PLIEGO DE CONDICIONES DE LA IGP «QUESO DE BURGOS»

Revisión	Fecha	Motivo	Publicación Decisión Favorable EEMM	Fecha envío (COM) Expediente eAmbrosia	En vigor (DOUE)
0	15/09/2011	Solicitud e inscripción en el registro comunitario de la IGP «QUESO DE BURGOS».	09/08/2018	18/04/2023 PGI-ES-02920	10/09/2025

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA IGP «QUESO DE BURGOS»

A. Nombre.

Indicación Geográfica Protegida (IGP) “Queso de Burgos”.

B. Descripción del producto.

El Queso de Burgos es un queso fresco elaborado mediante coagulación enzimática de leche entera, fresca y natural, pasterizada, de mezcla de vaca y oveja, sin prensado ni maduración, quedando listo para su consumo tras el corte, desuerado y moldeado de la cuajada.

En función del porcentaje de leche de oveja utilizada se distinguirán los tipos *Queso de Burgos*, *Queso de Burgos Selecto* y *Queso de Burgos Supremo*. El tipo *Queso de Burgos* contendrá entre el 5 y el 10% de leche de oveja, el *Queso de Burgos Selecto* contendrá entre el 11 y el 30% de leche de oveja y el *Queso de Burgos Supremo* contendrá mas del 30% de leche de oveja.

Al término de su elaboración presentará las siguientes características:

- **Morfológicas:**

Forma: Cilíndrica o cilindro-cónica. La relación entre el diámetro de la base y altura será entre 1,1 y 1,5 y la relación entre diámetro de la base y de cara superior será entre 1 y 1,5.

Peso: desde 250 de hasta 2.300 gramos.

- **Físico-químicas:**

Materia Grasa:	Mayor o igual al 40% sobre extracto seco.
Extracto seco:	Mayor del 20% y menor del 36 %.
Proteína:	Mayor o igual al 28% sobre extracto seco.

- **Organolépticas:**

Aspecto externo: Color blanco o ligeramente amarillento, sin corteza, superficies lisas que pueden presentar formas moldeadas o marcas de paño, aspecto húmedo.

Aspecto al corte: Pasta blanda, blanca, fresca y húmeda, muy poco consistente, sin ojos, presentando pequeñas oquedades derivadas de una soldadura no total de la cuajada, en ningún caso por formación de gases.

Aroma: Aroma a leche fresca. El aroma a leche de oveja es muy ligero en el tipo *Queso de Burgos*, ligero en el tipo *Queso de Burgos Selecto* y notable en el tipo *Queso de Burgos Supremo*.

Textura: En boca presentan textura blanda, ligeramente granulosa o mantecosa, con cierta elasticidad y adhesividad. Ligera sensación grasa.

Sabor y persistencia: Suave sabor láctico y dulce a la leche de elaboración, ligeramente salado o nada salado, no ácido ni amargo. La persistencia del sabor a leche de oveja en el paladar será muy ligera en el queso tipo *Queso de Burgos*, ligera en el tipo *Queso de Burgos Selecto* y notable en el tipo *Queso de Burgos Supremo*.

C. Delimitación de la zona geográfica.

La zona de elaboración del Queso de Burgos corresponde a la totalidad de los términos municipales de la provincia de Burgos.

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

La leche de oveja procederá de explotaciones de Castilla y León inscritas y sometidas a control.

Los quesos se elaborarán exclusivamente en queserías inscritas y sometidas a control.

Los controles se basarán en evaluaciones periódicas del método de elaboración, revisión de documentación, control de existencias, tomas de muestras y análisis del producto.

Finalizados los controles, el producto sale al mercado con la garantía de su origen materializada en una contraetiqueta identificativa de la denominación.

E. Método de obtención.

La leche de oveja utilizada en la fabricación procederá únicamente de ganaderías situadas en la Comunidad de Castilla y León.

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

- Materia grasa: mínimo 6 %
- Proteínas: mínimo 5%
- Extracto seco total: mínimo 17%

La leche de vaca y oveja será entera, limpia y fresca, exenta de calostros, contaminantes, conservantes, antibióticos y cualquier producto que pueda incidir negativamente en la elaboración y conservación del queso.

Tras su recepción en la industria quesera se someterá a refrigeración y posterior conservación, a temperatura inferior a 4ºC, no pudiéndose someter a técnicas de ultrafiltración. Antes de la coagulación se someterá a tratamiento térmico de pasterización.

La coagulación, que deberá iniciarse en un plazo máximo de 48 horas desde la recepción de la leche en la industria, será exclusivamente de tipo enzimático y se realizará en cubas queseras a temperatura entre 30ºC y 35ºC durante un periodo de 15 a 60 minutos, mediante la adición de cuajo natural o de otros enzimas coagulantes microbianos.

Como ingrediente facultativo podrá utilizarse el cloruro sódico. Como coadyuvante podrá utilizarse el cloruro cálcico y como conservante el ácido sórbico y/o sus sales.

