

PLIEGO DE CONDICIONES “D.O.P. QUESO ZAMORANO”

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Es un queso graso de pasta prensada elaborado con leche de oveja de las razas Churra, Castellana y procedentes del primer cruce (F1) de madres de la raza Churra y Castellana y padre de la raza Assaf española, no pudiendo, en este último caso, realizar reposición de la propia explotación. Con una maduración mínima de 100 días para los quesos de más de 1,5 Kg y de 60 días mínimo para los quesos de menos de 1,5 Kg.

Las características físicas del queso al término de su maduración son las siguientes:

- Forma: cilíndrica, con caras sensiblemente planas.
- Altura: hasta un máximo de 14 centímetros.
- Diámetro: hasta un máximo de 24 centímetros.
- Peso: hasta un máximo de 4 Kg.

Las características sensoriales del queso al término de su maduración son las siguientes:

- Corteza dura, de color desde el amarillo pálido al gris oscuro y bien definida.
- Pasta firme y compacta de color variable, desde el blanco hasta marfil amarillento, con algunos ojos pequeños.
- Aromas y sabores característicos a leche fresca de oveja, siempre limpio, con toques de mantequilla cocida y heno en los más jóvenes hasta alcanzar sabores de cuajada de leche bien evolucionada con matices de frutos secos a medida que avanza la maduración, con sabores más intensos y desarrollados en los más curados y con una persistencia larga en el paladar.

Las características químicas del queso al término de su maduración son las siguientes son:

- Grasa: mínima 45% sobre el extracto Seco.
- Extracto Seco: mínimo 55%
- Proteína: mínimo 30% sobre el extracto seco.
- PH: 4,8 a 5,8

ZONA GEOGRAFICA

Tanto la zona de producción como la zona de elaboración del Queso Zamorano corresponden a la totalidad de los términos municipales de la provincia de Zamora, pertenecientes a la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Los elementos que prueban que el Queso Zamorano es originario de la zona son:

1. La leche procederá exclusivamente de las ganaderías situadas en la zona de producción, inscritas y sometidas a control.
2. Las ganaderías inscritas que produzcan leche procedente de ovejas resultantes de un primer cruce (F1) entre madres de la raza Churra y Castellana y padres de la raza "Assaf Española", deberán aportar la documentación oficial sobre la entrada de machos de la raza "Assaf Española" en la explotación cuya procedencia será exclusivamente de la provincia de Zamora.
3. Se procederá en el plazo de una semana a la toma de muestras de sangre de dichos machos de la raza "Assaf Española" para tener registrado su genotipado, y así poder ser comparado con muestras de sangre de madres de la raza Churra o Castellana y su descendencia en posteriores analíticas de paternidad/filiación en un centro oficial de genética animal.
4. No será necesaria la toma de muestra de machos de la raza "Assaf española" de las explotaciones en el caso de que dichos animales se encuentren inscritos en los libros genealógicos de organizaciones o asociaciones de criadores reconocidas para esta raza, conforme a la legislación vigente, y siempre que se pueda utilizar dicha información en las pruebas de paternidad/filiación posteriores a realizar por el órgano de control.
5. Se llevará un registro asociado a cada explotación tanto de los machos de raza Assaf, como de las ovejas procedentes de un primer cruce (F1) de madres de las razas Churra y/o Castellana con padres de la raza Assaf.
6. Las ganaderías inscritas que produzcan leche de ovejas del primer cruce (F1) entre madres de raza Churra y Castellana con padres de la raza "Assaf Española", deberán garantizar que los machos de la raza "Assaf Española" permanecerán separados del resto del rebaño (excepto durante las cubriciones), así como asegurar la no presencia en la propia explotación en un plazo no superior a 40 días contados desde el nacimiento, de la descendencia obtenida a partir de dichas ovejas cruzadas (F1).
7. Las ganaderías inscritas deberán notificar al órgano de control, con carácter mensual, los registros de nacimientos en los que se pueda evidenciar quien es el padre y la madre de dichas ovejas resultantes de un primer cruce (F1) entre madres de la raza Churra y Castellana y padres de la raza "Assaf Española".
8. Las ganaderías inscritas deberán notificar al órgano de control las altas y bajas de los machos de la raza "Assaf Española" así como las bajas y altas de los animales procedentes del cruce (F1) de madres de raza Churras y Castellanas con padres de la raza "Assaf Española".
9. Periódicamente se realizaran controles a las ganaderías inscritas para:
 - Verificar que los animales puros presentes en la ganadería cumplen con los prototipos raciales.
 - Verificar que todos los animales están correctamente identificados desde el momento del nacimiento.
 - Verificar que la documentación de los registros de la explotación en cuanto a censo de machos de la raza "Assaf Española" y de ovejas resultantes de un primer cruce (F1) entre madres de la raza Churra y Castellana y padres de la raza "Assaf Española" se corresponde con la realidad.

