MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

"IDIAZÁBAL"

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 "IDIAZÁBAL"

A) Nombre del producto

Denominación de Origen "Idiazábal".

B) Descripción del producto

Queso de pasta prensada, graso, madurado de semicurado a curado, elaborado con leche de oveja de las razas "Lacha" y "Carranzana", exenta de calostros y productos medicamentosos que puedan incidir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso, así como en sus condiciones higiénicas. La leche será entera y limpia, sin conservador alguno y con una composición equilibrada entre grasas y proteínas, para que el producto final tenga un contenido en materia grasa superior al 45 por 100 sobre el extracto seco.

El ordeño se realizará con esmero y la leche se conservará a una temperatura inferior a 10° C.

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

Forma:	cilíndrica, con caras sensiblemente planas
Altura:	de 8 a 12 centímetros
Diámetro:	de 10 a 30 centímetros
Peso:	de 1 a 3 Kg.
Corteza:	Dura, de color amarillo pálido, si no es ahumado o pardo oscuro en caso de ser ahumado.
Pasta:	Compacta, de color variable, desde el blanco al marfil amarillento, pudiendo presentar ojos pequeños desigualmente repartidos y en número escaso.

Grasa: no inferior al 45 por 100 sobre extracto seco.

Extracto seco: mínimo del 55 por 100.

pH: 5,1 a 5,8.

Proteína total: mínimo del 25 por 100 sobre extracto seco.

La maduración tendrá una duración no inferior a los sesenta días.

C) Zona geográfica

La zona de producción de leche apta para la elaboración del queso "Idiazábal" comprende las áreas naturales de difusión de las razas ovinas "Lacha" y "Carranzana" en Álava, Vizcaya, Guipúzcoa y Navarra, salvo los municipios que integran el Valle del Roncal (artículo 4 del Reglamento). Situada al Norte de la península ibérica, entre las coordenadas 43° 27' y 41° 54' de latitud Norte y 1° 5' y 3° 37' de longitud Este referida al meridiano de Greenwich.

Las zonas de elaboración y maduración del queso coinciden con la de producción (artículo 8 del Reglamento).

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

Los elementos que prueban que el queso Idiazábal 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 que lo relacionan con su medio natural y formas de producción y elaboración.

Dado que éstas características por sí mismas no podrían ser suficientes para garantizar su origen, ya que tan sólo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo serían capaces de identificarlas, es necesario que, además, sea avalado por el Consejo Regulador.

B) Controles y certificación.

Son requisitos fundamentales para avalar el origen geográfico del producto.

1.- La leche debe proceder exclusivamente de ovejas de las razas "Lacha" y "Carranzana" de ganaderías inscritas, situadas en la zona de producción.

2.- El ordeño, enfriamiento, conservación, recogida y transporte de la leche a las queserías están controlados por el Consejo Regulador.

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

4.- La maduración y conservación se realiza 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 anteriores, los quesos que resultan calificados salen al mercado con la garantía de su origen materializada en la contraetiqueta numerada expedida por el Consejo Regulador.

E) Obtención del producto

Se parte de leche cruda de ovejas de las razas "Lacha" y "Carranzana" de ganaderías inscritas y con las condiciones que se indican en el apartado B).

La coagulación de la leche se provoca con cuajo de origen animal, empleando la dosis precisa para que se produzca en un tiempo mínimo de 20 minutos y máximo

de 45 minutos, manteniendo la temperatura durante la coagulación entre 28° C y 32° C.

La cuajada obtenida se somete a cortes sucesivos hasta conseguir granos de 5 a 10 milímetros de diámetro (tamaño maíz-arroz). Posteriormente la masa es agitada durante un tiempo de unos quince minutos y generalmente se realiza un recalentamiento entre 36 y 38° C durante 25 minutos.

Después del desuerado se realiza el moldeo en moldes cilíndricos que proporcionan la forma característica del queso.

El prensado se realiza en prensas mecánicas generalmente neumáticas, a presión creciente (de 1,5 atmósferas a 4 atmósferas) durante 5 a 6 horas.

Finalizado el prensado se desmoldean las piezas y se salan, en seco o en salmuera a saturación y a 8 - 13° C de temperatura. En este último caso el tiempo de inmersión en la salmuera varía entre 24 horas (quesos pequeños) y 48 horas (quesos grandes).

