

DOCUMENTO ÚNICO

«QUESO DE LA SERENA»

Nº UE:

DOP (X) IGP ()

1. NOMBRE

«Queso de la Serena»

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 de la Serena» es un queso de pasta blanda a semidura elaborado con leche de oveja de la raza merina. Se trata de un queso graso o extragrasso, madurado, de forma discoidal con caras planas y superficie perimetral convexa, y corteza semidura y pasta de blanda a semidura. Su peso oscila entre 250 gramos a 3 kilogramos, tiene una altura del 40 al 60 % del diámetro y un diámetro mínimo de 8 cm.

Sus características físico-químicas son:

- Grasa: mínima del 50 % sobre el extracto seco.
- Extracto seco: mínimo del 50 %.
- pH: entre 4,9 y 5,9.

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

Los pastos de la zona geográfica son escasos en cuanto a cantidad, pero de una buena calidad, lo que le confieren a la producción lechera unas características peculiares. En ciertas épocas, las ovejas salen de la explotación para aprovechar rastrojeras de cereales y a veces restos de cultivos de regadíos. En el caso de ser necesario el aporte de piensos, se cumple lo establecido en la reglamentación de aplicación, incluyendo las normas específicas, para los productos con denominación de origen protegida, sobre la procedencia de piensos y materias primas.

La leche destinada a la elaboración del «Queso de la Serena» procede de ganaderías de oveja de raza merina situadas en la zona de producción. La leche será el producto natural íntegro obtenido del ordeño de ovejas sanas, limpia sin impurezas, exenta de

calostros, productos medicamentosos conservantes, que puedan influir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso, así como en las condiciones higiénicas y sanitarias del mismo.

Las características analíticas de la leche son:

- Proteínas: Mínimo del 4,8 %.
- Extracto quesero: Mínimo 11 %.

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

Las fases de producción a llevarse a cabo en la zona geográfica definida en el punto 4 son las siguientes:

- Producción de leche, con las características y condiciones establecidas en el punto 3.3, incluyendo el ordeño, enfriamiento, conservación, recogida y transporte de la leche.
- Elaboración del queso, incluyendo las fases de coagulación de la leche efectuada entre 25 °C y 32 °C en un tiempo de 50 a 75 minutos (mediante coagulante vegetal natural proveniente de las flores desecadas del *Cynara Cardunculus*), corte, moldeado, salado y maduración.

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

- Los quesos podrán ser fraccionados en mitades o cuartos. El sistema de envasado será tal que preserve la integridad y calidad final del producto.

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

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, debe ser aprobadas por el Consejo Regulador de la DOP. Figurará obligatoriamente en ellas la mención: Denominación de Origen «Queso de la Serena».

El producto destinado al consumo irá provisto de contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador de la DOP, que serán colocadas sobre cada queso o fracción de este en la industria quesera y siempre que no permita una nueva utilización de las mismas, siendo el fabricante final el responsable de su buen uso.

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de elaboración maduración y producción del «Queso de la Serena» está constituida por 21 términos municipales situados en el extremo suroriental de la provincia de Badajoz: La Haba, Magacela, La Coronada, Campanario, Esparragosa de Lares, Valle de la Serena, Zalamea de la Serena, Higuera de la Serena, Quintana de la Serena, Malpartida de la Serena, Esparragosa de la Serena, Castuera, Cabeza del Buey, Santi-Spiritus, Risco, Garlitos, Peñalsordo, Zarzacapilla, Capilla, Monterrubio de la Serena, Benquerencia de la Serena.

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

5.1. Histórico

Destacamos algunas referencias bibliográficas en las que se hace mención al «Queso de la Serena»:

En el libro *Viaje a La Serena* de 1791 de D. Antonio Agúndez Fernández, sobre la comarca de La Serena, sacada de unos manuscritos del Magistrado Cubeles, en el que, entre otras, figura la siguiente alusión: “Famoso por el sabor y buena hechura es el queso que se hace con la leche de sus ovejas, cuya arroba se vende a 60 reales”.

En las ordenanzas del siglo XVI y XVII para Cabeza del Buey, se habla del diezmo del queso y de la primicia a la Iglesia Parroquial, ya que el dueño del ganado, la primera vez que ordeñaba para hacer queso, todos los que hicieran de ese ordeño, los debían de primicia, llevar a los curas a la Iglesia Parroquial de la villa.

