MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

"QUESO ZAMORANO"

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 ZAMORANO"

A) Nombre del producto

Denominación de Origen "Queso Zamorano"

B) Descripción del producto

Queso de pasta prensada elaborado con leche de oveja de las razas autóctonas Churra y Castellana.

La leche será entera y limpia, exenta de calostros, contaminantes, conservantes, antibióticos y cualquier producto que pueda incidir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso.

Las características analíticas de la leche son:

Materia grasa:	Mínimo 7%
Lactosa:	Mínimo 4%
Proteínas:	Mínimo 5%
Acidez (Dornic):	23° C máxima
Extracto seco total:	Mínimo 17,5%.

El "Queso Zamorano", es un queso graso con una curación mínima de 100 días.

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

Forma:	Cilíndrica, con caras sensiblemente planas.
Altura:	Hasta un máximo de 14 centímetros.
Diámetro:	Hasta un máximo de 24 centímetros.
Peso:	Hasta un máximo de 4 Kgs.
Corteza:	Dura, de color amarillo pálido o gris oscuro, y bien definida.

Pasta: . . . . . Firme y compacta de color variable, desde el blanco hasta marfil amarillento, con algunos ojos pequeños.

Aroma y sabor característico, bien desarrollados e intensos, persistentes al paladar.

Las características físico-químicas son:

Grasa: . . . . . Mínima 45% sobre el Extracto Seco.
Extracto seco: . . . Mínimo 55%.
Proteína: . . . . . Mínimo 25%.
Ph: . . . . . 5,1 a 5,8

C) Zona geográfica

Tanto la zona de producción como la zona de elaboración del "Queso Zamorano" corresponden a la totalidad de los términos municipales de la provincia de Zamora, perteneciente a la C. A. de Castilla y León.

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

Los elementos que prueban que el "Queso Zamorano" 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 ovejas de las razas Churra y Castellana 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 Zamorano" procede de ganaderías inscritas y con las condiciones que se indican en el apartado B.

La coagulación de la leche se provoca con cuajo, utilizando la dosis precisa, la temperatura de la cuajada oscilará entre 28 y 32° C y el tiempo de coagulación entre 30 y 45 minutos.

La cuajada obtenida se somete a cortes sucesivos hasta conseguir granos entre 5 y 10 mm. de tamaño, a continuación se recalienta la masa hasta alcanzar de un modo paulatino, una temperatura máxima de 40° C.

El moldeado y prensado se realizan en moldes y prensas que proporcionen la forma característica de este queso.

El salado puede ser húmedo o seco. En caso de inmersión en salmuera y la duración máxima será de 36 horas.

La maduración y conservación del queso amparado tendrá una duración no inferior a 100 días contados a partir de la fecha del moldeado. Durante este período, se aplicaran las técnicas de volteo y limpieza necesarias hasta que el queso alcance las caracteristicas determinadas en el Reglamento.

F) Vínculo con el medio

1.- Histórico

La documentación zamorana desde el momento de su repoblación, a mediados del siglo XI, ofrece diversas referencias sobre la producción de queso.

También aparece en los diversos "fueros-contratos-agrarios" que se conceden desde la segunda mitad del siglo XI, como compensación a las prestaciones personales que realizan los vasallos al señor, tal como arar, sembrar, trillar o cosechar, proporcionándoles en su alimentación entre otros el queso.

El Catastro del Marques de la Ensenada, realizado en 1752 refleja la producción de queso y su cabaña ganadera.

A finales del siglo XIX comienzan las pequeñas industrias familiares y artesanales de las que han surgido las industrias que existen actualmente en esta provincia, elaborando "Queso Zamorano".

Esta Denominación fue reconocida con carácter provisional de fecha 16 de enero de 1992.

2.- Natural

a) Orografía

La provincia de Zamora, se encuentra situada en el cuadrante Noroeste peninsular, pertenece en su mayor parte al Valle del Duero, solo el Noroeste provincial queda incluido en la Cuenca del Miño.

Es una provincia de grandes contrastes; en el sureste aparecen valles con un relieve ondulado, con pequeñas elevaciones, de suaves pendientes, en un paisaje de amplios horizontes, fruto de la amplia red de arroyos que afluyen al Duero; en el Norte se observa una continuación de valles y paramos; y la zona del suroeste se caracteriza por la existencia de grandes desniveles y abruptas laderas sin la presencia de formaciones montañosas.

b) Suelos

Encontramos tres tipos de suelos:

Suelos pardo calizos sobre material no consolidado estos suelos se caracterizan por presentar drenaje libre y alguna erosionabilidad, de texturas fuertes, debido a la presencia de arcillas.

Suelos pardos sobre depósitos alóctonos pedregosos, pobres en materia orgánica pero con buena aireación y drenaje, ricos en Calcio.

Tierras pardas meridionales ácidas, evolucionados sobre rocas ígneas, presentando todas las texturas comprendidas entre la arenosa gruesa y la limosa o la arcilla-arenosa, ricos en Potasio.

c) Clima

Zamora se encuentra en la submeseta septentrional, de clima continental, con temperaturas extremas y un amplio período de heladas, en invierno las heladas son constantes y a veces tardías; los veranos son calurosos secos y de cielos despejados.

Las precipitaciones son escasas, situándose la media provincial entre 300 y 500 mm. anuales, el otoño es la estación más lluviosa.

d) Hidrografía

El 98,5% de la red fluvial de la provincia se encuentra en la Cuenca Hidrográfica del Duero, en tanto que el 1,5% restante (163 Km^2), al encauzar sus aguas al río Bibey, lo hace en la del Miño.

El río Bibey cruza el extremo noroccidental del Término de Pías discurriendo por un valle accidentado y estrecho, adentrándose en Orense vertiendo sus aguas al río Sil.

Los recursos hídricos de Zamora están estructurados y canalizados por el río Duero, que procedente de tierras vallisoletanas, se introduce en la provincia por el término municipal de Toro. Sus principales afluentes son el Tera, el Esla que penetra por la provincia procedente de León y el Tormes que marca la separación con tierras salmantinas.

e) Flora

Las praderas naturales ocupan 20.116 Ha. que representan el 1,91% del total provincial, de ellas 316 Ha. se encuentran asociadas con arbolado.

En la Comarca de Sanabria se encuentran variedades autóctonas, gramíneas en su mayoría, como son las Festucas, Agropyrum y Lolium.

En las restantes comarcas citaremos el Trébol subterráneo, la Grama y el Lolium entre otras.

En Pastizales la vegetación esta constituida principalmente por gramíneas. Difícilmente existen zonas que no sean aprovechadas para el pastoreo del ovino, en las zonas de cultivo por los restos de las cosechas, en los cereales aprovechan la paja y las espigas que quedan del resto de la recolección y los rastrojos de leguminosas con un alto contenido protéico.

3. Sistemas de Producción y elaboración

a) Producción.

La provincia de Zamora representa el 18% de la producción Nacional de leche de oveja y el 30% de la Comunidad de Castilla-León, es esta región la mayor productora de leche de oveja del país.

En cuanto a las razas puras se consideran las autóctonas Castellana y Churra.

La raza Churra aparece en el Catálogo oficial de razas de Ganados de España, es de color blanco con pigmetación periférica de color negro, el peso es de 75 a 95 Kgrs. en los machos y de 35 a 50 kgrs. en las hembras; es considerada como la segunda raza dominante en lo que se refiere a la población de hembras reproductoras de actitud lechera, asentadas en el territorio provincial.

La raza Castellana figura en el catálogo oficial de Razas de ganados de España como raza de fomento, siendo su variedad negra consignada de protección especial, se reconoce por un lunar blanco en la nuca y final de la cola de dicho color, el peso varia para los machos entre 75 a 85 Kgrs. y las hembras entre 50 y 55 Kgrs.

La alimentación se realiza mediante pastoreo; durante la parada vegetativa invernal y coincidiendo con los periodos de máximas necesidades climáticas (partos y lactación) la ración base, se suplementa con la aportación de raciones compuesta por henos de buena calidad (alfalfa, leguminosas, forrajes), paja de leguminosas o cereales.

En cuanto a la reproducción no es habitual la planificación de los partos, siendo la monta libre el sistema generalizado, se intenta conseguir 3 cada 2 años, actualmente es de un parto por oveja y año situado en septiembre-octubre en hembras adultas y febrero y marzo para los corderos de primer parto.

b) Elaboración

Las técnicas utilizadas para la elaboración de este queso son las tradicionales independientemente de que la recepción de la leche llegue a pequeñas industrias denominadas artesanales o a Industrias medias y grandes.

Comienza este proceso con la higienización y enfriamiento de la leche, cuajado, recalentamiento, prensado, salazón, maduración y conservación en cámaras climatizadas.

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.
- Cinco vocales en representación del sector ganadero.
- Cinco vocales en representación del sector elaborador.
- Dos vocales técnicos con especiales conocimientos sobre ganado y/o 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 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 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 Zamorano".

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. (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 1.988, por la que se aprueba el Reglamento de la Ley 25/1970.

- Orden de 6 de mayo de 1.993, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Queso Zamorano y su Consejo Regulador".

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN "QUESO ZAMORANO"

Consejo Regulador Denominación de Origen
AP 003007
QUESO ZAMORANO

Contraetiquetas numeradas con el logotipo de la Denominación.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN "QUESO ZAMORANO"

Zona de producción



MAPA OROGRAFICO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN "QUESO ZAMORANO"

Zona de producción

