



Representación Permanente de España
ante la
Unión Europea

DEVI AGRICULTURE
06849 22 FEB 00 11:30
B4

Bruselas, 21 de febrero de 2000

Sr. D. François Vital
Jefe de Unidad - DG VI.B.I.4
Bur. 5/140
Comisión de la UE
Loi 120 - Bruselas

23-02-2000
SP
9

Asunto: Solicitud de Registro de la Denominación de Origen Protegida "Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya"

De acuerdo con lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CEE) 2081/92 del Consejo de 14 de julio, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, adjunto se remite nuevo Pliego de Condiciones y ficha resumida correspondiente a la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida "Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya". Se ha modificado el apartado g) del Pliego de Condiciones así como el correspondiente 4.7 de la ficha resumida, referido a la estructura de control, que será la empresa CALITAX en lugar del Consejo regulador.

Un atento saludo,

VI BI Nº
DATE: 22 FEB 1998
1 2 3 4

José Manuel Rodríguez Molina

REPR. PERM. ESPAÑA U.E.
BRUSELAS
SALIDA
Fecha 21-02-2000
A2-4-4673



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN
Subdirección General de Denominaciones de Calidad

Pº Infanta Isabel, 1
28071 MADRID

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA "QUESO DE L'ALT URGELL Y LA Cerdanya"

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA "QUESO DE L'ALT URGELL Y LA Cerdanya"

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Queso de pasta prensada, graso, curado, elaborado a partir de leche de vaca pasteurizada, procedente de las comarcas del Alt Urgell y La Cerdanya.

Características de la materia prima

La leche utilizada para la elaboración del queso de L'Alt Urgell y la Cerdanya procede exclusivamente de este territorio enclavado en la vertiente sur del Pirineo centro-oriental. Las vacas son de raza frisona y en su alimentación básica están muy presentes los abundantes pastos y forrajes de dichos valles, idóneos para la producción lechera. La leche es recogida diariamente, sin excepción, para así optimizar la calidad. Esta materia prima se somete a estrictos controles inmediatos que aseguran que su acidez no supere los 16 grados Dornic, y a través de una muestra diaria conseguir la ausencia absoluta de residuos antibióticos o inhibidores de la fermentación láctica, así como un nivel de *Clostridium tirobutyricum* no superior a las 2000 esporas/litro.

En la elaboración de este queso se utilizan como materias primas la leche entera pasteurizada, fermentos lácteos y sal. Como aditivos facultativos se podrán utilizar: Cloruro de calcio y Pimaricina para el tratamiento de la superficie, no admitiéndose el uso de ningún tipo de colorante, o la presencia de residuos de antibióticos, inhibidores de la fermentación y otros aditivos.

Características organolépticas del queso

Forma: cilíndrica

Corteza: natural ligeramente húmeda y de color pardo claro, y con olor propio de los fermentos sembrados en su superficie.

Pasta: color crema o marfil; ojos abundantes de origen mecánico, pequeños de forma irregular, distribuidos por toda la pasta.

Textura: Semiblanda y de consistencia cremosa y tierna.

Aroma: dulce y penetrante.

Sabor: suave, franco agradable, muy característico de este queso.

La composición del queso será:

-Extracto seco: mínimo 54%



- Materia grasa sobre extracto seco: mínimo 50%
- Cloruro de Sodio: 1,5 a 2,5%

C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona amparada por esta denominación corresponde a los términos municipales de las comarcas de l'Alt Urgell y la Cerdanya, de las provincias de Lérida y Gerona enclavadas en el Pirineo Catalán centro-oriental.

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

Los elementos que prueban que el queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya es originario de la zona son:

- El queso amparado se elabora con leche de vacas frisonas, procedente de explotaciones inscritas en el Registro de Explotaciones ganaderas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida.
- Las explotaciones ganaderas estarán controladas por la estructura de control.
- Las plantas elaboradoras, deberán estar ubicadas dentro de la zona de producción e inscritas en el correspondiente registro, siendo sometidas a los controles de la estructura de control.
- El producto final se somete a los análisis correspondientes para poder garantizar su calidad.
- Finalizados todos los controles citados anteriormente, el producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada en la etiqueta numerada del Consejo Regulador.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

El queso amparado por la Denominación de Origen Protegida "Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya" se elabora con la leche procedente de granjas inscritas en los correspondientes registros del Consejo Regulador, que debe cumplir las condiciones que se indican en el apartado B). Descripción del producto.

