., 2013). Según este autor, pese a su escasez en número dentro del conjunto de restos cerámicos encontrados, la mera presencia de fragmentos de encellas es significativa al considerarse un indicio directo que documenta la existencia de actividades económicas orientadas a la obtención de productos secundarios, al tratarse de una pieza claramente determinada por su funcionalidad y vinculada al aprovechamiento ganadero, probablemente de una cabaña de ovinocápridos, en los poblados excavados. Para ello, es preciso disponer de utensilios para el ordeño, el almacenaje, el

transporte de la leche, el cuajado y el reposo del producto lácteo resultante; una cadena bien representada en *El*

Parpantique y que debió ser común a todos los yacimientos de edad similar (FERNANDEZ MORENO, J.J., 2013: 229).



Fig. 5. Colador o *encella* del poblado de El Parpantique (Balluncar) Soria. Época: Bronce Antiguo (c. 2250 – 2000 AC). Junta de Castilla y León. Museo Numantino de Soria. Fotografía: Alejandro Plaza.



Fig. 6. Quesera procedente de El Castillo (Rábano, Valladolid). Horizonte Protocogotas (Bronce Medio. 1.480-1300 a.C.). Imagen cedida por el Museo de Valladolid.

Por esa similitud con la cacharrería específica utilizada para la producción de queso en épocas posteriores y hasta la actualidad, es tentador pensar que la aparición de encellas en los yacimientos avala la producción de queso. Pero esta transposición directa no resulta tan convincente si tenemos en cuenta la inexplicable no aparición de restos cerámicos de este tipo en los yacimientos posteriores de la Edad del Hierro. Así pues, a falta de análisis de residuos, la sola presencia de estas piezas no prueba la elaboración de productos lácteos. Si sirvieron para hacer queso o para otra cosa (coladores, lámparas), no es fácil de determinar, aunque su presencia encaja bien con el modelo de economía tradicional de subsistencia agropecuaria que cabe atribuir a estas sociedades prehistóricas, algo que refrendan los datos arqueológicos de restos faunísticos encontrados en yacimientos de la Meseta, con gran presencia de restos óseos de ganado ovino y caprino.

Con todas las dudas que cabe atribuir a las lagunas e imprecisiones aún por investigar, las remotas evidencias traídas aquí permiten al menos testar la antigüedad del aprovechamiento de la leche y su más que probable transformación en productos lácteos secundarios entre las comunidades prehistóricas de la Península Ibérica y, en concreto, de la Meseta norte peninsular. En todo caso, la elaboración y consumo de queso está acreditada en la Edad Antigua, entre los pueblos prerromanos y entre los romanos y, con continuidad, desde los más remotos tiempos medievales hasta la actualidad. Esta larga trayectoria

del queso como producto apreciado y fundamental en la alimentación humana ha calado a lo largo de los siglos en la cultura material e inmaterial de las gentes castellanas, entrando a formar parte del acervo popular del territorio de Castilla y León.

2.2 EL VALOR QUE LA SABIDURÍA POPULAR OTORGА AL QUESO: SELECCIÓN DE REFERENCIAS LITERARIAS, REFRANES Y DICHOS CASTELLANOS EN TORNO AL QUESO

En la literatura griega el queso se presenta como un regalo de los dioses a los hombres. En el relato mitológico del historiador del s. I aC, Diodoro Sículo (*Biblioteca histórica, Libro IV. 81. 1.*), se cuenta que Aristeo, hijo de Apolo y de la ninfa Cirene, fue entregado a las ninfas para que lo criaran, aprendiendo de ellas a cuajar la leche y a elaborar queso, a construir colmenas para extraer la miel y a domesticar los olivos silvestres para su cultivo y obtención de aceite, siendo el primero en enseñar estas actividades a los hombres. Añade el historiador, que la importancia y utilidad de tales saberes llevó a los hombres beneficiados a mostrar su agradecimiento a Aristeo con cultos semejantes a los de los dioses, pasando éste a ser considerado uno de los más importantes héroes culturales de la mitología griega.

El ensalzamiento del queso en la cultura clásica, recurriendo a la mitología para explicar el origen de alimento tan básico como exquisito, pone de relieve el valor que a lo largo de la historia se le ha concedido desde todas las perspectivas y estamentos sociales. Loado por reyes y



Fig. 7. Rebaño de ovejas churras pastando las cañadas de Santiago del Arroyo (Valladolid). Autor: Fernando Molinero Hernando. 01/11/2012.

señores, no falta en sus mesas y banquetes, al tiempo que es también alimento del pueblo llano, soñado por hambrientos y buscavidas. El aprecio general que suscita el queso le otorga gran versatilidad, entrando a formar parte tanto de las dietas más sencillas y rústicas como de las de aquellos sibaritas esclavos del refinamiento de su estómago.

Las fuentes antiguas constatan que la leche era un alimento considerado nutritivo e importante en la dieta de la antigua Grecia y la antigua Roma. Consumida en formatos diversos, rara vez se bebía o se tomaba en forma de mantequilla siendo el queso su más habitual y popular forma de consumo. Otras recetas la incluían en masas de panes y pasteles, hechas con leche cuajada mezclada con miel, o bien en recetas saladas, mezclada, por ejemplo, con sangre y especias, o como condimento en platos de carnes y pescados. La leche de oveja, la más común entre los pueblos mediterráneos debido a la cría preferente de esta especie para la

obtención de lana, y la leche de cabra son los dos tipos citados por los poetas Hesíodo y Antifanes, que, en opinión de Aristóteles, eran los más adecuados para la elaboración de quesos (GARCÍA SOLER, M. J., 2001, 271 y 272). En la mentalidad griega y romana beber leche era signo de barbarie y considerado un hábito alimenticio asociado a pueblos primitivos y a la inmediatez que imponía la ruda vida de los pastores que cuidaban los rebaños. La costumbre de beber leche era consignada como un hecho diferencial y peyorativo para caracterizar a los inferiores, haciendo notar su atraso por ignorar el valor del queso y su técnica de elaboración¹¹.

11 Los griegos citan con frecuencia a los masagetas como bebedores de leche y Antifanes pone como ejemplo de barbarie el que los escitas den leche de vaca y de yegua a sus hijos recién nacidos. En la misma línea, Posidonio afirma despectivamente que los germanos beben leche y vino sin mezclar. También los romanos, describen bajo el mismo prisma a los bárbaros que rodeaban el imperio como «comedores de carne y bebedores de leche», sin conocimientos de cómo elaborar queso (GARCÍA SOLER, M. J., 2001, 272-274).

La aversión por la leche bebida y el aprecio por el queso como alimento tradicional, que de igual modo simboliza la comida frugal y el manjar de festín, son consideraciones que han mantenido una asombrosa continuidad temporal hasta épocas muy recientes y una total generalización cultural. Respecto a la leche y al queso, aquellas primeras referencias y valoraciones que encontramos en los textos clásicos no difieren, en lo

esencial, de nuestras referencias más cercanas, halladas tanto en las más diversas fuentes historiográficas como en la literatura o en el sabio refranero popular. Así se constata, por ejemplo, en documentos castellanos de época medieval o moderna que dan cuenta de las relaciones de los abastos y principales artículos de consumo que compran o reciben en especie los monasterios en concepto de donaciones, diezmos y otros impuestos.



Fig.8. Capiteles románicos del arranque de los arcos en el interior de la iglesia de San Quirce (s. X) en Los Ausines (Burgos). El de la izquierda representa a Abel, prototipo de pastor bueno y paciente, apoyado en su cayado cuidando de su rebaño de ovejas y cabras. En el cimacio se lee: *FACTUS EST ABEL PASTOR OVIUM*. El capitel de la derecha parece aludir al mismo tema pastoril y muestra un hato de ovejas bajo la vigilancia de una cabeza humana, el pastor, y una cabeza de perro.

Un ejemplo bien documentado por el historiador medievalista Luis Martínez García es el del Hospital del Rey, hospital de peregrinos de Burgos en el Camino de Santiago francés (MARTÍNEZ GARCÍA, L., 2002, 276-300). Como centro de beneficencia, que de igual forma servía para albergar viajeros que para acoger momentáneamente a pobres desamparados y a enfermos, los dos servicios principales de hospitalidad eran dar posada y yantar. Por ello, las relaciones de abastos del hospital en plena fiebre jacobea, durante la plena y baja Edad Media, ayudan a reconstruir la dieta de los alojados, asistidos y asistentes. El queso está presente en las despensas del hospital pero en cantidades moderadas, no siendo tenido por alimento básico como sí lo eran el pan, el vino y la carne, alimento éste último cuyo consumo regular y abundante daba prestigio al Hospital del Rey y lo distinguía de otros establecimientos hospitalarios de la época. Los monarcas castellanos lo dotaron de una cabaña ganadera de primera magnitud, con las dehesas y veranizas suficientes para su mantenimiento en régimen de trashumancia, lo que redundaba en una disponibilidad suficiente de carne de ovino para abastecer la casa y en importantes ingresos en metálico por la venta de la lana para la adquisición de otros tipos de carne y consumibles. Sin embargo, aún contándose por miles las ovejas de sus rebaños, ningún registro da cuenta de la extracción directa de leche para la elaboración de queso con el que autoabastecerse, pese a lo cual, el queso es el único producto lácteo que se menciona como consumido en

el Hospital, no hallándose referencia alguna a la mantequilla ni a la leche fresca, que no se proporcionaba ni siquiera a los enfermos más delicados.

La leche líquida no era considerada un alimento posible, ni bueno. Pero sí el queso, cuya provisión era externa y mediante compra, como consta en las cuentas del Libro Mayor de la Orden de 1515, donde se detallan las partidas del año gastadas en su adquisición. El queso no es, por lo común, objeto de impuesto, ni a los señores ni a la iglesia. La entrega regular de productos de la cosecha se reduce a la entrega en especie de pan (cereales), vino y carne, junto a algún dinero (infurciones), pero no suelen entregarse productos elaborados como el queso, que, como ya se ha mencionado, quedan en el seno de la casa para el sustento familiar y, en todo caso, formando parte de la exigua relación de excedentes para la venta de unas pocas unidades en el mercado, una vez atendida la propia subsistencia. Por ello, el aprovisionamiento al Hospital en las cantidades requeridas no venía de los mercados de Burgos, sino de su compra directa a campesinos, estando documentada la procedencia de la mayor partida de ese año en Quintanilla Sobresierra, villa del señorío del Hospital situada a pocos kilómetros de Burgos, en el Camino de Santander.

En las Ordenanzas del Hospital de 1496, donde se detallan las raciones diarias y reglamentarias, el queso figura exclusivamente como un alimento para oficiales mayores y asistidos sanos y enfermos, complementario de los sustitutos

básicos de la carne en los días de abstinencia y vigilias, como el aceite, el pescado, que no se daba a los enfermos, y los huevos. Era, además, un producto caro comparado con otros, debido a su carácter de alimento escaso, producido en los hogares campesinos en cantidades limitadas, pues precisaba una proporción elevada de leche, una materia prima poco disponible, con la consiguiente merma en peso que conllevaba su proceso de elaboración y curado. Según el libro de contabilidad del Hospital del Rey de 1515, que recoge los precios dominantes de artículos alimenticios básicos comprados al por menor, el

precio de la libra (460 g.) de queso era de 10-12 maravedíes; lo mismo que la libra de aceite; el doble que el medio cuartal (575 g.) de pan blanco o el litro de vino de la tierra o la libra de carne de carnero, que costaban 5 maravedíes; y más caro que la libra de tocino (8 maravedíes), la libra de pescado cecial (8-10), la docena de sardinas (4-8) o la docena de huevos (9). Así pues, sin referencias que permitan considerar un autoabastecimiento digno de consideración en el Hospital del Rey, hay que suponer un consumo de queso restringido a las raciones de días muy concretos y siempre limitado en cantidad.



Fig. 9. Imagen de la Biblia de San Isidoro de León, hecha en Valeránica (junto al actual pueblo burgalés de Tordómar), en el año 960. En ella aparecen representados pastores y rebaños con sus ganaderías de bueyes, ovejas y machos cabríos. Archivo Capitular de la Real Colegiata de San Isidoro de León. Manuscrito nº 2.

La misma prudencia en el consumo de queso, aunque menor rigidez en cuanto a los tiempos, cabe esperar extramuros. El dicho popular *Todos los días queso y al año un queso* contiene la medida de lo que el queso ha representado en la cultura popular para el sustento de las sociedades tradicionales: un alimento común, de consumo frecuente pero contenido, tanto por motivos de salud como porque ha de hacerse durar, debido a la limitada capacidad de producción del mismo que cabe atribuir a las sociedades autosuficientes en disposición de pequeños hatos de ganado ovino. En el libro anónimo de *El Lazarillo de Tormes*, de 1554, una de las primeras cosas que asombran a Lázaro cuando inicia su estancia con el clérigo de Maqueda, es no hallar en toda la casa ninguna cosa de comer «como suele estar en otras: algún tocino colgado al humero, algún queso puesto en alguna tabla o en el armario, algún canastillo con algunos pedazos de pan que de la mesa sobran», dándole inmediata pista de la avaricia y mezquindad del amo. En esta sucinta relación de alimentos de despensa, comunes a cualquier casa, ocupa un lugar destacado el queso. *Con queso y pan, puesta la mesa está*, dice el refrán. Un bocado, antaño muy valorado y común, que se convierte en más abundante y accesible a partir de su fabricación y distribución industrial en el siglo XX, sin que el dicho anterior pierda vigencia en el contexto actual. El queso sigue conservando una alta valoración nutricional y gustativa en la dieta contemporánea

aunque su mayor disponibilidad actual aconseje, como antaño, un consumo comedido en aras de un hábito alimenticio saludable y racional, dado el elevado contenido graso del mismo como afirma el refrán *Tres gres tiene el buen queso: grande, graso y grueso*. Algo que se tiene en cuenta desde antiguo, como recoge la frase *Caseus ille sanus quem dat avara manus*, esto es, es alimento saludable en cantidades pequeñas¹².

Del aprecio al queso dan buena muestra las abundantes referencias literarias, refranes y dichos populares castellanos referidos al mismo, que contribuyen a la caracterización de sus rasgos diferenciales y al prestigio que tan popular alimento alcanza entre las gentes castellanas de todo tiempo y condición.

Así mismo, el queso, considerado como manjar, es presentado como objeto de deseo en la recurrente fábula de la raposa y el cuervo. Llevando éste un trozo de queso en el pico, se deja embauchar por las lisonjas y medias verdades engañosas de la astuta zorra hasta conseguir que el pájaro, ahogado en vanidades y abriendo el pico para mostrar su canto, deje caer el queso. Esta fábula, procedente de la tradición latina (Fedro 1.13), pervive en la literatura castellana. Se retoma en la fabulística medieval, en dos de las obras más importantes de

12 Otras variantes con el mismo significado son los refranes *Queso todo el año y un queso para el año; El queso es gustoso, pero si es mucho, dañoso; Mucho pan y poco queso, es de hombre de seso; A la mujer y al queso, de vez en vez y con tiento, Tantico queso y tantazo pan, y así las cosas bien van*.

la literatura española del siglo XIV: *El libro del Buen Amor*, de Juan Ruiz, Arcipreste de Hita (Enxiemplo de la raposa et del cuervo), y *El Conde Lucanor*, del Infante Don Juan Manuel (Exemplo quinto. De lo que contesçió a un raposo con un cuervo que tenié un pedaço de queso en el pico). La fábula inspira también a Samaniego que la incluye con el título «El Cuervo y el Zorro» en sus *Fábulas en verso castellano*, de 1781, cuyo inicio, «En la rama de un árbol / Bien ufano y contento, / Con un queso en el pico, / Estaba el señor Cuervo», pone de relieve que el prestigio del queso se ha mantenido intacto a lo largo de los siglos, pues tanto para los antiguos como para los contemporáneos esta fábula moralizante mantiene plenamente su vigencia, en la forma y en el fondo, al servirse de las pasiones y caracteres animales para recrear los gustos humanos y sus debilidades. Y en cuestión de gustos, el queso siempre ha sido un alimento muy valorado.

En su brevedad, los refranes populares son certeros en sus asertos pero también en sus descripciones, dando cuenta de las características sustanciales del **Queso Castellano**. La preferencia en Castilla por el queso de oveja y su alta valoración respecto a aquellos elaborados con otras leches o mezcla de ellas queda patente en la afirmación popular *Queso de oveja, manteca de vaca*¹³ y *leche de cabra*, dado el mayor contenido graso de esta leche sobre las demás. El **Queso Castellano** tradicional, puro de oveja,

es el elaborado a partir de leche de las razas ovinas autóctonas churra y castellana. Así mismo, de la cualidad dura y compacta de este queso, hecho de pasta prensada y sometido a curación, dan cuenta abundantes dichos populares, como por ejemplo, *El vino, el queso y el amigo: añejo, El pan con ojos, el queso ciego y el vino añejo*¹⁴, *Queso cerrado y pan esponjado* o *El queso pesado y el pan liviano*. Aunque en este último caso podemos encontrar dos posibles interpretaciones. Una en la línea del refrán anterior: el queso debe ser pesado, por curado y compacto, mientras que el pan deber ser esponjoso, bien fermentado y mejor cocido. La segunda interpretación que se nos ocurre puede advertir, como otros refranes ya mencionados más arriba, sobre la prudencia en su consumo, haciendo ver que conviene ser moderado con el queso (pesar el queso, aunque no en sentido literal) y menos cuidadoso con el consumo del pan que lo acompaña.

El **Queso Castellano** bien curado tiene olor y sabor intenso, acidificado y persistente, que evoluciona a matices picantes en los quesos de más larga curación. La preferencia por el queso compacto y seco, es decir, bien curado, queda patente en el proverbio *La edad no juega ningún papel, a no ser que se sea un queso*. No añearlo era considerado sinónimo de desdeñar su potencial: *Quien vende trigo en la era, y la lana en la tijera, y el queso en el cincho, y el vino en el mosto, el*

13 Se refiere a mantequilla.

14 Otra variante es *Queso ciego y pan con ojos, quitan a mi hijo los enojos*.

provecho da a otro. Y para asegurarse el óptimo en cuestión de curación, bueno es el consejo *El cuero y el queso, cómpralos al peso*, es decir, no por piezas, pues las unidades en sí mismas no dan cuenta de su calidad y grado de maduración.

A buen seguro, el **Queso Castellano** tradicional sería bastante salado para garantizar su conservación. Por estas cualidades de alimento seco, salado y curado, el queso es buena vianda de alforja, zurrón o mochila, que viaja a gusto con la bota de vino, el pedazo de pan y, en su caso, con la carne seca, en forma de jamón curado u otros embutidos. Aparece a menudo formando parte de la dieta de caminantes y muleros, de pastores y peregrinos, de viajeros de tren y excursionistas. Gentes de toda condición y época que se desplazan y portan alimentos fáciles de guardar y consumir, como el queso curado. *Con buen queso y mejor vino, más corto se hace el camino o Con queso, pan y vino, se anda mejor el camino o Con pan, vino y queso, no hay camino tieso*, son refranes que aluden a las bondades de este alimento portátil, siempre bien avenido con el pan y el vino. *Bocado de pan, rajilla de queso y de la bota un beso*, que en algunas ocasiones se presenta con el añadido...*hasta la cena te tendrán en peso*, lo que ensalza el valor nutritivo de estos tres alimentos inseparables, tomados también como tentempié. *Al dar las doce, queso añejo y vino que rebose*, es un refrán que trae a la memoria el momento de la pausa a mediodía para almorzar y tomarse un respiro. Queso y vino constituyen un buen refrigerio

con el que engañar el estómago hasta la hora de la comida.

Así pues, el consumo de queso está tan arraigado en la costumbre que resulta apropiado en cualquier hora del día y en situaciones diversas, mostrando su gran versatilidad. Como apunta José Delfín (1993) «el queso puede venir a la mesa de entrada o de salida». Es apropiado tanto de aperitivo como de postre, y se dice de él que lo mismo puede ser el complemento de una buena comida como el suplemento de una mala. Es alimento habitual en la barra de un bar o en un servicio de terraza, servido como refrigerio para empapar la bebida y que ésta caiga mejor al estómago.

El queso, siempre en compañía. Del pan, del vino o formando parte de combinaciones diversas, a veces poniendo en contraste lo dulce y lo salado. Clásicos son los refranes que aluden a esa cualidad de alimento fácil de combinar con otros, especialmente dulces, con resultado sublime. *Miel y queso, sabe a beso o Uvas y queso saben a beso*. También forma parte de platos elaborados, desde muy antiguo. En la obra literaria *Guzmán de Alfarache* de Mateo Alemán, escrita en 1599, se mencionan las *tajarinas*, que a decir del protagonista son «un manjar de masa cortada y cocida en graso de ave, con queso y pimienta».

Beso y queso no sólo riman sino que ambas palabras se hacen análogas en multitud de dichos y refranes para expresar que, aún siendo cosas tan diferentes, las dos hallan su relación de

semejanza en lo ricas y placenteras que resultan. *Algo es el queso, pues se da por beso, Vino y queso saben a beso; jamón, queso y vino a beso divino.*

No sorprende, por todo lo dicho, que un alimento popularmente tan estimado sea utilizado, en el refranero popular, como metáfora de engaño. *Que no te la den con queso* expresa una advertencia que, al parecer, tiene su referente primordial en un contexto de cata de vinos en el que se previene al catador sobre la conveniencia de no aceptar queso durante la prueba a fin de evitar el engaño, dado que una raja de queso bien curado, de sabor intenso y picoso, llena la boca y deja el paladar estragado e inútil para discernir con finura la calidad de cualquier vino. Una segunda acepción de este dicho, en la forma de hechos consumados, *Se la dieron con queso*, expresa la idea de atraer a uno a engaño o trampa con cosa que apetece, ya sea promesa, lisonja o cualquier fruslería, como se hace con los ratones que, golosos con el queso, caen con facilidad en la trampa de la ratonera, armada con ese cebo irresistible a sus sentidos. De ahí también la expresión *Armarla con queso* en referencia a la estrategia o jugarreta montada con argucias para conseguir un fin mediante seducción. *No quiero queso, sino salir de la ratonera* está en la misma línea, en este caso desde el punto de vista de aquel al que se pretende embauchar o confundir, quien advirtiendo el engaño toma conciencia de él. Finalmente, el dicho *Estar al queso* tiene el significado de encontrarse muy

despistado respecto a algo o fuera de juego, como el ratón embobado con el queso que finalmente se convertirá en objeto de su perdición.

Algunos otros refranes aluden al queso en el calendario. La disponibilidad de leche y la calidad de la misma marcaban el tempo en la elaboración tradicional de los quesos dentro del año. *Agua y sol, tiempo de requesón; sol y agua, tiempo de cuajada*, es un dicho que evoca los meses primaverales de abril y mayo, destacándolos como los mejores para hacer queso. Siendo, el **Queso Castellano**, elaborado a partir de la leche que proporcionaba el ganado ovino estante, es decir, aquel que pasta diariamente en los alrededores del pueblo volviendo a casa al atardecer para permitir el ordeño, es lógico suponer que el mayor volumen de queso y el de mejor calidad fuera el producido en la primavera, cuando el clima se suaviza y los charrones abundan dando comienzo la nascencia de brotes y hierbas y el periodo de mayor abundancia y calidad nutritiva del pasto tras el largo y frío invierno castellano. Es el momento en el que se concentran los partos y, en consecuencia, la disponibilidad de leche. Cobran así pleno significado los refranes *El queso y el barbecho, de mayo sea hecho o Harás quesos mil en el mes de abril*. A la calidad de estos quesos primaverales y a su potencial de curación se refiere el refrán *El queso de mayo, para guardarlo*.

En el riguroso clima que caracteriza a la Submeseta norte, situada a elevada altitud y privada de la influencia

atemperante del mar por el cíngulo montañoso que la rodea, los duros inviernos son prolongados y el verano, breve y tórrido, está marcado por una aridez estival que agosta los pastos. Por eso, la voluble primavera, caracterizada por la alternancia del sol y los frecuentes chaparrones, garantiza, además de pastos frescos y abundantes, un curado gradual y óptimo debido a las temperaturas frescas-suaves propias de la estación. El verano, por tanto, no era momento de hacer quesos en la Castilla de antaño, todo lo cual queda expresado en el siguiente refrán referido al queso y a sus diferentes calidades dependiendo del momento de su elaboración: *El del mes de abril, para mí; el de mayo, para mi hermano; y el de junio, para ninguno.*

Aunque plenos de matices locales que los enriquecen, los quesos castellanos, elaborados en las distintas comarcas de la meseta castellano-leonesa, participan de muchos rasgos comunes que los identifican y dan singularidad como tipo. Sin embargo, no todos han disfrutado de la misma fama, destacando la de algunos sobre los demás, en la mentalidad popular. Un caso notable es el de los quesos del pueblo vallisoletano de Peñafiel, en el valle del Duero. Ya en el siglo XVII el «historiador, geógrafo y genealogista de España y Portugal», Rodrigo Méndez Silva, en su obra *Población general de España*, ensalza la villa de Peñafiel mediante la descripción de sus más destacadas producciones, tal y como sigue: «Peñafiel es fertilísima de pan, regalado

vino, aun cañas, pesca, ganado y cantidad de queso lo mejor de España» (MÉNDEZ SILVA, R., 1645). En una obra posterior de similar título, Juan Antonio de Estrada ensalzará también la calidad de los quesos de Peñafiel en el siglo XVIII, afirmando sin ambages que es el de este pueblo «el mejor queso de España» (DE ESTRADA, J. A., 1768: 186). Corroboran la fama de este queso producido en el corazón de la Meseta castellana la variedad de refranes que existen expresando lo mismo, a menudo confrontándolo con algún otro producto de indiscutible calidad local, en una fórmula estilística que refuerza el mensaje de la calidad de ambos. Algunos son, por ejemplo, *Queso de Peñafiel y de la Alcarria la miel, Queso de Peñafiel, tocino de Curiel o Pan de Wamba, mollete de Zaratán, ajos de Curiel, quesos de Peñafiel y de Cerrato la miel. «Peñafiel, hermosos quesos»* dice el verso 171 contenido en el segundo de los *Quatro Romances de la mudanza de la Corte y grandeças de Valladolid*, publicado en Salamanca en 1606 y reeditado, con notas aclaratorias, por Narciso Alonso Cortés en 1908. Los versos 153 a 180 son una interesante lista que el autor de los romances hace de las especialidades propias de diversos pueblos de los alrededores de Valladolid, y aún de otros más alejados, que abastecían a la ciudad con sus productos. De Peñafiel destaca sus hermosos quesos y respecto a ello dirá Narciso Alonso, en sus notas de 1908, que aquella antigua fama de Peñafiel por sus quesos era entonces detentada por el pueblo palentino de Villalón (ALONSO CORTÉS, N., 1908:

34), sin duda otro destacado centro tradicional de producción de **Queso Castellano** de excelente calidad en el corazón de Tierra de Campos.

Otro aspecto que refuerza el arraigo del queso en la tradición popular es su inclusión frecuente en los cuentos, a menudo, como metáfora de la luna. Una luna llena y clara, redonda, contundente y esplendorosa como el hermoso **Queso Castellano** con el que se la compara. Los ejemplos son numerosos en la tradición oral y en la literatura escrita, pero más interesante que traerlos aquí a colación de forma individual resulta evocar el refrán *La luna no es de queso ni se come con melao*, cuyo referente se da por sobreentendido de tan popular como resulta el símil, al ser queso y luna una asociación metafórica muy popularmente extendida. La intención de este refrán, cuyo significado podría ser el consejo de poner los pies en la tierra, de volver a la realidad y en definitiva de «dejarse de cuentos», compendia en una frase el extendido uso y conocimiento que esta popular metáfora tiene en la mentalidad popular, lo que permite construir el dicho mediante una referencia indirecta, aplicada para ilustrar la sentencia que con él quiere trasmítirse. Es decir, siendo comúnmente sabido que la poderosa luna llena de los cuentos, protagonista de la noche con su luminoso destello, es comparada habitualmente con el queso por su forma y quizás por el aprecio que ambos despiertan, el refrán se sirve del ejemplo, mediante una construcción en negativo, para

contextualizar la advertencia. Un ejemplo más de las poderosas referencias, asentadas en el imaginario colectivo y transmitidas de generación en generación, que tiene el queso dentro de la cultura popular para ilustrar las enseñanzas de la vida cotidiana.

«Queso, poesía, / perfume de nuestras comidas, / si no te tuviéramos / ¿qué sería la vida?». He aquí una oda al queso, escrita en el siglo XIX y atribuida al poeta francés de la gastronomía, Charles Monselet. Pero, si bien el queso aparece reiteradamente aludido en refranes, dichos populares y textos literarios, no es, por lo general, asunto de poetas, ni objeto de poemas. Decía Chesterton al respecto, con su habitual punto de fina ironía, que «los poetas han guardado un misterioso silencio sobre el tema del queso». Quién sabe si tal vez por su olor, el queso resulta poco poético. Al Mochuelo, el protagonista de *El camino*, el olor a cuajadas y a queso no le desagrada porque es para él el olor del hogar y de su infancia: «Y a él seguía gustándole aquel olor, aunque Roque, el Moñigo, dijese que a él no le gustaba, porque oía lo mismo que los pies». Quizá fuesen precisamente sus efluvios los que condenaron al queso a ser considerado en Francia como manjar poco apropiado para las damas, hasta bien entrado el siglo XX. Sin embargo, olor y sabor a queso no pueden estar en mayor acuerdo y sintonía en el sorprendente resultado final que ofrecen al paladar, y aunque es difícil encontrar poemas que lo incluyan,

alguno hemos encontrado. Al ritual del ordeño y elaboración de quesos dedica un poema el poeta y capellán extremeño Francisco Gregorio de Salas, a finales del XVIII, que en lo descrito, poco difiere de la forma de proceder de cualquier pastor castellano de la misma época.

*Él ordeña la leche en la herrada,
Aunque tosca, muy limpia y aseada,
Escogiendo con maña y prudencia,
Según tiene experiencia,
Las ovejas más gordas y más sanas,
Y hace para cenar las migas canas.
Luego, por obsequiarme,
Suele místicamente presentarme
Una crecida cuenca rebosada
De creciente cuajada;
Y a los perros les pone en su caldero
El abundante suero,
Que en los cinchos de esparto ha des-
tilado
El queso de aquel día fabricado.*

Por último, es preciso concluir este repaso al significado y arraigo popular que tiene el queso en la sociedad tradicional haciendo referencia a su recurrente representación pictórica, especialmente en bodegones, donde suele aparecer junto a otros alimentos cotidianos. Que el queso se convierta en objeto de expresión artística, con presencia constante en la pintura castellana de todas las épocas, denota un aprecio que va más allá de sus cualidades estéticas. No siendo cosa formalmente muy expresiva, ni por su color ni por su forma, simple y mate, el queso debe su presencia en los cuadros a su ineludi-

dible aprecio popular como alimento de despensa, corriente en su consumo a la par que exquisito. Sin ser tan explícitos, también evocan indirectamente el queso los cuadros de paisaje que representan a rebaños castellanos deambulando cansinamente entre rastrojos y montes ralos, al frente de un pastor y algún perro de carea. Detrás de estos cuadros se atisban usos y costumbres ancestrales en la organización del territorio y en el manejo de los rebaños de proximidad dentro de la explotación agraria tradicional, en cuyo seno fue siempre elaborado el **Queso Caste-llano** de forma artesanal.

2.3 LA VINCULACIÓN DEL QUESO CASTELLANO AL GANADO OVINO ESTANTE DENTRO DE LA ORGANIZACIÓN DEL ESPACIO AGRARIO TRADICIONAL EN LA MESETA CASTELLANA

El pastoreo milenario de ganado ovino y caprino en la Península Ibérica convirtió la labor de hacer queso en una costumbre temprana y continuada en el tiempo entre sus pobladores, tanto trashumantes como sedentarios. De la posición principal o secundaria que ocupó la ganadería para cada pueblo, así como, de las diversas modalidades de pastoreo en función de la longitud de los desplazamientos -estante, tranterminante o trashumante- y de los productos secundarios que se pretendían obtener, surge en cada tiempo y lugar una forma de organización espacial y unas normas legales y/o consuetudinarias para ordenar y regular el

aprovechamiento económico de los recursos ganaderos en relación con la actividad agrícola. La sola dinámica pastoril requiere habilitar espacios para el tránsito de la propiedad semoviente entre las tierras cultivadas, por lo que las vías pecuarias son consustanciales a la movilidad de los ganados desde sus inicios, tanto en la dimensión local del pastoreo cotidiano, como en la estacional de corta, media o larga distancia. Pero, mientras que la ganadería estante tuvo un papel secundario y complementario de la actividad agrícola principal, quedando supeditada a ella mediante normas para el aprovechamiento de los pastos consensuadas por interés de los propios vecinos y propietarios de pequeños hatos, la ganadería trashumante tuvo muy distintas connotaciones sobre el territorio, entrando en competencia con los aprovechamientos locales. Por ello, la trashumancia de largo alcance, entre pastizales complementarios, precisaba la tutela de autoridades y leyes para regular y garantizar el tránsito ganadero, así como la señalización y reglamentación de las vías pecuarias, siendo protegidos policialmente sus itinerarios y derechos de paso y castigadas las infracciones cometidas contra ellos (GARCÍA MARTÍN, P. 2005: 22). Por las poblaciones y entre los campos de cultivo el paso de las merinas debía ser presuroso y quedaba circunscrito a las vías pecuarias, pero en los montes el ganado perdía formación y velocidad, desperdigándose para alimentarse, en abierta rivalidad por los recursos con el ganado estante. El fuero de

1273 concedía permiso a los pastores para «ramonear» lo que necesitaran para sus cercados, cabañas y lumbre, aunque el mayor impacto sobre los bosques era la costumbre de los pastores de quemar los árboles al inicio del otoño para lograr una mejor calidad de pasto en primavera (MOLINERO, F. 2001: 376-377). Sin duda, los montes castellanos sufrieron un considerable deterioro debido a la presión ejercida sobre ellos por millones de ovejas trashumantes, contribuyendo a la deforestación de grandes superficies en la Castilla llana, especialmente a partir del Reino de los Reyes católicos, cuando los rebaños acrecentados de la Mesta quedaron bajo la protección de la Corona (KLEIN, J. 1979:315-316).

Así pues, en Castilla y León, ganaderías estantes y trashumantes han convivido durante siglos, disputándose espacio y recursos. En todo caso, los grandes rebaños trashumantes, pertenecientes a señores e instituciones eclesiásticas, tenían en la lana su principal finalidad productiva, siendo muy secundaria la producción de carne y testimonial la elaboración de quesos. Por ello, centrándolo en el análisis en el **Queso Castellano**, y aplicando los criterios de territorialidad que le imprimen carácter y fundamentan los rasgos de su personalidad, la elaboración de éste debe asociarse al manejo secular de la ganadería ovina estante como complemento económico de la agricultura en la explotación agraria tradicional.



Fig. 10. Ovejas churras pastando en los pedregosos páramos de Castilla. Torresandino (Burgos). Autor: Fernando Molinero Hernando. 26/08/2012.

Sin perder perspectiva temporal, no cabe dudar de que la técnica de hacer y curar el **Queso Castellano** responde a un saber hacer heredado que ha ido evolucionando desde la prehistoria y la antigüedad hasta nuestros días, como bien ha quedado expresado arriba. Sin embargo, dado que el objeto de este capítulo es destacar la vinculación de la elaboración del queso a las formas de aprovechamiento y organización económica del territorio, nuestro interés se centra en la pequeña explotación agraria tradicional, mayoritaria en la meseta castellana desde la Edad Media, debido al modelo de colonización y puesta en explotación del territorio durante el proceso de repoblación medieval. Una organización de subsistencia sobre el espacio y sus recursos, que configuró

un modelo de aprovechamiento con usos del territorio, individuales y colectivos, que han perdurado en el tiempo y en el paisaje. Es el caso del sistema de campos abiertos o el pastoreo sobre barbechos y rastrojeras, cuya vigencia, en el marco de los intensos cambios acaecidos con la modernización del campo a partir de la segunda mitad del siglo XX, pone de relieve su racionalidad histórica en relación a las potencialidades del medio.

2.3.1 **EL MANEJO COLECTIVO DEL GANADO OVINO ESTANTE EN LA TRADICIÓN AGRARIA DE CASTILLA Y LEÓN**

«Antes sin orejas que sin ovejas» era un dicho popular muy extendido en

Tierra de Campos que da cuenta de la importancia del pequeño hato de ovejas mantenidas en el seno de la explotación agraria tradicional, y de su arraigo como complemento clave de la agricultura cerealista castellana. Hasta mediados del siglo XX, en las comarcas castellanas de Llanura, la ganadería de renta en la pequeña explotación era reducida en número de cabezas y estaba fundamentalmente representada por el ganado lanar, con un marcado carácter complementario tanto en el aspecto técnico como económico. Por un lado, contribuía a reforzar los menguados recursos de las familias campesinas, diversificando los riesgos de su corta economía y, por otro, desde el punto de vista técnico, proporcionaba abono, siendo el estiércol procedente de la propia explotación la base fundamental del abonado para el labrantío. Y ello con pocos costes, pues su mantenimiento se basaba en el pasto espontáneo, aprovechándose para ello los terrenos de monte, rastrojeras y barbechos, linderos, baldíos y eriales, lo que convertía al ganado ovino estante en una oportunidad añadida de aprovechar al máximo las reducidas posibilidades del espacio en el esquema de la explotación agraria tradicional, integrándose como un elemento más del «policultivo agrario de subsistencia» (PEÑA, M. 1987: 122).

Ovejas churras, castellanas y, en mucha menor proporción, ojaladas son las principales razas ovinas que han formado parte de los rebaños estantes de la Castilla llana. Animales andariegos y rústicos bien adaptados al

terreno, a los extremos del clima castellano, con largos y duros inviernos, primaveras cortas y veranos secos, y a la naturaleza de los pastos, cortos y variables estacionalmente pero muy gustosos y aromáticos, con presencia del espliego, el tomillo, el romero, la salvia, la hierbabuena y el orégano, lo que se traslada a la calidad de la carne, de la leche y, por extensión, de los fragantes quesos. Proverbial ha sido siempre la preferencia por la oveja churra, raza autóctona de la Cuenca del Duero cuya rusticidad se mide no sólo en su buena adaptación al medio y en su sobriedad para alimentarse, sino también en su capacidad para secarse rápidamente cuando deja de ordeñarse o de alimentarse correctamente, de forma que, debido a sus características reproductivas, puede entrar en celo de forma rápida casi en cualquier época del año. Esta cualidad, que en el pasado proporcionaba a los campesinos una cierta seguridad en su empeño por la diversificación de riesgos, sigue siendo muy apreciada en la actualidad, pues los ganaderos tienen margen para programar la producción según las condiciones del mercado en cada momento (SAN PRIMITIVO, F. et al., 2000: 164).

El interés y estima por el ganado lanar era grande, tanto entre los potentados, que veían en el ganado lanar mestizo la mejor forma de dar productividad a su capital y a sus propiedades territoriales, como entre el pequeño campesinado, pues para este colectivo el rebaño aunaba su carácter de fuente de ingresos con el



Fig. 11. Rebaño de ovejas churras y castellanas pastando en Santiago del Arroyo, al sur de Valladolid. Autor: Fernando Molinero Hernando.01/11/2012.

de apoyo a la subsistencia familiar. Así pues, al margen de los grandes rebaños propiedad de los poderosos, lo más característico entre los puejaleños era la generalizada posesión de un pequeño hato que, por su escaso tamaño, no se manejaba de forma individual sino que precisaba inscribirse en un rebaño colectivo para conformar una escala conjunta que hiciera racional la explotación. Así pues, en el seno de la economía de subsistencia, el aprovechamiento del ganado ovino se sustenta en un pastoreo extensivo y colectivo basado en la deambulación del ganado por los terrenos de pasto bajo la forma tradicional de organización del *rebaño concejil*¹⁵. Los pequeños hatos de los vecinos for-

maban parte de uno o varios rebaños comunes cuya guarda corría a cargo del pastor, ya fuera éste contratado a sueldo y pagado por los vecinos con arreglo a las cabezas que cada uno tuviera, o bien alternante entre los vecinos propietarios bajo el rígido sistema rotatorio de turnos conocido como *vecera*. Bajo esta última fórmula, el rebaño colectivo era cuidado alternativamente por cada campesino a *adra*, es decir por turnos establecidos de acuerdo con el número de cabezas aportadas, siendo cada día un vecino distinto el que asumía la obligación comunal de *echar los ganados a la bez*, es decir, a las zonas de pastoreo diario determinadas concejilmente.

15 Esta fórmula colectiva de manejo tradicional del ganado de casa era habitual tanto para el ganado mayor como para el menor, existiendo uno o varios rebaños concejiles para cada una de las especies de ganado con presencia en el pueblo.

La forma descrita de aprovechamiento extensivo y reglamentado pone de relieve el carácter tradicionalmente subordinado pero vital de la ganadería ovina respecto de la agricultura

ra dentro de la explotación agraria tradicional. Desde luego, siempre fue así en los espacios de llanura, donde la primacía agraria recaía en las tierras de *pan llevar* siendo la ganadería un mero complemento. Pero también era la única fórmula pastoril existente en las montañas de Castilla y León y, por extensión, en todas las peninsulares, hasta bien entrado el siglo XX. Incluso en las del norte peninsular, ricas en pastos y montes glandíferos, donde la cabaña era numerosa, compleja en especies y económicamente importante por su componente comercial, pero cuya explotación fue, durante siglos, tradicional y sin apenas evolución en las técnicas pastoriles: agricultores con ganado extensivo y subordinando dentro de la explotación¹⁶. Lo que José Ortega Valcárcel denominará «campesinos montañeses con mentalidad de labriegos» refiriéndose a las montañas septentrionales de Burgos, pues a pesar de lo reducido de sus cosechas y de su escaso valor económico, nunca en los tiempos de la agricultura de autoconsumo tendrán mentalidad de ganaderos, quizá

porque en los cultivos estaba el sustento más inmediato de la economía familiar. Una obsesión que sólo cabe entender en el marco de la subsistencia (ORTEGA, J. 1974: 187-190).

