

**PLIEGO DE CONDICIONES DE LA
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA**

« Formatge Garrotxa » / « Queso Garrotxa »

Versión: Solicitud de registro
Información pública (abril 2022)
Decisión favorable (agosto 2022)

**PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA «
FORMATGE GARROTXA » / « QUESO GARROTXA »**

A) Nombre del producto:

Indicación Geográfica Protegida (IGP) “Formatge Garrotxa” / “Queso Garrotxa”.

B) Descripción del producto:

B1) Definición

La IGP “Formatge Garrotxa” / “Queso Garrotxa” es un queso elaborado exclusivamente con leche entera de cabra, de coagulación mixta, y con la corteza recubierta de una capa de hongo gris azulado dando el aspecto ceniciento y algodónoso de una piel enmohecida.

B2) Características del producto

Morfológicas

Los quesos deben ser enteros y sin grietas, de forma cilíndrica regular y de bordes redondeados. La corteza está recubierta de una capa de hongo de color gris azulado, dando el aspecto ceniciento y algodónoso de una piel mohosa y siempre exento de manchas o coloraciones extrañas.

Su altura no puede superar su diámetro, y hay dos formatos, uno de 1 kg y otro de 0,5 kg, con una variación de ± 100 y 50 g, respectivamente.

Químicas

Proteína (sobre extracto seco)	mínimo 30%
Grasa (sobre extracto seco)	mínimo 45%
Extracto seco	máximo 70%

Organolépticas

Aspecto del corte: el color de la pasta es blanco roto. La pasta se presenta cerrada con posibilidad de leve presencia de agujeros mecánicos.

Textura: firmeza y elasticidad moderadas.

Olor: Las sensaciones olfativas son de intensidad media con predominio de olores a leche fresca de cabra y a mantequilla en el interior, en cambio en la corteza son detectables notas olfativas de humedad de bodega.

Flavor: en boca predominan las notas de la familia láctica.

Gusto: destaca la presencia de una ligera acidez.

C) ZONA GEOGRÁFICA

El ámbito geográfico de la Indicación Geográfica Protegida “Formatge Garrotxa” / “Queso Garrotxa” abarca la totalidad de la Comunidad Autónoma de Cataluña.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Para comprobar que el producto cumple con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones se establecen las siguientes medidas:

Identificación de los operadores

La entidad gestora de la IGP debe disponer de los datos de los operadores (empresas queseras) que elaboran IGP “Formatge Garrotxa” / “Queso Garrotxa”.

Autocontrol de los operadores

Los operadores tendrán los registros de autocontrol necesarios para demostrar el cumplimiento de los requisitos del pliego de condiciones. El contenido mínimo de este autocontrol estará definido en el manual de calidad.

Sistema de trazabilidad

En todas las fases de elaboración se aplica un sistema de trazabilidad que permite comprobar el origen del queso amparado por la IGP.

Control y certificación

El queso con Indicación Geográfica Protegida se somete a los controles de la Entidad de Certificación, que controla el sistema de autocontrol de los operadores, el sistema de trazabilidad para verificar el origen del producto amparado y el control del proceso de elaboración del queso. Además realiza el control de las características del queso de acuerdo con lo establecido en este pliego de condiciones.

Estos controles incluyen la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida en las empresas queseras, observando que las materias primas y los procesos de producción sean los adecuados.

Los controles se basan en inspecciones periódicas de los establecimientos de elaboración, revisión de la documentación (libros de registro) y análisis del producto acabado.

Cuando no se cumplan los requisitos de este pliego de condiciones, no se podrá comercializar el queso bajo el paraguas de la IGP “Formatge Garrotxa” / “Queso Garrotxa”.

E) MÉTODO DE ELABORACIÓN

Para la elaboración de *Queso Garrotxa* se utiliza leche entera de cabra.

Fase 1

Recepción y almacenaje:

La leche se conserva en refrigeración hasta el momento de la transformación.

Fase 2

Pasteurización: la leche recibe el tratamiento térmico de pasteurización.

Fase 3

Maduración de la leche: cuando la leche está a 38 °C o por debajo, se le añaden los fermentos lácticos y el cloruro cálcico, de manera opcional también se puede añadir lisozima. Se deja madurar entre 30-60 minutos.

