



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

"PICÓN BEJES-TRESVISO"

EXPEDIENTE DE SOLICITUD DE REGISTRO

De acuerdo a lo establecido en el artículo 4 del Reglamento (CEE) 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.



EXPEDIENTE DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
"PICÓN BEJES-TRESVISO"

A) Nombre del producto

Denominación de Origen "Picón Bejes-Tresviso"

B) Descripción del producto

Queso elaborado con leche de las siguientes especies y razas:

Bovina: Tudañca, Pardo-Alpina y Frisona.
Ovina: Lacha
Caprina: Pirenaica y Cabra de los Picos de Europa.

La leche será entera y limpia, de vaca, oveja o cabra, o bien mezclas de dos o de los tres tipos de leche. La proporción vendrá obligada según la estación del año, si bien el Consejo Regulador recomendará la mezcla idónea, para conseguir la composición equilibrada en grasa y proteínas.

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

| | |
|------------------|---|
| Forma: | Cilíndrica con caras sensiblemente planas. |
| Altura: | De 7 a 15 cm. |
| Peso y diámetro: | Variable. |
| Corteza: | Blanda, delgada, untosa, gris con zonas amarillo-verdosas. |
| Pasta: | Consistencia untosa, aunque con diferente grado de cohesión, según la mayor o menor fermentación del queso. Compacta y con ojos. Color blanco con zonas y vetas de color azul-verdoso. Sabor levemente picante, más acusado cuando está elaborado con leche de oveja o cabra o en mezcla. |



Las características físico-químicas de queso son:

Grasa: No inferior al 45% sobre extracto seco.
Humedad: Mínimo 30%.

C) Zona geográfica

La zona de producción de leche apta para la elaboración del "Picón Bejes-Tresviso", comprende los términos municipales de la Comarca de Liébana: Potes, Pesaguero, Cabezón de Liébana, Camaleño, Castro Cillorigo, Tresviso y Vega de Liébana y el Ayuntamiento de Peñarrubia, en el suroeste de la Comunidad Autónoma de Cantabria.

La zona de elaboración y maduración del Picón Bejes-Tresviso, coincide con la zona de producción.

Es un territorio de Montaña y Alta Montaña en alguna de sus zonas, compartido con varios valles, que confluyen en el centro del área, constituido por el municipio de Potes.

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

Los elementos que prueban que los quesos "Picón Bejes-Tresviso" son originarios de la zona:

a) Características del producto.

El queso presenta unas características organolépticas, físicas y químicas, mencionadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, y que le relacionan con su medio natural, producción y elaboración.

Dado que estas características pueden no ser suficientes para garantizar su origen, ya que tan sólo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo lo identificarían con el mismo, el origen debe ir avalado.



b) Controles y Certificación.

Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto.

1.- La leche procederá de las especies y razas, mencionadas en el apartado B, o bien mezclas de dos o de los tres tipos de leche.

Las ganaderías estarán inscritas y ubicadas dentro de la zona de producción.

2.- El ordeño, conservación, recogida y transporte de la leche estarán controlados por el Consejo Regulador.

3.- El queso se elabora en queserías ubicadas dentro de la zona de elaboración, inscritas en el correspondiente registro y controladas por el Consejo Regulador.

4.- La maduración y conservación se realiza igualmente en locales inscritos y controlados por el Consejo Regulador.

5.- El producto final, se somete a los análisis físico-químicos y organolépticos correspondientes para poder garantizar su calidad.

6.- Finalizados todos los controles citados anteriormente, el producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada en la contraetiqueta numerada del Consejo Regulador.

E) Obtención del producto

- La leche destinada a la elaboración del "Picón Bejes-Tresviso" procede de ganaderías inscritas y con las condiciones que se indican en el apartado B.

- La cuajada será ácido-láctica, utilizándose la dosis de cuajo precisa para que la coagulación de la leche se efectúe, a una temperatura entre 22° y 26° C, en un tiempo mínimo de una hora.



- Obtenida la cuajada se efectúa el cortado con suavidad, un primer corte a tamaño de una avellana, dejándose en reposo 15 minutos. A continuación se desuera hasta que la cuajada quede seca, para proceder al estrujado hasta obtener trozos de un tamaño aproximado entre 1 y 2 cm., de forma redondeada.

- El moldeado se realiza en moldes redondos, dejando el grano suelto para que puedan formarse ojos, donde se desarrolle el "penicillium". Al cabo de 2 ó 3 horas se dará un volteo permaneciendo en reposo 24 horas.