El producto principal de las ovejas churras y castellanas era el cordero, que solía venderse ya criado, aunque también era apreciado el lechal en las mesas urbanas de más alto rango; así mismo, se obtenían rentas por carne con el *desecho*, es decir, con la venta de las ovejas viejas que debían ser sustituidas a finales de septiembre y durante el mes de octubre; en segundo lugar, el interés se centraba en la lana y, por último, en la leche. Sin embargo, la fama de algunas comarcas por la calidad de sus quesos las hizo especializarse con el tiempo, aunque esto no sucederá hasta bien entrado el siglo XX. Así, por ejemplo, Martiniano Peña Sánchez constata que, hacia 1960, en Tierra de Campos, el aprovechamiento principal del ganado lanar estante era la leche, seguida de lejos por la carne y, más secundariamente, por la lana y el estiércol¹⁷. Leche consumida y comercializada en forma de queso, elaborado de forma artesa-

16 Únicamente algunos enclaves aislados escapan de este arcaico sistema extensivo ganadero, como sucede en los Montes de Pas, incluyendo el sector pasiego burgalés, o en el estrecho límite ocupado por los vaqueiros de alzada, a caballo entre León y Asturias. En ambos casos, se practicó tempranamente un sistema ganadero especializado y técnicamente más evolucionado, que individualiza a estos pueblos de sus vecinos montañeses, al fundamentar toda su actividad y economía en torno a los ganados y a los productos de ellos obtenidos. Algo muy excepcional que convierte a la ganadería, en estos dos casos, en el elemento configurador de auténticos géneros de vida diferenciales.

17 Distribución de ganancias que perduró hasta bien entrado el siglo XX. En Tierra de Campos, Martiniano Peña señala que en 1960 se estimaba que aproximadamente el 60% de la producción bruta proveniente del ganado lanar procedía de la leche; el 26,6 % de la carne; y tan sólo el 12,3% de la lana. En el cómputo presentado no se contabiliza el estiércol por la dificultad de evaluar el valor de ese producto. Los datos proceden del *Programa de desarrollo económico-social de Tierra de Campos. Realizaciones en el bienio 1966-1967*, del Consejo Económico de Tierra de Campos (citado en PEÑA, M. 1987: 125-126).

nal, en su mayor parte por las familias. No obstante, en esas fechas, se constata la presencia de algunas queserías de carácter familiar, aunque, al parecer, no fuera mucha la cantidad de leche que transformaban ni distintos los métodos de elaboración o la calidad del producto final. Este autor menciona dos tipos tradicionales de queso fabricados en el corazón de Tierra de Campos (en torno a Villalón, Villada, Sahagún, Carrío de los Condes, Fromista), hechos en distintos momentos del año, en función de la calidad de la leche. Hasta el mes de mayo se hacía uno poco prensado, de forma cilíndrica, alargado y de poco diámetro, destinado al consumo en fresco. Era el llamado *queso de enjilla*, de *pata de mulo* o *queso de Villalón*, como comúnmente era conocido fuera de la comarca. Bien entrado el mes de mayo, con las hierbas bien crecidas, se elaboraba el queso duro, mucho más prensado y curado, de sección circular pero más ancha y de poca altura. Era el denominado *queso de cincho*, nombre derivado de la cinta de esparto utilizada para contener el cuajo y darlo su forma circular. A este queso también se le denominaba *queso de Campos*, y coincide plenamente en su descripción con el que aquí genéricamente denominamos **Queso Castellano** (PEÑA, M. 1987: 125).

Con independencia de su orientación preferente, la leche para la fabricación de queso siempre ha sido un subproducto del ganado ovino presente en la explotación y muy apreciado, lo que requería asegurar ese manejo cercano de los rebaños. La fórmula de manejo colectivo de la cabañas ovina

en la meseta castellana bajo la guarda de un pastor común ha perdurado hasta mediados del siglo XX, momento en el que la modernización de las explotaciones agrarias se decantó por una agricultura mercantilista que fue abandonando el complemento ganadero, dando paso a nuevas formas de negocio, más profesionales, en aquellas explotaciones agrarias que optaban por la actividad ganadera de ovino. Un tiempo pretérito en el que existía una fuerte interrelación entre explotación agrícola y explotación ganadera, siendo ésta última un mero complemento de la primera y muy raro el caso del campesino que guardase las ovejas propias porque el tamaño de su rebaño lo justificase, como sí sucederá en los años posteriores a la mutación técnico-económica del campo castellano y español.

2.3.2 SERVIDUMBRES DE LA PROPIEDAD TERRITORIAL PARA GARANTIZAR EL PASTOREO DE PROXIMIDAD EN EL ESPACIO AGRARIO TRADICIONAL

La posibilidad de hacer queso requiere la proximidad al rebaño, que permita el ordeño y la manipulación de la leche fresca en un tiempo corto, dado el carácter perecedero de este alimento. Por eso, el manejo tradicional del rebaño, en régimen de aprovechamiento extensivo, supone su salida diaria al campo para aprovechar a diario los recursos de pasto existentes en un radio limitado que permita marchar con las primeras luces del día y regresar al atardecer para su guarda en el corral. Su guía es el pastor que,

en compañía de sus perros, es el organizador de las jornadas e itinerarios siguiendo un plan pre establecido de alternancia de pastos posibles dentro del término municipal, según la época del año y la secuencia de las labores agrícolas. El pastoreo se ha realizado secularmente sobre el monte, sobre las tierras de sembradura en descanso y sobre los rastrojos una vez levantada la cosecha, saliendo el pastor y su rebaño cada día a dónde toca según una estrategia de aprovechamiento del territorio paralela a la actividad agrícola y complementaria de ésta en la pequeña explotación tradicional. Ningún sector social es ajeno a la importancia de la ganadería en la economía agraria tradicional lo que impondrá la necesaria regulación de los pastos y del pastoreo.

El principal espacio de pasto para los rebaños concejiles fue tradicionalmente el monte de propiedad municipal, cuyo aprovechamiento era colectivo y gratuito para los ganados de los vecinos al formar parte de los llamados bienes de comunes. Este espacio inculto, conformaba el tercer anillo en la distribución de tierras dentro del término municipal; el más alejado del núcleo de población que, ocupando una posición más o menos central en los pueblos de la meseta, se rodeaba de un primer anillo de huertos y herreñales, al que seguía un segundo compuesto por las tierras de sembradura y barbechos y un tercero de monte, considerado el terrazgo en reserva y fundamental por su contribución al sostenimiento de las economías de



Fig. 12. Salida cotidiana del pastor y su rebaño, en una fría mañana de invierno, en busca de pastos. Torresandino (Burgos). Autor: Fernando Molinero Hernando. 15/12/2013.

subsistencia como espacio de pasto y de provisión de madera y leñas, caza y frutos silvestres para la diversificación de la dieta campesina. Sin duda el usufructo principal sobre los espacios de bosque, monte bajo y eriales de «cortos pastos» era el aprovechamiento directo a diente, tanto del ganado mayor, de labranza o de renta, como del ganado menor de renta, lanar y cabrío, sin que ello comportase la obligación de pago alguno a las arcas municipales. En algunos pueblos, completaban este espacio de preferente uso ganadero, los baldíos, no pertenecientes ni a particulares ni a municipios, y los terrenos de realengo, pertenecientes a la Corona, ambos, por lo general, pastizales y eriales a pastos explotados colectivamente como los comunes, con los que habitualmente se les confundía dada la misma naturaleza del usufructo practicado sobre ellos. No obstante, en los pueblos de llanura, la disponibilidad de espacio de monte ha sido históricamente limitada debido a la presión ejercida sobre él para su transformación en terrazgo. Ello alentó una secular puesta en práctica de fórmulas de uso complementarias sobre el espacio en cultivo que alternativamente permitiesen el pastoreo sobre ellas, contribuyendo al incremento de la superficie de pastos.

Siendo el pasto espontáneo el principal recurso de alimentación, la alternancia planificada del pastoreo, incluyendo al terrazgo, suponía que, con independencia de la titularidad de la propiedad, la explotación de la

tierra dentro del término concejil estaba sujeta a reglamentación legal o consuetudinaria que contemplaba el interés colectivo del vecindario de los pueblos o, como se ha apuntado más arriba, el interés privado de grupos influyentes como los ganaderos de la Mesta, de forma que quedaba fuertemente restringida la libertad en la organización del territorio y los aprovechamientos. La primera provisión era establecer el cupo de ovejas que era posible mantener en el pueblo con los recursos de pasto existentes, algo regulado directamente por el Concejo o a través de las Hermanadades de Labradores y Ganaderos, creadas para organizar el reparto de cupos entre los vecinos y reglamentar el aprovechamiento pastoril, aunque nunca faltaron, por ambos aspectos, enfrentamientos, cacicadas y choque de intereses entre vecinos.

Entre las servidumbres de la propiedad agrícola ante el aprovechamiento ganadero tradicional destacan tres de gran impacto sobre el tipo de paisaje resultante, el paisaje de los campos abiertos tan característico de las llanuras de Castilla y León. En primer lugar el *cultivo en hojas*, esto es, la división del terrazgo en varios distritos compactos, cultivados de forma alternativa, pues siendo necesario el descanso de la tierra para asegurar su fertilidad -un año en el sistema de *año y vez*, dos en el *cultivo al tercio* o de *cultivo al tercer año*, e incluso más años en tierras de peor calidad- la división en hojas permitía la concentración de las tierras del año en situación de barbecho hol-



Figura 13. Amplios horizontes de campos abiertos en la Tierra de Campos vallisoletana, Urueña (Valladolid). Autor: Marta Martínez Arnáiz. 13/08/2010

gón, facilitando el pastoreo comunitario y la labor del pastor, sin riesgo para la cosechas. Esta forma rígida y disciplinada de laboreo supuso un freno histórico en la puesta en marcha de métodos de cultivo más intensivos, anulando, por ejemplo, cualquier iniciativa particular tendente a introducir rotaciones de cultivos, ya que aquella plantación que no respetase los turnos estaba condenada al fracaso: la sembradura en la hoja de barbecho sería, con toda seguridad, pasto del ganado.

El pastoreo sobre los barbechos impuso, como segunda servidumbre, la prohibición de acotamientos y cercamientos a las fincas o propiedades privadas, con el fin de permitir el libre, gratuito y comunitario aprovechamiento de esa importante superficie de pastizal. A lo sumo, se amojonaban y delimitaban mediante cercamientos temporales las hojas de sembradura a modo de protección,

con la obligación de desmantelar estas estructuras provisionales una vez «alzados los frutos». Esta práctica de voto, no siempre materializada físicamente, dió nombre a la tercera servidumbre a tener en cuenta: la denominada *derrota de las meses o apertura de los panes*. Supone la obligación colectiva y explícita de *abrir* las tierras de cultivo a los rebaños del pueblo tras la cosecha, a fin de permitir el aprovechamiento comunal de los residuos agrícolas de las rastrojeras. Este derecho es uno de los que han subsistido hasta la actualidad en los pueblos de campos abiertos de Castilla y León.

En definitiva, las cabañas concejiles, precisaban para su mantenimiento explotar todos los recursos de pasto posibles. No sólo los pastos de los comunes sino también los de las fincas particulares cuando éstas no estuvieran sembradas. Su fundamento es alimentar al ganado diversificando las

posibilidades y, muy especialmente, al ganado menor de renta; pero existe en esta práctica ganadera la contrapartida agrícola de una fertilización natural abundante con el deambular de los ganados por el terrazgo, para lo cual la derrota se extendía a todos los rebaños mayores y menores del pueblo. A este respecto, Martiniano Peña señala que en Tierra de Campos, el campesino aprovechaba al máximo cualquier oportunidad de intensificar el abonado, siendo frecuente que las ovejas durmiesen en el campo desde que finalizaba el ordeño, a mediados de agosto, hasta la sementera, a fin de aprovechar mejor las deyecciones » (PEÑA, M. 1987: 131).

Este derecho, perteneciente al acerbo de usos y costumbres tradicionales, sólo a veces estaba explícitamente reconocido en las ordenanzas municipales, pero su observancia implicaba necesariamente la obligación de organizar el cultivo en hojas, estando regulado el aprovechamiento de tan preciados pastos por normas estrictas. Si había más de un rebaño en el pueblo se hacían suertes, dividiéndose el campo en tantos polígonos como rebaños, lo que, a menudo, era motivo de disensión, por desacuerdo con la suerte asignada. Las denuncias por invasión de suertes ajenas eran frecuentes y para minimizarlo, la fecha de entrada a los rastrojos se fijaba en el mismo día para todos. La única excepción a la derrota, y sólo temporal, era la prohibición del pastoreo en los barbechos encharcados, por el perjuicio, por compactación y apelmazamiento del suelo, que el paso de los ganados

podía causar cuando el terrazgo estaba en tales condiciones.

2.3.3 **EL LEGADO PATRIMONIAL DE LA GANADERÍA OVINA EN EL PAISAJE CASTELLANOLEONÉS DE CAMPOS ABIERTOS**

La ganadería de ovino en Castilla y León, aún teniendo en cuenta su carácter complementario, tiene una indiscutible importancia como modeladora del espacio, debido, como se ha expuesto arriba, a las servidumbres que el aprovechamiento ganadero imponía al espacio agrícola. Campos abiertos, donde la propiedad fragmentada quedaba delimitada por linderos, ribazos y algunos pies de árbol, a modo de mojones. Estos límites, visualmente potentes para la compartmentación espacial, perfilaban el conjunto de las pequeñas parcelas, irregulares y alargadas, que representan bien la imagen del terrazgo tradicional en los pueblos de la meseta castellanoleonesa. Una delimitación funcional pero difusa, pues el tránsito entre heredades quedaba garantizado para el aprovechamiento ganadero sobre el labrantío en los períodos de receso productivo. El paisaje tradicional resultante es bastante común en el llano: el anillo de tierras de sembradura, resuelto en un mosaico de parcelas minúsculas, rodea el núcleo de población, concentrado compacto; hacia el exterior, el terrazo linda con un tercer anillo de espacio inculto ocupado por el monte y los eriales, esencial para la economía campesina de subsistencia y sobre todo para el sostentimiento de sus ganados. Un espacio de pastoreo imprescindible, a menudo presionado, maltratado

y sobreexplotado por la necesidad y las prácticas pastoriles. Un espacio que la mentalidad agricultora, dominante y hambrienta de tierras, transformó abusivamente en terrazo en distintos momentos históricos de extensificación de cultivos, que con gran irracionalidad han alcanzado a décadas recientes bajo la influencia de las primeras subvenciones de la PAC en nuestro país y el menor interés por el monte y los pastos ante una cabaña en retroceso.

sos del espacio inculto y del cultivado en reposo, en la actualidad, justo es reconocer el gran valor medioambiental de un ganado que alcanza el óptimo de calidad explotado en régimen extensivo o semi-extensivo, asegurando el aprovechamiento de los recursos naturales y el interés productivo del espacio. Lo que antaño fue un modelo ganadero de obtención de rentas basado en un sistema de alimentación de mínimo coste, se



Fig. 14. «Ancha es Castilla» de Marceliano Santa María. Museo Municipal Marceliano Santa María (Burgos). Realizado en Sasamón (Burgos). Año 1906. Óleo sobre lienzo. 115 x 200 cm.

En definitiva, si el ovino fue complemento económico en la explotación agraria tradicional es algo que no le resta importancia, ni en su aportación económica, dado que en el contexto de la subsistencia lo complementario forma parte indisociable de lo vital, ni en su papel como actividad clave en la configuración del espacio económico y del paisaje resultante. Si en el pasado fue muy reconocido su potencial económico para movilizar los recur-

inscribe hoy, en un contexto de sostenibilidad, en una modalidad de explotación ganadera de bajos insumos ligada al territorio, con el consiguiente beneficio para la biodiversidad, la variedad paisajística y el mantenimiento de las referencias patrimoniales en un espacio vivo y en uso.

El arraigo histórico del ganado ovino en la Castilla rural se lee en el territorio, aún hoy día, tras los profundos cam-

bios acaecidos en el parcelario tras la política de Concentración, las imposiciones reorganizativas de la mecanización, la especialización agrícola y la reducción drástica de la cabaña. Es en este contexto de arraigo territorial y de tradición secular del ganado ovino en el que se inscribe el **Queso Castellano**, como uno más de los subproductos obtenidos del entramado tradicional de aprovechamientos agrarios.

Probada queda su larga trayectoria y tradición en el espacio regional, con indicios físicos en el paisaje y en la cultura material de los pueblos que han habitado este espacio a lo largo del tiempo, a los que se unen otros muchos indicios inmateriales pertenecientes al acervo popular, que evocan el queso transcendiendo su condición de alimento para convertirlo en un referente cultural y patrimonial.

CAPÍTULO III: LA HISTORIA ESCRITA DEL QUESO CASTELLANO

Autores: Dr. Luis Antonio Rodríguez Ruiz, Dr. David Delgado Fuente y Dra. Carmen Asensio Vegas (Estación Tecnológica de la Leche, ITACyL, Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León)

Aunque España ha tenido un larga tradición en la producción y comercialización de la lana (La Mesta: 1273-1836), con una preponderancia mundial tanto en el mantenimiento de los mejores rebaños merinos como en la industria textil, no es menos cierto, que existieron otros rebaños, fundamentalmente de razas autóctonas, que se dedicaron en parte a otra actividad mixta complementaria de la primera: la producción de leche para la fabricación de sus propios quesos, que en principio servían como moneda de cambio para otras actividades comerciales y, al ser rebaños estantes, tuvieron el valor añadido del mantenimiento de una vida rural en zonas

especialmente desfavorecidas, aprovechando recursos que de otra forma se perderían.

Con el paso del tiempo cuando la decadencia de la Mesta fue un hecho (Klein, 1994) y comenzaron las *desamortizaciones* de Campomanes y Jovellanos entre 1761 y 1824 (Martín, 1973; Tomas y Valiente, 1977) se produjo un cambio de actividad ganadera y abandono de la trashumancia, aumentando los rebaños estantes dirigidos fundamentalmente a la producción de leche y lechazos, que utilizaban los productos agrícolas, los pastos y rastrojeras como base de su alimentación.



Figura 15. Rebaño de ovejas aprovechando recursos forrajeros. Autor: Luis Fernando de la Fuente Crespo

Castilla y León ha sido y es una región ovina productora de leche y lechazo, inicialmente utilizando sus razas autóctonas, es decir, la Churra y la Castellana, en sistemas de explotación de pastoreo, optimizando los recursos vegetales disponibles. En el siglo XX y con el desarrollo de la industria quesera, se pasó a la venta de leche a la misma, obteniendo unos ingresos más regulares en las explotaciones que, ba-

sándose en un enorme esfuerzo personal y reducidos gastos de producción, implicaron el desarrollo de unas economías relativamente saneadas. Este paso conllevó el cambio de una mentalidad tradicionalmente mercantilista a una mentalidad monetaria y, por tanto, se abrieron las puertas a una economía de mercado para los productos de ovino lechero (Rodríguez, 2013).



Figura 16. Rebaño de ovejas churras aprovechando pastos y rastrojeras. Autor: Luis Fernando de la Fuente Crespo

3.1. UN PASEO POR LA HISTORIA DEL QUESO: EL MUSEO DEL QUESO DE VILLALÓN

En el Museo del Queso de Villalón de Campos (Valladolid) se des-

cribe, de manera sencilla para el visitante, una breve historia del queso a través de unos grabados muy visuales, formativos y representativos que textualmente citan lo siguiente:



PREHISTORIA: no se sabe ni donde ni cuando nació el queso pero es de suponer que lo descubrieron de forma casual diferentes comunidades al mismo tiempo al observar que la leche coagula y fermenta a temperatura ambiente.



EDAD ANTIGUA: sabemos que los sumerios consumían un queso con miel, que la primera referencia al precio del queso estaba en el Código de Hammurábi (1800 a. C.), que los egipcios solo comían una especie de cuajada, que en la Biblia aparece como un alimento muy común, que los quesos de cabra de Creta alcanzaron gran fama en el Mediterráneo.

- En **ÉPOCA ROMANA** se consigue definir completamente el proceso quesero, por lo que la elaboración se mantendrá sin grandes cambios hasta fecha recientes.



EDAD MODERNA:

- **AMÉRICA:** los españoles introdujeron animales lecheros y con ellos la técnicas para hacer queso, especialmente el queso fresco (Villalón, Burgos, Valle del Pas...) que aún en la actualidad goza de gran popularidad y está extendido por muchos países.
- **SIGLOS XVIII-XIX:** una serie de descubrimientos en el campo de la bacteriología, la química y la mecánica dan lugar a la modernización de la industria quesera.



EDAD CONTEMPORÁNEA: a lo largo del siglo XX las fábricas sustituyeron a las queserías tradicionales en Europa y EEUU. La producción industrial permitió que quesos únicos de un régión se copiasen y elaborasen a gran escala en cualquier parte del mundo.

3.1.1 EDAD CONTEMPORÁNEA

Se puede decir que abarca desde 1789 hasta la actualidad. En este caso y sobre todo a partir del año 1982 ya existen verdaderos tratados de quesería. En concreto de los quesos españoles y del **“Queso Castellano”** existe un estudio titulado *“Quesos Españoles. Tablas de composición, valor nutritivo y estabilidad”* (Marcos *et al*, 1985) donde diversos autores del Departamento de Tecnología y Bioquímica de los Alimentos de la Universidad de Córdoba desarrollaron durante los años 1982-1985 un proyecto financiado por la Comisión Asesora de Investigación Científica y Técnica, que deja constancia clara y de forma admis-

rable del **“Queso Castellano”**, aportando una información valiosísima en relación a su composición, valor nutritivo y métodos de análisis más característicos.

Se trata de señalar al queso de Castilla y León, **“Queso Castellano”**, en su vertiente más histórica, literaria e incluso antropológica.

3.1.2 EL SECTOR LÁCTEO Y EL QUESO EN CASTILLA Y LEÓN.

Para poder tener una visión histórica del sector lácteo a finales del siglo XIX, puede resultar ilustrativo reseñar una parte de la conferencia que con el título *“Del Ganado Lanar”* pronunció el secretario

de la Asociación General de Ganaderos, Don Miguel López Martínez, en el Paraninfo de la Universidad de Madrid dentro del Ciclo: "Conferencias Agrícolas", organizado por la Dirección General de Instrucción Pública, el 10 de diciembre de 1876, siendo Ministro de Fomento el Excmo. Sr. Conde de Torezno (López, 1876) dice así: *<...Hemos llegado a la última parte de nuestro tema: a la producción de leche. Señores, para que se comprenda toda la importancia de toda la industria lechera, bástenos decir que los economistas rurales miden y gradúan el progreso agrícola de un país por la utilización y el aprovechamiento de las materias primas primeras, consideradas en otros como desperdicios. La industria lechera no tiene entre nosotros verdadera importancia mercantil ni industrial, y esto en un tiempo en que constituye un ramo principal de la riqueza de las naciones cultas del mundo. La leche es en España un desperdicio,*

¡cómo hemos de sacar utilidad al ganado! El censo oficial nos dice que la ganadería lanar española consta de cerca de 24 millones de cabezas: de ellas la tercera parte pueden ser vacías, y la otra de cría. Pues bien: si cada oveja produce por término medio un queso de cuatro libras durante la temporada y se ordeñasen los 8 millones de ovejas de cría, el valor del queso, siendo 75 Rs. el precio de la arroba, sería de 96 millones de reales, cuya cantidad es tanto más importante, cuanto que se distribuiría entre campesinos, generalmente de escasos recursos. Desgraciadamente, la ganadería trashumante no puede ser ordeñada, ni lo es la estante que tiene la majada lejos del poblado. Solamente lo son los pequeños rebaños que pastan cerca de las grandes poblaciones, y únicamente se fabrica queso en cantidad apreciable en la Mancha y en algunas comarcas de Castilla y en otras de Andalucía, no muy extensas...>.



Figura 17. Rebaño de ovejas aprovechando pastos y rastrojeras. Autor: Luis Fernando de la Fuente Crespo

El mundo del queso y de la quesería en Castilla y León se ha forjado no solo a base de los conocimientos y tradiciones trasmitidas por los pastores a lo largo de los siglos sino también del esfuerzo de muchas personas que se han dedicado a la formación y la investigación en estos campos de la ciencia. En relación a la enseñanza e Investigación en la Industria Láctea, Arroyo González informa en un interesante estudio (Arroyo y Casado, 1981) que: *<Los hermanos Ventura y Juan Alvarado Albo, competentes ingenieros, se entregaron con todo entusiasmo al estudio de la industria láctea que a ellos se debe gran parte de su esplendor, pues, además de sus informes provinciales, numerosos alumnos recibieron de ellos la enseñanza de la técnica lechera, ya que fueron también profesores de la primera Escuela de Lechería organizada en España, la fundada en Villablino (León) en 1888 por aquél gran filántropo que fue Don Francisco Fernández-Blanco Sierra Pambley>*. Santos Arán escribía de este último: *<En la Escuela de Industrias Lácticas de Villablino se educaron muchos jóvenes, que por no prestar atención a esas industrias el Estado, carecían de colocación adecuada, dándose el caso anómalo de que alumnos inteligentísimos tuviesen que emigrar y dedicarse al comercio y a los negocios por no encontrar colocación adecuada, verdadero sarcasmo en España, donde con mucho ganado y tradiciones para elaborar queso y manteca, no hay ni asomos de organización industrial, presidiendo en todo el mayor empirismo y la más lamentable rutina>* (Arán, 1940).

En la *Memoria de La Cámara de Comercio e Industria de Valladolid* referida a los años 1966-1967 (Cámara Oficial de Comercio e Industria, 1968) se describe con mucho detalle la relevancia que la industria láctea y sobre todo la de los quesos tenía en Valladolid con un importante número de queserías tanto en la provincia (44 industrias queseras) como en la capital (5 industrias queseras). Dada su importancia creemos importante transcribir una parte de su contenido cuando cita y describe algunas de las industrias queseras de Valladolid y provincia (Figura 18):

<MARiano RUÍZ RODRÍGUEZ. Empresa fundada en 1925. Ha modernizado su fabricación de queso de "pasta azul" y fundido en el año 1955, Llevado a cabo, en el año 1965, una nueva modernización, con una superficie cubierta de cuatro mil metros cuadrados. Su fabricación actual más importante son las marcas: La Oveja y La Vaca Buena, en sus diferentes formatos, para abastecer todos los mercados de España. Su factoría está instalada en Rueda (Valladolid).>

MANTEQUERIAS ARIAS, S. A. Empresa emplazada en Medina de Rioseco (Valladolid), carretera de Toro, s/n., donde se dedica desde su fundación en el año 1940, a la fabricación de quesos de leche de oveja, pasteurizada, de tipos Roquefort y manchego, con las marcas Peñasanta, para tipo Roquefort y Almirante para el manchego (castellano).

VIUDA DE DEMETRIO CANAL. Doña Lucila Hernández Cartón. Esta empre-

sa se fundó en el año 1940, teniendo sus instalaciones en la capital, calle de Eslava, núm. 4, donde se dedica a la fabricación y exportación de queso manchego de oveja.

COOPERATIVA AGROPECUARIA CASTILLA. Arenas s/n Valladolid, LUIS CORRAL GALAN. Pilarica 44. Valladolid, ARSACIO LÓPEZ BURÓN. Padre Francisco Suarez, 31. Valladolid, ANTONIO NÚÑEZ MORANTE. Callejón de la Alcoholera. Valladolid, SABINO CEJUELA CASTAÑEDA. Alcazarén, MARCIAL SÁNCHEZ SÁNCHEZ. Amusquillo, MIGUEL SÁNCHEZ MORENO. Ataquines, SEBASTIÁN MARCOS MARCOS. Campaspero, BENITO RODRÍGUEZ REVILLA. El Campillo, BENITO RODRÍGUEZ REVILLA. Carpio, GREGORIO ARANDA ARANDA. Casasola de Arión, CESÁREO HERNÁNDEZ REVILLA. Casasola de Arión, PEDRO TOMÁS AGUADO. Castromonte, MARÍA SANZA MOYANO. Cigales, ÁNGEL CASTRO BUENTIEMPO. Corcos del Valle, MASSANES Y GRAU, S.A. Esguevillas de Esgueva, ERNESTO REGUERO GASCÓN. Esguevillas de Esgueva, JEREMÍAS GAMAZO RICO. Matapozuelos, LUCIO MELLAR DE ELERA. Mayorga de Campos, PATROCINIO CASADO PASTOR. Medina

del Campo, SISINIO ÁLVAREZ MARCOS. Medina de Rioseco, RAMÓN GAMAZO ALONSO. Melgar de Arriba, BENITO MUÑIZ GAMAZO. Mojados, AMILCAR RUBIO RODRÍGUEZ. Nava del Rey, DOMICIO GAMAZO ESTEBAN. Peñaflor de Hornija, MÁXIMO HERNÁNDEZ MARTÍN. Pollo, MANUEL PÉREZ CARRERA. Pozuelo de la Orden, ACACIO ARRIBAS GONZÁLEZ. San Miguel del Arroyo, ALEJANDRINO SANZ GARCÍA. San Miguel del Arroyo, MÁXIMO HERNÁNDEZ MARTÍN. San Román de Hornija, BASILIO SAIZ SAIZ. Sardón del Duero, PEDRO GARCÍA DE LA RIVA. La Seca, FÉLIX SANZ MARTÍN. Serrada, MÁXIMO HERNÁNDEZ SAN JOSÉ. Tiedra, MANTEQUERÍAS VILLAVICIOSA. Tordesillas, TEODORO MIGUEL GARCÍA. Tordesillas, AVELINO GAMAZO RICO. Torrecilla de la Abadesa, LUCAS GONZÁLEZ CASQUERO. Torrecilla de la Orden, CESÁREO MANRIQUE ALONSO. Tudela de Duero, MÁXIMO HERNÁNDEZ MARTÍN. Urueña, SANTIAGO QUEVEDO MARTÍN. Valoria de la Buena, FEDERACIÓN HERNÁNDEZ CRIADO. Villalba de los Alcores, MÁXIMO HERNÁNDEZ MARTÍN. Villalbarba, TEODORO MIGUEL GARCÍA. Villalón de Campos, ALEJANDRO VERDEJO ÁNGEL. Villanubla, PEDRO GARCÍA DE LA RIVA. Wamba>.

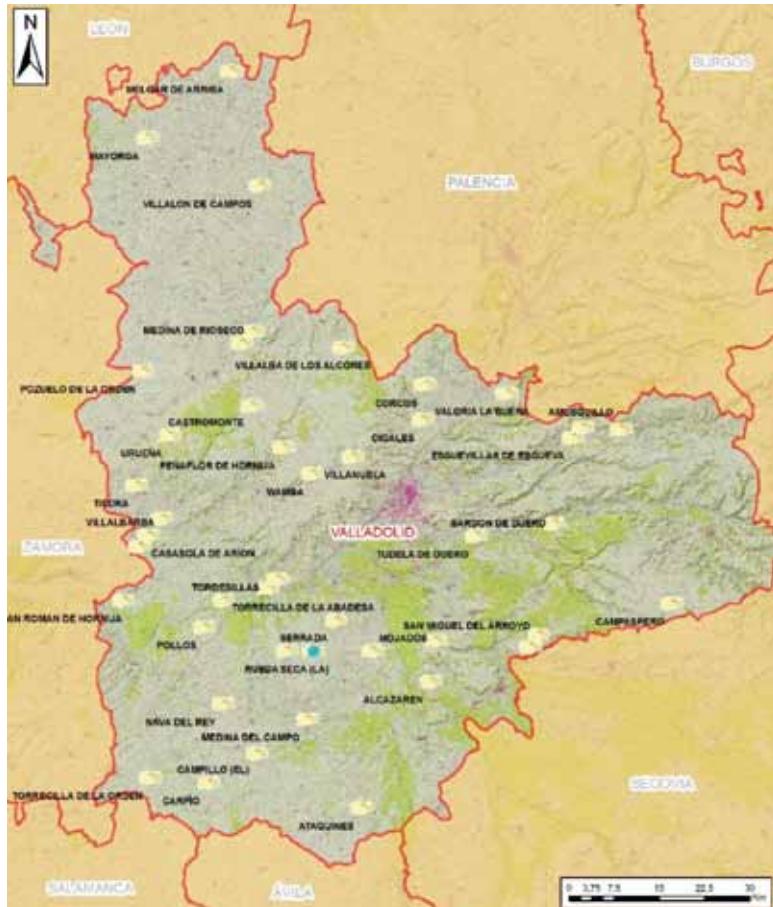


Figura 18. Mapa de las queserías de la provincia de Valladolid, años 1966-1967. Elaboración propia (ITACYL, 2014)

De nuevo en la Memoria de La Cámara de Comercio e Industria de Valladolid referida a los años 1968-1969 (Cámara Oficial de Comercio e Industria, 1970) se describe con mucho detalle la importancia que la industria láctea y sobre todo la de los quesos tenía en Valladolid, con 42 industrias queseras (ligera disminución con respecto al periodo anterior) en la provincia y 5 en la capital. Dada su relevancia creemos importante transcribir una parte de su contenido cuando cita y describe algu-

nas de las industrias queseras de Valladolid y provincia (Figura 19):

<ACACIO ARRIBAS GONZÁLEZ (Sucesor de Miguel Arribas Sacristán). Esta empresa se encuentra emplazada en San Miguel del Arroyo (Valladolid), donde se dedica a la fabricación de queso tipo manchego.

COOPERATIVA AGROPECUARIA CASTILLA. Empresa emplazada en la capital, Camino de las Arenas, 5/11., donde se dedica a

la fabricación de quesos de leche de oveja. Inició sus actividades en el año 1960.

MANTEQUERÍAS ARIAS, S. A. Empresa emplazada en Medina de Rioseco (Valladolid), carretera de Toro, s/n., donde se dedica desde su fundación en el año 1940, a la fabricación de quesos de leche de oveja, pasteurizada, de tipos Roquefort y manchego, con las marcas Peñasanta para tipo Roquefort, y Almirante para el manchego.

MASANES Y GRAU, S. A. Empresa emplazada en Peñafiel (Valladolid), donde se dedica a la fabricación de queso de oveja supercurado. Pertenece a la cadena de Productos MG, que posee ocho fábricas en España. Su nueva fábrica de Peñafiel ocupa una extensión de 3.500 metros cuadrados, en la cual se encuentra las más modernas instalaciones para la fabricación de queso, y extensas cámaras para la maduración y envejecimiento. Posee un centro de recogida de leche y amplias bodegas para la maderación de queso, en Esguevillas de Esgueva (Valladolid).

ANTONIO NUÑEZ MORANTE. Empresa emplazada en la capital, Camino de la Acholiera, núm. 14, donde se dedica a la fabricación de quesos, mantequilla y productos lácteos bajo el nombre comercial de "Queserías Boffard". Fue fundada en el año 1880.

MARIANO RUIZ RODRÍGUEZ. Empresa fundada en 1925. Ha modernizado su fabricación de queso fundido en el año 1955, llevando a cabo, en el año 1965, una nueva modernización, con una superficie cubierta de cuatro mil metros

cuadrados. Su fabricación actual más importante son las marcas: La Oveja y La Vaca Buena, en sus diferentes formatos, pala abastecer todos los mercados de España. Su factoría está instalada en Rueda (Valladolid).

ARMANDO SANZ DE ISCAR. Empresa emplazada en Serrada (Valladolid), donde se dedica a la fabricación de queso de oveja.

MARIA SANZ MOYANO (Vda. de Francisco Hernández).-Empresa emplazada en Cigales (Valladolid), donde se dedica a la fabricación de queso puro de oveja, bajo la marca Hernández. Comenzó sus actividades en el año 1930.

VIUDA DE DEMETRIO CANAL.-Doña Lucila Hernández Cartón. Esta empresa se fundó en el año 1940, teniendo sus instalaciones en la capital, calle de Eslava, núm. 4, donde se dedica a la fabricación y exportación de queso manchego de oveja.-

Existen además los siguientes industriales en la capital: **LUIS CORRAL GALAN.** Piñarica 44, **ARSACIO LÓPEZ BURÓN.** Padre Francisco Suárez, 31, y en la provincia: **SABINO CEJUELA CASTAÑEDA.** Alcazarén, **MARCIAL SÁNCHEZ SÁNCHEZ.** Amusquillo, **MIGUEL SÁNCHEZ MORENO.** Ataquines, **BENITO RODRÍGUEZ REVILLA.** El Campillo, **BENITO CARBAJOSA DOMINGUEZ.** Canalejas de Peñafiel, **BENJAMÍN NAVAS SERNA.** Carpio, **CESÁREO HERNÁNDEZ REVILLA.** Casasola de Arión, **PEDRO TOMÁS AGUADO.** Castromonte, **MANUEL PÉREZ CARRERAS.** Ciguñuela, **ÁNGEL CASTRO BUENTIEMPO.** Corcos del Valle, **ERNESTO REGUERO GASÓN.** Esguevillas de Esgueva, **JEREMÍAS GAMAZO RICO.** Matapozuelos, **MANUELA MANZANO RODRÍGUEZ.** Ma-

yorga de Campos, JOSÉ MARÍA ALONSO MELGAR. Medina del Campo, PATROCINIO CASADO PASTOR. Medina del Campo, SISINIO ÁLVAREZ MARCOS. Medina de Rioseco, RAMÓN GAMAZO ALONSO. Melgar de Arriba, BENITO MUÑÍZ GAMAZO. Mojados, COMERCIAL RUBIS, S.A. Nava del Rey, DOMICIO GAMAZO ESTEBAN. Peñaflor de Hornija, EVARISTO MARCOS CABEZÓN. Peñaflor de Hornija, MANUEL PÉREZ CARRE-RA. Pozuelo de la Orden, ALEJANDRINO SANZ GARCÍA. San Miguel del Arroyo, BASILIO SAIZ SAIZ. Sardón del Duero, PEDRO

GARCÍA DE LA RIVA. La Seca, MANTEQUE-RÍAS VILLAVICIOSA. Tordesillas, TEODO-RO MIGUEL GARCÍA. Tordesillas, AVELINO GAMAZO RICO. Torrecilla de la Abadesa, LUCAS GONZÁLEZ CASQUERO. Torrecilla de la Orden, JOSÉ SÁNCHEZ SÁNCHEZ. Tudela de Duero, MÁXIMO HERNÁNDEZ MARTÍN. Urueña, SANTIAGO QUEVEDO MARTÍN. Valoria de la Buena, LEONCIO MARCOS RUIZ. Vega de Rupionce, FEDE-RACION FERNÁNDEZ ORIA. Villalba de los Alcores, ISIDRO RUBIO GRANADO, ALEJAN-DRÁ VERDEJO ÁNGEL. Villanubla>.



