

Publicación del documento único modificado a raíz de la aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

(2021/C 82/13)

La Comisión Europea ha aprobado esta modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión ⁽¹⁾.

La solicitud de aprobación de la presente modificación menor puede consultarse en la base de datos eAmbrosia de la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Queso Tetilla»/«Queixo Tetilla»

N.º UE: PDO-ES-0088-AM02 – 16.9.2020

DOP (X) IGP ()

1. **Nombre**

«Queso Tetilla» / «Queixo Tetilla»

2. **Estado miembro o tercer país**

España

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.3. Quesos

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

Queso elaborado a partir de leche de vaca de las razas rubia gallega, frisona o pardo alpina, o de sus cruces, que tras un proceso de elaboración que comprende las fases de coagulación, corte, desuerado y, opcionalmente, lavado de la cuajada, moldeado, prensado, salado y maduración, presenta las siguientes características:

Características físicas:

- Forma: cónica, cóncava - convexa.
- Peso: de 0,5 kg a 1,5 kg.
- Dimensiones: la altura será superior al radio de la base e inferior al diámetro. Máximo: 150 mm (de altura y de diámetro de la base). Mínimo: 90 mm (de altura y de diámetro de la base). Se permite un margen de tolerancia del 10% para las dimensiones máximas de la base de aquellos quesos cuyo peso sea superior a 1 kg.

Características organolépticas:

- Corteza: apreciable, fina y elástica, de menos de 3 mm de espesor, color amarillo pajizo, natural y sin mohos. Se puede presentar recubierta de una emulsión antimoho, transparente e incolora.
- Pasta: blanda, cremosa y uniforme, sin presencia de ojos o con pocos ojos pequeños y regularmente repartidos; color blanco-marfil, amarillento.
- Olor: suave, ligeramente ácido y que en conjunto recuerda a la leche de que procede.
- Sabor y aroma: lácteo, mantecoso, ligeramente ácido y salado suave.

⁽¹⁾ DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

Características fisicoquímicas:

- Porcentaje de materia grasa sobre extracto seco: 45 % como mínimo.
- Porcentaje de extracto seco: mínimo del 45 %.
- pH: de 5,0 a 5,5.
- Porcentaje de agua en materia no grasa (medido entre los ocho y los quince días desde la elaboración): de 66 % a 72 %.

«Queso Tetilla» es una denominación tradicional no geográfica que hace referencia a la peculiar forma de pecho femenino del producto, conforme a las características físicas descritas en este apartado.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

- a) Piensos: los prados y cultivos forrajeros del área de producción constituyen una base importante en la alimentación del ganado. También es destacable el papel que juegan los pastos extensivos (pastizales y pastos arbustivos), donde los animales pastan en libertad cuando las condiciones lo permiten.

En lo que se refiere a los alimentos concentrados de origen vegetal, se utilizan como complemento para cubrir las necesidades energéticas del ganado. En la medida de lo posible, las materias primas con las que se elaboran tendrán su origen en el área geográfica delimitada.

- b) Materias primas: el «Queso Tetilla» se elabora con leche de vaca; cuajo animal u otros enzimas coagulantes expresamente autorizados para la elaboración de este queso; los fermentos lácticos: *Lactococcus lactis subsp. lactis*, *Lactococcus lactis subsp. Cremoris* y cualquier otro que no modifique las características de los quesos a amparar y que sea expresamente autorizado para la elaboración de los quesos de esta denominación de origen protegida; sal y, opcionalmente, cloruro cálcico. La concesión de dichas autorizaciones será realizada por la autoridad competente tras la petición de la agrupación solicitante. La autoridad competente podrá autorizar el uso de nuevos enzimas coagulantes y fermentos lácticos después de que se compruebe que los quesos obtenidos cumplen las características que definen el «Queso Tetilla».

La leche que se emplee en la elaboración del queso tetilla será el producto natural íntegro, procedente del ordeño de vacas de las razas rubia gallega, frisona o pardo alpina, o de sus cruces, pertenecientes a explotaciones situadas dentro de la zona geográfica definida.

