MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

"QUESO DE LA SERENA"

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 "QUESO DE LA SERENA"

A) Nombre del producto

Denominación de Origen "Queso de la Serena"

B) Descripción del producto

Queso de pasta blanda a semidura elaborado con leche de oveja de la raza Merina.

La leche será el producto natural íntegro obtenido del ordeño de ovejas sanas, limpia sin impurezas, exenta de calostros, productos medicamentosos conservantes, que puedan influir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso, así como en las condiciones higiénicas y sanitarias del mismo.

Las características analíticas de la leche son:

Proteínas:	Mínimo 5%
Materia grasa:	Mínimo 7%
Extracto seco total:	Mínimo 18%.

El "Queso de la Serena", es un queso graso o extragraso con una curación mínima de 20 días.

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

Forma:	Discoidal con caras sensiblemente planas y superficie perimetral convexa.
Altura:	De 4 a 8 cm.
Diámetro:	De 18 a 24 cm.
Peso:	De 750 gramos a 2 Kgrs.
Corteza:	Semidura, de color amarillo céreo a ocre caras lisas y superficie perimetral lisa o con la impronta de la pleita o molde.

Pasta: . . . . . De blanda a semidura, de color blanco marfil a amarillo céreo, puede presentar ojos pequeños desigualmente repartidos.

Aroma y sabor característicos

Las características físico químicas son:

Grasa:	Mínima del 50% sobre el Extracto Seco.
Extracto seco:	Mínimo 50%.
Ph entre:	5'2 a 5'9
Proteína total sobre extracto seco: . . .	Mínimo 35%.

C) Zona geográfica

La zona de elaboración maduración y producción del "Queso de la Serena" esta constituida por 21 términos municipales de la provincia de Badajoz (Artículos 4º y 8º).

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

Los elementos que prueban que el producto 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 oveja de raza merina 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 la Serena" procede de ganaderías inscritas y con las condiciones que se indican en el apartado B).

La coagulación de la leche se efectúa con coagulante vegetal natural proveniente de las flores desecadas del "Cynara Cardunculus" (Yerbacuajo).

Para el proceso de cuajado la leche ha de permanecer entre 25 y 32° C durante un período de 50 a 75 minutos, a continuación se somete a cortes sucesivos hasta conseguir granos de tamaño de 10 a 20 milímetros de diámetro.

El moldeado se realiza introduciendo la cuajada en cinchos de pleita de esparto o moldes cilíndricos metálicos o de plástico con el tamaño adecuado, para

que los quesos una vez madurados, presenten la forma, dimensiones y peso peculiares en los mismos.

El salado será húmedo o seco, utilizando cloruro sódico. En caso de salazón húmeda, el tiempo máximo de permanencia será de 24 horas, en una solución salina de concentración máxima de 20%.

F) Vínculo con el medio

1. Histórico

Destacamos algunas referencias bibliográficas en las que hacen mención al "Queso de La Serena".

En el libro "Viaje a La Serena" de 1791 de D. Antonio Agundez Fernández, sobre la comarca de La Serena, sacada de unos manuscritos del Magistrado Cubeles, en el que entre otras figura la siguiente alusión: "Famoso por el sabor y buena hechura es el queso que se hace con la leche de sus ovejas, cuya arroba se vende a 60 reales".

En las ordenanzas del siglo XVI y XVII para Cabeza del Buey, se habla del diezmo del queso y de la primicia a la Iglesia Parroquial, ya que el dueño del ganado, la primera vez que ordeñaba para hacer queso, todos los que hicieran de ese ordeño, los debían de primicia, llevar a los curas a la Iglesia Parroquial de la villa.

Esta Denominación fue reconocida con carácter provisional por la Orden de 25 de abril de 1.991 de la Consejería de Agricultura, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura.

2. Natural

a) Orografía.

En la provincia de Badajoz predominan los relieves suaves y su configuración, en líneas generales, corresponde a una penillanura. La zona de la Comarca de la Serena, esta situada en el extremo suroriental de la provincia predominando

tierras de pastos de excelente calidad, sobre suelos esqueléticos de pizarras y de granito; la altitud media es de 430 metros.

b) Suelos

La estructura geológica de la provincia de Badajoz corresponde a una penillanura paleozoica con algunos recubrimientos posteriores y numerosos asomos eruptivos.

Encontramos terrenos cámbricos, silúricos y graníticos, son poco profundos, con afloraciones muy frecuentes de la roca madre y medianamente permeables. La pendiente es débil, la topografía suavemente ondulada y la orientación sur. Generalmente son suelos ácidos con un pH de 5 a 5,5 y con niveles de fósforo bajo. El arbolado es escaso o nulo en algunas ocasiones.

c) Clima

En esta zona, los inviernos son generalmente benignos aunque existe un período de heladas que va desde el 1 de noviembre al 10 de marzo y veranos cálidos y secos, siendo la aridez la tónica general de la zona la precipitación media anual es de 498 mm.

d) Hidrografía

La Comarca de la Serena esta bañada por los ríos Guadiana Menor y Zújar que la atraviesan.

e) Flora

Entre las especies botánicas zona podemos destacar:

- Vulpia ciliata, Bromus molis y Agrostis dentro de las Gramíneas.
- Trifolium (arvense, campestre y glomeratum).
- Ornitopus compresus en leguminosas; Heliantemus, Erodium, Plantago, Carlina y Hipochaeris.

3) Sistemas de producción y elaboración

a) Producción

La Raza Merina se caracteriza por su gran rusticidad, adaptándose a la dureza del clima y del terreno, la principal característica es la producción lanar, pero a pesar de esta circunstancia está dotada de unas aptitudes cárnicas y lecheras que originan una rentabilidad aceptable si tenemos en cuenta el difícil hábitat donde están ubicadas.

Es un animal pequeño, su peso oscila entre 40 y 45 Kgrs. en hembras y 55-65 kgrs. en machos; animal de largas extremidades adaptadas a los largos recorridos en busca de alimento; aunque actualmente los animales salen de la explotación solo en ciertas épocas para aprovechar rastrojeras de cereales y a veces restos de cultivos de regadíos, en épocas pasadas realizaban anualmente la trashumancia.

La fecundidad de esta raza es del 85% y la fertilidad de 80%, los partos normalmente son de 1 al año, aunque se tiende a 3 partos cada 2 años.

Los pastos de esta zona son escasos en cuanto a cantidad pero de una buena calidad lo que le confieren a la producción lechera unas características peculiares.

b) Elaboración

Se obtiene por coagulación enzimática de la leche, utilizando un cuajo vegetal (Cynara Cardunculus), a una temperatura, en general inferior a 30° C.

Estas dos circunstancias, temperatura moderada y uso de cuajo con baja capacidad coagulante, originan tiempos prolongados de coagulación y cuajadas bastante blandas; como consecuencia en este queso se origina una mayor actividad proteolítica originando un queso de textura menos consistente.

Pasados 20 días contados a partir del moldeado, se suele dar el fenómeno de "atortado" de los quesos, en los que la pasta se hace fluida y la manipulación de los quesos debe realizarse con cuidado, para evitar que se rompa la corteza y se vierta en el interior de la pasta.

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.
- Tres vocales en representación del sector ganadero.
- Tres vocales en representación del sector elaborador.

Los cargos de los vocales son renovados cada cuatro años.

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, elaboración y calidad del queso protegido.
- 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 corresponden 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, debe ser aprobadas por el Consejo Regulador.

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

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.

- Decreto 835/1972, de 23 de marzo de 1988, por la que se aprueba el Reglamento de la Ley 25/1970.

- Orden de 14 de abril de 1993, por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen "Queso de la Serena" y su Consejo Regulador".

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN "QUESO DE LA SERENA"



Contractiquetas numeradas con el logotipo de la Denominación.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN QUESO DE LA SERENA

BADAJOZ

	MUNICIPIO	Nº EN EL MAPA
1.	La Haba	49
2.	Magacela	50
3.	La Coronada	51
4.	Campanario	52
5.	Esparragosa de Lares	53
6.	Valle de la Serena	73
7.	Zalamea de la Serena	74
8.	Higuera de la Serena	75
9.	Quintana de la Serena	76
10.	Malpartida de la Serena	77
11.	Esparragosa de la Serena	78
12.	Castuera	79
13.	Cabeza del Buey	80
14.	Sancti-Spiritus	81
15.	Risco	82
16.	Garlitos	83
17.	Peñalsordo	84
18.	Zarzacapilla	86
19.	Capilla	87
20.	Monterrubio de la Serena	117
21.	Benquerencia de la Serena	118

