

Buscador general
 Palabra o frase

 buscar

[Acceso usuarios registrados](#)

Agenda del Gobierno

Consejos de Gobierno

Comunicados

Notas de Prensa

Otra documentación

Restringido

Canal de televisión 

Alta usuario registrado 

Síguenos en Facebook 

Síguenos en Twitter 

Síguenos en YouTube 

Guía de Comunicación JCyL 

Guía de Medios 

La modificación del pliego de condiciones de la DOP 'Queso Zamorano' permitirá comercializar 400.000 kilos en este año

El BOE ha publicado este martes la Resolución del Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León por la que se concede la protección nacional transitoria a la modificación de la Denominación de Origen Protegida 'Queso Zamorano'. Lo que recoge esta resolución es la modificación del pliego de condiciones de la DOP 'Queso Zamorano' que permitirá entre otras actuaciones la posibilidad de elaborar este producto con la leche procedente del primer cruce de madres de la raza Churra y Castellana y padre de la raza Assaf española.

-  [Escuchar contenido](#)
-  [Enviar contenido](#)
-  [Imprimir contenido](#)

5 de febrero de 2013

Castilla y León | [Consejería de Agricultura y Ganadería](#)

La Consejería de Agricultura y Ganadería ha dado el paso necesario para permitir, transitoriamente, hasta el registro de la modificación definitiva por parte de la Comisión, la aplicación en el territorio nacional del pliego de condiciones que se aplica a las producciones acogidas a la DOP 'Queso Zamorano'. En este nuevo pliego se recogen una serie de modificaciones sustanciales que permitirán aumentar la producción acogida a esta figura de calidad hasta llegar a los 400.000 kilos anuales, cifra que se podría alcanzar a lo largo de este año. El valor económico de la producción amparada bajo esta figura de calidad supuso más de 2,3 millones de euros en 2012 cifra que también se prevé duplicar en 2013.

Compartir



La principal modificación se refiere a la definición del producto, al incluir a partir de ahora la posibilidad de elaborar 'Queso Zamorano' con la leche procedente del primer cruce de de madres de la raza Churra y Castellana y padre de la raza Assaf española, no pudiendo realizar reposición de la propia explotación en este último caso. Esta variación está motivada por la fuerte implantación de la raza Assaf en la región en los últimos 30 años y existen estudios que demuestran que su leche cumplen con las características de calidad asociadas al 'Queso Zamorano'. Además la relación causal entre el producto y el medio geográfico no cambia, sigue manteniendo el vínculo por el sistema de alimentación basado fundamentalmente en el aprovechamiento de los pastos, pastizales y rastrojeras de las razas autóctonas Churra y Castellana.

Entre las principales modificaciones que recoge el nuevo pliego de condiciones de la DOP 'Queso Zamorano' se incorpora la posibilidad de realizar porciones, loncheado y rallado del queso.

Otra de las variaciones es que los tiempos de maduración se adaptan según el tamaño de los quesos para que al final del proceso tengan las características sensoriales propias del 'Queso Zamorano', por ello se reduce el periodo de maduración para los quesos inferiores a 1,5 kg. en un mínimo de 60 días.

Se introduce el parámetro "proteína total sobre extracto seco" sustituyendo al parámetro "Proteína", por ser más apropiado a la hora de definir las características finales del queso, estableciendo un 30% como valor mínimo.

En las características sensoriales del queso al termino de su maduración, se hace una matización en lo referente al color de la corteza: anteriormente constaba "Corteza dura, de color amarillo pálido o gris oscuro, y bien definida". Dicha leyenda se sustituye por "Corteza dura, de color desde el amarillo pálido al gris oscuro y bien definida", ya que el color de la corteza del 'Queso Zamorano' se encuentra en una gama de colores entre el color amarillo pálido y el gris oscuro.

Además, se ha realizado una revisión de las características de las materias primas y del proceso productivo, adaptándolos a los avances tecnológicos:

Se disminuye en la leche el contenido de grasa mínima de un 7% a un 6,5% y de extracto seco total mínimo de un 17,5% a un 17%. De los innumerables análisis realizados por el órgano de control, se ha comprobado que la media de grasa y la del extracto seco total experimenta fluctuaciones a lo largo de los meses, esto se deben a las variaciones estacionales que experimenta la composición de la leche.

Estos cambios no afectan a la calidad del producto final.

Se modifican rangos de temperatura y tiempo de coagulación, pasando de entre 28 y 32 °C a entre 28 y 35 °C de temperatura de la cuajada y de entre 30 y 45 minutos a un rango entre 20 y 60 minutos el tiempo de coagulación. Estos cambios son factibles teniendo en cuenta la evolución tecnológica de la fabricación y por las variaciones estacionales habituales en la composición de la leche.

Se ha incluido en este apartado la colocación de los discos de caseína, de tal manera que queden visibles al término de la elaboración.



**Aviso Legal Privacidad
Accesibilidad**