La leche no contendrá calostros, ni conservantes. No se permite ningún procedimiento de estandarización o manipulación que cambie la composición inicial de la leche.

No se podrá mezclar con otra leche que no proceda de ganaderías inscritas ni con leche de vacas que no pertenezcan a las razas previstas en el pliego de condiciones.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La producción de la leche, las operaciones preliminares a las que deba someterse aquella, así como la elaboración y maduración de los quesos, deben realizarse dentro de la zona geográfica definida en el punto 4. Por tanto, todas las fases de producción se deben realizar dentro de la zona.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

El «Queso Tetilla» solo podrá comercializarse si su corteza conserva las características externas naturales de la maduración.

La corteza es la protección natural del «Queso Tetilla». Por ello, se comercializa desprovisto de envase artificial. No obstante, podrá envasarse siempre y cuando el envase, por sus características, permita que el producto no se vea alterado en ninguna de sus características físicas, organolépticas y fisicoquímicas descritas en el apartado 3.2, previa verificación de tal extremo por el órgano de control y consecuente autorización del envase.

Asimismo, está permitido recubrir el queso de una emulsión antimoho, transparente e incolora.

El «Queso Tetilla» se expedirá desde las queserías en piezas enteras. En el caso de quesos de peso superior a 0,7 kg, también se podrá disponer a la venta en libre disposición en mitades. En dicho supuesto los quesos portarán dos contraetiquetas, una a cada lado del producto, y por duplicado el resto de elementos que garantizan la autenticidad del producto, de manera que, al realizar el troceado, ambas mitades conservan los elementos de identificación.

Para los quesos que se dispongan a la venta en mitades, puesto que la cara interior de cada una de las mitades resultantes se verá desprovista de la protección natural del queso que constituye su corteza, la operación de troceado se realizará en el establecimiento de venta al consumidor final y se permitirá recubrir las mitades con un film alimentario transparente.

Realizando la operación de troceado en destino se permite que el producto esté dispuesto a la venta con el envase artificial que constituye el film el menor tiempo posible y, por tanto, no se ve alterada la calidad del producto.

El troceado únicamente puede realizarse por mitades puesto que de esta manera el producto sigue conservando, en apariencia, la característica forma de pecho femenino reconocible por el consumidor.

Al margen de lo anterior, el «Queso Tetilla», cualquiera que sea su peso, podrá trocearse en las tiendas de venta al por menor, en cualquier proporción, cuando la operación de troceado se realice ante el consumidor en el mismo momento de la venta.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

Los quesos de la denominación de origen protegida «Queso Tetilla» portarán una etiqueta propia de la denominación (contraetiqueta) que garantiza la autenticidad del producto. La contraetiqueta consta de una codificación alfanumérica correlativa y única para cada producto, además del logotipo de la denominación de origen protegida «Queso Tetilla» que se reproduce a continuación:



Además, en las etiquetas comerciales propias de cada elaborador figurará de manera destacada la mención «Denominación de origen protegida» y la expresión «Queso Tetilla» o «Queixo Tetilla», así como el logotipo europeo identificador de las denominaciones de origen protegidas.

A fin de garantizar la autenticidad del producto y mantener la trazabilidad, las contraetiquetas de garantía y las etiquetas comerciales con la mención a la denominación de origen protegida «Queso Tetilla» serán colocadas sobre el producto en los propios locales de elaboración y siempre de forma que no permita una reutilización de las mismas.

Como se detalla en el apartado 3.5., los quesos destinados a su disposición a la venta en mitades portarán dos contraetiquetas, una a cada lado del producto, y por duplicado el resto de elementos que garantizan la autenticidad del producto, de manera que, al realizar el troceado, ambas mitades conservan los elementos de identificación.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica de producción de la leche y de elaboración de los quesos amparados por la denominación de origen protegida «Queso Tetilla» comprende todo el territorio de la Comunidad Autónoma de Galicia.

5. Vínculo con la zona geográfica

Carácter específico de la zona geográfica

La orografía gallega está moldeada con suaves montañas y cuenta con una importante red fluvial. Dicha orografía, junto con el clima atlántico predominante (marcado por una abundante pluviosidad), favorecen el desarrollo de praderas (tanto naturales como sembradas) y una alta productividad forrajera y de cultivos agrícolas. Esta productividad de la tierra permite el desarrollo de una intensa actividad ganadera y, como consecuencia, el desarrollo también de una importante industria elaboradora de productos lácteos.

