

Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació

ORDE de 23 de desembre de 2008, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual publica la reglamentació de qualitat del formatge de cassoleta, el formatge blanquet, el formatge de la Nucua o de pastís, el formatge de tovalló i el formatge tronxon, per a la seua distinció amb la marca de qualitat CV. [2008/15122]

En el Decret 91/1998, de 16 de juny, del Govern Valencià, s'aprova el Reglament de la Marca de Qualitat CV per a productes agraris i agroalimentaris (*Diari Oficial de la Generalitat Valenciana* núm. 3273, de 26.06.1998), i s'hi establia un mecanisme de distinció tècnica i comercial dels productes amb valors peculiars de tipus qualitatiu, sociocultural o econòmic per a protegir la seua singularitat, evitar competències deslleials i facilitar-ne la identificació al consumidor.

Després dels estudis tècnics corresponents, la Direcció General de Comercialització ha estimat que, per les seues característiques i qualitat, el formatge de cassoleta, el formatge blanquet, el formatge de la Nucua, el formatge de tovalló i el formatge tronxon són uns productes amb prou mereixements per a ser objecte de l'aplicació de les previsions de la disposició esmentada, i acull i impulsa la iniciativa dels operadors econòmics que així ho han sol·licitat a la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

En reglamentar la Direcció General de Comercialització la qualitat del formatge de cassoleta, el formatge blanquet, el formatge de la Nucua, el formatge de tovalló i el formatge tronxon, d'acord amb el Decret 91/1998, del Govern Valencià, la seua comercialització podrà emparar-se amb la marca de qualitat CV, de titularitat de la Generalitat, quan complisquen les condicions d'autorització i ús establides en el reglament de la marca aprovat pel Decret, l'aplicació i la gestió de la qual corresponen a la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació a través de la Direcció General de Comercialització.

Per tot això, a l'empara de les disposicions de l'article 1.1 del Decret 91/1998, de 16 de juny, del Govern Valencià, i d'acord amb l'article 28e de la Llei 5/83, del Consell,

ORDENE

Primer

Aprovar la reglamentació de qualitat del formatge de cassoleta, el formatge blanquet, el formatge de la Nucua, el formatge de tovalló i el formatge tronxon, que figura en l'annex d'esta orde, a l'efecte de l'autorització respecte d'este producte de l'ús de la marca de qualitat CV, d'acord amb el seu reglament aprovat per mitjà del Decret 91/1998, de 16 de juny, del Govern Valencià, i el producte queda inscrit en el Registre de Productes Agroalimentaris amb Marca de Qualitat CV.

Segon

La reglamentació de qualitat adoptada entrarà en vigor el dia que es publique en el *Diari Oficial de la Comunitat Valenciana*.

València, 23 de desembre de 2008

La consellera d'Agricultura, Pesca i Alimentació,
MARITINA HERNÁNDEZ MIÑANA

Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación

ORDEN de 23 de diciembre de 2008, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que publica la reglamentación de calidad del queso de cassoleta, queso blanquet, queso de la Nucua o de pastel, queso de servilleta y queso tronchón, para su distinción con la marca de CV. [2008/15122]

El Decreto 91/1998, de 16 de junio, del Gobierno Valenciano, aprueba el Reglamento de la Marca de Calidad CV para productos agrarios y agroalimentarios (*Diari Oficial de la Generalitat Valenciana* núm. 3273, de 26.06.1998), estableciendo un mecanismo de distinción técnica y comercial de aquellos productos con valores peculiares de tipo cualitativo, sociocultural o económico, para proteger su singularidad, evitando competencias desleales y facilitando al consumidor la identificación de los mismos.

Tras los estudios técnicos correspondientes, la Dirección General de Comercialización ha estimado que por sus características y calidad, el queso *de cassoleta*, el queso *blanquet*, el queso de la Nucua, el queso de servilleta y el queso tronchón son un producto con merecimientos suficientes para ser objeto de la aplicación de las previsions de la citada disposición, acogiendo e impulsando la iniciativa de los operadores económicos que así lo han solicitado a la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Al reglamentarse por la Dirección General de Comercialización la calidad del queso *de cassoleta*, el queso *blanquet*, el queso de la Nucua, el queso de servilleta y el queso tronchón, de acuerdo con el Decreto 91/1998, del Gobierno Valenciano, su comercialización podrá ampararse con la marca de calidad CV, de titularidad de la Generalitat, cumpliendo las condiciones de autorización y uso establecidas en el Reglamento de la marca aprobado por dicho Decreto, cuya aplicación y gestión corresponde a la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través de la Dirección General de Comercialización.