- El salado se realiza con sal seca, en una proporción del 2 al 3 por ciento del peso del queso. El primer día por una de las caras, el segundo día por la otra, y el tercer día, al quitar el molde, se salarán los laterales.

- Oreo: se oreará entre 12 y 18 días en locales con temperatura entre 15 y 18° C, y con corrientes de aire que faciliten el secado antes de pasar a las cuevas de maduración.

- Maduración: la maduración se realizará en cuevas naturales de caliza, predominantes en la zona, con una altitud entre los 500 y los 2.000 metros, con temperatura entre los 5 y 10° C y un grado higrométrico entre el 85 y 95%.

Las cuevas deberán tener respiraderos que faciliten el desarrollo del "penicillium" en el interior del queso y del *Brevibacterium linens* en su exterior.

La maduración tendrá una duración mínima de dos meses, contados a partir de la fecha de elaboración de la cuajada, aplicando durante este tiempo las prácticas de volteo y limpieza necesarias para que el queso adquiera sus características peculiares.

Se consideran prácticas prohibidas en la elaboración del Picón Bejes-Tresviso:

a) En la leche o pasta de queso las adiciones de ácidos sórbico o propiónico y de sus sales y cualquier clase o tipo de colorante, sustancias aromáticas o condimentos.

b) Cualquier manipulación que tienda a modificar las características naturales de la corteza y, en particular, el recubrimiento con ceras, parafinas,



sustancias plásticas o colorantes. Se permitirá la característica envoltura con hojas de "plágano" (arce).

c) No se autorizará para la fabricación del Picón Bejes-Tresviso, la adición de ningún tipo de caseinato, ni de leche en polvo, ni adición de ninguna clase de materia grasa, incluida la mantequilla.

F) Vínculo con el medio

1.- Histórico

El conjunto del macizo de los Picos de Europa, que se extiende por las Comunidades Autónomas de Asturias, Cantabria y Castilla y León, se caracteriza por su orografía de grandes alturas y profundos y escarpados valles; por sus profundas simas, cavernas y cuevas en un terreno donde se han explotado minas de blenda y por clima que recoge los vientos húmedos, fríos y salados provenientes del cercano Atlántico. Estas condiciones naturales han favorecido la proliferación de quesos de pasta azul, como el Cabrales, el Gamonedo, el Valdeón o el mismo Picón.

Dentro de la región de los Picos de Europa, la comarca de la Liébana, zona de producción del queso Picón Bejes-Tresviso, presenta unas peculiaridades, tanto climáticas como etnográficas, y ha estado ligada a la elaboración de quesos desde muy antiguo, como lo demuestra la mención que aparece en el Cartulario de Santo Toribio de Liébana, fechada el 15 de mayo del año 962, sobre un trueque de un terreno con vides por otros diversos bienes, entre ellos, siete quesos.

Al hacer, en 1354, inventario de los bienes de Santa María de Lebeña, por pasar a depender del Monasterio de Oña, documentalmente figuran gran cantidad de tributos que recibía en quesos, así como otros que tenía en existencias.

En el "Diccionario geográfico, estadístico-histórico de España y sus posesiones" de Pascual Madoz (1845), se dan noticias de varios quesos cántabros, entre ellos el de Bejes.

Los hermanos Alvarado en su "Impresiones de un viaje rápido por la provincia de Santander estudiando sus Industrias Lácteas", de 1911, citan



repetidamente el queso azul elaborado en Tresviso y Bejes, comparándole con el Roquefort.

El nombre de Picón se debe al sabor picante que le confiere el veteado de penicillium y por otra parte, aunque el Reglamento particular de la Denominación de Origen contempla como zona de elaboración toda la Comarca de Liébana, los pueblos de Tresviso y Bejes, pertenecientes al Ayuntamiento de Castro-Cillorigo son los de mayor tradición en su elaboración.

La Orden de 6 de diciembre de 1986, de la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca, de la Diputación Regional de Cantabria, que reconocía la Denominación "Quesos de Liébana" incluía entre los protegidos al queso Picón.

2. - Natural

a) Orografía. La Liébana se encuentra situada al Suroeste de la provincia de Cantabria, limita, por el poniente con el Principado de Asturias y por el Sur con las provincias de Palencia y Burgos.

