

PLIEGO DE CONDICIONES

A. NOMBRE DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Denominación de Origen Protegida (DOP) Idiazabal

B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

a. Definición

Queso elaborado exclusivamente a partir de leche cruda de oveja de razas latxa y carranzana, pasta prensada y maduración mínima de 60 días.

b. Características del producto

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

Altura: entre 8 y 12 cm

Diámetro: de 10 a 30 cm

Peso: mínimo de $1 \pm 10\%$ kg y máximo de 3,5 kg

Grasa: no inferior al 45 por 100 sobre extracto seco

Extracto seco: mínimo del 55 por 100

pH: 4,9 a 5,5

Proteína total: mínimo del 25 por 100 sobre el extracto seco.

Características organolépticas:

<i>APARIENCIA</i>	<i>Situación óptima</i>	<i>Criticidad</i>	<i>Límites</i>
Forma	<ul style="list-style-type: none"> • Cilíndrica • Caras planas • Talones ligeramente convexos 	Crítico	Puntuación < 10% del rango de medida
	<ul style="list-style-type: none"> • Bordes uniformes, bien redondeados o bien con arista viva 	Secundario	Puntuación entre 10-25% del rango de medida
Corteza	<ul style="list-style-type: none"> • Dura • Lisa, sin agentes extraños • Ligeras señales de los paños utilizados 	Crítico	Puntuación < 10% del rango de medida
	<ul style="list-style-type: none"> • Ausencia o ligeras marcas de bandeja en las caras • Color homogéneo, desde el amarillo pálido o el gris blanquecino hasta un pardo oscuro en el caso de los quesos ahumados 	Secundario	Puntuación entre 10-25% del rango de medida
Color de la pasta	<ul style="list-style-type: none"> • Homogéneo • Variable (desde marfil a amarillo pajizo) 	Crítico	Puntuación < 10% del rango de medida
	<ul style="list-style-type: none"> • Cerco estrecho y ligeramente oscuro 	Secundario	Puntuación entre 10-25% del rango de medida
Ojos	<ul style="list-style-type: none"> • No muy numerosos • Repartidos al azar 	Crítico	Puntuación < 10% del rango de medida
	<ul style="list-style-type: none"> • Forma irregular en su mayoría • Inferiores a un grano de arroz "corto" • Ausencia de grietas 	Secundario	Puntuación entre 10-25% del rango de medida
<i>TEXTURA</i>	<i>Situación óptima</i>	<i>Criticidad</i>	<i>Límites</i>
Textura	<ul style="list-style-type: none"> • Elasticidad variable (de débil a media) • Firmeza variable (de media a elevada) 	Crítico	Puntuación < 10% del rango de medida
	<ul style="list-style-type: none"> • Granulosidad variable (de débil a media) 	Principal	Puntuación entre 10-25% del rango de medida

CONJUNTO OLFATO- GUSTATIVO	<i>Situación óptima</i>	Criticidad	Límites
Olor	<ul style="list-style-type: none"> • Intenso y penetrante • Integrado: lácteo, cuajo natural, torrefacto • A humo (variable, de intensidad débil a media en quesos ahumados) 	Crítico	Puntuación <25% del rango de medida
Sabor (aroma-sabor-sensaciones trigeminales)	<p><i>Aroma:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Intenso • Integrado: lácteo, cuajo natural, torrefacto • A humo (variable, de intensidad débil a media en quesos ahumados) <p><i>Sabor:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Dulce (de intensidad nula a débil) • Acido (de intensidad débil a media) • Salado (de intensidad media) • Ausencia de amargor <p><i>Sensaciones trigeminales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Picante (de intensidad débil a media) 	Crítico	Puntuación <25% del rango de medida
Persistencia	<ul style="list-style-type: none"> • Ausencia de sensaciones extrañas • Pronunciado • Aroma global prolongado 	Crítico	Puntuación <25% del rango de medida

Un parámetro con puntuación por debajo del límite crítico; o un parámetro por debajo del límite principal más un parámetro por debajo del límite secundario; o tres parámetros por debajo del límite secundario, supondrán la descalificación de todo el lote al que pertenezca la muestra analizada.

