



## **Indicación Geográfica Protegida «Queso los Beyos»**

### **Pliego de condiciones**

#### **A) NOMBRE DEL PRODUCTO**

“Queso Los Beyos”

#### **B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Bajo la Indicación Geográfica Protegida “Queso Los Beyos”, quedan amparados los quesos elaborados con leche de vaca, de oveja o de cabra, cruda o pasteurizada, sin mezclar; de coagulación láctica, madurados durante un periodo mínimo de 20 días, o 60 días en el caso de que se elaboren con leche cruda; que cumplan con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones y reúnen las características que se describen a continuación.

##### Características físicas:

Forma: cilíndrica, con caras planas o ligera concavidad.

Dimensiones: altura entre 6 y 9 cm. y diámetro de 9 a 10 cm.

Peso: de 250 a 500 gramos.

##### Características químicas:

Extracto seco: Mínimo 50%

Grasa sobre extracto seco: Mínimo 45%

Proteína sobre extracto seco: Mínimo 30%

##### Características sensoriales:

Corteza fina, rugosa, de color que varía entre amarillo cremoso o amarillo pálido y pardo claro, dependiendo de la especie de procedencia de la leche: de vaca, de cabra o de oveja, respectivamente.

Pasta, de semidura a dura, cerrada, sin ojos fermentativos y escasa presencia de aberturas de origen mecánico, quebradiza o desmenuzable al corte; de color blanco en los de leche de cabra y marfil o amarillo pálido en los elaborados con leche de oveja y de vaca.

Textura firme, de elasticidad nula o muy débil y friabilidad media o alta.



Olor y aroma suaves, dentro de la familia láctica, olor y aroma más intenso en el queso de oveja y cabra que recuerdan ligeramente la especie de la que proceden.

Sabor suave, que se torna más intenso en los de oveja, con ligeros toques a ovino o caprino, en quesos de oveja y de cabra; poco salado y ligeramente ácido, agradable y equilibrado, con regusto láctico fresco en los de vaca y más intenso y persistente en los de oveja y cabra.

### C) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica delimitada para la producción de los quesos amparados mediante la Indicación Geográfica Protegida “Queso Los Beyos”, es aquella en la que tradicionalmente se vienen produciendo y madurando estos quesos. Se encuentra ubicada en la vertiente atlántica de la cordillera Cantábrica, en su sector centro oriental, coincidiendo una parte del territorio con el macizo occidental de los Picos de Europa, constituyendo en su conjunto la cuenca alta del río Sella, que tras su nacimiento en el puerto del Pontón, discurre, en su curso alto, por los municipios de Oseja de Sajambre, Ponga y Amieva, a través del desfiladero de Los Beyos.

La zona, abarca los municipios de Ponga, Amieva y Oseja de Sajambre, los dos primeros pertenecen, administrativamente a la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias y el de Oseja de Sajambre a la de Castilla y León. A continuación se muestra una tabla explicativa.

PAÍS	COMUNIDADES AUTÓNOMAS	PROVINCIAS	MUNICIPIOS
ESPAÑA	PRINCIPADO DE ASTURIAS	ASTURIAS	PONGA
			AMIEVA
	CASTILLA Y LEÓN	LEÓN	OSEJA DE SAJAMBRE

La superficie total es de 402,48 km<sup>2</sup>. Limita al norte con los municipios de Piloña y Parres; al oeste con el de Caso; al sur con el de Burón y al este con los de Valdeón y Cangas de Onís.

Todas las fases de elaboración, incluida la maduración, de los quesos amparados bajo la Indicación Geográfica, se realizan en la zona delimitada.



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

Para probar que el producto es originario de la zona y que cumple con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones de la IGP, se establecen una serie de medidas, definidas a continuación:

### Registros de instalaciones

El organismo de control gestiona los registros de queserías, y locales de maduración, en los que se detallarán, como mínimo, los datos relativos a la identificación y catalogación del establecimiento.

La elaboración y maduración de los quesos amparados, se realiza exclusivamente en los locales inscritos en estos registros.

### Certificación del producto

Los quesos elaborados de acuerdo a los requisitos establecidos, amparados por tanto por la IGP "Queso Los Beyos" serán identificados, por el propio elaborador, con una etiqueta numerada, como aval de cumplimiento y garantía de origen. Las etiquetas se fijarán en cada una de las piezas, de forma que permitan su perfecta identificación y el seguimiento del producto en su comercialización.

