**DOCUMENTO ÚNICO**

**«IDIAZABAL»**

**N.oUE**

**( X ) DOP ( ) IGP**

**1.   Nombre**

«Idiazabal»

**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 «Idiazabal» es un queso elaborado exclusivamente a partir de leche cruda de oveja de razas Latxa y Carranzana, pasta prensada, no cocida y maduración mínima de 60 días*.* El queso presenta las siguientes características: un peso mínimo de 1 kg y máximo de 3,5 kg, una altura mínima de 8 cm y máxima de 12 cm y un diámetro mínimo de 10 cm y máximo de 30 cm; siendo admitida para cada una de estas características una desviación del ±10% de su valor. El queso también puede ser ahumado.

No se permite la adición de ninguna sustancia a la leche, a excepción de fermentos lácteos, lisozima, cuajo y sal.

Es un queso cilíndrico, de corteza dura, lisa y de color amarillo pálido o pardo oscuro en el caso de los quesos ahumados. El corte (color y ojos de la pasta) es homogéneo, desde color marfil a amarillo pajizo, con pocos ojos de forma irregular y tamaño pequeño. Su textura es algo elástica y firme, con cierta granulosidad. Las sensaciones olfato-gustativas se caracterizan por un olor penetrante que recuerda a leche de oveja y a cuajo y por su sabor equilibrado y aroma intenso, con débiles notas a picante, ácido y a humo, en su caso. Su aroma pronunciado persiste de forma prolongada una vez deglutido.

Su contenido en grasa no ha de ser inferior al 45 % sobre extracto seco; la proteína total es al menos del 25 % sobre el extracto seco y este último ha de cumplir un mínimo del 55 %. El pH del producto se sitúa entre 4,9 y 5,5.

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

Piensos: El pastoreo casi permanente es el método normal de explotación de las razas ovinas latxa y Carranzana, realizando generalmente los rebaños traslados periódicos entre las partes bajas de los valles y las altas de montaña, según las estaciones del año. Al vivir prácticamente todo el tiempo en plena naturaleza, funda su alimentación en la vegetación espontánea de los bosques o del monte bajo en invierno y en los altos pastizales de montaña en verano, recibiendo raciones de aprisco cuando el pastoreo es difícil o ciertos estados fisiológicos lo aconsejan (lactación).

Materias primas: Leche cruda de oveja de las razas Latxa y Carranzana procedente de la zona geográfica delimitada.

No se permite la adición de ninguna sustancia a la leche, a excepción de fermentos lácteos, lisozima, cuajo y sal.

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

Tanto la producción de la leche como la elaboración y maduración de los quesos deben realizarse en la zona geográfica definida, quedando por tanto todas las fases de producción 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 «Idiazabal» puede presentarse a la venta como pieza entera o en cuñas (porciones).

El envasado del queso «Idiazabal» o sus porciones, en su caso, será realizado siempre después de la maduración mínima de 60 días del queso.

El troceado del queso, así como el envasado, en su caso, debe realizarse dentro de la zona geográfica definida,debido a dos circunstancias.

En primer lugar, cuando se trocea el queso, al menos dos de las caras de las cuñas se ven desprovistas de la corteza protectora. Así, para garantizar la conservación de las características organolépticas propias del queso «Idiazabal» cuando este se dispone troceado, es necesario que transcurra poco tiempo entre la operación de troceado y el envasado de las cuñas resultantes.

En segundo lugar, como consecuencia del troceado, también pueden desaparecer o resultar no visibles los signos identificadores de la autenticidad y origen del producto. Por ello, para no comprometer la autenticidad del producto troceado, es necesario trocearlo y envasarlo en origen.

Como excepción a lo anterior, el queso «Idiazabal» podrá trocearse en los establecimientos de venta al detalle siempre que 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 «Idiazabal» deberán portar necesariamente los siguientes signos de identificación:

|  |  |
| --- | --- |
| — | Una placa de caseína seriada y numerada que habrá de colocarse en la fase de moldeado o prensado del queso y que es suministrada por la entidad de gestión. |

|  |  |
| --- | --- |
| — | Las etiquetas comerciales con las que se comercialicen los quesos en el mercado deberán incluir el nombre y logotipo de la Denominación de Origen Protegida.  Para los quesos elaborados exclusivamente con leche propia, se podrá añadir la leyenda “*baserrikoa - de caserío”* al logotipo de la Denominación de Origen Protegida «Idiazabal». |