La verificación de las características organolépticas, la grasa, el extracto seco, el pH y la proteína total, se realizarán en laboratorios acreditados según la norma EN-UNE-17.025.

C. ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de leche apta para la elaboración del queso "Idiazabal" comprende las áreas naturales de difusión de las razas ovinas "Lacha" y "Carranzana" en Álava, Vizcaya, Guipúzcoa y Navarra, salvo los municipios que integran el Valle del Roncal. Situada al Norte de la península ibérica, entre las coordenadas 43° 27' y 41° 54' de latitud Norte y 1° 5' y 3° 37' de longitud Oeste referida al meridiano de Greenwich.

Las zonas de elaboración y maduración del queso coinciden con la de producción.

D. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA GEOGRÁFICA

Cada uno de los operadores cuya actividad se relaciona con la producción de Queso Idiazabal en cualquiera de sus fases (desde la producción de leche a la maduración del queso), deben garantizar la trazabilidad garantizando así el origen del producto.

Se deberá verificar dicha trazabilidad, para lo cual, todos los operadores que deseen que el producto de su actividad (desde la producción de la leche hasta la maduración del queso) pueda estar amparado por la Denominación de Origen Protegida Idiazabal, deben cumplir con el presente Pliego de Condiciones; figurar en los Registros gestionados por la entidad de gestión en el que podrán inscribirse todos aquellos que se encuentren en la zona geográfica definida y cumplan el Pliego de Condiciones; y tener a disposición de la misma, al menos, todos los registros de trazabilidad que se recogen en el presente Pliego de Condiciones.

Deberán, además, tener a disposición para su consulta, permanentemente, todos los elementos necesarios para las actividades de inspección y control, permitiendo el acceso a cuanta documentación o instalaciones sean solicitadas. Finalmente, deberán Comunicar a la entidad de

gestión cualquier variación que afecte los datos de inscripción en los Registros que esta gestiona o a los Registros de trazabilidad a disposición de la misma.

1. REGISTROS DE OPERADORES

- Registro de ganaderías:

En el Registro de Ganaderías deberán inscribirse las situadas en la zona de producción definida en el apartado B que, reuniendo las condiciones establecidas en este Pliego, quieran destinar su producción de leche a la elaboración del queso Idiazabal.

- Registro de centros de recogida de leche:

En el Registro de Centros de Recogida de Leche deberán inscribirse los situados en la zona de producción definida en el apartado B, que recojan y/o almacenen leche procedente de rebaños de ganaderías inscritas para su posterior venta a queserías inscritas en los registros para la elaboración de Idiazabal.

- Registro de Queserías:

En el Registro de Queserías deberán inscribirse las instalaciones que estén situadas en la zona de elaboración definida en el apartado B y que cumplan las condiciones establecidas en este Pliego de Condiciones, para elaborar y madurar quesos que puedan optar a ser protegidos por la Denominación de Origen Protegida.

Será condición para la inscripción en el Registro de Queserías, que las entidades que posean otras líneas de producción no aptas para ser amparadas por la Denominación de Origen Protegida Idiazabal declaren y garanticen una neta separación entre materias primas, procesos de elaboración, almacenamiento y manipulación, en su caso, de los productos destinados a ser amparados por la Denominación de Origen Protegida. Para ello se deberá informar al responsable del control al respecto de la presencia de productos no amparados, facilitando todos los datos que se soliciten al respecto. Además, estas entidades deberán llevar un sistema de trazabilidad para el producto que vaya a ser amparado por la DOP Idiazabal y un sistema de trazabilidad para el que no va a ser amparado, de manera que se garantizará la correcta verificación de la separación de estos productos y los procesos por los cuales se vean afectados.

Los quesos sólo podrán madurarse en las empresas inscritas en el Registro de Queserías.