El oreo tiene una duración variable según cada elaborador, no soprepasándose los 30 días, a una temperatura entre 10 y 13° C y humedad relativa del 80%.

La maduración, que como mínimo ha de durar 60 días contados a partir de la fecha del moldeado, se realiza a temperatura entre 8 y 10° C, y humedad relativa entre el 85 y 90%. Los quesos permanecen estibados en bandejas y durante el proceso se realizan los volteos y limpiezas periódicos necesarios hasta que el queso adquiera sus características peculiares.

El queso puede presentarse en el mercado ahumado, en cuyo caso se realiza con madera de haya o aliso, unos días antes de la expedición.

F) Vínculo con el medio

1.- Histórico

Los vestigios arqueológicos encontrados en distintos puntos de Euskalherría, en las cuevas de los Husos (Álava) y de Arenzana (Vizcaya), demuestran que la actividad pastoril ya existía en esta zona alrededor del 2.200 a.C.

Una de las peculiaridades de la actividad pastoril en el País Vasco, según Caro Baroja, es la de haber estado casi siembre disociada de la explotación agrícola, radicada en torno al caserío. Aunque en éstos siempre ha habido algunas ovejas, han tenido un papel marginal, peor alimentadas y menos atendidas que otros animales, servían sólo para proporcionar algunos corderos y pocos quesos.

La actividad ganadera de ovino, como dedicación exclusiva en términos económicos, puede decirse que ha sido desarrollada únicamente por pastores que sin emplazamiento fijo, han practicado permanentemente una cierta trashumancia desde los refugios de invierno, situados en la costa o en la llanura, a los pastos de verano de las sierras (Aralar, Urbía, Urbasa, etc.).

Se conservan numerosos documentos medievales sobre la regulación del uso de los pastos y formas de explotación común de los pastos de altura (Parzonerías). Las más antiguas ordenanzas de estas Parzonerías o Facerías -como la Parzonería General de Álava y Guipúzcoa (Urbía) o la de Enirio-Aralar- datan de la Baja Edad Media y proceden o son actualización de otras más antiguas, habiendo permanecido muchos de esos usos y costumbres hasta nuestros días. La distribución de las chabolas individuales, en donde se desarrolla la actividad pastoril han mantenido elementos fijos: una zona para el hogar ("sutoki") y la cama, otra para la quesería ("gaztantegui"). Ordinariamente el techo es de tepes, ya que hasta hace poco estaba prohibido cubrir la choza con teja, pues esto se consideraba como signo de propiedad, y al ser todo comunal las chabolas no se podían cerrar ni vender y sólo ceder al heredero directo.

Durante el período de estancia en los altos, los pastores elaboraban quesos en las txabolas que posteriormente se vendían en las ferias comarcales. Idiazábal es una pequeña localidad quipuzcoana del Goierri, donde los pastores que aprovechaban los pastos de verano de las Sierras de Urbía y Aralar vendían su

producción quesera estival al final del período de pastoreo de altura, cuando era necesario emprender el regreso a los pastos de invierno de las zonas más bajas o costeras, y de ahí se fue difundiendo el empleo de este nombre geográfico para designar los quesos de oveja elaborados tanto en las sierras citadas como en otras del País Vasco, de características muy similares entre sí. No obstante, y como también en algún momento se emplearon otros nombres para designar los quesos producidos en áreas muy determinadas, coincidentes generalmente con la sierra donde pastaban los rebaños de los que se obtenían, tales como Urbía, Entzia, Gorbea, Orduña o Urbasa, estos nombres también quedan protegidos en el Reglamento de la Denominación de Origen "Idiazábal".

Esta denominación de origen fue reconocida con carácter provisional por Orden del 30 de septiembre de 1986, de la Consejería de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco.

