

El Queso

Distribución de quesos: DOP e IGP

En el ETIQUETADO deberá figurar:



- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1. Cebreiro | 15. Queso Valdeón (IGP) |
| 2. Arzúa-Ulloa | 16. Queso de la Serena |
| 3. San Simón da Costa | 17. Torta del Casar |
| 4. Queso Tetilla | 18. Queso Ibores |
| 5. Afuega'l Pitu | 19. Queso Manchego |
| 6. Gamonedo | 20. Queso de Murcia |
| 7. Cabrales | 21. Queso de Murcia al Vino |
| 8. Queso de Cantabria | 22. Mahón-Menorca |
| 9. Quesucos de Liébana | 23. Queso Majorero |
| 10. Picón-Bejes-Tresvivo | 24. Queso Palmero |
| 11. Idiazábal (pluricomunitaria) | 25. Queso Camerano |
| 12. Roncal | 26. Queso Casín |
| 13. Queso L'Alt Urgell y La Cerdanya | 27. Queso Flor de Guía o Queso de Guía |
| 14. Zamorano | |

(1) "Queso" seguido de:

a. Especie de procedencia de la leche. Si procede de 2 ó 3 especies puede figurar como "queso de mezcla".

b. Grado de maduración: fresco, blanco pasteurizado, madurado (puede sustituirse por tierno, semicurado, curado, viejo o añejo) o madurado con mohos (o figurar queso azul o queso de pasta azul).

c. Denominación según el contenido en grasa: 60% extragrasso, 45-60% grasso, 25-45% semigrasso, 10-25% semidesnatado, 10% desnatado.

(2) No se requiere si figura en etiquetado nutricional.

(3) Cuando la denominación de venta sea "queso de mezcla", se indicará la especie de procedencia de la leche con sus respectivos porcentajes en orden decreciente.

PONGA CALIDAD EN SU MESA

El Queso



El Queso



Dirección General de Ordenación e Inspección

Comunidad de Madrid



Comunidad de Madrid
www.madrid.org



El Queso

Características

- Es uno de los alimentos más tradicionales de nuestra gastronomía.
- Los tenemos con una amplia gama de texturas, aromas y sabores.
- Permite su consumo sólo o como ingrediente de una gran variedad de platos tanto dulces como salados.
- Apto para todas las edades, saludable y nutritivo.
- Fundamental en la dieta de niños, ancianos y mujeres embarazadas o en periodo de lactancia.
- Fácilmente digestible, especialmente los no fermentados.
- El consumo medio por habitante en los hogares españoles en 2009 fue de 6,7 Kg y en la Comunidad de Madrid se consumieron 6,16 Kg per cápita.
- La especie de procedencia de la leche influye en las características del queso: los de vaca se caracterizan por ser blandos y mantecosos, los de oveja son más fuertes, recios y madurados, y finalmente los de cabra son frescos o tiernos, dulzones o salados.

Valor nutritivo

- Concentra los principales nutrientes de la leche. Se requieren entre 5 y 10 litros de leche para producir 1 Kg de queso.
- Su valor nutritivo es elevado. Depende de la elaboración, materia prima y proceso de maduración.
- Excelente fuente de minerales como el calcio y el fósforo.
- El aporte calórico varía según el tipo de queso y aumenta conforme se incrementa el contenido de grasa.
- Rico en proteínas de gran valor biológico y vitaminas (A, D y complejo vitamínico B).
- Los quesos con mayor contenido en vitaminas del grupo B son los azules. Los más ricos en calcio, fósforo y otros minerales son los curados, y los más bajos en calorías son los frescos.

El Queso



CONSEJOS para mantener su calidad en el hogar

- Consérvelo en un sitio fresco y seco.
- El queso fresco se debe mantener siempre refrigerado y consumir durante el periodo de consumo preferente.
- Conviene envolverlo en plástico, sin apretar para evitar el desarrollo de mohos.
- Es recomendable no quitar la corteza para que la conservación sea más natural.
- La forma, textura y sabor del queso determinan el tipo de corte: el de tetilla en rodajas, los redondos en cuña, y los tipos Cabrales en tacos. Para los tipo Roquefort emplee cuchillos calientes o guillotinas para evitar que se desmiguen.
- Disfrute de todo su sabor y de una consistencia adecuada manteniéndolo unos minutos a temperatura ambiente antes de su consumo.



El Queso

Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.)

- En España existen actualmente 27 Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.) y una Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) que defienden sabores y tradiciones característicos del origen geográfico así como del proceso íntegro de producción, elaboración y transformación.
- Algunos quesos con D.O.P., presentan en el interior de la corteza (en la base del queso) una placa numerada de caseína para evitar falsificaciones.
- Otros quesos tienen contraetiquetas numeradas que identifican su origen.



El Queso

El Queso

El Queso