



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92
SOLICITUD DE REGISTRO: art.5 () art.17 (X)

DOP (X) IGP ()
Número nacional del expediente:

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: I.N.D.O. - DIRECCIÓN GENERAL DE POLÍTICA ALIMENTARIA - SECRETARÍA
GENERAL DE ALIMENTACIÓN DEL M.A.P.A.
Dulcinea, 4 28020 Madrid - España
Teléfono: 347.51.57 Fax: 539.94.14

2. Agrupación que presenta la solicitud de registro:

- a) Nombre: CONSEJO REGULADOR DE LA D. O. "PICÓN-BEJES-TRESVISO"
b) Dirección: La Casona de Tama. Tama. 39583 CASTRO CILLORIGO (Cantabria)
c) Composición: productor/transformador () otro ()

3. Nombre del producto: "PICÓN-BEJES-TRESVISO"

4. Tipo de producto: (véase lista) QUESO - Clase 1.3

5. Descripción del producto: resumen de las condiciones del artículo 4 (a))

a) nombre: véase punto 3 DENOMINACIÓN DE ORIGEN "PICÓN-BEJES-TRESVISO"

b) descripción: Queso graso, forma cilíndrica con caras planas, corteza blanda, delgada, untosa; pasta compacta y con ojos, untosa, de color blanco con zonas y vetas de color azul-verdoso; sabor levemente picante.

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 (artículo 4).

d) historia: Leche con las características exigidas en los artículos 6º y 7º, procedente de las ganaderías inscritas, ubicadas dentro de la zona de producción; la materia prima, el proceso de elaboración y maduración se lleva a cabo bajo el control del Consejo Regulador en industrias inscritas, saliendo al mercado certificado y con su garantía avalada por el Consejo Regulador.

e) obtención: Leche procedente de la mezcla de vaca (Tudanca, Pardo Alpina y Frisona), oveja (Lacha) y cabra (Pirenaica y Cabra de los Picos de Europa). La coagulación se realiza en un tiempo mínimo de una hora a una temperatura de 22º a 26º C. El moldeado se realiza en moldes redondos, dejando el grano suelto, para que se puedan formar los ojos donde se desarrollará el penicilium. El salado se hace con sal seca. La maduración se hará en cuevas naturales de caliza, con una altitud de 500 a 2.000 metros.

f) vínculo: Queso típico de la zona de gran tradición, de compleja maduración, realizada en cuevas, los quesos se colocan en tablas de madera, volteándolos y humedeciéndolos cada quince días y quitando los mohos exteriores para favorecer la penetración del "penicilium" verdadero artifice del proceso, el cual se desarrolla gracias a las condiciones favorables de humedad y altitud. Se comercializa envuelto en hojas de Acer Pseudoplatanus L.

g) control: Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Picón-Bejes-Tresviso"
Dirección: La Casona de Tama. Tama. 39583 CASTRO CILLORIGO (Cantabria)

h) etiquetado: mención obligatoria "Picón-Bejes-Tresviso". Etiquetas autorizadas por el Consejo Regulador. Contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador.

i) requisitos legislativos nacionales (si se diera el caso)

Ley 25/1970, de 2 de diciembre; Orden Ministerial de 6 de octubre de 1987 por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación Genérica "Quesos de Liébana" y su Órgano Rector.

A RELLENAR POR LA COMISIÓN

Número CEE V1814/ESP/0084/94.1.24
Fecha de recepción del expediente completo: 30.09.94.