Coagulación: A la temperatura de 32-38 °C, se añade el cuajo animal, en la dosis adecuada, y se deja actuar entre 30 y 45 minutos.

Corte de la cuajada: La cuajada se corta aproximadamente a tamaño de grano de maíz. Opcionalmente, se puede calentar la cuajada hasta una temperatura máxima de 39 °C.

Fase 4

Moldeado y prensado: Se moldea la cuajada en moldes de canto redondeado. Para el formato pequeño se utilizan moldes de 10,5 cm de diámetro y para el formato grande se utilizan moldes de 14,5 cm de diámetro, con una variación de ± 1 cm.

La pasta del queso se somete a prensado.

Fase 5

Salado: Los quesos se salan mediante inmersión en una solución de salmuera o mediante salado en seco a mano.

Se utiliza una salmuera saturada (18-20% de sal). Se introducen en ella los quesos. Se dejan entre 2 y 6 h los quesos pequeños y entre 5 y 8 h los quesos grandes.

Para el salado en seco, se utiliza un mínimo de 1,5% de sal, sobre producto fresco, que se frota manualmente por la superficie de los quesos.

Secado: el queso se orea hasta el inicio de la formación de la corteza.

Fase 6

Maduración o afinado: La sala de maduración permanecerá a una temperatura de entre 7-14 °C y una humedad relativa superior al 70%. Los quesos se voltean hasta obtener una corteza de color gris y aspecto ceniciento y algodonoso de forma homogénea debida al crecimiento superficial de los hongos (*Mucor spp.* y *Penicillium spp.*, entre otros), que en ningún caso podrán ser inoculados artificialmente. El tiempo mínimo de maduración es de 21 días.

La figura del quesero durante la maduración del Queso Garrotxa es fundamental ya que esta fase no acepta ningún tipo de mecanización ni uso de utensilios que puedan estropear la capa de hongo del queso. Por el contrario, requiere de la acción manual, conocimiento, saber hacer y experiencia del quesero. A medida que va creciendo el hongo, en las condiciones adecuadas de temperatura y humedad relativa, el quesero lo va peinando con las manos con cuidado de no eliminarlo, todo lo contrario, ayuda a su crecimiento homogéneo en la superficie del queso y a la diseminación por la cámara de maduración.

Por estos motivos, el factor humano es imprescindible para potenciar las condiciones técnicas que permitirán obtener un buen *Queso Garrotxa*.

El proceso de **maduración** y el **crecimiento del hongo** son etapas decisivas en la elaboración del Queso Garrotxa, los cuales le dan sus características particulares. Durante la **maduración** tienen lugar fenómenos como la pérdida de agua, el endurecimiento de la pasta, la concentración de nutrientes, la generación de compuestos aromáticos, cambios en la textura del queso, etc. Los **hongos** que se desarrollan en la superficie del *Queso Garrotxa* tienen una función tecnológica y diferencial muy importante, ya que estos ayudan a la formación de la corteza regulando la velocidad de evaporación del agua y el contenido interno, protegiendo así la pasta interior del queso. El mayor contenido de agua en el interior del queso permite el desarrollo más rápido de las bacterias lácticas y la consiguiente acidificación de la pasta. Estas características físico-químicas especiales se traducen en una textura diferente al resto de quesos de cabra, hallándose entre una pasta dura y elástica (pastas enzimáticas) y una masa ácida y friable (pastas lácticas).

El crecimiento de estos hongos durante la maduración también implica una neutralización de la acidez de la superficie, aumentando el pH en la parte exterior, en contraste con el interior, de pH generalmente más bajo.

Además, estos hongos producen una proteólisis específica y moderada durante la maduración, que provocará cambios en la textura de la pasta, suavizándola notablemente y llegando a licuarla en las partes interiores más cercanas a la corteza, en estados de maduración más avanzados.

El carácter específico del *Queso Garrotxa* es la piel mohosa que envuelve su corteza con apariencia de color grisáceo o azulado y tacto algodonoso. Es un caso peculiar en lo que respecta a los quesos comercializados en el resto del Estado Español y en Europa ya que es el único queso de cabra, de cuajada mixta, que se elabora y se madura dejándole crecer esos hongos en la corteza, que le dan un aspecto distintivo y lo protegen durante su comercialización y hasta su consumo.

Fase 7

Manipulación y envasado: La corteza del queso debe ser natural y no puede recibir ningún tratamiento, a excepción del frotado o cepillado. Las piezas individuales de queso serán envasadas con materiales respetuosos como el papel o dentro de cajas de cartón, de tal manera que no se estropee la piel mohosa de la corteza del queso.

No se permiten procesos de envasado mediante tecnología de vacío o similares que no preserven la piel mohosa.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO

F1) Vínculo histórico

La zona de la futura Indicación Geográfica Protegida ha sido históricamente un lugar de producción de leche de cabra y quesos, y a la vez comercio de ambos bienes alimentarios. Prueba de ello es la gran cantidad de tipos de quesos de cabra elaborados que persisten actualmente en todo el territorio:

- Quesos de cabra madurados de cuajada enzimática, de corteza cepillada, elaborados en molde o en hatillo.
- Quesos de cabra madurados de cuajada láctica y de corteza mohosa.
- Quesos de cabra de cuajada láctica de corteza aderezada con pimienta o con hierbas.
- Quesos de cabra de cuajada láctica en aceite.
- Queso de tupí de cabra.

Durante el siglo XIX la producción de leche de vaca era muy baja en la mayor parte de Cataluña, ya que el sector ganadero vacuno se orientaba casi de forma exclusiva a la producción de ganado de trabajo.

El consumo de leche fresca y quesos de la población se basaba sobre todo en las producciones de leche que proporcionaban los rebaños de cabras existentes en el territorio, siendo el principal recurso lechero y el ganado que mejor se adaptaba a los forrajes de la tierra. Las estadísticas de esos tiempos solo suelen informar de las producciones que se comercializaban al por mayor, pero desgraciadamente no reflejan, en consecuencia, las numerosas prácticas de autoconsumo que se practicaban a nivel local en la mayor parte de la región.

Sin embargo, en algunas fuentes como las *Topografías Médico-Sanitarias* realizadas entre 1798 y 1913 en más de 40 municipios, a menudo se indicaba que el consumo de leche y quesos de cabra era habitual en la dieta. En varias de estas *Topografías Médico-Sanitarias* se señala los litros de leche de cabra producidos en cada población, la proporción de esos litros que eran destinados a la producción de queso, y hasta los kilogramos de queso de cabra elaborados (Sentmenat, 1888; Castellterçol, 1895; Viella, 1913).

Otros documentos procedentes del Servicio Agronómico Nacional (S.A.N.) también destacaban la importancia de la elaboración de requesones y queso de cabra a finales del siglo XIX y comienzos del siglo XX (Barcelona, 1892; Girona-Lleida, 1917).

La Asociación General de Ganaderos en el año 1923 ya estimaba que cerca de 97.000 litros de leche, principalmente en los partidos judiciales de Berga, Granollers, La Seu d'Urgell y Sort, ya se dedicaban a la elaboración de queso de cabra.

Tabla 1. Litros de leche de cabra, en Cataluña, destinados a la elaboración de queso, por provincias. (Asociación General de Ganaderos, 1923) (Ministerio de Agricultura, 1933, 1973, 1983, 2003)

AÑOS	1923	1933	1973	1983	2003
VOLUMEN (miles litros)	108,24	110	156	1300	1620

El aumento de la producción de litros de leche de cabra durante esos años (1920-1980) provocó distintos fenómenos que fueron determinantes en la recuperación del *Queso Garrotxa* y reactivaron la economía rural de muchos puntos de Cataluña. A principios de los 80, unos ganaderos del sector situados en la comarca de la Garrotxa encargaron a especialistas queseros la asesoría para elaborar un queso madurado que diera salida al excedente de leche de cabra que tenían. Los especialistas recuperaron la receta de elaboración de un queso madurado de cabra que se elaboraba antiguamente en la zona incorporando los conocimientos tecnológicos que se tenían en los años 80, lo tipificaron y así fue cómo el *Formatge Garrotxa* comenzó a tomar su nombre (por la localización de la zona donde se elaboró).