- En el caso de las ganaderías con ovejas del primer cruce (F1) entre madres de raza Churras y Castellanas con padres de la raza "Assaf Española", se realizará una toma de muestras de sangre, en un número representativo de animales, para realizar pruebas de paternidad/filiación en un centro oficial de genética animal.
10. El ordeño, enfriamiento, conservación, recogida y transporte de la leche estarán controlados a efectos de comprobar el cumplimiento de la legislación vigente.
 11. El queso se elaborará en queserías inscritas, dentro de la zona de elaboración, sometidas a control.
 12. El queso irá identificado mediante placas de caseína, identificativas de la denominación y sometidas a control.
 13. La maduración y conservación se realiza igualmente en locales inscritos y sometidas a control.
 14. El producto final se somete a los análisis físico-químicos y organolépticos correspondientes para garantizar su calidad.
 15. Finalizados todos los controles citados anteriormente, el producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada en la contraetiqueta numerada identificativa de la denominación.

OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

- Materia grasa: mínimo 6,5%
- Lactosa: mínimo 4%
- Proteínas: mínimo 5%
- Acidez (Dornic): 23º máxima
- Extracto seco total: mínimo 17%

La coagulación de la leche se provoca con cuajo, utilizando la dosis precisa ajustándose en identidad y pureza a lo establecido en la normativa vigente. La temperatura de la cuajada oscila entre 28º y 35 º C y el tiempo de coagulación entre 20 y 60 minutos.

La cuajada obtenida se somete a cortes sucesivos hasta conseguir granos entre 5 y 10 mm. de tamaño, a continuación se recalienta la masa hasta alcanzar de un modo paulatino, una temperatura máxima de 40º C.

El moldeado y prensado se realizan en moldes y prensas que proporcionen la forma característica de ese queso. En el momento del moldeado se colocarán los discos de caseína de tal forma que queden visibles.

El salado puede ser húmedo o seco. En caso de inmersión en salmuera la duración máxima será de 36 horas.

La maduración y conservación del queso amparado tendrá una duración no inferior a 100 días para los quesos de más de 1,5 kg. de peso, y no inferior a 60 días para los quesos de menos de 1,5 kg., contados a partir de la fecha del moldeado. Durante este período, se aplicarán las técnicas de volteo y limpieza necesarias hasta que el queso alcance sus características.

VINCULO EN EL MEDIO GEOGRÁFICO

Histórico

La documentación zamorana desde el momento de su repoblación, a mediados del siglo XI, ofrece diversas referencias sobre la producción de queso.

También aparece en los diversos “fueros-contratos-agrarios” que se conceden desde la segunda mitad del siglo XI, como compensación a las prestaciones personales que realizan los vasallos al Señor, tal como arar, sembrar, trillar o cosechar, proporcionándoles en su alimentación entre otros el queso.

En Catastro del Marqués de la Ensenada, realizado en 1752 refleja la producción de queso y su cabaña ganadera.

A finales del siglo XIX, comienzan las pequeñas industrias familiares y artesanales de las que han surgido las industrias que existen actualmente en esta provincia, elaborando Queso Zamorano.

Natural

Orografía

La provincia de Zamora, se encuentra situada en el cuadrante Noroeste peninsular, pertenece en su mayor parte al Valle del Duero, solo el Noroeste provincial queda incluido en la Cuenca del Miño.

Es una provincia de grandes contrastes; en el sureste aparecen valles con un relieve ondulado, con pequeñas elevaciones, de suaves pendientes, en un paisaje de amplios horizontes, fruto de la amplia red de arroyos que afluyen al Duero; en el Norte se observa una continuación de valles y páramos; y la zona del suroeste se caracteriza por la existencia de grandes desniveles y abruptas laderas sin la presencia de formaciones montañosas.

Suelos

Encontramos tres tipos de suelos:

- suelos pardos calizos sobre material no consolidado estos suelos se caracterizan por presentar drenaje libre y alguna erosionabilidad, de texturas fuertes, debido a la presencia de arcilla.
- Suelos pardos sobre depósitos alóctonos pedregosos, pobre en materia orgánica pero con buena aireación y drenaje, ricos en calcio.
- Tierras pardas meridionales ácidas, evolucionados sobre rocas ígneas, presentando todas las texturas comprendidas entre la arenosa gruesa y la limosa o la arcillo-arenosa, ricos en potasio.

Clima

Zamora se encuentra en la submeseta septentrional, de clima continental, con temperaturas extremas y un amplio período de heladas: en invierno las heladas son constantes y a veces tardías, los veranos son calurosos, secos y de cielos despejados.

Las precipitaciones son escasas, situándose la media provincial entre 300 y 500 mm. anuales, el otoño es la estación más lluviosa.

Hidrografía

El 98,5% de la red fluvial de la provincia se encuentra en la Cuenca hidrográfica del Duero, en tanto que el 1,5% restante (163 km²), al encauzar sus aguas del río Bibey, lo hace en la del Miño.