Figura 19. Mapa de las queserías de la provincia de Valladolid, años 1966-1967. Elaboración propia (ITACYL, 2014)

En el libro de Carlos Moro y Bernardo Pons titulado "Los Quesos de Castilla y León" también en su anexo V (páginas 115-120) cita las fábricas de queso existentes en Castilla y León en aquella época, 1983, observándose ya una considerable reducción en su número con un tendencia a la industrialización y profesionalización de sector. Así estos autores citan las siguientes: ÁVILA: ANSELMO DE LA INSUA, Palacios de Goda. BURGOS: CELEBUSA, Carretera Logroño s/n.- Burgos; PRODUCTOS LÁCTEOS OVEJERO, Calvo Sotelo, 17.- Briviesca; HIJOS DE TEODORO ABAD, General Varela. 2.- Roa de Duero; QUESOS FRIAS, Pol. de Villalongojeas c12.-Burgos; COOPERATURA "LA BURIBA", Fray Justo Pérez.- Briviesca; ANGULO GENERAL QUESERA, S.A., Gamonal; MANTEQUERIAS LAS NIEVES, Espinosa de los Monteros; JULIO HORTA GARCÍA, Sotillo de la Ribera; DANIEL ORTEGA Briviesca; AGUSTINA CARRERAS, Busto de Fureba; FELÍX FRIAS, Buñiel; CARMEN ARANA. LEÓN: LECHERIAS DEL NORDESTE (LENOSA), Carretera de Trabajo del Cercado.- Armunia; QUESERIAS DEL ESLA, Real del Egido, 5.- León; INDUSTRIAS ROFER, Pola de Córdón; INDUSTRIAS L. MANZANO, S.A., Valderas; QUESOS CEPEDA, Queipo de Llano, 2.- Valencia de Don Juan; ALFREDO MARCOS MANSO Corbillos de los Oteros; ANÍBAL FERNÁNDEZ RODRÍGUEZ, Real, s/n.- Villaornate; JOSÉ MANSO MARCOS, Mansilla de las Mulas; TIMOTEO GÓMEZ GAMAZO, Santas Martas; FRANCISCO MARCOS MARCOS, Valencia de Don Juan; JOSÉ PINILLA GARCÍA, Sahagún; ALBINA SALAN GETINO, Quintana de Rueda; GABINO PÉREZ MARCOS, Santa Cristina de Valmadrigal; INDUSTRIAS LACTEAS SAN

VICENTE, Carretera León Collanzo, Km. 2,100. Navatejera; LÁCTEOS LEONESES, S.L., San Andrés de Rabanero; FAUSTINO CABO CORTINA, Valencia de Don Juan. PALENCIA: POK QUESERIA. S.A. Ntra. Sra. de los Ángeles.- Palencia; MANZANO HERMANOS, S.L., Palencia; COOPERATIVA GANADERA DEL CERRATO, Baltanás; CENTRAL LECHERA PALENTINA, S.L., Pol. Ind- Palencia; GRUPO S.C. núm. 7.388, Fromista; OUESERIAS MANZANO, Avda. León, 2.- Palencia; JOSÉ MARCOS ÁLVAREZ, El Valle, 19.- Palencia; JAIME MANZANO (LAS 3 MANZANAS), Paredes de Nava; GRANJA LA LUZ, Herrera de Pisuerga. SALAMANCA: CENTRAL LECERA DE SALAMANCA-LEDEJA, Salamanca; HELADOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS. S.A., Carretera Fregeneda- Salamanca; FE LIPE HERNÁNDEZ VACAS, Hinojosa del Duero; TEODORO DE MIGUEL GARCÍA, Lumbreras; JUSTO. SEGOVIA: LA FLOR DE CASTILLA Hijo de Mariano Gordo, Valdihuertos, 11. Cuellar; INDUSTRIAS LACTEAS PASCUAL, Riaza. SORIA: MANTEQUERIAS GAYALERIN, Las Fuentes 3, Soria; MANTEQUERIAS YORK; Estudio 8, Soria. VALLADOLID: CENTRAL LECHERA VALLISOLETANA, S.A.- No fabrica, Avda. De Santander. 2.- Valladolid; INDUSTRIAL QUESERA DE TIERRA DE CAMPOS, S.A., Tordesillas; ARIAS, S.A., Medina de Rioseco; MASSANES Y GRAU, S.A. Nestlé, Calvario, 37.- Peñafiel; Vda. de DEMETRIO CANAL, Eslava, 4.- Valladolid; ANTONIO NUÑEZ MORANTE, S.A., Camino de la Alcoholera. 14.- Valladolid; LA QUESERA TORRELAGUNENSE, S.L., Avda. Portugal.- Medina del Campo; JUAN MARTÍNEZ.S.L., Mayorga del Campo; MARTÍN Y HERMAN, S.A. Medina del Campo; PEDRO TOMAS AGUADO, Castromonte; COMERCIAL RUBIO, S.A.,

Nava del Rey; PONCIANO TOMAS PÉREZ Y HERMANOS, Castromonte; ISIDRO RUBIO GRAMADO, Villanubla; ÁNGEL ALONSO GAMAZO, Pedrajas de San Esteban; ARMANDO SANZ DE ÍSCAR, Serrada; BENITO RODRÍGUEZ REVILLA, El Campillo; BASILIO SAINZ SAINZ, Sardón de Duero; SISINIO ÁLVAREZ MARCOS, Pinilla, 7.- Medina de Rioseco; BENJAMÍN NAVAS MOREDA, Carpio del Campo; BENITO MUÑIZ GAMAZO, Mojados; SANTIAGO QUEVEDO MARTÍN, Valoría la Buena; AVELINO GAMAZO RICO, Torrecilla de la Abadesa; LEONCIO MARCOS RUIZ, Vega de Ruiponce; JOSÉ SÁNCHEZ SÁNCHEZ, 29 de diciembre, 46 - Tudela de Duero; JOSÉ F. HERNÁNDEZ CRIADO, Villalba de los Alcores; ELIAS RAMOS ALONSO Villafrandes, de Campos; MARIANO GAMAZO CARBAJOSA, Melgar de Arriba; FLORENCIA HERNÁNDEZ SANZ, Cigales; MARIANO REGLERO PENA, López Gómez, 8.- Valladolid; PEDRO GARCÍA DE LA RIVA, López Gómez, 7.- La Seca; JEREMIAS GAMAZO RICO, Matapozuelos; IGNACIO MARCOS MARCOS, Pol. Argales, 103.- Valladolid; COOPERATIVA AGROPECUARIA CASTILLA, Camino de Palomares. s/n.- Valladolid; ERNESTO RECUERO GASCON, Esguevillas de Esgueva. ZAMORA: INDUSTRIAL QUESERA TOREJANA, Avda. L. Rodríguez de Miguel, 1-Toro; LUIS CASTRO MARTÍN, San Juan, 1 1-Toro; INDUSTRIAS L. MONTELARREINA S.A., Fresno de la Ribera; ANTONIO MARTÍN ILBESA, Benavente; RIESPRI, Plaza Santa Ana. 1- Zamora; ANDRÉS SÁNCHEZ MIRANDA, Morales del Vino; QUESERIAS CASTRO, Avda. Luis R. de Miguel, 4.-Toro; COOPERATIVA AGROPECUARIA CAMPOS-TERRA, Villalpando; JOSÉ MARCOS CARRERAS, Manganeses de la Lampreana; JOSÉ

MARTÍN CASTRO, Tapioles; JUSTINO ALONSO ESTEBAN, Fuentesáujo; SEVERO MARCOS CABEZÓN, Avda. L. R. de Miguel, 18-Toro; MARCOS MARTÍN GONZÁLEZ, Pinilla de Toro; ENRIQUE MARCO MARTÍN, Fuentelapeña; AMBROSIO MARCOS CABEZÓN, Montamarta; JESÚS RODRÍGUEZ MANZANO, Carretera de la Estación, 13- Zamora; ANTONIO MARCOS MANSO, Carbañales, 18- Zamora; VIRGILIO CASTRO CASTRO, Puentica. 7- Zamora; SECUNDINO SÁNCHEZ SÁNCHEZ, La Hiniesta; MANUEL BIENVENIDO ALONSO, Real, 27.- Villalpando; LORENZO RODRÍGUEZ GAREA, Santa Cristina de la Polvorosa; DOMINGO MARTÍN CASTRO, Tapioles; JOSÉ REVILLA SÁNCHEZ, Villarín de Campos; MANUEL CHILLON PLAZA, Pinilla de Toro; MARIO GÓMEZ, Villalonso; JUSTO TORRERO COBOS, La Bóveda de Toro; LUIS GUTIERREZ MARCOS, San Andrés, 32- Zamora; CLEMENTE MERINO BENITEZ, Moreruela de Tábara; ANSELMO DE CASTRO MARTÍN, Toro".

3.1.3 CACHARROS HISTÓRICOS DE QUESERÍA Y AUTORES CASTELLANOS

Tampoco se puede olvidar que de la importancia de los productos lácteos y los quesos también da fe el arte de los cacharros populares que ha sido reflejado ampliamente por José L. Rodríguez Posadas (1981), en sus pinturas, algunas de las cuales fueron recogidas en una publicación denominada "Cacharrería Histórica: algunas piezas olvidadas" (Posadas, Val, & Godofredo, 1981), en cuya introducción, José Delfín Val, cita las ollas lecheras y las **queseras** (Delfín, 1993).



Figura 20. Lecheras propiedad de Queserías Boffard (Grupo Arias). Autor: Luis Antonio Rodríguez Ruiz



Figura 21. Lecheras propiaedad de Félix Sanz (Serrada). Autor: Luis Antonio Rodríguez Ruiz



Figura 22. Mesa de quesería con sus prensas (Museo del Queso de Villalón. Valladolid). Autor: Luis Antonio Rodríguez Ruiz



Figura 23. Moldes y cinchos utilizados para la fabricación del **“Queso Castellano”**. Propiedad de Félix Sanz (Serrada). Autor: Luis Antonio Rodríguez Ruiz

3.2. REFERENCIAS ESPECÍFICAS AL "QUESO CASTELLANO".

Muchas son las referencias específicas del mismo, sobre todo a partir de la segunda mitad del siglo XX. Solo se pretende dejar constancia documental de las más interesantes desde el punto de vista de consolidación del "Queso Castellano".

Carlos García del Cerro en el libro titulado "España. El país de los cien quesos" (1996) en el capítulo "De Tartesos a la Mesta y algo más" (página 21), hablando del precio de los quesos cita a don Diego Hurtado de Mendoza que el 14 de diciembre de 1442, al poner precio a las mercaderías de parte de Cantabria decía: *<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. Libra de queso de Castilla con las mismas onzas, 18 cuartos>*. En este mismo libro el capítulo titulado "Las tres españas y sus islas" (páginas 69-70) cuando habla de los quesos de la meseta norte dice *<El castellano es otro queso clásico de oveja,... Su área de elaboración es mucho más extensa y recoge ocho provincias de Castilla y León con una gran producción; bien implantado y reconocido en el mercado nacional, hasta el punto de que existen identificaciones de quesos y productores en función de su área originaria>*.

Carlos Moro y Bernardo Pons en el libro "Los Queso de Castilla y León"

(1983) en el capítulo 4 "Tipos de queso existentes en Castilla y León" (página 27-32) en los quesos de leche de oveja cita al *<Queso de Castilla (queso tipo manchego) y con denominaciones específicas: Queso de Villadiego, Queso de Villalba de los Alcores, Queso de Esgueva, Queso de Medina de Rioseco (según Barroso) y Queso de Ataquines (según Barroso). Región de producción: Valladolid, Zamora, Salamanca, Burgos, Segovia y Palencia. Materias primas: leche de oveja; cuajo animal, cloruro sódico, fermentos lácticos y cloruro cálcico. Características esenciales del queso listo para el consumo: pasta prensada y dura, forma cilíndrica, dimensiones de 18-22 cm de diámetro por 8-9 cm de altura, peso de 2,5-3 kg. Corteza dura con impresiones de los moldes o pleitas en la superficie lateral y de la flor en las caras planas. De color amarillo paja pálido, una vez limpia la superficie de los mohos verdoso-negruzcos formados durante la maduración. Tiene gran aceptación en algunos sectores del mercado de queso recubierto de mohos de color negro verdoso. Pasta firme, de color blanco marfil o blanco amarillento, aroma y sabor característicos. Ojos en pequeño número, desiguales y repartidos por toda la masa o bien sin ojos>*. Estos mismos autores reconocen que existe una grave contradicción al nombrar al queso de Castilla como tipo manchego, pero que pasa por alto "al restar en fase de esclarecimiento" ya que tanto la producción, la elaboración como las características generales son específicas para este tipo de queso.



Figura 24. Foto típica del “Queso Castellano” con las marcas del cincho en sus caras laterales. Elaboración propia (ITACyL, 2014)

La investigación científica también pone en valor al “Queso Castellano”. Así en 1985 el Ministerio de Educación y Ciencia a través de la Comisión Asesora de Investigación Científica y Técnica publica los resultados del Proyecto de Investigación Nº Referencia CAICYT 0244/81 titulado “Caracterización química de los quesos españoles” cuyo autor principal es Andrés Marcos Barrado (1985), catedrático del departamento de Tecnología y Bioquímica de los Alimentos de la Universidad de

Córdoba. El libro se titula “Queso Españoles. Tablas de composición, valor nutritivo y estabilidad”. En las páginas 23, 69, 115, 158 y 208 se reproducen las tablas de composición del “Queso Castellano” de una manera muy profusa y con un contenido muy interesante. Reproducimos la tabla de <Composición química y valor energético (p.100 g) del “Queso Castellano”> (Tabla 1) y de <Sal, Macrominerales y principales Microminerales (p.100 g) del “Queso Castellano”> (Tabla 2).

Tabla 1: Composición química y valor energético (p.100 g) del “Queso Castellano”

Nº muestra	Humedad	Grasa	Proteína	A. Láctico	Cenizas	Calorías	H/Q.M	G/E.S
80	42,8	35,0	19,3	1,0	3,0	392	65,8	61,2
180	35,4	25,5	31,7	1,2	4,2	356	47,5	39,5
181	33,0	36,0	22,3	1,6	5,5	413	51,6	53,7
172	31,4	36,0	27,4	2,2	4,8	434	49,1	52,5
88	26,8	41,0	24,7	1,6	4,5	468	45,4	56,0
47	25,7	42,0	23,7	2,1	5,1	473	44,3	56,5
87	25,0	42,0	26,1	1,8	4,7	482	43,1	56,0
169	23,5	41,0	28,8	1,8	4,8	484	39,8	53,6
Media	30,4	37,3	25,5	1,7	4,6	438	48,3	53,6
D. típica	6,1	5,2	3,6	0,4	0,7	44	7,4	5,9

Tabla 2: Sal, Macrominerales y principales Microminerales (p.100 g) del “Queso Castellano”

Nº muestra	ClNa (g)	Ca (mg)	P (mg)	N (mg)	K (mg)	Mg (mg)	Zn (µg)	Fe (µg)
80	0,89	701	496	314	54	24	1.724	89
180	1,82	730	500	472	84	19	3.038	100
181	2,42	633	469	798	81	22	2.215	105
172	1,65	573	617	448	94	30	2.962	94
88	1,93	625	656	624	101	24	2.956	162
47	3,30	613	560	900	110	20	2.530	95
87	1,86	593	634	621	87	24	3.225	90
169	2,36	541	599	646	92	25	2.687	124
Media	2,03	626	566	603	88	23	2.667	712
D. típica	0,65	59	66	178	15	3	465	23

En el libro “Los Quesos de Valladolid” (1992) de Carlos Moro González en el capítulo referido a los “Quesos Típicos” (páginas 77-78) se refiere al “Queso Castellano”: *esta denominación hace referencia común a toda una serie de quesos producidos en la provincia de Valladolid y también en algunas zonas fuera de ella, pero con una*

similitud en proceso y características. Del “Queso Castellano” de Valladolid se podrían distinguir varias subzonas, como es el caso del Valle de Esgueva, de los de Rioseco o de zona de Pinares; las diferencias son básicamente el origen de los pastos y, las similitudes, la gran mayoría. Es un tipo de queso de pasta prensada no cocida, de con-

sistencia semidura a los tres meses y dura a partir de los seis. Su forma es cilíndrica y las dimensiones varían entre 18 y 25 cm de diámetro y 8 a 10 cm de altura. La corteza es dura con impresiones de los moldes, hoy de plástico, antaño de esparto, del que conservan las impresiones, en algunos casos, siendo en otros la corteza totalmente lisa. Su color externo es gris oscuro a negro, según la aplicación del aceite. El interior del queso es de color amarillo, evolucionando desde el amarillo lechoso al amarillo intenso y oscuro a medida que va madurando y envejeciendo. La pasta firme encierra un olor y bouquet agradable cuando es joven, progresivamente más fuerte y oloroso cuando está curado y una excelente fragancia cunado es añeo. Su sabor es suave pero con personalidad cuando tiene tres meses, y recio y sabroso de 8 a 12. Entre el año y el año y medio se degustan unos sabores irrepetibles que, llenando el paladar, se completan y extienden produciendo un intenso deleite de los sentidos. De ojos no muy abundantes ni muy grandes, que se van reduciendo con la edad y desaparecen con tiempos superiores a los dieciocho meses. Se puede conservar con gran facilidad, dado que tiene una corteza dura que evita los ataques externos y la pérdida de humedad, pero debe guardarse a una temperatura baja y ambiente no excesivamente seco. Quesos de hasta 2 años están en excelente estado de consumo>. Este autor también narra un recuerdo de la tradición pastoril, relatando la historia de Florencio Hernández Moral, pastor de Urueña del que dice: "Florencio es un antiguo pastor y gana-

dero de ovejas propias que ha venido haciendo queso desde que era niño. En su casa se producen quesos pero únicamente para el consumo familiar sin embargo, es fiel reflejo de la tradición en la que los pastores hacían el queso con la leche de sus rebaños y con sus técnicas y características peculiares. Florencio, ahora jubilado, sigue haciendo el queso, aparte de otras muchas más viandas derivadas del cerdo o de la uva. Pero además de él lo hacen sus hijos e hijas políticas, pues en la elaboración tradicional del queso la mujer ha jugado siempre un papel fundamental, y en muchos casos son ellas las que realmente lo elaboran. La producción, en los días que hacen queso, puede ser unos 30 a 40 litros de leche de oveja, básicamente castellana, que producen, dependiendo de las épocas y el día de cinco a siete kilogramos de queso. Urueña es un pueblo eminentemente ganadero, que presume de excelentes pastos para la producción de rica leche; el sabor especial dicen basarlo en la gran cantidad de mielgas que son ingeridas por las ovejas. Aquí estuvo instalada la fábrica que actualmente está en Castromonte. Tipo de queso fabricado: el tipo de queso fabricado es un tanto especial y no responde a los formatos y características de los quesos artesanos o artesano-industriales. Se trata de quesos de alrededor de un kilogramo pero sólo alrededor; el formato es cilíndrico pero irregular, la corteza es lisa con, a veces, alguna impresión de las tapas de madera, la altura puede variar de 3 a 4 cm. y el amarillo dorado de su corteza muestra los colores negruzcos de los hongos de maduración>.



Figura 25. Pleita, cincho y flor típico del “Queso Castellano” propiedad de Queserías Boffard (Grupo Arias). Autor: Luis Antonio Rodríguez Ruiz

En el “Libro de la Gastronomía de Castilla y León” (1986) en el capítulo de “Las materias primas” (página 231), Pedro García Trapiello habla del queso Zamorano y del queso de Castilla. *“El queso zamorano se trata de la variedad manchega que se viene fabricando tradicionalmente en Zamora con un mayor prestigio, aunque en otras provincias también se fabrica con la denominación de queso de Castilla, de Tierra de Campos, o simplemente manchego...”*. Este mismo autor publica unas fotos del Ministerio de Agricultura, Pesca y alimentación, de 1983 y en la foto 5 cita textualmente al “Queso Castellano”.

En el libro de “Los Quesos” (Cenzano, 1992) en el capítulo tercero “Los

quesos de España” (página 74-75) describe el <“Queso Castellano”: elaborado con leche de oveja de toda la comunidad de Castilla y León. Es de forma cilíndrica, con la corteza grabada como el queso Manchego. La masa interior es compacta, con unas pequeñas oquedades de origen mecánico, de color blanco-amarillento. Su sabor es fuerte y agradable, algo ácido y mantecoso. Se comercializa en piezas de 1,2 y 3 kilos de peso. Este queso se fabrica en grandes y pequeñas queserías extendidas por las provincias de Valladolid, Palencia, León, Salamanca y Segovia. Su producción es muy importante, llegando a representar el 35% de toda la producción quesera española>.



Figura 26. Típicas prensas de madera del “**Queso Castellano**” propiedad de Queserías Boffard (Grupo Arias). Autor: Luis Antonio Rodríguez Ruiz

En el “*Catálogo de Queso de España*” publicado por el Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación en 1990 define perfectamente al “**Queso Castellano**” (páginas 54 y 55). <Área de producción: toda la comunidad de Castilla y León. Definición: queso madurado, de semicurado a curado, elaborado con leche de oveja. De coagulación enzimática y de pasta prensada no cocida. De graso a extragraso. Presentación: forma cilíndrica, con la corteza bien grabada: el lateral con el zigzag del cincho, y las caras superior e inferior, ligeramente convexas, en forma de espiga por el marcado de la «flor» del entremiso. Los pesos, según los tamaños comerciales, pueden ser de uno, de dos o de tres kilos. Antecedentes: Castilla y León es la comunidad autónoma española con mayor producción quesera industrial: de sus moldes sale

el 35 % del total español y el 85 % de los quesos puros de oveja, contando las diversas variedades tradicionales de la región, aunque de éstas, la mayor parte se presenta como “**Queso Castellano**”, elaborado principalmente en las provincias de Valladolid, Palencia, León y Salamanca.

En ambas mesetas es frecuente la utilización del cincho y del entremiso, que determinan la forma del queso y el dibujo tan característico grabado en su corteza, hasta el punto de ser conocidos como <queso de cincho>. El “**Queso Castellano**” es uno de ellos. Sin embargo, la industrialización de la producción quesera ha conducido a una uniformización de la presentación externa de este tipo de quesos -distintos por origen y por elaboración-, que ha inducido a un notable confusionismo entre los

consumidores. El **"Queso Castellano"**, además de la zona de producción bien delimitada en la meseta norte, posee características distintivas como son las razas ovinas autóctonas -la churra y la castellana- y las condiciones ambientales, derivadas de la mayor altitud, del clima más extremo y húmedo y de la orografía más intrincada que en la meseta sur. El desarrollo de las futuras de-

rrillento a beige. El interior es bastante compacto, sin ojos, pero con pequeñas oquedades de tipo mecánico; la pasta es ligeramente elástica y húmeda, aunque corta y de color blanco amarillento. El sabor es desarrollado e intenso, pero algo acídulo, muy poco picante, correcto en sal y mantecoso y fundente al paladar. Composición química: E.S.: 63,8 %, M.G. /E.S.: 52,9 %, Cl Na -, pH: 5,27>.



Figura 27. Típico cincho de esparto utilizado para la fabricación del **"Queso Castellano"** (Museo del Queso de Villalón. Valladolid). Autor: Luis Antonio Rodríguez Ruiz

nominaciones de origen servirá para delimitar mejor las características de estos tipos de queso. Características organolépticas: La corteza es cerrada y compacta, bien grabada con el dibujo del cincho y del entremiso, y de color ama-

En el libro **"Flor de Esgueva"** editado por la Sociedad Nestlé, AEPA en 1982 (páginas 34 y 56) describe el **"Queso Castellano"** al que denomina tipo manchego diciendo <Merecen esta denominación los quesos elaborados

según las técnicas tradicionales de los pastores castellanos, con leche pura de oveja, sin mezcla. Son duros, secos y consistentes, y de un sabor algo picante cuando han sufrido una larga maduración. Se presentan en piezas grandes, de forma cilíndrica, con las aristas bien marcadas. En su pared lateral, un tanto abombada, está grabada la huella del molde utilizado en el prensado. La corteza es de color oscuro; la masa, blanca amarillenta, se ensombrece hacia los bordes. Tienen una textura compacta y en la parte central suelen exhibir pequeños agujeros. Queso genuinamente español, hereda su fuerza y su nobleza de la recia oveja castellana, alimentada con pasto y forraje en las dehesas y establos del país>. En relación a las ovejas y su alimentación a través de los pastos, describe perfectamente cómo es la alimentación de estos animales para obtener la leche destinada a fabricar el exquisito queso de la zona: <La vida de las ovejas, la "buena vida", transcurre al aire libre, bajo la mirada atenta del pastor y de su inquieto e irascible amigo. Antiguamente, los rebaños atravesaban la Meseta por las cañadas, recorriendo a veces cientos de leguas en busca de buenos pastos estivales. De noche, los animales y el hombre se recogían en los apriscos, rediles o majadas, a cubierto de los lobos. Consistían aquéllos en rústicos cercados de piedra, madera o red -a veces simples parajes recóletos-, con una cabaña para el pastor. Al llegar el otoño, el ganado regresaba al hogar y pasaba el invierno bajo techo, en los establos, tenadas y cuadras, comiendo tranquilamente el heno almacenado durante el verano. Hoy po-

cos rebaños se alejan de sus lugares de origen. En verano se les ve pastar en los barbechos, rastrojeras, eriales y montes cercanos, donde hallan buena hierba y no están expuestos a los peligros de la trashumancia. Las modernas técnicas de explotación tienden hacia una estabulación permanente: los viejos establos y apriscos, las bucolicas majadas de la montaña, son sustituidos progresivamente por naves limpias y bien ventiladas, donde el animal goza de todos los cuidados necesarios y se facilitan las tareas del ordeño, alimentación, control sanitario y reproducción". En relación a los pastos dice: "En ningún lugar de Europa el campo huele tan bien como en el interior de nuestra Península. Diríase que la Gran Madre quiso compensar así la aridez del paisaje. La vegetación de la Meseta es escasa, muy escasa, pero de enorme variedad y riqueza. Crecen allí un sinfín de plantas aromáticas: el espliego y el tomillo, el romero y la salvia, la hierbabuena y el orégano; plantas que engulle la oveja y cuyos aromas se trasmiten al queso elaborado con su leche. La vida es dura en esas regiones. Los animales, lo mismo que las plantas y los hombres, deben de medrar en condiciones muy adversas. Eso explica su inagotable capacidad de resistencia. La oveja castellana, como su pastor, es austera, sobria y ascética. Le basta muy poco para sobrevivir: la hierba que despunta en los barbechos, las espigas olvidadas entre los rastrojos, los pastos ralos de los eriales, las hojas que penden de los sarmientos después de la vendimia. Alimentación escasa pero selecta: he aquí el secreto de su calidad>.



Figura 28. Rebaño de ovejas aprovechando pastizales y eriales. Autor: Luis Fernando de la Fuente Crespo

En la "Guía práctica de los Quesos de España" (1985) Carlos Moro González define de una manera muy escueta al "**Queso Castellano**" (página 71) diciendo: <Dentro de este tipo se podrían diferenciar distintas variedades como son las de Villadiego, Villalba de los Alcores, de Esgueva, de Medina de Rioseco, Atapuerca, etc. La zona geográfica de producción es Valladolid, Palencia, Burgos, Segovia, León y parte de Salamanca. Es del tipo de pasta prensada y dura o semidura, de forma cilíndrica y dimensiones 18-22cm de diámetro por 8-9 cm de altura. La corteza es dura con impresiones de los moldes o pleitas, de color amarillo en el interior, con pasta firme y un aroma y sabor agradable. Suele tener ojos de pequeño tamaño y no excesivo número. Se puede conservar de siete meses a un año e incluso dos años>.

En el año 1987 Simone Ortega publica el libro titulado "Queso Españoles" donde describe diferentes tipos de queso elaborados en Castilla y León y que podrían considerarse variedades locales del "**Queso Castellano**" (páginas 107-112). Así podemos destacar las siguientes: <"Queso Cerrato": es un queso elaborado con leche de oveja, previamente pasteurizada, que ha adquirido ya rango industrial, pero guardando las mismas fórmulas artesanas de antaño. Su forma es cilíndrica con un diámetro de unos 17 cm y una altura de 12 cm. La pasta es blanquecina, con algunos ojos y más bien dura. Su corteza es grisácea. Tiene una maduración de unos cuatro a cinco meses y se conserva sin problemas hasta los dos años. Este queso junto con el de "Tomillo", se fabrican en la misma coo-

perativa de Baltanás y el volumen que alcanzan sus ventas de 1.400.000 kilos anuales, da la medida de su amplia aceptación. "Queso de Cincho": está elaborado, al igual que el de Villalón o Pata de Mulo, con leche de oveja. Los moldes que se utilizan son cinchos de esparto que le dan su forma característica cilíndrica con igual diámetro que altura, y que constituye la principal diferencia con el anterior. "Queso de Esgueva"; muy similar al manchego, este queso está elaborado con leche de oveja, de la calidad de esta comarca castellana. Su formato es inferior al manchego y suele pesar entre 1 y 3 kilos por pieza. Su altura es también inferior al manchego. En la actualidad

está industrializado. "Queso de Villalba de los Alcores": es un queso elaborado principalmente con leche de oveja. Es bastante parecido al manchego y se produce medio artesanalmente en el pueblo cercano a Valladolid, que lleva su nombre. Su personal sabor procede del peculiar lugar donde se hace la maduración: las mazmorras del Castillo, medio derruido en la actualidad".

Posteriormente Carlos Moro González vuelve a publicar actualizada la "Guía práctica de los quesos de España" (1989) y define al "**Queso Castellano**" (página 170) volviendo a esgrimir los mismo argumentos y características de la guía anterior.



Figura 29. Prensas, cincho y cubos de madera típicos para la fabricación del "**Queso Castellano**" propiedad de Queserías Boffard (Grupo Arias). Autor: Luis Antonio Rodríguez Ruiz

En el libro titulado "Manual del Gourmet del Queso" (2008) cuyos autores son Brigitte Engelmann y Peter Holler hacen una descripción del Queso Zamorano y en el apartado de quesos emparentados (página 390) dicen: <Otro queso procedente de Castilla y León es el queso de oveja castellano. Ocho provincias de Castilla y León tienen derecho a fabricarlo a base de leche de ovejas castellanas>.

En el año 2009 se publica la "Guía de los Quesos Españoles" cuyo autor Miguel Ángel Ramírez, en el capítulo titulado "Quesos autóctonos de Castilla y León" describe al "**Queso Castellano**" (página 166): <Descripción del producto: es un queso muy parecido al Manchego y al Zamorano, tanto en sabor como en textura y aspecto y su producción está muy extendida en toda la comunidad, siendo elaborado por industrias modernas y no se elabora artesanalmente en ninguna zona. Leche: cruda o pasterizada de oveja churra-castellana. La pasta evoluciona del blanco al amarillo, según el tiempo de maduración y es compacta y ciega. Formato cilíndrico, de color pardo que se va oscureciendo según el tiempo de curación. La corteza es dura y rugosa, con los dibujos en zig-zag del cincho. Peso bien hecho unos 3 kilos. Curación de semicurado a curado, con un mínimo de 2 meses de curación. Zona de elaboración: Comunidad de Castilla y León, excepto Zamora, pero especialmente en León, Palencia, Salamanca y Valladolid>.

Juliet Harbutt en el año 2009 publica un libro titulado: "El libro del Queso. La

mejor selección. Notas de Cata. Más de 750 quesos. Cómo disfrutarlo" en el capítulo dedicado a los quesos de España y Portugal (página 150) describe al "**Queso Castellano**" diciendo: <Puede tener un marcado carácter, si está bien hecho, porque Castilla y León produce la leche de oveja más cremosa y de mejor calidad de toda España. Características: se elabora con leche cruda y se deja madurar durante seis meses, gana sabor y adquiere una textura suave, revela un claro sabor a cebolla caramelizada, propio de la leche de oveja, y un intenso gusto final....>.

En el libro titulado "Quesos Españoles. Recetas, Historia, Elaboración" (Susae-ta ediciones, 2010) en el capítulo de los Quesos de Castilla y León describe al "**Queso Castellano**" de la siguiente forma: <Castilla y León es la comunidad con mayor producción de leche de oveja y también la primera en producción quesera industrial. Los "**Quesos Castellanos**" más reconocidos son los que emplean leche cruda procedente de oveja churra y castellana... Zona de producción: toda la comunidad de Castilla y León, especialmente en las provincias de León, Valladolid, Palencia y Salamanca. Leche: cruda o pasterizada de oveja. Forma: cilíndrica. Peso: 1-3 kilos. Corteza: grabada y bien definida, de color pardo a marrón oscuro, según el tiempo de curación. Pasta: cerrada, compacta sin ojos o con pequeños agujeros, de color crema. Sabor y aroma: desarrollado y mantecoso, con gusto final a frutos secos en los de menor edad y un toque más picante e intenso en los más curados. Tipo: madurado, de semicurado a curado...>.

El MAGRAMA, Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, en el año 2013 publicó en su Web el "Catalogo Electrónico de Quesos de España" y define el "**Queso Castellano**" de una manera sencilla y ordenada: *<Razas de ganado: el queso tradicional se elabora con leche de las razas ovinas autóctonas, churra y castellana. Zona de elaboración: comunidad autónoma de Castilla y León. Origen: Se sabe que desde la Edad Media en esta región eran tan importantes los quesos que se empleaban como moneda de cambio en los negocios entre los habitantes. Esta comunidad posee en la actualidad una materia prima de gran calidad, y en abundancia, ya que es la primera comunidad en cuanto a cabezas de ganado ovino y bovino. Por otro lado es su clima mediterráneo continental, el contraste de su relieve mostrando un contorno montañoso y un interior liso, lo que 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 que le distinguen de otros quesos de oveja de coagulación enzimática y de pasta prensada.*

- Características físicas: Altura: 10 cm, Diámetro 12 - 25 cm, Peso: 1, 2, 3 kg.
- Características físico-químicas: pH: 5,3, E.S.: 64 %, Humedad: 36 %, Grasa/ES: 53 %, Cloruro sódico: 2 %.

- Ingredientes: Leche de oveja, cultivos lácticos, en los de leche pasteurizada, cuajo, cloruro sódico.
- Aspecto exterior: forma cilíndrica. Caras laterales rectas y sus caras superior e inferior ligeramente convexas. Corteza: dura, compacta, cerrada, bien grabada, el lateral con dibujos en forma de zigzag, que simulan las marcas que dejaban los antiguos cinchos de esparto por el dibujo o "flor" del entremiso. De color blanco amarillento a beige o café con leche, que irá oscureciendo cuanto más viejo (maduro) sea el queso.
- Aspecto interior: firme, compacto, con algunos pequeños "ojos" de origen mecánico desigualmente repartidos a veces sin ellos, cerrado. De color blanco marfil a amarillento, en los más curados.
- Características organolépticas:
 - Textura al tacto: poco rugosa en los tiernos y algo rugosa en los más curados, algo húmeda en tiernos y seca en los añejos y todos de baja elasticidad.
 - Olor: moderado a: familia "láctica": subfamilia: láctico acidificado, a lactosuero ácido en los más jóvenes. Familia "otros": ciertos matices picantes en nariz, en los de muy larga maduración.
 - Textura en boca: al morder el queso es firme en los tiernos

y muy firme, algo duro, en los añejos, algo desmenuzable en los tiernos y desmenuzable en los añejos, masticable, nada gomoso: harinoso, apenas adherente, poco granulosos los jóvenes y algo más los muy curados, poco húmeda en los tiernos a seca en los añejos, de algo grasa a grasa dependiendo de la edad del queso, algo cremosa, homogéneo, algo fundente y algo soluble.

- *Aroma: moderado a: familia "animal": subfamilia: oveja, a leche de oveja, más intenso en los artesanos, a matices picantes. Familia "afrutada": subfamilia: granos o frutos secos, a avellana, en los más curados.*
- *Sabor: ligeramente ácido, correcto de sal, a veces algo dulce en los muy curados.*
- *Otras sensaciones:*
 - *Leve sensación picante en los semicurados que se acentúa en los añejos.*
 - *Gusto residual: no se advierten sensaciones diferentes a las ya descritas aunque algunas de ellas se intensifican.*
 - *Persistencia: según el grado de madurez. Duración de 15 a 30 segundos>.*

3.3. SISTEMAS TRADICIONALES DE ELABORACIÓN DE QUESO.

3.4. ANTECEDENTES

Son los descritos ya en el capítulo 2.1. Referencias genéricas al queso, en el que se detalla a través de diferentes autores y libros los antecedentes de la fabricación del queso en Castilla y León desde la Prehistoria, pasando por la Edad Antigua con el Imperio Romano como principal exponente de la fabricación del queso; la Edad Media con los vestigios de los visigodos, el buen saber hacer de los monasterios, los pastores y las principales ordenanzas locales y ferias relacionadas, el pago de impuestos, la mesta y la trashumancia hasta llegar a la Edad Moderna y Contemporánea donde las referencias bibliográficas pasan a ser ya muy específicas del **"Queso Castellano"** como se comprobará en el epígrafe 3.3.2. Proceso de elaboración del queso.

3.4.1. PROCESO DE ELABORACIÓN DEL QUESO

Existen varias referencias específicas a la elaboración del **"Queso Castellano"**, sobre todo a partir de la segunda mitad del siglo XX. En este capítulo se pretende dejar constancia de las más interesantes desde el punto de vista descriptivo del producto.

Carlos García del Cerro en el libro titulado *"España. El país de los cien quesos"* (1996) en el capítulo titulado *"Las tres españas y sus islas"* (páginas 69-70) cuando habla de los quesos de

la meseta norte dice <**El castellano** es otro queso clásico de oveja, de características muy similares al zamorano. También se elabora con leche entera de oveja, cruda o pasterizada principalmente de raza castellana...>.

Carlos Moro y Bernardo Pons en el libro "Los Quesos de Castilla y León" (1983) en el capítulo 4 "Tipos de queso existentes en Castilla y León" (página 27-32) en los quesos de leche de oveja cita al Queso de Castilla (queso tipo manchego) cuyo método de fabricación es el siguiente: <Coagulación a la temperatura de 30-32 grados durante 50-60 minutos. Desueroado: la cuajada se divide mediante lira hasta tamaño de garbanzos y en ocasiones que se quiere obtener un superior desueroado a tamaño de guisantes, elevando a continuación la temperatura de la cuajada de 3-3,5°C durante un máximo de 15 minutos. Moldeado: se toman porciones de cuajada y se coloca en el molde recubierto de un paño de algodón, se aplica la flor sobre la que se imprime una presión regulada para facilitar el desueroado. Salazón. En salmuera y posterior espolvoreo en la superficie. Fermentación: fermentos lácticos. Maduración: en locales a 15°C con humedad del 80% sobre estanterías de madera, volteándolos diariamente. Conservación y consumo: se conserva 7 meses a 1 año y se sumerge en aceite hasta 2 años>.

En el libro "Los Quesos de Valladolid" (1992) de Carlos Moro González en el capítulo referido a los "Quesos Típicos" (páginas 77-78) se refiere a la fabricación del "**Queso Castellano**"

de Valladolid: <Su fabricación sigue el método general que hemos especificado, con cuajado a 32°C mediante cuajo natural de cordero, salado en salmuera y ligero prensado. Oreo y maduración a unos 8°C en cuevas o en cámaras de acondicionamiento de temperatura y humedad. Y sobre todo buena leche de oveja de la zona y sin pasterizar. Debe ser volteado y limpiada su corteza externa. Para su mejor conservación se le dan unas manos de aceite cada 20 días>. Este autor también narra un recuerdo de la tradición pastoril, relatando la historia de Florencio Hernández Moral, pastor de Urueña que describe el método de elaboración de los típicos quesos castellanos: <Recogida la leche, se calienta en unos grandes potes hasta una temperatura aproximada de 32°C, a continuación se añade el cuajo. Cuando la leche ha cuajado se empieza a cortar la cuajada, pero de una forma muy particular que ellos llaman quebrar o reventar. Con las dos manos se va removiendo a modo de amasado, dando diversas vueltas hasta que se obtiene la textura buscada. En la prensa de madera, que tiene además una plataforma a modo de mesa quesera, se introduce en los moldes metálicos dando varias vueltas a la cuajada hasta que queda suficientemente compacta, momento en el que se ponen las tablas y los cinchos y se ajustan los usillos de la prensa hasta que ejercen la presión necesaria y uniforme a todos los quesos. El suero resultante de acuerdo con este método de elaboración es muy blanco y suponemos enormemente rico en todos los componentes de la leche. De hecho este suero se llama el "suero de

pimpím" y se utiliza para comer directamente con trozos de pan. Características de los quesos: ya hemos definido anteriormente la forma externa, que guarda parecido con las formas de los quesos típicos de pastores en toda la región e incluso en otras regiones próximas. Quizá el hecho de hacer quesos con formato tan pequeño se deba a razones de otra índole, pero parecen más bien basadas en la tradición o en la costumbre. Este formato especial hace que los quesos sequen y maduren muy pronto. Su corte interior a veces es algo jaspeado, de color amarillo me-

nos brillante que el exterior, con ojos muy irregularmente repartidos y de irregular tamaño. Su sabor es enormemente intenso e interesante, algo seco para la costumbre actual del mercado, pero no llega a ser áspero, la suavidad que pierde por el exceso de quebrado de la cuajada se torna en unos intensos matices de sabor y de bouquet. Este queso, en definitiva, es una joya del pasado que ya no es posible saborear a través de los circuitos comerciales y sólo en los restos de nuestra cultura y civilización pastoril y ganadera podemos encontrar a retazo>.



Figura 30. Aspecto típico de la corteza del "**Queso Castellano**". Elaboración propia (ITACYL, 2014)



Figura 31. Aspecto al corte de la textura de la pasta del “Queso Castellano”. Elaboración propia (ITACyL, 2014)

En el libro “Los Quesos” (Cenzano, 1992) en el capítulo tercero “Los quesos de España” (páginas 74-75) describe el proceso de elaboración del “Queso Castellano”: *<se toma leche de oveja cruda o pasterizada y se le añade cuajo a unos 28-33°C obteniéndose la cuajada al cabo de 30-60 minutos. Se corta con lira hasta obtener granos del tamaño del de maíz. Se agita y se recalienta a 36-38°C, para que se retraigan*

los granos y suelten suero. De deja reposar y se pasa después a moldes, que son sometidos a un fuerte prensado durante más de un día. El salado se hace por inmersión en salmuera densa durante algo más de 24 horas. Se hace un oreo o maduración previa de unas tres semanas en ambientes húmedos y templados. Después de maduran durante tres meses o más en cámaras frías y húmedas>.



Figura 32. Cavas de maduración en madera del **“Queso Castellano”** en la Quesería de Félix Sanz (Serrada, Valladolid) Autor: Luis Antonio Rodríguez Ruiz

El “Catalogo de Queso de España” publicado por el Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación en 1990 define perfectamente las características técnicas para la fabricación del **“Queso Castellano”** (páginas 54 y 55): *<Se parte de leche de oveja, entera y cruda o pasterizada, de baja acidez y alto contenido en materia grasa. Se adiciona cuajo de origen animal, a una temperatura entre 28 y 33 °C, para obtener una cuajada compacta en media hora como mínimo. Se corta la cuajada con liras hasta obtener granos del tamaño del maíz o del arroz. A continuación, removiendo continuamente, se recalienta lentamente la cuajada hasta los 36-38 °C, de modo que los granos de queso desueran y se retraen hasta quedar como pequeños granos de arroz, sueltos y brillantes.*

Se deja reposar la cuajada, se recoge y se compacta en la cuba, se desuera y se corta en bloques que pasan a los moldes para su prensado, largo e intenso, que puede durar hasta un día. Se salan por inmersión en salmuera densa y fresca durante más de un día. Se maduran en ambientes templados y moderadamente húmedos durante las tres primeras semanas; a continuación, y hasta el momento de su consumo a partir de los tres meses, se deja en ambientes fríos y muy húmedos, donde la corteza puede enmohercer, aunque se lava antes de su expedición.>.