El territorio de la Comarca de Liébana corresponde a una fosa tectónica de forma circular con un diámetro de aproximadamente 40 kilómetros. El fondo de esta depresión está a una altitud de 300 a 400 metros sobre el nivel del mar, el paisaje es bastante accidentado en el que alternan estrechos y alargados valles con irregulares interfluvios muy alterados por la erosión.

Los bordes de la depresión rebasan los 2.000 metros, el borde occidental de la fosa lo forma el macizo de los Picos de Europa, con alturas de 2.519 m. (Naranjo de Bulnes) y 2.370 m. en el Pico de Contes.

Por el Suroeste de Liébana, las cumbres de Sierra Mediana, coronadas por el pico Corisco de 2.234 m. cierran la depresión y sirven de límite con la provincia de Palencia.

El borde meridional y oriental está constituido por la sucesión de las altas serranías de Peña Prieta (2.536 m.), Peña Labra (2.222 m.), Sierra de El Cordel (2.064 m.) y Peña Sagra (2.042 m.).



El relieve montuoso es singularmente abrupto en los macizos occidentales con escarpaduras que muchas veces llegan a la verticalidad. El relieve de los bordes meridionales y orientales es más suave, apareciendo en las laderas breves escalonamientos.

b) Suelos. Los suelos de las zonas más bajas de la depresión corresponden a pizarras paleozóicas evolucionando en superficie y como consecuencia originando tierras pardas húmedas calizas.

Estos suelos presentan un perfil característico de tipo A(B)C. El horizonte húmico es bastante rico en materia orgánica y corresponde a un mull cálcico con un grado de humidificación bastante desarrollado.

Son suelos ricos en bases y elementos nutritivos.

El suelo, en los bordes de la depresión corresponden a materiales calizos paleozóicos alternando a partir del pico Peña Labra con conglomerados, areniscas, arcillas y limonitas.

c) Clima. Las temperaturas en esta zona son suaves, siendo la media anual de $14^{\circ}5'$ C, la media de las mínimas de 10° C y la media de las máximas de 20° C. En los meses de julio y agosto se pueden alcanzar máximas absolutas del orden de 36° C.

La pluviometría es muy abundante entre 900 y 1.200 mm. y el número de días de lluvia al año oscila de 90 a 120 días.

Los vientos frecuentes en la zona son los frescos y húmedos del norte, y en el sur los vientos terrales que suelen caracterizarse por ser muy resacos y recalentados.

d) Hidrografía. Los ríos a destacar en esta comarca son el Deva y el Nansa.

El Deva nace en los Picos de Europa, y sirve de límite con Asturias en el último tramo de su recorrido, sus afluentes más importante son: el Quivisa y el



Bayón. Este río es el más accidentado de los ríos de esta vertiente del territorio y su desembocadura forma la ría de Tina Mayor.

El río Nansa, nace en los límites con Palencia, posee grandes desniveles, y su único afluente importante es el Lamasón que desemboca en Tina Menor.

e) Flora. Las especies vegetales que pueblan los prados son bastante numerosas, destacando:

Las Gramíneas (*Festuca pratensis*, *Dactylis glomerata*, *Phleum pratense*, *Lolium multiflorum*, *Poa pratensis*) y leguminosas (*Trifolium pratense*, *Trifolium repens*, *Trifolium incarnatum*, *Lotus corniculatus*).

Con los pastizales existen especies espontáneas, entre las que predominan las herbáceas generalmente anuales, susceptibles de aprovechamiento mediante pastoreo.

Los pastizales de alta montaña botánicamente se asemejan a las especies encontradas en los prados, destacando: *Bromus mollis*, *Arrhenatherum elatius*, *Dactylis glomerata*, *Phleum pratensis*, *Lolium perenne* y *multiflorum*.

3.- Sistemas de Producción y elaboración

a) Producción

La leche del ganado utilizado en la elaboración del "Picón Bejes-Tresviso" procede de las especies bovina, ovina y caprina, solas o en mezcla según la biodisponibilidad estacional.

La raza Tudanca, recibe el nombre del área que le sirvió de cuna, es una pequeña raza por su efectivo, local por su corta geografía, montañesa por el emplazamiento, rústica por su fondo constitucional, primitiva por su antigüedad y fidelidad racial, no es una raza precoz, en cambio para el régimen de vida que lleva es longeva, de aptitud para la carne y para la producción lechera.



La raza Parda Alpina, se encuentra en su mayoría la zona de alta montaña, raza de notable aptitud lechera, adaptada a la perfección a los medios montañosos.