5.2. Natural

a) Orografía

En la provincia de Badajoz predominan los relieves suaves y su configuración, en líneas generales, corresponde a una penillanura. Es una comarca de tierras de pastos de excelente calidad sobre suelos esqueléticos de pizarras y de granito, y que ocupa unas 300.000 ha, de los que se alimenta la oveja merina; de hecho, este pasto herbáceo de los que se alimenta la oveja merina; de hecho, este pasto herbáceo constituye la mayor oferta de recursos energéticos del ecosistema de esta comarca y está compuesto por una variada composición florística (ver apartado de la flora). La altitud media es de 430 metros.

b) Suelos

La estructura geológica de la provincia de Badajoz corresponde a una penillanura paleozoica con algunos recubrimientos posteriores y numerosos asomos eruptivos.

Se encuentran terrenos cámbricos, silúricos y graníticos, poco profundos, con afloraciones muy frecuentes de la roca madre y medianamente permeables. La pendiente es débil, la topografía suavemente ondulada y la orientación sur. Generalmente son suelos esqueléticos de pizarra y granito, ácidos con un pH de 5 a 5,5 y con niveles de fósforo bajo. El arbolado es escaso, o nulo en algunas ocasiones, lo que le confiere el aspecto de una región deforestada.

c) Clima

La comarca de la Serena goza de un clima mediterráneo con influencia atlántica, con veranos cálidos y secos e inviernos lluviosos y suaves. En esta zona, los inviernos son generalmente benignos, aunque existe un periodo de heladas que va desde el 1 de noviembre al 10 de marzo y veranos cálidos y secos, siendo la aridez la tónica general de la zona. La precipitación media anual es de 498 mm.

d) Hidrografía

La comarca de la Serena esta bañada por los ríos Guadiana Menor y Zújar que la atraviesan.

e) Flora

Entre las especies botánicas de la zona destacan:

- *Vulpia ciliata*, *Bromus molis* y *Agrostis* spp. dentro de las Gramíneas.
- *Trifolium* (*T. arvense*, *T. campestre* y *T. glomeratum*).

- *Ornithopus compressus* en leguminosas; *Helianthemus*, *Erodium*, *Plantago*, *Carlina* y *Hipochaeris*.

5.3. Sistemas de producción y elaboración

a) Producción

La raza merina se caracteriza por su gran rusticidad, adaptándose a la dureza del clima y del terreno, en la actualidad la principal producción es cárnica, pero también está dotada de una aptitud lanar histórica y una menor producción lechera, que entre todas originan una rentabilidad aceptable si se tiene en cuenta el difícil hábitat donde está ubicada, produciendo poca cantidad de leche, pero con un alto contenido proteico y materia grasa.

La fecundidad y la fertilidad de esta raza es elevada, los partos normalmente son de 1 al año, aunque se tiende a 3 partos cada 2 años.

Los pastos de esta zona son escasos en cuanto a cantidad, pero de una buena calidad lo que le confieren a la producción lechera unas características peculiares.

b) Elaboración

Se obtiene por coagulación enzimática de la leche, utilizando un cuajo vegetal (*Cynara cardunculus*), a una temperatura, en general inferior a 30 °C.

Estas dos circunstancias, temperatura moderada y uso de cuajo con baja capacidad coagulante, originan tiempos prolongados de coagulación y cuajadas bastante blandas; como consecuencia en este queso se origina una mayor actividad proteolítica originando un queso de textura menos consistente.

Pasados 20 días contados a partir del moldeado, se suele dar el fenómeno de “atortado” de los quesos, en los que la pasta se hace fluida y la manipulación de los quesos debe realizarse con cuidado, para evitar que se rompa la corteza y se vierta en el interior de la pasta.

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

Por un lado, los pastos de la comarca de La Serena, con una extensión de 300.000 ha casi completamente desprovista de arbolado, crecen sin competencia vegetal alguna, aprovechando todos los nutrientes del suelo y, en consecuencia, desarrollándose con unos altos valores nutricionales, ideales para la alimentación del ganado. Por otro lado, la oveja Merina, la que mejor se adapta al clima y la orografía extrema de La Serena, produce poca cantidad de leche, pero con un alto contenido proteico y materia grasa.

Esta secular e insustituible unión hace que la leche de la oveja merina, criada con los pastos de La Serena, sea ideal para la producción del Queso de la Serena, dándole sus características tan especiales y genuinas.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento).

<https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/DOP+Queso+de+la+Serena.+Pliego+condiciones.pdf>