

# DOCUMENTO ÚNICO

## «QUESO LOS BEYOS»

Nº UE: PGI-ES-00806-AM01 – 31.5.2019

DOP ( ) IGP (X)

**1. NOMBRE**

«Queso Los Beyos»

**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**

Bajo la Indicación Geográfica Protegida “**Queso Los Beyos**”, quedan amparados los quesos elaborados con leche de vaca, de oveja o de cabra, cruda o pasteurizada, sin mezclar; de coagulación láctica; madurados durante un periodo mínimo de 15 días; -o 60 días en el caso de que se elaboren con leche cruda; que cumplen con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones y reúnen las características que se describen a continuación.

**Características físicas:**

Forma: cilíndrica, con caras planas o ligera concavidad.

Dimensiones: altura entre 3 y 9 cm. y diámetro de 7 a 11 cm, con un margen de tolerancia de  $\pm 0,5$  cm. tanto para la altura como para el diámetro.

Peso: de 250 a 500 gramos, con un margen de tolerancia de  $\pm 5\%$

**Características químicas:**

Extracto seco: Mínimo 50%

Grasa sobre extracto seco: Mínimo 45%

Proteína sobre extracto seco: Mínimo 30%

**Características sensoriales:**

Corteza fina, rugosa, de color que varía entre amarillo cremoso o amarillo pálido y pardo claro, dependiendo de la especie de procedencia de la leche: de vaca, de cabra o de oveja, respectivamente.

Pasta, de semidura a dura, cerrada, sin ojos fermentativos y escasa presencia de aberturas de origen mecánico, quebradiza o desmenuzable al corte; de color blanco en los de leche de cabra y marfil o amarillo pálido en los elaborados con leche de oveja y de vaca.

Textura firme, de elasticidad nula o muy débil y friabilidad media o alta.

Olor y aroma suaves, dentro de la familia láctica, olor y aroma más intenso en el queso de oveja y cabra que recuerdan ligeramente la especie de la que proceden.

Sabor suave, que se torna más intenso en los de oveja, con ligeros toques a ovino o caprino, en quesos de oveja y de cabra; poco salado y ligeramente ácido, agradable y equilibrado, con regusto láctico fresco en los de vaca y más intenso y persistente en los de oveja y cabra.

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

Leche de vaca, de oveja o de cabra; fermentos lácticos, cloruro cálcico, cuajo y sal. Son los ingredientes utilizados de forma tradicional y que siguen empleándose en la actualidad.

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

La elaboración ~~y~~; maduración ~~y etiquetado~~ se llevan a cabo dentro del área geográfica delimitada.

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

—

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

Los quesos que reúnan los requisitos para ser comercializados bajo el amparo de la IGP [serán etiquetados en origen en la quesería inscrita que ha producido y madurado el queso y](#) llevarán, además de la etiqueta propia de cada elaborador (etiqueta comercial), una etiqueta numerada como garantía de identidad del producto que debe ser visible; en ella deben figurar las menciones “Indicación Geográfica Protegida” y “Queso Los Beyos” así como el logotipo de la IGP . En la etiqueta comercial se indicará, en letras mayúsculas, la especie de la que procede la leche utilizada en la elaboración del queso junto con el nombre o razón social y dirección del elaborador, con el objeto de evitar la posible inducción a error al consumidor.

Logotipo, en sus ~~tres~~ versiones de color, en un tamaño mínimo de 1 cm.



**4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA**

La zona geográfica delimitada, para la elaboración y maduración, de los quesos amparados por la IGP. “Queso Los Beyos, está constituida por los municipios de Oseja de Sajambre, Amieva y Ponga; el primero corresponde administrativamente a la Comunidad Autónoma de Castilla y León y los de Ponga y Amieva a la del Principado de Asturias.

## 5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

### 5.1 Carácter específico de la zona geográfica

La zona geográfica queda delimitada de forma natural por la presencia de diversas estructuras montañosas: la Cordillera Cantábrica, al sur; estribaciones del macizo occidental de los Picos de Europa, al este; la sierra de Fontecha, al norte y el cordal de Ponga, al oeste. Estas estructuras son las responsables de las dificultades en el desarrollo de las comunicaciones, que debían salvar la abrupta orografía con pasos a través de grandes alturas y complicados puertos.