También es de destacar el factor humano, tanto en la producción láctea, basada en explotaciones familiares y con un manejo aun tradicional, como en la elaboración, que se realiza de acuerdo con prácticas seculares, aunque adaptadas a los avances de la actual tecnología y a las exigencias legales en materia de higiene y seguridad alimentaria.

Carácter específico del producto

El «Queso Tetilla» es, dentro del amplio repertorio gastronómico de Galicia, uno de los productos que más se identifica con esta tierra.

Se trata de un queso de pasta blanda en el que las características sensoriales más destacables son su cremosidad, su olor suave y lácteo, su sabor ligeramente ácido y salado suave, y su aroma lácteo, mantecoso, atributos que en conjunto recuerdan a la leche de la que procede. Es un queso de una elevada solubilidad y fácil digestibilidad.

Por último, es muy característica su singular forma de pecho femenino, forma de la que recibe su nombre y que permite a los consumidores distinguirlo a simple vista de otros quesos.

Relación causal entre la zona geográfica y las características del producto

El medio geográfico es muy favorable para el crecimiento de extensos pastos y praderas de primera calidad, aprovechamientos que se han intensificado en las dos últimas décadas. La importancia cuantitativa de estos forrajes en la dieta del vacuno de leche gallego y el perfil de especies que entran a formar parte de la misma (con un papel destacable de las leguminosas) va a marcar la composición de la leche obtenida y, tras la elaboración y maduración del queso amparado, de las características organolépticas y nutritivas de este, en especial su cremosidad y color de pasta y corteza.

Además, la producción láctea se basa en explotaciones familiares en las que se hace un manejo racional del rebaño. Las características de estas explotaciones hacen que la leche producida tenga unas condiciones de calidad idóneas para la elaboración de este queso.

El proceso de elaboración tradicional, en el que interviene de manera determinante el saber hacer de los productores de la región con una larga tradición en la elaboración de este queso, y caracterizado por un corto periodo de maduración, aportan al queso su cremosidad y sabor suave característicos.

Por último, la singular forma de pecho femenino que adquiere el producto tras los procesos de moldeado y prensado es reconocida inmediatamente por los consumidores, quienes además lo vinculan directamente con su origen gallego, al tratarse de un queso peculiar que se viene elaborando exclusivamente en esta zona desde antes del siglo XVIII, aunque las primeras referencias escritas conocidas de este queso son de dicho siglo. Posteriormente, a partir del siglo XIX son muy numerosas las referencias a él en la literatura, tanto en la de carácter general como en la más específica científico-técnica o gastronómica. A destacar, por su carácter internacional, la cita en la *O'Shea Guide to Spain and Portugal*, editada en Londres en 1889, que recomienda vivamente a los viajeros que prueben y consuman el «peculiar queso gallego, queso de teta, ítem principal de la gastronomía gallega».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/productos/en-tramitacion/QuesoTetillaPliego-condiciones-febrero_2020_final.pdf



PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (DOP) «QUESO TETILLA» / «QUEIXO TETILLA»

A) DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO.

Denominación de origen protegida (DOP) «Queso Tetilla» / «Queixo Tetilla».

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

El producto amparado por la denominación de origen protegida (DOP) Queso Tetilla o *Queixo Tetilla* es un queso elaborado a partir de leche de vaca de las razas Rubia Gallega, Frisona o Pardo Alpina, o de sus cruces, y que, tras un proceso de elaboración que comprende las fases de coagulación, corte, desuerado y -opcionalmente- lavado de la cuajada, moldeado, prensado, salado y maduración, adquiere las siguientes características:

Características físicas:

- Forma: cónica, cóncava-convexa.
- Peso: de 0,50 a 1,5 kg.
- Dimensiones: altura superior al radio de la base e inferior o igual al diámetro. Máximo: 150 mm (de altura y diámetro de la base). Mínimo: 90 mm (de altura y diámetro de la base). Se permite un margen de tolerancia del 10% para las dimensiones máximas de la base de aquellos quesos cuyo peso sea superior a 1 kg.

