



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

"QUESUCOS DE LIÉBANA"

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 las indicaciones geográficas y de las denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.



EXPEDIENTE DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
"QUESUCOS DE LIÉBANA"

A) Nombre del producto

Denominación de Origen "Quesucos de Liébana"

B) Descripción del producto

Queso elaborado con leche de las siguientes especies y razas:

Bovina: Tudanca, Pardo-Alpina y Frisona.
Ovina: Lacha
Caprina: Pirenaica y Cabra de los Picos de Europa.

La leche será entera y limpia, con la composición equilibrada en grasas y proteínas, conforme a las diferentes características productivas estacionales de sus respectivas especies.

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

Forma: Cilíndrica o discoidal, de pequeño formato, que oscila entre 8 y 12 cm. de diámetro, por 3 a 10 cm. de altura.
Peso: Variable.
Pasta: Firme y compacta de color ligeramente amarillento. Aroma y sabor característicos. Lleva algunos agujeros distribuidos irregularmente. Cuando el queso se ahuma adquiere, olor, color y sabor típicos del ahumado.

Las características físico-químicas de queso son:

Grasa: No inferior al 45% sobre extracto seco.
Humedad: Mínimo 30%.



C) Zona geográfica

La zona de producción de leche apta para la elaboración de los "Quesucos de Liébana", 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.

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

Los elementos que prueban que los "Quesucos de Liébana" son originarios de la zona:

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 de las especies y razas, mencionadas en el apartado B, utilizando mezclas de dos o de los tres tipos de leche.

Las ganaderías estarán inscritas y ubicadas dentro de 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 fisico-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 de "Quesucos de Liébana" procede de ganaderías inscritas y con las condiciones que se indican en el apartado B.

- La coagulación de la leche se efectúa con cuajo de origen animal, a una temperatura 28° y 32° C durante 45 minutos como mínimo.

- Obtenida la cuajada se efectúa el corte hasta obtener granos del tamaño de un guisante.

- El moldeado se realiza en moldes que faciliten el auto-escurrido y que proporcionen la forma característica del queso.

- El salado se realiza con sal seca, en una proporción del 2 al 3 por ciento del peso del queso.

- La maduración se efectúa en locales con una humedad relativa comprendida entre el 85 y 95 por ciento y una temperatura inferior a 15°C, aplicándose las prácticas de volteo y limpieza necesarias hasta que el queso adquiera sus características.

- Si el tiempo de maduración de los quesucos es inferior a 60 días la leche sufrirá un proceso de pasteurización, ya que la normativa española así lo exige.



F) Vínculo con el medio

1. - Histórico

La conservación de los quesos ahumados que recomendaba Columela, para los que se enviaban a Roma; fue practicada en Cantabria, según se comprueba, con un trabajo de los hermanos Alvarado. Este tipo de queso ahumado, fue posiblemente, así preparado para su mayor conservación, con el fin de exportarlo a las Américas.

Se puede citar innumerables detalles y crónicas, de la presencia de los quesos cántabros en expediciones a las nuevas tierras conquistadas, como la de Riba Herrera al Perú.

Crónicas que hablan sobre los precios de mercado de queso en mercaderías de Santander, dictadas por D. Diego Hurtado de Mendoza en 1442.

El quesuco es el queso más típico y extendido en la comarca de Liébana, como forma de conservación y aprovechamiento de la leche del ganado (rebaños mixtos de vacas, ovejas y/o cabras), en una zona de difícil acceso y aún hoy lejos de las rutas de recogida de leche por las industrias.

A pesar de tener una elaboración muy similar en todo el ámbito geográfico de la denominación, debe destacarse la singularidad del ahumado, que originariamente se producía de forma exclusiva en los puertos de Aliva y hoy se ha desplazado más bien al valle de Camaleño, sobre todo en Brez y Tanarrio.

Los puertos de Aliva son una histórica zona de pastoreo de alta montaña a la que suben en verano los rebaños de los ganaderos, principalmente del valle de Camaleño, y en donde los pastores pasaban largas temporadas. Ordeñaban los animales, mezclaban las distintas leches y elaboraban quesos que maduraban en las cuevas y refugios donde vivían.

