

Lo que hay que saber de los quesos con denominación de origen

Con la denominación prevista de “**Queso**” y deberá completarse, según corresponda con las siguientes indicaciones:

1-según el origen de la leche

Los quesos que se fabriquen con leche distinta a la de vaca, deberán incluir en su denominación después de la palabra **queso** la indicación de la especie que corresponde

2-según su maduración

A-Queso madurado: es el **queso** que tras su fabricación requiere estar durante cierto tiempo a una temperatura y unas condiciones adecuadas para que se produzcan los cambios físicos y químicos que darán las características al **queso**

La maduración, depende del tiempo empleado en obtener las características propias logradas por el tiempo en las cavas, cuevas etc

Estas denominaciones son:

Según peso, como ejemplo entre 1.5 y 5 kls

Tierno	7	
Semicurado	35	20 días
Curado	105	45 días
Viejo	180	100 días
Añejo	270	

3-Según su contenido en grasa, % de masa/Mg

Extragraso: con un mínimo de 60%

Graso: con un mínimo de 45% y menos de 60%

Semigraso: con un mínimo de 25 % y menos de 45%

Semidesnatado: con un mínimo de 10% y menos de 25%

Desnatado: con menos del 10%

El contenido de la grasa se indicará con el contenido mínimo de Mg. Por 100 gramos de producto acabado, que se corresponderá con el que contenga el producto a la salida de fábrica