En el libro **“Flor de Esgueva”** editado por la Sociedad Nestlé, AEPA en 1982 (página 56) describe la forma de fabricación tradicional y de que-

sería del "**Queso Castellano**": <Hasta principios de siglo los pastores elaboraban el queso en su propio hogar, con un ceremonial muy semejante al de los tiempos bíblicos. Vertían la leche recién ordeñada en una caldera de cobre y la dejaban calentar sobre un fuego de leñas y retama. Cuando alcanzaba los 30 ó 35 grados, le añadían el cuajo, coagulándose la leche en menos de una hora. Cortaban entonces la cuajada con la lira –bastidor con alambres cuya forma recuerda al instrumento musical del mismo nombre-, reduciéndola al tamaño de garbanzos o de granos de arroz (según la técnica empleada). La colocaban seguidamente, utilizando para ello unas bolsas de lienzo, y una vez escurrida, la introducían en unos moldes forrados de paño, donde era amasada y prensada. Extraíanla luego de los moldes, redondeaban los bordes con una tejilla para mejorar su presencia, y sumergían el queso ya formado en salmuera (10 kilos de sal por cuarenta de agua), concluyendo así la fase de desueroado. Al día siguiente sazonaban el queso y lo guardaban en una cueva contigua a la casa, sobre unas estanterías (a veces dentro de unas vasijas llenas de aceite), para que madurara el tiempo preciso. Vencido este plazo, se le trasladaba a un altillo donde permanecía hasta el momento de su venta.>.

En el libro editado por la Junta de Castilla y León titulado "*Pastores de la Comarca de La Churriera. Construcciones, formas de vida y artesanía en Cogeces del Monte (Valladolid)*" (Consuelo Escribano Velasco, Pedro Javier

Cruz Sánchez, Alicia Gómez Pérez y Roberto Losa Hernández, año 2008), en el Capítulo VIII titulado: "Vivencias de un pastor: Agustín Andrés García" describe cómo era la vida diaria de los pastores, pudentes o no, sus costumbres y sus problemas; todo ello enlazado con aspectos tan interesantes como la elaboración del queso, el trato del ganado o la relación con sus perros, tan necesarios en las faenas del campo. En las páginas 126 y 127 describe como se hacía el queso de forma tradicional, que bien podría definirse como "**Queso Castellano**": <El queso lo hacían las mujeres de la casa y a lo artesanal. Entonces no habla ningún producto para majar la leche y había que hacerlo con el cuajo natural, dicho de otra forma, cuando se mataba un lechazo que no bebía más que leche de la madre, se cogía el estómago del lechazo, que era donde tenía la leche cuajada que había mamado de la madre. Nosotros lo llamábamos cuajo y este cuajo se le ponía a secar colgado en cualquier parte. Cuando estaba bien seco, se utilizaba para cuajar la leche y hacer el queso. Se cortaba un trocito del cuajo según la leche que hubiese que cuajar, se lo envolvía en un trapo limpio, se metía en la leche atado a un hilo, para que no se cayera al fondo y poderlo sacar cuando la leche estuviese cuajada. La leche se la ponía a cuajar al amor de la lumbre, para que tardase menos en cuajar, ya que el frío la retrasaba. No se podía precisar el tiempo que podía tardar en cuajar, dependía de la temperatura y el cuajo que le aplicasen, pero ellas eran muy duchas en ello, calculaban el cuajo

con los litros de leche y el calor de la cocina, porque no había termómetro pero se despistaban poco. Una vez cuajada la leche se procedía a hacer el queso, que se hacía de la siguiente forma: se ponía una tela blanca bien limpia en el entremijo y en él se echaba la cuajada. El entremijo era como una mesa de madera consistente rectangular de un metro diez de longitud, terminada en forma de embudo con unas patas un poco más cortas que las otras. Las cortas iban en la parte que hacían forma de embudo de altura unos setenta centímetros aproximadamente. Llevaba clavadas a los laterales de la mesa unos listones de tabla de unos seis centímetros de altura lo mismo en la parte más alta de la mesa o entremijo, quedando en forma de canal. Una vez que estaba la cuajada en el entremijo se la envolvía bien en tela y se iba apretando poco a poco para que destilara el suero, que iba a caer a la parte baja del entremijo con forma de embudo donde se ponía un recipiente para recoger el suero que destilaba la cuajada. Cuando está bien exprimida se la desmenuzaba y se la iba echando en los cinchos y apretando bien con las palmas de las manos, para que quedase bien unido y destilara el suero que quedaba. En los cinchos antes de echar la cuajada se ponían unos paños adecuados de tela blanca y fina para que la cuajada no se pegara a ellos. Los cinchos de entonces estaban hechos de hierbas trenzadas, de unos doce centímetros de ancho aproximadamente

por un metro de largo más o menos y terminaba en forma de coleta donde llevaba un cordel fuerte para atar y apretar bien el queso y que no se deformase al prensarle. La prensa que se utilizaba entonces eran unas piedras adecuada para cada pieza. Si el queso era grande la piedra era más grande que la del pequeño. Encima del cincho ya con la cuajada para prensar se ponía una tapadera de tabla y encima de ella se colocaba la piedra con mucho cuidado de nivelarla lo mejor posible. Se les daba dos o tres vueltas a los quesos en el cincho, la primera vez se les cargaba menos pero al darse la primera vuelta se les quitaba el cincho, se volvía al queso la cara que había estado arriba se la ponía abajo sin quitar el paño, se volvía a poner el cincho apretándole lo más posible y se volvía a cargar la piedra, ya con más peso que dejaba de destilar. El suero que salía de hacer el queso lo cocían y salían unos requesones riquísimos. Como veréis hay una gran diferencia de elaborar el queso de entonces a hoy. Entonces todo era sacrificio, mucho trabajo y paciencia, de eso nos podemos alegrar y dar gracias a Dios. En aquellos tiempos no venía nadie a comprar la leche, por ese motivo cada ganadero tenía que hacer la leche de sus ovejas queso. Cuando empezaron a venir los lecheros a comprar la leche, cambió mucho la situación. La mayoría de los ganaderos empezaron a lechazar y se vendía la leche que daba más rendimiento que criar los corderos...>.



Figura 33. Mesa de quesería para el desuero y cincho de metal propiedad de Queserías Boffard (Grupo Arias). Autor: Luis Antonio Rodríguez Ruiz

El MAGRAMA en el año 2013 publicó en su Web el “Catálogo Electrónico de Quesos de España” y define el “**Queso Castellano**” desde el punto de vista de su fabricación de una manera muy sencilla: < Es un queso de coagula-

ción enzimática, de prensado intenso. Por tanto es de pasta prensada. Saldado por inmersión en salmuera. Con una maduración mínima de 3 meses. Elaborado con leche cruda o pasteurizada de oveja. >.

CAPÍTULO IV: DESCRIPCIÓN DEL QUESO CASTELLANO

Autores: Dr. Luis Antonio Rodríguez Ruiz, Dr. David Delgado Fuente
y Dra. Carmen Asensio Vegas
(Estación Tecnológica de la Leche, ITACYL,
Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León)

Los resultados expresados en este estudio se corresponden con los datos medios de la caracterización llevada a cabo tanto en queso de leche cruda como de leche pasterizada, tratados conjuntamente. Estas conclusiones proceden de dos proyectos regionales desarrollados por la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León a través del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Estación Tecnológica de la Leche) que pretende objetivar un valor medio que oriente una única calificación para este tipo de quesos producidos en toda la comunidad autónoma de Castilla y León.

El primero de los proyectos realizados fue la "Caracterización físico-química y sensorial de los quesos de pasta prensada de leche cruda de oveja producidos en la región de Castilla y León" que se desarrolló durante los años 2010-2012 (Proyecto 2007-000949). El segundo proyecto desarrollado du-

rante el periodo 2013-2014, (Proyecto 2013-000369) titulado "Estudios de caracterización sensorial y físico-química encaminados a la obtención de la IGP "Queso Castellano", pero en este caso con quesos procedentes de leche pasterizada de oveja (2013-2014). A continuación se describen los resultados obtenidos desde el punto de vista físico-químico, instrumental y sensorial para este tipo de quesos. Todos los quesos analizados tenían una maduración comprendida entre 6 y 9 meses.

4.1. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Los valores medios de las características físico-químicas estudiadas (%extracto seco, % proteína, % proteína sobre extracto seco, % grasa, % grasa sobre extracto seco, % cloruro de sodio, % cloruro de sodio sobre extracto seco y pH) junto a su desviación estándar, valores mínimos y máximos y su coeficiente de variación se muestran en la Tabla 3.

Tabla 3. Valores medios (% p/p), desviación estándar, valores mínimos y máximos y coeficiente de variación de las características físico-químicas del "Queso Castellano".

	Media	Desv. estándar	Mínimo	Máximo	CV
ES (extracto seco)	68,67	2,18	65,22	72,21	3,17
Proteína	24,50	0,86	23,10	25,83	3,52
Proteína/ES	35,69	1,26	33,85	38,70	3,52
Grasa	37,57	1,68	34,37	40,03	4,46
Grasa/ES	54,70	1,15	52,69	56,80	2,11
NaCl	1,96	0,15	1,68	2,23	7,72
NaCl/ES	2,87	0,23	3,26	2,43	7,88
pH	5,21	0,16	4,91	5,56	3,09

El contenido en ES presentó un valor medio de 68,67%, con un rango de variación entre 65,22 y 72,21% y un coeficiente de variación muy bajo (3,17). En estudios previos también se obtuvieron resultados similares, con valores de 67,25%, 69,60% y 69,80% (Gaya *et al.*, 2003; Marcos *et al.*, 1985 y Román-Blanco *et al.*, 1999, respectivamente). Sin embargo, en el "Catálogo Electrónico de Quesos de España" (MAGRAMA, 2013), el "Queso Castellano" presenta un valor medio de ES (64%) considerablemente menor, lo cual puede ser debido a un menor tiempo de curación, ya que los quesos estudiados fueron analizados entre los 6 y los 9 meses de maduración si bien el contenido en extracto seco de estos quesos puede tener variaciones del 58,5%-63%-67% según avanza la maduración desde el día 1-60-180 respectivamente (Gaya *et al.*, 2003).

Para la grasa/ES nuestros resultados presentaron un valor medio de 54,70%

con un rango de variación entre 52,69% y 56,80% y un coeficiente de variación también muy bajo (2,11), lo que indica su baja variabilidad o heterogeneidad. Otros trabajos presentan valores de 53,43% y 53,60% (Marcos *et al.*, 1985 y MAGRAMA, 2013, respectivamente) que están dentro del rango observado.

Los valores de proteína/ES encontrados en los "Quesos Castellanos" analizados presentaron un valor medio de 35,69% y un rango de variación de 33,85% a 38,70%, similar a los resultados obtenidos por Román-Blanco *et al.* (1999), cuyo valor medio fue de 35,62%.

El contenido de NaCl en los quesos presentó un valor medio de 1,96% con un rango de 1,68% a 2,23% y un coeficiente de variación algo mayor (7,72) al resto de parámetros analizados. Esta concentración es muy similar a la que aparece en MAGRAMA con un 2% (2013) y a la obtenida por Mar-

cos *et al.* (1985), con un valor medio de 2,03% pero con una mayor variabilidad entre 0,89 y 3,30% en relación a lo observado en nuestro trabajo. Sin embargo, Román-Blanco *et al.* (1999) observaron mayores niveles de NaCl en los “**Quesos Castellanos**” con un rango de variación entre 2,37% y 7,14% NaCl, posiblemente debido al mayor tiempo de maduración y por tanto menor contenido en humedad relativa.

Los valores de pH encontrados en los “**Quesos Castellanos**” analizados presentaron un valor medio de 5,21 con un rango de variación relativamente amplio desde 4,91 a 5,56 pero con coeficiente de variación pequeño (3,09) lo que indica la homogeneidad de las muestras analizadas para este parámetro. Estos resultados son muy similares a los observados por Marcos *et al.* (1985) cuyo valor medio fue de 5,23 pero ligeramente inferiores a los que aparecen en MAGRAMA (2013) cuyo valor medio fue de 5,30 y bastante inferiores a los obtenidos por otros autores de 5,5 y 5,42 (Gómez *et al.*, 1991 y Gaya *et al.*, 2003, respectivamente). El rango de variación de pH encontrado en la bibliografía va de 4,48 a 5,73 (Marcos *et al.*, 1985 y Román-Blanco *et al.*, 1999).

Esta variabilidad obtenida en los parámetros físico-químicos ha sido atribuida (Román-Blanco *et al.*, 1999) a la falta de estandarización de la leche y/o a la diversidad de condiciones de procesado de dicha leche. Otros autores también consideran que estas diferencias se deben al tiempo de ma-

duración del propio queso (desde los 2 meses hasta los 2 años).

CONCLUSIÓN:

Desde el punto de vista físico-químico el “Queso Castellano”, fabricado a partir de leche cruda y/o pasterizada de oveja y con 6-9 meses de maduración, se caracteriza por su elevado extracto seco (68,67%), por ser un queso graso (54,70% grasa/ES) (BOE, 2006) de alto contenido en proteína/ES (35,69%), ligeramente salado (1,96% de NaCl) y con un pH ligeramente ácido (5,21).

4.2. CARACTERÍSTICAS INSTRUMENTALES:

4.2.1. COLOR:

El valor medio, la desviación estándar, los valores mínimos y máximos y el coeficiente de variación de las características de color obtenidas para el grupo de los “**Quesos Castellanos**” de leche cruda y/o pasterizada según el sistema CieLab se muestra en la Tabla 4. En ella se observa que los quesos presentaron una luminosidad (L^*) alta de 84,23 indicando un valor próximo al blanco (100). Variaron entre 80,76 (color menos blanco) y 87,02 (color más blanco) con un rango de variación de 6,26 (medio o medio alto) y un bajo coeficiente de variación (2,28) lo que indica la poca heterogeneidad de las muestras. El valor medio de a^* está ligeramente por debajo de cero (-1,06), lo que se corresponde con cierta tonalidad verde, con un mínimo de -2,18 y un máximo de 0,18 (color con componente muy lige-

ra roja por su valor débilmente positivo) con un rango de variación de -1,12, pero con un coeficiente de variación bastante alto (55,90), que indica cierta heterogeneidad de los valores obtenidos. El parámetro b^* tiene un valor medio de 19,72 lo que correspondería a un color amarillo bastante débil, con un mínimo de 16,64 (color menos amarillo) y un máximo de 22,78 (color más amarillo) con un rango de variación de 6,14 (medio o medio-alto) y un coeficiente de variación relativamente pequeño (10,60).

Los rangos de variación (medio o medio-alto) en los factores L^* y b^* del color en este tipo de quesos quedan de alguna manera reflejados en los comentarios realizados por diferentes autores que hablan del color del queso de una manera un tanto indefinida, indeterminada o confusa que sin criterios objetivos de clasificación y caracterización, hacen muy difícil su conocimiento, comprensión y clasificación. Así cuando se habla del color de la pasta del queso, Moro y Pons (1983) la describen "de color blanco marfil o amarillento"; Ortega (1987) "de color blanquecina"; Canut y Navarro (1990) "de color blanca amarillenta". Cenza-

no (1992) la describe como "de color blanco amarillento"; Moro (1992) "de color amarillo, del amarillo lechoso al amarillo intenso y oscuro" Ramírez (2009) "de color blanco al amarillo"; Díaz (2010) se refiere a la pasta "de color crema".

Estas fuentes de variación del color de la pasta pueden estar relacionadas con la alimentación, lo que aportaría colores diferenciados a la propia leche obtenida. Se ha comprobado en vacas que la leche es de color más intenso en rojo-amarillo cuando los animales se alimentan de pasto que si lo hacen con heno y concentrado (Coppa *et al.*, 2011). Ello puede ser debido al diferente contenido en carotenoides, que es más elevado en la hierba joven y disminuye con la madurez de la planta (Nozière *et al.*, 2006).

Aunque no existen datos de color instrumental de la pasta del "**Queso Castellano**" previamente documentados, las particularidades del color parece que podrían estar relacionadas con la alimentación del ganado, el procesado de la leche y su composición grasa inicial, así como con la posterior elaboración y duración de la maduración del queso.

Tabla 4: Valores medios, desviación estándar, valores mínimos, máximos y coeficiente de variación de los parámetros del color L , a^* y b^* (sistema CieLab) del "**Queso Castellano**".

	Media	Desv. estándar	Mínimo	Máximo	Rango	CV
L	84,23	1,92	80,76	87,02	6,26	2,28
a*	-1,06	0,66	-2,18	0,18	-1,12	55,90
b*	19,72	2,09	16,64	22,78	6,14	10,60

4.2.2. TEXTURA INSTRUMENTAL:

Los valores medios de la textura instrumental estudiadas (fracturabilidad, firmeza, adhesividad, elasticidad, cohesividad, gomosidad, masticabilidad y flexibilidad) junto a su desviación estándar, los valores mínimos y máximos y el coeficiente de variación para el grupo de los *"Quesos Castellanos"* fabricados a partir de leche cruda y/o pasterizada de oveja y con 6-9 meses de maduración se muestran en la Tabla 5.

el presente trabajo, quizás por ser con quesos de maduración más prolongada (6-9 meses). Durante la maduración de los quesos, además de diferentes procesos proteolíticos que también afectan a la textura, se produce una pérdida de humedad lo que da lugar a quesos más firmes.

4.2.3. ANÁLISIS DE IMAGEN:

La porosidad de la pasta (porcentaje de huecos) y la densidad de poro

Tabla 5: Valores medios, desviación estándar, valores mínimos y máximos y coeficiente de variación de la textura instrumental del *"Queso Castellano"*.

	Media	Desv. estándar	Mínimo	Máximo	CV
Fracturabilidad (N)	11,25	8,79	3,65	23,82	78,11
Firmeza (N)	5,89	1,50	3,40	7,90	25,40
Adhesividad (-N*S)	-24,13	10,05	-52,39	-10,47	41,64
Elasticidad (N/mm²)	0,55	0,23	0,32	0,87	40,89
Cohesividad	0,28	0,25	0,07	0,65	88,10
Gomosidad (N)	3,64	0,79	2,38	5,11	21,85
Masticabilidad (N)	2,10	1,20	0,74	4,46	57,05
Flexibilidad	0,24	0,04	0,17	0,31	17,75

En otros estudios realizados previamente en *"Quesos Castellanos"* (Gaya *et al.*, 2003), los valores de fracturabilidad obtenidos fueron bastante mayores, del orden de unos 25 N en quesos de 180 días de maduración (aproximadamente 6 meses); también fueron mayores los datos de elasticidad del orden de 0,55 N/mm² mayores que en

(calculado como el número de poros por mm²), el diámetro medio de los huecos calculado a través de la media (mm), el área media de los huecos (mm²) y el factor de forma o esfericidad (se mide en unidades: cuanto más cerca de la unidad más esférico) de los quesos aparecen en la Tabla 6.

Tabla 6: Valores medios, desviación estándar, valores mínimos y máximos y coeficiente de variación de la porosidad, densidad de poros, diámetro medio, área media y factor de forma o esfericidad del "Queso Castellano".

	Media	Desv. estándar	Mínimo	Máximo	CV
Porosidad (%)	1,33	0,69	0,22	2,75	51,58
Densidad poros (poros/mm²)	0,88	0,53	0,17	1,75	60,46
Área media (mm²)	1,43	0,68	0,54	2,68	47,51
Diámetro medio (mm)	1,10	0,27	0,58	1,57	24,97
Factor de forma	0,89	0,09	0,75	1,02	10,08

Los ojos observados en los **quesos** presentaron forma irregular y diferentes tamaños, como consecuencia de su mayoritario origen mecánico asociado a la etapa de moldeo.

La porosidad media de la pasta fue de 1,33% con una variación relativamente amplia entre 0,22% y 2,75% pero en ambos casos pequeña. La densidad media del poro también es pequeña de 0,88 poros/mm² con un rango de variación entre 0,17 y 1,75. El área media de poro observada fue 1,43 mm², variable entre 0,54 y 2,68 mm². El diámetro medio de los huecos observados fue de 1,10 mm con un rango de variación entre 0,58 y 1,57 mm; ambas indican cifras bajas.

No existen estudios previos por técnicas de análisis de imagen para la pasta del "Queso Castellano", pero diferentes de autores lo han intentado describir, de manera heterogénea, desigual y sin criterios objetivos para su posible clasificación, caracterización y/o comparación. Moro y Pons (1983) describe

los ojos de la pasta "en pequeño nº, desiguales o sin ojos"; Canut y Navarro (1990) "sin ojos, pero si pequeñas oquedades de origen mecánico"; Cenzano (1992) dice que "la masa interior es compacta, con unas pequeñas oquedades de origen mecánico"; Moro (1992) "pasta firme"; Ramírez (2009) "pasta ciega".

CONCLUSIONES INSTRUMENTALES:

Los Quesos Castellanos fabricados a partir de leche cruda y/o pasterizada de oveja y con 6-9 meses de maduración en relación a los parámetros instrumentales analizados se caracterizan por:

- **COLOR:** presentaron una luminosidad alta con un valor próximo al blanco (L*), amarillo bastante débil (b*) y con ligerísima tonalidad verde (a*), aunque en este último caso se observa un coeficiente de variación relativamente amplio para este parámetro.

- **TEXTURA:** son bastante firmes y con una fracturabilidad baja, lo que indica texturas menos cortas y menos quebradizas. Son moderadamente adherentes y poseen baja elasticidad.
- **IMAGEN:** presentan en su pasta pocos poros o agujeros (porosidad media baja y densidad del poro también muy baja), además se identifican específicamente porque su diámetro es pequeño y son característicamente redondos (factor de forma cercano a la unidad), están distribuidos de forma irregular y tienen un origen mecánico fundamentalmente.

4.3. ÁCIDOS GRASOS TOTALES:

El valor medio, la desviación estándar, los valores mínimos y máximos y el coeficiente de variación de los Ácidos Grasos para el grupo de los **"Quesos Castellanos"** fabricados a partir de leche cruda y/o pasterizada de oveja y con 6-9 meses de maduración, expreso como porcentaje relativo de cada uno de los ácidos grasos correspondientes, se muestran en la Tabla 7.

Tabla 7: Valores medios, desviación estándar, valores mínimos y máximos y coeficiente de variación de los Ácidos Grasos del **"Queso Castellano"**.

%	Media	Desv. estándar	Mínimo	Máximo	CV
C4 (butírico)	3,59	0,14	3,34	3,84	4,01
C6 (n-hexanóico)	3,50	0,12	3,26	3,67	3,35
C8 (n-octanóico)	3,63	0,23	3,16	4,06	6,38
C10 (n-decanóico)	10,67	1,26	9,18	13,64	11,85
C12 (Laúrico)	5,74	0,90	4,83	8,05	15,61
C14 (Mirístico)	11,64	1,17	10,15	13,99	10,04
C14:1	0,36	0,13	0,19	0,53	36,19
C15	0,99	0,06	0,91	1,11	5,95
C16 (Palmítico)	25,26	1,68	21,77	27,26	6,64
C16:1	0,89	0,17	0,56	1,20	18,67
C17	0,58	0,03	0,55	0,65	4,70
C18	9,27	1,02	7,16	10,57	10,96
C18:1 - oleico	19,40	2,22	14,68	22,85	11,47
C18:2 - linoléico - w 6	2,31	0,20	2,00	2,68	8,66
C18:3 - linolénico - w 3	0,56	0,08	0,43	0,73	14,87

	Media	Desv. estndar	Mnimo	Mximo	CV
CLA - ruménico	0,50	0,14	0,37	0,90	27,41
omega 3 / omega 6	0,24	0,05	0,19	0,35	20,16
Saturados (SFA)	74,87	3,53	69,55	80,99	4,72
Monoinsaturados (MUFA)	20,66	2,22	15,91	23,88	10,77
Poliinsaturados (PUFA)	3,37	0,21	3,10	3,78	6,32
PUFA/SFA	0,05	0,00	0,04	0,05	9,51
Cadena corta	7,09	0,16	6,89	7,37	2,21
Cadena media	33,03	3,38	29,37	41,08	10,25
Cadena larga	58,78	2,59	51,97	63,19	4,41
AI (aterogénico)	3,35	0,64	2,53	4,80	18,96
TI (trombogénico)	3,47	0,38	2,86	4,08	10,89

La composición de ácidos grasos totales de la leche es similar a la del queso, por lo que el análisis de ácidos grasos totales analizado en el queso castellano es una forma de analizar el perfil lipídico característico de la leche de elaboración, el cuál varía principalmente con factores como la alimentación y la raza. Por otra parte, la composición de la grasa láctea determina en gran medida el sabor y flavor que se va a desarrollar en el queso. En la lipólisis que tiene lugar durante la maduración del queso, los triglicéridos, principales lípidos de la leche, son hidrolizados por enzimas lipolíticas (lipasas y esterasas), dando lugar a ácidos grasos libres (AGL), mono- y diglicéridos.

Observamos como predominan los ácidos grasos de cadena larga ($>C15$), seguidos de los de cadena media ($C8-C15$) y corta ($<C8$); como en todas las grasas de origen animal, en su mayo-

ría son ácidos grasos saturados pero con valores importantes de mono y poliinsaturados. Si los comparamos con los datos proporcionados por Aguilar *et al* (2014) para quesos de oveja de origen español, observamos como el queso Castellano presenta mayor porcentaje de ácidos de cadena corta y media y menor porcentaje de ácidos de cadena larga; así como distinto grado de saturación (ácidos mono y poliinsaturados).

CONCLUSIONES AG TOTALES:

Por su composición:

- Se debe de destacar la presencia del C-18:2 Linoleico - w 6 y C18:3 - linolénico - w 3, que el ser humano no puede sintetizar y que son considerados nutrientes esenciales ya que tienen un papel fundamental en ciertas estructu-**

ras, principalmente en el sistema nervioso. También es importante la presencia del Ácido Linoleico conjugado (CLA), este último con potenciales efectos beneficiosos para la salud, como cardioprotectores y antitumorales (Libro Blanco de los lácteos, 2014).

- **Desde el punto de vista cuantitativo, se puede destacar por su abundancia el AG C-16 (Palmítico), seguido del C-18:1 (Oleico), C-14 (Mirístico) y C10 (n-Decanóico).**
- **Por grupos de ácidos grasos predominan los AG de cadena larga,**

aunque también existe una alta proporción de AG de cadena media. Existe también una mayor proporción de ácidos grasos saturados frente a mono y poliinsaturados.

4.4. COMPUESTOS VOLÁTILES:

El valor medio, la desviación estándar, los valores mínimos y máximos y el coeficiente de variación de los compuestos volátiles de los **Quesos Castellanos** fabricados a partir de leche cruda y/o pasterizada de oveja y con 6-9 meses de maduración se muestran en la Tabla 8.

Tabla 8: Valores medios, desviación estándar, valores mínimos y máximos y coeficiente de variación de los compuestos volátiles del "**Queso Castellano**". Unidades: abundancia relativa expresada como porcentaje del pico de patrón interno (ciclohexanona)

	Media	Desv. estándar	Mínimo	Máximo	CV
Ácidos	0,03	0,01	0,02	0,05	33,33
Aldehídos	0,04	0,04	0,00	0,17	98,01
Cetonas	1,38	1,34	0,05	4,68	96,71
Alcohol 1º	7,64	6,72	1,22	28,85	87,96
Alcohol 2º y ramificado	3,38	3,57	0,26	11,77	105,44
Alcoholes totales	11,02	7,07	1,63	29,11	64,13
Esteres	0,04	0,08	0,00	0,27	180,09
Alcanos	0,08	0,23	0,00	0,84	286,64

Se observan altos coeficientes de variación, debido a que el Queso Castellano engloba tanto quesos elaborados con leche cruda como con leche pasterizada.

El queso es un alimento vivo, en constante evolución, desde la primera etapa de fabricación hasta la fase de consumo, que en el caso del **"Queso Castellano"** puede ser muy variable (entre los 2-12 meses). Durante este tiempo tienen lugar a cabo multitud de reacciones químicas catalizadas, mayoritariamente, por los enzimas provenientes de la leche cruda, del cuajo añadido y de los microorganismos que se desarrollan en el queso que, a su vez, provienen de la leche, del cultivo iniciador y del ambiente de cada quesería (De Renobales *et al* 2008). Los compuestos que aportan olor al queso deben de ser volátiles, y de bajo peso molecular (moléculas pequeñas) para poder pasar a la fase de vapor y ser percibidos por los receptores olfativos en la nariz (De Renobales *et al* 2008). Muchos de estos compuestos se originan en alguna de las rutas bioquímicas que tienen lugar a lo largo de la maduración (lipólisis, proteólisis y fermentación de la lactosa y ácido cítrico), por reacciones involucradas en el metabolismo microbiano de aminoácidos (Yvon y Rijnen, 2001) y ácidos grasos libres (Collins *et al*, 2003) mayoritariamente. Dentro del gran espectro de compuestos volátiles que se desarrollan en el Queso Castellano, predominan la familia de los alcoholes, seguido de las cetonas, como el diacetilo (butanodiona) compuestos aromáticos responsables del olor y

aroma a mantequilla, y la 2-butanona que aporta notas dulces y afrutadas, características de quesos con sabor y olor suave (Law, 1998). En menor medida encontramos ácidos orgánicos originados por la degradación del resto de compuestos, aldehídos los cuales contribuyen al aroma a frutos secos (Tunick, 2014) y esteres los cuales confieren aromas afrutados y frescos (Tunick, 2014).

CONCLUSIONES COMPUESTOS VOLÁTILES:

Desde el punto de vista cuantitativo, en la fracción volátil de los quesos Castellanos estudiados predomina el grupo de los alcoholes y sobre todo los alcoholes primarios, seguidos de los alcoholes secundarios y ramificados. El grupo de las cetonas también es importante en este grupo de quesos, además de los compuestos hidrocarbonados (alcanos), los ésteres y los aldehídos.

4.5. ANÁLISIS SENSORIAL:

4.5.1. OLOR:

Los resultados del análisis sensorial descriptivo del olor para el grupo de los **"Quesos Castellanos"** fabricados a partir de leche cruda y/o pasterizada de oveja con 6-9 meses de maduración se muestran en la Tabla 9.

Estos quesos presentaron una intensidad de olor moderadamente alta (62,30) con un rango de variación siempre por encima de los 50 puntos, lo que se correspondería con una

identificación apreciable del descriptor correspondiente. La intensidad de olor observada es similar a la descripción que se hace en MAGRAMA (2013) de estos quesos, donde se les atribuye un olor de intensidad moderada. Algunos autores diferencian el olor según la edad de maduración, así se habla de "olor agradable de joven, oloroso en los curados y excelente fragancia en los añejos" (Moro, 1992). Cabe destacar el olor láctico (35,33) y

el olor a caramel (23,74) más apreciable en los quesos de leche pasteurizada como consecuencia de la caramelización de la lactosa durante el tratamiento térmico). En menor medida se aprecia un olor vegetal débil (14,35) y animal moderado (26,33) como consecuencia del empleo de leche de oveja en su elaboración. Al tratarse de quesos madurados, también se aprecian un olor bajo a frutas (15,61) y frutos secos (10, 48).

Tabla 9. Valores medios, desviación estándar, valores mínimos y máximos y coeficiente de variación para los principales descriptores sensoriales de olor del "Queso Castellano". Escala de 0 a 100.

	Media	Desv. estándar	Mínimo	Máximo	CV
Intensidad Olor	62,30	5,09	52,86	68,32	8,17
Láctico Olor	35,33	7,36	21,32	47,50	20,83
Mantequilla olor	17,16	14,13	1,14	36,82	82,31
Afrutado Olor	15,61	9,04	5,59	31,93	57,90
Frutos Secos Olor	10,48	5,99	3,77	18,96	57,09
Caramelo olor	23,74	13,03	8,09	42,86	54,91
Vegetal Olor	14,35	6,13	4,04	22,00	42,74
Animal Olor	26,33	21,97	0,50	61,05	83,41

En el gráfico de la Figura 34 se pueden observar de manera muy visual el Perfil Sensorial de los principales descriptores sensoriales de olor del grupo de los “**Quesos Castellanos**” fabricados a partir de leche cruda y/o pasterizada de oveja con 6-9 meses de maduración.

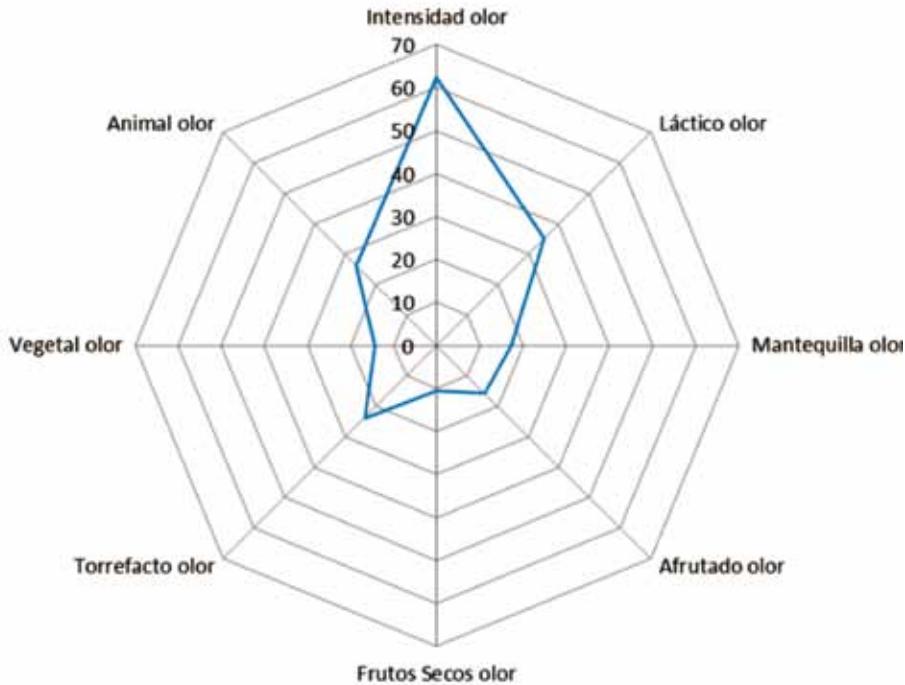


Figura 34: Gráfico Radial del Perfil Sensorial de los principales descriptores sensoriales de olor del “**Queso Castellano**”.

4.5.2. SABOR Y AROMA:

El sabor del grupo de los “**Quesos Castellanos**” fabricados a partir de leche cruda y/o pasterizada de oveja y con 6-9 meses de maduración se muestran en la Tabla 10. Presentaron una elevada intensidad de sabor (68,64) con un rango de variación no muy alto (de 61,32 a 77,36) y de mayor intensidad que el olor. Presentan un

moderado sabor acido (44,46) y salado (43,31), como consecuencia de los procesos de fermentación y salado. El aroma se caracteriza por sensaciones moderadas a caramelo y mantequilla (15,52 y 21,38 respectivamente) así como frutos secos (14,31) y un cierto carácter afrutado (9,35). La sensación olfato-gustativa vegetal es baja (15,95) siendo lo más característico su aroma animal (30,19)

Tabla 10: Valores medios, desviación estándar, valores mínimos y máximos y coeficiente de variación para los principales descriptores sensoriales de sabor, aroma, regusto y persistencia del "Queso Castellano".

	Media	Desv. estándar	Mínimo	Máximo	CV
Intensidad sabor	68,64	4,57	61,32	77,36	6,66
Sabor Ácido	44,46	7,42	34,32	57,04	16,68
Sabor Salado	43,31	15,00	22,36	76,07	34,63
Mantequilla	15,52	15,18	0,36	35,71	97,81
Caramelo	21,38	14,34	3,82	41,57	67,08
Frutos Secos	14,31	7,87	4,14	26,75	54,99
Afrutado	9,35	5,61	1,23	17,89	60,02
Vegetal	15,95	6,12	4,61	23,68	38,39
Animal	30,19	24,21	1,71	75,00	80,19
Picor	29,51	13,81	16,18	66,95	6,66
Regusto	21,29	6,99	11,73	31,73	16,68
Persistencia	58,97	7,82	45,14	74,09	34,63
Valoración Global	53,56	14,74	28,06	72,61	97,81

En el gráfico de la Figura 35 se pueden observar de manera muy visual el Perfil Sensorial de los principales descriptores sensoriales de sabor del grupo de los "Quesos Castellanos" fabricados a partir de leche cruda y/o pasteurizada de oveja con 6-9 meses de

maduración. Destaca su sabor intenso, con equilibrio entre acidez y salado. Dentro del aroma predomina la componente animal, si bien presenta una alta complejidad de aromas desde los vegetales y afrutados hasta los torrefactos y frutos secos.

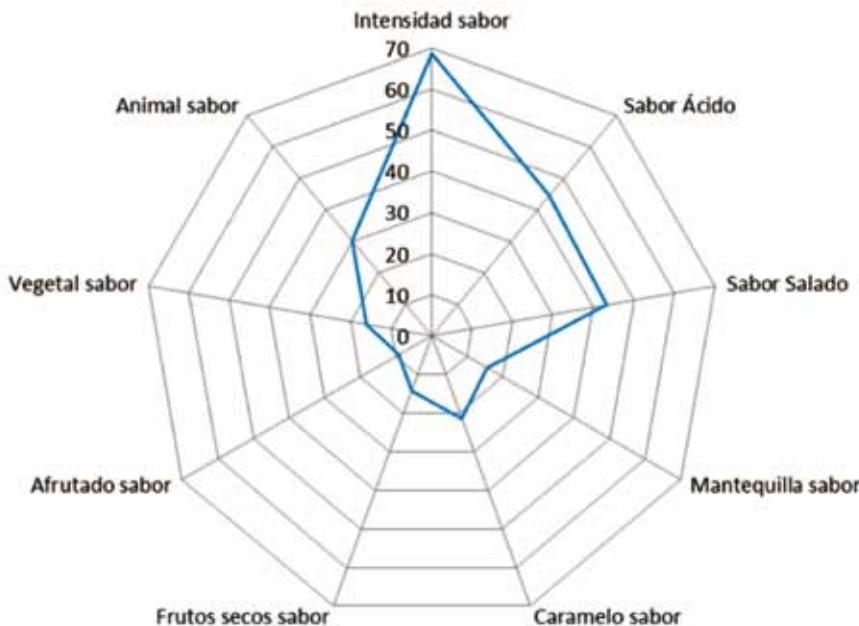


Figura 35. Gráfico Radial del Perfil Sensorial de los principales descriptores sensoriales de sabor del **"Queso Castellano"**.

4.5.3. OTRAS SENSACIONES GUSTATIVAS:

Son quesos ligeramente picantes (29,51) y con un regusto moderado (21,29) totalmente en concordancia con descripciones del Queso Castellano elaboradas por Canutt y Navarro (1990) y Cenzano (1992), lo que corrobora que dichas características se mantienen a lo largo del tiempo. Son quesos con una persistencia moderadamente alta (58,97), similar a lo descrito por Moro (1992) que destaca: "su sabor es suave con 3 meses de maduración y recio y sabroso con 8-12

meses" y por Harbutt (2010), que lo describe: "con un intenso gusto final".

En el gráfico de la Figura 36 se pueden observar de manera muy visual el perfil sensorial de los principales descriptores sensoriales de picor, regusto y persistencia del grupo de los **"Quesos Castellanos"** fabricados a partir de leche cruda y/o pasterizada de oveja con 6-9 meses de maduración. Destaca la persistencia como característica más acentuada seguida del picor, como consecuencia de su evolución a lo largo de la maduración.

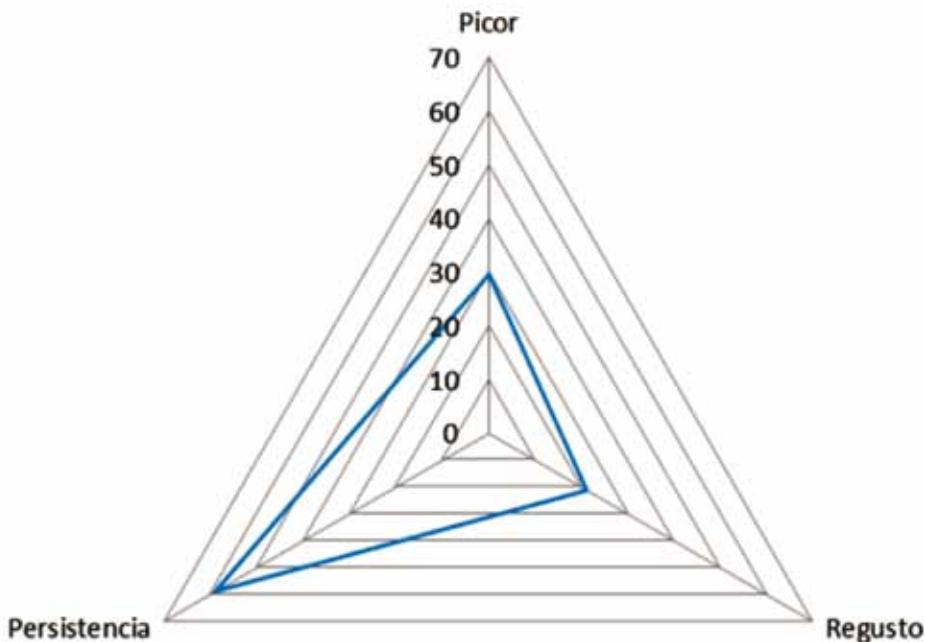


Figura 36. Gráfico Radial del Perfil Sensorial de los principales descriptores sensoriales de picor, regusto y persistencia del **"Queso Castellano"**.

4.5.4. TEXTURA SENSORIAL:

En cuanto a la textura, los **"Quesos Castellanos"** fabricados a partir de leche cruda y/o pasterizada de oveja y con 6-9 meses de maduración se muestran en la Tabla 11, presentaron una pasta bastante firme (64,07), solubilidad moderada (46,20) y ligera adherencia en boca (36,37), con características análogas a lo descrito por Canutt y Navarro (1990), que los definen como mantecosos y fundentes

al paladar, o Cenzano (1992) que dice que son mantecosos, y con el Catálogo Electrónico de Quesos de España (MAGRAMA, 2013) que considera a estos quesos como poco adherentes (valores por debajo de 50 en la escala). Presentan valores bajos de friabilidad (27,23), elasticidad (27,76) y granulosidad (25,55) similar en relación a lo expuesto en el Catálogo Electrónico de Quesos de España (MAGRAMA, 2013), que considera a estos quesos poco desmenuzables.

