PLIEGO DE CONDICIONES
DE LA DENOMINACION DE ORIGEN (D.O.P.)
"QUESO IBORES"

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

DENOMINACION DE ORIGEN (D.O.P.) "QUESO IBORES"

B) DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Descripción: El "Queso Ibores", es un queso graso, elaborado exclusivamente con leche cruda de cabra Serrana, Verata, Retinta y sus cruces. La leche será el producto natural íntegro obtenido del ordeño de cabras sanas, de las ganaderías inscritas, que presente las siguientes características:

- Limpia y sin impurezas.
- Exenta de calostros, o productos medicamentosos, conservantes, etc., que puedan influir negativamente en la maduración y conservación del queso, así como en las condiciones higiénicas y sanitarias del mismo.
- Las características de la leche serán:

1. Proteína: 3% mínimo.
2. Materia grasa: 4% mínimo.
3. Extracto seco total: 13% mínimo
4. Acidez máxima: 15º Dornic.
5. pH: 6,5 mínimo.

El "Queso Ibores" al término de su maduración presenta las siguientes características:

FISICAS:

- De forma cilíndrica, con caras sensiblemente planas y superficie perimetral plano-convexa, su altura oscila entre 5 y 9 centímetros, con un diámetro de 11 a 15 centímetros y con un peso entre 650-1.200 gramos.
- Su corteza es lisa y semidura, cuyo color natural es amarillo céreo a ocre oscuro, siendo tradicional la presentación pimentonada, así como untados en aceite, pudiendo presentar diversas coloraciones, producto de los distintos mohos, desde el grisáceo en corteza natural, a rojo anaranjado en los pimentonados, hasta ocre amarillo en los quesos untados en aceite.
- La pasta es de color blanco marfil, semidura, de textura suave, mantecosa y húmeda, entre friable y elástica, presentando ojos pequeños, poco abundantes y desigualmente repartidos.

QUIMICAS:

- Grasa mínima del 45% sobre extracto seco.
- Extracto seco mínimo del 50%.
- pH de 5,0 a 5,5
- Proteína total sobre extracto seco mínimo 30%.
- ClNa 4% como máximo.

ORGANOLEPTICAS:

- Aroma de suave a moderado, a queso de cabra elaborado con leche cruda.
- Sabor franco característico, ligeramente ácido, moderadamente picante, algo salado, suavemente caprino en el retrogusto, y muy agradable al paladar.

MICROBIOLOGICAS:

- Según la normativa higiénico-sanitaria vigente.

C) ZONA GEOGRAFICA

La zona de producción de leche apta para elaboración del "Queso Ibores" abarca los municipios comprendidos en las comarcas naturales de Ibores, Villuercas, La Jara y Trujillo en el Sureste de la provincia de Cáceres y que se relacionan a continuación: Aldeacentenera, Aldea del Obispo, Alía, Berzocana, Bohonal de Ibor, Cabañas del Castillo, Campillo de Deleitosa, Cañamero, Carrascalejo, Casas de Miravete, Castañar de Ibor, Conquista de la Sierra, Deleitosa, Fresnedoso de Ibor, Garciaz, Garvín, Guadalupe, Herguijuela, Higuera, Jaraicejo, Logrosán, Madroñera, Mesas de Ibor, Navalvillar de Ibor, Navezuelas, Peraleda de San Román, Robledollano, Romangordo, Torrecillas de la Tiesa, Trujillo, Valdecañas del Tajo, Valdelacasa de Tajo, Villar del Pedroso y Zorita.

La superficie total que ocupan estos municipios es de 439.928 Ha.

La zona de elaboración y maduración del Queso Ibores, coincide con los términos que comprende la zona de producción de leche, citados en el párrafo anterior.

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

La leche que se destine a la elaboración del "Queso Ibores", procederá de las agrupaciones caprinas citadas en la descripción del producto, que pasten dentro de la zona geográfica delimitada. Las explotaciones ganaderas que vayan a suministrar la leche a las queserías deberán estar inscritas en el Registro de Ganaderías del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida. Previamente a su inscripción en dicho registro, estas ganaderías serán inspeccionadas por el Consejo Regulador, así como se tomarán muestras de leche que serán analizadas, para observar que cumplen todos los requisitos exigidos. Una vez inscritas, la leche procedente de estas explotaciones será sometida a análisis periódicos, así como se realizarán controles en las ganaderías. El ordeño se efectuará en las condiciones más higiénicas y sanitarias posibles.