Los registros de operadores serán gestionados por la entidad de gestión y éstos aportarán la documentación suficiente que justifique la inscripción en el registro correspondiente. La entidad de gestión verificará que las solicitudes de inscripción de los operadores se ajustan a los preceptos del Pliego de Condiciones.

Todos los operadores inscritos en cualquiera de los registros, así como sus instalaciones y productos, están sometidos a procedimientos de control, al objeto de verificar el cumplimiento de los preceptos del Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida.

2. TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO

Los operadores deberán disponer, al menos, de los siguientes documentos o registros de trazabilidad, así como cualquier otra documentación, como albaranes de compra, facturas, etc., que demuestren la trazabilidad del producto en todas las fases de producción:

Operadores productores de leche:

Deberán disponer de un registro de entrega de leche donde figure mensualmente la producción obtenida, indicando el destino de la leche, y en caso de venta, el nombre del comprador.

Operadores de recogida de leche para terceros.

Deberán disponer de un registro donde figuren anotados diariamente los datos de cantidad de leche y ganaderías de procedencia de la leche recibida, tratamientos efectuados a la leche y destino (tanto si éste se trata de entidades inscritas como no inscritas en los Registros que gestiona la Denominación de Origen Protegida).

Operadores productores de queso:

Deberán disponer, al menos, de los siguientes registros:

-Registro en el que figurarán anotados diariamente los datos de cantidad de litros de leche elaborados, número de unidades y tamaño de quesos elaborados debidamente loteados que puedan ser amparados por la Denominación de Origen Protegida, especificando los lotes de elaboración y las numeraciones de las placas de caseína gestionadas por la entidad de gestión utilizadas en los mismos. *Se entenderá por lote de producto, aquel que comprende todas las piezas de queso procedente de un único cuajado en una sola cuba, elaborado con materia prima de las mismas características y bajo las mismas condiciones de elaboración.*

- Registro de autodescalificación, en el que figurarán anotados los lotes afectados, las razones de la descalificación, el número de unidades afectadas, su peso y los números de placas de caseína que las identifican, la fecha de descalificación y el responsable de la misma con su firma.

- Registro de compra de leche, en el que figurarán anotados mensualmente, los datos de cantidad y código de registro de la ganadería productora de la leche recibida. Las queserías inscritas que elaboren el queso exclusivamente con leche de ganadería inscrita propia, no están obligadas a tener este registro, ya que es el mismo que el registro obligatorio para operadores productores de leche.

- Registro de existencias, en el que figurarán los siguientes datos: las existencias de quesos amparados o que opten a ser amparados por la Denominación de Origen Protegida, especificando los lotes de elaboración, el número de piezas y su tamaño; las existencias de placas de caseína oficiales sin utilizar, especificando su numeración; y las existencias de contraetiquetas numeradas de garantía de origen Idiazabal sin utilizar, sus series y numeraciones. Este registro estará actualizado antes del comienzo de cada campaña. *Se entenderá por campaña, desde el 1 de octubre de un año hasta el 30 de septiembre del año siguiente.*

- Registro de circulación de queso Idiazabal entre queserías inscritas. En caso de ventas y/o adquisiciones de queso amparado a otras queserías inscritas, tanto la quesería de la que procede el queso amparado como la quesería de destino del mismo, tendrán un registro en el que figurarán los datos sobre la procedencia y/o destino de los quesos, los números de los lotes, el número de unidades y peso total de los quesos vendidos y/o adquiridos que opten a ser amparados por la Denominación de Origen Protegida que compongan cada lote y las numeraciones de las placas de caseína oficiales que lleven los mismos.

- Registro de reclamaciones, en el que figurarán todas las reclamaciones recibidas de sus clientes directos por motivo de los productos amparados, así como las medidas llevadas a cabo para subsanar dichas reclamaciones.

Toda esta información que figura en los registros de los operadores deberá estar disponible para su consulta al objeto de asegurar un correcto control de las producciones amparadas.

E. OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

a. Condiciones de producción de leche

- El queso Idiazabal se elaborará exclusivamente con leche cruda de oveja de las razas Latxa y Carranzana, procedente de los operadores inscritos en el registro de ganaderías y en cuyas explotaciones el único ganado ovino de aptitud lechera existente sea de razas latxa y/o carranzana.

- No se permite la normalización (estandarización) o alteración de las características composicionales propias de la leche.
- No se permite la adición de ninguna sustancia a la leche, a excepción de fermentos lácteos, lisozima, cuajo y sal.

b. Condiciones de producción del queso

1. **Cuajado:** La coagulación de la leche se provocará con cuajo de origen animal. La temperatura de la cuajada oscilará entre 28° C y 32° C y se utilizará la dosis de cuajo precisa para que la coagulación se realice en un tiempo mínimo de 20 minutos y un máximo de 45 minutos.
2. **Corte de la cuajada:** La cuajada obtenida será sometida a cortes sucesivos hasta conseguir granos de tamaño de 5 a 10 mm. de diámetro.
3. **Desuerado y recalentamiento.** A continuación la masa será agitada y recalentada hasta una temperatura entre 36 y 38°C.
4. **Moldeado:** La cuajada será introducida en moldes cilíndricos que proporcionen la forma, peso y dimensiones características del queso.
5. **Prensado:** Una vez introducida la cuajada en los moldes, se procede al prensado en las condiciones necesarias para conseguir las características de producto final especificadas en la descripción del producto.
7. **Salado:** el salado del queso podrá ser seco o húmedo utilizando únicamente en ambos casos sal común.

c. Condiciones de maduración del queso.

1. La maduración de los quesos tendrá una duración no inferior a sesenta días contados a partir de la fecha del moldeado.
2. Durante este período se aplicarán las prácticas de volteo y limpieza necesarias hasta que el queso adquiera sus características peculiares, pudiendo ser ahumado unos días antes de su expedición por exposición al humo procedente de la combustión de madera natural sin tratar.
3. Los locales o cámaras destinados a la maduración dispondrán, durante todo el proceso, de una humedad relativa comprendida entre el 80 y el 95 por 100 y una temperatura que oscilará entre 8° C y 14 ° C.

d. Condiciones de troceado y envasado del queso.

1. El queso Idiazabal puede presentarse a la venta como pieza entera o en cuñas (porciones).
2. El envasado del queso Idiazabal o sus porciones, en su caso, será realizado siempre después de la maduración mínima del queso, esto es, después de 60 días a contar tras la fase de moldeado.
3. El troceado del queso, excepto en casos de venta al detalle, así como el envasado, en su caso, se realizará en las queserías inscritas en los Registros gestionados por la entidad de gestión.

F. VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

1.- Histórico

Los vestigios arqueológicos encontrados en distintos puntos de Euskalherria, en las cuevas de los Husos (Alava) y de Arenzana (Vizcaya), demuestran que la actividad pastoril ya existía en esta zona alrededor del 2.200 a.C.

Una de las peculiaridades de la actividad pastoril en el País Vasco, según Caro Baroja, es la de haber estado casi siempre disociada de la explotación agrícola, radicada en torno al caserío. Aunque en éstos siempre ha

habido algunas ovejas, han tenido un papel marginal, peor alimentadas y menos atendidas que otros animales, servían sólo para proporcionar algunos corderos y pocos quesos.

La actividad ganadera de ovino, como dedicación exclusiva en términos económicos, puede decirse que ha sido desarrollada únicamente por pastores que sin emplazamiento fijo, han practicado permanentemente una cierta trashumancia desde los refugios de invierno, situados en la costa o en la llanura, a los pastos de verano de las sierras (Aralar, Urbía, Urbasa, etc.).