La elaboración del queso amparado se inicia por un proceso de homogeneización y pasteurización de la leche, para eliminar cualquier microorganismo que pudiera alterar la calidad del producto. A continuación pasa a los tanques de cuajado para provocar su coagulación, mediante la adicción de



los fermentos lácteos, permaneciendo en ellos durante 30 minutos a una temperatura de 30 a 33^o C. Después de la coagulación se procede a la fragmentación de la cuajada y separación del suero lácteo. La masa obtenida se moldea para darle el formato característico y se prensa. Adquirida la forma definitiva, cilíndrica con bordes ligeramente redondeados, con un diámetro de 195 a 200 mm y de 2,5 Kg de peso aproximadamente, se sumerge en salmuera, con una temperatura de 10 a 15^o C para adquirir el punto de salazón. Por último se procede a la maduración en las cavas donde, durante los primeros días, se sembrará la corteza con fermentos aromáticos específicos.

El tiempo que este queso permanece en las cavas es como mínimo de 45 días y ello le proporciona su cremosidad, consistencia, cuerpo y carácter.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO

1. Histórico

Las comarcas del Alt Urgell y la Cerdanya forman parte de la España húmeda que va desde Galicia hasta los Pirineos Catalanes. La abundancia de los pastos, de los valles de Alta montaña de estas dos comarcas, ha permitido, como se comentará mas adelante que la vaca sea la especie predominante. La tradición quesera de esta zona es muy antigua, aunque hasta la incorporación masiva de las reses vacunas a su economía no se dio una producción quesera industrial. Hasta ese momento la elaboración de los quesos en estas comarcas era casera y artesanal. El queso se elaboraba en las masías para consumo familiar y los pequeños excedentes producidos se vendían en las ferias de ámbito local y comarcal.

El ganado bovino de estas comarcas de montaña reunía dos productos esenciales: la carne y la leche. Por una parte la vaca aranese, buena lechera y por otra, la cerezana (de la Cerdanya) de alta rusticidad.

En relación a la agricultura, hasta principios de siglo la viña y en menos importancia el almendro y el olivar ocupaban extensiones importantes de terreno. Por otra parte tal como corresponde a comarcas de montaña que tenían difíciles comunicaciones con el exterior dedicaban una parte importante de su superficie agrícola para la producción de alimentos para autoconsumo.

En los primeros años de este siglo la Filoxera asoló nuestro país. Siendo la viña el recurso agrícola fundamental de la zona, esta plaga representó una auténtica desgracia para los agricultores. Era preciso, por tanto, encontrar otros medios para estimular la vida económica. La viña, el olivar y el almendro fueron sustituidos por los prados naturales y artificiales que exigía la creciente producción de leche, ya que estas



comarcas decidieron orientar parte de su economía a la producción ganadera.

El primer ensayo de explotación intensiva se realizó en 1915 con la fundación de la Cooperativa del Cadí, cuyo primer objetivo fue la producción y comercialización de carne. Se planteó la conveniencia o no de mantener la raza autóctona, o importar razas especializadas. Este interrogante también fue formulado por el veterinario Roselle Vilar en su libro "Las vacas y la producción de leche" en 1923.

Finalmente se decidieron por importar ganado suizo que era buen productor de leche y de carne, cruzándose los sementales con los ejemplares mas lecheros de las razas autóctonas. Pronto se produjo una situación imprevista, el incremento de la producción de carne creaba un excedente de leche que era necesario comercializar, lo que dio lugar a la aparición de las primeras elaboraciones de queso que desde un principio presentaron un producto con características diferenciales apreciadas hasta nuestros días.

La orientación ganadera de la zona empezó a cambiar y la carne dejó de constituir el producto básico para dejar paso a la leche. La demanda creciente de este producto indujo a los ganaderos a modificar la estructura productiva del Alto Urgel y la Cerdanya (Enric Canut "Los quesos de Cataluña" 1980). En 1930, a partir del queso tradicional de esta zona, se implantaron nuevas técnicas para la mejora de su calidad.

En la actualidad la producción de leche en estas comarcas es de 200.000 litros al día aproximadamente, siendo la principal fuente de ingresos de la mayor parte de las explotaciones pirenaicas del Alt Urgell y la Cerdanya. El destino principal de esta leche es su industrialización, fundamentalmente en la elaboración de queso y mantequilla, por lo que el grado de dependencia producción, elaboración y comercialización es manifiesto. Esto ha sido posible gracias a la organización y estructuración implantadas por el sistema cooperativo.

La Cooperativa del Cadí, única productora, recoge la leche producida en estas comarcas a mas de 260 ganaderos cuyas explotaciones de difícil acceso o al menos apartadas de las rutas mas transitadas, podrían encontrar demasiadas dificultades para comercializar directamente los quesos que hubieran podido elaborar directamente en sus granjas.

