

DOCUMENTO ÚNICO

«QUESO IBORES»

Nº UE:

DOP (X) IGP ()

1. NOMBRE

«Queso Ibores»

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

3.1. Tipo de producto

Clase 1.3. Quesos

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

El “Queso Ibores” es un queso graso, elaborado exclusivamente con leche cruda de cabra Verata, Retinta, Florida, Malagueña y Murciana-Granadina y sus cruces entre ellas. La leche será el producto natural íntegro obtenido del ordeño de cabras sanas, de las ganaderías inscritas en el Registro de Ganaderías de la Denominación de Origen Protegida.

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

FÍSICAS:

De forma cilíndrica, con caras sensiblemente planas y superficie perimetral plano-convexa, su altura oscila entre 4 y 9 centímetros, con un diámetro de 8-15 centímetros y con un peso entre 400-1.200 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 mantecosa, y húmeda, entre friable y elástica, presentando ojos pequeños, poco abundantes y desigualmente repartidos.

QUÍMICAS:

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.

ORGANOLÉPTICAS:

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.

MICROBIOLÓGICAS:

Según la normativa higiénico-sanitaria vigente.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

La alimentación de la cabaña caprina en régimen semiextensivo o extensivo será el correspondiente al aprovechamiento de los recursos naturales de la zona geográfica, con alimentación suplementaria a base de paja, forrajes, cereales y compuestos, a base de leguminosas y semillas, en los períodos de mayor necesidad alimentaria, como pueden ser los de partos, lactación, o en la época de mayor carencia de cubierta vegetal en el período estival.

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

La leche que se destine a la elaboración del “Queso Ibores”, será de cabra de las citadas anteriormente. Las explotaciones deberán estar ubicadas en la zona de producción e inscritas en el registro de ganaderías del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida.

El queso se elaborará en queserías inscritas dentro de la zona de producción del Consejo Regulador y controladas por el mismo.

La maduración se realizará en locales inscritos y controlados por el Consejo Regulador.

El producto final se somete a los análisis físico-químicos, microbiológicos y organolépticos correspondientes, para poder garantizar su calidad.

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.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

El queso normalmente se comercializa por unidades enteras; no obstante, los quesos amparados podrán ser fraccionados por las queserías en mitades o cuartos, estableciéndose un adecuado sistema de control que garantice la procedencia del producto, su origen y calidad, así como su perfecta conservación y adecuada presentación al consumidor, cumpliendo con los requisitos legislativos en materia de higiene y sanidad.

El producto destinado al consumo irá provisto de una contraetiqueta numerada y expedida por el Consejo Regulador, que se situará sobre cada queso calificado o fracción del mismo, de forma inseparable y que sea perfectamente identificable y será colocada en la industria inscrita, siempre que no permita una nueva utilización de la misma y se mantenga la trazabilidad del producto.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

1. - Mención obligatoria de la Denominación de Origen Protegida “Queso Ibores”.
2. - Etiquetas autorizadas por el Consejo Regulador.
3. - Contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador.

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de leche y elaboración de queso comprende las comarcas naturales de Ibores, Villuercas, La Jara y Trujillo; un total de 35 términos municipales del sureste de la provincia de Cáceres, Extremadura.

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

5.1. 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 la zona de ámbito 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.

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 celebra en Trujillo desde 1.986 y con carácter anual, la Feria Nacional del Queso, a la que concurren los mejores productos queseros de todo el país, e incluso extranjeros

5.2. Natural

El paisaje es principalmente de tipo mediterráneo, con predominio de la dehesa en la llanura con encinas y alcornoques; alisedas, choperas y saucedas en los ríos y bosque de montaña, y sotobosque de jaras. Se trata de terrenos elevados formando sierras paralelas orientadas en dirección sureste a noroeste, y zonas de penillanura con superficies de rocas ígneas. El clima se caracteriza por temperaturas medias de 15 a 16°C, con inviernos fríos y veranos muy calurosos.

Las razas caprinas autóctonas han demostrado ser las que mejor se adaptan a las características climáticas de la zona con inviernos fríos y veranos calurosos; así como a la quebrada orografía, y a las duras condiciones de pastoreo extensivo o semiextensivo, aprovechando los pastos de estas zonas marginales, de un gran interés ecológico, y favoreciendo la conservación del medio natural.

Estas características de la flora de esta zona, en la 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 producciones lácteas no muy elevadas, pero de reconocida calidad.

5.3. Sistemas de producción y elaboración

El método de obtención es a partir de leche cruda, con las mejores condiciones higiénicas y sanitarias, procedente de cabras Veratas, Retintas Florida, Malagueña y Murciana-Granadina y sus cruces entre ellas. Estas razas se caracterizan por unas cualidades particulares como son su gran rusticidad y capacidad de adaptación a condiciones extremas del clima y del terreno, y han constituido tradicionalmente el ganado cabrío que se explota en la zona de producción del “Queso Ibore”. 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 coagulación de la leche se provocará con cuajo natural procedente del cuajar del estómago de rumiantes lactantes, homogeneizado en industria, con una composición media de 80% de quimosina y 20% de pepsina, y con una fuerza media de 1:15.000. El proceso de cuajada se realizará a una temperatura de entre 28 y 32°C, en un tiempo de 30 y 60 minutos. Esta cuajada se someterá a cortes sucesivos hasta conseguir granos de 5 a 10 mm. Para el moldeado se introducirá la cuajada en moldes cilíndricos autorizados, y una vez realizado, se le someterá a un prensado mediante los equipos adecuados durante 1 a 3 horas, a presiones de 1 a 2 kg/cm².

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 20° Bé.

El Queso Ibores necesita un período mínimo de maduración de 60 días. Podrán tener la consideración de quesos “Artesanos” los elaborados por los productores con leche procedente de sus propios rebaños y con un período de maduración mínimo de 100 días.

5.4. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad y características del producto.

La zona de ámbito de la DOP Queso Ibores se caracteriza por sus 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. En la actualidad, gran parte del ámbito geográfico de esta DOP coincide con el Geoparque "Villuercas, Ibores, Jara" reconocido por la UNESCO.

Desde tiempos antiguos han sido terrenos propicios para la explotación del ganado caprino autóctono que se adaptaba a las duras condiciones de pastoreo.

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.

Esta riqueza medioambiental y natural es aprovechada por el ganado caprino en su alimentación y se traslada a una producción láctea de gran calidad, dando lugar al Queso Ibores en el que se consiguen apreciar los aromas y sabores lácticos, vegetales, florales y frutales, al ser elaborado con leche cruda.

Se han continuado manteniendo los métodos de elaboración tradicionales, pero aplicando las modernas tecnologías para cumplir con los requisitos máximos de calidad higiénica y sanitaria y lograr un Queso Ibores genuino y singular.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

<https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/Pliego+DOP+Queso+Ibores.pdf>