Se conservan numerosos documentos medievales sobre la regulación del uso de los pastos y formas de explotación común de los pastos de altura (Parzonerías). Las más antiguas ordenanzas de estas Parzonerías o Facerías –como la Parzonería General de Alava y Guipúzcoa (Urbía) o la de Enirio – Aralar- datan de la Baja Edad Media y proceden o son actualización de otras más antiguas, habiendo permanecido muchos de esos usos y costumbres hasta nuestros días. La distribución de las chabolas individuales, en donde se desarrolla la actividad pastoril han mantenido elementos fijos: una zona para el hoga (“sutoki”) y la cama, otra para la quesería (“gaztantequi”). Ordinariamente el techo es de tepes, ya que hasta hace poco estaba prohibido cubrir la choza con teja, pues esto se consideraba como signo de propiedad, y al ser todo comunal las chabolas no se podían cerrar ni vender y sólo ceder al heredero directo.

Durante el período de estancia en los altos, los pastores elaboraban quesos en las txabolas que posteriormente se vendían en las ferias comarcales. Idiazabal es una pequeña localidad guipuzcoana del Goierri, donde los pastores que aprovechaban los pastos de verano de las Sierras de Urbía y Aralar vendían su producción quesera estival al final del período de pastoreo de altura, cuando era necesario emprender el regreso a los pastos de invierno de las zonas más bajas o costeras, y de ahí se fue difundiendo el empleo de este nombre geográfico para designar los quesos de oveja elaborados tanto en las sierras citadas como en otras del País Vasco, de características muy similares entre sí. No obstante, y como también en algún momento se emplearon otros nombres para designar los quesos producidos en áreas muy determinadas, coincidentes generalmente con la sierra donde pastaban los rebaños de los quesos de los que se obtenían, tales como Urbía, Entzia, Gorbea, Orduña o Urbasa, estos nombres también quedan protegidos en el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida Idiazabal.

Esta DOP fue reconocida con carácter provisional por Orden del 30 de septiembre de 1986, de la Consejería de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco.

2.- Natural

a) Orografía

La zona de producción es un territorio montañoso, aunque más por su carácter topográfico accidentado movido que por sus altitudes, en lo que presentan grandes diferencias con las montañas catáblicas que limitan la zona por el Oeste y con los Pirineos que se levantan al Este. Con alturas en torno a los 1.500 metros pierden toda alineación sistemática, adoptando una inconexa disposición orográfica que permite afirmar que en vez de formar una cordillera como son los Pirineos o los Picos de Europa, originan una dilatada zona montañoso de gran fragosidad y confusión orográfica que dificulta las comunicaciones y ha contribuido a la pervivencia de los sistemas pastoriles en muchos valles y sierras.

Pueden distinguirse dos zonas: el umbral vasco, continuación del sistema pirenaico y la depresión del Ebro al sur. El primer conjunto estructural, que abarca la mayor extensión, se compone de una serie de pliegues mesozoicos orientados de Oeste a Este, integrados en la cobertura secundaria que, a lo largo del Norte de la Península, enlaza los macizos asturianos con el pirenaico de las Cinco Villas en Navarra.

Al pertenecer a dos cuencas hidrográficas de características erosivas diferentes – cantábrica y mediterránea – los relieves presenta amplios contrastes.

La vertiente cantábrica tiene su límite meridional en las sierras que se prolongan desde el Gorbea (1.475m.) por el Aitzgorri (1.544m.) a las sierras de Urbasa y Andía (1.494 m.). Desde la costa hasta la cadena que hace de divisoria de ambas vertientes, el relieve va ganando altura, presentando un modelado muy intrincado con numerosos valles encajados entre alineaciones montañosas de distinto porte y textura.

La vertiente mediterránea ocupa la franja central de la provincia de Alava y el S.O. de Navarra, espacio más abierto, con altitud media de 600 metros en su mayor parte, aunque también presenta sierras de menor entidad (Entzia, Iturrieta, Santiago de Lóquiz).

b) Suelos

Geológicamente la mayoría del territorio corresponde al Cretácico, con bandas del Paleógeno en Vizcaya, Alava y Navarra y un núcleo del Carbonífero en la muga entre Guipúzcoa y Navarra, al Norte de la Sierra de Aralar.