En cambio, dentro de la zona, las condiciones de relieve aunque tampoco exentas de dificultades, han permitido una comunicación más fluida mediante diversas sendas y caminos que comunican sus pueblos y permiten el acceso a majadas compartidas, presentándose el conjunto como una zona de similares costumbres, con una base territorial con abundantes características comunes, independientemente de los límites administrativos.

Aproximadamente, un tercio de la superficie del suelo, está destinada a praderas aprovechables durante la mayor parte del año.

A grandes rasgos, se pueden diferenciar varios niveles paisajísticos que se repiten en los tres municipios; un primer nivel, alto, de irregulares cumbres rocosas con pastizales de alta montaña (puertos) en su base intercalados entre sus rocas; un segundo nivel medio, de bosque, con manchas dispersas de verde pasto; y un tercer nivel, bajo, de praderías de siega con arbolado disperso.

Sin duda la orografía de la zona ha desempeñado un papel fundamental en el desarrollo de esta variedad quesera única, como consecuencia del aprovechamiento de los excedentes lácteos que se producen como resultado de un modo de vida con pocas alternativas para sus habitantes. Las enormes dificultades, ya mencionadas, para el desarrollo de vías de comunicación, más favorables sin embargo, entre los municipios que componen la zona delimitada, fueron determinantes de la estrecha relación entre sus habitantes que convivían, durante una época del año, en las majadas de los puertos, compartiendo un espacio físico y una forma de vida, que representarían el origen de una actitud común en la utilización de los recursos disponibles y por ende en la elaboración del Queso Los Beyos.

Las características del suelo también han sido determinantes al propiciar que tradicionalmente el sistema productivo y de manejo de los rebaños se basara en actividades silvopastorales (extensivas) con acusada estacionalidad, según las diferentes alturas y composición de las praderas. El sistema de aprovechamiento mixto leche –carne, permitía la obtención de dos tipos de productos: la producción de crías animales de cada una de las especies y la elaboración de quesos a partir de la leche sobrante después del amamantamiento o del destete.

Históricamente se observó una especificidad en la composición de los rebaños dependiendo de las características del terreno, incluso dentro del propio municipio, más favorables a una u otra especie; así los pastores tenían vacas, ovejas o cabras, pero más raramente rebaños mixtos, y en consecuencia el producto obtenido era queso de oveja, de cabra o de vaca y no tanto de mezcla de las distintas leches, siendo éste uno de los condicionantes para el desarrollo de esta variedad quesera.

Las características de la zona han sido determinantes, en primer lugar, en el desarrollo del queso pero el propio sistema de elaboración que decidieron los habitantes de estos pueblos en función de las características de la zona, también deja su impronta en la caracterización del producto final.

Con formato: Español (España)

## 5.2 Carácter específico del producto

El carácter específico de este producto se pone de manifiesto, en primer lugar, por su aspecto externo completamente diferente a todas las variedades queseras elaboradas en el entorno de la zona delimitada. El Queso Los Beyos se reconoce por ser un queso de pequeñas dimensiones y de altura ligeramente inferior al diámetro. Su pequeño formato no es casual, este tamaño permite un desuerado y secado más rápido, detalle importante en tanto que la eliminación del suero, desde siempre, tiene lugar fundamentalmente durante la fase de moldeado y en esta fase la cuajada se va desuerando por gravedad, comprimiéndose por su propio peso (autoprensado), un método que se conserva en la actualidad y que es determinante de las características de textura y aspecto de la pasta, que le confieren especificidad. Especialmente las características de la pasta: cerrada y quebradiza o desmenuzable al corte son señas de identidad de este producto. Su sabor es más suave en los quesos elaborados con leche de vaca y se intensifica tanto en los elaborados con leche de cabra como en los elaborados con leche de oveja, recordando a la leche de la que proceden, pero siempre con ligeros toques de acidez debidos a su forma de elaboración, fundamentalmente al tipo de coagulación, láctica, que contribuyen a minimizar la expresión de los matices de sabor.