Características organolépticas:

- Corteza: Apreciable, fina y elástica, de menos de 3 mm de espesor, color amarillo pajizo, natural y sin mohos. Se puede presentar recubierta de una emulsión antimoho, transparente e incolora.
- Pasta: Blanda, cremosa y uniforme, sin presencia de ojos o con pocos ojos pequeños y repartidos; color blanco-marfil, amarillento.

- Olor: Suave, ligeramente ácido y que en conjunto recuerda a la leche de la que procede.
- Sabor y aroma: Lácteo, mantecoso, ligeramente ácido y salado suave.

Características fisicoquímicas:

- Porcentaje de materia grasa sobre extracto seco: 45% como mínimo.
- Porcentaje de extracto seco: mínimo de 45%.
- pH: de 5,0 a 5,5.
- Porcentaje de agua en materia no grasa (medido entre los 8 y los 15 días desde la elaboración): Entre el 66% y el 72%.

Queso Tetilla es una denominación tradicional no geográfica, que hace referencia a la peculiar forma de pecho femenino del producto, conforme a las características físicas descritas en este apartado.

C) ZONA GEOGRÁFICA.

La zona geográfica de producción de la leche y de elaboración de los quesos amparados por la denominación de origen protegida Queso Tetilla comprende todo el territorio de la Comunidad Autónoma de Galicia.

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

Para posibilitar la comprobación del cumplimiento de los requisitos del pliego de condiciones, el Consejo Regulador (agrupación solicitante y órgano encargado de la gestión de la Denominación de Origen Protegida, según la legislación nacional) dispondrá de registros en los que estarán inscritos todos los operadores que intervienen en el proceso de producción y distribución de la leche y de elaboración del queso, que se encuentren en la zona geográfica definida y cumplan con el pliego de condiciones. Estos registros son:

- Registro de productores, en el que se inscribirán todas las explotaciones ganaderas situadas en la zona de producción que reúnan los requisitos de este pliego de condiciones, cuyos titulares quieran destinar toda o parte de su producción de leche a la elaboración de queso amparado por la denominación de origen protegida Queso Tetilla.
- Registro de primeros compradores de leche. En este registro se inscribirán las instalaciones ubicadas dentro del área geográfica de la denominación que actúen como intermediarias entre las explotaciones productoras de leche inscritas y las queserías de la denominación de origen.
- Registro de elaboradores. En este registro se inscribirán todas las instalaciones de elaboración situadas en la zona delimitada que reúnan los requisitos de este pliego de condiciones y cuyos titulares deseen destinar su producción a ser amparada por la denominación de origen protegida Queso Tetilla.

Las solicitudes de inscripción se acompañarán con los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes. Formulada la solicitud, el organismo de control y certificación comprobará el cumplimiento de todos los requisitos necesarios para la inscripción. De ser el caso, tras el informe favorable del Organismo de Control y Certificación se entregará al interesado un certificado acreditativo de la inscripción, indicando la actividad o actividades para las cuales queda inscrito.

Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes registros, será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos impuestos por las normas de la denominación y demás normativa de aplicación, debiendo comunicarse cualquier variación que afecte a los datos de la inscripción.

El Organismo de Control y Certificación hará las comprobaciones oportunas para verificar que se siguen cumpliendo los requisitos necesarios.

Todas las personas físicas o jurídicas titulares de bienes inscritos en los registros, las explotaciones y sus productos, estarán sometidas a controles con el objetivo de verificar que los productos que ostenten la denominación de origen protegida Queso Tetilla, cumplen los requisitos de este pliego y demás normativa aplicable.

El proceso de control implicará también la toma de muestras aleatorias del producto, que se someterán a análisis de sus características físicas, fisicoquímicas y organolépticas.

Todos los quesos de la denominación de origen protegida destinados al consumo irán provistos de contraetiquetas de codificación alfanumérica. Dichas contraetiquetas deben ser colocadas en los propios locales al término del proceso de elaboración, antes de su expedición y de forma que no se permita una segunda utilización.