Por todo ello, al amparo de lo dispuesto en el artículo 1.1 del Decreto 91/1998, de 16 de junio, del Gobierno Valenciano, y de acuerdo con el artículo 28.e) de la Ley 5/1983, del Consell,

ORDENO

Primero

Aprobar la reglamentación de calidad del queso *de cassoleta*, el queso *blanquet*, el queso de la Nucua, el queso de servilleta y el queso tronchón, que figura en el anexo a la presente orden, a los efectos de la autorización respecto de este producto del uso de la marca de calidad CV, de acuerdo con su Reglamento aprobado por el Decreto 91/1998, de 16 de junio, del Gobierno Valenciano, quedando inscrito dicho producto en el Registro de Productos Agroalimentarios con Marca de Calidad CV.

Segundo

La reglamentación de calidad adoptada entrarà en vigor el día de su publicación en el *Diari Oficial de la Comunitat Valenciana*.

Valencia, 23 de diciembre de 2008.

La consellera de Agricultura, Pesca y Alimentación,
MARITINA HERNÁNDEZ MIÑANA

ANNEX

Reglamentació de qualitat del formatge de cassoleta, el formatge blanquet, el formatge de la Nucia o de pastís, el formatge de tovalló i el formatge tronxon

Àrea de Qualitat Agroalimentària

En esta reglamentació s'establixen els criteris generals per a identificar el formatge de cassoleta, el formatge blanquet, el formatge de la Nucia, el formatge de tovalló i el formatge tronxon que poden distingir-se amb la marca de qualitat CV, i s'hi descriu el conjunt de requisits i controls que tenen la finalitat d'aconseguir la diferenciació del producte davant del consumidor, tant per les seues especials característiques de qualitat com per les seues condicions de producció i condicionament. Amb esta finalitat es descriuen els requisits mínims següents:

1) Composició del producte

Formatge de cassoleta: llet de vaca, cabra i/o ovella; sals de calci i quall o coagulant (inclòs el vegetal).

Formatge blanquet: llet de cabra, sals de calci i quall o coagulant (inclòs el vegetal) i ferments làctics (només en el cas del formatge madurat).

Formatge de la Nucia: llet de cabra i vaca, sals de calci i quall.

Formatge de tovalló: llet d'ovella i/o cabra, sals de calci, ferments làctics (només en el cas de formatge madurat) i quall o coagulant (inclòs el vegetal).

Formatge tronxon: llet d'ovella i/o cabra, sals de calci (opcional), ferments làctics (només en el cas de formatge madurat), quall o coagulant (inclòs el vegetal).

2) Mètode de producció i elaboració

2.1. Generalitats

Per a l'elaboració dels formatges de cassoleta, formatge blanquet, formatge de la Nucia, formatge de tovalló i formatge tronxon s'emprarà llet natural i entera procedent de vaques, cabres o ovelles o les seues mescles en proporcions variables.

No contindrà calostres ni conservants, complint amb la legislació vigent. Esta llet es filtrarà per a la seua conservació a temperatures no superiors a 6 graus per a evitar la proliferació de microorganismes.

Per a l'elaboració se seguiran els processos següents:

Pasteurització: opcional, a les temperatures que marca la legislació vigent. Tractament tèrmic superior a 72° durant 15 segons o a 63° durant trenta minuts o qualsevol altra combinació que aconseguisca un efecte equivalent.

Coagulació: es realitzarà amb quall animal o altres enzims coagulants autoritzats, amb una temperatura de 30°-40°, durant un temps variable, entre 30 i 60 minuts, segons les condicions de la llet i del quall.

Tallat: es realitzarà de manera que la granulometria de la quallada siga de la grandària adequada al tipus de formatge que cal elaborar. Des de grandària gra d'arròs a nou.

Emmotllament: es realitzarà amb motles de la forma i grandària adequades per a obtindre les característiques desitjades segons cada varietat de formatge.