### Trazabilidad

Se instaura, en los distintos locales mencionados un sistema de mantenimiento de la trazabilidad.

Los operadores deben disponer de una serie de registros que abarcan desde la recepción de la materia prima hasta la expedición del producto final, en consonancia con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones, garantizando la trazabilidad del producto mediante la identificación en cada una de las etapas de producción.

Para su posterior comprobación, se mantendrán, como mínimo, los siguientes registros:

**Registro de recepción de materias primas:** Se consignarán los datos referidos al tipo de materia prima, origen, fecha de recepción, volumen y número de albarán o factura.

**Registro de elaboración:** En éste, quedará constancia de la correlación entre la materia prima y el producto elaborado, cantidades, fecha de elaboración y número de lote de fabricación asignado, así como la cantidad de quesos, de cada lote, que entran en la cámara de maduración y los que finalizan, tanto de forma correcta como incorrecta, el proceso.

**Registro de expedición:** Se recogerá la correlación entre las unidades de producto elaboradas aptas para ser comercializadas bajo el amparo de la IGP, identificadas con el número de lote de fabricación, y la serie o series de etiquetas



numeradas utilizadas en el producto final; la fecha de expedición, cantidad, y destino del producto.

## E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

### Características de la leche, transporte y almacenamiento

La leche utilizada para la elaboración de los quesos protegidos será el producto natural integro obtenido del ordeño higiénico de vacas, de ovejas o de cabras, sanas, que presente las siguientes características:

a) Limpia, sin impurezas, exenta de calostros, productos medicamentosos y conservantes, y que cumpla los criterios microbiológicos; tal como se establece en la normativa vigente.

b) Exenta de cualquier sustancia que pueda influir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso, así como en las condiciones higiénicas y sanitarias del mismo.

El transporte de la leche, se realizará en buenas condiciones higiénicas, en cisternas isotérmicas o frigoríficas, o bien utilizando cualquier otro sistema, autorizado para uso alimentario, que garantice que la calidad de la misma no se deteriore.

Durante el almacenamiento se evitará todo riesgo de contaminación y se mantendrá a una temperatura igual o inferior a 6° C, durante un tiempo máximo de 24 horas hasta su elaboración.

### Método de elaboración

1 – Coagulación: La coagulación es láctica, se realiza en la cuba de cuajado y comienza con la incorporación, sobre la leche, de los fermentos lácticos y una pequeña cantidad de cuajo. Si se utiliza leche cruda no es necesaria la adición de fermentos. Se podrá añadir, además, cloruro cálcico para favorecer la coagulación.

El tiempo de coagulación será de 12 a 24 horas desde el momento en que se añade el cuajo hasta que la cuajada adquiere la consistencia y acidez adecuada. Durante todo el proceso se mantiene la temperatura entre 23 y 26° C.

2 – Corte de la cuajada: Dentro de la cuba de coagulación, se podrá dividir la cuajada en porciones para aumentar la superficie de desuerado, favoreciendo así la evacuación del suero. Con una espátula se realizarán cortes simples en sentido longitudinal y transversal de forma cuidadosa y lenta con el fin de no deshacer el coágulo. Esta fase no es imprescindible ya que el desuerado se produce también durante la etapa de moldeado.

3 – Moldeado y salado: Una vez obtenida la cuajada, se va introduciendo en moldes de plástico de uso alimentario perforados. La masa, que inicialmente ocupaba todo el recipiente, irá comprimiéndose por su propio peso y se podrá



rellenar dos o tres veces en la primera hora para que al final del proceso, quede reducida a un cilindro cuya altura es ligeramente inferior al diámetro.

Con el objeto de regular el crecimiento bacteriano para favorecer una adecuada maduración, contribuir a la pérdida de suero y potenciar el sabor del queso, durante el moldeado, se procede al salado manual espolvoreando sal refinada por ambas caras de la cuajada, dejando transcurrir unas horas entre el salado de una cara y la otra, volteando cada vez que se incorpora sal en una de ellas.

La duración total de esta etapa, moldeado–salado, será entre 24 y 48 horas.