El queso se elaborará y madurará en queserías inscritas en el Registro de Queserías del Consejo Regulador. Igualmente que en el caso de las ganaderías, las queserías serán inspeccionadas y se realizarán controles por el Consejo Regulador, como paso previo a su inscripción en el registro. Además el producto final será sometido a análisis físico-químicos, microbiológicos y organolépticos periódicos, para poder garantizar el cumplimiento de los requisitos exigidos, su calidad, formato externo, aroma y sabor característicos. El Comité Certificador de forma imparcial y objetiva evalúa estos resultados y emite un Certificado. Este Comité está formado por todas las partes implicadas en el proceso productivo, tal como aparece reflejado en el Manual de Calidad. Finalizados todos los controles, el producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada por una contraetiqueta numerada y suministrada exclusivamente por el Consejo Regulador.

E) OBTENCION DEL PRODUCTO

1. Producción:

Las cabras Serranas, Veratas, Retintas y sus cruces, caracterizadas por unas cualidades particulares como son su gran rusticidad y capacidad de adaptación a condiciones extremas del clima y del terreno, han constituido tradicionalmente el ganado cabrío que se explota en la zona de producción del "Queso Ibores". Esto es debido a que otro tipo de ganado no es capaz de alcanzar este nivel de adaptación en régimen de pastoreo extensivo o semiextensivo, dadas las condiciones orográficas de estas comarcas naturales.

- La raza caprina RETINTA debe su nombre al color de su capa. Su cornamenta no está muy desarrollada y con forma prisca. Con un peso vivo de las hembras adultas (media en kg) en torno a 45, tiene unas cualidades particulares (rusticidad, alimentación ligada al pastoreo) que le confieren una gran resistencia y adaptabilidad a condiciones extremas. Como datos, podemos decir, que tiene unas lactaciones completas de 200-300 días que producen unos 250 litros de leche. En condiciones de semiestabulación puede llegar a los 350-400 litros.

- La raza caprina VERATA, es de capa oscura (negra, cárdena y castaña). Se caracteriza por tener una cornamenta mayor que la raza retinta, de base ancha y con forma terminando en espiral. Su peso medio es de 40 kg. Por el medio natural donde ha venido desarrollándose la raza, determina que se muestre con gran rusticidad y consecuente capacidad de adaptación, tanto en las áreas de encinas o en la alta montaña. En cuanto a la producción de leche, tiene unas lactaciones medias 180-200 días y se obtiene una producción media de 250-350 litros de leche.

En la actualidad, estas razas (Retinta y Verata) se hallan en peligro de extinción, y especialmente la raza Retinta. Según datos de la última declaración de censos de ganado caprino (desde el 1/10/2000 al 4/10/2001), facilitados por la Dirección General de Producción, Investigación y Formación Agraria de la JUNTA DE EXTREMADURA el número de cabezas de esta agrupación racial no supera los 624 ejemplares en Extremadura, de las cuales 401 están localizados en la provincia de Cáceres. En cuanto a la raza Verata, en

Extremadura, se le asigna un censo de 51.949 cabras, 51.403 pertenecen a la provincia de Cáceres.

La cabra "SERRANA" es un animal de sierra, donde permanece todo el año y se alimenta de los pastos y brotes de matas y arbustos. Es de capa blanca, negra y mixta; su cornamenta es de tipo lira. Con un peso medio de 50 kg; tiene unas lactaciones medias de 180-200 días, obteniéndose una producción media de 200-300 litros de leche. Es de aptitud mixta con una gran rusticidad, lo que la hace adecuada a las tradicionales formas de explotación que tienen lugar en la zona de producción y elaboración del Queso Ibores.

Según LAGUNA SANZ, "El patrimonio caprino de Extremadura ha estado desde antiguo comprendido en un extenso grupo de cabras... que hasta mediados del siglo XX ha recibido las denominaciones de "cabra del país", "cabras del centro de España", "serranas", "españolas" y "Raza de las Mesetas" (LAGUNA SANZ, E. La ganadería autóctona de Extremadura, 2001.)

