

PROPUESTA DE PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA
PROTEGIDA “QUESO DE BURGOS”

Según Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

A. Nombre.

“QUESO DE BURGOS”

B. Descripción.

El Queso de Burgos es un queso fresco elaborado mediante coagulación enzimática de leche entera, fresca y natural, pasterizada, de mezcla de vaca y oveja, sin prensado ni maduración, quedando listo para su consumo tras el corte, desuerado y moldeado de la cuajada.

En función del porcentaje de leche de oveja utilizada se distinguirán los tipos *Queso de Burgos*, *Queso de Burgos Selecto* y *Queso de Burgos Supremo*. El tipo *Queso de Burgos* contendrá entre el 5 y el 10% de leche de oveja, el *Queso de Burgos Selecto* contendrá entre el 11 y el 30% de leche de oveja y el *Queso de Burgos Supremo* contendrá mas del 30% de leche de oveja.

Al término de su elaboración presentará las siguientes características:

- Morfológicas:

Forma: Cilíndrica o cilindro-cónica. La relación entre el diámetro de la base y altura será entre 1,1 y 1,5 y la relación entre diámetro de la base y de cara superior será entre 1 y 1,5.

Peso: desde 250 de hasta 2.300 gramos.

- Físico-químicas:

Materia Grasa: Mayor o igual al 40% sobre extracto seco.

Extracto seco: Mayor del 20% y menor del 36 %.

Proteína: Mayor o igual al 28% sobre extracto seco.

- Organolépticas:

Aspecto externo: Color blanco o ligeramente amarillento, sin corteza, superficies lisas que pueden presentar formas moldeadas o marcas de paño, aspecto húmedo.

Aspecto al corte: Pasta blanda, blanca, fresca y húmeda, muy poco consistente, sin ojos, pudiendo presentar pequeñas oquedades derivadas de una soldadura no total de la cuajada, en ningún caso por formación de gases.

Aroma: Aroma a leche fresca. El aroma a leche de oveja es muy ligero en el tipo *Queso de Burgos*, ligero en el tipo *Queso de Burgos Selecto* y notable en el tipo *Queso de Burgos Supremo*.

Textura: En boca presentan textura blanda, ligeramente granulosa o mantecosa, con cierta elasticidad y adhesividad. Ligera sensación grasa.

Sabor y persistencia: Suave sabor láctico y dulce a la leche de elaboración, ligeramente salado o nada salado, no ácido ni amargo. La persistencia del sabor a leche de oveja en el paladar será muy ligera en el queso tipo *Queso de Burgos*, ligera en el tipo *Queso de Burgos Selecto* y notable en el tipo *Queso de Burgos Supremo*.

C. Delimitación de la Zona geográfica.

La zona de elaboración del Queso de Burgos corresponde a la totalidad de los términos municipales de la provincia de Burgos.

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

La leche de oveja procederá de explotaciones de Castilla y León inscritas y sometidas a control.

Los quesos se elaborarán exclusivamente en queserías inscritas y sometidas a control.

Los controles se basarán en evaluaciones periódicas del método de elaboración, revisión de documentación, control de existencias, tomas de muestras y análisis del producto.

Finalizados los controles, el producto sale al mercado con la garantía de su origen materializada en una contraetiqueta identificativa de la denominación.

E. Método de obtención.

La leche de oveja utilizada en la fabricación procederá únicamente de ganaderías situadas en la Comunidad de Castilla y León.

Las ganaderías productoras de la leche de oveja tendrán sistemas de producción ligados al aprovechamiento in situ de los subproductos que genera la agricultura y de aquellos terrenos no cultivados que son invadidos por matorral y pasto de gramíneas. Estas explotaciones generarán una alimentación de alta calidad, para las épocas en las que el ganado permanece estabulado, basada en paja blanca de cereal, cereal de grano y henificados de leguminosas.

Las características analíticas de la leche de oveja, al inicio de la elaboración, serán:

- Materia grasa: mínimo 6 %
- Proteínas: mínimo 5%
- Extracto seco total: mínimo 17%

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

Tras su recepción en la industria quesera se someterá a refrigeración y posterior conservación, a temperatura inferior a 4°C, no pudiéndose someter a técnicas de ultrafiltración. Antes de la coagulación se someterá a tratamiento térmico de pasteurización.

La coagulación, que deberá iniciarse en un plazo máximo de 48 horas desde la recepción de la leche en la industria, será exclusivamente de tipo enzimático y se realizará en cubas queseras a temperatura entre 30°C y 35°C durante un periodo de 15 a 60 minutos, mediante la adición de cuajo natural o de otros enzimas coagulantes microbianos.

Como ingrediente facultativo podrá utilizarse el cloruro sódico. Como coadyuvante podrá utilizarse el cloruro cálcico y como conservante el ácido sórbico y/o sus sales.

