

**PLIEGO DE CONDICIONES
DE LA INDICACION GEOGRÁFICA PROTEGIDA
“QUESO DE VALDEÓN”**

Según artículo 4.2 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.

A) NOMBRE DEL PRODUCTO.

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.) “QUESO DE VALDEÓN”

B) DESCRIPCION DEL PRODUCTO.

Los quesos afectados por la indicación geográfica protegida “Queso de Valdeón” son de tipo azul, grasos, elaborados con leche de vaca o con mezcla de leche de vaca con leche de oveja y/o cabra y se presentan enteros o batidos.

1. Características del queso entero:

- Características morfológicas:
 - Forma cilíndrica, con las caras superior e inferior ligeramente cóncavas.
 - Altura máxima de 15 centímetros y Diámetro máximo de 25 cm.
 - Pesos desde 0,5 a 3 Kg.
- Características fisico-químicas:
 - Porcentaje de materia grasa igual o superior al 45% sobre el extracto seco
 - Humedad mínima del 30%
 - Porcentaje de sal inferior al 3,5 %.
- Características organolépticas:
 - Corteza natural, delgada, blanda, de color amarillento y con tonalidades grisáceas.
 - Corte de textura lisa, con presencia numerosa de oquedades distribuidas homogéneamente, irregulares y de tamaño variable, con aspecto azul-verdoso.
 - Pasta de color blanco marfil que evoluciona hacia color crema, de intensidad brillante, con presencia de aureola débilmente marcada dependiendo del grado de maduración.
 - Pasta de baja elasticidad y friabilidad, firmeza débil y mediana deformabilidad, fundente al paladar, buena solubilidad y adherencia reducida.
 - Olores ligeramente ácidos o lácticos cuando los quesos son semimadurados, con olor muy específico a moho.

- A medida que avanza la maduración van desapareciendo los olores lácticos, el olor se hace más persistente e intenso, y aparecen olores y aromas a especias, afrutados e incluso aromáticos aunque se mantiene el olor a moho.
- El sabor es intenso, salado y picante, ligeramente ardiente, más acusado cuando el tiempo de maduración es mayor, aumenta asimismo con la presencia de leches de cabra u oveja.
- Buena persistencia de sabores, especialmente en los quesos más madurados.

El queso entero podrá comercializarse también en porciones obtenidas por sección transversal en la dirección de los radios del cilindro, conservarán la corteza natural y tendrán un peso mínimo de 250 gramos.

2. Características del queso batido:

- Características morfológicas:
 - Se presenta en envases con contenido neto entre 20 gramos y 1,5 kilogramos.
 - El batido es perfectamente homogéneo con ausencia total de corteza.
- Características físico-químicas:
 - Porcentaje de materia grasa igual o superior al 45% sobre el extracto seco.
 - Humedad mínima del 30%
 - Porcentaje de sal inferior al 3,5 %.
- Características organolépticas:
 - La crema es de color blanco marfil con tonalidades azul verdosas y poco brillante
 - Crema untuosa, mayor a medida que aumenta la temperatura del producto, de consistencia media, acercándose a mantecosa.
 - Olor ligeramente ácido o láctico, a moho, persistente e intenso.
 - Crema que funde bien al paladar, con buena solubilidad y adherencia media.
 - Sabor intenso y picante que aumenta con la presencia de leches de cabra u oveja.
 - Sabor salado intenso, sensación ligeramente ardiente.
 - Buena persistencia de sabores.

C) DELIMITACION DE LA ZONA GEOGRAFICA

La zona de elaboración de queso protegido por la Indicación Geográfica Protegida es la constituida por el término municipal de Posada de Valdeón (León).

Se encuentra en el Valle de Valdeón, situado en el extremo Noreste de la provincia de León, en el Parque Natural de los Picos de Europa. Limita al Norte y Oeste con el Parque Nacional de la Montaña de Covadonga, en la Comunidad Autónoma de Asturias; al Este con la Comunidad Autónoma de Cantabria, y al Sur con la Reserva Nacional de Riaño.

Tiene una extensión de 166 kilómetros cuadrados.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Los elementos que prueban que el producto es originario de la zona son los procedimientos de control y certificación.

Aspectos que se tendrán en cuenta:

- Los quesos deberán proceder exclusivamente de queserías y locales de maduración inscritos en los registros del Consejo Regulador.
- Las queserías y locales de maduración deberán someterse a Evaluación Inicial, de cara a su inscripción, y a Evaluaciones periódicas, de cara a su mantenimiento, en los registros del Consejo Regulador.
- Los quesos deberán obtenerse según el método descrito en el apartado E) de este pliego.
- Solo salen al mercado con garantía de origen avalada por la marca de conformidad del Consejo Regulador los quesos que hayan superado todos los controles del proceso.
- El número de contraetiquetas entregadas por el Consejo Regulador a la industria quesera irá en función de las cantidades de leche elaboradas y tipos de queso elaborado en cuanto a peso.
- Los controles y evaluaciones periódicas se basarán en análisis de la leche a su entrada en la cuba de cuajado, inspección del método de obtención, revisión de la documentación, control de existencias, toma de muestras y ensayos de producto.
- Sobre las disconformidades detectadas el Consejo Regulador aplicará, si procediera, el régimen sancionador previsto en su Reglamento.
- El Consejo Regulador dispondrá de un registro, nominal y cuantitativo, de distintivos numerados, de credenciales de pertenencia y de certificaciones emitidas.

E) METODO DE OBTENCION DEL PRODUCTO

El queso de Valdeón se elaborará con leche de vaca o con mezcla de leche de vaca con leche de oveja y/o cabra. y tendrá una composición equilibrada entre grasas y proteínas, conforme a las diferentes características productivas estacionales de las especies de procedencia.

El método de obtención obedece a las siguientes fases y en el siguiente orden:

- La leche recibida en las queserías será filtrada y posteriormente introducida en los depósitos de recepción, manteniéndola a 4°C hasta su traslado a la cuba de cuajado.
- Los niveles analíticos mínimos en la cuba de cuajado, una vez mezclada la leche de las diferentes especies, serán los siguientes:
 - Materia grasa (%): 3,5
 - Proteína (%): 3,1
 - Extracto seco (%): 12,0
- La cuajada será ácido-láctica utilizándose la dosis de cuajo precisa para que la coagulación se realice en un tiempo comprendido entre 60 y 120 minutos. En la cuba de cuajado se realiza la inoculación del hongo *Penicillium*. La temperatura de la leche en el momento de la coagulación, y durante este proceso, oscilará entre 28 y 32 °C.
- El corte de la cuajada deberá hacerse de forma que se obtenga un grano de aproximadamente un centímetro cúbico, dejándose en reposo entre 14 y 17 minutos. Posteriormente se agitará y se desuerará.

- El moldeado se realizará en moldes cilíndricos, dejando el grano suelto. Al cabo de dos o tres horas se dará un volteo, permaneciendo en reposo veinticuatro horas.
- El salado se realizará con sal seca, el primer día por una de las caras y el segundo día por la otra.
- Posteriormente, los quesos se someterán al proceso de pinchado con el fin de airearlos internamente.
- Maduración: La temperatura de los locales de maduración estará entre los 5 y 10°C y la humedad será mayor del 85 por 100. Salvo en lo que sea estrictamente necesario para mantener estas condiciones ambientales, la maduración se realizará en condiciones naturales.
El periodo de maduración tendrá una duración mínima de dos meses para los quesos elaborados con leche cruda, y de un mes y medio para los elaborados con leche pasteurizada.
Durante el periodo de maduración se aplicarán las prácticas de volteo y limpieza necesarias para que el queso adquiriera sus características peculiares.
- El queso cuando se presente batido se obtendrá a partir de queso elaborado y madurado mediante el procedimiento descrito anteriormente y cumplirá las características morfológicas, físicas y organolépticas descritas en el epígrafe B) de este pliego de condiciones. Para su elaboración se aplicarán exclusivamente los siguientes procesos:
 - Eliminación de la corteza del queso entero
 - Troceado de la pasta.
 - Batido de la misma hasta adoptar consistencia de pasta homogénea.
 - Envasado.
- En el último momento, previo a la expedición al mercado, se procede al etiquetado y contraetiquetado de los quesos y de los envases de queso batido.

Se considerarán prácticas prohibidas en la elaboración de “Queso de Valdeón”:

- a) La adición en cualquiera de las fases de obtención de producto de cualquier clase de colorantes, 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.

F) FACTORES QUE ACREDITAN EL VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

HISTÓRICO

La producción de queso en el valle de Valdeón se remonta a la época prerromana, utilizándose en esta época como materia prima la leche de cabra.

Las primeras referencias escritas a la elaboración de queso en el valle de Valdeón se remontan a mediados del siglo XIX. Pascual Madoz, en su “Diccionario” (1845-1859) hace referencia a la producción de quesos y a la importancia del ganado cabrío en los pueblos del Valle de Valdeón.

En la segunda mitad del siglo XIX la producción de queso en el valle de Valdeón era una ocupación importante. Cuando el ganado pastaba en las majadas de altura durante el verano, la leche se transformaba en queso en las propias cabañas o se transportaba al valle. El Conde de Saint-Saud da fe de ello en 1892: “Las fuertes mozas de Valdeón suben allí mañana y tarde, con sus albarcas de tres tarugos en la base- las madreñas-, cargando a la base un zurrón de piel de cabra en el que a la ida llevan la comida y al regreso traen los odres con la leche ordeñada en la majada”.

Existen diversos testimonios que reflejan que la elaboración de queso azul en el Valle de Valdeón para su comercialización en mercados regionales constituyó una actividad importante a partir de principios del siglo XX. Entre todos ellos es especialmente relevante el de Doña Marmeta Pérez Marcos: “Mi familia es toda de Caín y yo nací también allí en el año 1922; mis padres heredaron la fórmula de sus antepasados y así fué como lo hice yo hasta hace bien poco. Echábamos “cuaju” de cabritín, cuajábamos entre 50 y 60 litros de leche al día, se hacía quesos de poco más de a kilo. Les íbamos a vender con un burro hasta Puentealmuey, que está a más de 50 kilómetros de distancia. Nada más terminar la guerra los vendía a 36 pesetas el kilo. A Arenas de Cabrales se empezó a ir a vender quesos después de la guerra, no antes. Los quesos se hacían de leche de cabra y oveja y un poquitín de vaca, y echábamos el cuajo. Cuando estaba cuajidín lo echabas en el “arno”, luego los ponías en una “duerna” y allí iba soltando el suero durante un par de días. Los sacábamos y los poníamos sobre las tablas en las chozas de las majadas a secar. A los quince días estaban listos. Pero para que se pusieran azules y buenos los llevábamos a las cuevas. Después de un mes el queso estaba buenísimo”.

Actualmente, en el valle de Valdeón coexisten procesos de elaboración similares a los utilizados hace varios siglos, con otros a los que se han incorporado nuevas tecnologías. No obstante, siguen plenamente vigentes los principios básicos del proceso de elaboración que se mencionan en el testimonio anteriormente transcrito.

NATURAL

La zona delimitada está inmersa entre importantes barreras naturales que la convierten en una zona perfectamente definida, siendo estas barreras el puerto de Panderruedas (1.450 metros), el puerto del Pontón (1.311 metros) y el puerto de Pandetrave (1562 metros).

Entre las altas montañas se encuentra una profunda depresión con una altitud media de 650 metros.

La climatología de la zona delimitada puede calificarse como de alta montaña. Los inviernos son fríos y largos, con heladas frecuentes (más de 100 días entre noviembre y abril), y abundantes precipitaciones, frecuentemente en forma de nieve.

Los veranos son cortos y frescos (temperatura media de las mínimas del orden de 5-6°C y de las máximas de 18°C), con precipitaciones abundantes, aunque éstas se acortan con respecto al resto del año; la humedad relativa en verano sigue siendo alta debido a las brumas y nieblas.

La precipitación media anual es de 1100 mm. en el valle y 1800 mm. en las cumbres de las montañas.

Este microclima peculiar junto con las prácticas de elaboración, son las propicias para el desarrollo de la flora microbiana inoculada que caracteriza a estos quesos.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

Nombre: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “Queso de Valdeón”

Dirección: c/ El Cantón s/n . 24915-Posada de Valdeón (León)

Teléfono: 609.085770

Fax: 987. 215596

E-mail: pedro_fermig@yahoo.es

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “Queso de Valdeón” estará en disposición de cumplir con la norma EN-45011 “Criterios generales relativos a los organismos de certificación de productos”.

H) ETIQUETADO Y MARCA DE CONFORMIDAD

En las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, figurará obligatoriamente la mención “Indicación Geográfica Protegida Queso de Valdeón”, así como el logotipo del Consejo Regulador. Deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador.

Asimismo irán acompañadas de la marca de conformidad de la Indicación Geográfica Protegida que será la contraetiqueta numerada emitida por el Consejo Regulador. Esta marca de conformidad permitirá asegurar la trazabilidad del producto.

La contraetiqueta numerada deberá colocarse de modo que no pueda ser reutilizable. En ella figurará obligatoriamente la mención “Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Queso de Valdeón” y el logotipo de la misma.

El Consejo Regulador establecerá en su Manual de Calidad las normas complementarias sobre el uso de la marca de conformidad de la Indicación Geográfica Protegida, en cuanto a tamaños y ubicación en el producto.