Según datos del M.A.P.A. (Censo de la Ganadería española 1955) "La provincia de Granada arroja los mayores efectivos caprinos, seguida de Cáceres, ..."

Tabla 1. Distribución racial del censo Caprino en España (1955 y 1974)

Razas	CÁCERES 1955 (nº de cabezas)	CÁCERES 1974 (nº de cabezas)
Murciana	5	4.225
Malagueña	22	1.538
Granadina	1.891	350
Serrana	10.968	162.655
Retinta	-	-
Otras Razas	136.060	49.466
Total Cabezas	148.946	218.234

Fuente: M.A.P.A.Censos de Ganadería Española 1955 y 1974

En España, según fuente del M.AP.A.(Censo de Ganadería Española de 1986), el número de cabras Serranas mayores de 2 años ascendía a 665.985, lo que suponía más del 30% del ganado caprino en España. En Extremadura, el número de cabezas de la cabra Serrana ascendía a 218.864.

Para RODRÍGUEZ LEDESMA VEGA, la distribución por razas del censo caprino (1986) en Extremadura "no se ajusta actualmente a la realidad ya que aparece un mestizaje generalizado en el que predominan los animales pertenecientes a la Agrupación Serrana, también llamada de las mesetas... Para BERGA y GONZÁLEZ (1985) la Agrupación Serrana engloba más del 50% de los efectivos."

En Extremadura, según datos facilitados por la Dirección General de Producción, Investigación y Formación Agraria de la JUNTA DE EXTREMADURA, en la última declaración de censos de ganado caprino (desde 1/10/2000 al 4/10/2001); el número de cabras serranas asciende a 180.619, lo que supone más del 53% del total de ganado caprino censado en Extremadura.

A ésta pertenece el mayor número de animales de los que se obtiene la leche que da origen al "Queso Ibores".

Las características de la flora de esta zona, compuesta fundamentalmente por bosque mediterráneo en el que predominan la encina y el alcornoque, siendo la bellota una de las principales fuentes de alimentación en la época invernal, y de indudable calidad, unido al sotobosque de jaras, tomillo, brezo, etc., confieren a la alimentación del ganado unas características específicas que se traducen en unas adecuadas producciones lácteas y de reconocida calidad.

Bibliografía

1. LAGUNA SANZ, E. La ganadería autóctona de Extremadura a través de su historia. 2001.
2. RODRÍGUEZ LEDESMA VEGA, A. Estudio de la Comercialización de la leche y el queso de cabra en Extremadura. UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA. Facultad de Veterinaria. Departamento de Zootecnia.

2. Elaboración:

La coagulación de la leche, se provocará con cuajo natural u otras enzimas coagulantes, expresamente autorizadas por el Consejo Regulador. El proceso de cuajada se realizará a una temperatura de entre 28 y 32ºC, con un tiempo de cuajado entre 60 y 90 minutos.

Una vez obtenida la cuajada será sometida a cortes sucesivos hasta conseguir granos de tamaño de 5 a 10 mm de diámetro.

El moldeado se realiza introduciendo la cuajada en moldes cilíndricos autorizados, con el tamaño adecuado para que los quesos una vez madurados presenten las formas, dimensiones y peso que son peculiares en los mismos. Una vez la cuajada en los moldes, se le somete a prensado mediante equipos adecuados para este fin, durante un tiempo de 3 a 8 horas, a presiones de 1 a 2 Kg/cm^2.

La salazón puede ser seca o húmeda, utilizándose exclusivamente cloruro sódico. En caso de salazón húmeda el tiempo máximo de permanencia será de 24 horas, en una solución salina de concentración máxima de 20º Bé.

En todos los casos el tiempo mínimo de maduración será de 60 días. Podrán tener la consideración de quesos "Artesanos" los elaborados por los productores con leche cruda, procedente de sus propios rebaños y con un período de maduración mínimo de 100 días. Cuando se trate de agrupaciones, S.A.T., cooperativas, etc., se conceptuarán como "Artesanos" los producidos por cada integrante, a partir de la leche de su respectivo rebaño, no autorizándose como "Artesanos" los producidos en común con leche mezclada procedente de diferentes componentes de la agrupación.