Finalizada la coagulación, y en la misma cuba, se procederá al corte de la cuajada hasta obtener unos cubos de cuajada de aproximadamente un centímetro de lado. A continuación, se sucederán breves periodos de agitación de los cubos de cuajada alternando con periodos de reposo para obtener el desuerado y las características deseadas en la cuajada. Al final del proceso se dejará drenar parte del suero expulsado por la cuajada y se escurre.

Posteriormente, la cuajada se transferirá a los moldes, que serán cilíndricos o cilindro-cónicos, irán multiperforados o microperforados y se voltearán periódicamente.

Tras su extracción de los moldes se envasarán, enteros o en porciones radiales, en tarrinas rígidas o semirrígidas

F. Vínculo con el medio.

Reputación

El malogrado arqueólogo José Luis Uribarri Angulo, que estudió durante la segunda mitad del siglo XX los primeros asentamientos humanos de la demarcación del Alfoz de Burgos, localizó un buen número de queseras pertenecientes al período Neolítico (*Delibes de Castro, Germán y Esparza Arroyo, Ángel. Historia de Burgos. Edad Antigua I. Caja de Burgos. Burgos, 1985. Págs. 162-163*)

En España, con toda probabilidad, fueron los celtas quienes introdujeron nuevas y más perfeccionadas técnicas de elaboración de quesos y cuajadas, especialmente en toda la zona norteña desde Galicia a Cataluña.

En el siglo XIV ya se habla del queso fresco en el *Libre de Sant Sovi*, que fue traducido al castellano en 1525, por Ruperto de Nola, con el título de *Libro de Guisados*.

La importancia que tenía el queso en el mercado de Burgos durante el siglo XVIII queda demostrada por el hecho de que la ciudad mantenía un alcablero del queso, es decir, una persona que cobraba la alcabala a quienes venían a vender dicho producto al mercado. Así lo atestiguan algunos documentos de la época; uno de ellos fechado el 30-II-1776 habla de Juan de Juara, alcablero del queso y la lana en la ciudad de Burgos (*Archivo Histórico Municipal de Burgos, Secc.Histórica, Sign 5032, Sign C2-96/25 y Sign C-83/22*).

En cuanto al queso que se hace en la provincia de Burgos, Eugenio Larruga en su libro *Memorias políticas y económicas. Vol IX, Madrid. 1793*, manifiesta que la producción asciende a 6.500 arrobas (747.500 Kg), y nos dice que “*en esta tierra o partido de Burgos, es donde se halla más aplicación a este ramo*”.

Durante el reinado de Isabel II (1830-1904), al pasar el rey consorte por la ciudad en 1852, se le ofreció un gran banquete y entre los distintos platos con que se le obsequió, figura el queso de nata, que bien pudiera ser lo que hoy llamamos queso de Burgos, según cita Felipe Fuente Macho en su libro *Yantar a lo Burgense*, de 1974.

El *Diccionario Gastronómico* de Angel Muro, editado en 1892, se menciona como quesos bien conocidos los siguientes: Villalón, Burgos, manchego, etc ..

Asimismo el *Diccionario Enciclopédico de Agricultura, Ganadería e Industrias Rurales*, editado en 1889, refleja: “ *Es el que mayor aceptación goza en el centro de España. Se elabora exclusivamente con leche de ovejas. El cuajo que se utiliza es de carnero, después de estar bien seco. Se corta un pedacito del tamaño de un garbanzo por cada azumbre de leche que se haya de cuajar. Ordeñado el líquido, se echa en un cazo una quinta parte, para calentarla cuando los quesos hayan de ser duros, y ponerla tibia si han de ser blandos. El día antes de hacer el queso, se echa el cuajo en un puchero con medio cuartillo de agua, y se mantiene en él durante nueve o diez horas. En el momento oportuno se cuela, se vierte sobre la leche caliente, se revuelve ésta bien y luego se mezcla con toda la masa que se haya de cuajar. Cuando ésta ha adquirido bastante consistencia, se traslada a los moldes. Entonces comienza a escurrir de ella un agua blanquecina; cuando ha terminado la destilación, se consideran ya elaborados los quesos, se sacan del molde, y cada uno de ellos se coloca en una cazuela, con bastante agua para que el líquido los cubra por completo. Esa agua se convierte en salmuera para salar los quesos. Con este objeto se echa en ella un puñado de sal.*”

Hasta la llegada de la revolución industrial en el siglo XIX el queso de Burgos ha estado relegado a la producción artesanal, geográficamente ligado al entorno inmediato de la explotación ganadera.