La tradición explica que la costumbre del ahumado viene de la necesidad que tenían antiguamente de evitar la entrada de la mosca en las cuevas de maduración, para lo que hacían una hoguera en la entrada. De esta forma, además el queso se ahumaba y comprobaron que se alargaba su conservación.



Por Orden de 6 de diciembre de 1986, de la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca, de la Diputación Regional de Cantabria, se reconoció provisionalmente la Denominación "Quesos de Liébana".

2.- Natural

a) Orografía. La Liébana se encuentra situada al Suroeste de la provincia de Cantabria, limita, por el poniente con el Principado de Asturias y por el Sur con las provincias de Palencia y Burgos.

El territorio de la Comarca de Liébana corresponde a una fosa tectónica de forma circular con un diámetro de aproximadamente 40 kilómetros. El fondo de esta depresión está a una altitud de 300 a 400 metros sobre el nivel del mar, el paisaje es bastante accidentado en el que alternan estrechos y alargados valles con irregulares interfluvios muy alterados por la erosión.

Los bordes de la depresión rebasan los 2.000 metros, el borde occidental de la fosa lo forma el macizo de los Picos de Europa, con alturas de 2.519 m. (Naranjo de Bulnes) y 2.370 m. en el Pico de Contes.

Por el Suroeste de Liébana, las cumbres de Sierra Mediana, coronadas por el pico Corisco de 2.234 m. cierran la depresión y sirven de límite con la provincia de Palencia.

El borde meridional y oriental está constituido por la sucesión de las altas serranías de Peña Prieta (2.536 m.), Peña Labra (2.222 m.), Sierra de El Cordel (2.064 m.) y Peña Sagra (2.042 m.).

El relieve montuoso es singularmente abrupto en los macizos occidentales con escarpaduras que muchas veces llegan a la verticalidad. El relieve de los bordes meridionales y orientales es más suave, apareciendo en las laderas breves escalonamientos.

b) Suelos. Los suelos de las zonas más bajas de la depresión corresponden a pizarras paleozóicas evolucionando en superficie y como consecuencia originando tierras pardas húmedas calizas.



Estos suelos presentan un perfil característico de tipo A(B)C. El horizonte húmico es bastante rico en materia orgánica y corresponde a un mull cálcico con un grado de humidificación bastante desarrollado.

Son suelos ricos en bases y elementos nutritivos.

El suelo, en los bordes de la depresión corresponden a materiales calizos paleozóicos alternando a partir del pico Peña Labra con conglomerados, areniscas, arcillas y limonitas.

c) Clima. Las temperaturas en esta zona son suaves, siendo la media anual de 14'5° C, la media de las mínimas de 10° C y la media de las máximas de 20° C. En los meses de julio y agosto se pueden alcanzar máximas absolutas del orden de 36° C.

La pluviometría es muy abundante entre 900 y 1.200 mm. y el número de días de lluvia al año oscila de 90 a 120 días.

Los vientos frecuentes en la zona son los frescos y húmedos del norte, y en el sur los vientos terrales que suelen caracterizarse por ser muy resacos y recalentados.

d) Hidrografía. Los ríos a destacar en esta comarca son el Deva y el Nansa.

El Deva nace en los Picos de Europa, y sirve de límite con Asturias en el último tramo de su recorrido, sus afluentes más importante son: el Quivisa y el Bayón. Este río es el más accidentado de los ríos de esta vertiente del territorio y su desembocadura forma la ría de Tina Mayor.

El río Nansa, nace en los límites con Palencia, posee grandes desniveles, y su único afluente importante es el Lamasón que desemboca en Tina Menor.

e) Flora. Las especies vegetales que pueblan los prados son bastante numerosas, destacando:



Las Gramíneas (*Festuca pratensis*, *Dactylis glomerata*, *Phleum pratense*, *Lolium multiflorum*, *Poa pratensis*) y leguminosas (*Trifolium pratense*, *Trifolium repens*, *Trifolium incarnatum*, *Lotus corniculatus*).

Con los pastizales existen especies espontáneas, entre las que predominan las herbáceas generalmente anuales, susceptibles de aprovechamiento mediante pastoreo.

Los pastizales de alta montaña botánicamente se asemejan a las especies encontradas en los prados, destacando: *Bromus mollis*, *Arrenatherum elatius*, *Dactylis glomerata*, *Phleum pratensis*, *Lolium perenne* y *multiflorum*.

3.- Sistemas de Producción y elaboración

a) Producción

La leche del ganado utilizado en la elaboración de los "Quesucos de Liébana" proceden de diversas especies bovina, ovina y caprina, dependiendo exclusivamente de la biodisponibilidad estacional.

La raza Tudanca, recibe el nombre del área que le sirvió de cuna, es una pequeña raza por su efectivo, local por su corta geografía, montañesa por el emplazamiento, rústica por su fondo constitucional, primitiva por su antigüedad y fidelidad racial, no es una raza precoz, en cambio para el régimen de vida que lleva es longeva, de aptitud para la carne y para la producción lechera.

La raza Parda Alpina, se encuentra en su mayoría la zona de alta montaña, raza de notable aptitud lechera, adaptada a la perfección a los medios montañosos.

La raza Frisona llamada también holandesa se encuentra en la zona costera de la región, es la más numerosa y se explota en intensivo. De gran aptitud lechera.

Como raza ovina, la oveja lacha se adapta muy bien a la zona de montaña, de alta rusticidad y generalmente longeva. Se caracteriza por su elevada aptitud lechera con lactaciones prolongadas y excelente facilidad en el ordeño.



Dentro de la raza caprina, cabe destacar la raza pirenaica, que se extiende a lo largo de los macizos montañosos existentes en el norte y centro de la Península (Pirineos, Cordillera Cantábrica y Sistema Central e Ibérico). Raza de doble aptitud, lechera y cárnica, que se adapta perfectamente a climas fríos y húmedos, propios de los sistemas montañosos de mayor altitud.

La alimentación del ganado se realiza mediante pastoreo, utilizando los pastizales de las montañas.

b) Elaboración

El procedimiento tradicional de fabricación comienza con la obtención de la materia prima.

La característica fundamental a la hora de elaborar el queso se debe a la propia naturaleza de la leche de partida, sin olvidar la forma de preparar el queso.

La alimentación del ganado y el clima, entre otros factores, experimentan una variación estacional que influye en el sabor y en la composición de la leche producida. Este hecho proporciona variaciones en el queso acusándose en mayor grado en aquellos tipos de queso elaborados a partir de mezclas de leches de varias especies en las que la proporción de cada leche depende de la biodisponibilidad de las mismas a lo largo del año.

La duración de la maduración es variable, siendo la más recomendable en torno a los dos meses.

En las zonas de Aliva, Brez y Lomeña es característico de estos quesos el ahumado, que logra alargar el periodo de conservación e incorpora nuevos aromas.

Este proceso se realiza antes de la comercialización, en unos habitáculos especiales. La madera empleada tradicionalmente es el enebro, manteniéndose durante un día o día y medio, según la intensidad que se desee obtener de este proceso.



G) Estructura de control

El control de la Denominación de Origen corresponde al Consejo Regulador órgano profesional formado por representantes del sector productor y elaborador.

Esta constituido por:

- Un Presidente.
- Un Vicepresidente.
- Dos vocales en representación del sector ganadero.
- Dos vocales en representación del sector elaborador.
- Un funcionario técnico, especializado en Ganadería, Industrialización y comercialización agraria.

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 a los productores y transformadores.
- Calificar el producto.



- Promocionar y defender la Denominación de Origen.
- 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 "Quesucos de Liébana".