2.- Natural

a) Orografía

La zona de producción es un territorio montañoso, aunque más por su carácter topográfico accidentado movido que por sus altitudes, en lo que presentan grandes diferencias con las montañas cantábricas que limitan la zona por el Oeste y con los Pirineos que se levantan al Este. Con alturas en torno a los 1.500 metros pierden toda alineación sistemática, adoptando una inconexa disposición orográfica que permite afirmar que en vez de formar una cordillera como son los Pirineos o los Picos de Europa, originan una dilatada zona montañosa de gran fragosidad y confusión orográfica que dificulta las comunicaciones y ha contribuido a la pervivencia de los sistemas pastoriles en muchos valles y sierras.

Pueden distinguirse dos zonas: el umbral vasco, continuación del sistema pirenáico y la depresión del Ebro al Sur. El primer conjunto estructural, que abarca la mayor extensión, se compone de una serie de pliegues mesozoicos orientados de Oeste a Este, integrados en la cobertura secundaria que, a lo largo del Norte de la Península, enlaza los macizos asturianos con el pirenáico de las Cinco Villa en Navarra.

Al pertenecer a dos cuencas hidrográficas de características erosivas diferentes - cantábrica y mediterránea - los relieves presentan amplios contrastes.

La vertiente cantábrica tiene su límite meridional en las sierras que se prolongan desde el Gorbea (1.475 m.) por el Aitzgorri (1.544 m.) a las sierras de Urbasa y Andía (1.494 m.). Desde la costa hasta la cadena que hace de divisoria de ambas vertientes, el relieve va ganando altura, presentando un modelado muy intrincado con numerosos valles encajados entre alineaciones montañosas de distinto porte y contextura.

La vertiente mediterránea ocupa la franja central de la provincia de Álava y el S.O. de Navarra, espacio más abierto, con altitud media de 600 metros en su mayor parte, aunque también presenta sierras de menor entidad (Entzia, Iturrieta, Santiago de Lóquiz).

b) Suelos

Geológicamente la mayoría del territorio corresponde al Cretácico, con bandas del Paleógeno en Vizcaya, Álava y Navarra y un núcleo del Carbonífero en la muga entre Guipúzcoa y Navarra, al Norte de la Sierra de Aralar.

Los materiales constituyentes son calizas, calizas-areniscosas, margas, margas-arenosas y arcillas.

Estas rocas sedimentarias han evolucionado en superficie originando suelos clasificados como tierra parda húmeda caliza.

El perfil general responde al tipo A (B) C con un horizonte de hummus rico en materia orgánica, correspondiendo a un mull cálcico con un grado de humificación bastante desarrollado.

Son suelos ricos en bases y elementos nutritivos, con una acción de lavado atenuada por la naturaleza de la roca y a veces por la presencia de carbonatos en el perfil. El pH suele ser de 7 a 7,5.

Constituyen excelentes suelos de prado, y aunque presentan una cierta homogeneidad, se dice que los quesos elaborados a partir de la leche de ovejas que

pastan en las Sierras de Urbasa y Andía son de sabor más "dulce" por ser terrenos más calcáreos, mientras que los procedentes de la Sierra de Aralar son mas "picantes" por ser suelos más ácidos.

c) Clima

Los caracteres topográficos de la zona de producción del queso Idiazábal dan lugar a una variedad climática que va desde el clima atlántico al mediterráneo, con franjas de transición originadas por el efecto de barrera que producen los cordales montañosos, pudiéndose señalar tres áreas de Norte a Sur: oceánico, oceánico de interior y mediterráneo del interior.

El clima atlántico domina en las provincias de Vizcaya y Guipúzcoa y en los valles septentrionales de Álava y NO de Navarra. Se caracteriza por precipitaciones superiores a 1.200 mm., con un número de días de lluvia al año entre 120 y 150. La temperatura media anual es de 13 a 14° C, oscilando la media de las máximas entre 16 y 18° C y la media de las mínimas de 9 a 10° C. Los inviernos son suaves y los veranos frescos, aunque con situaciones de viento Sur, en verano, se han llegado a registrar máximas absolutas superiores a 36° C; mientras que en las invasiones de aire ártico, con viento N.E. se han registrado mínimas absolutas de hasta -10° C.

El clima oceánico del interior, o de transición atlántico-mediterránea, se da en las comarcas centrales de Álava y Navarra Media. Las precipitaciones son aún abundantes, alrededor de 800 mm., presentándose numerosas nieblas de irradiación y una media de 15 días de nieve. La temperatura media anual es de 15° C. Los inviernos son fríos y los veranos suaves, aunque con amplias oscilaciones diurnas. Las heladas son frecuentes (40 o más días).