4 - Maduración: Una vez retirados los quesos de los moldes, comienza la fase de maduración. Los quesos se pueden mantener entre dos y cuatro días sobre bandejas perforadas a una temperatura de 12 a 14º C, para pasar a continuación a la cámara o local de maduración, donde permanecen un mínimo de dieciséis días a una temperatura entre 8 y 12º C y a una HR comprendida entre el 75% y el 85%. El tiempo mínimo de maduración, total, es de veinte días.

En el caso de utilizar leche sin pasteurizar, el periodo de maduración mínimo será de sesenta días

Los primeros días se realizan volteos diarios, que se irán distanciando a medida que se vayan secando los quesos, para que maduren de forma homogénea.

En el local o cámara de maduración, se identifica de forma inequívoca cada lote de producción, de forma que se garantice la trazabilidad del proceso.

## F) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

### a) Histórico

El queso Los Beyos, goza tradicionalmente de reconocido prestigio en la región asturiana y municipios leoneses próximos a la zona delimitada, asociado siempre a su lugar de procedencia.

Toman su nombre del gran desfiladero de Los Beyos, horadado en la roca caliza por el río Sella en su recorrido por los municipios de Oseja de Sajambre, Ponga y Amieva, zona de producción.

El topónimo que da nombre al desfiladero sería a su vez atribuido por algunos autores a la parroquia de San Ignacio de Beyos (Ponga), muy próxima a la garganta compartida, en exclusiva, por los tres municipios.

Desde el punto de vista etimológico, “Beyo” o “Beyu”, se describe como una palabra céltica latinizada con significado de “zanja”, “arroyo”; derivando la utilización del término dentro de la zona descrita, en sinónimo de garganta profunda, foz, o encajonamiento de un río. En Amieva también aparece como nombre propio de alguna de estas formaciones geográficas (*arroyo de el Veyo*).



Ponga, Amieva y Oseja de Sajambre, términos municipales limítrofes entre sí y vinculados por razones orográficas permanecieron históricamente mal comunicados con el resto de municipios; relacionándose entre ellos y compartiendo costumbres sobre una base territorial con abundantes características comunes, independientemente de los límites administrativos. Su relación se intensificaba en las majadas de los puertos donde convivían varios meses pastoreando el ganado.

Aunque numerosos documentos avalan la actividad ganadera, desde tiempos remotos, como la principal forma de subsistencia en la zona, habrá que esperar hasta el siglo XVIII para encontrar datos concretos sobre la existencia de los quesos en la misma. Aparecerán entonces como productos elaborados fundamentalmente para el propio consumo, sin apenas más excedentes que los precisos para hacer frente a las rentas señoriales y eclesiásticas, de lo que queda constancia en el Catastro del Marqués de la Ensenada (1752), donde se describe a cuantos quesos, entre otros productos, ascienden los derechos diezmales y primiciables que se adeudan en las diferentes parroquias de la zona. Más tarde también se utilizarían, aunque de forma comedida, como objetos de regalo, cambio o pago en las transacciones comerciales, o como una fuente directa de ingresos aprovechando los excedentes de leche. Estas actuaciones estarían limitadas en principio a un entorno local para ir extendiéndose con la implantación de los mercados a municipios limítrofes como el de Cangas de Onís.

En el diccionario de Miñano (1827), se hace referencia a la buena calidad de estos quesos y a su utilización por los caseros de las alberguerías situadas en los puertos de montaña, para obsequiar a los vecinos de los pueblos correspondientes. Asimismo relata, como la escasez de las cosechas, fue lo que hizo que sus habitantes buscaran otros recursos de subsistencia, siendo el principal la cría de ganado y como consecuencia, la elaboración de quesos y mantecas.

En las ordenanzas de los municipios de Oseja de Sajambre, de Ponga y de Amieva, las primeras del año 1779, queda constancia de la permanencia del ganado en las zonas altas de los puertos que compartían durante los meses de junio a septiembre; desde San Juan hasta San Miguel, así se cita en algunas de ellas. Durante esta época, tal como se relata en varios textos, los pastores poblaban las cabañas de las majadas, cuidando sus reses y elaborando quesos y mantecas. El resto del año, los animales permanecían durante un pequeño periodo del invierno (días de nieve) en los establos de los pueblos, para pasar a continuación a las cuadras de invernada en las majadas de los alrededores, de superior altitud, donde se mantenían gracias a la hierba recolectada en el verano, pastando cuando las condiciones climatológicas lo permitían.

