

## D.O.P. QUESO MANCHEGO



**D.O.P.:** ORDEN DE 23 DE NOVIEMBRE DE 1995 (BOE de 11 de Diciembre)

### RAZAS DE GANADO

Oveja Manchega



### ZONA DE ELABORACIÓN

Toda la comarca natural de la MANCHA (44.000 km<sup>2</sup>) de la Comunidad Autónoma de Castilla La Mancha, que comprende parte de las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo.



### ORÍGEN

La Mancha es una región con una tradición quesera muy antigua, pues sus habitantes se dedicaban al pastoreo desde épocas remotas y a la elaboración de queso, prueba de ello son los restos de cuencas, vasijas perforadas, queseras y otros utensilios que se encuentran en los museos de esta comarca. Historiadores de la Roma clásica dan testimonio de quesos muy apreciados ya en ella y que tras superar los diferentes cambios en las costumbres y dominaciones, ha llegado a nuestros días. El queso manchego aparece en algunas citas de documentos históricos y literarios, como en el «El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha», de Don Miguel de Cervantes, entre otros.

## TIPO DE QUESO

Es un queso de coagulación enzimática, de prensado intenso. Por tanto es de pasta prensada. Elaborado exclusivamente con leche de oveja de la raza Manchega y con una maduración mínima de 30 días para quesos inferiores a 1,5 Kg, de 60 días para el resto de formatos y máxima de dos años. La leche puede ser cruda o pasteurizada; en el caso que se elabore con leche cruda procedente de ganaderías propias y/o de ganaderías ubicadas en términos municipales limítrofes al lugar de fabricación, el queso se denomina “Artesano”.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Altura Máx: 12 cm, Diámetro: Máx: 22 cm, Peso min. 0,4 kg, Peso máx.: 4 kg.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 4,8 a 5,8, E.S.: mín. 55%, Grasa:/ES: mín. del 50%, PT/ES mínimo 30%, Cloruro sódico: máx. 2'3%.

## INGREDIENTES

Leche de oveja, cultivos lácticos, cuajo, cloruro sódico.

## ASPECTO EXTERIOR

FORMA: Cilíndrica, con caras sensiblemente planas.

CORTEZA: Dura, cerrada, libre de parásitos. De color amarillo pálido o verdoso-negruzco en los añejos. Superficie lateral grabada con el dibujo del trenzado de la “pleita” de esparto, y las caras planas marcadas con el de la “flor” típica, surcos de las estrías de las bases del molde.



### ASPECTO INTERIOR

Firme, compacto, con algunos pequeños ojos desigualmente repartidos a veces sin ellos, cerrado. De color blanco a blanco marfil amarillento, en los más curados.



### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

#### TEXTURA AL TACTO

Poco rugosa en los tiernos y rugosa en los añejos, algo húmeda en tiernos y seca en los añejos y todos de baja elasticidad.

#### OLOR

De intensidad media, a láctico acidificado en los más jóvenes, que evoluciona a diferentes matices, a frutos secos, a avellana y a matices picantes en los más curados, aumentando en intensidad.

#### TEXTURA EN BOCA

Al morder el queso es firme en los tiernos y muy firme, algo duro, en los añejos, algo desmenuzable en los tiernos y desmenuzables en los añejos, algo harinosos, y de arenosos a granulados los muy curados. De poco húmeda a seca en los añejos. Algo cremosa. Algo soluble.

#### AROMA

Agradable, a leche de oveja, más intenso en los artesanos.

#### SABOR

Ligeramente ácido, ajustado de sal, a veces algo dulce en los muy curados.

#### OTRAS SENSACIONES

Leve sensación picante en los semicurados que se acentúa en los añejos.

#### GUSTO RESIDUAL

A leche de oveja, a frutos secos.

#### PERSISTENCIA

Según el grado de madurez. Duración de 15 a 30 segundos.