|  |  |
| --- | --- |
| — | El etiquetado de los quesos, enteros o en cuñas, será realizado en queserías inscritas en los Registros de la DOP, de acuerdo con la legislación nacional. |

|  |  |
| --- | --- |
| — | Los quesos deberán ir provistos de una contraetiqueta, seriada y numerada unitariamente y codificada según el tamaño y formato del queso que certifica. Dicha contraetiqueta llevará la palabra «Idiazabal» y el logotipo de la Denominación de Origen. Las contraetiquetas serán expedidas y controladas por la entidad de gestión, y estarán a disposición de todos los operadores que las soliciten y cumplan con el Pliego de Condiciones de forma no discriminatoria. |

**4.   Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona geográfica comprende las áreas naturales de difusión de las razas ovinas «latxa» y «Carranzana» en Álava, Vizcaya, Guipúzcoa y Navarra, salvo los municipios que integran el Valle del Roncal. Situada al norte de la Península Ibérica, entre las coordenadas 43° 27′ y 41° 54′ de latitud norte y 1° 05′ y 3° 37′ de longitud oeste referida al meridiano de Greenwich.

**5.   Vínculo con la zona geográfica**

*Carácter específico de la zona geográfica:*

Existen vestigios que demuestran actividad pastoril con las razas Latxa y Carranzana en la zona desde alrededor del 2200 a.C. La adaptación de estas razas a la zona durante tantos años, hace imprescindible las características específicas de la zona geográfica para su correcto desarrollo y manejo. La zona de producción es un territorio montañoso de gran fragosidad y confusión orográfica que dificulta las comunicaciones y ha contribuido a la pervivencia de los sistemas pastoriles en muchos valles y sierras. Son suelos ricos en bases y elementos nutritivos, con una acción de lavado atenuada por la naturaleza de la roca y a veces por la presencia de carbonatos en el perfil, constituyen excelentes suelos de prado. Los caracteres topográficos de la zona dan lugar a una variedad climática que va desde el clima atlántico al mediterráneo, con franjas de transición originadas por el efecto de barrera que producen los cordales montañosos. La red hidrográfica es extensa y rica, debido a la multiplicidad de los relieves y a la abundancia de precipitaciones, distinguiéndose dos vertientes: la cantábrica, que recoge las aguas de Vizcaya, Guipúzcoa y valles del norte de Álava y Navarra, y la mediterránea, que comprende Álava y la Navarra Media y La Ribera. En cuanto a la flora, nos encontramos con numerosos prados naturales y pastizales. Las favorables condiciones climáticas y edáficas han permitido el desarrollo de comunidades higrófitas y subhigrófitas, propias del carácter oceánico del País Vasco y norte de Navarra.

*Carácter específico del producto:*

El queso Idiazabal tiene unas características sensoriales muy personales y diferenciables de otros quesos. Estas se pueden detectar en la riqueza de matices olfato-gustativos que el producto nos ofrece; además de en una textura con elasticidad y granulosidad débiles a medias y una firmeza de media a elevada. Son quesos de sabor intenso y persistencia prolongada, que integran en perfecto equilibrio los aromas lácteos, cuajo y torrefacto, como base sensorial, y que se complementa con infinidad de matices sensoriales que le confieren una personalidad genuina.

*Relación causal entre la zona geográfica y el carácter específico del producto:*

Las características específicas de la producción de leche para la elaboración del Idiazabal se deben fundamentalmente a las razas autorizadas para su obtención (Latxa y Carranzana). La adaptación de estas ovejas a la zona geográfica definida y la histórica relación entre entorno-ovejas-pastores, crean un vínculo indivisible que explica en gran medida las características específicas del queso Idiazabal. La «Latxa» y la «carranzana» son razas ovinas de aptitud lechera, alta rusticidad y carácter montaraz, perfiladas por la cultura pastoril vasca y la topografía y características ecoambientales de su zona de difusión.

Por otro lado, la causa de que todas estas características dependientes del entorno natural y variables según épocas del año, tipos de pasto, clima etc…, se expresen directamente en el queso Idiazabal es gracias a su elaboración con leche cruda, sin tratamiento térmico que anule o atenúe los matices sensoriales que provocan y siguiendo la tradición histórica de la zona.

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

[Link al pliego actualizado]