

**PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN (D.O.P.)  
QUESO DE ACEHÚCHE**

**CONTENIDO**

- A) *Nombre del Producto*
- B) *Descripción del Producto*
  - 1.- *Físicas*
  - 2.- *Físico-químicas*
  - 3.- *Organolépticas*
- C) *Zona Geográfica*
- D) *Elementos que prueban que el producto es originario de la zona*
- E) *Descripción del método de obtención del producto*
  - 1.- *Ganaderías y centros de recogida de leche*
    - Producción de leche*
    - Características de la leche*
  - 2.- *Queserías*
    - Elaboración del queso*
    - Expedición*
- F) *Vínculo*
  - 1.- *Factores Naturales*
  - 2. - *Factores históricos y económicos*
  - 3.- *Factores humanos*
- G) *Estructura de control*
- H) *Etiquetado*

*Anexo: Mapas de localización*

## PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN (D.O.) 'QUESO DE ACEHÚCHE'

### A) NOMBRE DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN (D.O.P.) QUESO DE ACEHÚCHE

### B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El Queso de Acehúche es un queso graso, elaborado exclusivamente a base de leche cruda de cabras pertenecientes a las razas Murciana-Granadina, Florida, Malagueña, Verata y Retinta, así como sus cruces, procedente de explotaciones ubicadas en la zona geográfica descrita en el punto C, de coagulación enzimática, y madurado al menos 40 días.

El Queso de Acehúche al término de su maduración presenta las siguientes características:

#### 1.- Físicas

- Forma: cilíndrica, con caras sensiblemente planas y superficie perimetral planoconvexa.
- Dimensiones:
  - i. Diámetro mínimo de 7 cm.
  - ii. Relación altura/diámetro máxima del 50%.
- Peso: entre 200-1.200 g.

#### 2.- Físico-químicas

- Materia grasa sobre extracto seco: mínimo 45%.
- Extracto seco total: mínimo 50%.
- pH: mínimo 5,0 – máximo 6,0.
- NaCl: máximo 4%.

#### 3.- Organolépticas

- Corteza: De color natural de amarillo ceroso a ocre oscuro y ligeramente rugosa. Durante la maduración puede generarse un remelo característico. Las formas de presentación son natural, pimentonada o untada con aceite. Los quesos tratados con la técnica del "Sobao" presentarán corteza lisa y aristas redondeadas.
- Pasta: De color blanco a marfil y estructura uniforme, compacta y sin grietas. Puede presentar ojos pequeños redondeados, poco abundantes y desigualmente repartidos por el corte. Textura semidura y elástica. En boca resulta blanda, ligeramente fundente, poco desmenuzable, grasa, adherente, húmeda y poco granulosa.
- Olor: De intensidad media – alta, de familia láctica (leche cabra) y otros (pútrido).
- Sabor: Salado bajo, ácido medio, amargo bajo y picante bajo, más acusado en las piezas de mayor maduración, con persistencia global media – alta.

### C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica tanto de producción de la leche como de elaboración del 'Queso de Acehúche' se sitúa en Cáceres, provincia perteneciente a la Comunidad Autónoma de Extremadura (España). Ocupa la zona centro-oeste de dicha provincia, con una superficie aproximada de 396.000 ha, y

engloba los siguientes municipios de las comarcas Tajo-Salor-Almonte y Valle del Alagón: Acehúche, Alcántara, Brozas, Cachorrilla, Calzadilla, Cañaveral, Casas de Millán, Casillas de Coria, Casar de Cáceres, Ceclavín, Coria, Garrovillas de Alconétar, Hinojal, Holguera, Mata de Alcántara, Mirabel, Monroy, Navas del Madroño, Pedroso de Acím, Pescueza, Piedras Albas, Portaje, Portezuelo, Riobobos, Santiago del Campo, Serradilla, Talaván, Torrejón el Rubio, Torrejoncillo, Villa del Rey y Zarza la Mayor.

#### **D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA**

La garantía de que el producto es originario de la zona vendrá avalada por los controles y registros que se indican:

- Todos los operadores que deseen expedir leche con destino a elaboración de Queso de Acehúche deberán:
  - a. Estar inscritos en los correspondientes registros de Ganaderías o de Centros de Recogida de Leche establecidos por el Consejo Regulador, estando dicha inscripción en vigor.
  - b. Someterse a las evaluaciones periódicas realizadas por el Órgano de Control a fin de verificar el cumplimiento de lo descrito en el Pliego de Condiciones.
- Todos los operadores que deseen expedir al mercado quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida Queso de Acehúche, deberán:
  - a. Estar inscritos en el correspondiente registro de Industrias Queseras establecido por el Consejo Regulador, estando dicha inscripción en vigor.
  - b. Someterse a las evaluaciones periódicas realizadas por el Órgano de Control a fin de verificar el cumplimiento de lo descrito en el Pliego de Condiciones.

Todos los procesos recogidos en este Pliego de Condiciones deberán ser realizados dentro de los términos municipales descritos en el apartado C del mismo, lo que significa que tanto ganaderías como centros de recogida de leche o industrias queseras participantes en el proceso de producción del Queso de Acehúche, deberán estar dentro de dicha zona geográfica.

Todos los operadores participantes en el proceso de producción del Queso de Acehúche están obligados a llevar sistemas de información y trazabilidad en los que se detallen al menos entradas y salidas de litros leche, procedencia y destino, litros de leche transformada, lotes y unidades de queso obtenido según lo determinado en el apartado B de este Pliego de Condiciones, uso de etiquetas de certificación, etc., a disposición del personal designado por el Órgano de Control.

El aseguramiento final de la calidad del producto calificado que llegará al consumidor será llevado a cabo por los operadores mediante la implantación de un sistema de autocontrol que evidencie el cumplimiento del Pliego de Condiciones.

La verificación del autocontrol la realizará el Órgano de Control, que evaluará la capacidad de los operadores para la calificación del producto, entregando el correspondiente documento de certificación, si procede. Cualquier operador certificado puede perder esta condición si se demuestra que ha incumplido con alguno de los requisitos descrito en el Pliego de Condiciones.

Los sistemas de verificación se describen en los documentos del Sistema de Calidad, establecido para el cumplimiento de la norma ISO/IEC 17065:2012 o norma que lo sustituya.

Todos los quesos expedidos bajo el amparo de la Denominación de Origen Protegida Queso de Acehúche llevarán las correspondientes etiquetas de certificación.

## E) DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

### 1.- Ganaderías y centros de recogida de leche

*Producción de leche:* La leche para la elaboración del Queso de Acehúche provendrá de cabras de las razas indicadas en el punto B pertenecientes a las ganaderías inscritas ubicadas en la zona geográfica definida en el punto C, animales que han constituido tradicionalmente el ganado explotado debido a su capacidad de adaptación a las condiciones naturales de estos territorios.

El sistema de explotación de los rebaños de cabras es extensivo o semiextensivo con prácticas tradicionales de aprovechamiento de los recursos naturales de la zona geográfica descrita anteriormente, no superando la carga ganadera 1,8 UGM/ha. De esta forma se garantiza que dichos recursos sean suficientes para que la alimentación suplementaria procedente de fuera de la zona geográfica sea, en todo caso, inferior al límite establecido por la normativa comunitaria en el ámbito de la alimentación.

La alimentación obtenible en la zona geográfica, aparte de la vegetación espontánea base del sistema de explotación extensivo o semiextensivo, consiste en heno, paja, cereales, alfalfa, veza y avena procedentes de siembra, y que podrán ser aprovechados mediante pastoreo o tras recolección, en verde o conservado. Así mismo son aprovechables las rastrojeras de estos cultivos.

Por su parte la alimentación suplementaria, que se utilizará coincidiendo con los períodos de máximas necesidades, como partos y lactación, así como en épocas de escasez de alimento debido a condiciones climatológicas adversas, tales como períodos de sequía, está elaborada a base de forrajes, paja y compuestos, integrados estos por cereales, leguminosas y semillas.

Con el fin de asegurar el origen del producto como se describe en este documento, todas las ganaderías que compartan instalaciones de manejo y ordeño deberán estar inscritas en el correspondiente registro.

*Características de la leche:* La leche para elaboración del Queso de Acehúche será el producto natural obtenido del ordeño de las cabras de las ganaderías inscritas, que presente las siguientes características:

- Cruda, íntegra, no estandarizada, limpia y sin impurezas.
- Poseer un extracto quesero mínimo de un 7% con una proteína mínima de un 3%.
- pH mínimo 6,5 y máximo 6,8.

Después del ordeño, y en un tiempo máximo de 2 horas, la leche deberá ser transformada en queso o refrigerada a una temperatura máxima de 4 °C. La recogida y transporte de la leche se realizará en buenas condiciones higiénicas y en sistemas que garanticen su calidad, no debiendo superar los 10 °C durante todo el trayecto ni en el punto de destino.

## 2.- Queserías

Elaboración del queso: El queso amparado deberá ser producido a partir de la leche indicada en el punto anterior, siendo elaborado y madurado en las queserías inscritas en los registros del Consejo Regulador que cumplan las condiciones necesarias para fabricar con leche cruda de cabra.

Todas las queserías dispondrán en las instalaciones declaradas de al menos un tanque de frío exclusivo para recepción y conservación de leche procedente de las ganaderías inscritas.

El Queso de Acehúche se elabora siguiendo prácticas tradicionales, en las que el productor utiliza sus conocimientos y experiencia para llevar a cabo la totalidad del proceso, que se inicia con la coagulación de la leche templada mediante la adición de cuajo en las dosis tradicionales. Una vez obtenida la cuajada se somete a cortes sucesivos hasta obtener un grano de tamaño óptimo. A continuación la cuajada pasa al moldeado, que se realiza introduciéndola manualmente en moldes con el tamaño adecuado para que los quesos presenten las formas, dimensiones y pesos descritos en el punto B. Seguidamente se lleva a cabo un prensado suave que produce un bajo desuerado, lo que genera una pasta algo blanda y ocasionalmente fundente. Posteriormente, y tras el desmoldado, se procede a salar el queso, a mano o por inmersión en salmuera, utilizándose exclusivamente sal común. Finalmente se pasa a la fase de maduración, durante la que se pueden dar cortezas remelosas, que son responsables del aroma ligeramente pútrido. Esta fase será al menos de 40 días y en condiciones de temperatura y una humedad adecuadas para que, al término de la misma, los quesos alcancen las características descritas en el punto B.

Durante el proceso de maduración se podrá utilizar la técnica tradicional del “Sobao” cuando ya se está formando la corteza, y que consiste en lavar los quesos con las manos humedecidas con agua, uno a uno, por las dos caras y los bordes, a fin de hacer que dicha corteza sea lisa, homogénea y con aristas redondeadas. Así mismo los quesos podrán recibir tratamientos antifúngicos incoloros en superficie.

Expedición: Para su expedición los quesos calificados por las queserías acorde lo recogido en el Pliego de Condiciones, deberán incorporar las etiquetas de certificación que garantizan su origen y trazabilidad. Cada etiqueta deberá contener una codificación alfanumérica correlativa y única para cada queso.

Para su expedición los quesos podrán ser fraccionados por los operadores en mitades o cuartos. En dicho supuesto cada fracción portará una etiqueta de certificación, de manera que cada una de ellas sea plenamente identificable y mantenga la trazabilidad

El sistema de envasado será libre, siempre que preserve la integridad y calidad final del producto.

## F) VINCULO

### 1.- Factores Naturales

Orografía: La zona de producción se conforma como una penillanura de escasos, suaves y monótonos relieves originados como resultado del largo proceso erosivo, cruzada de este a oeste

por las sierras de Las Corchuelas, Santa Catalina, El Arco, Grande, de la Solana y de la Garrapata. La altitud media de la zona es de 350 m, con áreas situadas a 250 m y una elevación máxima de 825 m.

Su eje vertebrador lo constituye el río Tajo y sus afluentes Alagón y Almonte, que han generado valles con cauces fluviales que, en determinados tramos, y debido a la desigual erosión del terreno, dan lugar a un fenómeno de encajamiento característico.

Suelos: Presenta suelos de distintas composición, con presencia principal de esquistos y pizarras, impermeables y ácidos, que afloran con frecuencia por el efecto erosivo desigual en función de la dureza de los materiales, y que adoptan formas típicas denominadas por su aspecto “dientes de perro”. También se dan suelos arenosos y arcillosos de escasa profundidad, y suelos graníticos con afloramientos rocosos.

Clima: El clima es mediterráneo interior, siendo pues sus características esenciales la irregularidad térmica y pluviométrica. La temperatura media anual es de 17°C, siendo diciembre el mes más frío (7,6°C) y julio el mes más caluroso (27,5°C). El volumen medio de precipitaciones es de 630 mm anuales, muy desigualmente repartidos entre las cuatro estaciones: invierno (236 mm), primavera (176 mm), verano (32mm) y otoño (186 mm).

Hidrografía: Como se indicado, discurre por la zona geográfica de este a oeste el río Tajo, así como sus afluentes Alagón, por la margen derecha, y Almonte por la margen izquierda, confluyendo los tres en la zona geográfica. Este hecho unido al también indicado encajonamiento que se produce en determinadas partes favoreció la creación del embalse de Alcántara en el río Tajo, que sube los niveles de los tres cauces hasta los 220 m, creando un área de inundación de más de 10.000 ha.

Son destacables así mismo el río Árrago, afluente del Alagón, y la Rivera de Fresnedosa, cauce que desemboca en el Tajo por su margen derecha, y que se represa en el embalse de Torrejoncillo y posteriormente en el embalse de Portaje. Hasta su regulación era un caudal que sufría un fuerte estiaje, quedando apenas agua en las zonas más profundas. Completan la hidrografía de la zona numerosos arroyos y gargantas, pequeñas cuencas fluviales cuyos cauces así mismo son muy irregulares.

Vegetación y áreas naturales: La vegetación de la zona geográfica es principalmente de tipo mediterráneo, xerófila, diferenciándose la penillanura pseudoesteparia, con vegetación compuesta principalmente por jaras, lentiscos, brezos, escobas, cantueso y tomillo, y la penillanura adhesionada, conformada principalmente a base de encinas y herbáceas, aunque pueden aparecer otros árboles, como alcornoques y acebuches, así como pastos poco abundantes pero de gran calidad. Completa la flora la presencia de alisedas, choperas y saucedas en los cauces fluviales, así como restos de bosque de montaña.

Por último es importante destacar que varios municipios de la zona geográfica son parte del Parque Nacional de Monfragüe y otros se encuentran en su área de influencia, y que diversos parajes naturales están catalogados como Zonas de Especial Protección de Aves (ZEPA), destacando los ‘Canchos de Ramiro y Ladronera’, los ‘Pinares de Garrovillas’, el embalse de Talaván y el embalse de Alcántara o los ‘Llanos de Cáceres’, ecosistemas que han sido preservados a lo largo del tiempo, y cuya explotación ordenada contribuye a la sostenibilidad de la zona.

## 2.- Factores históricos y económicos

Las comarcas que componen la zona de demarcación geográfica referida en este documento, han estado vinculadas ancestralmente a prácticas agrarias de autoabastecimiento y al mantenimiento de ganado caprino mediante el pastoreo en el territorio y aprovechamiento de subproductos agrícolas, debido a que los factores naturales antes definidos han obligado a las poblaciones asentadas a aprovechar al máximo cualquier recurso que pudiera sustentar sus economías.

Un elemento que demuestra el vínculo entre la zona y la actividad ganadera es la Fiesta de Interés Turístico Nacional conocida como “Las Carantoñas”, que se celebra en Acehúche cada 20 de enero desde hace siglos, y en la que los participantes elaboran los tradicionales trajes y máscaras de ‘Carantoña’ con pieles de cabra.

También la vinculación de la ganadería al territorio ha sido consecuencia de una historia turbulenta, ya que a partir del siglo XVII toda la zona, de carácter fronterizo con Portugal, fue escenario continuado de guerras (Guerra de Sucesión, Guerra de “Las Naranjas”, Guerra de la Independencia) que diezaban la población y sus recursos, especialmente los que no podían ser trasladados, por lo que la ganadería cobraba mayor auge al poder moverse la cabaña fuera del alcance de las tropas, y aprovechar los diversos recursos que se le ofrecían.

Por su parte, la producción del Queso de Acehúche tiene referencias históricas probadas, como queda reflejado en la obra “Interrogatorio de la Real Audiencia; Extremadura al final de los tiempos modernos. Partido de Alcántara” que recoge la operación informativa que en el año 1791 realizó dicha institución para conocer el estado general de las poblaciones de Extremadura, y en la que se habla de Acehúche y su producción de queso de cabra, así como de su censo de animales que en aquellos tiempos era de “tres mil y ciento”, cantidad superior a la de cualquier otra especie. También en este volumen referido al Partido de Alcántara se hace referencia a las producciones de cabras, leche y queso de otras poblaciones de la zona geográfica definida en este Pliego de Condiciones, como Brozas, Piedras Albas o Villar del Rey. Por último, el volumen dedicado al Partido de Cáceres recoge también dichas producciones para poblaciones como Casar de Cáceres, Garrovillas (en aquel tiempo no llevaba el apellido “de Alconétar”), o Hinojal.

Antaño el Queso de Acehúche se utilizaba como elemento de trueque. Los pastores se comprometían “por temporada” a entregar a afinadores y tratantes todo el queso producido, quedando éstos obligados durante dicho período a la adquisición de todo el producto, para su distribución en mercados. Los tratos se cerraban y formalizaban verbalmente, como única garantía de compromiso por ambas partes.

La evolución social y económica de la zona geográfica y colindantes, con la creación en los años 60 y 70 del siglo XX de zonas en regadío, aceleró el abandono de las actividades agrarias de autoabastecimiento, ganando importancia la producción láctea y quesera ligada al ganado caprino, debido a su tradición y buena adaptación a los factores físicos y climáticos.

Así pues, el Queso de Acehúche siempre se ha destacado como un producto fundamental y genuino de esta zona, como también lo atestiguan los premios y galardones recibidos por las queserías asentadas en la zona geográfica en distintas ferias y certámenes especializados.

Cabe mencionar además que, por iniciativa del Ayuntamiento de la población que da nombre al queso, y a fin de salvaguardar su tradicional forma de elaboración y fomentar su calidad, desde 2004 se realiza en la localidad de Acehúche la “Feria Ibérica del queso de cabra de Acehúche”, dedicada exclusivamente a productores de queso de cabra de leche cruda.

### **3.- Factores humanos**

El mantenimiento del carácter específico del Queso de Acehúche ha estado ligado tanto a los factores naturales, históricos y económicos, como a factores humanos, representados por los productores locales.

Tras la evolución que han sufrido los sistemas de producción de quesos, pasando de pequeñas elaboraciones a pie de rebaño destinadas al autoconsumo o al trueque, a las actuales queserías adaptadas a nuevas normas y demandas de mercados, la figura del productor local cobra un valor esencial, al ser necesario sus conocimientos específicos aprendidos fundamentalmente de forma empírica, no sólo para la obtención del Queso de Acehúche, sino para la transmisión generacional del conocimiento.

Hay que valorar especialmente que los productores encargados de la elaboración manejan múltiples variables pocas veces controlables, y que aplican técnicas basadas en gran medida en la experiencia adquirida al lado de otras personas conocedoras del queso. Así, trabajar con leche cruda y no estandarizada producida en diversas épocas del año, genera amplias fluctuaciones en su composición y bacteriología, lo que condiciona todo el proceso.

También el momento del corte de la cuajada requiere de conocimientos y experiencia para obtener un tamaño de grano y un grado de desuerado apropiados, ya que está condicionado tanto por la composición de la leche y cantidad de cuajo utilizado, como por factores ambientales tales como temperatura o humedad en las queserías.

Así mismo, el llenado y prensado manual supone conocer qué cantidad de cuajada puede contener cada molde y que presión se le puede aplicar, para obtener un grado de humedad elevado que finalmente da lugar a una pasta de textura blanda en boca. Además, esta forma de elaboración genera un remelo en la corteza durante la maduración, del que deriva el suave aroma pútrido.

También las múltiples variaciones ambientales que se dan a lo largo del año, y que como se ha apuntado afectan a la leche y al proceso de elaboración, también condicionan la maduración de los quesos, lo que obliga a un seguimiento constante de las condiciones de temperatura y humedad, así como a limpieza y el volteo manual, para verificar la correcta evolución del queso. Y es dentro de esta fase en las que se incardina el tradicional proceso de “Sobao”, específico de este queso y que los productores locales realizaban ocasionalmente con el objeto de limpiar el remelo y mejorar la presencia del Queso de Acehúche en los mercados.

Solo el conocimiento de estos factores, transmitido diariamente entre los productores de las queserías, permite que se puedan alcanzar las características que definen el Queso de Acehúche.

También es importante destacar que no puede separarse la relación entre la población asentada en la zona geográfica y el producto amparado, puesto que un elevado número de las personas que participan en el proceso productivo de la leche y del queso tienen vinculación directa con la zona

geográfica, habiendo logrado la actividad ganadera y quesera ligada directamente al Queso de Acehúche el fijar la población al territorio.

## **G) ESTRUCTURA DE CONTROL**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen (D.O.P.) Queso de Acehúche.  
Calle Gabriel y Galán n.º1, Acehúche (Cáceres)  
615820184 / info@quesodeacehuche.com

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida actúa como organismo de certificación de producto en aplicación de la norma ISO/IEC 17065:2012 (Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios) o norma que la sustituya, como garantía de trabajo en las funciones de certificación que llevará a cabo.

El Consejo Regulador realizará las actividades de verificación del cumplimiento de este Pliego de Condiciones, para lo que define en su organización la estructura y condiciones de funcionamiento de un Órgano de Control, cuya sistemática de actuación se regirá por los documentos del Sistema de Calidad establecidos de acuerdo con la norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 (Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios), o norma que la sustituya.

Los documentos del Sistema de Calidad están a disposición de todas aquellas personas físicas o jurídicas que soliciten al Consejo Regulador actuar como operadores.

## **H) ETIQUETADO**

El Consejo Regulador establecerá para la Denominación de Origen Protegida un logotipo y una etiqueta de certificación, que incorporará una codificación alfanumérica correlativa y única para cada queso, la mención 'Denominación de Origen Protegida Queso de Acehúche' y la mención "Sobao" cuando los quesos cumplan con lo recogido en el punto E.2 de este documento, determinando en el correspondiente documento del Sistema de Calidad tanto los diseños como sus adaptaciones a las diferentes presentaciones comerciales.

El etiquetado final del Queso de Acehúche compuesto por la etiqueta comercial de la Industria Quesera y la etiqueta de certificación, y se situará sobre cada queso calificado o fracción del mismo, de forma inseparable e indeleble, siendo el operador certificado responsable final de su buen uso.

La etiqueta de certificación será suministrada por el Consejo Regulador, que así mismo establecerá el lugar de colocación en cada pieza o fracción.