Tabla 11: Valores medios, desviación estándar, valores mínimos y máximos y coeficiente de variación, para los descriptores sensoriales de textura del "Queso Castellano".

%	Media	Desv. estándar	Mínimo	Máximo	CV
Firmeza	64,07	6,25	55,45	75,36	9,76
Elasticidad	27,76	7,11	16,82	37,86	25,63
Adherencia	36,37	7,46	27,36	48,21	20,50
Solubilidad	46,20	4,39	37,32	53,14	9,49
Friabilidad	27,23	8,18	15,36	40,57	30,04
Granulosidad	25,55	5,88	18,41	35,00	23,01

En el gráfico de la Figura 37 se pueden observar de manera muy visual el Perfil Sensorial de los principales descriptores sensoriales de textura del grupo de los **"Quesos Castellanos"** fabricados a partir de leche cruda y/o pasterizada

de oveja con 6-9 meses de maduración. Destacan la firmeza como característica más acentuada, debido a su alto extracto seco, seguida de la solubilidad y adherencia. También destaca su baja elasticidad, friabilidad y granulosidad.

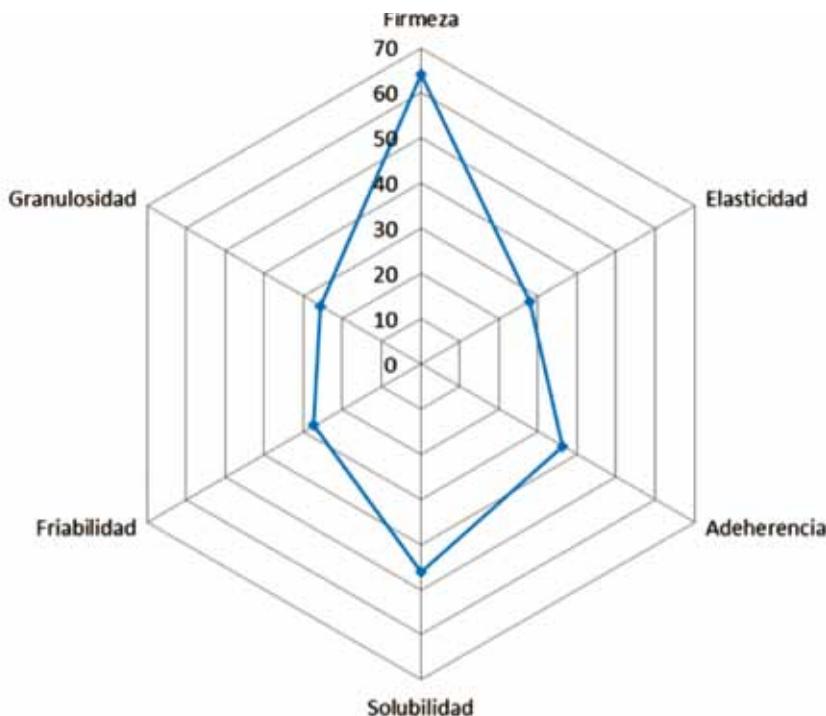


Figura 37. Gráfico Radial del Perfil Sensorial de los principales descriptores sensoriales de textura del "Queso Castellano".

CONCLUSIONES:

- **Olor:** intensidad de olor moderadamente alta pero con un rango de variación bastante amplio, donde predomina el olor láctico, animal de la especie y a caramelo. Olor bajo, de menor intensidad a mantequilla, frutas y vegetal, y muy débil a frutos secos.
- **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.
- **Otras sensaciones gustativas:** son quesos ligeramente picantes, de persistencia moderadamente alta y con bajo regusto final.
- **Textura sensorial:** quesos firmes y moderadamente solubles. Ligeramente adherentes, elásticos, friables y granulosos.

CAPÍTULO V: EMPRESAS QUESO CASTELLANO

Autores: Carlos Martín Soria, Gerente de la Marca de Calidad Queso Castellano

Dr. Luis Antonio Rodríguez Ruiz, Dr. David Delgado Fuente

y Dra. Carmen Asensio Vegas (Estación Tecnológica de la Leche, ITACyL,
Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León)

5.1. ÁVILA.

5.1.1. Quesería de Castilla C.B.

5.2. BURGOS:

5.2.1. Quesos Páramo de
Guzmán, S.L.

5.2.2. Quesos la Casona de los
Pisones.

5.2.3. Quesos Frías.

5.2.4. Hermanos Sadornil
Castrillo, S.L.

5.3. LEÓN:

5.3.1. Industrias Lácteas
Manzano, S.A.

5.3.2. Queserías Marsán.

5.4. PALENCIA:

5.4.1. Queso Cerrato, Sociedad
cooperativa (Agropal, Gru-
po Alimentario).

5.4.2. Queserías Eusebio
Manzano, S.L.

5.4.3. Quesos Campos Góticos
(SAT 9338 Hnos. Paramio).

5.5. SALAMANCA:

5.5.1. Quesos García Filloy, S.L.

5.6. ZAMORA:

5.6.1. Hijos de Salvador
Rodriguez

5.6.2. Queserías de Zamora, S.A.

5.6.3. Quesería la Antigua de
Fuentesauco.

5.6.4. Lácteas Zamoro, S.L.

5.6.5. Ilbesa.

5.6.6. Quesos Pago los Viales
(Baltasar Moralejo e Hijos,
S.L.)

5.7. VALLADOLID:

5.7.1. Granja Sardón

5.7.2. El Gran Cardenal, S.A.

5.7.3. Herederos de Félix Sanz,
S.L. (Quesos Campoveja)

5.7.4. Quesos Armando Sanz, S.L.

5.7.5. Quesos Quevedo, S.L.

5.7.6. Queserías Entrepinares,

S.A.U



DATOS EMPRESA

QUESERÍA DE CASTILLA. CB.

- Gerente/Director: Anselmo de la Insua Sanz
- Dirección: C/ El Caño, 5. 05215, Palacios de Goda (Ávila)
- Teléfono/Fax: 920 308 009/920 308 129
- E-mail: info@quesopalacios.com
- Página Web: www.quesopalacios.com



PEQUEÑA HISTORIA

- Año de Fundación: 1956
- Todo comienza con la llegada del Sr. Máximo Hdez. de Toro (Zamora) a Palacios de Goda para encontrar y enseñar a elaborar queso que vender en su región. Ellos fueron mis padres, Anselmo y Julia, que después crearon su quesería el año 1945. Desde entonces y desde que comenzara mi andadura en solitario en 1982, he continuado esta labor con mucha dedicación, y con el fin de que una tercera generación la continúe con las mismas ganas que emprendieron mis padres su aventura en el mundo del queso castellano.
- Actualmente regentada por la segunda generación de queseros y encaminando a la tercera.
- Evolución:
 - ▶ En 1945: Anselmo y Julia, los fundadores.
 - ▶ 1956: Hnos. de la Insua.
 - ▶ 1982-2014: Anselmo de la Insua Sanz e hijos.



CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES

- Empresa familiar
- Nº Trabajadores: 4 personas.
- Volumen leche oveja anual: 500.000 L
- Producción anual "Queso Castellano": 50.000 kg aprox.
- Nº Cubas y capacidad: 1 cuba de 4.000 L
- Nº de cámaras maduración: 2 cámaras

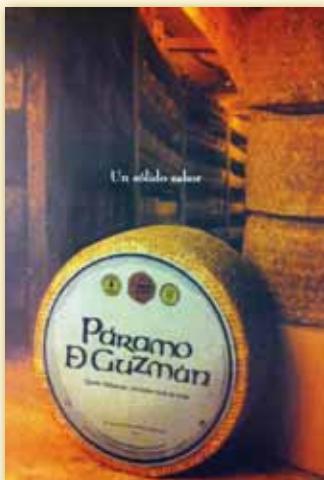
 	<p>PREMIOS Y/O RECONOCIMIENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nuestro queso "Palacios" pertenece a la marca TIERRA DE SABOR. • "Certificado de conformidad de producto QUESO CASTELLANO" • "Certificado de autorización del uso de la marca TIERRA DE SABOR"
	<p>CARACTERÍSTICAS DE LOS QUESOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Son quesos de pasta prensada. • Corteza con forma de cincho, de color amarillo-marrón, con recubrimiento natural o pintura plástica. • Pasta de color marfil, cerrada o con ojos de pequeño tamaño (ojo de perdiz) • Sabor suave al paladar y pronunciado al final. • No poseen sabor picante.
	<p>MARCAS COMERCIALES Y TIPO DE LECHE</p> <ul style="list-style-type: none"> • QUESO PALACIOS: <ul style="list-style-type: none"> ► Leche de oveja pasterizada. ► Con una maduración de 35-200 días. ► Forma cilíndrica. ► Peso: 1,5 kg/2,5 kg • QUESOS DE LA INSUA: <ul style="list-style-type: none"> ► Leche de oveja cruda. ► Con una curación de 160-180 días. ► Forma cilíndrica. ► Peso: 1,5 kg/2,5 kg
 	<p>RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consumir con pan o se le puede añadir una anchoa o con mermeladas o con membrillo. • Un buen vino verdejo de Rueda. Un tinto de Ribera de Duero. • Excelente de aperitivo.

Páramo D Guzmán

DATOS EMPRESA

BODEGAS RAÍZ Y QUESOS PÁRAMO DE GUZMÁN S.L.

- Gerente/Director: Ignacio Figueroa Villota
- Dirección: Ctra Circunvalación R-30 S/N, 09300 Roa (Burgos)
- Teléfono/Fax: 947 541 191/947 541 192
- E-mail: paramodeguzman@paramodeguzman.es
- Página Web: www.raizyparamodeguzman.es



PEQUEÑA HISTORIA

- Año de Fundación: 1985.
- Orígenes: En una pequeña cueva en Guzmán. Dos años después nos mudamos a Roa con mejores instalaciones ya que comenzamos a enlatar el queso en aceite hasta el día de hoy.
- Actualmente regentada por la primera generación de queseros.
- Evolución: Desde la fundación de la quesería siempre se han elaborado los mismos tipos de quesos, todos de leche cruda de oveja churra:
 - ▶ El Curado.
 - ▶ El Curado en aceite de oliva.
- En Julio del año 2013 se ha convertido en estrella de una novela americana "THE TELLING ROOM; A tale of love, betrayal, revenge, and the world's GREATEST PIECE OF CHEESE" (LA MEJOR PIEZA DE QUESO EN EL MUNDO). <http://raizyparamodeguzman.es/paramo-de-guzman-el-queso-que-triunfa-en-ee-uu-2.html> .



CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES

- Mediana empresa dedicada a la elaboración de queso y vino (producción limitada).
- Nº Trabajadores: 10.
- Volumen leche oveja anual: 190.000 L.
- Producción anual "Queso Castellano": 25.000 kg.
- Nº Cubas y capacidad: 1 cuba de 6.500 L.
- Nº de cámaras maduración: 1.



Primer Certamen de quesos de España
Taza de oro 1995

Primer concurso internacional de quesos
Expoalctea 1989
Medalla de oro

The London International Cheese Show
Wembley 1987
Medalla de Plata

PREMIOS Y/O RECONOCIMIENTOS

- Tarro de oro 1990; Primer Certamen de Quesos de España.
- Medalla de oro Expoláctea 1989.
- Medalla de plata "The London International Chesse Show" 1987 (Wembley).

	<p>PREMIOS Y/O RECONOCIMIENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Todos nuestros productos se fabrican de forma artesanal. • Todos nuestros quesos pertenecen a la marca de calidad TIERRA DE SABOR. • "Certificado de conformidad de producto QUESO CASTELLANO". • "Certificado de autorización del uso de la marca TIERRA DE SABOR".
	<p>CARACTERÍSTICAS DE LOS QUESOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quesos de pasta prensada. • Corteza con forma de paño. Color crudo. Recubrimiento natural. • Pasta de color crudo/ Cerrada. • Sabor intenso y pronunciado. • Picante medio.
	<p>MARCAS COMERCIALES Y TIPO DE LECHE</p> <ul style="list-style-type: none"> • PÁRAMO DE GUZMÁN: (CURADO CONVENCIONAL): <ul style="list-style-type: none"> ▶ Leche cruda. ▶ Maduración mínima 12 meses. ▶ Formatos de: 2,5 kg, 1 Kg, 0,500 kg y cuña de 0,125 kg. • PÁRAMO DE GUZMÁN: (CURADO RALLADO): <ul style="list-style-type: none"> ▶ Leche cruda. ▶ Maduración mínima 12 meses. ▶ Formatos de 0,100 kg. • PÁRAMO DE GUZMÁN: (ENLATADO EN ACEITE DE OLIVA): <ul style="list-style-type: none"> ▶ Leche cruda. ▶ Maduración mínima 14 meses. ▶ Formatos de: 2,5 kg, 1 kg, 0,250 kg y tarros de 0,200 kg y 0,100 kg.
	<p>RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consumir con anchoas, membrillo, mermeladas caseras. • Un buen vino tinto de Ribera del Duero. • Excelente de postre o aperitivo

	<p>DATOS EMPRESA</p> <p>QUESOS LA CASONA DE LOS PISONES.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gerente/Director: Carmelo Andrés Hidalgo. • Dirección: Paseo de los Pisones, nº 205 – bajo. 09001 BURGOS. • Teléfono / Fax: 947 204 627 - 635 680 156 - 635 680 155 • E-mail: lacasonadelospisones@hotmail.com
	<p>PEQUEÑA HISTORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procedemos de una familia agrícola y ganadera en la que siempre se elaboró queso con la leche de nuestras ovejas. • En el año 1996 creamos la fábrica de quesos motivados por la tradición familiar. • Transcurrida una fase experimental, decidimos fabricar exclusivamente queso tradicional de oveja con leche cruda.
	<p>CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nuestra fábrica es modesta. Disponemos de instalaciones y equipos básicos: depósito de almacenamiento de leche, cuba de cuajar para mil litros, prensa neumática, cámaras de salmuera, de maduración, de conservación y de expedición, sala de trabajo y manipulación. • Al año destinamos a la fabricación del queso 170.000 litros de leche de oveja, de los que unos 5.000 kg son de "Queso Castellano" • El equipo humano está formado por tres personas, las cuales desempeñan las labores de realización del queso, mantenimiento, distribución y venta.
 	<p>PREMIOS Y/O RECONOCIMIENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estamos integrados en la Asociación de Artesanos de Castilla y León. • Pertenecemos a Tierra de Sabor. • En 2013 presentamos nuestro queso artesano curado de oveja a los premios de la Asociación de Artesanos de Castilla y León, y nos otorgaron el premio al MEJOR QUESO CURADO DE OVEJA 2013. • "Certificado de conformidad de producto QUESO CASTELLANO". • "Certificado de autorización del uso de la marca TIERRA DE SABOR".



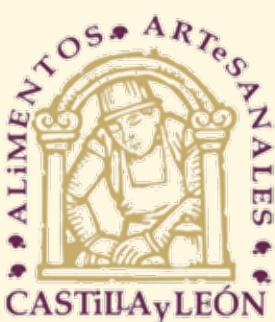
CARACTERÍSTICAS DE LOS QUESOS

- Elaboramos queso de oveja, es de pasta prensada y de forma cilíndrica.
- Utilizamos paño, y tratamos la corteza con una emulsión de ácidos grasos.
- La pasta al corte es cerrada y tiene algún ojo pequeño.
- La gama de sabores es amplia y depende del tiempo de curación del queso:
 - **El semicurado**, de 2 a 3 meses de curación, tiene un sabor suave
 - **El curado**, de 5 a 6 meses de curación, tiene un sabor medio e intenso.
 - **El añejo**, de 12 a 18 meses de curación, tiene un sabor fuerte
 - **El añejo de larga curación**, de 24 a 48 meses, tiene un sabor muy fuerte y con tono picante.



MARCAS COMERCIALES Y TIPO DE LECHE

- Elaboramos todos nuestros quesos a base de leche cruda de oveja.
- El tamaño es de 1 kg. y alguno de 3 kg.
- Lo comercializamos con la marca "**LA CASONA DE LOS PISONES**".



RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

- El queso siempre agradece ir acompañado de buen pan y buen vino, pero no excluye otras bebidas, como la cerveza etcétera.
- Es excelente como aperitivo, tiene la virtud de abrir al apetito.
- Es excelente como comida única, tiene mucha base y admite ir acompañado de frutos secos, como nueces o almendras; de frutos maduros, como las uvas; de hortalizas, como los pimientos verdes; de conservas de pescado, como las anchoas; de embutidos y chacinas, como el chorizo o el jamón. Su elección dependerá de la curación del queso y del gusto del consumidor.
- También es excelente como postre, da consistencia a una buena comida.

Friás de Burgos

DATOS EMPRESA

QUESOS FRÍAS.

- Gerente/Director: Víctor Friás.
- Dirección: Pol. Ind. Villalonquejar C/ Montes de Oca 7. 09001 (Burgos).
- Teléfono/Fax: 947 473 060.
- E-mail: friasmutricion@friás.es
- Página Web: www.friás.es



PEQUEÑA HISTORIA

- Fundada en 1919 por el bisabuelo Sebastián Marcos con la elaboración de queso en una tinaja de cerámica en un pequeño pueblo de Burgos.
- Actualmente la empresa es dirigida por la tercera y la cuarta generación.
- Evolución:
 - ▶ 1919 Primeras elaboraciones de queso.
 - ▶ 1972 Se traslada la actividad a Burgos.
 - ▶ 1982 Importante actividad en exportación.
 - ▶ 1990 Especialización en queso fresco de Burgos y en queso curado de leche cruda de oveja.

CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES

- Nº Trabajadores: 30 (En la división quesera).
- Volumen leche oveja anual: 1.700.000 litros.
- Producción anual "Queso Castellano": 520.000 kg.
- Nº Cubas y capacidad: 3 (2 X 6.000 litros y 1 X 12.000 litros).
- Nº de cámaras maduración: 6.

	PREMIOS Y/O RECONOCIMIENTOS <ul style="list-style-type: none"> • Cincho de Oro 2010 en la categoría "queso de leche cruda de mezcla curado". • Nuestros productos bajo la marca colectiva Queso Castellano pertenecen a TIERRA DE SABOR. • "Certificado de conformidad de producto QUESO CASTELLANO". • "Certificado de autorización del uso de la marca TIERRA DE SABOR".
	CARACTERÍSTICAS DE LOS QUESOS <ul style="list-style-type: none"> • Quesos de pasta prensada. • Corteza con forma de cincho. • Color marrón oscuro pintura plástica. • Pasta de color marfil/ con ojos de tamaño pequeño. • Sabor intenso. • Picante medio.
	MARCAS COMERCIALES Y TIPO DE LECHE <ul style="list-style-type: none"> • FRÍAS DE BURGOS, QUESO VIEJO OVEJA LECHE CRUDA. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Leche cruda de oveja. ▶ Corteza oscura y cincho. ▶ Pasta, con ojos irregulares, color marfil. ▶ Curación aproximada de 9 meses. ▶ Peso 3 kg.
	RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS <ul style="list-style-type: none"> • Consumir con frutos secos, carne de membrillo, uvas pasas. • Marida a la perfección con el elegante vino tinto del Bierzo o con vinos blancos dulces. • Excelente como postre o aperitivo.

	<p>DATOS EMPRESA</p> <p>HERMANOS SADORNIL CASTRILLO S.L.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gerente/Director Jesús Sadornil, Manuel Sadornil, Julio Sadornil. • Dirección: C/LA TEJERA S/N. • Teléfono/Fax: 947 370250. • E-mail: msadornil@quesodesasamon.com • Página Web: www.quesodesasamon.com
	<p>PEQUEÑA HISTORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Año Fundación 1982. • Como fueron los orígenes: en el año 1982, por iniciativa de mi padre y el resto de los hermanos, decidimos montar la fabricación del queso. Al principio fue duro como todos los comienzos. Pero realizando una buena selección de la materia prima que es la leche, una elaboración meticulosa y una curación al estilo tradicional, conseguimos un producto de alta calidad. • Generaciones de Queseros: en estos momentos somos los hermanos Sadornil los que continuamos con la tradición quesera. • Evolución: en la actualidad disponemos de dos fábricas, la primera ubicada en Sasamón, donde se elabora diversas variedades del queso tipo castellano. Y la otra fábrica, está ubicada en el Polígono Industrial de Villalonquejar en la C/Merindad de Cuesta Urria nº 5 de Burgos, donde fabricamos la línea de queso fresco de Burgos y el queso de sabor Latino.
	<p>CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nº Trabajadores: 15. • Volumen leche oveja anual: 652.252 litros. • Producción anual "Queso Castellano": 137.880 kg. • Nº Cubas y capacidad: una cuba de 7000 litros. • Nº de cámaras maduración: 4 cámaras de 150 metros cuadrados.
	<p>PREMIOS Y/O RECONOCIMIENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Son muchos los premios y reconocimientos pudiendo destacar por gamas de leche cruda y pasterizada los siguientes: <ul style="list-style-type: none"> ▶ LECHE CRUDA: en el World Cheese Awards el queso Peña Amaya, Plata los años 2009, 2010 y 2013 y Bronce en el 2012. Primer Premio Adeco Canal de Castilla año 1998 con 114 puntos en el Peña Amaya. ▶ LECHE PASTERIZADA: en el World Cheese Awards en el queso de Oveja Sasamón, Oro en el año 2013 y Bronce en el año 2012. • Ambos quesos pertenecen a la marca TIERRA DE SABOR. • "Certificado de conformidad de producto QUESO CASTELLANO". • "Certificado de autorización del uso de la marca TIERRA DE SABOR".

	<p>CARACTERÍSTICAS DE LOS QUESOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Son quesos de pasta prensada. • Corteza con forma de cincho/paño/molde. Recubrimiento natural o pintura plástica/moho en superficie. • Pasta de color amarillenta. Con ojos de tamaño muy pequeños. • Sabor intenso y pronunciado.
	<p>MARCAS COMERCIALES Y TIPO DE LECHE</p> <ul style="list-style-type: none"> • QUESO DE OVEJA SASAMON: <ul style="list-style-type: none"> ► Se elabora íntegramente con leche de oveja pasteurizada de las variedades churra y castellana. ► Se cura durante un período de entre tres y seis meses. ► De tradición castellana, se asemeja bastante a un queso manchego: un fuerte aroma, un color amarillento, pocos y pequeños ojos y una textura rocosa. ► De forma cilíndrica y peso aproximado de 1,1 kg. • QUESO PEÑA AMAYA: <ul style="list-style-type: none"> ► Elaborado con leche cruda de oveja, siguiendo las viejas costumbres y tradiciones: se deja madurar de forma natural durante un largo tiempo, siempre a temperatura y ventilación constantes. ► El resultado es un gran queso puro de oveja, con una textura y sabor exquisitos, con pocos y pequeños ojos, que deleita los paladares más exigentes. ► Forma cilíndrica y peso aproximado de 1 kg. • QUESO DON PEPITO: <ul style="list-style-type: none"> ► Pensando en los amantes de los sabores intensos, es un queso elaborado con leche cruda de oveja, ordeñada en los meses de mayo y junio. ► Se deja curar por un año en un proceso totalmente natural al estilo de los tiempos romanos: queso al trigo en vasijas de barro. ► De su aspecto, destacar su corteza dura, lisa y de color beige. Su textura dura y agrietada, que trisca al corte. ► Forma cilíndrica y peso aproximado de 900 gramos.
	<p>RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consumir con un buen vino tinto. • Excelente de postre o aperitivo. • La importancia que tiene como alimento de origen animal es su aporte proteínico, pues es de alto valor biológico, con todos los aminoácidos necesarios para que nuestro organismo tenga un adecuado funcionamiento. • El queso, además, es una excelente fuente de calcio, mineral fundamental para la salud de huesos y dientes, y su absorción se favorece por la misma proteína que contiene el queso. • Recuerda que la incorporación de queso a tu dieta se debe de realizar con moderación, dado que si lo consumimos en grandes cantidades engorda.

	<p>DATOS EMPRESA</p> <p>INDUSTRIAS LÁCTEAS MANZANO,S.A.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gerente/Director: Ignacio Manzano macho. • Dirección: CTRA. VILLANUEVA, KM.10, 24220 Valderas (León). • Teléfono/Fax: Tfno.: 987-76.22.71 // Fax: 987-76.24.00. • E-mail: quesosmanzer@quesosmanzer.es • Página Web: www.quesosmanzer.es.
	<p>PEQUEÑA HISTORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Año de Fundación: 1930. • Comenzó como una empresa artesanal dedicada a la elaboración de queso de oveja y venta en los mercados locales. • En los años 60 se constituye la actual S.A. al tiempo que se amplía la instalación fabril. En los años 80 se acomete una segunda ampliación y se implanta la automatización de todo el proceso. • En los años 90, finales, se amplía el surtido inicial de pieza de 3 kg, con cuñas, bandejas, piezas minis, etc. • Actualmente regentada por la 3º generación de queseros.
	<p>CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nº Trabajadores: 50-55. • Volumen leche oveja anual: 10 millones de litros. • Producción anual "Queso Castellano": 100.000 kg. • Nº Cubas y capacidad: 5 cubas de 15.000 litros. • Nº de cámaras maduración: 9.
	<p>PREMIOS Y/O RECONOCIMIENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • World Cheese Awards: Queso de leche pasteurizada oveja tierno oro, 2009. • World Cheese Awards: Manzer, medalla de plata, 2010. • World Cheese Awards: Manzer, dos medallas de plata, 2011. • World Cheese Awards: Manzer, medalla de bronce, 2012. • Premios cincho en distintas ediciones. • Todos nuestros quesos pertenecen a la marca de calidad TIERRA DE SABOR. • "Certificado de conformidad de producto QUESO CASTELLANO". • "Certificado de autorización del uso de la marca TIERRA DE SABOR".



CARACTERÍSTICAS DE LOS QUESOS

- Quesos de pasta prensada.
- Corteza con forma de cincho. Color negro y marrón dependiendo de la referencia.
- Recubrimiento pintura plástica y moho en superficie.
- Pasta de color marfil y blanco dependiendo de la referencia con ojos tipos perdiz.
- Sabor intenso, suave, pronunciado: Dependiendo de la referencia distintos tipos de sabores.
- Un poco picante en las referencias de oveja más curados.



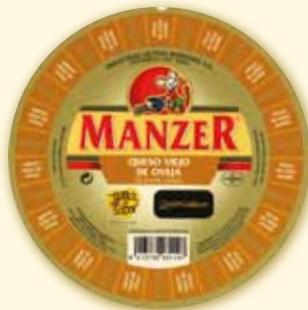
MARCAS COMERCIALES Y TIPO DE LECHE

• QUESOS MANZER

Leche cruda en las referencias oveja.

Maduración desde 7 días en la gama tierno hasta más de un año en la gama añeo.

- **Manzer Añejo:** maduración > 270 días.
- **Manzer Viejo:** maduración > 180 días.
- **Manzer Curado:** maduración > 105 días
- **Manzer Semicurado:** maduración > 60 días



Peso aprox. desde 125 gramos en las cuñas de menor gramaje hasta 3 kg aprox. en las piezas redondas y barras.



RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

- Consumir con un buen vino tinto.
- Excelente de postre o aperitivo.

	<p>DATOS EMPRESA</p> <p>QUESOS MARSAN</p> <ul style="list-style-type: none"> Presidente: Francisco Marcos Marcos. Gerente: Eusebia Marcos Santiago. Dirección: Polígono Industrial San Lázaro, s/n. 24200-Valencia de Don Juan (LEÓN). Teléf./Fax: 987 752 298/987 750 041. E-mail: gerencia@marsan.es Página Web: http://www.marsan.es
	<p>PEQUEÑA HISTORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> Se fundó hace 50 años, cuando el joven matrimonio zamorano formado por Francisco Marcos Y Tránsito Santiago se asienta en la comarca de Los Oteros con el objeto de fabricar queso de manera artesanal. Poco después, se traslada a Valencia de Don Juan (León) donde, manteniendo el proceso artesanal, instalan una pequeña quesería en el centro del pueblo e incorporan nuevos trabajadores. En 1982 se trasladan al polígono industrial con espacio e instalaciones preparadas para afrontar una producción más industrializada y adaptada a los últimos avances del momento. Desde entonces, Quesos Marsán, ha ido modernizando y ampliando sus instalaciones permanentemente, manteniendo la esencia del proceso artesanal, pero sin renunciar a la automatización y a la incorporación de nuevas tecnologías.
	<p>CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES</p> <ul style="list-style-type: none"> Empresa familiar. Nº Trabajadores: 15. Volumen leche oveja anual: 856.000 litros. Producción anual "Queso Castellano": 164.000 kg. Nº de Cubas y capacidad: 3 cubas de 10.000 litros aprox. Nº de cámaras maduración: 8 cámaras – 1.800 m² aprox.
	<p>PREMIOS Y/O RECONOCIMIENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> Cincho de Oro 2008- Queso Campo Oro. World Cheese Award 2012- 4 premios, entre ellos un Super-Oro. World Cheese Award 2013- 3 premios, entre ellos un Oro para el Queso Campo Oro. Pertenecen a la marca de calidad TIERRA DE SABOR.

	<p>PREMIOS Y/O RECONOCIMIENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • "Certificado de conformidad de producto QUESO CASTELLANO". • "Certificado de autorización del uso de la marca TIERRA DE SABOR".
	<p>CARACTERÍSTICAS DE LOS QUESOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quesos de pasta prensada. • Corteza con forma de cincho, de color natural. • Pasta de color marfil oscuro, con ojos pequeños, desiguales y regularmente repartidos. • De sabor fuerte, definido y característico de oveja, no bronco al paladar. Ligeramente picante.
 	<p>MARCAS COMERCIALES Y TIPO DE LECHE</p> <ul style="list-style-type: none"> • QUESO CAMPO ORO VIEJO Y CAMPO ORO AÑEJO: <ul style="list-style-type: none"> ▶ Elaborados con leche pura de oveja pasteurizada. ▶ Con una maduración desde 12 meses (viejo) hasta los 18 meses (Añejo) ▶ Formato cilíndrico de 3 kg de peso. • QUESO CAMPO ORO CURADO Y CAMPO ORO SEMICURADO: <ul style="list-style-type: none"> ▶ Elaborados con leche pura de oveja pasteurizada. ▶ Con una maduración inferior a los 6 meses. ▶ Formato cilíndrico de 3 kg de peso.
	<p>RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consumir siempre a temperatura ambiente. • Como aperitivo marida perfectamente con un buen Tinto de Crianza. • Como postre acompañado de un vino generoso.



DATOS EMPRESA

QUESOS CERRATO, S. COOP.(AGROPAL GRUPO ALIMENTARIO).

- Gerente: César Reales Ajo.
- Dirección: Avda. Pedro Cabezudo s/n. 34240, Baltanás (Palencia).
- Teléfono/Fax: 979 790 080 / 979 790 615.
- E-mail: comercial@quesoscerrato.com
export@quesoscerrato.com
- Página Web: www.quesoscerrato.com



PEQUEÑA HISTORIA

- La Cooperativa Cerrato se fundó en 1968 de la mano de un grupo de ganaderos de la comarca palentina de Cerrato y al día de hoy es la cooperativa quesera más grande de España.
- En Quesos Cerrato apostamos por el compromiso con la tierra, la sostenibilidad y el futuro de la ganadería.
- Desde el año 2005 Quesos Cerrato forma parte del Grupo Alimentario AGROPAL.
- Para mejorar nuestra productividad y ser más eficientes estamos ampliando y modernizando nuestras instalaciones queseras.
- Estamos adecuando nuestros procesos de fabricación con el uso de las más modernas tecnologías para ser más eficientes energéticamente, reducir costes, mejorar condiciones de trabajo, y desarrollar nuevos productos y formatos (queso bajo en grasa, barritas de queso, crema de queso...).



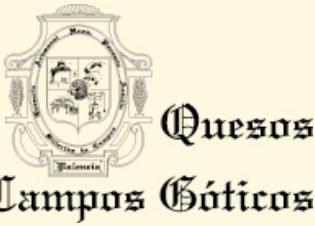
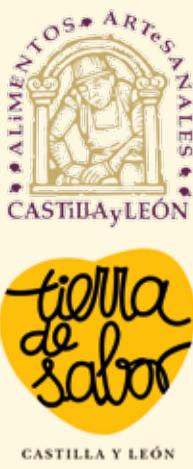
CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES

- Nº Trabajadores: 48.
- Volumen leche oveja anual: 4.286.000 litros.
- Producción anual "Queso Castellano": 1.449.500 kg.
- Nº Cámaras maduración: 9 y 3 secaderos.
- Nº Cubas y capacidad: 4 cubas de 13.000 litros y una de 15.000 litros.
- En Quesos Cerrato apostamos por el compromiso con la tierra, la sostenibilidad y el futuro de la ganadería, elaborando productos de gran calidad, adaptándonos a los nuevos gustos del consumidor y a los retos del mercado.
- Nuestros objetivos pasan por desarrollar nuevos productos aportando salud y bienestar, invertir en la búsqueda de nuevas formas de manejo que reduzcan costes y devolver al socio de la cooperativa una parte de beneficios que genera.
- Somos una industria láctea que forma parte de un gran equipo cooperativo en el que todos dependen de todos.

	<p>PREMIOS Y/O RECONOCIMIENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2010 Cincho de Oro, Portillo. • 2011 Prestigio Gourmet, oveja 6 meses, World Cheese Gold. • 2012 Prestigio Gourmet, oveja 6 meses, World Cheese Bronze. • Todos nuestros quesos pertenecen a la marca de calidad TIERRA DE SABOR. • "Certificado de conformidad de producto QUESO CASTELLANO". • "Certificado de autorización del uso de la marca TIERRA DE SABOR".
	<p>CARACTERÍSTICAS DE LOS QUESOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quesos de pasta prensada. • Corteza con forma de cincho. • Recubrimiento natural y/o pintura plástica. • Pasta cerrada de color amarillo pálido. • Aromas en boca de intensidad media-alta a leche de oveja y la familia de torrefactos con recuerdos a frutos secos. • Ligeramente salado, granuloso y aceitoso al paladar. • Suave picor en los de leche cruda y persistencia en boca muy elevada.
	<p>MARCAS COMERCIALES Y TIPO DE LECHE</p> <ul style="list-style-type: none"> • CHUSCO: <ul style="list-style-type: none"> ► Queso añejo de leche cruda de oveja. ► Peso: 3 kg. ► Maduración: mínimo 180 días. • GRAN PRESTIGIO: <ul style="list-style-type: none"> ► Queso viejo de leche pasterizada de oveja. ► Peso: 3 kg. ► Maduración: mínimo 105 días.
	<p>RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los quesos de oveja maridan muy bien con los tintos de la tierra. • Excelentes como aperitivo y para acompañar la pasta como queso para rayar al estilo "Grana Padano".

 <p>Queserías Eusebio Manzano, S.L.</p>	<p>DATOS EMPRESA</p> <p>QUESERÍAS EUSEBIO MANZANO S.L.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gerente/Director: Manuel Manzano Parra. • Dirección: AVDA. LEÓN S/N. 34005 Palencia. • Teléfono/Fax: 979 740 622/979 700 721 • E-mail: emanzano@quesoseusebiomanzano.es • Página Web: www.quesoseusebiomanzano.es
 	<p>PEQUEÑA HISTORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eusebio Manzano es una de las marcas de queso más antiguas de España, ya que nos encontramos ante un queso con más de 100 años de historia, símbolo de queso tradicional y artesano por excelencia. • La larga historia de Queserías Eusebio Manzano, guarda en su memoria la tienda que tuvo en la calle D. Sancho, en el Palacio de Tordesillas (Palencia), hasta 1952. • Con su fábrica situada en Palencia, la familia Manzano ocupa una de las zonas más representativas de la meseta peninsular, en la comarca castellana, y son considerados como un modelo de tradición quesera. • Desde sus comienzos en 1909, su buen hacer está avalado por tres generaciones simultaneando con la cuarta y trabajando con el mismo empeño y dedicación que antaño alumbró la empresa. • Su producto gourmet Eusebio Manzano Monteviejo, es un queso elaborado al 100 % con leche cruda de oveja churra de la mejor calidad, poniéndose un cuidado y esmero especial para conseguir la excelencia; utilizando leche de la primera lactación, que corresponde a la primavera, esta leche recoge los aromas de tomillo, espliego, enebro y jara, que más tarde estarán presentes en el queso. • Debemos mencionar el tratamiento especial que tienen estos quesos durante su período de maduración, en sus bodegas, el maestro quesero cepilla y volteo el queso a mano, cuidando que las condiciones de temperatura y humedad sean las adecuadas, y dejando que el paso del tiempo se refleje en la intensidad de su sabor.
	<p>CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nº Trabajadores: 8. • Volumen leche oveja anual: 1,5 millones de litros. • Producción anual "Queso Castellano": 300.000 kg. • Producción anual de todos los quesos: 700.000 kg. • Nº Cubas y capacidad: 3 cubas de 15.000 litros. • Nº de cámaras maduración: 8.
	<p>PREMIOS Y/O RECONOCIMIENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Queso Eusebio Manzano MONTEVIEJO Medalla ORO World Cheese Awards 2013: el queso premiado es un QUESO AÑEJO MONTEVIEJO, elaborado con leche cruda de oveja churra, con maduración de diez a doce meses, presentado bajo una corteza lisa natural. La nota de cata correspondiente al producto premiado habla de un queso de masa compacta, con ojos dispersos e irregulares, de color marfil, de textura firme y consistente, gran sabor, muy persistente, con un cierto picor suave.

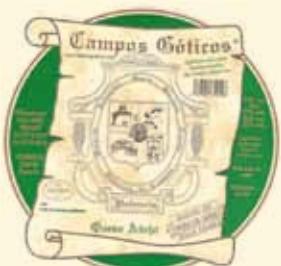
	<p>PREMIOS Y/O RECONOCIMIENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaboración artesanal, según la tradición. • Perteneciente a Alimentos de Palencia – Banda Dorada. • Todos nuestros quesos pertenecen a la marca de calidad TIERRA DE SABOR. • "Certificado de conformidad de producto QUESO CASTELLANO". • "Certificado de autorización del uso de la marca TIERRA DE SABOR".
	<p>CARACTERÍSTICAS DE LOS QUESOS</p>  <ul style="list-style-type: none"> • Corteza lisa natural oscura con pliegues del paño, también corteza con cincho natural. • Queso de pasta compactada, color marfil. Textura firme y consistente. • Queso muy aromático, pronunciado, con toques herbáceos, a heno y paja. Bouquet intenso, gracias a la leche cruda. • Cíerto picor suave. • En la revista Avenue Illustrated de marzo-abril de 2012 habla del Bon Fromage refiriéndose al queso Monteviejo: "es un queso muy aromático, pronunciado, con toques herbáceos a heno y paja. Una explosión de sabor, un lácteo elegante, de bouquet intenso. Leche cruda, paladares exigentes. Eusebio Manzano, una de las marcas de queso más antiguas, acredita 100 castellanos años salvando matices maestros".
	<p>MARCAS COMERCIALES Y TIPO DE LECHE</p> <ul style="list-style-type: none"> • MONTEVIEJO: <ul style="list-style-type: none"> ► Queso de leche cruda. ► Con una maduración de 10-12 meses. ► Forma cilíndrica. ► Peso de 3 kg. • EUSEBIO MANZANO Etiqueta Roja: <ul style="list-style-type: none"> ► Queso de leche cruda. ► Maduración 5-6 meses. ► Forma cilíndrica. ► Peso de 3 kg. • EUSEBIO MANZANO Etiqueta Verde: <ul style="list-style-type: none"> ► Queso de leche cruda. ► Maduración 3-4 meses. ► Forma cilíndrica. ► Peso de 3 kg.
	<p>RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • El maridaje perfecto se consigue con caldos tintos "Cum Laude", cervezas tostadas de alta graduación, vinos olorosos, y sólo para los más atrevidos ginebras secas. • Como acompañamiento de asados rojos, trufas, jamón de bellota. • Cada queso se debe cortar según su textura y sabor. Los quesos de oveja curados o semicurados se cortan en láminas triangulares y finas. • El queso recién comprado se debe conservar en el frigorífico y sacarlo al menos dos horas antes de su consumo. Dentro del frigorífico se debe cubrir con un paño o meterlo en un recipiente. Algunos tipos de queso desarrollan moho natural en corteza, esto no es motivo de inutilización del queso.

	<p>DATOS EMPRESA</p> <p>S.A.T. 9338 HNOS. PARAMIO (QUESOS CAMPOS GOTICOS).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gerente/Director: Mariano Paramio Antolín. • Dirección: C/ Diseminados, 16-24. 34305, Villerías de Campo (Palencia). • Teléfono/Fax: 979 768 280. • E-mail: paramio@camposgoticos.com • Página Web: www.camposgoticos.com
	<p>PEQUEÑA HISTORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Año Fundación: 1993 • 3^a generación de Pastores y 2^o generación de queseros. • Los padres elaboraban los quesos con la leche de sus ovejas churras y los vendían en el mercado comarcal de Villalón de Campos (VA).
	<p>CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Explotación ganadera ovina de raza churra y quesería artesanal. • Nº Trabajadores: 8. • Volumen leche oveja anual: 260.000 litros • Producción anual "Queso Castellano": 45.000 kg. • Nº Cubas y capacidad: 1 cuba de cuajar de 1000 litros. • Nº de cámaras maduración: 1 de maduración y 3 cámaras de conservación.
	<p>PREMIOS Y/O RECONOCIMIENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1º PREMIO AL MEJOR QUESO DE EUROPA (1994). • Miembros de la Asociación de Queseros Españoles. • Perteneciente a la Asociación de Artesanos de Castilla y León. • Todos nuestros quesos pertenecen a la marca de calidad TIERRA DE SABOR. • "Certificado de conformidad de producto QUESO CASTELLANO". • "Certificado de autorización del uso de la marca TIERRA DE SABOR".