El aprovechamiento mancomunado de pastizales, entre estos pueblos dio lugar en ocasiones a fuertes litigios y a escrituras de convenio entre ellos, vigentes en algunos casos en la actualidad. De todas formas, la estrecha relación entre los habitantes de las majadas, compartiendo un espacio físico y una forma de vida, significaría, casi con total seguridad, el origen de una actitud común en la utilización de los recursos disponibles, que les llevaría a elaborar quesos y mantecas con los



excedentes de leche. A ello contribuyeron, además, las comunicaciones por puertos y colladas, más favorables entre sí que con el resto de municipios circundantes, debido a las condiciones del relieve. A modo de ejemplo, relatan los vecinos de Oseja de Sajambre, como era mayor el número de matrimonios entre los habitantes de Oseja con los de Ponga y Amieva que con los de los municipios limítrofes, de su propia provincia (León). Igualmente las relaciones comerciales de este municipio eran más habituales con los dos concejos asturianos. Confluían los tres en el mercado dominical de Cangas de Onís, y es aquí donde se cree que se dio su nombre actual definitivamente, a este queso de características peculiares, cuando los compradores se referían a él como “el queso de Los Beyos”, precisamente por proceder de esta zona, ya que anteriormente y dentro del área de producción, era también habitual, el nombre de queso beyusco, como aparece documentado en algunos textos.

Estos quesos eran prácticamente idénticos entre ellos, tanto en su presentación como en su forma de elaboración, diferenciándose únicamente por el tipo de leche utilizada, que podía ser de vaca, de oveja o de cabra y excepcionalmente de sus mezclas como aprovechamiento de restos en casos puntuales, dando lugar a un queso que se consideraba de inferior calidad y que solo se utilizaría para el consumo familiar; pudiendo ser ésta la razón de que en algunos textos, aparezca también el queso de mezcla. No obstante, varios autores son contundentes al respecto y así en varios libros, entre ellos el de “Los quesos artesanales de Asturias” (1985), se deja constancia de que el queso Los Beyos, puede ser de vaca, de cabra o de oveja, pero que en la tradición local no se mezclaban las leches de especies diferentes”; hace también referencia a la estacionalidad en la producción de los quesos de cabra, y a la baja producción de los de oveja. A su vez, estos quesos de pequeñas dimensiones, de forma cilíndrica, de diámetro ligeramente superior a su altura; eran completamente diferentes de las variedades queseras desarrolladas en otros municipios como los de Cangas de Onís, Caso, Piloña o Valdeón, por nombrar algunos de los concejos limítrofes que poseen quesos de prestigio en las dos comunidades autónomas: “Cabrales”, “Queso Casín” y “Queso de Valdeón”

El autor José A. Fidalgo Sánchez, en el libro “Asturias, parada y fonda” (1988), se pronuncia en el mismo sentido “El queso Los Beyos, elaborado por los pastores del desfiladero del mismo nombre. Son quesos elaborados con leche de vaca, cabra y oveja, que no se mezclan. Son quesos con una fina corteza, más oscura que el interior, éste es de color amarillo cremoso cuando se trata de ejemplares hechos con leche de vaca, y de color blanquecino, si se elaboran con leche de cabra”, Aunque se presenten ciertos matices de sabor que recuerdan la leche de la que proceden, estos se minimizan por la forma de elaboración, fundamentalmente por el tipo de coagulación, láctica, que hace que se mantengan siempre ligeros toques de acidez. Igualmente en el libro “Quesos”, de Enric Canut y otros (1992), se menciona que no existe tradición de obtener queso de mezcla de leche de distintas especies, en los quesos de los Beyos.



El mismo autor, en el “Manual de quesos, queseros y quesómanos”, expresa que para la elaboración de estos quesos, se parte de leche entera de vaca, de cabra o de oveja (estas dos últimas solo en primavera y verano), pero sin mezclarlas.

Diversos textos describen el proceso de elaboración. Cabe citar, entre ellos, “Catálogo de quesos españoles” (Madrid 1969), “Industrias Lácteas” (Barcelona 1974) de J. M. de Soroe y Pineda, “Guía Artesanal de Asturias” (Gijón 1985) de Valentín Monte Cerreño, y “La Artesanía Popular Asturiana” (Gijón 1977), de José Manuel Feito.

El Queso Los Beyos está muy bien considerado en gastronomía, así lo demuestran los numerosos libros de este género, que le dedican un espacio en sus páginas. Es de destacar “Guía del buen comer español” de Dionisio Pérez (1929), por ser la primera guía gastronómica de España, en ella se señala como una característica importante “el buen sabor de los quesos”, cualidad mencionada por varios autores. En “Lecciones de cocina regional” (1962), se alude a este queso, citando textualmente “de muy buen sabor”; Comer en Asturias (1980); que lo cita entre los quesos asturianos más relevantes; igualmente se considera en “Cocina práctica de los quesos de España” (1983). También se contempla en “El Gran libro de la cocina asturiana” (1986), que lo identifica como el “característico del Desfiladero de Los Beyos”.

b) Natural

Orografía

Diversas estructuras montañosas han sido determinantes en la delimitación natural de la zona geográfica, al imponer grandes dificultades en el desarrollo de las comunicaciones, que debían salvar en el mejor de los casos, la abrupta orografía con pasos a través de grandes alturas y complicados puertos. Una visión global del área se puede establecer partiendo de dos grandes barreras montañosas, la Cordillera Cantábrica al sur con el puerto del Pontón (1.290 m) y los Picos de Europa al este. Además, otras formaciones importantes completan los límites; el Cordal de Ponga por el oeste, con alturas que bordean los 2000 metros (Tiatordos y Maciédome); y la sierra de Fontecha por el norte.

En cambio, las condiciones del relieve dentro de la zona, aunque no carentes de dificultades, ya que se presentan marcados contrastes entre las altas montañas y los suaves, y a veces profundos valles, dando lugar a fuertes pendientes y angostos desfiladeros; si permitieron las comunicaciones en su interior a través de sendas como la del Arcediano, antigua calzada romana que bordeando la sierra de Beza, comunicaba Amieva con Oseja, o el camino de Los Beyos que sería la base para la construcción de la carretera, a finales del siglo XIX, que discurre paralela al río Sella atravesando el desfiladero del mismo nombre, o el camino a través del Puerto del Arcenorio que comunicaba Oseja con Ponga.

Entre Ponga y Amieva varios caminos unían sus pueblos, tal parece en ocasiones que algunos estuvieran en el otro municipio, y entre los tres concejos, a





parte de las comunicaciones descritas, discurrían senderos de acceso a pastos compartidos en puertos de montaña donde los pastores solían pernoctar con sus ganados.

La orografía, sería, por tanto, el factor más importante en la delimitación de la zona, quedando los límites de producción definidos de forma natural.

Por otra parte, sería este factor igualmente relevante en la utilización de la práctica quesera como aprovechamiento de la producción láctea. Aún después de instaurarse las primeras rutas de recogida de leche, se siguieron manteniendo la elaboración de mantecas y quesos, dada la dificultad de acceso a este territorio.

### Suelo

La naturaleza del suelo, desde el punto de vista geológico, se caracteriza por el predominio de calizas de montaña y en menor medida por pizarras y cuarcitas. Junto a desfiladeros que seccionan los macizos calizos y cuarcíticos, se encuentran valles sobre las depresiones pizarrosas, donde se asientan los núcleos principales de población.

En cuanto a los usos del suelo, alrededor de un tercio de la superficie está destinado a praderas aprovechables durante la mayor parte del año, mientras que el resto se reparte entre terreno forestal, suelo improductivo y tierra de cultivo en menor medida, limitada en muchos casos por las fuertes pendientes.

A grandes rasgos, se pueden diferenciar varios niveles paisajísticos que se repiten en los tres municipios; un primer nivel, alto, de irregulares cumbres rocosas con pastizales de alta montaña (puertos) intercalados en su base entre las rocas; un segundo nivel medio, de bosque, con manchas dispersas de verde pasto; y un tercer nivel, bajo, de praderías de siega con arbolado disperso.

La naturaleza prodiga aquí numerosas especies vegetales, formando tupidos pastos o enmarañadas redes y malezas en los parajes bravíos de estas imponentes montañas. Esta exuberancia tiene lógico fundamento en las condiciones del suelo y especialmente en las condiciones atmosféricas.

Los lugares más bajos están dedicados a tierras de labranza, huertos y árboles frutales, y entre éstos se admiran venerables y colosos castaños, alternando con los prados de elevada producción, aprovechados mediante siega o pastoreo; y a medida que el terreno asciende, cambia en parte la representación vegetal, apareciendo nutridos grupos de plantas silvestres de muchas familias y continuando los prados con producciones más escasas, pero incluso de mejor calidad forrajera, que en su mayoría son aprovechados a diente.