El río Bibey cruza el extremo noroccidental del Término de Pías discurriendo por un valle accidentado y estrecho, adentrándose en Orense vertiendo sus aguas al río Sil.

Los recursos hídricos de Zamora están estructurados y canalizados por el río Duero, que procedente de tierras vallisoletanas, se introduce en la provincia por el término municipal de Toro. Sus principales afluentes son el Tera, el Esla que penetra por la provincia procedente de León y el Tormes que marca la separación con tierras salmantinas.

Flora

Las praderas naturales ocupan 20.116 Ha. que representan el 1,91% del total provincial, de ellas 316 Ha. se encuentran asociadas con arbolado.

En la Comarca de Sanabria se encuentran variedades autóctonas, gramíneas en su mayoría, como son las Festucas, Agropyrum y Lolium. En las restantes comarcas citaremos el Trébol subterráneo, la Grama y el Lolium entre otras.

En pastizales la vegetación está constituida principalmente por gramíneas. Difícilmente existen zonas que no sean aprovechadas para el pastoreo del ovino, en las zonas de cultivo por los restos de las cosechas, en los cereales aprovechan la paja y las espigas que quedan del resto de la recolección y los rastrojos de leguminosas con un alto contenido proteico.

Sistemas de producción y elaboración

Producción

La producción de Zamora representa el 18% de la producción nacional de leche de oveja y el 30% de la Comunidad de Castilla y León, siendo esta región la mayor productora de la leche de oveja del país.

En cuanto a las razas puras se consideran las autóctonas Castellana y Churra. También se consideran aptas las ovejas resultantes de un primer cruce (F1) procedentes de madres de la raza autóctona Churra y Castellana y padre de la raza Assaf española, no estando permitida la reposición de la propia explotación de estas últimas.

La raza Churra aparece en el Catálogo oficial de razas de Ganados de España, es de color blanco con pigmentación periférica de color negro, el peso es de 75 a 95 Kg. en los machos y de 35 a 50 Kg., en las hembras; es considerada como la segunda raza dominante en lo que se refiere a la población de hembras reproductoras de actitud lechera, asentadas en el territorio provincial.

La raza Castellana figura en el Catálogo oficial de Razas de Ganados de España como raza de fomento, siendo su variedad negra consignada de protección especial, se reconoce por un lunar blanco en la nuca y final de la cola de dicho color, el peso varía para los machos entre 75 a 85 Kg., y las hembras entre 50 y 55 Kg.

La raza Assaf española es una raza catalogada en España desde 2005 que se introdujo en Castilla y León en el año 1977. Se ha formado por sucesivos cruzamientos por absorción de machos Assaf con ovejas de las razas Churra y Castellana, que se fue extendiendo y formando la raza Assaf española, primero en esta región y posteriormente en el resto de España y Portugal. Puede considerarse una raza de doble aptitud carne-leche. Presenta capa blanca, perfil subconvexo, longilíneo e hipermétrico. El peso de las

hembras oscila entre 60 y 70 kilogramos y de 80 a 100 kilogramos los machos. Tiene una elevada producción lechera.

La alimentación se realiza mediante pastoreo; durante la parada vegetativa invernal y coincidiendo con los períodos de máximas necesidades (partos y lactación) la ración base se suplementa con la aportación de raciones compuesta por henos de buena calidad (alfalfa, leguminosas, forrajes), paja de leguminosas o cereales.

En cuanto a la reproducción no es habitual la planificación de los partos, siendo la monta libre el sistema generalizado, se intenta conseguir 3 cada 2 años, actualmente es de un parto por oveja y año situado en septiembre-octubre en hembras adultas y febrero y marzo para los corderos de primer parto.

Elaboración

Las técnicas utilizadas para la elaboración de este queso son las tradicionales, independientemente de que la recepción de la leche llegue a pequeñas industrias denominadas artesanales o a industrias medias y grandes.

Comienza este proceso con la higienización y enfriamiento de la leche, cuajado, recalentamiento, prensado, salazón, maduración y conservación en cámaras climatizadas.

ESTRUCTURA DE CONTROL

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León

Ctra. de Burgos Km 119. Finca Zamadueñas

47071 Valladolid (E)

Tel.: +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 el Título III de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

ETIQUETADO

El “Queso Zamorano” podrá presentarse para su comercialización en porciones, loncheado y rallado siempre y cuando se encuentre envasado y permita conocer su procedencia.

En las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita figurará obligatoriamente la mención: Queso Zamorano Denominación de Origen Protegida.

El producto destinado al consumo irá provisto de contraetiquetas numeradas, identificativas de la denominación, que serán colocadas en la industria inscrita de forma que no permita una nueva utilización de las mismas. Además cada pieza de Queso Zamorano en una de sus caras llevará una placa de caseína numerada que se colocaran en la fase de moldeo y prensado de las piezas.

El logotipo de la denominación es:



REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes.
- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.
- Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 25/1970.
- Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas.