

La segunda empresa en facturación también es un gran grupo, que destaca por producir con muchas marcas de distribuidor (MDD), aunque también cuenta con marcas de fabricante conocidas. En 2024 facturó unos 257 millones de euros, cifra ligeramente superior a la del año anterior.

Por su lado, la tercera empresa en importancia facturó 238 millones de euros y es también muy conocida en el mercado de las MDD.

La gran mayoría de los grandes operadores del sector de los helados han apostado por internacionalizar sus plantas de producción, para situarlas cerca de los grandes mercados de destino.

## COMERCIO EXTERIOR

En 2024 mejoraron ligeramente las ventas al exterior, pero más lo hicieron las compras, tanto en volumen como en valor.

Se estima que la mayor parte de la producción nacional de helados (cerca del 75%) se consume en el mercado interno, pero las industrias prevén que hay margen para que ese consumo siga creciendo y también para que mejoren las ventas al exterior.

Según datos de Comercio, ese año se exportaron 62.665 toneladas, un 0,3% más que en el año anterior, mientras que se importaron 83.915,8 toneladas, un 5,4% más. En estos datos están incluidas las compras y las ventas de todo tipo de helados. En cuanto al valor de este comercio, las importaciones ascendieron a 279 millones de euros, un 6,5% más que en el año anterior. Mientras, las exportaciones sumaron 340 millones de euros, casi un 5% más que un año antes.

En el sector de los helados se producen muchos movimientos comerciales entre distintas filiales de una misma compañía, que no quedan reflejadas en las estadísticas de comercio exterior, por lo que las cifras reales pueden ser mucho mayores.

Los principales mercados de las exportaciones de helados son otros países de la Unión Europea, entre los que destacan Portugal, Italia, Francia, Alemania y Holanda. También hay empresas que exportan a Reino Unido, Australia y Estados Unidos.

Por lo que se refiere a las importaciones, las principales partidas compradas en el exterior están vinculadas a las estrategias comerciales de las grandes cadenas de la distribución alimentaria. Por ello, los principales proveedores son Francia, Alemania, Bélgica, Italia y Reino Unido. ■

## QUESOS

La producción industrial de queso en España se elevó en 2023 a 676.170, un 2% más que en 2022. El valor alcanzado por estas producciones fue de 3.654,7 millones de euros, un 15% más que un año antes, de acuerdo con los datos de la Encuesta Industrial Anual de Productos, que publica el Instituto Nacional de Estadística (INE).

De esta producción total, 116.166 toneladas fueron quesos frescos, requesones y cuajadas; 66.597 toneladas queso fundido (no incluye el queso rallado ni en polvo) y 493.407 toneladas, el resto de los quesos (pasta dura, blanda, rallado, en polvo, etc.). Con relación al

año anterior, decrecieron las producciones de fresco y fundido, pero se incrementó hasta en 63.000 toneladas la producción del último grupo.

La oferta de quesos en supermercados e hipermercados está dominada por las marcas de fabricante (MDF), pero no obstante la marca de distribuidor (MDD) va acortando distancias de año en año.

## ESTRUCTURA EMPRESARIAL

El sector industrial de los quesos estaba formado, hasta hace pocos años, por pequeñas empresas

| PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE LOS QUESOS |                    |
|---|--------------------|
| EMPRESA (Fabricantes e importadoras)          | VENTAS Mill. Euros |
| Mondélez International Group (*)              | 570                |
| Grupo García-Baquero *                        | 390                |
| Grupo TGT*                                    | 357                |
| Queserías Entrepinares, S.A                   | 300                |
| Schreiber Foods España, S.L (*)               | 295,3              |
| Grupo Lactalis Forlana                        | 130                |
| Queserías Lafuente, S.A                       | 121                |
| Grupo Frieslandcampina Iberia, S.L *          | 103                |
| Mantequerías Arias                            | 90                 |
| Arla Foods, S.A (*)                           | 67                 |

FUENTE: ALIMARKET. Año 2023 \* Incluye la facturación de otras producciones.

semiartesanales, que tenían influencia en los mercados locales. Con los años, se produjo un proceso de concentración que ha terminado por configurar grandes grupos, que cuentan en muchas ocasiones con capital extranjero (italiano y francés, principalmente) y que basan sus estrategias en el comercio exterior.

A nivel industrial, la principal empresa del sector facturó en 2023 un total de 900 millones de euros, pero incluyendo las aportaciones de otras empresas del sector. El segundo grupo llegó a los 515 millones de euros y el tercero, a los 500 millones de euros. Por debajo de estas empresas se situaron otras siete con facturaciones que oscilaron entre los 471 y los 140 millones de euros.

Dentro del sector del queso existen varias asociaciones de productores (de ámbito regional, comarcal, por denominación de origen o forma de elaboración artesanal, etc.).

## COMERCIO EXTERIOR

El comercio exterior de quesos es claramente desfavorable para España, como ocurre con prácticamente todos los productos lácteos. De todas formas, en los últimos tiempos la balanza comercial ha tendido a equilibrarse, ya que las exportaciones han crecido a buen ritmo, al tiempo que las importaciones se han reducido.

En 2023 las exportaciones aumentaron hasta las 117.419 toneladas (un 0,6% más que un año antes), por un valor de 806 millones de euros (un 14,2% más). Por su parte, las importaciones también crecieron (un 10,6%) hasta las 361.700 toneladas, por un valor de 1.754 millones de euros, un 7,4% más.

El grueso del comercio de quesos se realiza con los países de la UE, tanto en compras como en ventas. En el caso de las importaciones, los principales proveedores en 2023 fueron Países Bajos (24,5% del volumen total y 22,5% del valor de las importaciones), Alemania (21,9% y 20,2%) y Francia (16,5% y 17,6%). Pero también fueron importantes las entradas de quesos desde Italia, Bélgica y Dinamarca. Sólo esos 6 países representaron el 89,3% de todas las importaciones de quesos en valor y el 88,6% en volumen, según los datos de la interprofesional láctea INLAC.

Con respecto a las exportaciones, los mercados principales en 2023 fueron Francia (21,8% en volumen y 21,4% en valor), Portugal (23,6% y 17,9%) y Estados Unidos (7,4% en volumen y 13% en valor). También se exportó queso a Italia, Reino Unido y Alemania, entre otros. ■



## CONSUMO Y GASTO EN DERIVADOS LÁCTEOS

Durante el año 2024, los hogares españoles consumieron 1.518,8 millones de kilos de derivados lácteos y gastaron 7.104,7 millones de euros en esta familia de productos. En términos per cápita, se llegó a 32,4 kilos de consumo y 151,5 euros de gasto.

El consumo más notable se asocia al yogur (8,9 kilos por persona), seguido del queso, con 7,8 kilos per cápita al

año, y de los helados y tartas, que suponen un consumo de 3,3 kilos por persona al año. En términos de gasto, el queso concentra el 48,3%, con 73,2 euros por persona al año, y resulta significativa la participación del queso semicurado (26,8 euros) y del fresco (14,2 euros). Por su parte, el yogur supone el 13,7% del gasto total en este tipo de productos, con 20,7 euros por persona al año, mientras que los helados y tartas representan el 10,8%, con 16,4 euros per cápita anuales.

### CONSUMO Y GASTO EN DERIVADOS LÁCTEOS DE LOS HOGARES, 2024

|                          | CONSUMO                |                    | GASTO                  |                    |
|--------------------------|------------------------|--------------------|------------------------|--------------------|
|                          | TOTAL (Millones kilos) | PER CÁPITA (Kilos) | TOTAL (Millones euros) | PER CÁPITA (Euros) |
| TOTAL DERIVADOS LÁCTEOS  | 1.518,8                | 32,4               | 7.104,7                | 151,5              |
| BATIDOS DE LECHE         | 81,6                   | 1,7                | 153,5                  | 3,3                |
| BATIDOS DE YOGUR         | 60,8                   | 1,3                | 116,3                  | 2,5                |
| LECHES FERMENTADAS       | 590,3                  | 12,6               | 1.589,6                | 33,9               |
| YOGUR                    | 417,3                  | 8,9                | 970,5                  | 20,7               |
| YOGUR CON ADITIVOS       | 107,8                  | 2,3                | 315,4                  | 6,7                |
| YOGUR SIN ADITIVOS       | 309,5                  | 6,6                | 655,1                  | 14,0               |
| YOGUR NATURAL            | 102,5                  | 2,2                | 192,2                  | 4,1                |
| YOGUR SABORES            | 81,3                   | 1,7                | 152,8                  | 3,3                |
| YOGUR FRUTAS             | 11,4                   | 0,2                | 31,0                   | 0,7                |
| YOGUR DESNATADO          | 75,5                   | 1,6                | 170,0                  | 3,6                |
| YOGUR ENRIQUECIDO        | 3,9                    | 0,1                | 24,5                   | 0,5                |
| OTROS                    | 142,7                  | 3,0                | 400,0                  | 8,5                |
| YOGUR CON BIFIDUS        | 86,5                   | 1,8                | 285,0                  | 6,1                |
| OTRAS LECHES FERMENTADAS | 86,5                   | 1,8                | 334,1                  | 7,1                |
| MANTEQUILLA              | 17,9                   | 0,4                | 183,9                  | 3,9                |
| MANTEQUILLA LIGHT        | 2,1                    | 0,0                | 24,2                   | 0,5                |
| MANTEQUILLA NORMAL       | 15,8                   | 0,3                | 159,8                  | 3,4                |
| QUESO                    | 364,6                  | 7,8                | 3.433,1                | 73,2               |
| QUESO FRESCO             | 100,5                  | 2,1                | 664,5                  | 14,2               |
| FRESCO LIGHT             | 25,7                   | 0,5                | 115,3                  | 2,5                |
| FRESCO SIN SAL           | 0,4                    | 0,0                | 3,2                    | 0,1                |
| FRESCO BAJO SAL          | 2,8                    | 0,1                | 25,9                   | 0,6                |
| FRESCO CALCIO            | 4,1                    | 0,1                | 10,9                   | 0,2                |
| QUESO FUNDIDO            | 32,8                   | 0,7                | 248,4                  | 5,3                |
| QUESO TIERNO             | 28,2                   | 0,6                | 256,4                  | 5,5                |
| QUESO SEMICURADO         | 108,5                  | 2,3                | 1.254,8                | 26,8               |
| QUESO CURADO             | 18,1                   | 0,4                | 241,6                  | 5,2                |
| QUESO OVEJA              | 21,1                   | 0,4                | 313,1                  | 6,7                |
| QUESO CABRA              | 22,4                   | 0,5                | 305,9                  | 6,5                |
| QUESO DE BOLA            | 8,1                    | 0,2                | 98,2                   | 2,1                |
| QUESO EMMENTAL Y GRUYERE | 4,4                    | 0,1                | 42,5                   | 0,9                |
| QUESO TIPO AZUL          | 3,9                    | 0,1                | 57,4                   | 1,2                |
| OTROS TIPOS QUESO        | 60,1                   | 1,3                | 569,2                  | 12,1               |
| HELADOS Y TARTAS         | 156,2                  | 3,3                | 769,6                  | 16,4               |
| HELADOS                  | 136,6                  | 2,9                | 646,5                  | 13,8               |
| TARTAS                   | 19,6                   | 0,4                | 123,1                  | 2,6                |
| NATA                     | 45,7                   | 1,0                | 179,9                  | 3,8                |
| NATILLAS                 | 33,5                   | 0,7                | 99,0                   | 2,1                |
| FLANES PREPARADOS        | 40,0                   | 0,9                | 138,5                  | 3,0                |
| CUAJADAS                 | 7,6                    | 0,2                | 23,4                   | 0,5                |
| CREMA DE CHOCOLATE       | 14,0                   | 0,3                | 41,1                   | 0,9                |
| CREMA CATALANA           | 1,4                    | 0,0                | 9,5                    | 0,2                |
| POSTRES CON NATA         | 10,5                   | 0,2                | 36,2                   | 0,8                |
| OTROS DERIVADOS LÁCTEOS  | 94,9                   | 2,0                | 331,1                  | 7,1                |

## DIFERENCIAS EN LA DEMANDA

En términos per cápita, el consumo de derivados lácteos durante el año 2024 presenta distintas particularidades:

- Los hogares de nivel alto cuentan con el consumo más reducido, mientras que los hogares de nivel bajo tienen el consumo más elevado.
- Los hogares sin niños/as consumen más cantidad de derivados lácteos, mientras que los consumos más bajos se registran en los hogares con niños/as menores de 6 años.
- Si la persona encargada de hacer la compra no trabaja, el consumo de derivados lácteos es superior.
- En los hogares donde compra una persona con más de 65 años, el consumo de derivados lácteos es más elevado, mientras que la demanda más reducida se asocia a los hogares donde la compra la realiza una persona que tiene menos de 35 años.
- Los hogares formados por una persona muestran los consumos más elevados de derivados lácteos, mientras que los índices se van reduciendo a medi-

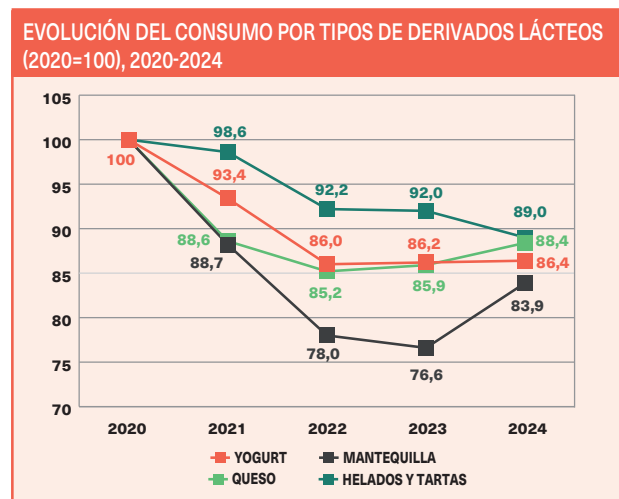
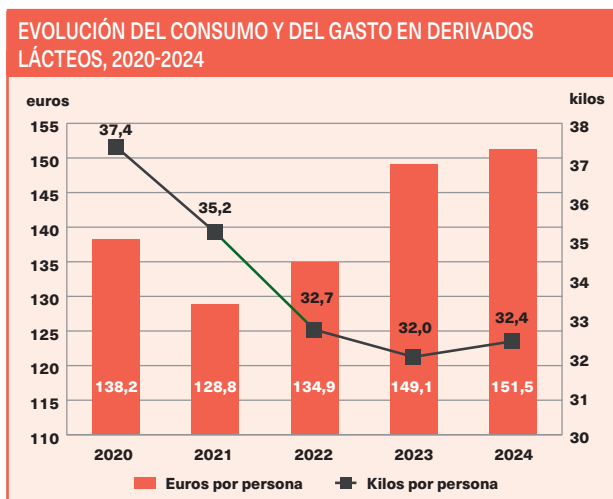
da que aumenta el número de miembros que componen el núcleo familiar.

- Los consumidores que residen en grandes municipios (de 100.000 a 500.000 habitantes) cuentan con mayor consumo per cápita de derivados lácteos, mientras que los menores consumos tienen lugar en los pequeños núcleos urbanos (menos de 2.000 habitantes).
- Por tipología de hogares, se observan desviaciones positivas con respecto al consumo medio en el caso de adultos y jóvenes independientes, retirados, y parejas adultas sin hijos, mientras que los consumos más bajos tienen lugar entre las parejas con hijos, independientemente de la edad de los mismos, en los hogares monoparentales, y entre las parejas jóvenes sin hijos.
- Finalmente, por comunidades autónomas, Asturias, Baleares y Canarias cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Aragón, La Rioja y Castilla-La Mancha.

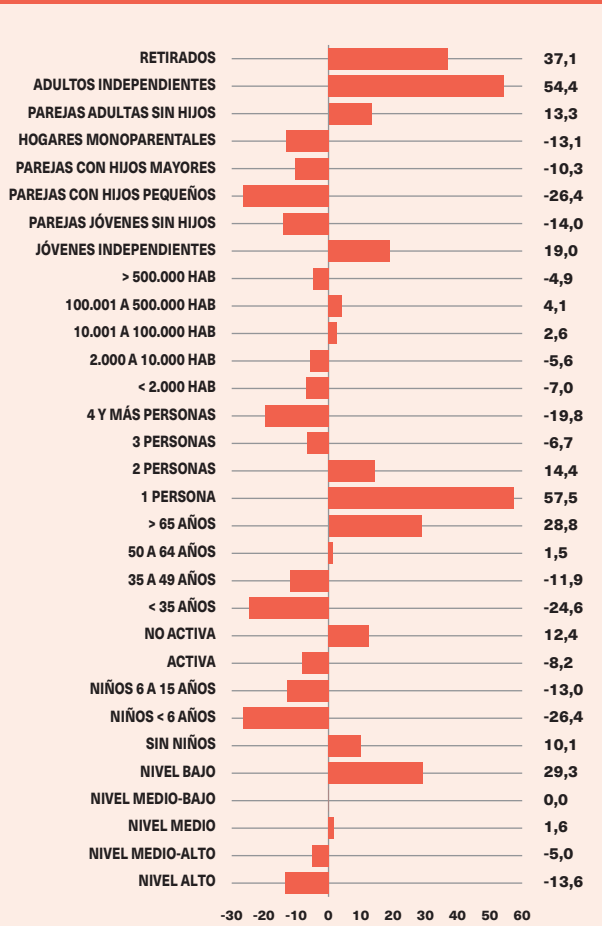
## EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA

Durante los últimos cinco años, el consumo de esta familia de productos ha ido descendiendo aunque parece que en el último ejercicio se invierte esta tendencia descendente (minoración de 5,0 kilos per cápita entre 2020 y 2024). En cuanto al gasto, tras el descenso del año 2021, se han ido produciendo incrementos progresivos en cada ejercicio que reflejan, como resultado, un aumento de 12,9 euros per cápita. En el periodo 2020-2024, el consumo más elevado se produce en el año 2020 (37,4 kilos por consumidor) mientras que el gasto más significativo aparece en el año 2024 (151,5 euros por consumidor).

En la familia de derivados lácteos, la evolución del consumo per cápita durante el periodo 2020-2024 ha sido diferente para cada tipo de producto aunque, en términos generales, se produce un descenso desde el año 2020 para ajustar los efectos de la COVID-19. Respecto a la demanda de 2020, en todo los productos analizados se produce un descenso.



**DESVIACIONES EN EL CONSUMO DE DERIVADOS LÁCTEOS EN LOS HOGARES CON RESPECTO A LA MEDIA NACIONAL (%)\***

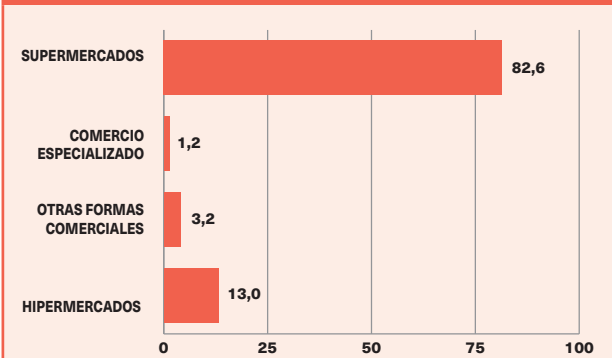


\* Media nacional = 32,4 kilos por persona

**CUOTA DE MERCADO**

En cuanto al lugar de compra, en 2024 los hogares recurrieron mayoritariamente para realizar sus adquisiciones de derivados lácteos a los supermercados (82,6% de cuota de mercado). Los hipermercados alcanzan en estos productos una cuota del 13,0% y los establecimientos especializados llegan al 1,2%. Otras formas comerciales alcanzan la cuota del 3,2% restante. ■

**CUOTA DE MERCADO EN LA COMERCIALIZACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS POR FORMATOS PARA HOGARES (%), 2024**



# MANTEQUILLA

**A**l contrario que en el año anterior, el sector de la industria de la mantequilla cerró 2024 con un aumento considerable de su producción.

De acuerdo con la Encuesta Industrial Anual de Producto, que publica el INE, se produjeron en España un total de 48.741 toneladas de mantequilla industrial, un 7,2% más que el año anterior.

Asimismo, el valor de esta producción ascendió a 359 millones de euros, unos 52 millones más que un año antes. Hay que tener en cuenta que en el año 2023 se redujo sensiblemente la producción, respecto al año precedente.

De esta producción total, 10.894 toneladas fueron mantequilla fundida o deshidratada, según los datos del INE.

La mantequilla es un derivado lácteo, con un elevado contenido graso, que en forma de emulsión es más o menos sólida. El producto apto para el consumo humano debe poseer un porcentaje de materia grasa láctea igual o superior al 80% e inferior al 90% y contenidos máximos de agua del 16% y de materia láctea seca no grasa del 2%.

Al ser principalmente grasa láctea, la mantequilla conserva las vitaminas liposolubles presentes en la leche como las vitaminas A, D y E.

La mantequilla se obtiene por el batido de la nata. Ésta se produce a través de un proceso conocido como desnatado de la leche, es decir, la separación de la nata o crema de la leche entera. Una vez obtenida la nata, ésta es sometida a diversos procedimientos para la elaboración de la mantequilla (normalización, neutralización, pasteurización, maduración de la nata, batido, lavado y amasado).

Antes de la etapa de maduración tiene lugar la inoculación a la nata de microorganismos (bacterias) que dan aroma a la nata. Posteriormente, la nata es sometida a un proceso de maduración que la proporciona aroma y sabor. Esta etapa consiste en un tratamiento térmico seguido de una fase de enfriamiento que dará a la grasa una estructura cristalina y sólida.

Por último, tienen lugar las fases de batido, lavado y amasado, a través de las cuales se obtiene el producto final. Estas fases afectan al aroma, sabor, calidad de conservación, apariencia y color de la mantequilla.

Existen varios tipos de mantequilla, pues el producto final se comercializa con distintos contenidos de sal, de grasa (hay productos "light"), o incluso se puede elaborar con leches distintas a la de vaca, que es la más común. En este

sentido, también se puede hacer mantequilla con leches de oveja y de cabra, que se caracterizan por presentar un color más claro y un contenido graso mayor.

## ESTRUCTURA EMPRESARIAL

La producción de mantequilla está muy ligada a la industria láctea y, por ello, los principales productores son los mismos grupos lácteos que operan en el mercado de leche de consumo.

También hay un grupo de empresas más artesanales, que están vinculadas con las dos marcas de calidad que existen de este producto: La D.O.P. Mantequilla de l'Alt Urgell y la Cerdanya/Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanyan (Cataluña) y la D.O.P Mantequilla de Soria (Castilla y León).

La primera es una mantequilla muy untuosa, fácil de fundir, de color uniforme, aunque su tonalidad varía si se produce en verano o en invierno. El olor y el sabor de esta mantequilla es muy intenso y recuerda a la avellana.

Por su lado, la protección de la D.O.P Mantequilla de Soria abarca a las tres variedades de mantequilla que tradicionalmente se vienen elaborando: Natural, Salada y Dulce. Su sabor y olor depende del tipo de mantequilla.

## COMERCIO EXTERIOR

La balanza comercial siguió siendo deficitaria en 2024, ya que las exportaciones se desplomaron después de varios años de crecimiento sostenido.

Según los datos de Comercio, las importaciones aumentaron un 10% en volumen, hasta las 31.987 toneladas, de las que el casi la totalidad procedían de la Unión Europea, y más en concreto de Países Bajos (32%), Portugal (16,7%) y Francia (13,2%). Otros países que vendieron a España mantequilla fueron Alemania, Irlanda, Bélgica, Italia y Dinamarca.

El valor de esas importaciones aumentó también casi un 25%, al superar los 200,8 millones de euros.

Por su lado, las exportaciones alcanzaron un volumen de 6.256 toneladas, un 21% por encima del alcanzado un año antes. En este caso, los países que más mantequilla española recibieron fueron Francia (34% del total exportado), Italia (14,6%) y Portugal (14,5%).

El valor de estas ventas al exterior llegó a casi 39 millones de euros en 2024, lo que supuso un incremento respecto al año anterior del 33,8%. ■

## DENOMINACIONES DE ORIGEN E INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS Y OTRAS MARCAS DE CALIDAD EN EL SECTOR DE QUESOS

### ARAGÓN

#### MARCAS DE GARANTÍA DE CALIDAD

QUESO FRESCO

QUESO MADURADO

### ASTURIAS

#### DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

AFUEGA'L PITU \*

CABRALES \*

GAMONEDO (GAMONEU) \*

QUESO CASÍN \*

#### INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

QUESO LOS BEYOS \*\*/ \*

### BALEARES

#### DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

MAHÓN-MENORCA \*

### CANARIAS

#### DENOMINACIONES DE ORIGEN

QUESO FLOR DE GUÍA Y QUESO DE GUÍA \*

QUESO MAJORERO \*

QUESO PALMERO \*

### CANTABRIA

#### DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

PICÓN BEJES-TRESVISO \*

QUESO-NATA DE CANTABRIA \*

QUESUCOS DE LIÉBANA \*

#### MARCAS "CALIDAD CONTROLADA"

QUESO DE OVEJA CURADO

### CASTILLA-LA MANCHA

#### DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

QUESO MANCHEGO \*

### CASTILLA Y LEÓN

#### DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

QUESO ZAMORANO \*

#### MARCA DE GARANTÍA

QUESO ARRIBES DE SALAMANCA

QUESO CASTELLANO

QUESO DE BURGOS

#### INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

QUESO DE VALDEÓN \*

QUESO LOS BEYOS \*\*/ \*

#### DENOMINACIONES DE CALIDAD MARCAS DE GARANTÍA

QUESO CASTELLANO

### CATALUÑA

#### DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

FORMATGE DE L'ALT URGELL I LA Cerdanya \*

(QUESO DE L'ALT URGELL Y LA CERDANYA)

#### MARCA DE CALIDAD ALIMENTARIA MARCA "Q"

FORMATGE (QUESO)

### COMUNIDAD VALENCIANA

#### MARCAS DE CALIDAD "CV"

QUESO BLANQUET

QUESO DE CASSOLETA

QUESO DE SERVILLETA

QUESO DE LA NUCÍA

QUESO TRONCHÓN

### EXTREMADURA

#### DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

QUESO DE LA SERENA \*

QUESO IBORES \*

TORTA DEL CASAR \*

### GALICIA

#### DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDA

QUEIXO TETILLA \* (QUESO TETILLA)

CEBREIRO \*

SAN SIMÓN DA COSTA \*

ARZÚA-ULLOA \*

### LA RIOJA

#### DENOMINACIONES DE ORIGEN CALIFICADAS

QUESO CAMERANO \*

#### REGISTRADO Y CERTIFICADO

QUESOS

### MADRID

#### ALIMENTOS DE CALIDAD DE LA COMUNIDAD DE MADRID

QUESO DE CABRA DE MADRID

QUESO PURO DE OVEJA DE MADRID

### MURCIA

#### DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

QUESO DE MURCIA \*

QUESO DE MURCIA AL VINO \*

#### MARCAS DE GARANTÍA

QUESO DE CABRA CURADO A LA ALMENDRA

### NAVARRA

#### DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

IDIAZABAL \*\*/ \*

RONCAL \*

### PAÍS VASCO

#### DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

IDIAZABAL \*\*/ \*

\*\* Denominación compartida con otras CC.AA.  
\* Inscrita en el Registro de la UE

## Afuega'l Pitu

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** Los municipios que integran esta denominación de origen son: Morcín, Riosa, Santo Adriano, Grado, Salas, Pravia, Tineo, Belmonte, Cudillero, Candamo, Las Regueras, Muros del Nalón y Soto del Barco, todos en Asturias.

**CARACTERÍSTICAS:** Es un queso graso que puede ser fresco o madurado, elaborado con leche entera pasteurizada de vacas sanas de la raza Frisona y Asturiana de los Valles. De pasta blanda, de color blanco o bien anaranjado rojizo si se le añade pimentón. Los quesos que tengan un periodo de maduración de 60 días no será requisito la pasteurización de la leche. De forma troncocónica o de calabacín con un peso entre 200 y 600 gramos, tiene corteza natural y consistencia variable según el grado de maduración. Se elaboran cuatro variedades, según la forma y si se adiciona o no pimentón: Atroncau Blancu, Atroncau Roxu, Trapu Blancu y Trapu Roxu.

**DATOS BÁSICOS:** Se producen en torno a 920.000 litros de leche con destino a la elaboración de quesos con DOP. El Consejo Regulador tiene registradas 8 queserías que comercializan más de 128.000 kilos de queso con DOP, que se distribuyen preferentemente en el mercado nacional.

## Cabrales

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de producción y elaboración de queso comprende la comarca de Cabrales y 3 pueblos de Peñamellera Alta, en el Principado de Asturias.

**CARACTERÍSTICAS:** Se elabora con leche cruda de vaca o con mezcla de leche de oveja y cabra. El proceso de maduración oscila entre 2 y 10 meses aproximadamente, y se efectúa en cuevas naturales de los Picos de Europa, en la zona geográfica protegida. De forma cilíndrica, de corteza blanda, delgada, untuosa, de color pardo-anaranjado a grisáceo. Cremoso al paladar, ligeramente picante y con un intenso retrogusto de excelente calidad.

**DATOS BÁSICOS:** Están censadas 21 explotaciones ganaderas que producen 4 millones de litros de leche al año. Las 19 queserías registradas producen y comercializan una media anual de 450.000 kilos de queso, que se destinan en su mayoría al mercado nacional, excepto un pequeño porcentaje que se exporta a la UE y países de América.

## Arzúa-Ulloa

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** El territorio de producción de leche y elaboración del tradicional "queso gallego" amparado por la DOP comprende 32 municipios de la Galicia central.

**CARACTERÍSTICAS:** se elabora con leche entera, cruda o pasteurizada, de vacas de razas Rubia Gallega, Frisona, Pardo Alpina y sus cruces. El tiempo mínimo de maduración es de 6 días. Su forma es lenticular o cilíndrica, con los bordes redondeados, y su peso oscila entre 0,5 y 3,5 kg. La corteza es fina y elástica, de color amarillo, brillante, limpia y lisa. La masa es de color uniforme, entre blanca marfil y amarillo pálido, de aspecto brillante, sin grietas, y puede presentar ojos en número reducido. Su aroma es lácteo, intenso a mantequilla, con matices de yogur, y también nata y nuez, de intensidad débil. Su sabor es elemental de leche, ligeramente salado y de acidez media. La textura es fina, poco húmeda, poco firme y con elasticidad baja. En la boca es fundente y soluble. Se ampara también un Arzúa-Ulloa Curado, con un periodo de maduración mínima de 6 meses.

**DATOS BÁSICOS:** están inscritas más de 1400 explotaciones ganaderas con más de 30.000 vacas productoras, y 21 queserías que elaboran una media anual de 3,4 millones de kilos de Arzúa-Ulloa, lo cual significa que esta DOP es la segunda de las de los quesos españoles, y la primera entre las que amparan quesos de leche de vaca. Más del 80% se consume en Galicia, donde popularmente se le conoce también como "el queso del país".

## Cebreiro

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de elaboración y producción del Queixo do Cebreiro se localiza en 13 concejos al sudeste de la provincia de Lugo.

**CARACTERÍSTICAS:** El queso se elabora con leche pasteurizada de vaca de las razas Rubia Gallega, Pardo Alpina, Frisona o sus cruces, aunque también se puede utilizar leche de cabra en una proporción que no supere el 40% del total. El periodo de maduración oscila entre 48 horas para el fresco y 2 meses para el curado y su peso va de 0,3 kilos a 2 kilos. El queso se presenta en forma de seta o gorro de cocinero y de corteza fina o inexistente. La pasta es granulosa, blanda, untuosa y fundente en el paladar, con sabor levemente ácido.

**DATOS BÁSICOS:** En el Consejo Regulador figuran inscritos 6 productores y 4 empresas queseras que comercializan una media anual de 30.000 kilos de queso con Denominación de Origen Protegida.

## Formatge de l'Alt Urgell i La Cerdanya

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



### ZONA GEOGRÁFICA:

La Denominación de Origen Protegida ampara la producción de leche y la elaboración del queso en las comarcas de l'Alt Urgell i La Cerdanya de

las provincias de Lleida y Girona.

**CARACTERÍSTICAS:** Se utiliza exclusivamente leche fresca de vaca. El proceso de maduración se prolonga durante un mínimo de 45 días en cavas. Los quesos son de forma cilíndrica, de 2,5 kilos de peso, de pasta prensada, no cocida, de color crema o marfil, de textura tierna y cremosa, de aroma dulce y penetrante, gusto suave, agradable y muy característico.

**DATOS BÁSICOS:** En el Consejo Regulador figuran inscritas aproximadamente 7.000 cabezas reproductoras y 70 explotaciones ganaderas que producen más de 3 millones de litros de leche destinados a la elaboración de queso protegido. Se comercializan más de 300.000 kilos de Queso de l'Alt Urgell i La Cerdanya.

## Gamoneu (Gamonedo)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona geográfica está situada en el Parque Nacional de Picos de Europa y los municipios que la integran son Cangas de Onís y Onís en el Principado de Asturias.

**CARACTERÍSTICAS:** Es graso, ahumado, madurado, de corteza natural, elaborado artesanalmente con mezcla de leche de oveja, vaca y cabra. Es de forma cilíndrica y su peso oscila entre 0,5 y 7 kilos, la consistencia de la pasta es dura o semidura. Su color en el interior es blanco o blanco amarillento y azulado-verdoso en su exterior, y según la cepa de moho de las cuevas llega a adquirir un color rojizo. Su sabor presenta un predominio suave de humo y ligeramente picante. En boca evoluciona a mantecoso y con regusto persistente a avellanas. Las variedades autorizadas son las tradicionales "Gamoneu" o "Gamonedo" del Puerto y "Gamoneu" o "Gamonedo" del Valle.

**DATOS BÁSICOS:** En el Consejo Regulador figuran inscritas 22 explotaciones ganaderas que producen más de 1.116.835 litros de leche con destino a la elaboración de producto. Están registradas 21 queserías que comercializan 94.108 kilos de queso con DOP.

## Idiazabal

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de elaboración y producción del queso con Denominación de Origen Protegida Idiazabal se extiende por todo el País Vasco y Navarra (excepto la zona del valle del Roncal).

**CARACTERÍSTICAS:** Para su elaboración se utiliza exclusivamente leche cruda de oveja de las razas Latxa y Carranzana. El período de maduración mínimo es de 2 meses. Se producen quesos ahumados y sin ahumar y el peso puede oscilar entre 1 y 3 kilos. De sabor intenso, amplio, limpio y consistente, resulta un queso equilibrado y con una marcada y definida personalidad.

**DATOS BÁSICOS:** En el Consejo Regulador están inscritas unas 400 explotaciones, que producen una media anual de 9,5 millones de litros de leche. Las 124 queserías que producen aproximadamente unas 1.400 toneladas de queso Idiazabal al año. Declarado "Producto Patrimonio Culinario Europeo".

## Mahón

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de producción y elaboración de queso comprende todo el territorio de la isla de Menorca, en Baleares.

**CARACTERÍSTICAS:** Los quesos se elaboran con leche entera de vaca; tienen forma cuadrada y un peso entre uno y cuatro kilos.

Se fabrican tres variedades: Tierno, de 21 a 60 días de maduración, resulta suave, blando y elástico, de aromas lácticos y ligero sabor ácido; Semicurado, de 2 a 5 meses de maduración, anaranjado o pardo si es artesano y reminiscencias a mantequilla y avellanas; y Curado, con más de cinco meses de maduración, sabor y aroma intensos, persistencia bucal larga, recuerdos a madera envejecida, cuero curtido o cava de maduración y suave aparición picante; se le considera el "parmesano" español.

**DATOS BÁSICOS:** 7.913 vacas y 131 explotaciones ganaderas producen 48,5 millones de litros de leche al año, mientras 48 queserías comercializan más de 2,4 millones de kilos de queso, que se venden en el mercado nacional, salvo un 13,3% que se destina a la exportación.

## Picón Bejes-Tresviso

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona protegida ampara varios términos municipales de la comarca de Liébana, con Bejes, Tresviso y Turieno como principales núcleos queseros, localizados al sudoeste de Cantabria.

**CARACTERÍSTICAS:** Se elabora con mezcla de leche de vaca (Tudanca, Pardo-Alpina y Frisona), oveja (Lacha) y cabra (Pirenaica y cabra de los Picos de Europa). El período de maduración en cuevas naturales es de al menos 2 meses. De forma cilíndrica, corteza blanda, delgada y untuosa de color gris con zonas amarillas. La pasta es compacta, con ojos de color blanco y zonas con vetas de color azul-verdoso. El sabor es levemente picante, más acusado cuando está elaborado con leche de oveja o cabra, o en mezcla.

**DATOS BÁSICOS:** Hay censadas 1.269 cabezas de ganado y 15 explotaciones ganaderas que producen 475.038 litros de leche al año; 4 queserías comercializan anualmente algo más de 51.230 kilos de queso destinados al mercado nacional.

## Queso Camerano

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de producción de leche apta para la elaboración de los quesos amparados por la Denominación está constituida por todos los municipios de las comarcas de La Rioja Alta y Sierra de Los Cameros. La zona de elaboración, maduración y conservación pertenece a La Rioja Media y Baja.

**CARACTERÍSTICAS:** Para su elaboración se utiliza leche de cabra de las razas Serrana, Murciano-Granadina, Malagueña, Alpina y sus cruces. De forma cilíndrica, su peso oscila entre 200 y 1.200 gramos y se producen cuatro variedades: frescos, tiernos, semicurados y curados.

**DATOS BÁSICOS:** En La Rioja existen 270 explotaciones de ganado caprino con unos 10.000 animales, de los que 4.646 son para la producción de leche, que se sitúa en torno a los 800.000 litros anuales. De ellos, 250.000 se destinan a la elaboración del Queso Camerano, lo que se traduce en unos 25.000 kilos de queso al año. En la actualidad hay 2 queserías que elaboran este producto.

## Queso Casín

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona que delimita esta DOP comprende los concejos de Caso, Sobrescobio y Piloña en el Principado de Asturias. El Queso Casín es uno de los más antiguos de España.

**CARACTERÍSTICAS:** Se elabora a partir de leche de vaca entera cruda de vaca, de las razas Asturiana de la Montaña o Casina, Asturiana de los Valles, Frisona y sus cruces. Es característica su peculiar técnica de amasado de la cuajada: se amasa varias veces en la "máquina de rabilar". De aroma potente y punzante, su sabor es picante, fuerte y persistente, aumentando en intensidad al incrementar el número de amasados. Su forma es cilíndrica-discoidal irregular, con un peso de 250 a 1.000 gramos, tiene color amarillo cremoso oscuro y presenta una de las caras grabadas con motivos ornamentales exclusivos para cada elaborador.

**DATOS BÁSICOS:** Se producen más de 100.000 litros de leche con destino a la elaboración de este producto. El Consejo Regulador cuenta con 3 queserías registradas que comercializan aproximadamente 40.000 unidades de Queso Casín, distribuidas preferentemente en el mercado nacional.

## Queso Los Beyos

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de elaboración se encuentra ubicada en la vertiente atlántica de la cordillera Cantábrica, en su sector centro-oriental, coincidiendo con la cuenca alta del río Sella, que discurre, en este tramo, a través del desfiladero de Los Beyos, del que toma su nombre el queso.

**CARACTERÍSTICAS:** Se trata de un queso madurado, de coagulación predominante láctica, de pequeño tamaño, cilíndrico, de diámetro ligeramente superior a la altura, con un peso entre 250 y 500 gramos; de corteza fina y rugosa; de pasta semidura a dura, cerrada y desmenuzable al corte; de textura firme y friable, poco o nada elástica; con aroma y sabor característicos, agradables y equilibrados, que recuerdan a la leche de la que procede.

**DATOS BÁSICOS:** El Consejo Regulador es el encargado de garantizar, tanto en el proceso como en el producto, a través de su estructura de control, el cumplimiento de los requisitos establecidos para poder ser amparados por la IGP Los Beyos. Al ser muy reciente la aprobación de esta IGP, en el Consejo Regulador no existen datos de producto comercializado.

## Queso-Nata de Cantabria

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de elaboración y producción de este queso, conocido como queso de nata, se extiende por todo el territorio de Cantabria, a excepción de las cuencas hidrográficas de los ríos Urdón y Cervera y los municipios de Tresviso y Bejes.

**CARACTERÍSTICAS:** En su elaboración se utiliza exclusivamente leche entera de vaca de la raza Frisona. El período mínimo de maduración es de 7 días a partir de la fecha de finalización del proceso de salado. El peso oscila entre 400 gramos y 2,8 kilos, con un color levemente amarillo y de corteza lisa, blanda y natural; resulta un queso graso, de pasta compacta, semicocida, con textura mantecosa y sabor suave, olor aromático y fresco.

**DATOS BÁSICOS:** Las 3.418 cabezas de ganado vacuno censadas en 75 explotaciones ganaderas producen 1.498.558 litros de leche al año. Las 5 queserías registradas producen y comercializan una media anual de 124.357 kilos de queso, que se destinan en su totalidad al mercado nacional.

## Queixo Tetilla (Queso Tetilla)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:**

La zona de producción y elaboración de queso comprende las cuatro provincias de la comunidad autónoma de Galicia.

**CARACTERÍSTICAS:**

Se elabora con leche

entera de vaca de las razas Rubia Gallega, Frisona o Pardo Alpina o de sus cruces. El tiempo mínimo de maduración es de 8 días, contados a partir del día siguiente al de la elaboración. De aroma suave, su sabor es láctico, mantecoso, ligeramente ácido y salado suave.

**DATOS BÁSICOS:** Están inscritas 674 explotaciones ganaderas, con más de 20.600 vacas, que producen unos 13,1 millones de litros de leche. Las 24 queserías registradas producen una media anual de 1,7 millones de kilos de queso, que se comercializan en un 89% en el mercado nacional y el 11% restante se destina a la exportación.