Las cámaras de maduración y conservación de Queso Ibores, deberán mantener una humedad relativa superior al 75% y una temperatura entre 4 y 15ºC.

F) VINCULO

1. *Histórico*

El queso es un producto cuyos orígenes, tanto en su elaboración como en su comercialización, son ancestrales. El Queso Ibores, tal y como lo conocemos hoy, se produce en el de ámbito geográfico de esta Denominación de Origen Protegida desde tiempos remotos. No obstante, hay constancia de su comercialización los jueves de cada semana en Trujillo, desde el 14 de Julio de 1.465, fecha en la que le fue concedido a esta ciudad por Enrique IV de Castilla, el privilegio de celebrar un mercado franco, exento de alcabalas sobre hortalizas, cereales, ganados y sus derivados (carne, leche, queso). En esta localidad todavía se conserva el nombre de una de sus calles como "Calle de los Cabreros", por la que solían transitar ganaderos y ganado, como paso obligado para acudir al mercado semanal.

Antaño las transacciones de Queso Ibores se realizaban "por temporada". El ganadero, a la vez quesero, se comprometía a entregar al "afinador", (persona que se dedicaba a almacenar y madurar los quesos para su venta posterior) todo el queso obtenido durante la temporada de producción, y éste quedaba obligado durante dicho período a la adquisición de todo el producto a los precios de mercado. Los tratos se cerraban y formalizaban verbalmente, como única garantía de compromiso por ambas partes.

Por otra parte, en la localidad de Jaraicejo se solicita en febrero de 1.940 la celebración de un mercado semanal que es concedido en enero de 1.945. Mercado al que podían concurrir cuantos artículos y productos fuesen susceptibles de peso y medida. Con el tiempo este mercado quedó reducido a la compra-venta de queso de cabra, concurriendo cada semana desde enero a julio, los productores de los pueblos más cercanos.

En la actualidad y debido fundamentalmente a la importancia de los sectores lechero y quesero en esta zona de Extremadura, se comienza a celebrar en Trujillo en 1.986 con carácter anual, la Feria Nacional del Queso, a la que concurren los mejores productos queseros de todo el país, e incluso extranjeros. Dicha Feria se ha ido consolidando con el paso de los años en la más importante del sector a nivel nacional, y prueba fehaciente de ello es la celebración a comienzos de mayo de 2002 de su XVII edición. En este certamen el "Queso Ibores" siempre se ha destacado como un producto fundamental y genuino de esta tierra, como así lo atestiguan los premios y galardones recibidos.

Bibliografía:

- "*Trujillo Histórico y Monumental*". Juan Tena Fernández. 1988. Gráficas Ortega S.A.
- "*Jaraicejo, Historia, Monumentos e Instituciones*". Julián Hoyas González. 1998. Cicón Ediciones S.L.

2. –*Natural*

Orografía: terrenos elevados formando sierras paralelas orientadas en dirección sureste a noroeste. Son las sierras de Deleitosa, Villuercas, Palomera, Valdelacasa y limitando con la provincia de Toledo la Sierra de Altamira, con crestas de cuarcitas armoricanas y pizarras; y zonas de penillanura con terrenos precámbricos, apareciendo también grandes superficies de rocas ígneas.

Suelos: Se dan los siguientes tipos de suelo:
- Arcillosos, de color rojo cobrizo y con piedra abundante.
- Berrocales graníticos.
- Arenosos.
- Esquisto-pizarroso

Clima: temperaturas medias de 15 a 16ºC, con inviernos fríos y veranos muy calurosos, alcanzando temperaturas máximas de 30 a 35ºC. Las precipitaciones en las zonas más elevadas llegan a alcanzar los 1000 a 1200 mm, mientras que en las zonas bajas las precipitaciones están entre los 500 y 600 mm.

Hidrografía: discurren los ríos Almonte, Ibor, Ruecas, Tozo, Magasca, etc., además de numerosas gargantas y arroyos.

Flora y prados naturales: el paisaje es principalmente de tipo mediterráneo: con predominio de la dehesa en la llanura; alisedas, choperas y saucedas en los ríos y gargantas y bosque de montaña. La dehesa no solo está conformada a base de encinas y herbáceas; sino que, dependiendo de los suelos y humedad, completa su botánica con robles, alcornoques, castaños y matorrales de jara, brezo, escobas, cantueso y tomillo, con pastos poco abundantes pero de una enorme calidad.