CARACTERÍSTICAS DE LOS QUESOS

- Quesos Artesanos de oveja churra de explotación ganadera propia y leche cruda elaborado con leche entera.
- Quesos de pasta prensada.
- Corteza con forma de cincho/paño. Corteza natural / moho en superficie. Color pajizo y pasta corta no friable.
- Pasta de color marfil/ con pequeños agujeritos irregulares de origen mecánico.
- Su sabor es pleno y persistente, mantecoso tirando a aceitoso con un perfecto punto de sal.



MARCAS COMERCIALES Y TIPO DE LECHE

- **QUESO SEMICURADO DE OVEJA CHURRA CAMPOS GÓTICOS:**
 - Leche cruda.
 - Maduración 3-5 meses.
 - Peso: 2,250 kg aprox.
 - Forma cilíndrica
- **QUESO CURADO DE OVEJA CHURRA CAMPOS GÓTICOS:**
 - Leche cruda.
 - Maduración 7- 9 meses.
 - Peso 2,150 kg aprox.
 - Forma cilíndrica.
- **QUESO AÑEJO DE OVEJA CHURRA CAMPOS GÓTICOS:**
 - Leche cruda.
 - Maduración 11-13 meses.
 - Peso 2,100 kg aprox.
 - Forma cilíndrica.



RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

- El queso Campos Góticos es un queso de tapeo y para picar a deshoras, bien en tacos o en finas lonchas.
- Da sus mejores cualidades en compañía de pan blanco, pan tostado o con bastoncillos crujientes. Puede utilizarse rayado para gratinar.
- Combina perfectamente con el Jerez fino o manzanilla o el moriles, sin olvidar los blancos secos de Rueda o tintos jóvenes un poco astringentes de la Ribera de Duero.
- Excelente de postre o aperitivo

	<p>DATOS EMPRESA</p> <p>GARCIA FILLOY S.L.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gerente/Director: Ángel García. • Dirección: Avenida Salamanca nº 20, 37220 La Fregeneda (Salamanca). • Teléfono/Fax: 923 521 111. • E-mail: quesosfilloy@gmail.com. • Página Web: www.quesosfilloy.com.
	<p>PEQUEÑA HISTORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Año Fundación: 1956. • Comenzó con pequeñas cantidades de leche, 150 L diarios, creciendo hasta los actuales 5.000 L usados para la fabricación de nuestro queso. • Todo empezó con el bisabuelo Don Ángel, que fabricaba sus quesos a partir de la leche suministrada por los pastores del pueblo. Despues se desplazaba a Salamanca una vez a la semana, llevando consigo una cesta de mimbre con los quesos que había fabricado. • Al ver la buena acogida del producto, decidió aumentar la fabricación paulatinamente, ya que su forma de trabajo suponía mucha mano de obra por los pocos y caros mecanismos que había antigamente. • Actualmente regentada por la 3^a generación de queseros.
	<p>CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nº Trabajadores: 4. • Volumen leche oveja anual: 1.000.000 litros. • Producción anual "Queso Castellano": sin determinar. • Nº Cubas y capacidad: 4000 litros. • Nº de cámaras maduración: 1 de maduración y 1 de conservación.
	<p>PREMIOS Y/O RECONOCIMIENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • PREMIO BOTON CHARRO. • La elaboración de nuestros productos se hace de manera artesanal. • "Certificado de conformidad de producto QUESO CASTELLANO". • "Certificado de autorización del uso de la marca TIERRA DE SABOR".



CARACTERÍSTICAS DE LOS QUESOS

- Elaborado con la leche cruda de oveja churra, raza autóctona de Castilla y León, el noble y recio queso salmantino, exhibe un sabor y una textura únicos. De la mano maestra del artesano, el queso mantiene su pureza, sello de identidad de siglos de sabiduría gastronómica popular.
- El queso artesano es un "ser vivo", un alimento que habla, quizás más que ningún otro, del paisaje en el que se ha criado. Los ricos pastos de La Fregeneda, en el corazón de Las Arribes del Duero, donde se alimenta nuestro ganado, están en el origen de una leche de sabor intenso, mantecosa y con personalidad.
- La calidad de la materia prima, un método de elaboración tradicional -técnica recuperada por nuestro maestro quesero-, un proceso de curación natural, dan como resultado un queso único y de producción limitada. Todo ello, junto al tesón y el buen hacer de 60 años de experiencia, nos han convertido en lo que somos hoy: una moderna empresa que, sin abandonar el espíritu artesanal y familiar del primer fundador, está en disposición de ofrecerle el mejor producto y la atención más esmerada.



MARCAS COMERCIALES Y TIPO DE LECHE

- **QUESO DE OVEJA SEMICURADO:**
 - Leche cruda.
 - Curación de 2 meses.
 - Peso de 3 kg.
 - Forma cilíndrica.
- **QUESO DE OVEJA CURADO:**
 - Leche cruda.
 - Curación mínima de 4 meses.
 - Peso de 3 kg.
 - Forma cilíndrica.
- **QUESO OVEJA VIEJO:**
 - Leche cruda.
 - Curación de 9-12 meses.
 - Forma cilíndrica.
- **QUESO OVEJA AÑEJO:**
 - Leche cruda.
 - Curación superior a 12 meses.
 - Forma cilíndrica.



RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

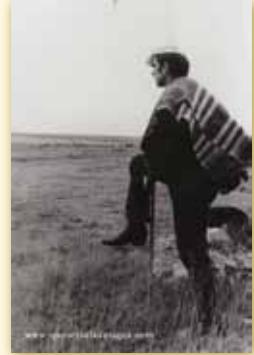
- Temperatura óptima para su consumo entre 18-20°C.
- El queso añejo es recomendable dejarlo un tiempo a temperatura ambiente para que realce su exquisito carácter

	<p>DATOS EMPRESA</p> <p>HIJOS DE SALVADOR RODRIGUEZ S.A.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gerente/Director: Marco Rodríguez González. • Dirección: Ctra. de Mozar Km 1. 49620 - Santa Cristina de la Polvorosa (Zamora). • Teléfono/Fax: 980 631 907/ 980 631 992. • E-mail: quesos@elpastor.com • Página Web: www.elpastor.com
	<p>PEQUEÑA HISTORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fundada en 1947 por D. Salvador Rodríguez. Cuenta con unas instalaciones de 24.000 m² dotadas con la tecnología más moderna. • Empresa familiar de 3 hermanos (hijos de D. Salvador Rodríguez) que empiezan su andadura con una pequeña fábrica de queso, continuando con ella sus hijos, siendo estos la segunda generación quesera. • Se ha pasado, de recoger la leche de los pastores de la zona con un asno y unas vasijas de barro, a utilizar camiones refrigerados, consiguiendo aumentar la fabricación de 30.000 kg/año a 10.000 Tm/año. • Esta a la venta en todas las grandes cadenas de distribución de España y en 32 países de todo el mundo.
	<p>CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Empresa familiar convertida en Sociedad Anónima. • Nº Trabajadores: 180. • Volumen leche oveja anual: 18.000.000 litros aprox. • Producción anual "Queso Castellano": 1.100.000 kg. • Nº Cubas y capacidad: 8 cubas. • Nº de cámaras maduración: 9.
	<p>PREMIOS Y/O RECONOCIMIENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Medalla de Oro en el World Cheese Awards 2009. • Medalla de Plata en el Word Cheese Awards e 2010 y 2013, • Medalla de Bronce en el World Cheese Awards en 2009 y 2010. • Medalla de Plata en el Global Cheese Award 2011. • Todos los premios recibidos han sido bajo nuestra marca "El Pastor de la Polvorosa" la cual pertenece a TIERRA DE SABOR. • "Certificado de conformidad de producto QUESO CASTELLANO". • "Certificado de autorización del uso de la marca TIERRA DE SABOR".

	<p>CARACTERÍSTICAS DE LOS QUESOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Olor a leche de oveja, cálida y agradable. • Tacto en boca suave, con impresión untuosa muy agradable y moderada elasticidad. • Sabor franco, con equilibrada percepción del ácido y el salado. Sensación picante que intensifica y redondea el conjunto de sabores. • Sensación de retrogusto fina y delicada, con potenciación de los aromas de los ácidos grasos percibidos por vía nasal. Persistencia larga, con evolución lenta, muy agradable y sutil. • Forma cilíndrica, muy regular y proporcionada. Corteza dura con impresiones de molde en las caras y los laterales. • Ojos mecánicos relativamente abundantes y de tamaño heterogéneo. • Pasta de color marfil. • Leche cruda de oveja.
 	<p>MARCAS COMERCIALES Y TIPO DE LECHE</p> <ul style="list-style-type: none"> • EL PASTOR DE LA POLVOROSA AÑEJO Y CURADO. • MARQUÉS DEL CASTILLO. • ORBIGO. • QUESLE.
	<p>RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Este tipo de queso constituye un buen aperitivo, aunque también puede usarse como postre o en la elaboración de diferentes platos. • El sabor de este queso se realza con un buen pan y un buen vino tinto.

	<p>DATOS EMPRESA</p> <p>QUESERÍAS DE ZAMORA, S.A.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gerente/Director: Antonio Marcos Conde. • Dirección: Ctra. Zamora-Salamanca Km 283. 49190 - Morales del Vino (Zamora). • Teléfono/Fax: 980 570 052. • E-mail: queserías@marcosconde.com • Página Web: www.marcosconde.com
 	<p>PEQUEÑA HISTORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nuestra andadura empresarial comienza en Villalonso en 1940: • Antonino Marcos Manso, fundador de un negocio artesanal fabricando queso por diferentes pueblos de Castilla y León. • En 1966 se establece en Zamora. • Tras un cambio generacional Antonino Marcos Conde funda la actual Queserías de Zamora, dando un impulso definitivo hacia una moderna industria. • Generaciones de Queseros: 3ª Generación: Marcos Manso/Marcos Conde/Marcos Fernández.
	<p>CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES</p> <ul style="list-style-type: none"> • PYME FAMILIAR. • Nº Trabajadores: 25. • Volumen leche oveja anual: 5.500 toneladas. • Producción anual "Queso Castellano": 500.000 kg. • Nª Cubas y capacidad: 3 CUBAS DE 15.000 litros. • Nª de cámaras maduración: 9.
	<p>PREMIOS Y/O RECONOCIMIENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • CINCHO DE ORO: 2010: OVEJA. GOURMETT QUESOS 2006, TERCER PREMIO OVEJA. CINCHO DE PLATA 2008 OVEJA. • No somos artesanos. • Todos nuestros quesos pertenecen a la marca de calidad TIERRA DE SABOR. • "Certificado de conformidad de producto QUESO CASTELLANO". • "Certificado de autorización del uso de la marca TIERRA DE SABOR"

	PREMIOS Y/O RECONOCIMIENTOS
	CARACTERÍSTICAS DE LOS QUESOS <ul style="list-style-type: none"> • Quesos de pasta prensada. • Corteza con forma de cincho. • Recubrimiento pintura plástica. • Pasta de color amarillento con ojos desigualmente repartidos. • Sabor intenso.
	MARCAS COMERCIALES Y TIPO DE LECHE <ul style="list-style-type: none"> • MARCOS CONDE AÑEJO Y VIEJO <ul style="list-style-type: none"> ▶ Leche pasterizada. ▶ Maduración: 9 meses mínimo. ▶ Peso aprox. 3,2 kg y forma cilíndrica. • DEL MORAL: <ul style="list-style-type: none"> ▶ Leche cruda. ▶ Maduración 9 meses. ▶ Peso aprox. 3,2 kg de forma cilíndrica y con cincho.
	RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS <ul style="list-style-type: none"> • Consumir a temperatura ambiente 18-22 °C. • Marida perfectamente con un buen vino tinto. • Excelente de postre o aperitivo

	<p>DATOS EMPRESA</p> <p>QUESERIA LA ANTIGUA DE FUENTESAÚCO (GAG).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gerente/Director: Fernando Fregeneda/Jesús Cruz. • Dirección: Ctra. Salamanca 32. 49400 - Fuentesaúco (Zamora). • Teléfono/Fax: 923258561. • E-mail: info@queserialaantigua.com • Página Web: www.queserialaantigua.com
	<p>PEQUEÑA HISTORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1994, Fernando Fregeneda, pastor por vocación y quinta generación en su familia, y Jesús Cruz, relacionado con el mundo lácteo, decidieron unir su pasión por la leche de oveja, nace Gestión Agro Ganadera, SL. • Su sueño no era solamente comercializar esa leche, sino elaborar uno de los productos más exquisitos de nuestra tierra: queso de oveja. • Rehabilitaron una antigua y prestigiosa fábrica en la localidad de Fuentesaúco (Zamora): QUESERÍA LA ANTIGUA DE FUENTESAÚCO. • A fecha de hoy, estamos presente en muchos puntos del territorio nacional así como en el territorio internacional, conservando en todo momento el amor hacia el queso y las formas tradicionales.
	<p>CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nº Trabajadores: 11. • Volumen leche oveja anual: 1.177.000 litros. • Producción anual "Queso Castellano": 224 toneladas. • Nº Cubas y capacidad: 2 cubas de 3.000 y 6.000 litros. • Nº de cámaras maduración: 4.
	<p>PREMIOS Y/O RECONOCIMIENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2013. Medalla de Oro a la Torta de Queso "Caprichos de la Pastora", Medalla de Oro al Vellón de Fuentesaúco Añejo, Medalla de Plata al Gran Campoestrella Añejo, Medalla de Bronce al Campoestrella Semicurado en el concurso Global Cheese Awards, Froome (UK). • 2013. Medalla de Plata al Vellón de Fuentesaúco Añejo, Medalla de Bronce al Campoestrella Semicurado en el concurso International Cheese Awards, Nantwich (UK). • 2012. Medalla de Plata al Vellón de Fuentesaúco Añejo, Medalla de Plata al Campoestrella Semicurado ,Medalla de Bronce al Campoestrella Viejo en el concurso Global Cheese Awards (UK). • 2010. Medalla de Plata a la torta de oveja Caprichos de la Pastora, Medalla de Bronce al Campoestrella Curado en el concurso World Cheese Awards, Birmingham (UK).

PREMIOS Y/O RECONOCIMIENTOS	
	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricación de forma artesanal. • Nuestros quesos pertenecen a la marca de calidad TIERRA DE SABOR. • "Certificado de conformidad de producto QUESO CASTELLANO". • "Certificado de autorización del uso de la marca TIERRA DE SABOR".
	CARACTERÍSTICAS DE LOS QUESOS <ul style="list-style-type: none"> • Leche cruda de oveja. • Corteza dura de color pardo. En algunos dibujos de la pleita bien marcado y definido, otros con cincho de esparto sobre corteza natural. • El color de la pasta es variable de blanco a amarillo, pasando por el marfil (depende de la curación). • Pasta firme con ojos de pequeño-mediano tamaño repartidos por toda ella.
	MARCAS COMERCIALES Y TIPO DE LECHE <ul style="list-style-type: none"> • CAMPOESTRELLA SEMICURADO: <ul style="list-style-type: none"> ► Su textura es muy mantecosa y muy suave. ► El aroma corresponde a leche de oveja madurada con un suave retrogusto en el que aparecen ligeros toques de acidez. ► Curación entre 2 y 3,5 meses. Peso aprox. 3,300 kg. ► Medidas: diámetro 22 cm. x altura 12 cm. • CAMPOESTRELLA VIEJO: <ul style="list-style-type: none"> ► Su textura es muy soluble. ► Presenta sabores y aromas intensos con personalidad, característicos de la leche cruda de oveja. ► Curación a partir de 7 meses. Peso aproximado 3 kg. ► Medidas: diámetro 22 cm x altura 12 cm. • CAMPOESTRELLA AÑEJO: <ul style="list-style-type: none"> ► Su pasta es dura, característica de estos tipos de quesos madurados. ► Posee unos aromas delicados, a heno y hierbas naturales, realzando así el conjunto de olores. Retrogusto persistente y marcado por una muy buena suavidad con un agradable regusto picante que resulta muy versátil en la cocina. ► Curación: más de 12 meses. Peso aprox. 2,800 kg. ► Medidas: diámetro 22 cm x altura 12 cm.
	RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS <ul style="list-style-type: none"> • Consumir con miel, dulce de membrillo o mermeladas de fresa, manzana, melocotón, tomate o pimiento. • La cebolla caramelizada también va muy bien. • Un buen vino tinto, a ser posible con una buena crianza en barrica, o una buena cerveza tostada. • Excelente de postre o aperitivo.



Lácteas Zamoro

DATOS EMPRESA

LACTEAS ZAMORO S.L.

- Gerente/Director: Juan Uña Prieto.
- Dirección: c/La Barrera s/n. 49610 - Santibáñez de Vidriales (Zamora).
- Teléfono/Fax: 980648353.
- E-mail: info@lacteaszamoro.com
- Página Web: www.lacteaszamoro.com



PEQUEÑA HISTORIA

- Año Fundación: 1997
- La empresa surgió como una alternativa al mundo de la ganadería ovina, queríamos una actividad que estuviese vinculada con dicho ganado y que nos permitiese desarrollar nuestro espíritu emprendedor, por eso pensamos en hacer "queso". Los orígenes, fueron, sin lugar a dudas, difficilísimos pero también muy emocionantes y con mucha ilusión.
- Actualmente regentada por la primera generación de queseros.



CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES

- Nº Trabajadores: 18.
- Volumen leche oveja anual: 4.000.000 litros.
- Producción anual "Queso Castellano": 150.000 kg.
- Nº Cubas y capacidad: 3 cubas de 10.000 litros.
- Nº de cámaras maduración: 12.

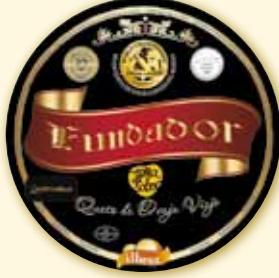
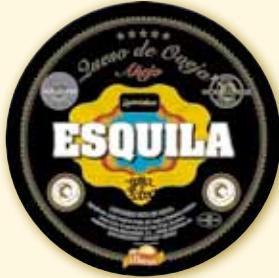


PREMIOS Y/O RECONOCIMIENTOS

- No son artesanos.
- Todos nuestros quesos pertenecen a la marca de calidad TIERRA DE SABOR.
- No tienen premios por ahora.
- "Certificado de conformidad de producto QUESO CASTELLANO".
- "Certificado de autorización del uso de la marca TIERRA DE SABOR".

	<p>CARACTERÍSTICAS DE LOS QUESOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quesos de pasta prensada. • Corteza con forma de cincho. Recubrimiento natural, moho cepillado. • Pasta de color blanca, cerrada. Ojos escasos, irregulares y muy pequeños: "ojo de perdiz". • Sabor intenso pronunciado. • No aparecen sabores picantes.
	<p>MARCAS COMERCIALES Y TIPO DE LECHE</p> <ul style="list-style-type: none"> • CIUDAD DE SANSUEÑA: <ul style="list-style-type: none"> ► Leche cruda de oveja. ► Maduración de 11 meses. ► Peso 3.200 kg aprox. • DOÑA ENCARNACION: <ul style="list-style-type: none"> ► Leche cruda de oveja. ► Maduración de 11 meses. ► Peso 3.200 kg aprox.
	<p>RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consumir solo o acompañado. • Maridaje perfecto con un vino tinto. • Excelente como postre o aperitivo.

	<p>DATOS EMPRESA</p> <p>ILBESA.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gerente/Director: Luis Martín Carnero. • Dirección: Cañada Sanabresa, s/n. 49600 - Benavente (Zamora). • Teléfono/Fax: 980 630 505/980 631 710. • E-mail: ilbesa@ilbesa.com • Página Web: www.ilbesa.com
	<p>PEQUEÑA HISTORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • En 1938 Domingo Martín comenzó a producir queso de forma artesanal. Tres generaciones después, su pequeña quesería se ha convertido en un referente en el sector. • El saber hacer, nuestras recetas y nuestros estrictos controles de calidad, han dado como resultado los más exquisitos quesos, ampliamente reconocidos de manera nacional y ganadores de numerosos premios a lo largo de los años. • Actualmente Ilbesa, dispone de las más avanzadas tecnologías, mejorando día a día e innovando en sus sistemas de control, tanto de calidad como de elaboración.
	<p>CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nº Trabajadores: 25. • Volumen leche oveja anual: 10.000.000 litros de leche de oveja. • Producción anual "Queso Castellano": 2.000.000 kg. • Nº Cubas y capacidad: 3. • Nº de cámaras maduración: 7.
	<p>PREMIOS Y/O RECONOCIMIENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • ORO en World Cheese Contest USA. • Mejor Queso de España 2011. • Mejor Queso de Castilla y León 2008 -2004. • 60 Premios nacionales e internacionales. • Todos nuestros quesos pertenecen a la marca de calidad TIERRA DE SABOR. • "Certificado de conformidad de producto QUESO CASTELLANO". • "Certificado de autorización del uso de la marca TIERRA DE SABOR".

	<p>CARACTERÍSTICAS DE LOS QUESOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quesos de pasta prensada. • Corteza con forma de cincho. Color Oscuro. Presentación con recubrimientos de aceite Naturales y en Corteza Natural. • Pasta de color Marfil pajizos con ojos de tamaño pequeños e irregulares de 2 a 3 mm. • En boca presentan adherencia y friabilidad con intensidad media alta. Al masticarlos se aprecian partículas de tamaño medio con buena solubilidad, es un queso poco húmedo.
 	<p>MARCAS COMERCIALES Y TIPO DE LECHE</p> <ul style="list-style-type: none"> • DM AÑEJO: <ul style="list-style-type: none"> ▶ Leche cruda. ▶ Maduración de 14 meses. ▶ Piezas de 2,8 kg con forma cilíndrica. • FUNDADOR VIEJO: <ul style="list-style-type: none"> ▶ Leche Cruda. ▶ Maduración de 10 meses. ▶ Piezas de 2,95 kg con forma cilíndrica. • ESQUILA AÑEJO: <ul style="list-style-type: none"> ▶ Leche Cruda de Oveja. ▶ Maduración de 12 meses. ▶ Piezas de 2,85 kg con forma cilíndrica.
	<p>RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consumir con un buen vino tinto. • Excelente de postre o aperitivo.

	<p>DATOS EMPRESA</p> <p>BALTASAR MORALEJO E HIJOS S.L.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gerente/Director: José Luis Moralejo González. • Dirección: Polígono 1, parcela 33. Finca Pago "Los Viales". 49530-Coreses (Zamora). • Teléfono/Fax: 980 558 221/989 557 117. • E-mail: info@baltasarmoralejo.com • Página Web: www.pagolosviales.com
	<p>PEQUEÑA HISTORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Empresa que anteriormente, desde 1960, se dedicaba al sector cárnico, ha querido trasladar su experiencia al mundo de la industria láctea. • Desde 2005 se fabrican nuestros quesos a partir de la leche que producen nuestras propias ovejas. • A pesar de nuestra corta vida en este sector, la marca Pago "Los Viales", como queso de calidad, está cogiendo un sitio entre los quesos más valorados de España, en sus diferentes maduraciones.
	<p>CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características Empresariales: Empresa familiar. • Nº Trabajadores: 5 en fábrica y 15 en granja. • Volumen leche oveja anual: 1.000.000 litros • Producción anual "Queso Castellano": 150.000 kg. • Nº Cubas y capacidad: 1 de 4.000 litros. • Nº de cámaras maduración: 1.
	<p>PREMIOS Y/O RECONOCIMIENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2008- Premio Cincho de Plata. • 2010- Premio Botiguero de Oros. • 2011- Premios World Cheese Awards: Medalla de plata y medalla de bronce. • 2012- premios World Cheese Awards: Medalla de plata y 2 medallas de bronce. • Nuestros quesos son artesanos ya que tenemos la leche de producción propia. • Nuestros quesos pertenecen a la marca de garantía TIERRA DE SABOR. • "Certificado de conformidad de producto QUESO CASTELLANO". • "Certificado de autorización del uso de la marca TIERRA DE SABOR".

	<p>CARACTERÍSTICAS DE LOS QUESOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quesos de pasta prensada. • Corteza con forma cilíndrica y lisa. Color natural o color miel. Recubrimiento de pintura plástica incolora en superficie. • Pasta de color pajizo. Cerrada con pocos ojos mecánicos. • Sabor intenso. • Picante nulo.
 	<p>MARCAS COMERCIALES Y TIPO DE LECHE</p> <ul style="list-style-type: none"> • PAGO "LOS VIVALES" ETIQUETA AZUL (TIERNO): <ul style="list-style-type: none"> ► Leche cruda de oveja. ► De un mes de maduración. ► Con 3,4 kg de peso y forma cilíndrica. • PAGO "LOS VIVALES" ETIQUETA VERDE (SEMI-CURADO): <ul style="list-style-type: none"> ► Con leche cruda de oveja. ► De 2 a 4 meses de maduración ► Peso de 3,2 kg de peso y de forma cilíndrica. • PAGO "LOS VIVALES" ETIQUETA NEGRA (CURADO): <ul style="list-style-type: none"> ► Con leche cruda de oveja. ► De 7 a 10 meses de maduración ► Peso de 3 kg y de forma cilíndrica. • PAGO "LOS VIVALES" ETIQUETA BURDEOS (RESERVA): <ul style="list-style-type: none"> ► Con leche cruda de oveja. ► De más de 12 meses. ► Peso aproximado de 2,9 kg y de forma cilíndrica. • PAGO "LOS VIVALES" GRAN RESERVA: <ul style="list-style-type: none"> ► Con leche cruda de oveja. ► De más de 16 meses de maduración. ► Peso aproximado de 2,85 kg y con forma cilíndrica.
	<p>RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Son quesos que hay que degustarlos a temperatura ambiente, para que se aprecien en toda su magnitud las texturas, aromas y sabores. • Consumir principalmente solo, pero también con algún fruto como la uva. • Para cocinar, los quesos jóvenes son muy aceptados por tener un punto de fusión muy corto y sobre todo tener mucho aroma. • Un buen vino tinto de acompañamiento puede ser cualquier tinto de Toro. • Excelente de postre o aperitivo.

	<p>DATOS EMPRESA</p> <p>POK QUESERA (QUESOS DEL DUERO, GRUPO GARCÍA BAQUERO).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gerente/Director: Miguel Ángel García Baquero. • Dirección: Ctra. Toro-Castronuevo, Km 1,5. 49800 - Toro (Zamora). • Teléfono/Fax: 980 69 01 16. • Página Web: www.garcia-baquero.com
	<p>PEQUEÑA HISTORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Empresa de origen familiar fundada en 1962 por Hersilio García Baquero como una pequeña granja que producía 2 ó 3 quesos diarios. • Evolución: <ul style="list-style-type: none"> ▶ En 1975 funde fábrica artesanal con una producción de 1.500 quesos/día. ▶ A mitad de los setenta se traslada a Alcázar de San Juan, ampliando instalaciones capaces de tratar 850.000 L/día. ▶ Octubre 2005, inauguración de la fábrica de Toro (Zamora), con una producción de 20.000 toneladas/año. Pasando a ser una de las fábricas de quesos más avanzada en tecnología de producción, maduración y envasado de Europa. • Filosofía: La tradición, el saber hacer y la selección más exigente de las materias primas, son los pilares en los que se fundamenta el compromiso con la calidad de García Baquero. • La fidelidad con nuestros orígenes artesanos y el gusto por las cosas bien hechas se funden con el afán de innovación para poner al alcance de todos los mejores productos, fruto del trabajo diario del equipo humano de García Baquero.
	<p>CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES</p> <ul style="list-style-type: none"> • La fábrica de Quesos del Duero se construyó entre los años 2002-2004. Es una de las fábricas de productos de queso tecnológicamente más avanzadas de Europa. • Su situación en Toro constituye un enclave estratégico en una zona privilegiada, ya que la provincia de Zamora es la provincia de mayor producción en España de leche de oveja. • Además, cumple con los requisitos generales del plan de calidad disponiendo de certificaciones que lo avalan internacionalmente: B.R.C. e I.F.S.

	<p>PREMIOS Y/O RECONOCIMIENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> “Certificado de conformidad de producto QUESO CASTELLANO”. “Certificado de autorización del uso de la marca TIERRA DE SABOR”. Premios <ul style="list-style-type: none"> ► Queso POK Curado: Cincho de Oro 2002 en la categoría de Quesos de Leche Cruda de Oveja de 2 a 6 meses de curación.
	<p>CARACTERÍSTICAS DE LOS QUESOS</p> <ul style="list-style-type: none"> Los quesos de oveja son ligeramente ácidos, salados, mantecosos y granulosos. <p>POK; artesano, picante, con retrogusto equilibrado</p> <ul style="list-style-type: none"> Maduración: más de 13 meses. Sabor: limpio y penetrante, con percepción del láctico y los tonos de sal entre los sabores elementales, pero equilibradamente, recuerdo de cuajada de leche de oveja bien evolucionada, con sensación picante que intensifica el conjunto de sabores. Aroma: recuerdo a leche cruda de oveja, cálido y agradable, que se complementa con toques de mantequilla cocida y heno recién cortado. Corteza: consistencia dura, color pardo, madurada al natural y cepillada. Pasta: textura untuosa, pero consistente y resistente al corte. Color marfil tostado. Presencia de un número discreto de ojo uniformemente distribuidos.
	<p>MARCAS COMERCIALES Y TIPO DE LECHE</p> <ul style="list-style-type: none"> POK AÑEJO. POK CURADO. POK YA CORTADO. 100% leche de Oveja Churra y Castellana.
	<p>RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> Maridaje: <ul style="list-style-type: none"> ► Vino tinto de reserva, amontillados, olorosos. Sugerencia de consumo: <ul style="list-style-type: none"> ► En láminas finas sobre base de carpaccio y unas gotas de aceite de oliva virgen extra.



DATOS EMPRESA

GRANJA SARDON, S.A.

- Gerente/Director: Soledad Bustamante Alonso-Pimentel.
- Dirección: Cl. Sardoncillo, s/n. 47340 - Sardón de Duero (Valladolid).
- Teléfono: 983 680 303/639 119 110
- E-mail: contacto@granjasardon.com
- Página Web: www.granjasardon.com

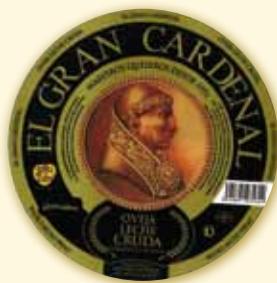


PEQUEÑA HISTORIA

- Año Fundación: 1946 Enclavada en el corazón del Duero, la vieja GRANJA SARDÓN es una de las haciendas de tradición familiar más antiguas de España.
- La historia de la finca se remonta hasta la época de la Reconquista, cuando por orden de Alfonso X el Sabio, se daba permiso al abad del Monasterio de Nuestra Señora de Retuerta a trabajar la labranza de la Granja, y a guardar en ella su ganado.
- Esta situación continúa hasta el siglo XIX, cuando se lleva a cabo la "Desamortización de Mendizábal", cuando gran cantidad de propiedades de la Iglesia se convierten en Bienes Nacionales, para ser subastados públicamente. Es en Junio de 1839, cuando Don Millán Alonso adquiere en subasta la Granja de Sardoncillo, continuando desde aquel momento y hasta la actualidad, en manos de la misma familia una de las propiedades con más historia de nuestro país. Tras varios siglos, recogemos el testigo de nuestra esencia, tratando de ofrecer lo mejor de Granja Sardón, a través de los productos PICO MELERO.
- Nuestras señas de identidad se mantienen intactas desde hace muchos siglos, y queremos hacerles partícipes del lento discurrir del tiempo en las laderas del PICO MELERO, disfrutando de nuestro entorno, degustando el arte transformado en queso.
- En el año 2007 se pone en marcha la quesería, para elaborar queso puro de oveja. La idea inicial es la de elaborar queso de leche cruda, de pasta prensada, con una maduración y afinación larga, superior a los 180 días. Con la experiencia de un maestro quesero consagrado, se forma personal propio y junto a unas instalaciones modernas se pone en marcha la fábrica con una capacidad de elaboración máxima de unos 50.000 kg/año. Nuestra elaboración es continua a lo largo del año.
- La elaboración artesanal de nuestros quesos de leche cruda de oveja, no va reñida con las más modernas técnicas sanitarias y de control de trazabilidad el producto. Todo el proceso lleva un minucioso control de auditoría tanto propio como externo.

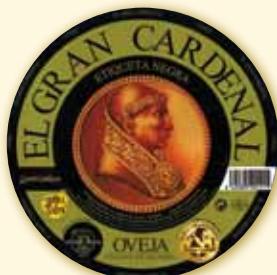
	<p>CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nº Trabajadores: 3. • Volumen leche oveja anual: 152.158 litros. • Producción anual "Queso Castellano": 34.060 kg. • Nº Cubas y capacidad: 1 cuba de 1.800 litros. • Nº de cámaras maduración: 1.
	<p>PREMIOS Y/O RECONOCIMIENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • "Certificado de conformidad de producto QUESO CASTELLANO". • "Certificado de autorización del uso de la marca TIERRA DE SABOR". • "Premio WORLD CHESSE AWARDS PLATA 2008". • "Premio WORLD CHESSE AWARDS PLATA 2009". • "Premio WORLD CHESSE AWARDS BRONCE 2011". • Nuestros quesos son de producción artesanal. • Todos nuestros quesos pertenecen a la marca de calidad TIERRA DE SABOR.
	<p>CARACTERÍSTICAS DE LOS QUESOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quesos de pasta prensada • Corteza lisa, fina, de color marrón café, con forma de paño. • Pasta de color marfil. Estructura cerrada con escasos y pequeños ojos de irregular distribución. • Sabor desarrollado, con ligeros toques ácidos. Alta persistencia en boca. Retrogustos torrefactos y a frutos secos. • El picor va apareciendo poco a poco, sin ser excesivo.
	<p>MARCAS COMERCIALES Y TIPO DE LECHE</p> <p>"PICO MELERO":</p> <ul style="list-style-type: none"> • Queso de leche cruda de oveja. • Madurado graso. • 270 días de maduración. • Presentación del queso en cilindros de 1 y 3 kg y en cuñas.
	<p>RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consumir con un buen vino tinto de la Ribera del Duero. • Excelente de aperitivo y de acompañamiento de buenas viandas.

 <p>EL GRAN CARDENAL Maestros queseros desde 1951</p>	<p>DATOS EMPRESA</p> <p>EL GRAN CARDENAL, S.A.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gerente/Director: Víctor Martín Osona. • Dirección: Cañada de Extremadura, 9. 47400 - Medina del Campo (Valladolid). • Teléfono/Fax: 983 800 026/983 801 576. • E-mail: elgrancardenal@elgrancardenal.com • Página Web: www.elgrancardenal.com
	<p>PEQUEÑA HISTORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fundada en 1.951 por D. Francisco Martín Laredo, en la localidad de Torrelaguna (Madrid), donde inicia su andadura como maestro quesero elaborando queso de oveja. • Debido a la mayor demanda, en 1975 la producción es trasladada al corazón de Castilla y León, en Medina del Campo (Valladolid), debido a la riqueza y calidad de la leche en esta zona. • Desde entonces y hasta hoy, El Gran Cardenal elabora una gama de quesos que goza de gran prestigio y reconocimiento en el mercado, lo cual ha hecho que nuestros productos se encuentren en la mayoría de los supermercados, hipermercados y en gran número de tiendas especializadas en toda España, así como cada vez en más países. • En 2012 se produce la ampliación de las instalaciones por parte de los hijos del fundador, creando una nueva sala de elaboración para la gama de Quesos El Gran Cardenal.
	<p>CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Empresa familiar. • Nº Trabajadores: 75. • Volumen leche oveja anual: 2.857.120 litros. • Producción anual "Queso Castellano": 360.868 kg. • Nº Cubas y capacidad: 3 de 10.000 litros cada una. • Nº de cámaras maduración: 4.
	<p>PREMIOS Y/O RECONOCIMIENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • En 2009 y 2011 nuestro queso de Oveja Curado obtuvo el Oro en World Cheese Awards y en el 2010 en el World Championship Cheese. • En el año 2012, logró un premio de plata y en 2013 bronce en la especialidad El Gran Cardenal Oveja Curado con Romero y manteca en el World Cheese Awards. • Todos nuestros quesos pertenecen a la marca de calidad TIERRA DE SABOR. • "Certificado de conformidad de producto QUESO CASTELLANO". • "Certificado de autorización del uso de la marca TIERRA DE SABOR".



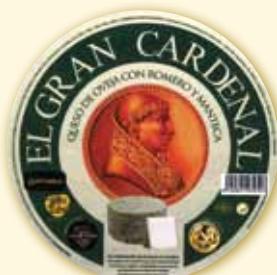
CARACTERÍSTICAS DE LOS QUESOS

- Son quesos de oveja de pasta prensada.
- El queso de leche pasterizada tiene la corteza dura, cerrada y limpia. Con los grabados del cinco en el lateral y la flor en las caras planas. Color pardo.
- El queso de leche cruda tiene la corteza dura igual que el de leche pasterizada. En cuanto al color, este posee una corteza natural de tono amarillo pajizo con vetas grisáceas-verdosas debido al cepillado tras la maduración.
- El queso de leche pasterizada con romero tiene una corteza dura y cerrada recubierta de una capa de romero molido y manteca.
- La pasta es firme, compacta, ligeramente elástica y de color hueso-blanco marfil en los tres tipos. Corte cerrado, pudiendo presentar ojos pequeños de origen mecánico repartidos aleatoriamente y algún ojo de origen heterofermentativo.
- En el sabor es donde se produce la mayor diferencia:
 - ▶ Los de leche pasterizada son poco ácidos y ligeramente salados. Gusto residual medio-alto a oveja limpia, con recuerdo a frutos secos tostados. Granuloso, mantecoso y aceitoso al paladar.
 - ▶ Los de leche cruda son poco o nada ácidos y ligeramente salados. Picor suave que aparece junto al agradable gusto residual a leche de oveja. Gran persistencia en boca. Granuloso, mantecoso y aceitoso al paladar.



MARCAS COMERCIALES Y TIPO DE LECHE

- **EL GRAN CARDENAL LECHE PASTERIZADA DE OVEJA:** Maduración 4 a 6 meses, forma cilíndrica. Formatos: 3,200 kg, Media pieza 1,600 kg, 0,400 kg, Cuña 0,250 kg y Cuña de peso variable.
- **EL GRAN CARDENAL LECHE CRUDA DE OVEJA:** Maduración 4 a 6 meses, forma cilíndrica. Formatos: 3,200 kg, Media pieza 1,600 kg, 0,400 kg, Cuña 0,250 kg y Cuña de peso variable.
- **EL GRAN CARDENAL LECHE PASTERIZADA DE OVEJA CON ROMERO:** Maduración 4 a 6 meses, forma cilíndrica. Formatos: 3,200 kg, Media pieza 1,600 kg, 0,400 kg, Cuña 0,250 kg y cuña de peso variable.



RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

- **Los quesos de oveja leche pasterizada** armonizan con un buen pan de leña, vinos blancos en madera con algo de cuerpo (Oro de Castilla, Rueda) y vinos tintos jóvenes de la Ribera del Duero. Uvas. Membrillos. Frutos secos crudos, avellanas, nueces ...
- **Los quesos de oveja leche cruda** armonizan con un buen pan de leña, vinos amontillados y vinos tintos de crianza de la Ribera del Duero. Ideal para ser rallados sobre platos de verduras y platos de pasta. Anchoas

	<p>DATOS EMPRESA</p> <p>HEREDEROS DE FELIX SANZ S.L.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gerente/Director: Hermanos Jesús E Ignacio Sanz. • Dirección: Ctra Matapozuelos 62. 47231 - Serrada, Valladolid. • Teléfono/Fax: 983 559 405/983 559 407. • E-mail: comercial@quesoscampoveja.com • Página Web: www.quesoscampoveja.com • Somos una empresa quesera ubicada en el corazón de Castilla y León. Nos encontramos dentro de la provincia de Valladolid, más exactamente en Serrada, excelente lugar para los amantes del queso y el vino.
	<p>PEQUEÑA HISTORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¿Por qué no haces tú los quesos y así saldrán todos más parecidos? Esa es la pregunta que el tío Luis realizó al abuelo Félix. Corría el año 1952, el abuelo recogía quesos de todos los pastores de la zona, que por entonces hacían sus propios quesos y los enviaba a Barcelona, donde el tío Luis los comercializaba. • Ante la petición del tío, Félix comenzó a recoger la leche y elaborar él mismo el queso. Años después sus hijos recogieron el testigo, y en el año 1969 crearon la empresa actual. Empresa que desde el año 2002 es regentada por los nietos, los hermanos Sanz Esteban. • En sus primeros años, esta tercera generación tuvo como objetivo principal continuar haciendo un gran queso. Un queso de calidad y artesano. Un auténtico queso castellano elaborado con leche cruda de oveja. • Transcurridos esos primeros años y logrado ese primer reto, se dio el paso a nuevos objetivos: diversidad, imagen y reconocimiento.
	<p>CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nº Trabajadores: 7. • Volumen leche oveja anual: 600.000 litros. • Producción anual "Queso Castellano": 100.000 kg. • Nº Cubas y capacidad: 2 de 3.000 y 300 litros. • Nº de cámaras maduración: 3.
	<p>PREMIOS Y/O RECONOCIMIENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Son muchos los premios nacionales e internacionales recibidos, aunque los que más ilusión nos han hecho son: <ul style="list-style-type: none"> ▶ Premio a la empresa artesana más turística de Castilla y León, otorgado en los "Premios Artesano 2013". Nos encanta enseñaros lo que hacemos y que disfrutéis con ello, por eso este reconocimiento nos encantó. ▶ Oro al mejor queso de oveja de granja o pequeña quesería en los "Premios Internacionales del queso 2011", celebrado en Inglaterra.

