

DOCUMENTO ÚNICO

<<Queso Tetilla>> / <<Queixo Tetilla>>

Nº UE [reservado para la UE]

DOP (X) IGP ()

1. NOMBRE [DE DOP o IGP]

<<Queso Tetilla>> / <<Queixo Tetilla>>

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

3.1. Tipo de producto [enumerado en el anexo XI]

Clase 1.3 – Quesos

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

Queso elaborado a partir de leche de vaca de las razas rubia gallega, frisona o pardo alpina, o de sus cruces, que tras un proceso de elaboración que comprende las fases de coagulación, corte, desuerado y –opcionalmente- lavado de la cuajada, moldeado, prensado, salado y maduración, presenta las siguientes características:

Características físicas:

- **Forma:** cónica, cóncava - convexa.
- **Peso:** de 0,50 a 1,5 kg.
- **Dimensiones:** la altura será superior al radio de la base e inferior al diámetro. Máximo: 150 mm (de altura y de diámetro de la base). Mínimo: 90 mm (de altura y de diámetro de la base). Se permite un margen de tolerancia del 10% para las dimensiones máximas de la base de aquellos quesos cuyo peso sea superior a 1 kg.

Características organolépticas:

- **Corteza:** Apreciable, fina y elástica, de menos de 3 mm de espesor, color amarillo pajizo, natural y sin mohos. Se puede presentar recubierta de una emulsión antimoho, transparente e incolora.
- **Pasta:** Blanda, cremosa y uniforme, sin presencia de ojos o con pocos ojos pequeños y regularmente repartidos; color blanco-marfil, amarillento.
- **Olor:** Suave, ligeramente ácido y que en conjunto recuerda a la leche de que procede.
- **Sabor y aroma:** Lácteo, mantecoso, ligeramente ácido y salado suave.

Características fisicoquímicas:

- **Porcentaje de materia grasa sobre extracto seco:** 45% como mínimo.
- **Porcentaje de extracto seco:** mínimo del 45%.
- **pH:** de 5,0 a 5,5.
- **Porcentaje de agua en materia no grasa** (medido entre los 8 y los 15 días desde la elaboración): de 66% a 72%.

“*Queso Tetilla*” es una denominación tradicional no geográfica, que hace referencia a la peculiar forma de pecho femenino del producto, conforme a las características físicas descritas en este apartado.

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

a) Piensos: Los prados y cultivos forrajeros del área de producción constituyen una base importante en la alimentación del ganado. También es destacable el papel que juegan los pastos extensivos (pastizales y pastos arbustivos), donde los animales pastan en libertad cuando las condiciones lo permiten.

En lo que se refiere a los alimentos concentrados de origen vegetal, se utilizan como complemento para cubrir las necesidades energéticas del ganado. En la medida de lo posible, las materias primas con las que se elaboran tendrán su origen en el área geográfica delimitada.

b) Materias Primas: El queso tetilla se elabora con leche de vaca; cuajo animal u otros enzimas coagulantes expresamente autorizados para la elaboración de este queso; los fermentos lácticos: *Lactococcus lactis subsp. lactis*, *Lactococcus lactis subsp. Cremoris* y cualquier otro que no modifique las características de los quesos a amparar y que sea expresamente autorizado para la elaboración de los quesos de esta denominación de origen protegida; sal y –opcionalmente- cloruro cálcico. La concesión de dichas autorizaciones será realizada por la autoridad competente tras la petición de la agrupación solicitante. La autoridad competente podrá autorizar el uso de nuevos enzimas coagulantes y fermentos lácticos después de que se compruebe que los quesos obtenidos cumplen las características que definen el Queso Tetilla.

La leche que se emplee en la elaboración del queso tetilla será el producto natural íntegro, procedente del ordeño de vacas de las razas rubia gallega, frisona o pardo alpina, o de sus cruces, pertenecientes a explotaciones situadas dentro de la zona geográfica definida.

La leche no contendrá calostros, ni conservantes. No se permite ningún procedimiento de estandarización o manipulación que cambie la composición inicial de la leche.

No se podrá mezclar con otra leche que no proceda de ganaderías inscritas ni con leche de vacas que no pertenezcan a las razas previstas en el pliego de condiciones.

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

La producción de la leche, las operaciones preliminares a las que deba someterse aquella, así como la elaboración y maduración de los quesos, deben realizarse dentro de la zona geográfica definida en el punto 4. Por tanto, todas las fases de producción se deben realizar dentro de la zona.

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

El queso tetilla solo podrá comercializarse si su corteza conserva las características externas naturales de la maduración.

La corteza es la protección natural del queso tetilla. Por ello, el queso tetilla se comercializa desprovisto de envase artificial. No obstante, el queso tetilla podrá envasarse siempre y cuando el envase, por sus características, permita que el producto no se vea alterado en ninguna de sus características físicas, organolépticas y fisicoquímicas descritas en el apartado 3.2; previa verificación de tal extremo por el órgano de control y consecuente autorización del envase.

Asimismo, está permitido recubrir el queso de una emulsión antimoho, transparente e incolora.

El queso tetilla se expedirá desde las queserías en piezas enteras. En el caso de quesos de peso superior a 0,7 Kg, también se podrá disponer a la venta en libre disposición en mitades. En dicho supuesto los quesos portarán dos contraetiquetas, una a cada lado del producto, y por duplicado el resto de elementos que garantizan la autenticidad del producto; de manera que, al realizar el troceado, ambas mitades conservan los elementos de identificación.