Esta fue la primera cooperativa lechera creada en España que consiguió mucho antes de la llegada masiva del turismo de montaña mantener una población rural que no solo preserva el territorio y el paisaje, sino que además puede subsistir con dignidad gracias al valor añadido de unos productos apreciados y reputados, especialmente



Cataluña, por sus cualidades organolépticas bien definidas.

La gran reputación del Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya en Cataluña, está directamente relacionada con el hecho de haber sido, durante la época de los años 40 a los años 60, el principal queso comercializado en los grandes núcleos de población como Barcelona, siendo su consumo significativamente superior al del resto de quesos españoles.

Hoy día el queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya sigue siendo uno de los quesos de Cataluña de mayor producción y consumo. Este queso ha conservado, desde el inicio de su producción hasta nuestros días, sus características de calidad potenciadas por la introducción de las mejoras tecnológicas más adecuadas a su proceso de elaboración. Todo ello queda patente en el reconocimiento que los consumidores tradicionalmente confieren a este queso.

2. Natural

a) Orografía

El queso del Alt Urgell y la Cerdanya, proviene exclusivamente de la leche de vaca producida y elaborada dentro del espacio geográfico que constituyen dos de las comarcas catalanas enclavadas en la vertiente sur del Pirineo centro-oriental: "l'Alt Urgell" y "La Cerdanya", el primero orientado norte-sur y el segundo de levante a poniente. Ambos territorios conforman una franja estructurada por un número considerable de valles de alta y mediana montaña en la cuenca del Segre, cruzados por el curso superior del río y el de sus afluentes, torrentes y riachuelos cuyas fuentes nacen en las cumbres de la cordillera y sus estribaciones.

La Cerdanya es en realidad una gran fosa de origen tectónico que con las aguas provenientes de los circos glaciares que la rodeaban, se convirtió al final de la época miocénica en un inmenso lago. La erosión glaciar y fluvial moderaron los valles circundantes y llenaron de materiales de sedimentos este gran lago, dando lugar al fértil valle actual que es La Cerdanya. Como picos más destacables que rodean esta comarca, cabe señalar al levante el Puig Mal de 2913 metros y el Pic del Segre de 2.844 metros, en cuyas faldas nace el río Segre. Al norte destacamos el Puig Pedrós y la Tossa Plana, ambos de 2.911 metros. Al sur el valle se cierra con la impresionante sierra calcárea del Cadí, escarpada y con multitud de canales y que culmina con el Puig de la Canal Baridana de 2.648 metros, su punto más elevado. La cabecera natural al norte del Alt Urgell la constituye el Principado de Andorra, de cuyas cumbres más elevadas nacían los glaciares cuaternarios que modelaron junto al río que lleva su nombre, los valles del Valira. Al este linda con el valle de La Cerdanya y los picos de



Monturull de 2.760 metros y la Sierra del Cadí (compartida entre las dos comarcas).

b) Suelos

Como en el resto de la Cordillera Pirenaica, la geomorfología empezó a finales del Paleozoico cuando el impulso de fuerzas compresoras profundas emergieron del fondo de un geosinclinal marino grandes paquetes de esquistos, magras siluvianas, carbonos, conglomerados y greses permianos. En las distensiones que siguieron a las compresiones aparecieron fallas por donde surgieron eyecciones graníticas postectónicas. La erosión, fundamentalmente glacial y fluvial, a lo largo del Paleozoico y del Mesozoico hasta el Paleogeno inicial, originó las superficies de erosión y sedimentaciones, estas últimas dieron lugar a los fértiles valles del Alt Urgell y La Cerdanya.

Actualmente los suelos de los valles pertenecientes a la cadena asial (mas al norte), son pizarrosos, silíceos y con pH ácido, mientras que los de los valles prepirenaicos son calcáreos y de pH alcalino.

C) Clima

En todo este ámbito predomina el clima submediterráneo, influenciado por la montaña, relativamente frío, con cielos limpios libres de nieblas y muy buena exposición solar, condiciones naturales que confieren a las especies vegetales de sus verdes praderas, o zonas de pastoreo en función de los niveles de altitud, unas características peculiares, particularmente idóneas para la alimentación del ganado.

La pluviometría se caracteriza por precipitaciones medias anuales del orden de 700 mm. que aumentan considerablemente con la altitud (hasta 1400 mm.). El índice máximo se registra en otoño y primavera.