Finalizada la coagulación, y en la misma cuba, se procederá al corte de la cuajada hasta obtener unos cubos de cuajada de aproximadamente un centímetro de lado. A continuación, se sucederán breves periodos de agitación de los cubos de cuajada alternando con periodos de reposo para obtener el desuerado y las características deseadas en la cuajada. Al final del proceso se dejará drenar parte del suero expulsado por la cuajada y se escurre.

Posteriormente, la cuajada se transferirá a los moldes, que serán cilíndricos o cilindro-cónicos, irán multiperforados o microperforados y se voltearán periódicamente.

Tras su extracción de los moldes se envasarán, enteros o en porciones radiales, en tarrinas rígidas o semirrígidas.

F. Vínculo con el medio

El vínculo entre la zona geográfica y el producto «Queso de Burgos» se basa en su reputación.

El Queso de Burgos es un queso singular como demuestra el hecho de tratarse del único queso fresco con nombre geográfico de España. Es un queso sin maduración, de bajo extracto seco, poco granuloso y mantecoso, con un aspecto exterior blanco o ligeramente amarillento y con ligero sabor y olor a leche fresca de oveja, que se presenta en su forma tradicional, cilíndrica o cilíndrico-cónica.

La presencia de la leche de oveja le aporta, frente a otros quesos frescos, un aroma y sabor más delicados, una mayor mantecosidad por el mayor contenido de grasa que tiene la leche de oveja y un aspecto exterior blanco o ligeramente amarillento.

La utilización de leche de oveja en la fórmula tradicional del Queso de Burgos obedece a la explotación del ganado ovino de doble aptitud carne-leche en la zona, mediante el aprovechamiento de los abundantes pastos que posee la Comunidad de Castilla y León como consecuencia de su orografía.

Esta región se caracteriza por tener un clima, frío y seco con elevada continentalidad. Inviernos atlánticos y veranos mediterráneos con aridez. Pluviométrica media de 500mm y siempre inferior a 800 mm anuales. Los suelos son frecuentemente de litología calcárea, de carácter básico, de campiña y páramos, surcados por numerosos valles y vallejos, lo que propicia abundancia de plantas aromáticas como tomillo, salvia o espliego. La orografía es fundamentalmente llana, alomada o en cuesta, entre 600 y 1000 m de altitud. Cultivos de cereales, leguminosas para forraje, remolacha azucarera, viñedos, plantaciones de chopos y otros cultivos menos abundantes: todos ellos generan abundantes rastrojos que pasta el ganado ovino.

Tradicionalmente, el queso de Burgos ha estado ligado al territorio productor de leche de oveja y a una concepción de la vida agrícola sedentaria y rural, propia de la Cuenca del Duero. El queso era un recurso más para aumentar las rentas de las familias. Además, esta elaboración de queso posibilitaba el aprovechamiento de la leche conservándola unos días más mediante su cuajado. En la actualidad, aunque ha cambiado la sociedad rural, se sigue aprovechando, a través de las razas ovinas mejor adaptadas al medio mesetario, los recursos que le brindan la agricultura y una topografía característica de ribazos, lindes, lomas y cuestas. Las ganaderías

productoras de la leche de oveja tienen sistemas de producción ligados al aprovechamiento in situ de los subproductos que genera la agricultura y de aquellos terrenos no cultivados que son invadidos por matorral y pasto de gramíneas. Estas explotaciones generan una alimentación de alta calidad, para las épocas en las que el ganado permanece estabulado, basada en paja blanca de cereal, cereal de grano y henificados de leguminosas.

También la sociedad actual sigue demandando un queso que sepa a leche fresca, con sabores suaves (se ha impuesto con el paso de los años la mezcla de leche de oveja con vaca) y sigue apreciando la textura y el aroma característico del Queso de Burgos.

Las técnicas tradicionales de elaboración, que descarta técnicas modernas y generalizadas como la ultrafiltración, la no utilización de coagulantes de origen vegetal y la falta de prensado de la cuajada, le otorga al queso una mayor frescura y posibilita la presencia de un elemento diferencial característico como son las pequeñas oquedades derivadas de una soldadura no total de la cuajada.

Estos elementos diferenciales, bien apreciados por los consumidores, le han dado una importante notoriedad y reputación.

El queso de Burgos ya aparecía en el listado publicado en el Boletín Oficial del Estado (nº18 del 21 de enero de 1992) en la categoría de Nombres geográficos.

Su comercialización en la década de los años 50 del siglo pasado, se evidencia en el artículo "Quesos frescos españoles" de la revista Alimentaria (Nº194 Julio-Agosto 1988), donde se documenta que "*los quesos más vendidos como frescos en el mercado de Madrid, de 30 ó 35 años hacia atrás, es decir en los años cincuenta y anteriores, eran los quesos de Burgos y de Villalón y los quesos de cabra de la Sierra de Gredos y sus aledaños."*

Destaca el artículo científico *Caracterización microestructural del queso de Burgos mediante diferentes técnicas microscópicas* (Hernando I, Pérez-Munuera I, Lluch MA. *Food Science and Technology International*. 2000), donde se cita textualmente: "*El queso de Burgos es un queso fresco, conocido y apreciado en España desde los tiempos más remotos. Aunque originalmente se elaboraba con leche de oveja, actualmente se hace principalmente con leche de vaca, o se emplean mezclas de leche de vaca y oveja. A pesar de este cambio en la materia prima, se ha mantenido la forma de elaboración que la han convertido en el queso fresco tradicional más consumido en España*."