Los materiales constituyentes son calizas, calizas-areniscosas, margas, margas-arenosas y arcillas. Estas rocas sedimentarias han evolucionado en superficie originando suelos clasificados como tierra parda húmeda caliza.

El perfil general responde al tipo A (B) C con un horizonte de hummus rico en materia orgánica, correspondiendo a un mull cálcico con un grado de humificación bastante desarrollado.

Son suelos ricos en bases y elementos nutritivos, con una acción de lavado atenuada por la naturaleza de la roca y a veces por la presencia de carbonatos en el perfil. El pH suele ser de 7 a 7,5.

Constituyen excelentes suelos de prado, y aunque presentan una cierta homogeneidad, se dice que los quesos elaborados a partir de la leche de ovejas que pastan en las Sierras de Urbasa y Andía son de sabor más "dulce" por ser terrenos más calcáreos, mientras que los procedentes de la Sierra de Aralar son más "picantes" por ser suelos más ácidos.

c) Clima

Los caracteres topográficos de la zona de producción del queso Idiazabal dan lugar a una variedad climática que va desde el clima atlántico al mediterráneo, con franjas de transición originadas por el efecto de barrera que producen los cordales montañosos, pudiéndose señalar tres áreas de Norte a Sur: oceánico, oceánico de interior y mediterráneo de interior.

El clima atlántico domina en las provincias de Vizcaya y Guipúzcoa y en los valles septentrionales de Álava y NO de Navarra. Se caracteriza por precipitaciones superiores a 1.200 mm., con un número de días de lluvia al año entre 120 y 150. La temperatura media anual es de 13 a 14 °C, oscilando las medias de las máximas entre 16 y 18 °C y la media de las mínimas de 9 a 10°C. Los inviernos son suaves y los veranos frescos, aunque con situaciones de viento sur, en verano, se han llegado a registrar máximas absolutas superiores a 36°C; mientras que en las invasiones de aire ártico, con viento NE se han registrado mínimas absolutas de hasta -10°C.

El clima oceánico del interior, o de transición atlántico-mediterránea, se da en las comarcas centrales de Álava y Navarra Media. Las precipitaciones son aún abundantes, alrededor de 800 mm., presentándose numerosas nieblas de irradiación y una media de 15 días de nieve. La temperatura media anual es de 15°C. Los inviernos son fríos y los veranos suaves, aunque con amplias oscilaciones diurnas. Las heladas son frecuentes (40 o más días).

El clima mediterráneo interior se da en la Rioja Alavesa y la Rivera Navarra, zonas de escasa difusión de la ganadería ovina latxa.

d) Hidrografía

La red hidrográfica es extensa y rica, debido a la multiplicidad de los relieves y a la abundancia de precipitaciones, distinguiéndose dos vertientes: la cantábrica, que recoge las aguas de Vizcaya, Guipúzcoa y Valles del Norte de Álava y Navarra, y la mediterránea, que comprende Álava y la Navarra Media y La Ribera.

Los ríos de la vertiente cantábrica son cortos y rápidos, siendo los más importantes Bidasoa, Oria, Deba, Urola, Ibaizábal, Nervión, Cadagua y Urumea.

Los de la vertiente mediterránea son tributarios del Ebro, Zadorra y Bayas en Álava y Ega, Arga y Aragón en Navarra.

e) Flora

Prados naturales:

Las favorables condiciones climáticas y edáficas han permitido el desarrollo de comunidades higrófitas y subhigrófitas, propias del carácter oceánico del País Vasco y Norte de Navarra.

La flora de estos prados varía según el sustrato sobre el que se desarrollan. Sobre terrenos silíceos: *Anthoxanthum odoratum*, *Agrostis vulgaris*, *Lolium perenne*, *Orchis laxiflora*, *Ranunculus acer* y *Poa pratensis*, entre otras; en suelos calizos: *Brommus erectus*, *Brachypodium pinnatum*, *Medicago minima* y *Ranunculus bulbosus* entre otras.

Pastizales:

Suelen localizarse en los terrenos ocupados por antiguas praderas en las que como consecuencia de un pastoreo inadecuado han sufrido una importante degradación en la vegetación. Predominan las especies: *Festuca ovina* spp., *Eryngium burgati*, *Merendera pyrenaica*, *Danthonia decumbens*.

En las accidentadas sierras calcáreas se encuentran algunos enclaves de pastizales, en los que se han desarrollado una vegetación saxideserta con abundancia de especies pirenaico-cámbricas como *Festuca varia*, *Aspérula cynanchicacapillacea*, *Genista hispánica occidentales* y *Armenia cantábrica*.

Su aprovechamiento es a diente, generalmente de ganado ovino y en raras ocasiones de vacuno, con una carga ganadera de 4-5 cabezas de ganado ovino por hectárea y año.

La mayoría se encuentran en la provincia de Álava.

3.-Sistemas de producción y elaboración

a) Producción

La "Latxa" es una raza ovina de aptitud lechera, alta rusticidad y carácter montaraz, perfilada por la cultura pastoril vasca y la topografía y características ecoambientales de su zona de difusión: pastos boscosos o superficies agrestes, transhumancia estival a los altos herbazales, acostumbrada a cielo abierto. Se trata de una raza perfectamente adaptada al medio y a unos métodos de explotación particulares difíciles de soportar por otras razas.

El pastoreo casi permanente es el método normal de explotación, realizando los rebaños traslados periódicos entre las partes bajas de los valles y las altas de montaña, según las estaciones del año. Al vivir prácticamente todo el tiempo en plena naturaleza, funda su alimentación en la vegetación espontánea de los bosques o del monte bajo en invierno y en los altos pastizales de montaña en verano, recibiendo excepcionalmente raciones de aprisco cuando el pastoreo es difícil o ciertos estados fisiológicos lo aconsejan (lactación).

Su alta especialización lechera se caracteriza por rendimientos elevados, lactaciones prolongadas y excelente facilidad en el ordeño.

La raza "Carranzana" ha sido confundida por algunos tratadistas con la "Latxa" pese a existir notables diferencias morfológicas y estar ambas netamente diferenciadas por los propios ganaderos locales, de forma que en lengua vernácula llaman a la "Carranzana" oveja de los prados ("selay ardiga") y a la "Latxa" oveja de los zarzales.

Su principal área de difusión se encuentra en la provincia de Vizcaya y sobre todo en el Valle de Carranza.

De buena aptitud lechera, con rendimientos de 160-170 litros en ciento cincuenta días.

b) Elaboración

La elaboración tradicional del queso era estacional-aún sigue siéndolo la artesanal- determinada por los ritmos biológicos de la oveja, centrándose el período de producción más habitual entre marzo y junio, ambos inclusive, coincidente con la máxima producción de leche y las mejores condiciones de temperatura y humedad para la elaboración y maduración. No obstante, pueden distinguirse dos tipos de pastores-queseros: los que transforman toda la leche que producen, teniendo un período de elaboración coincidente con el de ordeño (de diciembre hasta agosto o septiembre) y los que elaboran sólo 2 ó 3 meses, coincidiendo generalmente con la subida a la Sierra.

La elaboración tradicional en la chabola se inicia una vez terminado el ordeño, que dura una hora y media para las doscientas ovejas que normalmente componen el rebaño. En la cocina de la chabola se filtra la leche con un embudo especial lleno de ortigas.

La coagulación se realiza con cuajo natural procedente de los cuajares de corderos lechales del propio rebaño, que guardan los pastores en lugares ventilados hasta que se secan. Cuando están secos se corta un pedazo en proporción a la cantidad de leche a coagular, y después de desmenuzando y macerado en agua tibia con sal se añade a la leche, que debe mantenerse a una temperatura cercana a los 30°C.