Si crees que  
la tierra es plana  
y los quesos  
también, este  
no es tu queso.

SOBRES  LIENTE



## Queso de Flor de Guía y Queso de Guía

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** Se produce en el noroeste de Gran Canaria, en los municipios de Santa María de Guía, Gáldar y Moya.

**CARACTERÍSTICAS:** Es un queso elaborado con leche de oveja o mezcla de esta con leche de vaca canaria y sus cruces o cabra de cualquiera de

las razas canarias. Para su fabricación, totalmente artesanal, se utiliza cuajo vegetal, obtenido de la flor de cardo azul, de ahí su nombre. Su corteza, de color amarillo-blanquecino, resulta ligera, y el interior es compacto, aunque con pequeñas galerías de origen fermentativo. De graso a extragraso, su forma cilíndrica es bastante aplanada, con los bordes redondeados y las caras con estrías. Su tamaño es medio y el peso supera los 2 kilos. En el paladar resulta mantecoso y fundente, con un sabor característico, suave aunque bastante desarrollado y en el que se mezclan componentes tanto dulzones como amargos.

**DATOS BÁSICOS:** Al ser muy reciente la aprobación de esta DOP, en el Consejo Regulador no existen datos sobre el número de empresas y producto comercializado.

## Queso de La Serena

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:**

La zona de elaboración y producción de queso abarca 21 municipios de la comarca de La Serena, en la provincia extremeña de Badajoz.

**CARACTERÍSTICAS:** Para la elaboración del queso se utiliza exclusivamente leche cruda de oveja de raza Merina. El período de maduración mínimo es de 2 meses y el peso oscila entre 700 gramos y 2 kilos. Su cremosidad depende del grado de maduración, denominándose "Atortados" a los que presentan una pasta blanda, fluida y mantecosa, persistente al paladar. Y con la indicación "Asentados" a los que presentan una pasta y corteza duras y un ligero aunque exquisito sabor picante.

**DATOS BÁSICOS:** 60.000 ovejas y 49 explotaciones ganaderas producen más de 93.000 litros de leche al año. Las 3 queserías registradas producen una media anual de más de 20.000 kilos de queso certificado.

## Queso de Valdeón

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de elaboración se localiza en ocho municipios del Valle de Valdeón, situado al noroeste de la provincia de León.

**CARACTERÍSTICAS:** Para su elaboración se utiliza leche

pasteurizada de vaca de la variedad Parda Alpina y leche de cabra de las variedades Alpina y del País. El proceso de maduración es de 30 días y se puede realizar de forma artesanal en cuevas naturales o por procedimientos industriales. El producto resultante es un queso graso con una corteza apenas definida, de forma cilíndrica y un peso aproximado de 2,4 kilos. También se comercializa en tarrañas de 200 g para untar, cubos de hasta 5 kilos para hostelería y en cuñas de 100 a 250 g. Existe un formato "mini" con un peso aproximado de 450 g. Su sabor es intenso, láctico, definido y picante.

**DATOS BÁSICOS:** La producción actual es de unos 300.000 kilos anuales, de los que el 40% se comercializa en el mercado nacional y el resto se destina a la exportación.

## DOP Quesos de Murcia

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** El Consejo Regulador gestiona dos Denominaciones de Origen Protegidas: Queso de Murcia y Queso de Murcia al Vino. La zona de producción de leche y queso es toda la Región de Murcia.

**CARACTERÍSTICAS:** Se utiliza exclusivamente la leche de cabras de raza Murciano-Granadina. El queso Murcia al vino se madura más de 45 días, es de textura semidura, cremosa y elástica, de aromas suaves, poco salado y ligeramente ácido. Por su parte, el Queso de Murcia puede ser fresco, sin maduración, de color blanco intenso y marcas de pleita o bien curado más de 4 meses, resultando en este caso un queso firme con aromas intensos, lácticos maduros y tostados.

**DATOS BÁSICOS:** Las 121 granjas suman un censo de 87.219 cabras Murciano-Granadinas. Hay 8 queserías certificadas por el Consejo Regulador que alcanzaron en 2024 una producción total de 1.120.473 kilos de los tres tipos de queso. El queso Murcia al vino y Murcia curado se exportan en un 91 y 47 % respectivamente, mientras que el Murcia Fresco DOP se distribuye a nivel nacional.

## Queso Ibores

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de elaboración y producción abarca las comarcas naturales de Ibores, Trujillo, La Jara y Villuercas, situadas en el sureste de Cáceres (Extremadura).

**CARACTERÍSTICAS:** Para su elaboración se utiliza leche cruda de cabra Serrana, Verata, Retinta y sus cruces. Al término de su proceso de maduración, el queso presenta un color amarillo céreo a ocre oscuro, siendo tradicional la presentación pimentonada, así como untados en aceite. Se trata de un queso graso, de irresistible sabor, mantecoso al paladar, moderadamente picante, suavemente caprino en el retrogusto y con aromas a leche cruda.

**DATOS BÁSICOS:** 18.007 cabras censadas en 56 explotaciones ganaderas extensivas y familiares producen leche de calidad, que elaboran las 8 queserías inscritas productoras de Queso Ibores. Durante la última campaña se comercializaron en torno a 140.000 kilos de Queso Ibores.

## Queso Majorero

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de elaboración y producción de queso se extiende por todo el territorio de la isla de Fuerteventura, en la comunidad autónoma de Canarias.

**CARACTERÍSTICAS:** Para su elaboración se utiliza leche de cabra de la raza Majorera. De forma cilíndrica, su peso oscila entre 1 y 6 kilos y se fabrican tiernos, semicurados, curados, con pimentón y con gofio. El queso es de color blanco en los tiernos y ceroso en los curados, de textura cremosa y sabor ácido y algo picante.

**DATOS BÁSICOS:** En el Consejo Regulador están censadas más de 24.067 cabras y 42 explotaciones ganaderas, se produjeron 9.672.080 litros de leche. Las 11 queserías inscritas. En el año 2024 se comercializaron 255.604,13 kg de los cuales 2.363,16 kg se exportaron a otros países.

Queso Majorero

7041T02M  
FECHA ENVASADO / N° LOTE  
CONSUMER PREF: ANTES DE  
20/03/25

WORLD CHEESE AWARDS GOLD 2017-18

Consejo Regulador Denominación de Origen Queso Majorero

Nº 270012A

GANADEROS FUERTEVENTURA S.L.

Queso de cabra curado  
UNTADO CON PIMENTÓN

Ingredientes: Leche entera pasteurizada de cabra, cuajo, fermentos lácticos, sal y pimentón.  
Corteza no comestible. Conservar en refrigeración. Contenido neto en venta.

www.maxorata.es

CANARIAS

## Queso Manchego

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de elaboración y producción se extiende por 399 municipios de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo, en Castilla-La Mancha.

**CARACTERÍSTICAS:** Para su elaboración de forma artesanal o industrial se utiliza exclusivamente leche cruda o pasteurizada de oveja Manchega. La maduración mínima es de 30 días para quesos con peso igual o inferior a 1,5 kg. y de 60 días para el resto de formatos. La maduración máxima es de 2 años. Su peso oscila entre 0,4 y 4 kg. Puede ser semicurado o curado y también en aceite. De pasta firme y compacta, de color amarillento o pardo oscuro, el sabor es fuerte, sabroso, de buen bouquet y retrogusto. Está considerado como uno de los mejores quesos de oveja del mundo.