Paralelamente a la recuperación de este queso en la zona de la Garrotxa, a partir de los años 80 se produce un fenómeno de éxodo de jóvenes procedentes de zonas urbanas hacia zonas rurales, especialmente hacia zonas de montaña. Algunos de estos jóvenes neorrurales siguieron los cursos de elaboración de quesos artesanos impartidos en aquel momento en una escuela de agricultura especializada y

reconocida (Torre Marimon) donde se enseñaba la tecnología y el “saber hacer” del *Queso Garrotxa*, para elaborarlo después como tal en sus queserías ubicadas por toda Cataluña.

Así pues, actualmente el *Queso Garrotxa* representa a muchos jóvenes catalanes que se fueron a vivir a las zonas rurales en los años 70/80 e iniciaron la dinámica de pequeños rebaños y pequeñas producciones de queso artesano de cabra en toda Cataluña.

F2) Reputación y otras características

El vínculo que une el *Queso Garrotxa* y su región de elaboración se basa sobre todo en la reputación y en las características cualitativas que se derivan del método de fabricación específico aplicado, donde el “saber hacer” de los queseros es un punto primordial.

El *Queso Garrotxa* es un producto de origen catalán y actualmente uno de los quesos nacionales más conocidos.

Su popularidad y reconocimiento son indiscutibles, como atestiguan la cantidad de referencias en libros especializados y catálogos oficiales, referencias en Internet dedicadas al producto y la presencia indiscutible de este queso en ferias y concursos:

La salida inicial al mercado del *Queso Garrotxa* fue mediante las ferias locales cercanas a la zona de elaboración. Hay que destacar que el año 1985, este tipo de queso ya estuvo presente en la Feria de muestras de Barcelona, en un pabellón constituido por los artesanos alimentarios de Cataluña. Posteriormente se llevó a ferias de artesanos que tenían lugar en distintos puntos geográficos de todo el Estado, y debido a su buena aceptación por parte del consumidor el *Queso Garrotxa* fue llevado al extranjero en pocos años; en el año 1993 ya había ganado el Primer

Premio en la Cata Internacional de Quesos de Londres y a raíz de este hecho comenzó su exportación. Paulatinamente el renombre de este producto de calidad se fue extendiendo fuera de las fronteras de su territorio de elaboración y actualmente se está distribuyendo *Queso Garrotxa* como tal a distintos países europeos como Suecia, Portugal, Andorra, Grecia, Dinamarca y Alemania, y de todo el mundo: a México, Estados Unidos, Canadá, Japón, Rusia...

Desde los años 80, ya se pueden encontrar múltiples referencias en libros especializados (1988, Arroyo y Canut, *Quesos de España*, Ed. Espasa-Calpe; 1996, Varios autores, *España, el país de los 100 quesos*, Ed. CCI Consultores Alimentarios, S.L.; 1997, *Descobrir cuina*, nº 1, pág. 53; 2002, Canut y Wiesenthal, pág. 83, *Los mejores vinos y quesos españoles...*).

También encontramos bibliografía de este producto en catálogos oficiales editados por la administración a partir del año 1990: *Catálogo de quesos de España* (1990) y en el «Inventario Español de Productos Tradicionales» (1996), publicados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. También en el libro de *Productes de la Terra* editado por la Generalitat de Catalunya (2007), en la revista *Pastors* de la Unió de Pagesos, «Producció actual del formatge de pell florida o Garrotxa» (Romero del Castillo y Pratginestós, 1998) y también ha sido objeto de distintos trabajos de final de carrera en la Escuela Superior de Agricultura de la Universidad Politécnica de Cataluña (Abril, C., 1993, Pratginestós, F., 1998, Rafel, C., 2006, Canals, G., 2011).

A nivel normativo, el Queso Garrotxa está incluido dentro del Inventario de Productos de la Tierra de la Generalitat de Catalunya, que incluye los alimentos típicos y tradicionales catalanes. Asimismo, el año 1996 el Queso Garrotxa ya figuraba en la Decisión de la Comisión 96/536/CE como producto lácteo con características tradicionales.