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 de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

I) Requisitos legislativos nacionales

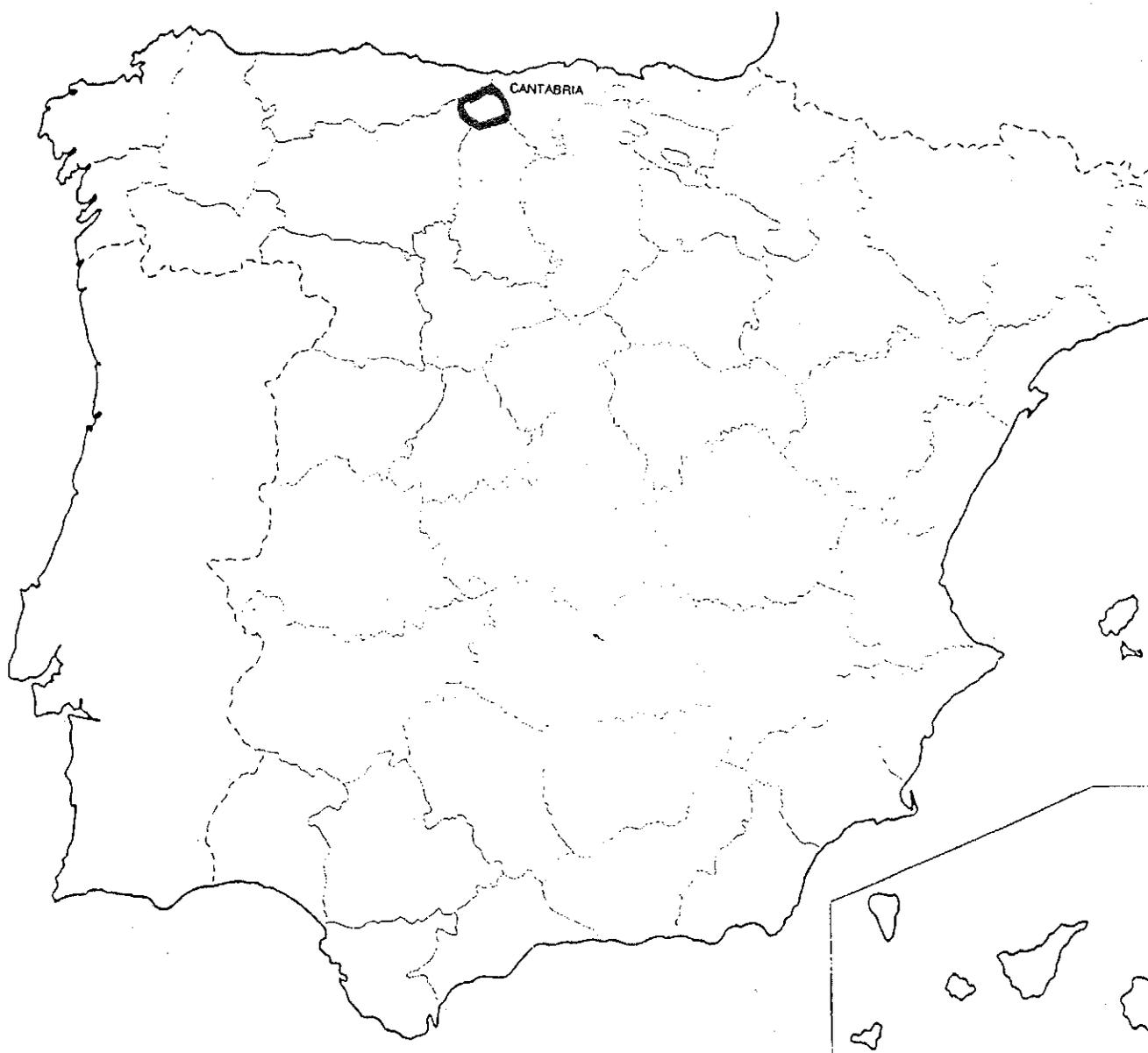
- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.
- Orden de 6 de diciembre de 1986, de la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca, de la Diputación Regional de Cantabria, por la que se reconoce provisionalmente la Denominación Genérica "Quesos de Liébana".
- Orden de 6 de octubre de 1987, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación Genérica "Quesos de Liébana".



- Orden de 18 de noviembre de 1.993, de la Consejería de Ganadería, Agricultura y Pesca, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Quesucos de Liébana".

DENOMINACIÓN DE ORIGEN "QUESUCOS DE LIÉBANA"

Zona de producción



MAPA OROGRAFICO DENOMINACIÓN DE ORIGEN "QUESUCOS DE LIÉBANA"
Zona de producción