Existen otros estudios académicos realizados en diversas universidades de España:

- *Preparación de fermentos lácticos concentrados y su aplicación potencial a la mejora de la calidad microbiológica del queso de Burgos.* Chavarri García, F.J. Universidad Complutense de Madrid (1987).
- *Estudio de los principales cambios químicos y microestructurales ocurridos en el queso de burgos durante su vida útil*. Hernando Hernando, M.I. Universidad Politécnica de Valencia (1998).

La reputación de este producto también se puede contrastar en prensa y revistas digitales:

En el artículo "Las razones y platos que hacen de Burgos el "mejor destino gastronómico" de España, publicado en el diario español La Razón con motivo de la elección de Burgos como

'Mejor Destino Gastronómico Nacional' en los Premios de los Lectores 2023 de *Viajes National Geographic*, se menciona el queso de Burgos entre los platos "que gozan de una más que merecida fama dentro de la cultura culinaria."

Otra cita se ha extraído de la revista digital de gastronomía *Cocina y Vino*, "Seis delicias de Burgos que debes probar" (2021), donde se dice del queso de Burgos que "[…] es de los productos más icónicos de toda Castilla y León."

También se menciona en los libros "Los Quesos" (Cenzano, 1992) y "El análisis sensorial de los quesos" (Chamorro y Losada, 2002).

La reputación queda también probada con la inclusión de este producto en diversos catálogos oficiales alimentarios: el "Catálogo de Quesos Españoles" del Ministerio de Agricultura (1973), el "Catálogo de Quesos de España" del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (1990), el "Inventario Español de Productos Tradicionales" del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (1996), y el "Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León" de la Junta de Castilla y León (2001).

Asimismo, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación tiene en su página web un "Catálogo Electrónico de Quesos" y un "Cartel Digital de Quesos" (2018) que recoge una muestra de los 69 quesos más representativos que se elaboran y comercializan en España; en ambas publicaciones se menciona el Queso de Burgos.

Además de referencias recientes a la reputación del queso de Burgos, son muchas las que existen de este producto a lo largo de la historia:

La importancia que tenía el queso en el mercado de Burgos durante el siglo XVIII queda demostrada por el hecho de que la ciudad mantenía un alcabalero del queso, es decir, una persona que cobraba la alcabala a quienes venían a vender dicho producto al mercado. Así lo atestiguan algunos documentos de la época; uno de ellos fechado el 30-II-1776 habla de Juan de Juara, alcabalero del queso y la lana en la ciudad de Burgos (*Archivo Histórico Municipal de Burgos, Secc.Histórica, Sign 5032, Sign C2-96/25 y Sign C-83/22*).

Pascual Madoz en su Diccionario (1845-1850) nos dice que se celebran dos fiestas en Burgos: "*En S. Pedro y Santiago y tres mercados semanales, bastante concurridos por labradores, que ofrecen en venta producto de su cosecha; frutas, pan… y el cordero y el queso de Burgos tan apreciado en todas partes."*

Durante el reinado de Isabel II (1830-1904), al pasar el rey consorte por la ciudad en 1852, se le ofreció un gran banquete y entre los distintos platos con que se le obsequió, figura el queso de nata, que bien pudiera ser lo que hoy llamamos queso de Burgos, según cita Felipe Fuente Macho en su libro *Yantar a lo Burgense*, de 1974.

El *Diccionario Gastronómico* de Angel Muro, editado en 1892, se menciona como quesos bien conocidos los siguientes: Villalón, Burgos, manchego, etc.

Asimismo, el *Diccionario Enciclopédico de Agricultura, Ganadería e Industrias Rurales*, editado en 1889, refleja que el queso de Burgos "*Es el que mayor aceptación goza en el centro de España (…)"* y describe el proceso tradicional de elaboración.

G. Estructura de control

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León
Ctra. de Burgos Km 119. Finca Zamadueñas
47071 Valladolid (E)
Telf.: +34 983 412 034
Fax: + 34 983 412 040
Mail: controloficial@itacyl.es

El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, a través de la Subdirección de Calidad y Promoción Alimentaria, es la autoridad competente que ejerce las funciones de verificación del cumplimiento del pliego de condiciones, así como la aplicación del régimen sancionador recogido en la Ley 1/2014, de 19 de marzo, Agraria de Castilla y León.

H. Etiquetado

En las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, figurará obligatoriamente la mención: «Indicación Geográfica Protegida Queso de Burgos».

El producto destinado al consumo irá provisto de contraetiquetas numeradas e identificativas de la denominación, que incluirá mención al tipo de queso de que se trate (*Queso de Burgos, Queso de Burgos Selecto o Queso de Burgos Supremo*), y que serán colocadas de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.