3. *-Sistemas de producción y elaboración:*

La leche empleada en la fabricación de "Queso Ibores" procede de cabras Serranas, Veratas, Retintas y sus cruces. Las explotaciones ganaderas se realizan en régimen semiextensivo o extensivo, aprovechando la cubierta vegetal que proporciona esta zona de bosque mediterráneo, y revalorizando estos pastos.

Las ganaderías caprinas de estas comarcas han estado tradicionalmente ligadas a una economía de autoconsumo familiar. Tanto el ganadero como su familia eran los encargados del ordeño que se realizaba siempre de un modo manual y el excedente de leche se transformaba en queso, utilizando procedimientos artesanos, que fueron transmitiéndose de generación en generación, empleando cuajo natural, el esprimigio para el desuerado, los cinchos de madera de castaño para el moldeado, etc. Las producciones eran pequeñas, por lo que el queso que finalmente se destinaba a la venta en los mercados comarcales, no era de gran repercusión económica. Se trata de ganaderías muy vinculadas al arrendamiento de tierras, con condiciones de infraestructuras y electricidad deficitarias. A esto hay que añadir el inconveniente de unas deficientes vías de comunicación.

Esta situación se ha ido mejorando ostensiblemente, con la introducción de mayores medios técnicos en las explotaciones, como el ordeño mecánico del ganado, los tanques de

frío para la conservación óptima de la leche hasta su traslado a la quesería, etc. Todo ello unido a la mayor adecuación de las comunicaciones comarcales, se ha traducido en un incremento de la producción, y en unas mejores condiciones, tanto higiénicas y sanitarias de las ganaderías y de la leche, como de su traslado a las industrias elaboradoras.

El Queso Ibores se elabora con leche cruda de cabra de las citadas anteriormente. Ello implica el mantenimiento de unos controles rigurosos de las ganaderías y de las queserías inscritas, y la necesidad de un período de maduración mínimo de 60 días. Existen queserías artesanales de pequeña capacidad de producción, que solamente elaboran queso con la leche procedente de su propia ganadería, y cuyo producto se puede considerar "Artesano", necesitando un período de maduración de 100 días como mínimo.

Las condiciones de elaboración también han experimentado un cambio notable. Se han construido nuevas queserías con gran capacidad de producción, y han aprovechado los conocimientos artesanos tradicionales que confieren a este queso su peculiar aroma y sabor, complementándolos con modernas instalaciones y tecnología (mecanización del proceso productivo, cubas de cuajado, dosificadores automáticos, máquinas de prensado, etc.), para producir Queso Ibores con las mejores garantías sanitarias y de calidad.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

- Nombre de la Estructura de Control: Consejo Regulador de la Denominación de Origen (D.O.P.) "Queso Ibores".
- Dirección: Mercado Regional de Ganados. 10200 Trujillo (Cáceres).
- Certificación de cumplimiento por parte del C.R.D.O.P. "Queso Ibores" de la normativa UNE- EN 45011.
- Teléfono/Fax: 927 323 076

H) ETIQUETADO

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

Figurará obligatoriamente en las destinadas a comercializar Queso Ibores la mención: Denominación de Origen Protegida "Queso Ibores".

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

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

- Ley de 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.

- Decreto 835/1972, de 23 de marzo de 1.988, por la que se aprueba el Reglamento de la Ley 25/1970.

- Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el reglamento CEE 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimentarios.

- Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas.

DENOMINACION DE ORIGEN (D.O.P.)
"QUESO IBORES"
LOGOTIPO



CONTRAETIQUETAS NUMERADAS
(Se incorpora modelo)

MAPA MUNICIPAL DE LA DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA "QUESO IBORES"

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCION GENERAL DE DENOMINACIONES DE CALIDAD Y RELACIONES INTERPROFESIONALES Y CONTRACTUALES

MAPA MUNICIPAL DE LA DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA "QUESO IBORES"



DENOMINACIÓN DE ORIGEN (D.O.P.) "QUESO IBORES"

MAPA DE SITUACIÓN