PREMIOS Y/O RECONOCIMIENTOS	
	<p>► Mejor queso Castellano artesano 2013 en "Premios Artesano 2013". Es un reconocimiento a nuestros quesos de siempre, aquellos que empezó a elaborar nuestro abuelo Félix allá por el año 1952.</p> <p>► Mejor queso ahumado del mundo 2012, conseguido en Nantwich, Inglaterra en "International Cheese Awards". El mayor reconocimiento que puede conseguir un queso ahumado, la mayor de las satisfacciones para nuestros quesos de autor.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pero sin duda alguna el premio que más ilusión nos hace es la confianza y satisfacción de nuestros clientes, que en muchos casos nos hacen sentir verdaderos "amigos". • Todos nuestros quesos pertenecen a la marca de calidad TIERRA DE SABOR. • "Certificado de conformidad de producto QUESO CASTELLANO". • "Certificado de autorización del uso de la marca TIERRA DE SABOR".
	<h4>CARACTERÍSTICAS DE LOS QUESOS</h4>  <ul style="list-style-type: none"> • Nuestros quesos se obtienen a través de un proceso de elaboración de carácter artesanal a partir de leche cruda de oveja, sin pasteurizar ni homogeneizar. • Experiencias: Campoveja no es solo queso, es.... <ul style="list-style-type: none"> ► Disfrutar. ► Aprender. ► Vivir la cultura quesera. ► Valorar el buen queso. ► Apostar por lo artesano, el buen hacer y el medio rural; por el queso de verdad elaborado sin tratamientos térmicos y afinado con sus mohos naturales. ► Transmitir estos valores. Queremos que los más peques aprendan esta filosofía de alimentación, de disfrute con las cosas naturales y de amor por lo nuestro.
	<h4>MARCAS COMERCIALES Y TIPO DE LECHE</h4>  <ul style="list-style-type: none"> • CAMPOVEJA SEMICURADO: <ul style="list-style-type: none"> ► Elaborado Artesanalmente con leche cruda de oveja. ► Madurado naturalmente con sus mohos naturales sobre tabal de madera, aportando esta un bouquet diferenciador. • CAMPOVEJA VIEJO: <ul style="list-style-type: none"> ► Queso artesano madurado en bodega con sus mohos naturales sobre palos de madera. ► Larga curación natural partiendo de leche de oveja sin ningún tratamiento térmico. • CAMPOVEJA AÑEJO: <ul style="list-style-type: none"> ► Con más de 12 meses de curación se consigue un queso con solera para los amantes del "queso de antaño".
	<h4>RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS</h4>  <ul style="list-style-type: none"> • El Ahumado Viejo Campoveja marida perfectamente con un verdejo de la zona. • El viejo y el Añejo Campoveja marida con tintos de la Ribera del Duero, de Toro, etc.



DATOS EMPRESA

ARMANDO SANZ, S. L.

- Gerente/Director: ARMANDO SANZ DE PABLO.
- Dirección: CTRA. MEDINA DEL CAMPO, KM 26,500. 47231 - SERRADA (VALLADOLID).
- Teléfonos: 983 559 106 / 983 559 306 / 659 556 120.
- E-mail: quesosfelix@yahoo.es
- Página Web: www.quesosfelix.es



PEQUEÑA HISTORIA

- Armando Sanz, s.l. es una empresa familiar cuyos orígenes comienzan hace más de medio siglo cuando Félix Sanz Martín empieza a comprar los quesos a los ganaderos de la zona en el mercado de Tordesillas.
- Pasados los años, en 1952, su hijo Armando, a la vista de un negocio prospero paso de la compra a la elaboración y venta de un producto propio y homogéneo, utilizando la leche de los rebaños de Serrada y sus alrededores. Etiquetó sus quesos y les puso el nombre de su padre "FÉLIX".
- Desde entonces, esta industria patroneada por Armando Sanz, ha ido creciendo y consolidándose en el sector hasta convertirse en una empresa adaptada al mercado actual y consiguiendo que su excelente queso de oveja goce de un reconocido prestigio a nivel local, provincial y nacional.
- Fue en 2002, cuando, tras el necesario relevo generacional, la empresa familiar se convirtió en sociedad limitada y traslado toda su producción a la nueva fábrica situada en pleno campo castellano con el fin de poder seguir elaborando sus quesos con las máximas garantías de calidad higiénico-sanitarias.



CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES

- Nº Trabajadores: 4.
- Volumen de Leche de Oveja Anual: Aprox. 600.000 litros
- Producción Anual "Queso Castellano": Aprox. 50.000 kg.
- Nº Cubas y Capacidad: 1 Cuba de 5.000 litros
- Nº de cámaras maduración: 2 para 30.000 kg.



PREMIOS Y/O RECONOCIMIENTOS

- Cincho de Oro 2008. Categoría Queso de Pasta Blanda: "El Secreto de Armando".
- La empresa Armando Sanz, S.L. no pertenece a ARTESANOS.
- Todos nuestros quesos pertenecen a la marca de calidad TIERRA DE SABOR.
- "Certificado de conformidad de producto QUESO CASTELLANO".
- "Certificado de autorización del uso de la marca TIERRA DE SABOR".

	<h3>CARACTERÍSTICAS DE LOS QUESOS</h3>  <ul style="list-style-type: none"> Son quesos de leche cruda de oveja de pasta prensada. Nuestro queso es considerado como Graso. De forma cilíndrica lisa, sin cincho y con ligeras marcas, producidas por la utilización de paño durante el prensado. La corteza, sin moho superficial, es de color pardo oscuro, protegida con aceite de oliva y no comestible. Al corte, el queso presenta una pasta compacta y firme, de color marfil, con algunos ojos dispersos e irregulares. Tiene aroma a leche fresca que evoluciona a concentrada y frutos secos según su maduración. De sabor agradable afrutado, fundente y que va intensificando su sabor y persistencia en boca según avanza su maduración.
 	<h3>MARCAS COMERCIALES Y TIPO DE LECHE</h3> <ul style="list-style-type: none"> Amparado bajo la Marca de Garantía "Queso Castellano", se comercializa queso con la Marca FELIX, elaborado sólo con Leche Cruda de Oveja. Se presenta con varias curaciones. FELIX SEMICURADO: <ul style="list-style-type: none"> ► Elástico, muy suave y ligero. ► Con una curación mínima de 2 meses FELIX CURADO: <ul style="list-style-type: none"> ► Firme, consistente y sabor agradable. ► Con una curación mínima de 4 meses. ► Ideal para bocadillos y picar. FELIX VIEJO: <ul style="list-style-type: none"> ► Con cuerpo, persistente en boca y sabor intenso. ► Con una curación mínima de 8 meses. ► Ideal sólo y para tapear con buen vino. FELIX AÑEJO: <ul style="list-style-type: none"> ► Compacto, quebradizo, ligeramente picante y de sabor intenso. ► Con una curación mínima de 14 meses. ► Ideal sólo y para tapear con buen vino.
	<h3>RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS</h3> <ul style="list-style-type: none"> Se recomienda consumir el Queso FELIX sólo, a temperatura ambiente para poder apreciar todo su sabor. Pero, si se quiere acompañar con algún vino, marida de manera extraordinaria con un Verdejo cuando es CURADO y con un buen Ribera cuando lo que se cata es el queso VIEJO o AÑEJO. Además se combina de manera perfecta con membrillo y frutos secos para el postre o simplemente como aperitivo.

	<p>DATOS EMPRESA</p> <p>QUESOS QUEVEDO; S.L.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gerente/Director: Ricardo Quevedo Vicente. • Dirección: Avda. Santiago Hidalgo, 36. 47200 - Valoria la Buena (Valladolid). • Teléfono/Fax: 983 502 110/983 502 121. • E-mail: info@queso-quevedo.es • Página Web: www.queso-quevedo.es
	<p>PEQUEÑA HISTORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los orígenes de la Quesería se remontan al año 1.942 cuando su fundador Santiago Quevedo decidió adentrarse en el mundo fascinante del queso de oveja, motivado por su experiencia ganadera y su inquietud empresarial. • La actividad quesera comenzó en un recinto adjunto a los corrales donde guardaba sus rebaños, desarrollando la misma junto con sus cinco hijos. • A medida que la producción fue aumentando, tuvieron que establecer la Quesería en el lugar donde actualmente se encuentra, manteniendo la receta artesanal en su elaboración del queso de oveja por parte de sus hijos. • Receta que en la actualidad siguen aplicando sus nietos, continuando la tradición quesera por parte de esta tercera generación. • Su elaboración artesanal y tradicional da lugar a un queso de oveja de una altísima calidad, en la que también influye la utilización de una materia prima acorde como es la leche cruda de oveja, obtenida de los rebaños de raza Churra y Castellana. Estas ovejas se alimentan de los abundantes pastos existentes en la Comarca del Cerrato, Valle de Esgueva y Riberas del Pisuerga, produciendo una leche de calidad contrastada, atendiendo a su alto porcentaje en proteína y grasa.
	<p>CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Empresa familiar. • Nº Trabajadores: 4. • Volumen leche oveja anual: 600.000 litros. • Producción anual "Queso Castellano": 50.000 kg. • Nº Cubas y capacidad: 1 Cuba de 4.000 litros. • Nº de cámaras maduración: 3. • Fabrica de queso de oveja que mantiene y continua con la tradición. La quesería elabora de forma totalmente artesanal el queso de oveja, es lo que lo hace totalmente distinto a nuestros quesos de oveja.



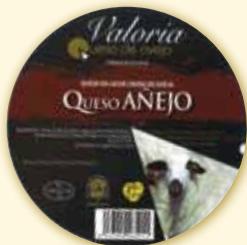
PREMIOS Y/O RECONOCIMIENTOS

- Miembros de la Asociación de Alimentos Artesanales de Castilla y León.
- Amparados bajo la marca de garantía TIERRA DE SABOR.
- "Certificado de conformidad de producto QUESO CASTELLANO".
- "Certificado de autorización del uso de la marca TIERRA DE SABOR".



CARACTERÍSTICAS DE LOS QUESOS

- Quesos de pasta prensada.
- Corteza con cincho poco marcado, recubierta de aceite vegetal.
- Pasta de color blanca en los semicurados, volviéndose en un tono amarillo pajizo a medida que aumentan los meses de curación.
- Sabor suave y mantecoso con un bouquet persistente en boca.



MARCAS COMERCIALES Y TIPO DE LECHE

- **"VALORIA" LECHE CRUDA DE OVEJA SEMICURADO:**
 - Descripción: Queso elaborado con leche de oveja churra y castellana en régimen de pastoreo.
 - Sabor: suave y mantecoso.
 - Curación: 2-3 meses
 - Peso: 3,3 kg aproximadamente.
- **"VALORIA" LECHE CRUDA DE OVEJA CURADO:**
 - Descripción: Queso elaborado con leche de oveja churra y castellana en régimen de pastoreo
 - Sabor: de consistencia prologada, con retrogusto final.
 - Curación: 5-6 meses.
 - Peso: 3,2 kg aproximadamente.
- **"VALORIA" LECHE CRUDA DE OVEJA AÑEJO:**
 - Descripción: Queso elaborado con leche de oveja churra y castellana en régimen de pastoreo
 - Sabor: mantecoso con un bouquet persistente en boca.
 - Curación: 10-12 meses.
 - Peso: 3 kg aproximadamente.



RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

- Se recomienda consumir el semicurado como postre, acompañado de mermelada o cebolla caramelizada.
- El Curado como aperitivo, acompañado de un vino tinto joven.
- El Añejo combina perfectamente con frutos secos. Mariando excepcionalmente con un vino tinto reserva.

	<p>DATOS EMPRESA</p> <p>QUESERÍA ENTREPINALES S.A.U.</p> <ul style="list-style-type: none"> Presidente: Antonio Martín Castro. Dirección: Avda. Santander 140, 47011 - Valladolid. Teléfono: +34 983 457 725 /Fax: +34 983 457 727. E-mail: entrepinares@entrepinares.es Página Web: www.entrepinares.es
	<p>PEQUEÑA HISTORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> QUESERÍAS ENTREPINALES, S.A.U. es una empresa familiar del sector agroalimentario, que centra su actividad empresarial en la fabricación de quesos de distintas clases y curaciones, y derivados lácteos. Fue creada en 1.984 por Antonio Martín Castro, vinculado al sector quesero por tradición familiar, que ha sabido mantener desde sus inicios la tradición artesanal quesera y aunarla con las últimas innovaciones tecnológicas. Esto le ha permitido ser una de las primeras empresas homologadas por la U.E. en el sector lácteo.
	<p>CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES</p> <ul style="list-style-type: none"> Empresa familiar en Sociedad Anónima Unipersonal. Nº Trabajadores: 590. Volumen leche oveja anual "Queso Castellano": 120.000 litros. Producción anual "Queso Castellano": 20.000 kg. Capacidad: 45.000 toneladas de queso. Nº de cámaras maduración: 25.
	<p>PREMIOS Y/O RECONOCIMIENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> AÑO 2013. Premios WORLD CHEESE AWARDS. Bronce: Queso Crudo de Oveja Curado ENTREPINALES AÑO 2011. Premios WORLD CHEESE AWARDS. Plata: Queso Crudo de Oveja Curado ENTREPINALES. Plata: Queso Ibérico Curado ENTREPINALES Bronce: Queso Pasterizado Oveja Curado ENTREPINALES

	PREMIOS Y/O RECONOCIMIENTOS
	<ul style="list-style-type: none"> • AÑO 2010. II Concurso Internacional y VIII Concurso Nacional de Quesos. Cincho de ORO: Queso crudo de oveja viejo ENTREPINARES. Cincho de Plata: Queso crudo de oveja curado ENTREPINARES. • AÑO 2010. Premios WORLD CHEESE. Bronze: Ibérico curado ENTREPINARES • AÑO 2009. Premios WORLD CHEESE. Bronze: Raw Sheep Cheese ENTREPINARES. • "Certificado de conformidad de producto QUESO CASTELLANO • "Certificado de autorización del uso de la marca TIERRA DE SABOR"
	CARACTERÍSTICAS DE LOS QUESOS
	<ul style="list-style-type: none"> • Quesos de pasta prensada • Se presentan en todas las maduraciones: tierno, semicurado, curado, viejo y añejo. • Pasta de color marfil con ojos irregulares. • Sabor intenso con aroma agradable y fuerte que se acentúa en los quesos de alta maduración. • En Entrepinares somos referentes en queso elaborado a partir de leche de oveja y también ofrecemos toda la gama a partir de leche de vaca, cabra y mezcla de todas ellas.
	MARCAS COMERCIALES Y TIPO DE LECHE
	<ul style="list-style-type: none"> • EL PLANTÍO QUESO DE OVEJA CURADO: <ul style="list-style-type: none"> ► Elaborado con 100 % leche pasteurizada de oveja. ► 5 meses de maduración le confieren un sabor muy intenso y persistente. ► Aroma: lácteo de fuerte intensidad. ► Textura: firme, quebradiza, en ocasiones seca.
	RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS
	<ul style="list-style-type: none"> • La variedad Semicurado por su intensidad de sabor intermedia es perfecto para tomar sólo o combinar con cualquier otro alimento. Apto para bocadillos, rallar en platos de pasta o platos al horno, dados en ensaladas o como postre con membrillo. • Los quesos a partir de leche de oveja son por excelencia para la presentación de un buen plato de queso. Ideal para tapeo, rallar en platos de pasta, dados en ensaladas o como postre. • Todos los quesos maridan con cualquier tipo de vino

CAPÍTULO VI: BIBLIOGRAFÍA DEL QUESO CASTELLANO

AGUILAR, C., TORO-MUJICA, P., VARGAS-BELLO-PÉREZ, E., VERA, R., UGALDE, C., RODRÍGUEZ, S., BRIONES, I. (2014) A comparative study of the fatty acid profiles in commercial sheep cheeses. *Grasas Aceites* 65 (4)

ALONSO CORTES, N. (1908): *Romances sobre la partida de la Corte de Valladolid en 1606* (Reimpresión, con notas aclaratorias), Valladolid. Disponible en: <http://biblioteca-digital.jcyl.es>.

ARÁN, S. (1940). *Industrias Lácteas. Quesos y Mantecas*. Biblioteca Pecuaria "Santos Arán". Gráficas Yague. Madrid (España).

ARROYO GONZÁLEZ, M. y CASADO CIMIANO, P. (1981): "La fabricación del queso según las principales obras de agricultura editadas en España en la antigüedad", *Anales del Instituto de Estudios Agropecuarios*, nº 5, 1981-1982, pp. 91-138.

CÁMARA OFICIAL DE COMERCIO E INDUSTRIA. (1968). V *Ganadería. VI Descripción de las industrias de la provincia*. En: *Cámaras Oficiales de Comercio e Industria, Memoria comercial e industrial de la provincia de Valladolid 1966-1967* pp. 59-73. Edita Cámara de Comercio de Valladolid. Valladolid (España).

CÁMARA OFICIAL DE COMERCIO E INDUSTRIA. (1970). V *Ganadería. VI Descripción de las industrias de la provincia*. En: *Cámaras Oficiales de Comercio e Industria, Memoria comercial e industrial de la provincia*

de *Valladolid 1966-1967* pp. 69-85. Edita Cámara de Comercio de Valladolid. Valladolid (España).

CANUT, E. Y NAVARRO, E. (1990). *Catálogo de Quesos de España*. Edita Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación. Madrid (España).

COLLINS, Y. F., MCSWEENEY, P. L. H., WILKINSON, M. G. (2003) Lipolysis and free fatty acid catabolism in cheese: a review of current knowledge. *International Dairy Journal* 13 (11): 841-866

CORREAL, E. y SOTOMAYOR, J.A. (1998): "Sistemas ovino-cereal y su repercusión sobre el medio natural", *Pastos*, XXVIII (2), 137-180 pp.

DE ESTRADA, J.A. (1768): *Población general de España, sus reynos y provincias, ciudades, villas y pueblos, islas adyacentes y presidios de África*, Madrid. Disponible en: <http://books.google.es>

DE RENOBALES, M.; RODRÍGUEZ-BARRÓN, L.J.; PÉREZ-ELORTONDO, F.J.; MAILO, V.; ALBISU, M.; NÁJERA, A.I. & RUIZ DE GORDOA, J.C. (2008). La investigación científica en el quesos Idiazabal. *Rev. Int. Estud. Vascos* 53, 2: 395-431

DELFIN, J. (1993). *A mesa y mantel. Historias de manjares y pitanzas* (Vol. Colección Cocinaria 1). Graficas Andrés Martín, S.A. Valladolid, (España)

DÍAZ, M. J. (2010). Castilla y León. Castellano. En: *Quesos Españoles. Recetas, historia, elaboración* pp. 50. Susaeta Ediciones, S.A. Madrid (España).

DÍEZ, G. (1997): *Dichos populares castellanos*, Castilla Ediciones, Valladolid.

ENGELMANN, B. & HOLLER, P. (2008). *Manual del Gourmet del Queso. España. Variedad de lo más exquisito* pp. 390. H.f. Ullmann publishing. Postdam (Alemania).

ENGUIX, R. (1981). Queseras halladas en los yacimientos del Bronce Valenciano. *Archivo de Prehistoria Levantina*, XVI, 251-280. Disponible desde internet: <http://www.museoprehistoriavalencia.es> [consulta: mayo 2013].

ESCRIBANO, C., CRUZ-SÁNCHEZ, P.J., GÓMEZ, A. Y LOSA R. (2008). *Pastores de la Comarca de la La Churrería. Construcciones, formas de vida y artesanía en Cogeces del Monte (Valladolid)*. Edita Junta de Castilla y León. Consejería de Cultura y Turismo. Valladolid (España).

ESPEJO MARÍN, C. (2001): "Modernidad y tradición en la fabricación de queso en España", *Papeles de geografía*, nº 33, pp. 81-110

FERNÁNDEZ CATÓN, J. M. et alii (2003): *Documentos selectos para el estudio del romance en el Reino de León. Edición facsímil*, Colección Fuentes y Estudios de Historia Leonesa, León, Centro de Estudios e Investigación "San Isidoro".

FERNÁNDEZ CATÓN, J. M. (2004): "La nodicia de quesos y los problemas de la documentación del siglo X", *Orígenes de las lenguas romances en el Reino de León. Siglos IX al XII*, pp. 35-85, Colección Fuentes y Estudios de Historia Leonesa, León, Centro de Estudios e Investigación "San Isidoro".

FERNÁNDEZ MORENO, J.J. (2013): *El bronce antiguo en el Alto Duero: Los poblados del Parpantique de Balluncar y los Torojones de Morcuera (Soria)*, Serie: Estudia Archaeologica, nº 98, Valladolid, Ediciones Universidad de Valladolid, 295 p.

GARCÍA, P. (1986). Las materias primas. En: *El Libro de la gastronomía de Castilla y León*. 1986, pp. 229-231. Madrid (España).

GARCÍA, C. (1996). De Tartesos a la Mesta. En: *España el país de los 100 quesos* pp. 15-29. CCI-Consultores Alimentarios. Barcelona (España).

GARCÍA, C., & ARROYO, M. (1992). *101 Quesos Magistrales*. Madrid: Alianza Editorial, S.A.

GARCÍA MARTÍN, P. (coord.) (2005): *Cañadas, cordeles y veredas*, Junta de Castilla y León, Valladolid.

GARCÍA SOLER, M.J. (2001): *El arte de comer en la antigua Grecia*, Edit. Biblioteca Nueva, Madrid.

GAYA, P., FERNÁNDEZ-GARCÍA, E., MEDINA, M., NÚÑEZ, M. (2003). Seasonal variation in microbiological, chemical, textural and sensory characteristics during ripening of raw ewes milk Castellano cheese. *Milchwissenschaft* 58 (7/8): 376-379.

GÓMEZ, R., CARMONA, M.A. Y FERNÁNDEZ-SALGUERO, J. (1991). Estudio de los alimentos de humedad intermedia españoles. I. actividad del agua y pH. II Jornadas Científicas sobre Alimentación Española. pp 125-130. Granada (España).

GUERRA DOCE, E., DELIBES DE CASTRO, G., RODRÍGUEZ MARCOS, J. A., CRESPO DÍEZ, M., GÓMEZ PÉREZ, A., HERRÁN MARTÍNEZ, J. I., TRESSERRAS JUAN, J., MATAMALA MELLÍN, J. C. (2013): "Residuos de productos lácteos y de grasa de carne en dos recipientes cerámicos de la Edad del Bronce del valle Medio del Duero", *BSAA arqueología*, LXXVII-LXXVIII, 2011-2012, Universidad de Valladolid, pp. 105-137.

HARBUTT, J. (2010). *El libro del queso*. Ediciones Akal, S.A. Madrid (España).

KLEIN, J. (1979): *La Mesta. Estudio de la historia económica española 1273-1836*, Alianza Editorial, Madrid, 457 p.

LAW, B.A. (1998). The formation of aroma and flavour compounds in fermented dairy products. *Dairy Science Abs.* 43: 143-154.

LEONARDI, M., GERBAULT, P., THOMAS, M.G. y BURGER, J. (2012): "The evolution of lactase persistence in Europe. A synthesis of archaeological and genetic evidence". *International Dairy Journal*, 22, pp. 88-97.

LÓPEZ, M. (1876). Del ganado lanar. *Conferencias Agrícolas de la Provincia de Madrid*. Tomo I, pág. 41. Edita: Imprenta Colegio Nacional de Sordomudos. Madrid (España).

MAGRAMA (2013). *Catálogo electrónico de quesos de España. "Queso Castellano"*. Disponible desde internet: <http://www.alimentacion.es/conoce_lo_que_comes/bloc/queso/default/fichas-de-quesos/queso-castellano/default.aspx> [consulta: diciembre 2013].

MARCOS, A., FERNÁNDEZ-SALGUERO, J., ESTEBAN, M.A., LEÓN, F., ALCALÁ, M., BELTRAN DE HEREDIA, F.H. (1985). *Quesos Españoles. Tablas de composición, valor nutritivo y estabilidad*. Edita: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba. Córdoba (España).

MARTÍN, A. (2005). *Ajuar de cocina y ajuar de mesa: La Alimentación. Quesera Del Monte Sabinar. Edad del Bronce*. Museo Arqueológico Nacional. Disponible desde internet: <<http://man.mcu.es/publicaciones/pdf/quesera.pdf>> [consulta: abril 2013].

MARTÍN, T. (1973). *Las desamortizaciones. Textos políticos y jurídicos*. Narcea. Madrid (España).

MARTÍNEZ GARCÍA, L (2002): *El Hospital del Rey de Burgos. Poder y beneficencia en el Camino de Santiago*, Universidad de Burgos, Burgos.

MÉNDEZ SILVA, R. (1645): *Población general de España: Sus trofeos, blasones y con-*

quistas heroicas. Descripciones agradables, grandes notables, excelencias gloriosas y sucesos memorables. Con muchas y curiosas noticias, reales genealogías y catálogos de dignidades eclesiásticas y seglares, Madrid. Disponible en <http://books.google.es>

MOLINERO HERNÁNDO, F (2001): "Agricultura y medio ambiente en Castilla y León: dad al monte lo que es del monte", en MANNERO MIGUEL, F. (coord.), *Espacio natural y dinámicas territoriales*, Universidad de Valladolid, pp. 373-382.

MORALA RODRÍGUEZ, J.R. (2008): "Sobre la Nodicia de quesos, de hacia el 980", en COMPANY, C. y MORENO, J.G. (eds.), *Actas del VII Congreso Internacional de Historia de la Lengua Española*, Arco Libros, Madrid, Vol. II, 2019-2032.

MORO, C. y PONS, B. (1983). *Los Quesos de Castilla y León*. Editorial Agrícola Española, S.A. Madrid (España).

MORO, C. (1985). *Guía práctica de los Quesos de España. 500 quesos de elaboradoras cooperativas y empresas comentados y con su precio*. Club G., S.A. Madrid (España).

MORO, C. (1989). *Guía práctica de los Quesos de España*. Club G., S.A. Madrid (España).

MORO, C. (1992). *Los Quesos de Valladolid. Quesos típicos. Refranero castellano: el queso*. En: *Los quesos de Valladolid*, págs. 19-20, 77-78, 231-234. Simancas, Valladolid (España).

NOZIÈRE, P., GRAULET, A., LUCAS, B. MARTÍN, P. GROLIER, AND DOREAU, M. (2006). Carotenoids for ruminants: From forages to dairy products. *Anim. Feed Sci. Technol.* 131:418-450.

ORTEGA, S. (1987). *Quesos castellano-leoneses*. En: *Quesos Españoles*. Alianza Editorial, S.A. pp. 107-108. Madrid (España).

ORTEGA VALCÁRCEL, J. (1974): *La transformación de un espacio rural. Las Montañas de Burgos*, Universidad de Valladolid, Valladolid, 531 p.

PEÑA SÁNCHEZ, M. (1975): *Crisis rural y transformaciones recientes en Tierra de Campos. Estudio geográfico del sector noreste*, Departamento de Geografía, Universidad de Valladolid, Valladolid, 374 p.

PEÑA SÁNCHEZ, M. (1987): *Tierra de Campos. La integración de un espacio rural en la economía capitalista*, Universidad de Valladolid, Valladolid, 468 p.

PÉREZ CELADA, J.A. (1997): *El Monasterio de San Zoilo de Carrión: Formación, estructura y decurso histórico de un señorío castellano-leonés (siglos XI al XVI)*, Burgos, Universidad de Burgos.

POSADAS, R., VAL, J., & GODOFREDO, G. (1981). *Cacharrería histórica: algunas piezas olvidadas*. Edita: Obra cultural de la Caja de Ahorros Popular. Valladolid (España).

RAMÍREZ, M.A. (2009). Comunidad Autónoma de Castilla y León. En: *Guía de los Quesos Españoles*. Edita Publicaciones Técnicas Alimentarias. pp. 166. Madrid (España).

RODRÍGUEZ, L. A. (2013). *Análisis de la rentabilidad de las explotaciones de ovino de leche en Castilla y León*. Tesis doctoral. Universidad de León. León (España).

RODRÍGUEZ L.A.; ASENSIO, C.; DELGADO, D. (2013) "Queso Castellano". Descripción bibliográfica e histórica de un gran queso. *XXXVIII Congreso Nacional y XIV Internacional de la Sociedad Española de Ovinotecnia y Caprinotecnia*. Málaga. Septiembre 2013.

RODRÍGUEZ L.A. ; ASENSIO, C.; DELGADO. D.; GREDILLA, A.E. (2014). "Queso Castellano". Caracterización físico-química, instrumental y sensorial de los quesos de leche cruda de oveja. I Parte: Caracterización físico-química. *XXIX Congreso Nacional SEOC 2014 y XV Internacional*. Ourense. Septiembre 2014.

RODRÍGUEZ L.A.; ASENSIO, C. Y DELGADO. D. (2014). "Queso Castellano". Caracterización físico-química, instrumental y sensorial de los quesos de leche cruda de oveja. II Parte: Caracterización Instrumental (color

y análisis de imagen). *XXIX Congreso Nacional SEOC 2014 y XV Internacional*. Ourense. Setiembre 2014.

RODRÍGUEZ L.A. ; ASENSIO, C. Y DELGADO. D. (2014). "Queso Castellano". Caracterización físico-química, instrumental y sensorial de los quesos de leche cruda de oveja. III Parte: Caracterización Sensorial. *XXIX Congreso Nacional SEOC 2014 y XV Internacional*. Ourense. Setiembre 2014.

ROMÁN-BLANCO, C., SANTOS-BUELGA, J., MORENO-GARCÍA, B. Y GARCÍA-LÓPEZ, M. (1999). Composition and microbiology of Castellano cheese (Spanish hard cheese variety made from ewes milk). *Milchwissenschaft* 54 (5): 255-257.

SAN PRIMITIVO, F., FUENTE, L.F. de la (2000): "Situación actual de la oveja de raza churra", *Archivos de zootecnia*, vol. 49, nº 185-186, 161-165 pp.

SHERRATT, A. (1981): "Plough and pastoralism: aspects of the secondary products revolution", en I. Hodder, G. Isaac y N. Hammond (eds.), *Pattern of the Past: Studies in honour of David Clarke*. Cambridge: Cambridge University Press, pp. 261-305.

SOCIEDAD NESTLE AEPA (1982). *Flor de Esgueva*. Creaciones Gráficas, S.A. Barcelona (España).

SOUZA, M.J.; ARD Y. & MCSWEENEY, P.L.H. (2001). Advances in study of proteolysis during cheese ripening. *International Dairy Journal*. 11, 327-345.

TOMAS Y VALIENTE, F. (1977). *El marco político de las desarmotizaciones en España*. Editorial Ariel. Barcelona,(España).

TUNICK, M.H. (2014) *The Science of Cheese*. Oxford University Press (Reino Unido)

VELÁZQUEZ SORIANO, I. (2004). *Las pizarras visigóticas (Entre el latín y su disgregación. La lengua hablada en Hispania, siglos VI-VIII)*, Instituto Castellano y Leonés de la Lengua, Colección Beltenebros.

VELÁZQUEZ SORIANO, I. (2005): "Una relación de quesos del siglo VII", en VELÁZQUEZ SORIANO, I. el *alii.*, *Los orígenes del español (Tres documentos)*, Instituto Castellano y Leonés de la Lengua, Colección Beltranebros Minor.

YVON, M. Y RIJNEN, L. (2001). Cheese flavour formation by amino acid catabolism. *International Dairy Journal* 11: 185-201.

CAPÍTULO VII: **TABLAS, FIGURAS Y ABREVIATURAS** **DEL QUESO CASTELLANO**

7.1. TABLAS:

	<u>Páginas</u>
Tabla 1: Composición química y valor energético (p.100 g) del " Queso Castellano "	67
Tabla 2: Sal, Macronutrientes y principales Microminerales (p.100 g) del " Queso Castellano "	67
Tabla 3: Valores medios (% p/p), desviación estándar, valores mínimos y máximos y coeficiente de variación de las características físico-químicas del " Queso Castellano ".	86
Tabla 4: Valores medios, desviación estándar, valores mínimos, máximos y coeficiente de variación de los parámetros del color L, a* y b* (sistema CieLab) del " Queso Castellano ".	88
Tabla 5: Valores medios, desviación estándar, valores mínimos y máximos y coeficiente de variación de la textura instrumental del " Queso Castellano ".	89
Tabla 6: Valores medios, desviación estándar, valores mínimos y máximos y coeficiente de variación de la porosidad, densidad de poros, diámetro medio, área media y factor de forma o esfericidad del " Queso Castellano ".	90

Tabla 7: Valores medios, desviación estándar, valores mínimos y máximos y coeficiente de variación de los Ácidos Grasos del "Queso Castellano".....	91
Tabla 8: Valores medios, desviación estándar, valores mínimos y máximos y coeficiente de variación de los compuestos volátiles del Quesos Castellano. Unidades: abundancia relativa expresada como porcentaje del pico de patrón interno (ciclohexanona)	93
Tabla 9: Valores medios, desviación estándar, valores mínimos y máximos y coeficiente de variación para los principales descriptores sensoriales de olor del "Queso Castellano". Escala de 0 a 100.	95
Tabla 10: Valores medios, desviación estándar, valores mínimos y máximos y coeficiente de variación para los principales descriptores sensoriales de sabor, aroma, regusto y persistencia del "Queso Castellano".	97
Tabla 11: Valores medios, desviación estándar, valores mínimos y máximos y coeficiente de variación, para los descriptores sensoriales de textura del "Queso Castellano".....	100

7.2. FIGURAS:

Figura 1. Rebaño de ovejas churras aprovechando recursos forrajeros. Autor: Luis Fernando de la Fuente Crespo	14
Figura 2. Típico "Queso Castellano". Autor: Luis Antonio Rodriguez Ruiz	15
Figura 3: Nodicia de kesos procedente del Monasterio de los Santos Justo y Pastor de Rozuela (León). Documento conservado en el archivo de la Catedral de León (ACL, nº 852).	19

Figura 4. Desde tiempo inmemorial, en las áreas de montaña pero también en las de piedemonte de la Meseta castellana, el lobo ha sido un depredador temido entre los pastores y sus rebaños. El miedo ancestral ha alimentado relatos e historias populares, e incluso, ha trascendido al arte, con la recreación de escenas alusivas a la violencia de los ataques. «Lobo atacando a una oveja en presencia del pastor», podría ser el título que describe este relieve del muro sur de la Iglesia románica de Quintana del Pino (Burgos).	22
Figura 5. Colador o encella del poblado de El Parpartique (Balluncar) Soria. Época: Bronce Antiguo (c. 2250 - 2000 AC). Junta de Castilla y León. Museo Numantino de Soria. Fotografía: Alejandro Plaza.	25
Figura 6. Quesera procedente de El Castillo (Rábano, Valladolid). Horizonte Protocogotas (Bronce Medio. 1.480-1300 a.C.). Imagen cedida por el Museo de Valladolid.	25
Figura 7. Rebaño de ovejas churras pastando las cañadas de Santiago del Arroyo (Valladolid). Autor: Fernando Molinero Hernando. 01/11/2012.	27
Figura 8. Capiteles románicos del arranque de los arcos en el interior de la iglesia de San Quirce (s. X) en Los Ausines (Burgos). El de la izquierda representa a Abel, prototipo de pastor bueno y paciente, apoyado en su cayado cuidando de su rebaño de ovejas y cabras. En el cimacio se lee: FACTUS EST ABEL PASTOR OVIUM. El capitel de la derecha parece aludir al mismo tema pastoril y muestra un hato de ovejas bajo la vigilancia de una cabeza humana, el pastor, y una cabeza de perro.	28
Figura 9. Imagen de la Biblia de San Isidoro de León, hecha en Valeránica (junto al actual pueblo burgalés de Tordómar), en el año 960. En ella aparecen representados pastores y rebaños con sus ganaderías de bueyes, ovejas y machos cabríos. Archivo Capitular de la Real Colegiata de San Isidoro de León. Manuscrito nº 2.	30

Figura 10. Ovejas churras pastando en los pedregosos páramos de Castilla. Torresandino (Burgos). Autor: Fernando Molinero Hernando. 26/08/2012.	39
Figura 11. Rebaño de ovejas churras y castellanas pastando en Santiago del Arroyo, al sur de Valladolid. Autor: Fernando Molinero Hernando. 01/11/2012.	41
Figura 12. Salida cotidiana del pastor y su rebaño, en una fría mañana de invierno, en busca de pastos. Torresandino (Burgos). Autor: Fernando Molinero Hernando. 15/12/2013.	44
Figura 13. Amplios horizontes de campos abiertos en la Tierra de Campos vallisoletana, Urueña (Valladolid) Autor: Marta Martínez Arnáiz. 13/08/2010.	46
Figura 14. «Ancha es Castilla» de Marceliano Santa María. Museo Municipal Marceliano Santa María (Burgos). Realizado en Sasamón (Burgos). Año 1906. Óleo sobre lienzo. 115 x 200 cm.	48
Figura 15. Rebaño de ovejas aprovechando recursos forrajeros. Autor Luis Fernando de la Fuente Crespo.	52
Figura 16. Rebaño de ovejas churras aprovechando pastos y rastrojeras. Autor Luis Fernando de la Fuente Crespo.	53
Figura 17. Rebaño de ovejas aprovechando pastos y rastrojeras. Autor: Luis Fernando de la Fuente Crespo.	55
Figura 18. Mapa de las queserías de la provincia de Valladolid, años 1966-1967. Elaboración propia (ITACYL, 2014).	58
Figura 19. Mapa de las queserías de la provincia de Valladolid, años 1966-1967. Elaboración propia (ITACYL, 2014).	60
Figura 20. Lecheras propiedad de Queserías Boffard (Grupo Arias). Autor: Luis Antonio Rodriguez Ruiz.	63
Figura 21. Lecheras propiedad de Félix Sanz (Serrada). Autor: Luis Antonio Rodriguez Ruiz. Figura 22. Mesa de quesería con sus prensas (Museo del Queso de Villalón. Valladolid). Autor: Luis Antonio Rodriguez Ruiz.	63

Figura 22. Mesa de quesería con sus prensas (Museo del Queso de Villalón. Valladolid). Autor: Luis Antonio Rodriguez Ruiz.	64
Figura 23. Moldes y cinchos utilizados para la fabricación del "Queso Castellano". Propiedad de Félix Sanz (Serrada). Autor: Luis Antonio Rodríguez Ruiz.	64
Figura 24. Foto típica del Queso Castellano con las marcas del cincho en sus caras laterales. Elaboración propia (ITACYL, 2014).	66
Figura 25. Pleita, cincho y flor típico del Queso Castellano propiedad de Queserías Boffard (Grupo Arias). Autor: Luis Antonio Rodriguez Ruiz.	69
Figura 26. Típicas prensas de madera del Queso Castellano propiedad de Queserías Boffard (Grupo Arias). Autor: Luis Antonio Rodriguez Ruiz.	70
Figura 27. Típico cincho de esparto utilizado para la fabricación del "Queso Castellano" (Museo del Queso de Villalón. Valladolid). Autor: Luis Antonio Rodriguez Ruiz.	71
Figura 28. Rebaño de ovejas aprovechando pastizales y eriales. Autor: Luis Fernando de la Fuente Crespo.	73
Figura 29. Prensas, cincho y cubos de madera típicos para la fabricación del Queso Castellano propiedad de Queserías Boffard (Grupo Arias). Autor: Luis Antonio Rodriguez Ruiz.	74
Figura 30. Aspecto típico de la corteza del Queso Castellano. Elaboración propia (ITACYL, 2014).	79
Figura 31. Aspecto al corte de la textura de la pasta del Queso Castellano. Elaboración propia (ITACYL, 2014).	80
Figura 32. Cavas de maduración en madera del Queso Castellano en la Quesería de Félix Sanz (Serrada, Valladolid) Autor: Luis Antonio Rodriguez Ruiz.	81
Figura 33. Mesa de quesería para el desuerado y cincho de metal propiedad de Queserías Boffard (Grupo Arias). Autor: Luis Antonio Rodriguez Ruiz.	84

Figura 34. Gráfico Radial del Perfil Sensorial de los principales descriptores sensoriales de olor del "Queso Castellano".	96
Figura 35. Gráfico Radial del Perfil Sensorial de los principales descriptores sensoriales de sabor del "Quesos Castellano".	98
Figura 36. Gráfico Radial del Perfil Sensorial de los principales descriptores sensoriales de picor, regusto y persistencia del "Queso Castellano".	99
Figura 37. Gráfico Radial del Perfil Sensorial de los principales descriptores sensoriales de textura del "Queso Castellano".	100

7.3. ABREVIATURAS

A.	Ácido.
AC.	Antes de Cristo
ACL.	Archivo de la Catedral de León.
AHN.	Archivo Histórico Nacional.
AI.	Índice Aterogénico
BOE.	Boletín Oficial del Estado.
BOCYL.	Boletín Oficial de la Junta de Castilla y León.
Ca.	Calcio.
C.B.	Comunidad de Bienes.
CLA.	Ácido Linoléico Conjugado.
CINa.	Cloruro sodico o sal.
CV.	Coeficiente de Variación.
D. TIPICA.	Desviación típica.
E.S.	Extracto Seco.
E.T.L.	Estación Tecnológica de la Leche.
Fe.	Hierro.
FECYL.	Federación Castellano-Leonesa de Industrias Lácteas.
FID.	Detector de ionización en llama.
G.	Gramos.
G/E.S.	Grasa sobre Extracto Seco.
H/Q.M.	Humedad sobre Materai Quesera.
IGP.	Indicación Geográfica Protegida.
INV.	Inventario.
ITACYL.	Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León.
K.	Potasio.