Para los quesos que se dispongan a la venta en mitades, puesto que la cara interior de cada una de las mitades resultantes se verá desprovista de la protección natural del queso que constituye su corteza, la operación de troceado se realizará en el establecimiento de venta al consumidor final y se permitirá recubrir las mitades con un film alimentario transparente.

Realizando la operación de troceado en destino se permite que el producto esté dispuesto a la venta con el envase artificial que constituye el film el menor tiempo posible y, por tanto, no se ve alterada la calidad del producto.

El troceado únicamente puede realizarse por mitades puesto que de esta manera el producto sigue conservando, en apariencia, la característica forma de pecho femenino reconocible por el consumidor.

Al margen de lo anterior, el queso tetilla, cualquiera que sea su peso, podrá trocearse en las tiendas de venta al por menor, en cualquier proporción, cuando la operación de troceado se realice ante el consumidor en el mismo momento de la venta.

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

Los quesos de la denominación de origen protegida “Queso Tetilla” portarán una etiqueta propia de la denominación (contraetiqueta) que garantiza la autenticidad del producto. La contraetiqueta consta de una codificación alfanumérica correlativa y

única para cada producto, además del logotipo de la denominación de origen protegida “Queso Tetilla” que se reproduce a continuación:



Además, en las etiquetas comerciales propias de cada elaborador figurará de manera destacada la mención “denominación de origen protegida” y la expresión “Queso Tetilla” o “Queixo Tetilla”, así como el logotipo europeo identificador de las denominaciones de origen protegidas.

A fin de garantizar la autenticidad del producto y mantener la trazabilidad, las contraetiquetas de garantía y las etiquetas comerciales con la mención a la denominación de origen protegida “Queso Tetilla” serán colocadas sobre el producto en los propios locales de elaboración y siempre de forma que no permita una reutilización de las mismas.

Como se detalla en el apartado 3.5., los quesos destinados a su disposición a la venta en mitades portarán dos contraetiquetas, una a cada lado del producto, y por duplicado el resto de elementos que garantizan la autenticidad del producto; de manera que, al realizar el troceado, ambas mitades conservan los elementos de identificación.

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de producción de la leche y de elaboración de los quesos amparados por la denominación de origen protegida “Queso Tetilla”, comprende todo el territorio de la Comunidad Autónoma de Galicia.

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

- Carácter específico de la zona geográfica

La orografía gallega está moldeada con suaves montañas y cuenta con una importante red fluvial. Dicha orografía, junto con el clima atlántico predominante (marcado por una abundante pluviosidad), favorecen el desarrollo de praderas (tanto naturales como sembradas) y una alta productividad forrajera y de cultivos agrícolas. Esta productividad de la tierra permite el desarrollo de una intensa actividad ganadera y, como consecuencia, el desarrollo también de una importante industria elaboradora de productos lácteos.

También es de destacar el factor humano, tanto en la producción láctea, basada en explotaciones familiares y con un manejo aun tradicional, como en la elaboración, que se realiza de acuerdo con prácticas seculares, aunque adaptadas a los avances de la actual tecnología y a las exigencias legales en materia de higiene y seguridad alimentaria.

- **Carácter específico del producto**

El queso tetilla es, dentro del amplio repertorio gastronómico de Galicia, uno de los productos que más se identifica con esta tierra.

Se trata de un queso de pasta blanda en el que las características sensoriales más destacables son su cremosidad; su olor suave y lácteo; su sabor ligeramente ácido y salado suave; y su aroma lácteo, mantecoso; atributos que en conjunto recuerdan a la leche de la que procede. Es un queso de una elevada solubilidad y fácil digestibilidad.

Por último, es muy característica su singular forma de pecho femenino, forma de la que recibe su nombre y que permite a los consumidores distinguir a simple vista el queso tetilla de otros quesos.

- **Relación causal entre la zona geográfica y las características del producto**

El medio geográfico es muy favorable para el crecimiento de extensos pastos y praderas de primera calidad, aprovechamientos que se intensificaron en las dos últimas décadas. La importancia cuantitativa de estos forrajes en la dieta del vacuno de leche gallego y el perfil de especies que entran a formar parte de la misma (con un papel destacable de las leguminosas) va a marcar la composición de la leche obtenida y, tras la elaboración y maduración del queso amparado, de las características organolépticas y nutritivas de este, en especial su cremosidad y color de pasta y corteza.

Además, la producción láctea se basa en explotaciones familiares en las que se hace un manejo racional del rebaño. Las características de estas explotaciones hacen que la leche producida tenga unas condiciones de calidad idóneas para la elaboración de este queso.

El proceso de elaboración tradicional, en el que intervine de manera determinante el saber hacer de los productores de la región con una larga tradición en la elaboración de este queso, y caracterizado por un corto periodo de maduración, le aportan al queso su cremosidad y sabor suave característicos.

Y, por último, la singular forma de pecho femenino que adquiere el producto tras los procesos de moldeado y prensado es reconocida inmediatamente por los consumidores, quienes además lo vinculan directamente con su origen gallego, al tratarse de un queso peculiar que se viene elaborando exclusivamente en esta zona desde antes del siglo XVIII, aunque las primeras referencias escritas conocidas de este queso son de dicho siglo. Posteriormente, a partir del siglo XIX son muy numerosas las referencias a él en la literatura, tanto en la de carácter general como en la más específica científico-técnica o gastronómica. A destacar, por su carácter internacional, la cita en la *O'Shea Guide to Spain and Portugal*, editada en Londres en 1889, que recomienda vivamente a los viajeros que prueben y consuman el "peculiar queso gallego, queso de teta, ítem principal de la gastronomía gallega".

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/produtos/en-tramitacion/QuesoTetillaPliego-condiciones-febrero_2020_final.pdf