La raza Frisona llamada también holandesa se encuentra en la zona costera de la región, es la más numerosa y se explota en intensivo. De gran aptitud lechera.

Como raza ovina, la oveja lacha se adapta muy bien a la zona de montaña, de alta rusticidad y generalmente longeva. Se caracteriza por su elevada aptitud lechera con lactaciones prolongadas y excelente facilidad en el ordeño.

Entre las razas de cabras admitidas en el Reglamento, cabe destacar la pirenaica, que se extiende a lo largo de los macizos montañosos existentes en el norte y centro de la Península (Pirineos, Cordillera Cantábrica y Sistema Central e Ibérico). Raza de doble aptitud, lechera y cárnica, que se adapta perfectamente a climas fríos y húmedos, propios de los sistemas montañosos de mayor altitud.

La alimentación del ganado se realiza mediante pastoreo, utilizando los pastizales de las montañas.

b) Elaboración

Inicialmente estacional, se elaboraba fundamentalmente en la época estival, cuando los ganaderos subían con sus rebaños a los montes de Hoyo del Tejo, La Tazuca y Andara, en el macizo oriental de los Picos de Europa, donde están las majadas tradicionales de los pastores de la zona y donde elaboraban el queso que luego maduraba en cuevas naturales próximas.

Es precisamente en estas cuevas, características de la formación kárstica que son los Picos de Europa y situadas a una altitud media de 800 metros sobre el nivel del mar, donde los quesos adquieren sus atributos específicos, como consecuencia de su dinámica aire-agua, que logra de forma natural una temperatura de 8 a 11° C y una humedad relativa superior al 90% prácticamente constantes.

Los quesos en el interior de las cuevas se colocan sobre tablas de madera, volteándolos y humedeciéndolos, si fuera necesario, cada quince días aproximadamente, y quitando los mohos exteriores, para favorecer la penetración del penicillium, que invade los quesos de forma espontánea, al ser sus esporas



transportadas por las corrientes de aire existentes en las cuevas, sin que sea necesario realizar una siembra o adición como ocurre en otros quesos azules.

En las cuevas permanecen un mínimo de dos meses, apareciendo al cabo del primer mes una morgia externa o "remelo", que es necesario eliminar en el momento de su preparación para el consumo.

Se comercializan envueltos en hojas de "plágano" (arce). Esta forma de envolver el queso, que en su origen tenía una función práctica, para recubrir su corteza pringosa y resbaladiza, y facilitar el transporte desde las cuevas de la montaña, a los mercados del valle, en una época en la que no se disponía de otros materiales para ser usados como envoltorio, ha terminado convirtiéndose en una seña de identidad para el Picón.

G) Estructura de control

El control de la Denominación de Origen corresponde al Consejo Regulador órgano profesional formado por representantes del sector productor y elaborador.

Esta constituido por:

- Un Presidente.
- Un Vicepresidente.
- Dos vocales en representación del sector ganadero.
- Dos vocales en representación del sector elaborador.
- Un funcionario técnico, especializado en Ganadería, Industrialización y comercialización agraria, designado por la Consejería de Agricultura de Cantabria.

Los cargos de los vocales son renovados cada cuatro años, mediante elecciones democráticas.

Ámbito de competencias

En lo territorial: en la zona de producción, elaboración y maduración.



En razón del producto: los protegidos por la Denominación de Origen en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, maduración, circulación y comercialización.

En razón de las personas: por las inscritas en los diferentes Registros.

Funciones

- Elaborar y controlar los diferentes Registros.
- Orientar, vigilar y controlar la producción, acondicionamiento y calidad de los quesos protegidos. Los Servicios de Control y Vigilancia se realizan por Inspectores, habilitados por la Administración correspondiente, que actúan de forma imparcial respecto a los productores y transformadores.
- Calificar el producto.
- Promocionar y defender la Denominación de Origen.
- Resolver los expedientes sancionadores por incumplimiento del Reglamento.
- Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicios, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la Denominación de Origen.

H) Etiquetado

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

Figurará obligatoriamente en ellas la mención: Denominación de Origen "Picón Bejes-Tresviso".

El producto destinado al consumo irá provisto de contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador, que serán colocadas en la industria inscrita y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.