En la década de 1920 se inaugura en Tardajos, próximo a la ciudad de Burgos, la primera fábrica de Queso de Burgos, constando el envío del queso por ferrocarril a muy distintos puntos del país. (Ref.: *Catálogo de Alimentos de Castilla y León, editado por El Mundo, en Valladolid, en 1999*).

En el año 1953, el Colegio Oficial de Veterinarios publica en su boletín oficial el estudio *Queso Blando de Burgos. Técnica de elaboración Procedimiento originario*, del autor Pablo Gredilla Rodríguez.

La reputación y notoriedad del nombre *Queso de Burgos*, y su importante riesgo de usurpación y generalización, es el principal argumento que aconseja su protección.

Como prueba de esa reputación debemos considerar también al buscador Google, que otorga 450.000 referencias, sólo en España, al término textual “Queso de Burgos”.

La zona geográfica

Clima, frío y seco con elevada continentalidad. Inviernos atlánticos y veranos mediterráneos con aridez. Pluviométrica media de 500mm y siempre inferior a 800mm anuales

Los suelos son frecuentemente de litología calcárea, de carácter básico, de campiña y páramos, surcados por numerosos valles y vallejos, lo que propicia abundancia de plantas aromáticas como tomillo, salvia o espliego.

La orografía es por tanto, fundamentalmente llana, alomada o en cuesta, entre 600 y 1000 m de altitud. Existen algunas zonas montañosas en el norte y oeste de la provincia con mayor altitud.

Cultivos de cereales, leguminosas para forraje, remolacha azucarera, viñedos, plantaciones de chopos y otros cultivos menos abundantes. Todos ellos generan abundantes rastrojos que pasta el ganado ovino.

Características específicas

Tradicionalmente el queso de Burgos ha estado ligado al territorio productor de leche de oveja y a una concepción de la vida agrícola sedentaria y rural, propia de la Cuenca del Duero. El queso era un recurso más para aumentar las rentas de las familias. En la actualidad, aunque ha cambiado la sociedad rural, se sigue aprovechando a través de las razas ovinas mejor adaptadas al medio mesetario, los recursos que le brindan la agricultura y una topografía característica de ribazos, lindes, lomas y cuestas. También la sociedad sigue demandando un queso que sepa a leche fresca, con sabores suaves (se ha impuesto con el paso de los años la mezcla de leche de oveja con vaca) y sigue apreciando la textura y el aroma característico de el Queso de Burgos.

El Queso de Burgos es un queso singular como demuestra el hecho de tratarse del único queso fresco con nombre geográfico de España. Es un queso sin maduración, de bajo extracto seco, poco granuloso y mantecoso, con un aspecto exterior blanco o ligeramente amarillento y con ligero sabor y olor a leche fresca de oveja, que se presenta en su forma tradicional, cilíndrica o cilíndrico-cónica.

Interacción causal

La utilización de leche de oveja en la fórmula tradicional del Queso de Burgos obedece a la explotación del ganado ovino de doble aptitud carne-leche en la zona, mediante el aprovechamiento de los abundantes pastos que posee la Comunidad de Castilla y León como consecuencia de su orografía. Esta elaboración de queso posibilitaba el aprovechamiento de la leche conservándola unos días más mediante su cuajado.

La presencia de la leche de oveja le aporta, frente a otros quesos frescos, un aroma y sabor más delicados, una mayor mantecosidad por el mayor contenido de grasa que tiene la leche de oveja y un aspecto exterior blanco o ligeramente amarillento.

Las técnicas tradicionales de elaboración, que descarta técnicas modernas y generalizadas como la ultrafiltración, la no utilización de coagulantes de origen vegetal y la falta de prensado de la cuajada, le otorga al queso una mayor frescura y posibilita la presencia de un elemento diferencial característico como son las pequeñas oquedades derivadas de una soldadura no total de la cuajada.

Estos elementos diferenciales, bien apreciados por los consumidores, le han dado una importante notoriedad y reputación.

G. Estructura de control.

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León
Ctra. de Burgos Km 119. Finca Zamadueñas
47071 Valladolid (E)
Telf.: +34 983 412 034
Fax: + 34 983 412 040
Mail: controloficial@itacyl.es

El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, a través de la Subdirección de Calidad y Promoción Alimentaria, es la autoridad competente que ejerce las funciones de verificación del cumplimiento del pliego de condiciones, así como la aplicación del régimen sancionador recogido en el Título III de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

H. Etiquetado.

En las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, figurará obligatoriamente la mención: «Indicación Geográfica Protegida Queso de Burgos».

El producto destinado al consumo irá provisto de contraetiquetas numeradas e identificativas de la denominación, que incluirá mención al tipo de queso de que se trate (*Queso de Burgos*, *Queso de Burgos Selecto* o *Queso de Burgos Supremo*), y que serán colocadas de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.