



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL  
DEL I. N. D. O.

## **DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

### **"QUESO DE CANTABRIA"**

#### **EXPEDIENTE DE SOLICITUD DE REGISTRO**

De acuerdo a lo establecido en el artículo 4 del Reglamento (CEE) 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de la indicaciones geográficas y de las denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.



**EXPEDIENTE DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
"QUESO DE CANTABRIA"**

---

**A) Nombre del producto**

Denominación de Origen "Queso de Cantabria".

**B) Descripción del producto**

Queso de pasta prensada, elaborado con leche de vaca de la raza frisona.

La leche será entera, limpia y su composición equilibrada.

Actualmente se elabora con leche pasteurizada, por exigencias de la normativa sanitaria española, que lo prescribe para los quesos de maduración inferior a 60 días.

El "Queso de Cantabria" es un queso graso que contiene un mínimo de 45% de materia grasa en extracto seco, su maduración es de siete días mínimo.

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

- Forma: . . . . . paralelepípedica o cilíndrica.  
Peso: . . . . . entre 400 y 2.800 gramos de peso por unidad.  
Corteza: . . . . . color hueso y blanda.  
Pasta: . . . . . color hueso, normalmente desprovista de ojos, textura sólida y cremosa.  
Aroma y sabor característicos.



**C) Zona geográfica**

La zona de producción de leche y la zona de elaboración del queso coinciden, y está constituida por todo el territorio de la Comunidad autónoma de Cantabria, excepto las cuencas hidrográficas de los ríos Urdón y Cervera, que comprenden respectivamente, el Ayuntamiento de Tresviso y la Entidad Local Menor de Bejes (Ayuntamiento de Cillorigo).

**D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona**

Los elementos que prueban que el queso de Cantabria es originario de la zona son:

**a) Características del producto.**

El queso presenta unas características organolépticas, físicas y químicas, mencionadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, y que le relacionan con su medio natural, producción y elaboración.

Pero estas características no son suficientes para garantizar su origen, ya que tan sólo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo lo identificarían con el mismo, por ello, el origen debe ir avalado.

**b) Controles y Certificación**

Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto.

1.- La leche procederá exclusivamente de vaca de raza frisona de ganaderías inscritas, situadas en la zona de producción.

2.- El ordeño, enfriamiento, conservación, recogida y transporte de la leche estarán controlados por el Consejo Regulador.

3.- El queso se elabora en queserías inscritas dentro de la zona de elaboración, controladas por el Consejo Regulador.



4.- La maduración y conservación se realiza igualmente en locales inscritos y controlados por el Consejo Regulador.

5.- El producto final, se somete a los análisis físico-químicos y organolépticos correspondientes para poder garantizar su calidad.

6.- Finalizados todos los controles citados anteriormente, el producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada en la contraetiqueta numerada del Consejo Regulador.

#### **E) Obtención del producto**

La leche destinada a la elaboración del "Queso de Cantabria" procede de ganaderías inscritas y con las condiciones que se indican en el apartado B).

La acidez de la leche al comenzar el proceso de elaboración es de 18 - 20° Dornic como máximo.

La coagulación de la leche se efectúa con cuajo animal u otros enzimas coagulantes que estén autorizados por el Consejo Regulador. Este proceso se realiza a una temperatura de 30° C durante 40 minutos.

La cuajada se corta hasta conseguir granos de 5 mm. de diámetro; el grano se recalienta hasta alcanzar 34° C.

El moldeado se realiza en moldes que tengan las dimensiones que permitan alcanzar el tamaño que se exige a este queso.

El prensado dura 24 horas máximo.

El salado se efectúa por inmersión en salmuera un máximo de 24 horas.

La maduración del queso amparado es de siete días mínimo, contados a partir de la fecha de terminación del salado; durante este período se aplican las prácticas de volteo y limpieza.



## F) Vínculo con el medio

### 1.- Histórico

A partir de 1647, las referencias escritas establecen el estatuto profesional de los pioneros del comercio quesero.

En esta época, vendían estos productos en los mercados de Burgos, Logroño, Vitoria y Bilbao, abasteciendo a la Casa Real en Madrid, a más de 400 km de la zona de producción.

Dada la extensa cabaña ganadera de esta región en 1843 un comerciante instala una pequeña quesería en el Valle del Pas, con el fin de elaborar quesos.

En esta época se fabrican excelentes quesos, frescos y cremosos, con la gran innovación del prensado mecánico de la pasta, elaborando el queso denominado "pasiego de pasta prensada".

Cabría resaltar la fundación en 1908 en el Monasterio de Cobreces de la escuela de quesería, consagrada a la mejora de las producciones locales.

Esta denominación fue reconocida con carácter provisional por la Orden de 15 de Noviembre de 1984 de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Comunidad Autónoma de Cantabria.

### 2.- Natural

#### a) Orografía

Zona situada al Norte de la Península Ibérica, formada por un conjunto de elevaciones (sierras y macizos montañosos) y amplios valles por los que discurren los ríos Pas, Besaya, Asón, Saja y Miera.

