

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DOP “QUESO DE LA SERENA”

(2025)

A) Nombre del producto

Denominación de Origen Protegida “Queso de la Serena”

B) Descripción del producto

Queso de pasta blanda a semidura elaborado con leche de ovejas procedentes de las razas Merina, Lacaune y sus cruces.

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 4,8 %.

Extracto quesero:.....Mínimo 11 %.

El “Queso de la Serena” es un queso graso o extragrasso con una curación mínima de 20 días.

Las características físicas del queso al término de su maduración son las siguientes:

Forma: Discoidal con caras sensiblemente planas y superficie perimetral convexa.

Diámetro mínimo: 8 cm.

Altura: Del 40 al 70 % del diámetro.

Peso: De 250 gramos a 3 kg.

Corteza: Semidura, de color amarillo céreo a ocre caras lisas y superficie perimetral lisa o con la impronta de la pleita o molde.

Pasta: De blanda a semidura, de color blanco marfil a amarillo céreo, puede presentar ojos pequeños desigualmente repartidos.

Aroma y sabor característicos.

Las características fisicoquímicas son:

Grasa:Mínima del 50 % sobre el Extracto seco.

Extracto seco:Mínimo 50 %.

pH entre:4,9 a 5,9.

C) Zona geográfica

La zona de elaboración maduración y producción del “Queso de la Serena” está constituida por 21 términos municipales 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, Sancti-Spíritus, Risco, Garlitos, Peñalsordo, Zarzacapilla, Capilla, Monterrubio de la Serena, Benquerencia de la Serena).

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

Los elementos que prueban que el producto es originario de la zona son:

a) Características del producto

El queso presenta unas características organolépticas, físicas y químicas, mencionadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, y que le relacionan con su medio natural, producción y elaboración.

Pero estas características no son suficientes para garantizar su origen, ya que tan sólo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo lo identificarían con el mismo, por ello, el origen debe ir avalado.

b) Controles y Certificación

Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto.

1. La leche procederá exclusivamente de ovejas procedentes de las razas Merina, Lacaune y sus cruces de ganaderías inscritas, situadas en la zona de producción.
2. El ordeño, enfriamiento, conservación, recogida y transporte de la leche estarán controlados por el Consejo Regulador.
3. El queso se elabora en queserías inscritas dentro de la zona de elaboración, controladas por el Consejo Regulador.
4. La maduración y conservación se realiza igualmente en locales inscritos y controlados por el Consejo Regulador.
5. El producto final se somete a los análisis fisicoquímicos y organolépticos correspondientes para poder garantizar su calidad.

6. Finalizados todos los controles citados anteriormente, el producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada en la contraetiqueta numerada del Consejo Regulador.

E) Obtención del producto

La leche destinada a la elaboración del “Queso de la Serena” procede de ganaderías inscritas y con las condiciones que se indican en el apartado B).

La coagulación de la leche se efectúa con coagulante vegetal natural proveniente de las flores desecadas del *Cynara Cardunculus* (yerbacuaajo).

Para el proceso de cuajado, la leche ha de permanecer entre 25 y 32 °C durante un período de 50 a 75 minutos; a continuación, se somete a cortes sucesivos hasta conseguir granos de tamaño de 10 a 20 milímetros de diámetro.

El moldeado se realiza introduciendo la cuajada en cinchos de pleita de esparto o moldes cilíndricos metálicos o de plástico con el tamaño adecuado, para que los quesos una vez madurados, presenten la forma, dimensiones y peso peculiares en los mismos.

El salado será húmedo o seco, utilizando cloruro sódico. En caso de salazón húmeda, el tiempo máximo de permanencia será de 24 horas, en una solución salina de concentración máxima de 20 %.

Para su expedición los quesos calificados podrán ser fraccionados en mitades o cuartos. El sistema de envasado será tal que preserve la integridad y calidad final del producto.

F) Vinculo con el medio

1. Histórico

Destacamos algunas referencias bibliográficas en las que hacen 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.

Esta Denominación fue reconocida con carácter provisional por la Orden de 25 de abril de 1991 de la Consejería de Agricultura, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura.

2. Natural

a) Orografía

En la provincia de Badajoz predominan los relieves suaves y su configuración, en líneas generales, corresponde a una penillanura. La zona de la Comarca de la Serena está situada en el extremo

suroriental de la provincia predominando tierras de pastos de excelente calidad, sobre suelos esqueléticos de pizarras y de granito; 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.

Encontramos terrenos cámbricos, silúricos y graníticos, son 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 ácidos con un pH de 5 a 5,5 y con niveles de fósforo bajo. El arbolado es escaso o nulo en algunas ocasiones.

c) Clima

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:

- *Vulpiciliata* , *Bromus molis* y *Agrostis* dentro de las gramíneas.
- *Trifolium (arvense, campestre y glomeratum)*.
- *Ornithopus compressus* en leguminosas ; *Heliantemus*, *Erodium*, *Plantago*, *Carlina* y *Hipochaeris*.

3. Sistemas de producción y elaboración

a) Producción

Las ovejas pertenecientes a las razas Merina, Lacaune y sus cruces se caracterizan por su gran rusticidad, adaptándose a la dureza del clima y del terreno; en la actualidad, la principal producción es la cárnica, pero también está dotada de una cierta aptitud lechera, sin olvidar la histórica producción lanera, que originan una rentabilidad aceptable si tenemos en cuenta el difícil hábitat donde están ubicadas.

Actualmente los animales salen de la explotación solo en ciertas épocas para aprovechar rastrojeras de cereales y a veces restos de cultivos de regadíos, en épocas pasadas realizaban anualmente la trashumancia.

La fecundidad y la fertilidad de esta raza es elevada., los partos normalmente son de 1 al año.

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.

G) Estructura de control

La Autoridad competente es la Dirección General de Agricultura y Ganadería de la Junta de Extremadura, la cual ha delegado la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones en:
Nombre: OCCREX.

Dirección: Avenida Juan Carlos I Nº 47 06800 Merida (Badajoz).

Tel.: 924310306.

E-mail: corderex@corderex.com

H) Etiquetado

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, debe ser aprobadas por el Consejo Regulador. 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, que serán colocadas sobre cada queso o fracción del mismo en la industria inscrita y siempre que no permita una nueva utilización de las mismas, siendo el fabricante responsable final de su buen uso.