Kg.	Kilogramos.
L*.	Luminosidad del Sistema Cielab (L*, a* y b*).
MAGRAMA.	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente
Mg.	Magnesio
mg.	Miligramos.
M.G.	Materia Grasa.
MUFA.	Ácidos Grasos Monoinsaturados
N.	Sodio.
N/mm ² .	Newton por milímetro cuadrado.
NIR.	Near-Infrared. Región espectral del infrarrojo cercano.
P.	Fosforo.
PUFA.	Ácidos Grasos Poliinsaturados.
Rs.	Reales
SAT.	Sociedad Agraria de Transformación.
S.A.U.	Sociedad Anónima Unipersonal.
SFA.	Ácidos Grasos Saturados.
S.L.	Sociedad Limitada.
TI.	Índice Trombogénico.
U/mm ² .	Unidades por milímetro cuadrado.
Zn.	Zinc.



GUÍA
PRÁCTICA
PARA EL
ETIQUETADO
DE
QUESOS

Autor:
Carlos Martín Soria

Elaborado por:
Federación Castellano Leonesa de Industrias Lácteas
C/ Panaderos 4. 1ºa
47004 Valladolid
Telef.: 983 39 74 42
Fax . 9873 30 80 67

info@quesocastellano.es
www.quesocastellano.es



ÍNDICE

1. PRINCIPIOS GENERALES	173
2. INDICACIONES OBLIGATORIAS	177
2.1. DENOMINACIÓN	179
2.2. DESIGNACIÓN DE CALIDAD	180
2.3. MADURACIÓN	180
2.4. INDICACIÓN DE CONTENIDO DE MATERIA GRASA	181
2.5. LISTA DE INGREDIENTES	181
2.6. COLORANTES	183
2.7. ADITIVOS	184
2.8. RECUBRIMIENTO Y TRATAMIENTO DE SUPERFICIE	184
2.9. CANTIDAD NETA	185
2.10. MARCADO DE FECHAS	185
2.11. IDENTIFICACIÓN EMPRESA	186
2.12. MARCA DE IDENTIFICACIÓN	186
2.13. IDENTIFICACIÓN DE LOTE	187
2.14. ROTULACIÓN	188
2.15. PAÍS DE ORIGEN	188
2.16. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN O DE UTILIZACIÓN	188
2.17. ETIQUETADO NUTRICIONAL	188
3. PROHIBICIONES	191
4. ESPECIALIDAD DE LOS QUESOS ELABORADOS CON LECHE CRUDA	195
5. INDICACIONES OBLIGATORIAS ADICIONALES	199
6. ETIQUETADO QUESOS FUNDIDOS	203
7. ALEGACIONES NUTRICIONALES Y PROPIEDADES SALUDABLES	207
8. PRODUCCIÓN ECOLÓGICA	213



PRINCIPIOS GENERALES

INDUCCIÓN A ERROR

El etiquetado no deberá inducir a error al comprador, en especial:

Sobre las características, del producto alimenticio y en particular sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición, origen y modo de fabricación. Atribuyendo características efectos o propiedades que no posea o que las posean todos los que son similares. Indicando características, que son comunes a todos los productos similares. Atribuyendo a los productos propiedades preventivas, terapéuticas curativas. Todas las prohibiciones afectan a todo tipo de envases, etiquetas, a la forma en que estén dispuestas y a la publicidad.

R.D. 1334/99

LUGAR Y TAMAÑO DE LA INFORMACIÓN

Las indicaciones obligatorias deberán ser fácilmente comprensibles e irán inscritas en un lugar destacado y de forma que sean fácilmente visibles, claramente legibles e indelebles. Estas indicaciones no deberán ser disimuladas, tapadas o separadas de ninguna forma por otras indicaciones o imágenes.

En el mismo campo visual (salvo en los envases pequeños) se colocarán las siguientes indicaciones: la denominación de venta, el contenido neto y el marcado de fechas.

R.D. 1334/99

IDIOMA

Las indicaciones relativas a la lista de ingredientes, las instrucciones para la conservación y el modo de empleo de productos comercializados en España, se expresarán en lengua española.

Lo dispuesto en el apartado anterior no será de aplicación a los productos tradicionales elaborados y distribuidos exclusivamente en el ámbito de una Comunidad Autónoma con lengua oficial propia.

R.D. 1334/99



INDICACIONES OBLIGATORIAS

2.1.- DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

SOLO puede denominarse QUESO si se fabrica con leche, nata, suero de mantequilla o mezcla de algunos de ellos o de todos estos productos. Es decir, los productos fabricados con otra serie de ingredientes (soja, etc.), no son quesos y por lo tanto no pueden denominarse queso.

La denominación de los productos objeto de la norma, a excepción de las variedades de queso que tengan norma específica, que utilizarán la denominación prevista, será QUESO que deberá completarse, salvo los quesos elaborados con leche de vaca, según corresponda

- Denominación de quesos: queso de oveja, queso de vaca (opcional), queso de cabra, queso de búfala.
- Los quesos elaborados con mezcla de leche de dos o más especies, deberán incluir en su denominación, después de la palabra queso, la indicación de las especies animales de las que proceda la leche en orden descendente de proporciones. Esta denominación podrá reemplazarse por la de "Queso de mezcla".

R.D. 1113/06
Anexo 1, Punto 2.1

Si contiene sustancias aromáticas, especias, aderezos vegetales y otros ingredientes naturales que no procedan de la leche se denominará "queso con..."

R.D. 1113/06 ART. 7.1

Figurará "elaborado con leche cruda" para los quesos cuyo proceso de elaboración no incluyan ningún tratamiento térmico por calentamiento.

Figurará "elaborado con calostro" si ocurre esta circunstancia

Regl. 1162/2006

La denominación de la sustancia alérgena se destacará mediante una composición tipográfica que la diferencie claramente del resto de la lista de ingredientes por ejemplo el tipo de letra, el estilo de color de fondo.

Regl. 1169/11

2.2.- DESIGNACIONES DE CALIDAD

Cuando el producto alimenticio esté regulado por disposiciones específicas, deberán utilizarse las designaciones de calidad tipificadas, quedando expresamente prohibidos los adjetivos calificativos diferentes a los establecidos.

R.D. 1113/06

- Queso Hispánico: Elaborado con leche de oveja y de vaca (mínimo 30% y 50% en volumen, respectivamente).
- Queso Ibérico: Elaborado con leche de vaca (máximo 50%), de cabra (mínimo 15%) y de oveja (mínimo 15%).

R.D. 262/2011

- Queso de Mesta: Elaborado únicamente con leche de oveja (mínimo 75%) y vaca (mínimo 15%) en volumen, y opcionalmente con leche de cabra (máximo 5%).

ORDEN 9/7/87

Los quesos amparados por Denominaciones de Origen Protegidas o Indicaciones Geográficas Protegidas prevalecerán las características diferenciales establecidas en los correspondientes pliegos de condiciones.

R.D. 1113/06

2.3.- ATENDIENDO A SU MADURACIÓN:

- Queso fresco.
- Queso blanco pasterizado.
- Madurado. La palabra madurado podrá sustituirse por las siguientes denominaciones facultativas:
- Queso Madurado por mohos. Podrá sustituirse por "queso azul" o "queso de pasta azul", cuando corresponda.

R.D. 1113/06

Punto 2.2

DENOMINACIONES FACULTATIVAS	Peso > 1,5 kg	Peso < 1,5 kg
	Maduración mínima en días	
Tierno		7
Semicurado	35	20
Curado	105	45
Viejo	180	100
Añejo	270	

2.4.- INDICACIÓN DEL CONTENIDO DE MATERIA GRASA:

Se deberá indicar el contenido mínimo de materia grasa que estará expresado por cien gramos de producto acabado, que corresponderá con el que contenga el producto a la salida de fábrica. Esta mención no es exigible cuando forme parte del etiquetado nutricional.

R.D. 1113/06
Punto 7.2

Podrá incluir, facultativamente, las menciones, graso y extragraso, de acuerdo con las siguientes condiciones:

- Graso: Cuando el queso contenga un mínimo de 45 y menos de 60 por ciento de materia grasa sobre el extracto seco total.
- Extragraso: Cuando el queso contenga un mínimo de 60 por ciento de materia grasa sobre el extracto seco total.

2.5. LISTA DE INGREDIENTES

La lista de ingredientes irá precedida del título «ingredientes» o de una mención apropiada que incluya tal palabra.

La lista de ingredientes estará constituida por la mención de todos los ingredientes en orden decreciente de sus pesos en el momento en que se incorporen durante el proceso de fabricación del producto.

Los ingredientes que constituyan menos del dos por ciento del producto acabado podrán enumerarse en un orden diferente, a continuación de los demás ingredientes.

2.5.1.- Ingredientes esenciales.

- Leche, leche total o parcialmente desnatada, nata y suero de mantequilla.
- Cuajo, quimosina y otros coagulantes de leche de origen animal, vegetal o microbiano, que cumplan la Orden de 14 de enero de 1988, por la que se aprueba la norma general de identidad y pureza para el cuajo y otras enzimas coagulantes de leche destinados al mercado interior.
- Fermentos lácticos, de acuerdo con el tipo, clase o calidad del queso, en dosis máxima de uso determinada por la buena práctica de fabricación.
- Mohos, levaduras y cultivos microbianos adecuados para la maduración de quesos inoculados con ellos, en dosis máxima de uso determinada por la buena práctica de fabricación.

2.5.2.- Ingredientes facultativos.

- Cloruro sódico, en dosis limitadas por la buena práctica de fabricación.
- Sustancias aromáticas autorizadas.
- Especias, condimentos y alimentos con incidencia organoléptica apreciable, en proporción suficiente para caracterizar el producto, pero inferior al treinta por ciento masa/masa sobre el producto terminado.
- Sacarosa, y glucosa, solas o en combinación, exclusivamente en quesos frescos y quesos blancos pasterizados, en dosis no superior al 17 por ciento masa/masa, quedando incluido este porcentaje en el indicado en 3.2.3.
- Gelatina en cantidad máxima de 5 g/Kg. de queso y solamente en quesos frescos y quesos blancos pasterizados.
- Leche en polvo, para el ajuste del extracto seco lácteo, en porcentaje máximo del 5 por ciento masa/masa sobre dicho extracto.
- Otros productos obtenidos de la leche y que sean propios de su composición, incluidos la caseína y los caseinatos, siempre que la relación entre la caseína y las proteínas séricas sea igual o superior a la de la leche.

No precisarán lista de ingredientes los quesos constituidos por un solo ingrediente o a los que únicamente se les haya añadido otros ingredientes procedentes de productos lácteos, enzimas y cultivos de microorganismos necesarios para su fabricación y en el caso de los quesos distintos de los frescos o fundidos, la sal precisa para su elaboración.

Regl. 1169/11

Si contiene sustancias aromáticas, especias, aderezos vegetales y otros ingredientes naturales que no procedan de la leche se denominará “queso con...”

R.D. 1113/06 Art. 7.1

Figurará “elaborado con leche cruda” para los quesos cuyo proceso de elaboración no incluyan ningún tratamiento térmico por calentamiento.

Figurará “elaborado con calostro” si ocurre esta circunstancia

La denominación de la sustancia alérgena se destacará mediante una composición tipográfica que la diferencie claramente del resto de la lista de ingredientes por ejemplo el tipo de letra, el estilo de color de fondo.

Regl. 1169/11

El uso del Cloruro Cálcico (E-509) utilizado con el fin de estandarizar la cuajada en quesos pasteurizados, se considera un aditivo y por lo tanto deberá incluirse en la lista de ingredientes con las siguientes denominaciones: Endurecedor, estabilizante o espesante (E-509). Ello obedece a que la Comisión Europea considera al mismo como aditivo y no como coadyuvante tecnológico.

2.6.- COLORANTES

Podrán utilizarse los colorantes autorizados para los quesos en el Real Decreto 2001/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de los aditivos colorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como su utilización.

Deberán figurar en la lista de ingredientes con la mención “colorante” seguida de su identificación alfabetonumérica (número CE).

2.7.- ADITIVOS

Podrán utilizarse los aditivos autorizados para los quesos en el Real Decreto 142/2002, de 1 de febrero por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos a los colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

R.D. 1113/06
Art. 4.2

En quesos Madurados:	E-170 Carbonatos de calcio.	Quantum satis
Número limitado de aditivos	E-504 Carbonatos de magnesio	Quantum satis
	E-509 Cloruro cálcico	Quantum satis
	E-575 Glucono-delta-lactona	Quantum satis

CONSERVADORES Y ANTIOXIDANTES EN DETERMINADAS OCASIONES:		
Queso en lonchas envasado	Sa	1000
Queso fundido	Sa	2000
	E-234	12,5
Queso en capas	Sa	1000
Queso con otros alimentos añadidos	Sa	1000
Queso sin madurar	Sa	1000
Queso madurado: duro, semiduro y semiblando	E-234	12,5
	E-251 y E-252	150 mg/kg en leche de quesería expresada en NaNo₂
	E-1105	Quantum satis
Tratamiento de superficie de queso curado o madurado	E-235	1mg/dm² de superficie (no presente) a 5 mm de profundidad
	Sa	Quantum satis
	E-280 a E-283	Quantum satis

(Sa = Sorbato potásico)

2.8.- RECUBRIMIENTO Y TRATAMIENTO DE SUPERFICIE.

- Para el recubrimiento de los quesos podrán usarse, otros ingredientes utilizados en alimentación humana o, en su caso, autorizados de conformidad con el Reglamento (CE) nº 258/97, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de enero de 1997, sobre nuevos alimentos y nuevos ingredientes alimentarios.

- Podrán someterse a ahumado tradicional mediante humo procedente de la combustión de la madera aplicado directamente en la superficie.
- Exclusivamente para quesos madurados, en el tratamiento de la corteza podrán utilizarse: ceras, parafinas, materiales poliméricos con o sin colorantes, aceites minerales especialmente preparados y otros materiales autorizados para tal fin.

2.9.- CANTIDAD NETA.

La indicación de la cantidad neta es **obligatoria en los productos envasados** y se indicará en gramos o en Kilogramos.

Cuando un envase esté constituido por dos o más envases individuales que contengan la misma cantidad del mismo producto, se indicará la cantidad neta contenida en cada envase individual y el número total de envases.

Cuando un envase esté constituido por dos o más envases individuales que no se consideren unidades de venta, se indicará la cantidad neta mencionando la cantidad neta total y el número total de envases individuales.

Art. 10 R.D. 1334/99

2.10.- MARCADO DE FECHAS

Todos los quesos deberán indicar en el etiquetado la "fecha de duración mínima" o, en su caso la **"fecha de caducidad"**.

La fecha de duración mínima se expresará mediante las leyendas:

"Consumir preferentemente antes del..." cuando la fecha incluya el día o "Consumir preferentemente antes de fin de ..." para los demás casos. Estas indicaciones irán acompañadas o bien de la fecha o bien de la indicación del lugar en que figura en el etiquetado.

La fecha consistirá:

- Cuando la duración sea inferior a tres meses; se indicará el de día y mes.
- Cuando sea superior a tres meses e inferior a dieciocho meses: el mes y año.
- Cuando sea superior a dieciocho meses: el año

Casos en que debe utilizarse la fecha de caducidad.

Cuando el queso sea microbiológicamente muy perecedero y que por ello pueda suponer un peligro inmediato para la salud humana después de un corto período de tiempo, la fecha de duración mínima se cambiará por "fecha de caducidad".

Esta fecha:

- Consistirá en la indicación del día, mes y eventualmente el año, por este orden.
- Se completará con una descripción de las condiciones de conservación que deberán respetarse.

La duración del queso debe ser establecida por el fabricante, bajo su responsabilidad, tanto si se indica la fecha de duración mínima como la fecha de caducidad.

Art. 10 R.D. 1334/99

2.11.- IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Se hará constar el nombre o razón social o la denominación y la dirección del fabricante o envasador o de un importador establecido en la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.

R.D. 1334/99

Art. 5

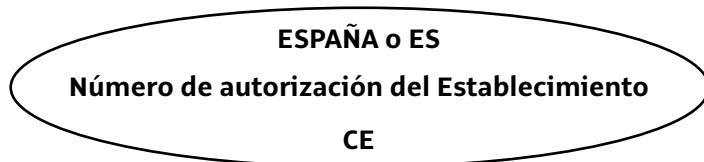
En los quesos etiquetados con "marca de distribuidor" no es necesario que figure la identificación de la empresa que lo ha fabricado o envasado. En este caso solo es necesario que figure el ovalo con la "marca de identificación" del fabricante o del envasador.

2.12.- MARCA DE IDENTIFICACIÓN

Todos los quesos deberán indicar en su etiqueta la "marca de identificación", en las siguientes condiciones:

- La marca de identificación deberá fijarse antes de que el producto abandone el establecimiento,

- Si el queso se somete a una nueva transformación en otro establecimiento (troceado, loncheado, etc.) la marca de identificación que deberá llevar en su etiqueta sea la del establecimiento en el que se hayan llevado a cabo dichas operaciones.
- Vendrá especificada por medio de las siguientes indicaciones:



- Deberá tener forma oval.

En lugar de indicar el número de autorización el establecimiento, la marca de identificación podrá incluir una referencia al lugar del envase o del embalaje en el que se indica el número de autorización.

Sobre una misma etiqueta podrán figurar más de una marca de identificación del mismo fabricante o envasador, siempre que se incluya una indicación que permita identificar claramente el establecimiento en el que realmente ha sido fabricado o envasado el queso.

Regl. 853/04 Anexo II Sección I

2.13.- IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Todo queso deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación, dejando a discreción del fabricante la forma de dicha identificación.

Irá precedido de la letra "L", salvo que se distinga claramente de las demás indicaciones del etiquetado.

Cuando la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad figure en el etiquetado, el producto alimenticio podrá no ir acompañado de la indicación del lote, siempre que dicha fecha tenga, por lo menos, el día y el mes indicado claramente y en orden.

R.D. 1808/91

2.14.- ROTULACIÓN

Deberán figurar en el mismo campo visual las indicaciones relativas a:

- Denominación de venta
- Cantidad neta
- Marcado de fechas

Las indicaciones obligatorias del etiquetado deberán ser fácilmente comprensibles, ir inscritas en un lugar destacado y ser fácilmente visibles claramente legibles e indelebles.

Estas indicaciones no deberán ser disimuladas, tapadas o separadas de ninguna forma por otras indicaciones o imágenes.

R.D. 1334/99 Art. 17

2.15.- PAÍS DE ORIGEN/ LUGAR DE PROCEDENCIA

Los quesos importados de terceros países, deberán hacer constar en su etiquetado y rotulación el lugar de origen.

Los quesos procedentes de la Unión Europea deberán indicar el país de procedencia o de origen solamente en los casos en que su omisión pudiera inducir a error.

Regl. 1169/2011

2.16.- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN O DE UTILIZACIÓN.

Cuando los alimentos requieran unas condiciones especiales de conservación y/o de utilización, se indicarán dichas condiciones.

Regl. 1169/2011
Art. 25.1

2.17.- ETIQUETADO NUTRICIONAL

1.- Contenido

Para los alimentos envasados, los operadores deberán incluir la información nutricional en su etiquetado, indicando el valor energético y la cantidad de grasas,

ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.

Solamente podrán añadirse a la tabla nutricional las vitaminas o minerales que se enumeran a continuación

Nombre	Un	Vrn	Nombre	Un	Vrn	Nombre	Un	Vrn
Vitamina A	g	800	Ácido Fólico	mg	200	Hierro	mg	14
Vitamina	g	5	Vitamina B12	mg	2.5	Zinc	mg	10
Vitamina E	mg	12	Biotina (mg)	mg	50	Cobre	mg	1
Vitamina K	g	75	Ácido Pantoténico	mg	6	Manganoso	mg	2
Vitamina C	mg	80	Potasio	mg	2000	Flúor	mg	3.5
Tiamina	mg	1.1	Cloruro	mg	800	Selenio	µg	55
Riboflavina	mg	1.4	Calcio	mg	800	Cromo	µg	40
Niacina 16	mg	16	Fósforo	mg	700	Molibdeno	mg	50
Vitamina B6	mg	1.4	Magnesio	mg	375	Yodo	µg	150

Vitaminas y minerales que pueden declararse y sus valores de referencia de nutrientes (VRN)

Para los alimentos no envasados, la información nutricional podrá estar limitada sólo al valor energético o bien el valor energético, grasas, ácidos grasos saturados, azúcares y sal.

2.- Expresión

- Expresión por 100 g/ml. El valor energético y todos los nutrientes que se declaran deberán estar expresados en valores absolutos por 100 g/100ml. El valor energético debe proporcionarse en kilojulios (kj) y kilocalorías (kcal).
- Expresión por porción. Además de lo indicado en el anterior punto. El calor energético podrá expresarse por porción o por unidad consumo (voluntario). Si se elige esta opción se debe cumplir: La porción de consumo deberá ser fácilmente reconocible por el consumidor, la porción que se utiliza deberá ser cuantificada en la etiqueta y el número de porciones contenidas en el envase deberán ser indicadas.
- Porcentaje de Ingestas de referencia (% GDAs/CDOs, % VRNs):
 - De manera voluntaria el valor energético y los nutrientes obligatorios podrán expresarse como ingestas de referencia en la tabla nutricional además de o en lugar de la expresión por 100 g.

- Las vitaminas y minerales deberán expresarse como porcentaje de las ingestas de referencia.

- Presentación:

- Las menciones obligatorias, figurarán en el mismo campo visual. Se presentarán juntas en un formato claro y, cuando proceda, en el orden de presentación:

Valor energético	kJ/kcal
grasas	g
de las cuales	
- ácidos grasos saturados	g
- ácidos grasos monoinsaturados	g
- ácidos grasos poliinsaturados	g
hidratos de carbono	g
de los cuales	
- azúcares	g
- polialcoholes	g
- almidón	g
fibra alimentaria	g
proteínas	g
sal	g
vitaminas y minerales	Las unidades especificadas en el cuadro anterior

- Las menciones obligatorias se presentarán, si el espacio lo permite, en formato de tabla con las cifras en columna. Si el espacio no lo permite, la información figurará en formato lineal.
- En los caso en que el valor energético o la cantidad de nutrientes en un producto sea insignificante, la información sobre dichos elementos podrá sustituirse por una declaración del tipo: "Contiene cantidades insignificantes de ..." que aparecerá indicada al lado de la información nutricional, cuando esta exista.



PROHIBICIONES

Según la norma de calidad, queda prohibido

- La venta fraccionada siempre que pueda dudarse de la identificación del mismo.

R.D. 1344/99

- Enmascarar la información del etiquetado, con dibujos o cualquier otro texto, imagen, escrito, impreso o gráfico.

R.D. 1344/99

- La presencia en el queso de grasas, proteínas o ambas, distintas a las de la propia leche (por ejemplo, proteínas de soja)

R.D. 1113/06

- La comercialización de queso rallado o en polvo, a granel, así como su venta fuera del envase original.

R.D. 1113/06

- La venta de quesos con un extracto seco lácteo inferior al 15 por ciento, expresando en masa/masa sobre el producto terminado.

R.D. 1113/06

- La utilización de calificativos tales como: extra, selección, cueva, etc. No podrán incluirse en la etiqueta.

R.D. 1113/06



**ESPECIALIDAD
DE LOS QUESOS
ELABORADOS
CON
LECHE CRUDA**

La actual regulación produce una modificación en cuanto a la necesidad de un ciclo de maduración mínimo de 60 días en los quesos elaborados con leche cruda. La normativa de 1985 prohibía expresamente emplear leche no pasterizada en la elaboración de quesos cuyo consumo se efectúe antes de los 60 días antes de su fabricación.

La situación actual varía y la exigencia de una maduración de 60 días en los quesos elaborados con leche cruda, dependerá de si nos encontramos con leche procedente de rebaños declarados indemnes u oficialmente indemnes de brucelosis y de tuberculosis y del contenido de gérmenes y células somáticas.

R.D. 640/06 Art. 5

Figurará "elaborado con leche cruda" para los quesos cuyo proceso de elaboración no incluyan ningún tratamiento térmico por calentamiento.

Regl. 1162/2006A

A continuación se efectúa un cuadro explicativo de la necesidad o no de maduración mínima de 60 días y de la necesidad, es su caso de pasterización:

LECHE CRUDA VACA O BÚFALA					
Brucelosis Declaración Indemne u oficialmente indemne	X	X		X	
Tuberculosis Oficialmente indemne	X		X	X	
Gérmenes < 100.000 ml	X	X			X
Células Somáticas < 400.000 ml	X		X		X
Obligación de Pasterizar		Si	Si		Si
Obligación de maduración Quesos mínimo 60 días	No			Si	

LECHE CRUDA OVEJA Y CABRA					
Brucelosis Declaración Indemne u oficialmente indemne	X			X	X
Tuberculosis Plan de inspección	X	X		X	
Gérmenes < 500.000 ml	X		X	X	
Obligación de maduración Quesos mínimo 60 días	No	Si	Si	Si	Si



INDICACIONES OBLIGATORIAS ADICIONALES

Utilización de gases de envasado

En los productos en los que se hayan utilizado gases de envasado deberá figurar en la etiqueta la indicación "envasado en atmósfera protectora".

Utilización de ingredientes con efectos alérgenos

Se indicarán en la lista de ingredientes, con una referencia clara a la denominación de la sustancia o producto. La denominación de la sustancia o producto se destacará mediante una composición tipográfica que la diferencie claramente del resto de la lista de ingredientes, por ejemplo, mediante el tipo de letra, el estilo o el color del fondo.

Todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en la siguiente lista o derive de una sustancia o producto que figure en dicha lista que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias:

- 1.- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, o sus variedades hibridas y productos derivados.
- 2.- Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- 3.- Huevos y productos a base de huevo.
- 4.- Pescado y productos a base de pescado.
- 5.- Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.
- 6.- Soja y productos a base de soja, salvo:
- 7.- Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:
- 8.- Frutos de cascara, es decir, almendras, avellanas, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, Alfónigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
- 9.- Apio y productos derivados.

- 10.- Mostaza y productos derivados.
- 11.- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
- 12.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂
- 13.- Altramuces y productos a base de altramuces.
- 14.- Moluscos y productos a base de moluscos

IMPORTANTE: En los quesos madurados es habitual el uso de lisozima, con el fin de evitar hinchazones en los quesos. La lisozima es un derivado de la clara de huevo, por lo que en estos casos es preciso declarar que contiene huevo.

Regl. 1169/11



ETIQUETADO DE LOS QUESOS FUNDIDOS

Denominación

Se entiende por queso fundido el producto obtenido por molturación, mezcla, fusión y emulsión, de una o más variedades de queso con o sin adición de leche, productos lácteos y otros productos alimenticios.

Solo es queso fundido aquel que proceda de una o más variedades de queso y, en su caso, de la incorporación de leche, productos lácteos y otros productos alimenticios.

La denominación "queso fundido" queda reservada al producto que contenga un extracto seco total mínimo del 35% masa/masa, salvo en el queso "para untar" que será de 30% masa/masa.

La denominación se podrá completar según corresponda con las siguientes indicaciones:

- El nombre de una variedad de queso, siempre que ésta constituya al menos el 50% de las materias primas. El queso de la citada variedad deberá representar como mínimo el 75% por ciento de la mezcla de quesos utilizados en la elaboración del producto, debiendo pertenecer el 25% restante a una variedad o variedades similares.

Los nombres de más de una variedad siempre que únicamente se haya utilizado dichas variedades y que al menos constituyan el 50% de las materias primas. Ninguna de ellas podrá representar un porcentaje inferior al 10% de las materias primas.

- La expresión "para untar" o "para extender, cuando el queso fundido se destine a este fin, si el extracto seco total es como mínimo del 30% masa/masa.

Prohibiciones:

- Cualquier manipulación en la elaboración de queso fundido que tienda a sustituir, total o parcialmente, la grasa, las proteínas o ambas procedentes de la leche por otras distintas (por ejemplo, proteínas de la soja)
- La comercialización de queso fundido rallado o en polvo, a granel, así como su venta fuera de su envase original.

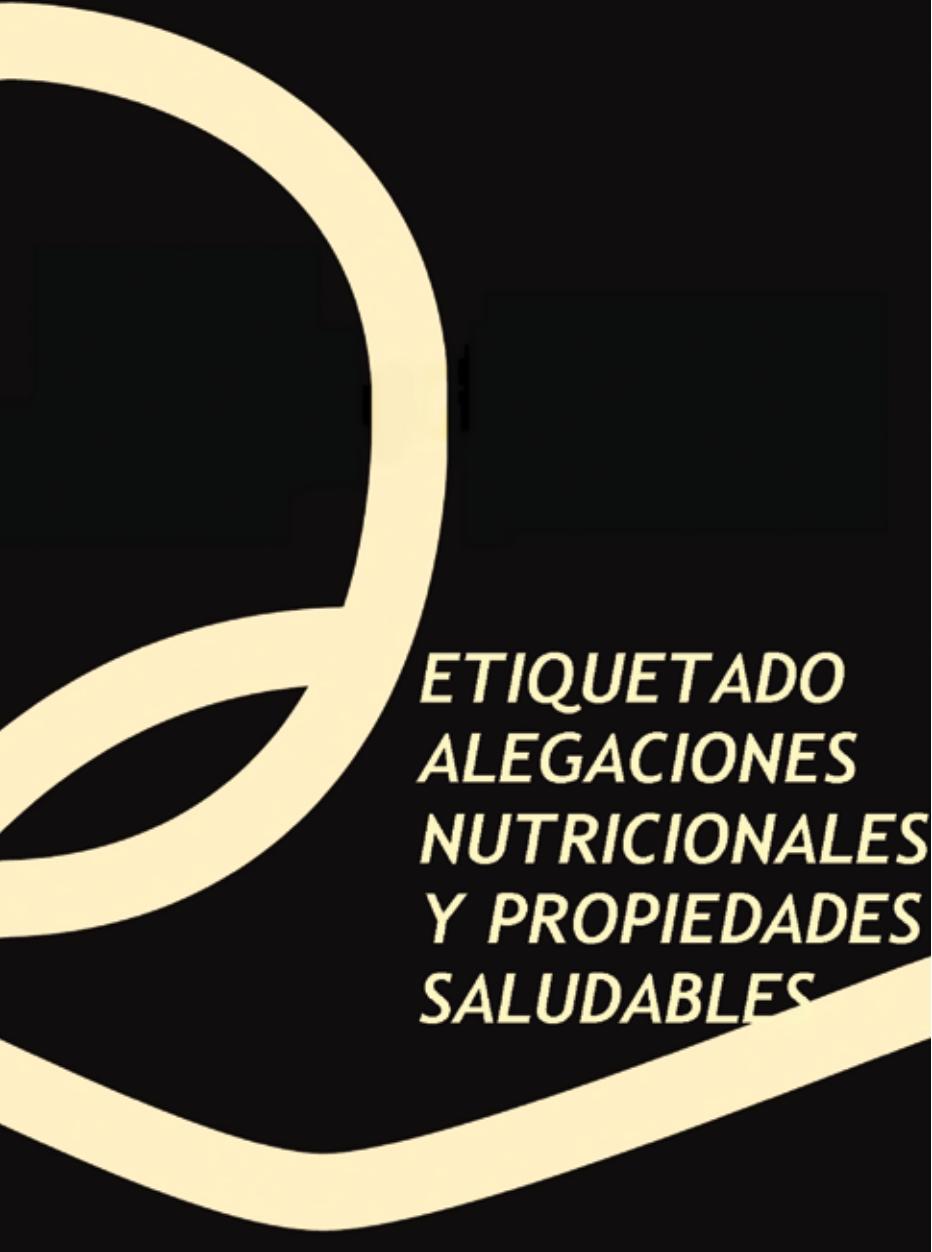
Denominación en venta:

Los quesos fundidos se designarán como "queso fundido ..." "queso ... fundido" o "... fundido", rellenando el espacio con el nombre de la variedad. En el caso de indicar más de una variedad éstas se designarán por orden decreciente de proporciones.

Cuando se incorpore algún ingrediente, la denominación se completará agregando la palabra "con", seguida del nombre del ingrediente o ingredientes añadido.

Contenido en grasa:

Se indicará el contenido mínimo de materia grasa por cien gramos de producto acabado que se corresponderá con el que contenga el producto a la salida de fábrica. Sin embargo, esta mención no es exigible cuando forme parte del etiquetado nutricional.



ETIQUETADO ALEGACIONES NUTRICIONALES Y PROPIEDADES SALUDABLES

Según el Reglamento nº 1924/2006, solamente podrán utilizarse en el etiquetado, la presentación o la publicidad de alimentos comercializados en la Comunidad si se ajustan a las disposiciones del mismo.

Se entenderá por “declaración” cualquier mensaje o representación que no sea obligatorio con arreglo a la legislación comunitaria o nacional, incluida cualquier forma de representación pictórica, gráfica o simbólica, que afirme, sugiera o dé a entender que un alimento posee unas características específicas.

Se entenderá por «declaración nutricional» cualquier declaración que afirme, sugiera o dé a entender que un alimento posee propiedades nutricionales benéficas específicas.

Se entenderá por «declaración de propiedades saludables» cualquier declaración que afirme, sugiera o dé a entender que existe una relación entre una categoría de alimentos, un alimento o uno de sus constituyentes, y la salud.

Se entenderá por «declaración de reducción del riesgo de enfermedad» cualquier declaración de propiedades saludables que afirme, sugiera o dé a entender que el consumo de una categoría de alimentos, un alimento o uno de sus constituyentes reduce significativamente un factor de riesgo de aparición de una enfermedad humana.

Debe tener en cuenta la Sentencia TJUE (Sala Novena) de 18 julio 2013, que indica que, para calificarse de «declaración de reducción del riesgo de enfermedad», en el sentido de dicha disposición, una declaración de propiedades saludables no debe necesariamente indicar expresamente que el consumo de una categoría de alimentos, un alimento o uno de sus constituyentes reduce «significativamente» un factor de riesgo de aparición de una enfermedad humana.

Principios generales.

Las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables:

No deberán ser falsas, ambiguas o engañosas

No provocarán dudas sobre la seguridad y/o la adecuación nutricional de los alimentos, ni alentarán o promoverán el consumo excesivo de un alimento.

No podrán afirmar, sugerir o dar a entender que una dieta equilibrada y variada no puede proporcionar cantidades adecuadas de nutrientes en general, salvo algunas excepciones en las que pueden tenerse en cuenta las condiciones especiales vigentes en los Estado miembros.

No podrán referirse a cambios en las funciones corporales que pudieran crear alarma en el consumidor o explotar su miedo, tanto textualmente como a través de representaciones pictóricas, gráficas o simbólicas.

No se permiten las declaraciones terapéuticas o curativas.

Cuando un alimento concurra de forma natural propiedades beneficiosas con otras no deseables resultantes de su composición, podrán exaltarse las propiedades positivas, pero explicando con claridad los efectos no saludables.

Solamente se autorizará el uso de declaraciones nutricionales y de propiedades saludables si se cumplen las siguientes condiciones:

1. Se ha demostrado la presencia, ausencia o contenido reducido, en un alimento o una categoría de alimento, de nutrientes u otra sustancia respecto del cual se efectúa la declaración.
2. El nutriente u otra sustancia acerca del cual se efectúa la declaración está contenido en el producto final en una cantidad significativa o no está presente o está presente en una cantidad reducida que produzca el efecto nutricional o fisiológico declarado, establecido mediante pruebas científicas generalmente aceptadas.
3. Cuando el nutriente u otra sustancia sobre el cual se efectúa la declaración se encuentra en una forma asimilable por el organismo.
4. La cantidad del producto produzca el efecto nutricional o fisiológico declarado, establecido mediante pruebas científicas generalmente aceptadas.
5. Las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables harán referencia a los alimentos listos para su consumo de conformidad con las instrucciones del fabricante.

ALEGACIONES	CANTIDAD
Bajo valor energético	< 40 kcal/100g sólido < 20 kcal/100ml líquido
Valor energético reducido	Reducción >30%
Sin aporte energético	< 4 kcal/100 ml
Bajo contenido en grasa	< 3 g/100 ml
Sin grasa	< 0,5 g/100 ml
Bajo contenido en grasa saturadas	< 1,5/100 g sólido < 0,75/ 100 ml líquido
Sin grasas saturadas	< 0,1 g/100 g/100ml
Bajo contenido de azúcares	< 5g/100 g sólido < 2,5g/100 ml en líquidos
Sin azúcares	< 0,5 g/100 g o 100 ml
Sin azúcares añadidos	Ver caso concreto
Bajo contenido de sodio / sal	< 0,12 g/100g /100 ml de sodio
Muy bajo contenido de Sodio/Sal	< 0,04 g/100g /100 ml de sodio
Sin Sodio /sal	< 0,005g/100 g sodio
Sin Sodio/sal añadidos	< 0,12g /100g /100ml de sodio
Fuente de Fibra	> 3 g /100g > 1,5 g/100 kcal
Alto contenido de fibra	> 6g /100 g > 3g/100 kcal
Fuente de proteínas	> 12 % del valor energético
Alto contenido de proteínas	> 20% del valor energético
Fuente de vitaminas y/o minerales	Cantidad significativa
Alto contenido de vitaminas y/o minerales	> dos veces de su valor
Contiene ...	Ver caso concreto
Mayor contenido de ...	>30% producto similar
Contenido reducido de ...	Ver caso concreto
Light/Lite (ligero)	Mismas condiciones que contenido reducido
Naturalmente/Natural	
Fuente de Ácidos grasos omega-3	> 0,3g alfa-linolénico/100g/100 kcal > 40 mg eicosapentanoico y decosahexanico /100 g/100 kcal
Alto contenido de ácidos grasos omega-3	> 0,6g alfa-linolénico/100g/100kcal > 80 mg eicosapentanoico y decosahexanoico /100 g/100Kcal
Alto contenido de grasas monoinsaturadas	> 45% grasas monoinsaturadas y dichas grasas aporten > 20% del valor energético del producto
Alto contenido de grasas poliinsaturadas	>45% grasas poliinsaturadas y dichas grasas aporten > 20% del valor energético del producto
Alto contenido de grasas insaturadas	>70% grasas insaturadas y dichas grasas aporten > 20% del valor energético del producto

Estas alegaciones deberán basarse y fundamentarse en datos científicos generalmente aceptados, debiendo justificar el uso de esa declaración.

No se autorizarán las alegaciones implícitas de propiedades saludables como las que sugieran que la salud podría verse afectada si no se consume el alimento de que se trate; las que hagan referencia al ritmo o la magnitud de la pérdida de peso; las que hagan referencia a recomendaciones de médicos individuales.

El consumidor debe quedar especialmente protegido frente al uso de determinada información en el etiquetado.

Categorías de las declaraciones:

- Las declaraciones nutricionales o de contenido son las que afirman, sugieren o dan a entender que un alimento posee propiedades nutricionales benéficas específicas por razón de su aporte energético o por los nutrientes u otras sustancias que contiene o no contiene.
- Las declaraciones de propiedades saludables dan a entender que existe una relación entre una categoría de alimentos, un alimento o uno de sus componentes y la salud.
- Las declaraciones de reducción del riesgo de enfermedad afirman que el consumo de un alimento o de uno de sus constituyentes reduce significativamente un factor de riesgo de aparición de una enfermedad.



Se considera que un producto lleva indicaciones referentes al método ecológico de producción cuanto en el etiquetado, en la publicidad o en los documentos comerciales, el producto o sus ingredientes se identifiquen ingredientes se identifiquen con el término "ecológico", "biológico" u "orgánico", así como sus diminutivos y derivados habituales, tales como "bio", "eco", etc. acompañados o no del nombre del producto, sus ingredientes o su marca comercial.

Estos términos solo se podrán poner cuando cumplan con el Reglamento 834/2007.

Los términos antes mencionados, no podrán aplicarse a productos en cuyo etiquetado o publicidad deba indicarse que el producto en cuestión contiene Organismos Modificados Genéticamente.

En las referencias al método ecológico de producción sólo podrán aparecer en relación con los ingredientes ecológicos y la lista de ingredientes deberá incluir una indicación del porcentaje total de ingredientes ecológicos en relación con la cantidad total de ingredientes de origen agrícola.

Los términos y la indicación del porcentaje a que se refiere el párrafo anterior deberán figurar en el mismo color y con un tamaño y un estilo tipográfico idénticos al de las demás indicaciones de la lista de ingredientes.

Indicaciones obligatorias:

Cuando se empleen los términos Biológico, Ecológico u orgánico:

- a) el código numérico de la autoridad u organismo de control de que dependa el operador responsable de la última producción u operación de preparación, deberá figurar también el etiquetado;
- b) el logotipo comunitario, por lo que respecta a los alimentos envasados, debe figurar también en el envase;
- c) cuando se utilice el logotipo comunitario, la indicación del lugar en que se hayan obtenido las materias primas agrarias de que se compone el producto deberá figurar también en el mismo campo visual que el logotipo y adoptará una de las formas siguientes, según proceda:
 - «Agricultura UE», cuando las materias primas agrícolas hayan sido obtenidas en la UE,

- «Agricultura no UE», cuando las materias primas agrarias hayan sido obtenidas en terceros países,
- «Agricultura UE/no UE»: cuando una parte de las materias primas agrarias haya sido obtenida en la Comunidad y otra parte en un tercer país.

El uso del logotipo comunitario y la indicación mencionada en el párrafo primero serán optativos para los productos importados de terceros países. No obstante, cuando el logotipo comunitario, figure el etiquetado, la indicación a que se refiere el párrafo primero también deberá figurar en el etiquetado.