Las temperaturas medias anuales se sitúan entre los 12^o del extremo meridional y los 5^o en las cotas mas altas. Los inviernos son fríos en toda la comarca, incluso en los valles, donde se registran temperaturas muy bajas durante la noche. Los veranos son frescos, exceptuando los valles, donde el día suele ser bastante caluroso. En las alturas de las montañas las temperaturas descienden y las lluvias aumentan, no son raras las temperaturas mínimas absolutas durante el invierno de -15^o C en el Alt Urgell y de -20^oC en la Cerdanya.

d) Hidrología

Toda la cadena hidrológica de los valles del Alt Urgell y la Cerdanya proviene de la fusión de las nieves de sus cumbres reforzada en períodos no invernales por las lluvias básicamente primaverales y



otoñales. Pequeños torrentes y riachuelos descienden precipitadamente de las cumbres a menudo con bellas cascadas.

Son muy habituales las agrupaciones lacustres de origen glacial que se encuentran en los antiguos circos glaciares, como por ejemplo circo y lagos d'Engorgs, lagos de Malniu, etc.

La erosión fluvial remodeló durante milenios los valles colaterales que confluyen en los valles principales del río Segre y Valira, uniéndose ambos justo en la Seo de Urgell, capital de la Comarca del Alt Urgell.

La abundancia de aguas de la extensa cadena hidrológica formada por los numerosos valles colaterales constituidos por los afluentes de los dos ríos, Segre y Valira, favorece el crecimiento de los abundantes pastos en los valles de ambas comarcas.

e) Flora

La vegetación espontánea autóctona varía según la altitud y la orientación. A grandes rasgos podemos distinguir:

Zonas de ribera y fondo de los valles: Abedules, álamos temblarines, alisos, chopos, olmos, avellanos castaños, robles, sauces y pinos.

Zonas altas: *Pinus silvestris*, *Abies alba* (abeto), *Pinus uncinata* (pino negro), este último es la especie arbórea más resistente a las condiciones climáticas extremas pirenaicas, pudiéndose encontrar incluso cerca de los 2.400–2.500 metros de altitud, donde su corte casi llega a ser arbusto debido al rigor del clima y las avalanchas de nieve.

Por encima de los 2.000 metros, en general, el bosque o piso subalpino da lugar al piso alpino, donde ya el bosque no crece y entra el dominio de las praderas de alta montaña, cuya flora predominante son las especies *Festuca pratensis*, *Festuca alpina*, *Oapratensis*, *Datylis glomerata*, *Sisleria Coerulea*, *Bromus erectus*, *Arrhenaterum elatius*. Por encima de dichas praderas la vegetación prácticamente desaparece para dar lugar a las "tarteres" o acumulaciones rocosas y los "congestes" o neveros, nieves perpetuas. En cotas más bajas encontramos las mismas especies exceptuando las típicas de alturas elevadas como la *Festuca pratensis* y *Festuca alpina*, además de los prados dedicados a cultivos forrajeros como son el trébol, ray-grass, alfalfa, esparceta y festuca.



3. Sistemas de producción y elaboración

a) Producción

La leche de vacas de raza frisona que pastan en los prados de las comarcas del Alt Urgell y La Cerdanya, proviene de las explotaciones de carácter familiar agrupadas en la cooperativa del Cadí, ubicada en la capital de la comarca del Alt Urgell (La Seo de Urgell), que es la encargada de la elaboración del queso. La leche una vez obtenida tras el ordeño se somete a refrigeración hasta su recogida que se realiza diariamente.

b) Elaboración

En el proceso de elaboración del queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya, descrito de forma detallada en el apartado E), cabe destacar como peculiaridades propias que le confieren sus características particulares: la utilización de fermentos de cultivo propio; el drenaje del suero antes del moldeado que dará lugar a los ojos característicos de la pasta; y la siembra en la corteza, durante los primeros días de maduración, con fermentos aromáticos específicos de superficie.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

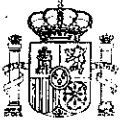
Nombre: CALITAX
Dirección: c/ Tuset, 10
08006 BARCELONA
Teléfono: 93 217 27 03
Fax: 93 218 51 95

La estructura de control cumple la norma EN-45011, según comunicación de la autoridad competente.

H) ETIQUETADO

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador. Figurará en estas obligatoriamente la mención: Denominación de Origen Protegida Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya junto con el logotipo de esta denominación.

El producto destinado al consumo irá provisto de etiquetas 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.



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN
Subdirección General de Denominaciones de Calidad

P^a Infanta Isabel, 1
28071 MADRID

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

-Ley 25/1970, de 2 de diciembre "Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes".

-Orden de 25 de enero de 1994 por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) 2081/1992