**DATOS BÁSICOS:** 700 ganaderías y más de 550.000 ovejas producen más de 80 millones de litros de leche al año; 67 queserías artesanales e industriales elaboran y comercializan anualmente cerca de 15,5 millones de kilos de queso, de los que un 60% se destina a los mercados de exportación.

## Queso Palmero

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** El ámbito de producción y elaboración se localiza en todos los municipios de la isla de San Miguel de la Palma, en la provincia de Tenerife.

**CARACTERÍSTICAS:** Se elabora con leche de cabras de la raza Palmera, alimentadas aprovechando los recursos forrajeros de la zona de producción. Los quesos pueden ser ahumados con el humo de cáscaras de almendras, tunera seca y pino canario o madurados untados con aceite, gofio y harina. El producto resultante es de forma cilíndrica, un peso entre 0,75 y 15 kilos, de corteza blanca-amarillenta o parda, de pasta brillante o marfil, de textura firme y mantecosa, sabor ligeramente ácido.

**DATOS BÁSICOS:** En el Consejo Regulador están registradas 2.616 cabezas de ganado y 17 explotaciones ganaderas que producen algo más de un millón de litros de leche al año, de los que cerca de 238.000 están destinados a la elaboración de queso protegido. Las 17 queserías artesanales inscritas comercializan una media anual de 34.000 kilos de queso con DOP, que se destinan todos al mercado nacional.

## Queso Zamorano

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de elaboración y producción abarca toda la provincia de Zamora, en la comunidad autónoma de Castilla y León.

**CARACTERÍSTICAS:** Para su elaboración de forma artesanal o industrial se utiliza exclusivamente leche de oveja de las razas Churra y

Castellana. El proceso de maduración nunca es inferior a 100 días y el peso puede alcanzar hasta 4 kilos. Puede ser curado o viejo, de pasta firme, compacta, de color variable desde el blanco hasta el amarillo marfil, con un sabor y aroma característicos, bien desarrollados, intensos y persistentes al paladar.

**DATOS BÁSICOS:** Están censadas 60 explotaciones ganaderas, con 39.696 ovejas, que producen 1,7 millones de litros de leche al año, y 9 queserías artesanales e industriales que comercializan una media anual de 330.000 kilos de queso, de los que el 85% se destina al mercado nacional y el resto a la exportación.

## Quesucos de Liébana

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** La zona de producción y elaboración de queso comprende 8 términos municipales de la comarca de Liébana, al oeste de Cantabria.

**CARACTERÍSTICAS:** Se elaboran con mezcla de leche de vaca (Tudanca, Pardo Alpina y Frisona), oveja (Lacha) y cabra (Pirenaica y cabra de los Picos de Europa). El período de maduración es de 2 meses cuando se utiliza leche cruda e inferior cuando es con leche pasteurizada. El peso oscila entre los 400 y los 600 gramos y pueden elaborarse ahumados, resultando de color amarronado, con un ligero sabor y olor a humo. Sin ahumar son quesos de pasto firme y compacto y de color ligeramente amarillento.

**DATOS BÁSICOS:** Las 1.397 cabezas de ganado censadas (vacuno, ovino y caprino) en el Consejo Regulador y 23 explotaciones ganaderas producen 417.749 litros de leche al año. Las 6 queserías registradas producen y comercializan una media anual de 44.461 kilos de queso, que se destinan en su totalidad al mercado nacional.

## San Simón da Costa

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:** El ámbito de producción y elaboración se localiza en la comarca de Terra Chá, al norte de la provincia de Lugo, en Galicia.

**CARACTERÍSTICAS:** El queso se elabora con leche de vaca procedente de las razas Rubia Gallega, Pardo Alpina, Frisona y sus cruces.

El proceso de maduración es de 60 días y después se procede al ahumado con madera de abedul. El queso presenta una forma entre peonza y bala, su corteza es de color amarillo-ocre y algo grasienta. La pasta es de textura fina, grasa, semidura, de color entre blanco y amarillo, y suave al corte. Se comercializa en formato ordinario de 0,8 a 1,5 kilos y en formato bufón de 400 gramos a 800 gramos.

**DATOS BÁSICOS:** El Consejo Regulador tiene registradas 11.916 cabezas de ganado, 346 explotaciones ganaderas y 10 empresas queseras, que comercializan una media anual de 480.680 kilos de queso con DOP, destinados principalmente al mercado nacional.



## Roncal

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA:**

La zona de elaboración y producción de queso con Denominación de Origen Protegida se localiza en los 7 municipios que conforman el Valle del Roncal, en la Comunidad Foral de Navarra.

**CARACTERÍSTICAS:** Para su elaboración se utiliza exclusivamente leche cruda de oveja de las razas Latxa y Rasa. El período de maduración mínimo es de 4 meses. El queso es de formato cilíndrico, bien cortado, compacto y de corte frágil. De color blanco marfil, tirando a amarillo pálido, posee un sabor recio, pronunciado, ligeramente picante, muy definido y mantecoso al paladar.

**DATOS BÁSICOS:** En el Consejo Regulador están censadas 52.905 ovejas en 206 explotaciones ganaderas, que producen 2,5 millones de litros de leche al año. Las 5 queserías registradas elaboran y comercializan una media anual de 413.144 kilos de queso, que se venden en más del 90% en el mercado nacional y el resto se destina a la exportación.

## Torta del Casar

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**ZONA GEOGRÁFICA Y CARACTERÍSTICAS:**

Los quesos Denominación de Origen Protegida (DOP) Torta del Casar se elaboran en 36 municipios de la provincia de Cáceres, a base de leche cruda de oveja, cuajo vegetal natural procedente de la flor del cardo Cynara cardunculus y sal. De pasta unttable de color blanco a marfil, textura blanda y fundente al paladar, presenta un aroma intenso y sabor desarrollado, apenas salado y ligeramente amargo, característica esta debida al uso del cuajo vegetal.

**IDENTIFICACIÓN:** La Torta del Casar resulta muy apreciada y, por supuesto, muy imitada. Es por ello que es fundamental destacar que los quesos certificados por la Denominación de Origen Protegida (DOP) Torta del Casar vienen rodeados por una exclusiva etiqueta de control rojo y oro, y numeradas individualmente, lo que constituye el elemento común que hace que se diferencie de cualquier otro queso de características parecidas.

**DATOS BÁSICOS:** Actualmente el Consejo Regulador tiene inscritas 22 ganaderías con 16.000 ovejas que han producido en 2020 un total de 2.728.500 litros. Por su parte, las 6 industrias queseras certificadas produjeron 292.100 kilos que se están comercializando en tres formatos de aproximadamente 350 g, 600 g y 900 g, con un fuerte incremento de las ventas de los dos primeros. El principal mercado es nacional (96%), siendo las principales áreas comerciales Extremadura y Madrid, mientras que en el exterior es la Unión Europea el mercado principal.