En plena sierra el contingente de arbustos crece con las plantas trepadoras y hierbas aromáticas mezcladas con hierbecillas rastreras y jarales, en matas aisladas o en espesas marañas y praderas.

Las características del suelo han propiciado que tradicionalmente el sistema productivo y de manejo de los rebaños se basara en actividades silvopastorales



(extensivas) con acusada estacionalidad, según las diferentes alturas y composición de las praderas. El sistema de aprovechamiento mixto leche-carne, permitía la obtención de dos tipos de productos: la producción de crías animales de cada una de las especies y la elaboración de quesos a partir de la leche sobrante después del amamantamiento, así como la obtenida a partir del destete de las crías.

Históricamente se observó una especificidad en la propiedad de los rebaños dependiendo de las características del terreno, incluso dentro del propio municipio, más favorables a una u otra especie; así los pastores tenían vacas, ovejas o cabras, pero raramente rebaños mixtos, y en consecuencia el producto obtenido era queso de oveja, de cabra o de vaca y no tanto de mezcla de las distintas leches, siendo éste uno de los condicionantes para el desarrollo de esta variedad quesera.

El predominio de la superficie de pastos, influyó positivamente en el desarrollo de la ganadería, soporte de la producción quesera, pero la dificultad en el manejo de los rebaños lecheros, determinada por las abruptas características del suelo, han contribuido a que los habitantes de la zona, se decantaran por una doble especialización: Producción de carne de calidad y producción de quesos, conservando el buen saber hacer, a partir de leche producida en otras zonas más adecuadas para el desarrollo de sistemas productivos más eficientes económicamente para el mantenimiento de la producción lechera.

#### Clima

El clima presenta rasgos oceánicos, con temperaturas suaves, aún en lo más riguroso del verano rara vez llega a pasar de 30° C, situándose la media alrededor de los 17° C; y en lo más duro del invierno, la temperatura no suele descender de los 3° C, con medias próximas a los 8° C. Las nieblas son frecuentes durante todo el año y más en verano, contribuyendo a sostener la humedad. A la frecuencia en las nieblas le siguen las lluvias, llueve mucho, y por tanto no es de extrañar que la vegetación sea aquí siempre verde; contribuyendo a conservar la frescura el diminuto orbayu (lluvia finísima), que llena todo el espacio de tonos grises. Las lluvias casi nunca tienen carácter torrencial, caen con suavidad. El granizo es muy raro y siempre va mezclado con agua de lluvia que amortiza sus efectos destructores. Las tormentas son poco frecuentes.

Este conjunto de características, proporcionan una composición botánica de numerosas especies aptas para el aprovechamiento del ganado, que se prolonga durante largos periodos de pastoreo, y aunque actualmente no sea ésta una cualidad relevante, en su día fue importante en el desarrollo de la práctica quesera, para aprovechar una materia prima que era estacionalmente excedentaria y sin posibilidades de otro destino.

Las condiciones climatológicas, también inciden en las características físicas y organolépticas de los quesos, ya que en alguna de sus fases de elaboración permanecen expuestos a las condiciones ambientales de la zona. En este sentido



los queseros siguen utilizando, para el desuerado y el moldeado, prácticamente las mismas técnicas tradicionales. El pequeño formato de estos quesos, no es casual, ya que ello implica un desuerado y secado más rápido, sobre todo cuando en sus orígenes, los elaboradores, optaron por un simple autoprensado por el propio peso de la cuajada, método que se conserva en la actualidad, confiriéndole sus características de textura.

### c) Reputación y otras características

La reputación de este queso vinculada a la zona de producción tradicional, queda demostrada a lo largo de la historia, a través de los diferentes escritos, de la voz popular y de la práctica artesanal.

La observación de la influencia de los distintos factores: orografía, naturaleza del suelo, clima, factores humanos; pone de manifiesto, por un lado, la configuración de una zona de producción de queso Los Beyos, única y diferenciada, conocida como “El Alto Sella”, o más popularmente como “zona de Los Beyos”, y por otro la elaboración, desde tiempos ancestrales, de esta variedad quesera de prestigio, así como los factores determinantes de su nombre, de su origen y de su permanencia, que demuestran una vinculación exclusiva de la reputación de este queso con la zona de Los Beyos.