I) Requisitos legislativos nacionales

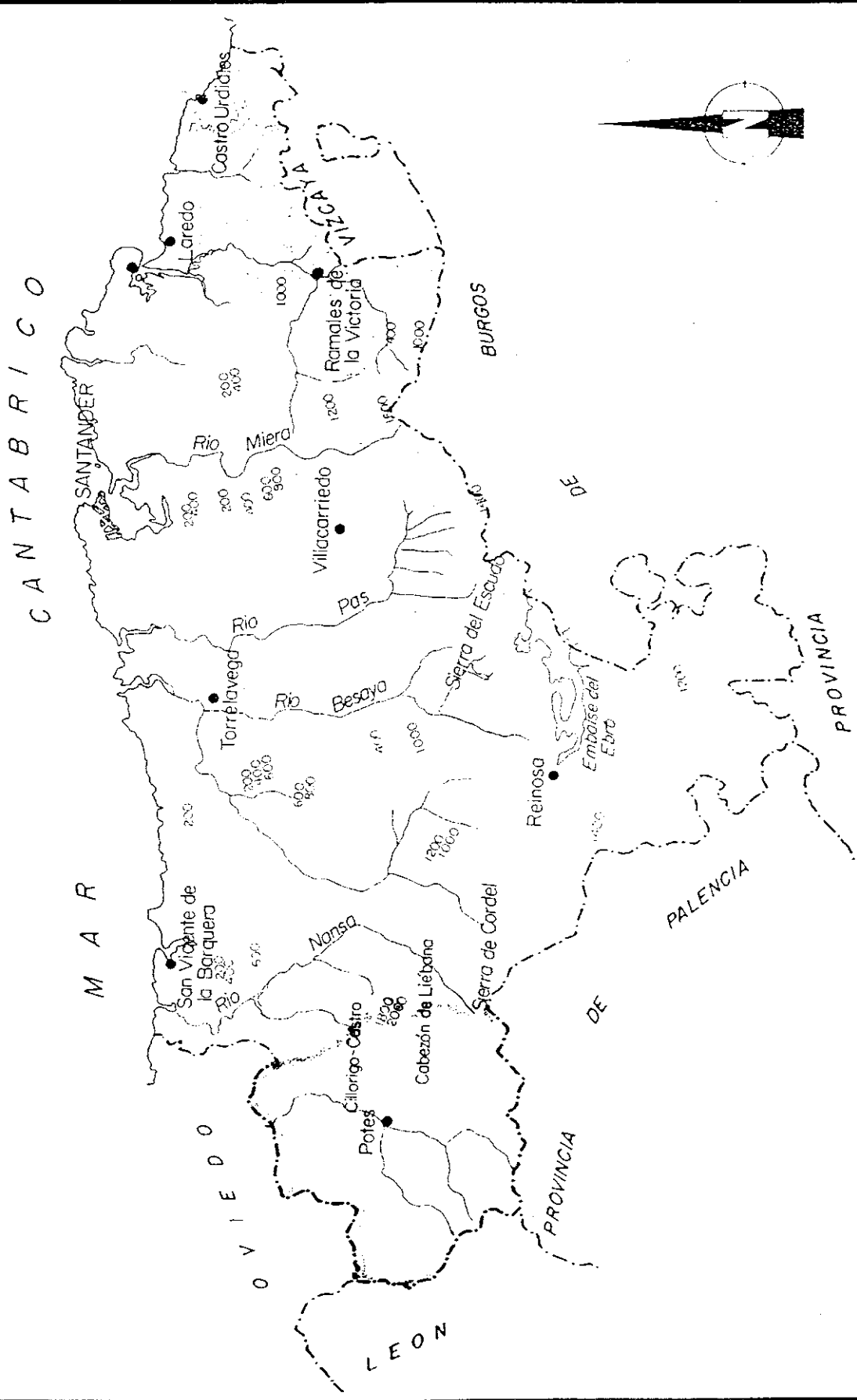
- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.
- Orden de 6 de diciembre de 1986, de la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca, de la Diputación Regional de Cantabria, por la que se reconoce provisionalmente la Denominación Genérica "Quesos de Liébana".
- Orden de 6 de octubre de 1.987, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación Genérica "Quesos de Liébana".
- Orden de 18 de noviembre de 1.993, de la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Picón Bejes-Tresviso".

DENOMINACIÓN DE ORIGEN "PICÓN BEJES-TRESVISO"





MAPA OROGRAFICO DENOMINACIÓN DE ORIGEN "PICÓN BEJES-TRESVISO"



DENOMINACIÓN DE ORIGEN "PICÓN BEJES-TRESVISO"

Zona de producción

MAR

CANTÁBRICO