Premsat: la duració d'esta fase depén del volum del formatge i de la pressió aplicada sobre este.

Salament: esta fase es pot realitzar en la mateixa bóta, sobre la mateixa quallada o per immersió en la salmorra en un temps no superior a 24 hores.

Maduració: Esta fase es desplega en condicions d'humitat relativa compresa entre el 75 i el 90 per cent i temperatures inferiors a 15 °C. El període mínim de maduració és de 6 dies.

3) Característiques del producte

Formatge de cassoleta

Es tracta d'un formatge de pasta premsada, de format menut, entre 200 i 500 g aproximadament, amb forma de volcà molt característica

ANEXO

Reglamentación de calidad del queso de cassoleta, queso blanquet, queso de la Nucia o pastel, queso de servilleta y queso tronchón

Área de Calidad Agroalimentaria

En la presente reglamentación se establecen los criterios generales para identificar el queso *de cassoleta*, el queso *blanquet*, el queso de la Nucia, el queso de servilleta y el queso tronchón que puede distinguirse con la marca de calidad CV, describiendo el conjunto de requisitos y controles cuyo fin es conseguir la diferenciación del producto ante el consumidor, tanto por sus especiales características de calidad como sus condiciones de producción y acondicionamiento. Para tal fin se describen los siguientes requisitos mínimos:

1) Composición del producto.

Queso *de cassoleta*: leche de vaca, cabra y/u oveja; sales de calcio y cuajo o coagulante (incluido vegetal).

Queso *blanquet*: leche de cabra, sales de calcio y cuajo o coagulante (incluido vegetal) y fermentos lácticos (sólo en caso del queso madurado).

Queso de la Nucia: leche de cabra y vaca, sales de calcio y cuajo.

Queso de servilleta: leche de oveja y/o cabra, sales de calcio, fermentos lácticos (sólo en caso de queso madurado) y cuajo o coagulante (incluido vegetal).

Queso tronchón: leche de oveja y/o cabra, sales de calcio (opcional), fermentos lácticos (sólo en el caso de queso madurado), cuajo o coagulante (incluido vegetal).

2) Método de producción y elaboración.

2.1. Generalidades

Para la elaboración de los quesos de Cassoleta, queso *blanquet*, queso de la Nucia, queso de servilleta y queso tronchón se empleará leche natural y entera, procedente de vacas, cabras u ovejas o sus mezclas en proporciones variables.

No contendrá calostros, ni conservantes, cumpliendo con la legislación vigente. Esta leche se filtrará para su conservación a temperaturas no superiores a 6 grados para evitar la proliferación de microorganismos.

Para la elaboración se seguirán los siguientes procesos:

Pasteurización: opcional, a las temperaturas que marca la legislación vigente. Tratamiento térmico superior a 72° durante 15 segundos o a 63° durante treinta minutos o cualquier otra combinación que logre un efecto equivalente.

Coagulación: se realizará con cuajo animal u otros enzimas coagulantes autorizados, con una temperatura de 30°-40°, durante un tiempo variable, entre 30 y 60 minutos, según las condiciones de la leche y del cuajo.

Corte: se realizará de forma que la granulometría de la cuajada sea del tamaño adecuado al tipo de queso a elaborar. Desde tamaño grano de arroz a nuez.

Moldeado: se realizará con moldes de la forma y tamaño adecuado para obtener las características deseadas según cada variedad de queso.

Prensado: la duración de esta fase depende del volumen del queso y de la presión aplicada sobre éste.

Salado: esta fase se puede realizar en la misma cuba, sobre la misma cuajada o por inmersión en la salmuera en un tiempo no superior a 24 horas.

Maduración: Esta fase se desarrolla en condiciones de humedad relativa comprendida entre el 75 y el 90 por ciento y temperaturas inferiores a 15°C. El periodo mínimo de maduración es de 6 días.

3) Características del producto.

Queso de cassoleta

Se trata de un queso de pasta premsada, de formato pequeño, entre 200 y 500 grs aproximadamente, con forma de volcán muy caracte-

a causa del motle que empra. De color blanc i sense crosta. Al tall és compacte, encara que tou i elàstic amb forats menuts d'origen mecànic. És dolç, lletós, humit i mantegós, però predomina el fons salat en el formatge amb sal.

Per a la fabricació s'utilitza llet de vaca, cabra i/o ovella, mesclada si és el cas en proporcions variables. A 35° s'hi afigen sals de calci i quall o coagulant i en trenta minuts s'obté una quallada dura. Una vegada quallat, es talla la massa fins a obtindre grans de la grandària d'un pèsol.

Després d'un lleuger reescalfament es deixa reposar i s'introdueix en cassoles i es compacta manualment, però intensament, per a donar forma i extraure'n el xerigot. A continuació se submergeix en una salmorra lleugera i fresca en què es conserva fins a la venda. També és possible salar-lo per mitjà de fregament manual.

També és conegut com a «saladet valencià», «formatge de Puçol» o «formatge de Burriana». Antigament s'usava un motle de fusta d'olivera amb la forma característica que li dona el nom. Era elaborat artesanalment per pastors de ramats de cabres i ovelles. En l'actualitat, el motle té la mateixa forma però ja no és de fusta i s'usa també la llet de vaca, però es continua elaborant en petites indústries de les províncies de Castelló i València amb mètodes tradicionals i manipulacions manuals.

Formatge blanquet

És un formatge de forma discoidal. Les cares laterals estan marcades i les bases estan ratllades, i els nous motles s'assemblen a l'espart trenat que s'usava per a estrènyer-lo i a les planxes de fusta en què es recolzava antigament. Es tracta d'un formatge xicotet, d'uns 15 cm de diàmetre i de menys de mig quilo de pes. A penes té crosta, sinó la mateixa pasta lleugerament endurida, amb les marques abans esmentades ben definides. És de color blanc intens, amb forats de tipus mecànic, tou. El sabor és entre dolç i àcid, un poc salat i gomós, gras i aromàtic.

La llet de cabra es coagula a 35-40 °C, durant 40 o 50 minuts. La quallada s'esmicola manualment fins a obtindre un gra de la grandària de cigrons; se n'extrau el xerigot per pressió manual durant 15 minuts i s'emmotla. Antigament s'utilitzaven planxes estriades de fusta. Finalment, es delimita la massa amb llates d'espart.

Pot conservar-se en salmorra fins a la distribució i la venda. També es pot fer per a consumir tendre; per a això, se sala en salmorra i s'oreja en ambients frescos i ventilats.

Formatge de la Nucia

De forma troncocònica, amb la crosta molt característica formant rombes a causa del motle utilitzat, i pes entre un i dos quilos. No té crosta, és totalment blanc, d'interior continu, gelatinós, amb alguns ulls d'origen mecànic i de textura tova i lleugerament elàstica. El sabor és molt suau, fundent i gens salat.

Es partix de llet de cabra i vaca, a la qual s'afigen sals de calci i quall, perquè a uns 30-33 °C coagule de forma compacta en una hora. La quallada es talla i es remou suauement fins a una grandària de nou i es deixa reposar. La massa s'introdueix en gases i es deixa reposar a l'interior del motle durant unes quantes hores perquè n'isca el xerigot i prenga forma. Es consumix fresc.

La forma peculiar del formatge ve d'un formatger artesanal de la Nucia que emprava oueres com a motle per a escórrer el formatge. En l'actualitat es reproduïx este motle en acer inoxidable o alumini.

Formatge de tovalló

De forma quadrada i globosa, encara que de vores arrodonides, es culmina en la part superior per un petit peduncle, produït per la nugada de la tela que s'usa per a modelar-lo. No pesa més de dos quilos, de crosta llisa, tancada, neta, amb la trama de la tela ben gravada, de color groc el curat i blanc el fresc. A l'interior s'aprecien algunes cavitats d'origen mecànic i la textura és poc elàstica sense ser rígida. Sabor suau i agradable, un poc salat i mantegós i gomós al paladar.

Es partix de llet temperada a 30-32 °C, d'ovella, cabra o la seua mescla, a la qual s'afigen sals de calci, ferments làctics (no en els frescos) i quall industrial perquè coagule durant 30 minuts. La quallada

ristica debido al molde que emplea. De color blanco y sin corteza. Al corte es compacto, aunque blando y elástico con pequeños agujeros de origen mecánico. Es dulzón, lechoso, húmedo y mantecoso, pero predomina el fondo salado en el queso con sal.