No hay duda; históricamente el topónimo “Los Beyos”, evoca indistintamente una zona geográfica surcada por el gran desfiladero y un producto de prestigio asociado a ella. No en vano en el mercado de Cangas de Onís, ya mencionado, se referían a él desde sus comienzos como el “Queso Los Beyos”

Como queda reflejado en el vínculo histórico, la ganadera era la principal actividad de la zona y todo indica que el origen de este queso se remonta a su elaboración en las majadas de los puertos.

Las referencias a esta época nos muestran, entonces, un producto resultante de un proceso condicionado por los factores humanos y naturales del entorno, así nos describen como se mecían u ordeñaban los animales y se almacenaba la leche en ballicos o recipientes de piel de unos veinte a cuarenta litros de capacidad, confeccionados con el cuerpo completo de un animal joven al que se le han atado todas sus aberturas (patas traseras y delanteras) excepto la cabeza por donde se realizaría el llenado. Este tipo de recipientes servía también para el transporte de leche y para el cuajado.

Cuando se elaboraba en los pueblos, una vez mecidos (ordeñados) los animales, la leche iba a parar, aún templada, a un calderu o cubo que se colocaba al lado del “llar” (lumbre en el suelo) o del hogar de carbón, para que mantuviera una temperatura constante y fuera adquiriendo acidez.

Una vez obtenida la cuajada se vertía la misma en la quesera, sin romper, aunque a veces se le practicaban unos cortes con un cuchillo. La quesera era un recipiente de barro o de madera, de forma interior cilíndrica y con muchos agujeros.



En las cabañas, el queso se dejaba secar una semana cerca del fuego para que se ahumara ligeramente antes de curar, mientras que en las casas, se colocaba cerca del llar. En las casas, el ahumado, se omite a veces, y aunque se creía que era éste un requisito necesario, hoy se piensa que pudiera ser una práctica accidental, en algún caso inevitable, por las fuentes de calor utilizadas.

El ciclo de maduración se completaba con la curación en el hórreo, que consideraban el lugar más adecuado a tal fin. Alternativamente se utilizaba el desván u otro lugar sombrío o aireado. En estas condiciones el tiempo máximo era variable, sin ser demasiado largo, ya que los quesos muy hechos se endurecen en exceso, debido a su pequeño tamaño.

Decían los habitantes de la zona, que los días de bochorno o de tormenta veraniega el queso podía resultar de peor calidad, porque el cuajo actuaba más rápido y el desuerado se realizaba de modo menos pausado y más imperfecto. Los quesos hechos en tales días solían tener ojos, y una coloración amarillo cromo en algunas zonas, que resultaban amargas.

La práctica artesanal se ha ido transmitiendo, y a día de hoy la forma de elaboración continúa siendo la tradicional, con las diferencias lógicas debidas a los avances tecnológicos y adaptaciones en función de criterios higiénico-sanitarios. El buen hacer de los queseros se pone de manifiesto continuamente debido a ese carácter artesanal, ya referido, confiriéndole al producto sus características organolépticas específicas que le hacen merecedor del calificativo que algunos le han asignado de “joya del oriente” o “hijo de los desfiladeros”, así lo denomina Juan Gabriel Pallarés en su “Guía de productos de la tierra.

Aunque en los primeros tiempos, como queda descrito en el pliego, parece ser que la elaboración de quesos se limitaba a cantidades mas bien pequeñas, su importancia fue en aumento como pone de manifiesto la instauración de diversos certámenes que comienzan a celebrarse, dentro de la zona, en el año 1984 en Ponga y en el año 1992 en Amieva, con la colaboración, en ambos casos, de diversas entidades locales y autonómicas.

Los periódicos de la época se hacían eco de la noticia al día siguiente de la celebración, destacando el interés por la promoción de estos productos fundamentales en la economía de las gentes de estos pueblos, ya que debido a las escasas infraestructuras, era la mejor forma de aprovechamiento de los excedentes de leche. Sería ésta, una de las causas del mantenimiento de la tradición.

