



Siete diferencias entre un queso manchego con Denominación de Origen y otro que no lo es

18-09-2019

La Fundación Consejo Regulador de la DO Queso Manchego ha presentado una campaña con el objetivo de dar a conocer las cualidades del auténtico Queso Manchego y los elementos identificativos que lo distinguen; en ella se destacan siete características fundamentales que distinguen al auténtico Queso Manchego con DO de otros que no lo son.

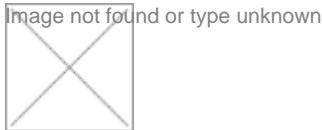
Una sentencia pionera, dictada por el Tribunal Supremo español el pasado 18 de julio, ha realizado una interpretación amplia del concepto de evocación de una Denominación de Origen (DO), supuesto que esta es prohibido por el Reglamento Comunitario que protege dichas figuras de calidad. Entiende el Tribunal Supremo que ciertos elementos figurativos, tales como la figura de Don Quijote, molinos de viento, etc, tienen una proximidad conceptual suficientemente directa y unívoca con la región de La Mancha, de forma tal, que la visión de esos signos en un queso lleva al consumidor a pensar en el queso manchego como imagen de referencia.

Llegados a este punto, ¿quién certifica que se trata realmente de un queso manchego? La Fundación Consejo Regulador de la DO Queso Manchego es el organismo responsable de certificar el Queso Manchego, además de contribuir a la promoción general del producto, informando a los consumidores de sus cualidades y de la conveniencia de considerarlo como parte importante de su alimentación. Conscientes de la situación y con el objetivo de mostrar cuáles son los elementos que identifican un queso manchego, la fundación ha puesto en marcha una campaña cuyo fin es explicar de una manera sencilla y didáctica cómo identificar el verdadero queso manchego.

Pero ¿cuáles son las diferencias entre un Queso Manchego con Denominación de Origen y otro que no lo es? Según la Fundación Consejo Regulador de la DO Queso Manchego, estas son las siete diferencias principales:

1. **¡Atención a la etiqueta!** El término 'Queso Manchego' debe figurar en la etiqueta comercial del queso. Además, si ha sido elaborado con leche cruda, aparecerá también la palabra 'artesano'.

2. **Nueva placa de caseína.** La nueva placa de caseína asegura que en cada porción tendremos el identificativo de que efectivamente se trata de queso manchego. De hecho, estará incrustada en la corteza de la cara opuesta a la de la etiqueta comercial con los términos 'DOP Queso Manchego' y una serie de cinco dígitos y dos o tres letras. Durante un tiempo, esta placa convivirá con la antigua.
3. **Contraetiqueta numerada.** La encontraremos adherida a la etiqueta comercial, con el logo de la Denominación de Origen. En el caso de quesos de pequeño tamaño o cunetas, esta contraetiqueta irá marcada en su esquina superior derecha por una banda de color azul o verde, respectivamente.
4. **No sin el logo europeo.** Es el distintivo con el que la Unión Europea reconoce a las figuras de calidad. El Queso Manchego cuenta con el correspondiente a la Denominación de Origen Protegida (DOP).
5. **Maduración mínima.** El manchego es un queso de pasta prensada, elaborado con leche de oveja de la raza manchega, con una maduración mínima de 30 días para quesos elaborados con leche pasteurizada con peso igual o inferior a 1,5 kg, y de 60 días para el resto de los formatos. Maduración máxima de dos años. La leche deberá estar exenta de productos medicamentosos, que puedan incidir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso.
6. **Por fuera...** Corteza dura, libre de parásitos y de color amarillo pálido o verdoso-negruzco (cuando no se limpie la superficie de los mohos desarrollados durante la maduración). Además, presenta las impresiones de los moldes tipo pleitas en la superficie lateral y tipo flor en las caras planas.
7. **Y por dentro.** Se caracteriza por su pasta firme y compacta de color variable, desde el blanco hasta el marfil-amarillento, y su olor láctico. En la boca su sabor ligeramente ácido, fuerte y sabroso se transforma en picante en quesos muy curados. Gusto residual agradable y peculiar que le confiere la leche de oveja manchega. Elasticidad baja, con sensación mantecosa y algo harinosa, que puede ser granulosa en los muy maduros.



Noticias Relacionadas

- El aguacate, un alimento de futuro por su sabor, versatilidad y beneficios nutricionales
- La nueva normativa sobre el pan mejora la información en las denominaciones de venta
- Y tú, ¿de qué gama eres? Clasificación de los alimentos según las diferentes gamas
- El 'RD de la leche': información para la elección de compra y ayuda a las economías agrarias