Para su fabricación se emplea leche de vaca, cabra y/o oveja, mezclada en su caso en proporciones variables. A 35° se añaden sales de calcio y cuajo o coagulante y en treinta minutos se obtiene una cuajada dura. Una vez cuajado, se corta la masa hasta obtener granos del tamaño de un guisante.

Tras un ligero recalentamiento se deja reposar y se introduce en cascoletas y se compacta manual pero intensamente para dar forma y desuerear. A continuación se sumerge en una salmuera ligera y fresca en la que se conserva hasta su venta. También es posible su salado mediante frotado manual.

También se le conoce como «saladito valenciano», «queso de Puçol» o «queso de Burriana». Antigamente se usaba un molde de madera de olivo con la forma característica que le da el nombre. Era elaborado artesanalmente por pastores de rebaños de cabras y ovejas. En la actualidad, el molde tiene la misma forma pero ya no es de madera y se usa también la leche de vaca, pero se sigue elaborando en pequeñas industrias de las provincias de Castellón y Valencia con métodos tradicionales y manipulaciones manuales.

Queso blanquet

Es un queso de forma discoidal. Las caras laterales están marcadas y sus bases están rayadas asemejando los nuevos moldes al esparto trenzado que se usaba para apretarlo y a las planchas de madera en las que se apoyaba antiguamente. Se trata de un queso pequeño, de unos 15 cm de diámetro y de menos de medio kilo de peso. Apenas tiene corteza, sino que es la propia pasta ligeramente endurecida, con las marcas antes nombradas bien definidas. Es de color blanco intenso, con agujeros de tipo mecánico, blando. Su sabor es entre dulce y ácido, algo salado y gomoso, graso y aromático.

La leche de cabra se coagula a 35°-40°C, durante 40 o 50 minutos. La cuajada se desmenuza manualmente hasta obtener un grano del tamaño de garbanzos; se desuera por presión manual durante 15 minutos y se moldea. Antigamente se utilizaban planchas estriadas de madera. Finalmente se delimita la masa con pleitas de esparto.

Puede conservarse en salmuera hasta su distribución y venta. También puede crearse para su consumo tierno, para ello se sala en salmuera y se oreja en ambientes frescos y ventilados.

Queso de la Nucia

De forma troncocónica, con la corteza muy característica formando rombos debido al molde utilizado, pesa entre uno y dos kilos. No tiene corteza, es totalmente blanco, de interior continuo, gelatinoso, con algunos ojos de origen mecánico y de textura blanda y ligeramente elástica. Su sabor es muy suave, fundente y nada salado.

Se parte de leche de cabra y vaca, a la que se añaden sales de calcio y cuajo, para que a unos 30-33°C, coagule de forma compacta en una hora. La cuajada se corta y se bate suavemente hasta tamaño nuez y se deja reposar. La masa se introduce en gases y se deja reposar en el interior del molde durante varias horas para que desuere y tome forma. Se consume fresco.

La forma peculiar del queso viene de un quesero artesanal de La Nucia que empleaba hueveras como molde para escurrir el queso. En la actualidad se reproduce este molde en acero inoxidable o aluminio.

Queso de servilleta

De forma cuadrada y globosa aunque de bordes redondeados, se culmina en su parte superior por un pequeño pezón, producido por el anudado de la tela que se usa para moldearlo. No pesa más de dos kilos, de corteza lisa, cerrada, limpia, con la trama de la tela bien gravada, de color amarillo el curado y blanco el fresco. En el interior se aprecian algunas cavidades de origen mecánico y su textura es poco elástica sin ser rígida. Sabor suave y agradable, algo salado y mantecoso y gomoso al paladar.

Se parte de leche templada a 30-32°C, de oveja, cabra o su mezcla, a la que se le añaden sales de calcio, fermentos lácticos (no en los frescos) y cuajo industrial para que coagule durante 30 minutos. La

es trenca fins que els grans tinguen la grandària d'una cirera i se n'extrau el xerigot. La massa es deposita en teles on es compacta i se li dona forma manualment, al final es nuga el vèrtex superior de la tela. Es premsa breument però intensament i després de l'entelament se sala per immersió en salmorra densa durant unes poques hores. El fresc ja està preparat per a la venda i la resta s'oreja en ambients frescos i humits durant una setmana com a mínim.

Antigament els cabrers de les zones limítrofes a l'horta valenciana l'elaboraven fent servir un tovalló per a escórrer i modelar la quallada.

Formatge tronxon

És un formatge cilíndric, amb les cares en forma de volcà que tenen gravat un dibuix floral, amb un pes de mig a dos quilos. La crosta és semidura, tancada i de color blanc marfil o groc pallós a marró fosc. L'interior és compacte i tancat, amb ulls repartits de forma variable, la pasta és un poc elàstica i de color blanc marfil o groc tènue. El sabor és intens, molt gras i mantegós, de gust a la llet d'ovella i amb aromes a plantes aromàtiques. Es partix de llet, crua o pasteuritzada, d'ovella, cabra o de la seua mescla. A 32-35 °C s'hi afig quall o coagulant, perquè coagule d'una forma de compacta a dura, en un temps entre mitja i una hora. La quallada es remou intensament fins a obtindre uns grans de la grandària de l'arròs i es calfa al bany maria fins als 36°-38°, se n'extrau, s'escorre i es compacta manualment en els motles fins que n'ix el xerigot i pren la forma, i s'acaba de modelar per mitjà de premses mecàniques.

Els formatges es poden escaldar amb aigua calenta perquè es faça la crosta i se salen bé per fregament de la crosta, sense extraure'ls dels motles, i l'endemà es desemmotlen i es posen a orejar en ambients frescos, poc humits i ben ventilats, o poden salar-se per immersió en salmorra i cal deixar-los orejar igualment.

En l'actualitat, la major part de la producció és industrial, però es mantenen les pautes tradicionals i s'ha substituït el compactament manual amb el mecànic amb l'ajuda de motles de plàstic.

La zona de producció és el Maestrat i tota la província de Castelló per efecte de la transhumància.

4) Propietats fisicoquímiques del producte

Segons la legislació sobre etiquetatge de formatge, concretament el Reial Decret 1113/2006, pel qual s'aproven les normes de qualitat per a formatges i formatges fosos, els formatges s'etiqueten com extragrossos, grassos, semigrassos, semidesnatats i desnatats, en funció del seu contingut en greix expressat sobre l'extracte sec total.

Les característiques del producte acabat seran:

Formatge de cassoleta

Extracte sec mínim: 37%
Matèria grassa total mínim: 17%
Greix mínim sobre extracte sec: 45%

Formatge blanquet (fresc)

Extracte sec mínim: 40%
Matèria grassa total mínim: 15%
Greix mínim sobre extracte sec: 45%

Formatge blanquet (madurat)

Extracte sec mínim: 55%
Matèria grassa total mínim: 30%
Greix mínim sobre extracte sec: 45%

Formatge de la Nucia

Extracte sec mínim: 30%
Matèria grassa total mínim: 12%
Greix mínim sobre extracte sec: 40%

Formatge de tovalló

Extracte sec mínim: 40%
Matèria grassa total mínim: 19%
Greix mínim sobre extracte sec: 48%

cuajada se rompe hasta que los granos tengan el tamaño de una cereza y se desuera. La masa se deposita en telas donde se compacta y se le da forma manualmente, al final se anuda el vértice superior de la tela. Se prensa breve pero intensamente y después del entelado, se sala por inmersión en salmuera densa durante pocas horas. El fresco ya está listo para su venta y el resto se orea en ambientes frescos y húmedos durante una semana como mínimo.

Antiguamente los cabreros de las zonas limítrofes a la huerta valenciana lo elaboraban valiéndose de una servilleta o tovalló para escurrir y moldear la cuajada.

Queso tronchón

Es un queso cilíndrico, con las caras en forma de volcán que tienen grabado un dibujo floral, con un peso de medio a dos kilos. La corteza es semidura, cerrada y de color blanco marfil o amarillo pajizo a marrón oscuro. El interior es compacto y cerrado, con ojos repartidos de forma variable, la pasta es algo elástica y de color blanco marfil o amarillo tenue. El sabor es intenso, muy graso y mantecoso, de gusto a la leche de oveja y con aromas a plantas aromáticas. Se parte de leche, cruda o pasteurizada, de oveja, cabra o de su mezcla. A 32°-35°C se le añade cuajo o coagulante, para que coagule de una forma de compacta a dura, en un tiempo entre media y una hora. La cuajada se bate intensamente hasta obtener unos granos del tamaño del arroz y se calienta al baño maria hasta los 36°-38°, se extrae, escurre y compacta manualmente en los moldes hasta desueralarla y darle forma, terminando de moldearse mediante prensas mecánicas.

Se pueden escaldar los quesos con agua caliente para cortezarlos y se salan bien por frotación de la corteza, sin extraerlos de los moldes y al día siguiente se desmoldean y se ponen a orear en ambientes frescos, poco húmedos y bien ventilados o bien pueden salarse por inmersión en salmuera, dejándolos orear igualmente.

En la actualidad la mayor parte de la producción es industrial pero se mantienen las pautes tradicionales y se ha substituido el compactado manual con el mecánico con ayuda de moldes de plástico.

La zona de producción es el Maestrazgo y toda la provincia de Castellón por efecto de la trashumancia.

4) Propiedades fisico-químicas del producto.

Según la legislación sobre etiquetado de queso, concretamente el Real Decreto 1113/2006 por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos, los quesos se etiquetan como extragrasos, grassos, semigrassos, semidesnatados y desnatados, en función de su contenido en grasa expresado sobre el extracto seco total.

Las características del producto terminado serán:

Queso de cassoleta

Extracto seco mínimo: 37%
Materia grasa total mínimo: 17%
Grasa mínima sobre extracto seco: 45%

Queso blanquet (fresco)

Extracto seco mínimo: 40%
Materia grasa total mínimo: 15%
Grasa mínima sobre extracto seco: 45%

Queso blanquet (madurado)

Extracto seco mínimo: 55%
Materia grasa total mínimo: 30%
Grasa mínima sobre extracto seco: 45%

Queso de la Nucia

Extracto seco mínimo: 30%
Materia grasa total mínimo: 12%
Grasa mínima sobre extracto seco: 40%

Queso de servilleta

Extracto seco mínimo: 40%
Materia grasa total mínimo: 19%
Grasa mínima sobre extracto seco: 48%

Formatge tronxon

Extracte sec mínim: 60%

Matèria grassa total mínim: 30%

Greix mínim sobre extracte sec: 50%

5) Formes d'envasament

Quant a les formes d'envasament, el formatge fresc s'envasa embolicat en film plàstic o en terrina termosegellada i el formatge curat o no s'envasa o s'envasa en film de plàstic o al buit (possibilitat de presentació fraccionada).

6) Característiques de les instal·lacions d'elaboració

Els establiments d'elaboració hauran de complir els requisits establits per la legislació vigent en matèria higienicosanitària.

7) Requisits mínims de control

Els operadors que facen ús de la marca de qualitat CV hauran de vetlar pel compliment de les exigències establides en els apartats anteriors. També estan obligats a tindre implantat un sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític APPCC, com també un sistema de traçabilitat eficaç i un tractament de no conformitats, que incloga les possibles reclamacions tant de clients com del control oficial de l'ús de la marca CV.

Els controls microbiològics es realitzaran d'acord amb allò que s'especifica en el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític APPCC.

Queso tronchón

Extracto seco mínimo: 60%

Materia grasa total mínimo: 30%

Grasa mínima sobre extracto seco: 50%

5) Formas de envasado

En cuanto a las formas de envasado, el queso fresco se envasa envuelto en film plástico o en tarrina termosellada y el queso curado o no se envasa o se envasa en film de plástico o al vacío (posibilidad de presentación fraccionada).

6) Características de las instalaciones de elaboración

Los establecimientos de elaboración deberán cumplir los requisitos establecidos por la legislación vigente en materia higiénico-sanitaria.

7) Requisitos mínimos de control

Los operadores que hagan uso de la marca de calidad CV deberán velar por el cumplimiento de las exigencias establecidas en los apartados anteriores. También están obligados a tener implantado un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico APPCC, así como un sistema de trazabilidad eficaz y un tratamiento de no conformidades, que incluya las posibles reclamaciones tanto de clientes, como del control oficial del uso de la marca CV.

Los controles microbiológicos se realizarán conforme a lo especificado en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico APPCC.