El clima mediterráneo interior se da en la Rioja Alavesa y la Ribera navarra, zonas de escasa difusión de la ganadería ovina.

d) Hidrografía

La red hidrográfica es extensa y rica, debido a la multiplicidad de los relieves y a la abundancia de precipitaciones, distinguiéndose dos vertientes: la

cantábrica, que recoge las aguas de Vizcaya, Guipúzcoa y Valles del Norte de Álava y Navarra, y la mediterránea, que comprende Álava y la Navarra Media y La Ribera.

Los ríos de la vertiente cantábrica son cortos y rápidos, siendo los más importantes Bidasoa, Oria, Deba, Urola, Ibaizábal, Nervión, Cadagua y Urumea.

Los de la vertiente mediterránea son tributarios del Ebro, Zadorra y Bayas en Álava y Ega, Arga y Aragón en Navarra.

e) Flora

- Prados naturales:

Las favorables condiciones climáticas y edáficas han permitido el desarrollo de comunidades higrófitas y subhigrófitas, propias del carácter oceánico del País Vasco y Norte de Navarra.

La flora de estos prados varía según el sustrato sobre el que se desarrollan. Sobre terrenos silíceos: Anthoxanthum odoratum, Agrostis vulgaris, Lolium perenne, Orchis laxiflora, Ranunculus acer y Poa pratensis, entre otras; en suelos calizos: Brommus erectus, Brachypodium pinnatum, Medicago minima y Ranunculus bulbosus entre otras.

El aprovechamiento tradicional de siega y pastoreo se inicia con un pastoreo de noviembre hasta abril; en la segunda quincena de julio se efectúa el primer corte de siega y en agosto el segundo, destinadas en su totalidad a henificación, terminando con un aprovechamiento a diente, en otoño.

La provincia de Vizcaya es la que tiene más superficie de praderas.

- Pastizales:

Suelen localizarse en los terrenos ocupados por antiguas praderas en las que como consecuencia de un pastoreo inadecuado han sufrido una importante degradación en la vegetación. Predominan las especies: Festuca ovina ssp., Eryngium burgati, Merendera pyrenaica, Danthonia decumbeas.

En las accidentadas sierras calcáreas se encuentran algunos enclaves de pastizales, en los que se han desarrollado una vegetación saxideserta con abundancia de especies pirenáico-cámbricas como Festuca varia, Aspérula cynanchicacapillacea, Genista hispánica occidentalis y Armeria cantábrica.

Su aprovechamiento es a diente, generalmente de ganado ovino y en raras ocasiones de vacuno, con una carga ganadera de 4-5 cabezas de ganado ovino por hectárea y año.

La mayoría se encuentran en la provincia de Álava.

3.- Sistemas de producción y elaboración

a) Producción

La "Lacha" es una raza ovina de aptitud lechera, alta rusticidad y carácter montaraz, perfilada por la cultura pastoril vasca y la topografía y características ecoambientales de su zona de difusión: pastos boscosos o superficies agrestes, transhumancia estival a los altos herbazales, acostumbrada al cielo abierto. Se trata de una raza perfectamente adaptada al medio y a unos métodos de explotación particulares difíciles de soportar por otras razas.

El pastoreo casi permanente es el método normal de explotación, realizando los rebaños traslados periódicos entre las partes bajas de los valles y las altas de montaña, según las estaciones del año. Al vivir prácticamente todo el tiempo en plena naturaleza, funda su alimentación en la vegetación espontánea de los bosques o del monte bajo en invierno y en los altos pastizales de montaña en verano, recibiendo excepcionalmente raciones de aprisco cuando el pastoreo es difícil o ciertos estados fisiológicos lo aconsejan (lactación).

Su alta especialización lechera se caracteriza por rendimientos elevados, lactaciones prolongadas y excelente facilidad en el ordeño.

La raza "Carranzana" ha sido confundida por algunos tratadistas con la "Lacha" pese a existir notables diferencias morfológicas y estar ambas netamente diferenciadas por los propios ganaderos locales, de forma que en lengua vernácula

llaman a la "Carranzana" oveja de los prados ("selay ardiga") y a la "Lacha" oveja de los zarzales.