El control también supondrá la vigilancia de las cantidades de queso amparado por la denominación de origen protegida expedidas al mercado por cada firma inscrita en el registro de elaboradores, para comprobar su correlación con el volumen de leche adquirido.

Además, con el objeto de poder controlar la producción, elaboración, maduración y expedición, así como los volúmenes de existencias y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los quesos amparados por la denominación de origen protegida, las personas físicas o jurídicas inscritas en el registro de elaboradores llevarán un libro de control, en el que figurarán diariamente los datos de cantidad y procedencia de la leche recibida, número y peso total de los quesos elaborados, y cualquier otro dato que en su momento se considere oportuno añadir para un adecuado control. Asimismo, cada mes presentarán una declaración donde se reflejen todos los datos del mes anterior.

E) MÉTODO DE OBTENCIÓN.

La leche que se utilice para la elaboración de estos quesos será el producto natural integro, procedente del ordeño de vacas de las razas Rubia Gallega, Frisona o Pardo Alpina, o de sus cruces, pertenecientes a explotaciones saneadas inscritas en los registros de la denominación de origen. La alimentación del ganado se basará fundamentalmente en los pastos y forrajes del área de producción. Dichos pastos son aprovechados generalmente, cuando las condiciones lo permiten, mediante el libre pastoreo.

La leche no contendrá calostros ni conservantes, y en general, deberá cumplir los requisitos establecidos por la legislación vigente. No se permite ningún procedimiento de estandarización o manipulación que cambie su composición inicial.

No se podrá mezclar con otra leche que no proceda de ganaderías inscritas ni con leche de vacas que no pertenezcan a las razas recogidas en este pliego de condiciones.

A la leche que se utilice en la elaboración de los quesos tetilla, se le podrá añadir cloruro cálcico.

Para la elaboración del queso se realizarán los siguientes procesos:

- **Coagulación:** la coagulación de la leche se provocará con extracto de cuajo animal u otros enzimas coagulantes expresamente autorizados para la elaboración de este queso y se utilizarán los fermentos lácticos siguientes: *Lactococcus lactis subsp. lactis*, *Lactococcus lactis subsp. cremoris* y cualquier otro que no modifique las características de los quesos a amparar y que sea expresamente autorizado para la elaboración de los quesos de esta denominación de origen protegida. La temperatura de coagulación oscilará entre 30 y 34 grados centígrados, y se utilizarán las dosis de cuajo necesarias para que el tiempo de cuajado no sea inferior a 30 minutos ni supere los 60. La concesión de dichas autorizaciones será realizada por la autoridad competente tras la petición de la agrupación solicitante. La autoridad competente podrá autorizar el uso de nuevos enzimas coagulantes y fermentos lácticos después de que se compruebe que los quesos obtenidos cumplen las características que definen el Queso Tetilla.

- **Corte, desuerado y lavado:** El corte será para alcanzar la granulometría de la cuajada aproximada al tamaño de un garbanzo. Posteriormente se retira parte del suero liberado por los granos de la cuajada en el proceso de corte y, opcionalmente, se puede lavar con agua para bajar la acidez de la cuajada hasta entre 4º y 6º Dornic. Durante el lavado se agitan los granos de la cuajada para favorecer un buen delactosado y para buscar el punto de dureza adecuado que garantice la correcta textura final del producto.

- **Moldeado:** Se hará en moldes de dimensiones y forma adecuadas para conseguir la forma característica y los tamaños propios del producto certificado.

- **Prensado:** El prensado se hará durante el tiempo necesario para alcanzar las características propias del producto.

- **Salado:** Se hará en cuba y/o en salmuera, con un tiempo máximo de inmersión de 24 horas.

- **Maduración:** Para que los quesos puedan ser protegidos por esta denominación de origen, tendrán un período mínimo de maduración de ocho días, contados a partir del día siguiente al de la elaboración.

Operaciones tras la elaboración:

Los quesos deberán presentar la corteza con las características exteriores naturales de la maduración. La corteza es la protección natural del Queso Tetilla. Por ello, el Queso Tetilla se comercializa desprovisto de envase artificial. No obstante, podrán utilizarse envases expresamente autorizados, siempre que el envasado no altere las características físicas, organolépticas o fisicoquímicas del producto.

Asimismo, está permitido recubrir el queso de una emulsión antimoho, transparente e incolora.

El Queso Tetilla se expedirá desde las queserías en piezas enteras. En el caso de quesos de peso superior a 0,7 Kg, se podrán disponer a la venta en libre disposición en mitades. En dicho supuesto, los quesos llevarán desde la quesería dos contraetiquetas, una a cada lado del producto, y por duplicado también el resto de elementos que garantizan la autenticidad del producto; de manera que, al realizar el troceado, ambas mitades conservan los elementos de identificación. Para los quesos que se dispongan a la venta en mitades, dado que la cara interior de cada una de las mitades resultantes se verá desprovista de la protección natural del queso que constituye su corteza, se permitirá recubrir las mitades con un film alimentario transparente. Dicha operación de troceado se realizará en el establecimiento de venta al consumidor final. Realizando la operación de troceado en destino se permite que el producto esté dispuesto a la venta con el envase artificial que constituye el film el menor tiempo posible y, por tanto, se evita afectar negativamente a la calidad del producto.

El troceado únicamente puede realizarse por mitades puesto que de esta manera el producto sigue conservando, en apariencia, la característica forma de pecho femenino reconocible por el consumidor.

Al margen de lo anterior, el Queso Tetilla, cualquiera que sea su peso, podrá trocearse en las tiendas de venta al por menor, en cualquier proporción, cuando la operación de troceado se realice ante el consumidor en el mismo momento de la venta.

La fecha de consumo preferente para los quesos tetilla D.O.P. comprendidos en un peso de 0,5 a 0,7 kilogramos, será no superior a 60 días desde la fecha de elaboración. Para los quesos con un peso mayor de 0,7 kilogramos, será no superior a 90 días desde la fecha de elaboración.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO.

Histórico

Las primeras noticias conocidas sobre el Queso Tetilla corresponden ya al siglo XVIII, pero todo parece indicar que este transformado lácteo es más antiguo. Los primeros testimonios contrastados e irrefutables sobre el Queso Tetilla se remontan a 1753, cuando en una misiva de contenido general, Juan Bermúdez de Novoa, capellán de San Xoan de Torés (As Nogais, Lugo) anuncia el envío de *“dos tocinos, una pierna de vaca, media docena de quesos; tres docenas y media de tetillas; tres docenas y media de lenguas de cerdo”* a su señor, el Marqués de Camarasa. Todo ello, según recoge la carta, como *“una corta expresión de mi afecto”*. Meses después, también a través de una carta, se sabe que le mandó otras dos docenas de Tetillas y *“bien malas, a causa de no permitirlo el tiempo”*.

En este mismo siglo, varios envíos a la Casa de Amarante (hacia 1770, *“Andrés entregó los garbanzos y seis quesos de tetilla”* y en 1793, *“en agosto, el capellán de Torés mandó a la Marquesa 45 quesos de tetilla que deseaba fueran muy especiales pero aún la estación del tiempo no lo permite”*) relacionados con la misma zona y una rendición de cuentas del administrador de la Casa y Pazo de Raíndo (1798-99), situada en Santa María de Piloño, Vila de Cruces, nos indican la importancia de este producto.

Una noticia muy significativa es la que contiene la obra de Fray Martín Sarmiento y que aparece recogida en su *“Colección de voces y frases gallegas”*, escrita entre 1746 y 1770: *“En Galicia llaman tetas a unos quesitos pequeños los cuales representan la figura de una teta con su pezoncillo”*.

Los indicios hacen pensar en una producción regular y relativamente importante de queso, y también la existencia ya de un consumidor sabedor y conocedor de sus calidades. El Queso Tetilla, entonces, tiene una antigüedad que hoy es difícil de determinar.

El contexto archivístico en el que aparecen estas referencias, ya que estas cartas pertenecen al mundo de la documentación privada, explica porqué no se encuentran menciones anteriores.