La zona montañosa más elevada de Cantabria se encuentra en su interior y principalmente en los límites del sur de la provincia, donde la Cordillera Cantábrica se une con la Meseta Castellana.



b) Suelos

Los suelos de la zona de producción se caracterizan por la gran influencia a lo largo del tiempo de la vegetación y la humedad.

El relieve de la zona ha favorecido la acción erosiva dando lugar a Entisoles que ocupan grandes superficies.

En la zona de mayor altitud los suelos son calizos con restos de vegetales que empiezan a colonizar la roca.

En el centro de la provincia, ocupando un 80% de su superficie provincial, predominan los Inceptisoles, suelos que presentan un perfil A/B/C con epipedón úmbrico y un horizonte subsuperficial cámbico. En un 10% se encuentran los Mollisoles presentando un perfil A/B/C con un epipedón mollico caracterizado por una estructura que en seco no es dura ni maciza, con un contenido importante en materia orgánica; el horizonte subsuperficial es un cámbico formado por estructuras de arcilla silicatadas.

Su aprovechamiento como pastizales es muy eventual y estacional en todo caso.

c) Clima

El clima atlántico, suave y húmedo, es el propio de la mayor parte de Cantabria y coincide con las cuencas de los ríos de la vertiente cantábrica. En la zona litoral las temperaturas invernales no son muy bajas, raramente por debajo de los cero grados; en verano son también moderadas. Las lluvias son frecuentes, especialmente en otoño y primavera, la precipitación media anual es de 900 mm. En los valles intermedios, los inviernos son algo más fríos y húmedos y los veranos más secos.

Las tierras del interior, situadas al sur de la provincia, se encuentran a mayor altura y más alejadas del mar, el clima es continental, más frío y extremado, con temperaturas muy bajas, fuertes nevadas en invierno y veranos más secos.



d) Hidrografia

Las características de la red fluvial del territorio obedecen a su accidentada y compleja orografía y a un alto régimen de precipitaciones. La casi totalidad de sus ríos dirigen sus aguas a la vertiente cantábrica formando rías; los más destacados son el río Pas, Besaya, Asón y Saja.

e) Flora

La vegetación de Cantabria es abundante y variada, formada por plantas de tierras de clima húmedo, dando al paisaje un aspecto siempre verde y bastante uniforme.

La vegetación natural se encuentra en las zonas más interiores o más montañosas con bosques de especies autóctonas como robles, hayas, castaños, alisos, prados naturales y matorrales donde se pueden encontrar helechos, brezos y tejos.

3. - Sistemas de producción y elaboración

a) Producción

La leche utilizada en la elaboración del "Queso de Cantabria" proviene de una cabaña ganadera totalmente saneada y aclimatada al medio en que se desenvuelve.

La variedad de pastos existente en toda la región, confiere a la leche unas condiciones organolépticas definidas. Este ganado que cumple con estas características pertenece a la raza "Pinta de Cantabria" o Frisona.

b) Elaboración

El procedimiento de fabricación del queso es el tradicional, comienza con la obtención de la materia prima y termina con la maduración del queso.

Cabe destacar que la obtención del cuajo utilizado en la elaboración procede de terneros lechales de las propias vacas "Pintas de Cantabria".



### G) Estructura de control

El control de la Denominación de Origen corresponde al Consejo Regulador representado por el sector productor y elaborador constituido por:

- Un Presidente
- Un Vicepresidente
- Dos Vocales en representación del sector ganadero
- Dos Vocales en representación del sector elaborador
- Dos Vocales técnicos con conocimientos en ganadería e industrias lácteas

Los cargos de los vocales son renovados cada cuatro años, mediante elecciones democráticas.

#### Ámbito de Competencias

En lo territorial: en la zona de producción, elaboración y maduración.

En razón del producto: los protegidos por la Denominación de Origen en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, maduración, circulación y comercialización.

En razón de las personas: por las inscritas en los diferentes Registros.

#### Funciones

- Elaborar y controlar los diferentes Registros.
- Orientar, vigilar y controlar la producción, acondicionamiento y calidad de los quesos protegidos. Los servicios de Control y Vigilancia se realizan por Inspectores, habilitados por la Administración correspondiente, que actúan de forma imparcial respecto de los productores y transformadores.



- Resolver los expedientes sancionadores por incumplimiento del Reglamento.
- Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicios, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la denominación de origen.

#### **H) Etiquetado**

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

Figurará obligatoriamente en ellas la mención: Denominación de Origen "Queso de Cantabria".

El producto destinado al consumo irá provisto de contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador, que serán colocadas en la industria inscrita y siempre que no permita una nueva utilización de las mismas. (Se adjunta un ejemplar)

#### **I) Requisitos legislativos nacionales**

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.
- Orden de reconocimiento provisional de 15 de noviembre de 1984 de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Comunidad Autónoma de Cantabria.
- Orden de 29 de octubre de 1985 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen "Queso de Cantabria".



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL  
DEL I. N. D. O.

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN "QUESO DE CANTABRIA"



Contraetiquetas numeradas con el logotipo de la Denominación

# DENOMINACIÓN DE ORIGEN "QUESO DE CANTABRIA"

Zona de producción



# MAPA OROGRAFICO DENOMINACIÓN DE ORIGEN "QUESO DE CANTABRIA"

Zona de producción