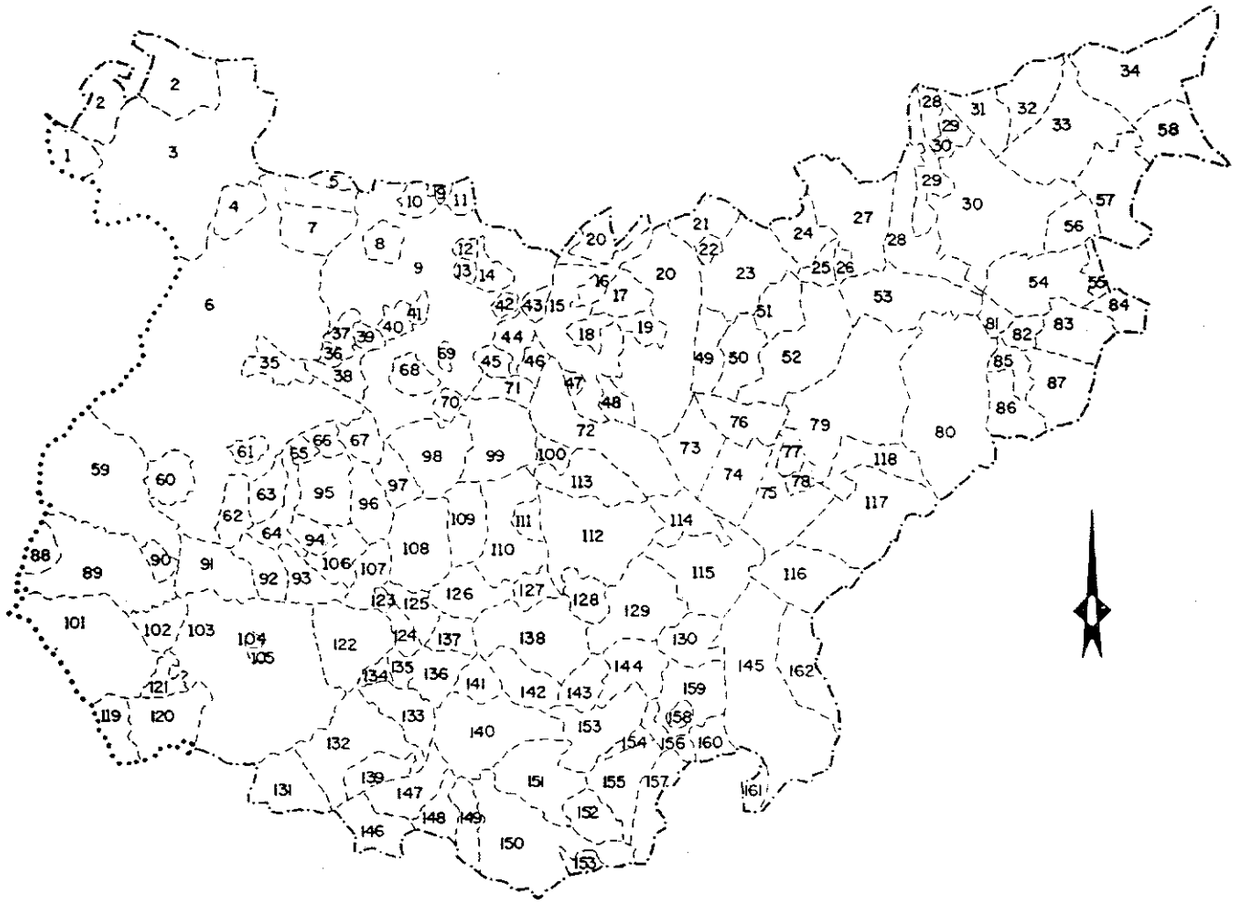
DENOMINACIÓN DE ORIGEN "QUESO DE LA SERENA"

Zona de producción



DENOMINACIÓN DE ORIGEN "QUESO DE LA SERENA"

Zona de producción



MAPA OROGRAFICO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN "QUESO DE LA SERENA"

Zona de producción