Varios textos ponen de manifiesto la elaboración tradicional de este queso con leche de vaca, de cabra o de oveja, así por ejemplo: En “Los quesos artesanales de Asturias” (1985), se puede leer “*El Queso Los Beyos puede ser de vaca, de cabra o de oveja, pero en la tradición local no se mezclaban las leches de diferentes especies*”; José A. Fidalgo Sánchez, en “Asturias, parada y fonda” (1988), se pronuncia en el mismo sentido; igualmente se expresan Enric Canut y otros en “Quesos” (1992); este mismo autor en “Manual de quesos, queseros y quesómanos” reitera “*se parte de leche entera de vaca, de cabra o de oveja, pero sin mezclarlas*”

## 5.3 Relación causal entre la zona geográfica, y la reputación y otras características específicas del producto.

El queso que debe su nombre al gran desfiladero de Los Beyos, horadado en la roca caliza por el río Sella en su recorrido por los municipios que constituyen la zona delimitada, goza tradicionalmente de reconocido prestigio asociado a su lugar de procedencia.

La reputación es el principal elemento justificativo del vínculo entre la zona geográfica y el producto. Numerosas evidencias lo ponen de manifiesto. De forma explícita, en el Diccionario de Miñano, año 1827, se alude a la buena calidad de este queso aunque ya con anterioridad a esta fecha aparecen referencias bibliográficas en el “Catastro del Marqués de la Ensenada” (1752) y en las ordenanzas municipales de los distintos municipios de la zona, las primeras del año 1779. Con posterioridad son numerosos los libros y escritos que le dedican un espacio o lo convierten en protagonista hasta el punto de referirse a él como “*la joya del oriente*” o “*hijo de los desfiladeros*”, así lo denomina Juan Gabriel Pallarés en su “Guía de productos de la tierra”, año 1998.

El prestigio de este queso se pone también de manifiesto en los numerosos libros de gastronomía que le dedican un espacio en sus páginas: “Guía del buen comer español”, año 1929; que señala como una característica destacable “*el buen sabor del queso*”; “Lecciones de cocina regional”, año 1962, donde se alude a este queso, citando textualmente “*de muy buen sabor*”; Comer en Asturias”, año 1980; que lo cita entre los quesos asturianos más relevantes “*cinco son, por lo menos, los quesos producidos en Asturias*”; igualmente se considera en “Cocina práctica de los quesos de España”,

1983. También se contempla en “El Gran libro de la cocina asturiana”, 1986, que lo identifica como el característico del Desfiladero de Los Beyos.

Si el destino de este queso, tal como se ha descrito, comenzó siendo fundamentalmente el consumo familiar o el pago de rentas, más tarde se utilizaría, aunque de forma comedida, como objeto de regalo, pago o cambio, además de ser una fuente de ingresos directos, aprovechando los excedentes de leche. Estas actuaciones estarían limitadas en un principio al comercio local y se irían extendiendo con la implantación de los mercados en municipios limítrofes como el de Cangas de Onís. Precisamente hay quien cree que fue en este mercado donde se le dio el nombre al queso, por proceder de la zona del desfiladero de Los Beyos.

En este mismo municipio participa en el Concurso – “Exposición de Quesos Picos de Europa”, cuyos comienzos se remontan a la feria de otoño del año 1942. En el Ayuntamiento se encuentran evidencias de su participación en este certamen en el que continúa compartiendo protagonismo con otras variedades queseras de zonas próximas.

El Queso Los Beyos cuenta, además, con su propio certamen. El periódico asturiano de La Nueva España se hacía eco de la noticia el 10 de diciembre de 1984 “*Ponga tiene desde ayer su propio certamen de queso Los Beyos*”. En otros artículos de prensa del mismo año se puede leer: “El queso Los Beyos, un impulso económico”, “El de los Beyos, un queso cada vez más apreciado”. Con fecha 28 de mayo de 2004, se anuncian, en La Voz de Asturias, las primeras jornadas gastronómicas de queso Los Beyos, haciéndolas coincidir, dice, con el XXI certamen de este queso. En el municipio de Amieva, también se celebra el certamen desde el año 1992. En los ayuntamientos se encuentra documentación con la relación de participantes, composición del Jurado, cuantía de los premios y relación de premiados.

En la actualidad, la celebración de los certámenes, sigue siendo noticia con participación de productores de los tres municipios de la zona y gran afluencia de público.

#### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

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

[https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/pliegoquesolosbeyosversion32019\\_tcm30-507815.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/pliegoquesolosbeyosversion32019_tcm30-507815.pdf)

Código de campo cambiado