A mediados del siglo XIX puede diseñarse una geografía del Queso Tetilla, una serie de mercados conocidos por la calidad de los que allí son vendidos, e incluso puede adivinarse la existencia de una producción relevante.

La noticia de 1801 procede de la provincia de Lugo, del lugar de Pando, que pertenecía al patrimonio del Hospital de peregrinos de Santa Catalina de Fonría (Pedrafitas do Cebreiro). De allí llevaba al monasterio de Sancti Spiritus de Melide, además de centeno y manteca, unos quesos de pico.

Tanto los investigadores Lucas Labrada (1804) como Pascual Madoz (1848-50) mencionan una serie de mercados conocidos por la fama de los quesos que allí son vendidos. De entre todos ellos parece sobresalir la feria celebrada en el campo de A Illana, en la parroquia de Fisteus (Curtis) el día 5 de cada mes; hasta tal punto fue esta famosa que, durante un tiempo, los quesos tetilla fueron conocidos como quesos de A Illana.

El monasterio de San Martiño Pinario de Santiago de Compostela compraba entre 1832 y 1835, cuando menos, una docena de tetillas a la semana, llegando a adquirir hasta 20 docenas en los meses de invierno. Estas cantidades asombrosas eran consumidas en la sobremesa de la comunidad. El consumo era regular y abundante.

En relación con estos quesos, también es de resaltar la siguiente cita, de L. Martínez de Padín, en *“Historia política, religiosa y descriptiva de Galicia”* (Madrid: Estudio Tipográfico de A. Vicente, 1849): *“Aunque no en fábricas, sino cada propietario en su casa, en la provincia de Lugo se trabajan muchos y delicados quesos: por la figura que les dan los llaman tetillas, y aventajan en sustancia al celebrado queso manchego.”*

En 1895, el escritor Ángel Muro afirmaba que la felicidad doméstica de los gallegos no sería tal *“sin el caldo y el pote gallego, sin las filloas, sin las morcillas de sangre, sin el pulpo, sin las empanadas, sin el queso de tetilla”*.

Es indudable, por lo tanto, que estos quesos se elaboraban y vendían en el siglo XVIII y que en el XIX el Queso Tetilla figura entre los más conocidos y apreciados de Galicia, apareciendo ante nuestros ojos como uno de los alimentos más tradicionales del país.

En la segunda mitad del siglo XIX el Queso Tetilla aparece en la documentación como el queso gallego por excelencia. Presenta diversas denominaciones: “queso tetilla”, “queso de teta”, “queso de A Illana” o “queso de perilla”, estando documentado en diferentes medios de la época: literatura, anuncios de prensa, guías para viajeros, e incluso, en la incipiente escritura gastronómica.

Merece destacarse a Doña Emilia Pardo Bazán, por la abundante cantidad de referencias que se encuentran en su obra y también por su condición de escritora culinaria. En su trabajo *“La cocina española moderna”* (1917), hace un encendido elogio de los sabores y productos tradicionales –entre ellos el Queso Tetilla– al afirmar que son compatibles con las nuevas tendencias gastronómicas. En sus obras de ambiente gallego encontramos el mayor número de pasajes con referencias a este queso: como sobremesa de las comidas y celebraciones de todo tipo, como en el banquete que organiza la baronesa protagonista de *“La Quimera”* (1915); junto con los huevos, la manteca y las monedas forma parte de los obsequios que los caseros llevan a los propietarios de las fincas al pagar las rentas; o también como tentempié en *“Los Pazos de Ulloa”* (1896).

En los medios gallegos, hacia 1894, los protagonistas fueron Ángel Muro –*La Voz de Galicia*– y Camilo de Cela –pseudónimo de Modesto Fernández y González, escritor de *El Derecho de Ourense*–. Pese a sus diferencias, los dos coincidían en señalar al Queso Tetilla como algo tan inherente a la tradición como el pulpo o el caldo. Con todo, de la mano del debate entre gastrónomos y de una oferta más diversificada, el Queso Tetilla emerge como un producto esencial de la tradición gallega y como tal comenzará a proyectarse fuera del país.