Una vez producida la coagulación, con un batidor de madera de acebo ("maltaza"), realizan un enérgico batido de la cuajada hasta que se consiguen granos pequeños, entre el tamaño del grano de arroz y de maíz. La cuajada ("matón") se deposita en el fondo del recipiente de cuajar y es normal recalentar, ya sea al baño maría o por adición de agua caliente, llegando hasta los 40°C. Después de un reposo se aprieta con las manos la cuajada hasta formar una masa que se trocea en porciones del tamaño aproximado de un queso, que se introducen en el molde ("zimitze"). Después de un meticuloso espizcado y compactado manual se prensan las piezas durante diez a doce horas. El salado generalmente por frotación con sal fina y seca, durante uno o dos días.

La maduración se realiza en un habitáculo especial de la chabola, llamado "gaztandegui", bien aislado del exterior y con una pequeña ventana orientada al noroeste para aprovechar el viento fresco y húmedo.

Dado que las chabolas no disponían de chimenea, el fuego del hogar producía un ahumado espontáneo de los quesos que estaban en fase de maduración, que en algún momento hizo identificar erróneamente ahumado e Idiazabal.

Actualmente se comercializa más cantidad de queso sin ahumar que ahumado y éste se realiza de forma premeditada y controlada.

G. AUTORIDADES U ORGANISMOS ENCARGADOS DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LO INDICADO EN EL PLIEGO DE CONDICIONES

La verificación del cumplimiento de las condiciones descritas en este Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Idiazabal» es competencia de la Dirección General de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Dirección: Paseo Infanta Isabel, 1
28014 Madrid

H. ETIQUETADO

La identificación y el etiquetado de los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida Idiazabal, será del siguiente modo:

Placa de caseína:

Todos los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida Idiazabal deberán estar identificados por la placa de caseína gestionada por la entidad de gestión. Esta placa de caseína estará seriada y numerada. Habrá de colocarse en la fase de moldeado o prensado del queso.

Solo podrán expedirse al mercado quesos con placa de caseína suministrada por la entidad de gestión que no vayan etiquetados ni contraetiquetados como Idiazabal, en los casos de descalificación de los quesos para ser amparados por la Denominación.

Etiquetas comerciales:

Las etiquetas comerciales con las que se expidan al mercado los quesos amparados, bien en piezas enteras, o bien en porciones, además de los datos que con carácter general determine la legislación vigente, deberán incluir obligatoriamente, de forma destacada, el nombre y logotipo de la Denominación de Origen Protegida, en el formato, posición y tamaño que la entidad de gestión determine.

Todos los quesos y las cuñas (o porciones) serán etiquetados en origen (en la quesería inscrita que ha producido y madurado el queso).

Las etiquetas comerciales utilizadas por los operadores, para producto amparado por la Denominación de Origen Protegida Idiazabal, serán revisadas a efectos de asegurar el correcto uso de la Denominación y velar por evitar la confusión de los consumidores.

Contraetiquetas:

Todos los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida Idiazabal dispuestos para el consumo y, en su caso, las porciones, deberán ir provistos de una contraetiqueta, seriada y numerada unitariamente y codificada según el tamaño y formato de queso que certifica. Llevará la palabra "Idiazabal" y el logotipo de la entidad de gestión, y será colocada de acuerdo con la normativa establecida a estos efectos por esta entidad de forma que no permita una segunda utilización de tales distintivos.

Estos tres elementos de identificación y etiquetado serán en todos los casos adheridos al queso en las queserías inscritas en el Registro gestionado por la entidad de gestión.

La entidad de gestión es la encargada de la gestión, control y emisión de las placas de caseína, etiquetas y contraetiquetas a la que se refiere este apartado, que estarán a disposición de todos los operadores que las soliciten y cumplan con el Pliego de Condiciones y para lo cual dictará un Manual de Uso y Gestión de los Elementos de Identificación y el Etiquetado de los productos amparados por la Denominación de Origen Protegida Idiazabal, que será de carácter público y no discriminatorio.