A nivel de Internet, podemos encontrar páginas web donde el Queso Garrotxa ya aparece como tipo de queso bien diferenciado con la correspondiente ficha técnica y

caracterizado por la piel mohosa (www.gastroteca.cat, www.productescatalans.cat, www.acrefa.cat, www.raco.cat, www.forevercheese.com, <https://en.wikipedia.org/>, <https://www.gourmetfoodstore.com>, www.murrayscheese.com, <https://botigaampans.cat/>, <http://fetaqui.com/>, totformatge.com). Algunas de estas webs o guías gastronómicas son de Estados Unidos, donde ya hace años que es conocido este tipo de queso, siendo el Queso Garrotxa un elemento que muestra que la cultura gastronómica catalana se conoce más allá de los límites de su territorio local.

Desde comienzos de los años 90, el *Queso Garrotxa* ha sido reconocido con numerosos premios, medallas de oro, plata y bronce en distintos concursos autonómicos y estatales, jurados por paneles sensoriales de expertos en quesos, como el Concurso de Quesos Artesanos de los Pirineos en La Seu d'Urgell, Concurso de Quesos Artesanos de la Feria de Lladó, Lactium, Premios Cincho, Mejores Quesos Españoles, Gourmet quesos, World Cheese Awards..., lo que prueba la sólida reputación del *Queso Garrotxa* y la calidad elevada de este producto.

Aun así, no son solo estos factores históricos y socio-geográficos los que determinan el *Queso Garrotxa*, ya que hay que tener presente el factor humano, especialmente en la parte de elaboración del queso y la maduración de este.

La calidad del *Queso Garrotxa* es el resultado de la habilidad y experiencia de sus productores, que han desarrollado un papel fundamental en la calidad y las propiedades del *Queso Garrotxa*. Se sabe que eran pocos queseros los que conseguían elaborar *Queso Garrotxa* en su inicio, debido a la dificultad de su técnica de elaboración y al cuidado que necesita durante la maduración para desarrollar una piel mohosa adecuada y característica de este queso.

Así pues, el factor humano se vuelve esencial en el control de todos los parámetros que rodean la elaboración de IGP "*Formatge Garrotxa*" / "*Queso Garrotxa*", debido a

la meticulosidad y rigurosidad que requiere la obtención de este producto en su máxima calidad.

El *Queso Garrotxa* es un producto muy apreciado por los consumidores, vinculado al territorio de Cataluña y que constituye un elemento indisoluble de su cultura. Es un símbolo, no solo del patrimonio quesero, sino también del patrimonio cultural catalán, debido a su vínculo con la sociedad y a los cambios y movimientos socioeconómicos de esta.

G) Estructura de control y certificación

Nombre: OCA Instituto de Certificación, S.L.U.
Dirección: Avda. de la Ferreria, 57
Pol. Ind. La Ferreria
08110 Montcada i Reixac (Barcelona)
Tel: 93.217.27.03
Fax: 93.414.71.54

OCA Instituto de Certificación, S.L.U., como entidad de certificación que cumple la norma EN ISO/IEC 17065 o una norma equivalente, y está autorizada por la Comunidad Autónoma de Cataluña, realiza la certificación de acuerdo con los procedimientos de control y certificación incluidos en la documentación del sistema de gestión de la calidad según la norma EN ISO/IEC 17065 o una norma equivalente.

Esta entidad realiza como mínimo las actuaciones siguientes:

a) Realizar las auditorías iniciales y de certificación a los operadores inscritos en los registros correspondientes, como mínimo anualmente, y de acuerdo con el plan de control previsto, para poder comprobar el cumplimiento del Pliego de Condiciones y el Manual del sistema de gestión de la calidad por lo que se refiere a los procesos, controles y productos.

b) Conceder y mantener la certificación a los operadores inscritos que cumplan los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones y en el Manual del sistema de gestión de la calidad.

H) Etiquetado

- El queso que haya superado todos los controles en el proceso de producción, elaboración y envasado se expide al mercado con etiquetas o distintivos de control numerados de acuerdo con lo establecido en el Manual del sistema de gestión de la calidad.
- Figura de manera obligatoria el nombre “Formatge Garrotxa” / “Queso Garrotxa” acompañado de la mención Indicación Geográfica Protegida, el logotipo propio de la IGP, el símbolo de IGP de la UE, además de los datos que con carácter general determine la legislación vigente.
- Reproducción logotipo propio de la IGP:

