



DESCUBRE MÁS SOBRE NUESTROS QUESOS

El queso es uno de los productos más destacados de nuestra gastronomía.

Aquí encontrarás información sobre los distintas variedades, los métodos de producción, las diferentes denominaciones de origen o el etiquetado del queso.

Te invitamos a descubrir las diversas curiosidades de este alimento para que puedas disfrutar todavía más de sus texturas, sabores y aromas.

Entra en Alimentación.es y descubre más información sobre nuestros alimentos.

alimentación.es
Sabér más para comer mejor



NIP0770-09-012-X

DISFRUTA DE CIENTOS
DE SABORES,
AROMAS Y TEXTURAS.

alimentación.es
Sabér más para comer mejor



¿CONOCES TODOS LOS TIPOS DE QUESO?

Existen más de cien variedades de queso en España. Según la norma de calidad de los quesos, se clasifican de acuerdo a diversos criterios:

SEGÚN LA ESPECIE QUE PROPORCIONA LA LECHE:



QUESO DE VACA



QUESO DE OVEJA

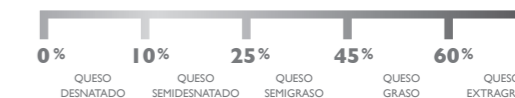


QUESO DE CABRA



DE MEZCLA DE DOS O MÁS ESPECIES

SEGÚN EL CONTENIDO EN GRASA: % DE GRASA / EXTRACTO SECO TOTAL



SEGÚN SU MADURACIÓN:

Queso fresco: No requiere maduración. Está dispuesto para su consumo al finalizar el proceso de fabricación.

Queso blanco pasteurizado: Es aquel queso fresco en el que el coágulo obtenido se pasteuriza, quedando dispuesto para el consumo al finalizar su proceso de fabricación.

Queso madurado: Tras el proceso de fabricación, requiere mantenerse durante un cierto tiempo a temperatura y condiciones especiales. Según el tiempo de maduración se clasifican en:



Queso madurado con mohos: Es aquel en el que la maduración se produce, principalmente, como consecuencia del desarrollo de mohos en su interior, en la superficie o en ambas partes. En este grupo se incluyen los quesos azules.

QUESOS FUNDIDOS:

Se obtienen por la molturación, mezcla, fusión y emulsión de una o más variedades de queso, con o sin adición de leche, productos lácteos u otros productos alimenticios.

¿CÓMO SE PRODUCE UN QUESO?

• El queso es el producto fresco o maduro, sólido o semisólido, que se obtiene de leche entera, leche (total o parcialmente) desnatada, nata, suero de mantequilla o de una mezcla de algunos o todos estos productos, coagulados total o parcialmente.

• El método de elaboración puede ser industrial o artesanal.

SU ELABORACIÓN PASO A PASO



1 **Coagulación de la leche:** La leche se vierte en depósitos donde se añade el cuajo y/o fermentos lácteos para coagularla. Por una parte se obtiene la cuajada (parte sólida) y, por otra, el suero (líquido amarillento-verdoso).



2 **Desuerado:** La masa de cuajada se separa del suero líquido y se somete a diversas operaciones (troceado o cortado de la cuajada, calentamiento, batido, etc.) que facilitan la eliminación del suero y dejan la cuajada en forma granulosa.



3 **Moldeado y prensado:** La cuajada es introducida en moldes y se prensa para forzar la eliminación del suero.



4 **Salado:** Realza el sabor del queso y evita el desarrollo de microorganismos indeseables, mejorando su conservación. Además, favorece la formación de la corteza, que protege a los quesos de agentes exteriores. El salado puede ser seco o húmedo.



5 **Maduración:** Los procesos microbiológicos, bioquímicos y físicos transforman la cuajada en queso. Su duración varía según el tipo de queso. Se desarrolla en lugares con condiciones ambientales específicas: cuevas naturales, cámaras o bodegas, cámaras frigoríficas, etc.

DESCUBRE LO QUE NOS CUENTA LA ETIQUETA



- | | |
|--|---|
| <p>1 Nombre elegido por el fabricante.</p> <p>2 Los quesos fabricados con leche distinta de la vaca, deberán incluir en su denominación después de la palabra "queso" la especie que corresponda. Si es "queso de mezcla" se indicarán las especies animales en orden según proporción.</p> <p>3 Queso: fresco, blanco pasteurizado, madurado (o tierno, semicurado, curado, viejo, añejo), madurado con mohos (o queso azul, queso de pasta azul).</p> | <p>4 Materia grasa por cien gramos de producto acabado o la denominación: extragrasso, graso, semigraso, semi desnatado o desnatado.</p> <p>5 Nombre del fabricante o envasador.</p> <p>6 Cantidad neta de producto.</p> <p>7 La etiqueta debe incluir el número de lote del queso.</p> |
|--|---|



DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (DOP)

1 ARZÚA-ULLOA GALICIA

2 CEBREIRO GALICIA

3 QUESO TETILLA GALICIA

4 SAN SIMÓN DA COSTA GALICIA

5 AFUEGA'L-PITU PRINCIPADO DE ASTURIAS

6 CABRALES PRINCIPADO DE ASTURIAS

7 GAMONEDO PRINCIPADO DE ASTURIAS

9 PICÓN-BEJES-TRESVISO CANTABRIA

10 QUESO NATA DE CANTABRIA CANTABRIA

11 QUESUCOS DE LIEBANA CANTABRIA

12 IDIAZÁBAL EUSKADIY NAVARRA

13 RONCAL COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA

14 QUESO ZAMORANO CASTILLA Y LEÓN

15 QUESO DE L'ALT URGELL Y LA CERDANYA CATALUÑA

8 QUESO CASÍN PRINCIPADO DE ASTURIAS

16 QUESO DE LA SERENA EXTREMADURA

17 QUESO IBORES EXTREMADURA

18 TORTA DEL CASAR EXTREMADURA

19 QUESO MANCHEGO CASTILLA LA MANCHA

20 QUESO DE MURCIA REGIÓN DE MURCIA

21 QUESO DE MURCIA AL VINO REGIÓN DE MURCIA

22 MAHÓN-MENORCA ISLAS BALEARES

23 QUESO DE FLOR DE GUÍA O QUESO DE GUÍA CANARIAS

24 QUESO MAJORERO CANARIAS

25 QUESO PALMERO CANARIAS

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP)

26 QUESO DE VALDEÓN CASTILLA Y LEÓN

QUESOS CON LOGOTIPOS DE CALIDAD DIFERENCIADA DOP E IGP

Europa reconoce y protege muchos de nuestros alimentos con los logotipos de calidad diferenciada DOP (Denominación de Origen Protegida) e IGP (Indicación Geográfica Protegida), siempre que cumplan unos requisitos específicos y estén vinculados con la zona geográfica donde se producen y/o elaboran.

Todos estos productos están sometidos a controles especiales para garantizar su calidad y autenticidad.



Un queso que lleva el logotipo DOP (Denominación de Origen Protegida) ha demostrado que tiene unas características que solo son posibles gracias al entorno natural y a las habilidades de los productores de la zona de producción con la que está asociado, y que todas las fases de su proceso de producción se han realizado en dicha zona geográfica.



Para que un queso lleve el logotipo IGP (Indicación Geográfica Protegida) se le exige que al menos una etapa de su proceso de producción se haya realizado en la zona geográfica correspondiente.

Además, todos los quesos con DOP e IGP, tienen que cumplir las características morfológicas, físico-químicas y organolépticas, y las normas de elaboración y maduración, recogidas en un pliego de condiciones específico para cada uno de ellos.

En la etiqueta de estos quesos encontrarás los logotipos DOP o IGP. La denominación de venta generalmente va acompañada del nombre de la zona geográfica donde se ha producido y/o elaborado.

En España, tenemos cerca de 30 quesos con DOP e IGP, de los cuales 25 son DOP, uno es IGP y el resto está en fase de reconocimiento por la UE.



QUESOS ECOLÓGICOS

Son los quesos elaborados con leche procedente de ganaderías ecológicas, en las que el ganado ha sido alimentado con productos sin organismos modificados genéticamente (OGM), y en los que el uso de fertilizantes, plaguicidas de síntesis y antibióticos está limitado al máximo. Además, las normas de bienestar animal empleados para su cría son, en muchos casos, más estrictas que en la ganadería convencional.

Para la elaboración de estos quesos se tienen que respetar las normas establecidas en este tipo de producción. También es obligatorio que su elaboración, envasado y almacenamiento se realice de forma separada, físicamente o en el tiempo, a la de los quesos que no proceden de la producción ecológica.

Los quesos ecológicos están sometidos al control de las autoridades de control públicas de las comunidades autónomas, y/u organismos de control privados de la producción ecológica, autorizados por éstas.