Su principal área de difusión se encuentra en la provincia de Vizcaya y sobre todo en el Valle de Carranza.

De buena aptitud lechera, con rendimientos de 160-170 litros en ciento cincuenta días.

b) Elaboración

La elaboración tradicional del queso era estacional -aún sigue siéndolo la artesanal- determinada por los ritmos biológicos de la oveja, centrándose el período de producción más habitual entre marzo y junio, ambos inclusive, coincidente con la máxima producción de leche y las mejores condiciones de temperatura y humedad para la elaboración y maduración. No obstante, pueden distinguirse dos tipos de pastores-queseros: los que transforman toda la leche que producen, teniendo un período de elaboración coincidente con el de ordeño (de diciembre hasta agosto o septiembre) y los que elaboran sólo 2 ó 3 meses, coincidiendo generalmente con la subida a la Sierra.

La elaboración tradicional en la chabola se inicia una vez terminado el ordeño, que dura una hora y media para las doscientas ovejas que normalmente componen el rebaño. En la cocina de la chabola se filtra la leche con un embudo especial relleno de ortigas.

La coagulación se realiza con cuajo natural procedente de los cuajares de corderos lechales del propio rebaño, que guardan los pastores en lugares ventilados hasta que se secan. Cuando están secos se corta un pedazo en proporción a la cantidad de leche a coagular, y después de desmenuzado y macerado en agua tibia con sal se añade a la leche, que debe mantenerse a una temperatura cercana a los 30° C.

Una vez producida la coagulación, con un batidor de madera de acebo ("malatxa"), realizan un enérgico batido de la cuajada hasta que se consiguen granos pequeños, entre el tamaño del grano de arroz y de maíz. La cuajada ("matón") se deposita en el fondo del recipiente de cuajar y es normal recalentar,

ya sea al baño maría o por adición de agua caliente, llegando hasta los 40° C. Después de un reposo se aprieta con las manos la cuajada hasta formar una masa que se trocea en porciones del tamaño aproximado de un queso, que se introducen en el molde ("zimitze"). Después de un meticuloso espizcado y compactado manual se prensan las piezas durante diez a doce horas. El salado generalmente por frotación con sal fina y seca, durante uno o dos días.

La maduración se realiza en un habitáculo especial de la chabola, llamado "gaztandegui", bien aislado del exterior y con una pequeña ventana orientada al noroeste para aprovechar el viento fresco y húmedo.

Dado que las chabolas no disponían de chimenea, el fuego del hogar producía un ahumado espontáneo de los quesos que estaban en fase de maduración, que en algún momento hizo identificar erróneamente ahumado e Idiazábal.

Actualmente se comercializa más cantidad de queso sin ahumar que ahumado y éste se realiza de forma premeditada y controlada.

G) Estructura de control

El control de la Denominación de Origen está encomendado al Consejo Regulador, órgano profesional formado por representantes del sector productor y elaborador. Está constituido por:

- Un Presidente
- Seis Vocales en representación del sector ganadero
- Seis Vocales en representación de los elaboradores de queso
- Un representante por cada una de las Administraciones implicadas.

Los cargos de los vocales son elegidos por sufragio cada cuatro años, entre los inscritos en los Registros de ganaderías y queserías.

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 del queso protegido. 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 en ellas obligatoriamente la mención: Denominación de Origen "Idiazábal".

El queso 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. (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 30 de septiembre de 1986 de la Consejería de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco por la que se reconoce con carácter provisional el Reglamento de la Denominación de Origen "Queso Idiazábal".

- Orden de 1 de octubre de 1987, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen "Queso Idiazábal" y su Consejo Regulador.

- Orden de 30 de Nov. de 1993, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Idiazábal" y su Consejo Regulador.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN "IDIAZABAL"

ETIQUETAS COMERCIALES CON EL LOGOTIPO Y NUMERACIÓN DE CONTROL IMPRESOS






MAR CANTÁBRICO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN "IDIAZÁBAL"
Zona de producción
FRANCIA
PAIS VASCO
NAVARRA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN "IDIAZÁBAL"