En el periódico asturiano de La Nueva España, del día 10 de diciembre de 1984, aparecía la noticia: “Ponga tiene desde ayer su propio certamen de queso Los Beyos”. En otros artículos de prensa del mismo año se puede leer: “El queso Los Beyos, un impulso económico”, “El de los Beyos, un queso cada vez más apreciado”. Con fecha 28 de mayo de 2004, se anuncian, en La Voz de Asturias, las primeras jornadas gastronómicas de queso Los Beyos, haciéndolas coincidir, dice, con el XXI certamen de este queso. En el municipio de Amieva en el pueblo de Santillán, se celebró en 1999, el primer sábado del mes de junio, la octava



edición del certamen del Queso Los Beyos de este municipio, separando así la fiesta gastronómica de la feria anual de ganado que hasta el año anterior se hacían coincidir.

Las exposiciones han continuado celebrándose anualmente hasta la fecha actual, con participantes de los tres municipios y con gran aceptación por parte del público.

Es de destacar también la participación, desde la primera mitad del siglo XX, en el concurso que anualmente se celebra, el 12 de octubre, en el municipio de Cangas de Onís, junto a otros quesos del oriente de Asturias. Del acuerdo para la solicitud de autorización, por parte de la Alcaldía, para la celebración, queda constancia en acta del Ayuntamiento, en sesión ordinaria de fecha 16 de julio de 1942. También se conservan carteles publicitarios de la feria en los que se puede observar la evolución en cuanto a "importancia" de este queso, así en el año 1953, en la "Feria de otoño y XIII concurso de ganados de montaña y quesos" la cuantía establecida para los premios del Queso Los Beyos era ligeramente inferior (200 pesetas el primer premio) a la establecida para los quesos de Cabrales y Gamonedo, mientras que en el año 1969 ya quedaban igualadas en "1000 pesetas y trofeo para el premio principal". Hoy continúan compartiendo protagonismo.

Los queseros, acudían además habitualmente, y siguen haciéndolo, con su producto al mercado dominical de este municipio.

Igualmente es frecuente la presencia del queso en ferias y mercados repartidos, durante todo el año, por los diferentes lugares de la geografía asturiana, traspasando ya estas fronteras en la actualidad.

No falta en las tiendas, bares y restaurantes de la zona, y cada vez es más frecuente encontrarlo en establecimientos fuera de la misma.

Son seis las queserías productoras que actualmente comercializan "Queso Los Beyos" y la elaboración, para el consumo familiar, sigue muy arraigada en toda la zona.

Los diversos certámenes, la literatura y la voz popular, ponen de manifiesto la buena reputación de este producto desde épocas remotas y estos factores, son a su vez, los responsables de que la misma se vaya extendiendo cada vez más lejos de la zona de producción.

Periódicamente se realizan estudios analíticos para comprobar que las características físico químicas y organolépticas que le confieren su prestigio se siguen manteniendo. Participan en estos estudios, la Universidad de Oviedo y el Instituto de Productos Lácteos de Asturias.

#### G) AUTORIDADES U ORGANISMO ENCARGADOS DE LA VERIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES



La verificación del cumplimiento de las condiciones descritas en el Pliego de Condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Queso los Beyos» será llevada a cabo por un organismo de control.

#### H) ETIQUETADO

Los quesos amparados por la Indicación Geográfica Protegida “Queso Los Beyos”, con destino al consumo, además de estar identificados con la etiqueta propia de cada elaborador (etiqueta comercial), llevarán una etiqueta numerada como garantía de identidad del producto.

En las etiquetas numeradas, deberán figurar de forma destacada las menciones “Indicación Geográfica Protegida” y “Queso Los Beyos” así como el logotipo de la IGP que se reproduce al final de este apartado..

En la etiqueta comercial se indicará, en letras mayúsculas, la especie de la que procede la leche utilizada en la elaboración del queso con el objeto de evitar la posible inducción a error al consumidor.

El etiquetado, deberá contener elementos suficientes para diferenciar de manera sencilla y clara, los productos amparados de los no amparados, evitando en todo caso la inducción al error en el comprador o consumidor, especialmente sobre las características del producto y, en particular, sobre su naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, origen o procedencia y modo de elaboración o de obtención.

Logotipo en sus dos versiones de color.



#### I) REQUISITOS NACIONALES

- Ley 25/1970, de 2 de Diciembre del Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes.
- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.
- Decreto 835/1972, de 23 de marzo, reglamento de la Ley 25/1970.
- Real Decreto [1335/2011, de 3 de octubre](#), , por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las



MINISTERIO DE AGRICULTURA,  
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.

- Orden AAA/838/2012, de 20 de abril, sobre delegación de competencias del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

---