La *O’Shea Guide to Spain and Portugal*, editada en Londres en 1889, recomienda vivamente a los viajeros que prueben y consuman el *“peculiar queso gallego, queso de teta, ítem principal de la gastronomía gallega”*. Esta presencia en la literatura de viajes tiene su relevancia, puesto que permite que nuestro queso traspase las fronteras locales y termine por configurarse no solo como uno de los alimentos gallegos tradicionales, sino también como uno de los más característicos. Este es el paso previo a la entrada del Queso Tetilla en el

listado –más general– de especialidades peculiares de España. Su consagración viene en la década de 1920, ya que a partir de este momento el Queso Tetilla será uno de los reclamos – en el ámbito gastronómico– para los turistas que visiten Galicia y España; y como tal figura en la que posiblemente es la primera guía gastronómica de España: *“La guía del buen comer español”* de Dionisio Pérez, promovida por el Patronato Nacional de Turismo y publicada en 1926: *“Dos riquezas posee Galicia que no pueden dejar de consignarse en este inventario: el queso y el vino. Quesos desconocidos en el resto de España: el del Cebreiro, de leche de vaca fermentado; el de San Simón (...); el de Santiago o de tetilla, forma muy extendida por la mariña coruñesa (...)”*. A partir de aquí las referencias serán constantes hasta nuestros días, siendo posiblemente la mención más significativa, por su proyección pasada y presente, la que se puede encontrar en *“La Cocina Gallega”* de Álvaro Cunqueiro, que dedica un apartado a describir y comentar los quesos gallegos, expresando su predilección por el Queso Tetilla.

Según los cálculos efectuados por Santos Arán, Galicia exportaba durante los años de la Primera Guerra Mundial unas 500 toneladas de quesos tetilla; una década después la producción total duplicaba ese volumen y suponía la mitad de la producción quesera gallega.

Lo más sorprendente es el peso que en estos volúmenes productivos tiene el trabajo de las familias. Así, aún en la década de 1960, según afirma Carlos Compairé el 100% de la producción es artesanal.

Hay varios textos anteriores a la Guerra Civil que recogen con más o menos detalle la secuencia de la elaboración tradicional y todos coinciden en los aspectos básicos (V. Alvarado, J. Rof. Codina, 1936). También es semejante el proceso descrito por Carlos Compairé en los años 60. Aunque para entonces ya estaba incorporado el uso de cuajos comerciales y, en muchos casos, el empleo del termómetro, el queso era fruto del trabajo familiar, en contextos claramente preindustriales como siempre se hiciera. Las mujeres –que eran las artesanas– seguían procedimientos transmitidos de generación en generación. Solo a mediados del siglo XX las industrias comenzaron a dirigir su atención hacia el Queso Tetilla.

La modernización trajo consigo mayores medidas sanitarias, homogeneización de la calidad y de la producción, controles de calidad y sellos y distinciones que individualizan el producto en un mercado cada vez más complejo y competitivo.

Esa industrialización y modernización tardías, que en otro tiempo fue un lastre, permitió que la transición de un modo de elaboración a otro fuese extremadamente cuidada y que se desarrollase adaptando la tradición a los nuevos requerimientos y con lealtad respecto a los saberes heredados a través de una tradición ininterrumpida. Esta es una realidad que en la actualidad los productores exhiben con orgullo y que resulta una garantía de calidad y de sabores y texturas que hoy en día, como en el siglo XVIII, responden a las expectativas de los consumidores.

Natural

Pese a su situación en la España húmeda, Galicia presenta diferencias respecto a otras regiones cantábricas y por su situación latitudinal se asemeja a climas atlánticos subtropicales, siendo en realidad un clima de transición: de norte a sur se pasa de un clima oceánico a otro suboceánico. El primero tiene un ambiente templado lluvioso con un máximo pluviométrico invernal, un mínimo en verano y una sequía estival poco marcada. El suboceánico (ría de Vigo, Baixo Miño y las tierras ourensanas) presenta un aumento de la sequía estival con dos meses secos como mínimo (julio y agosto) y abundantes precipitaciones invernales y medias térmicas anuales más altas.

Por otra parte, la orografía gallega está moldeada con suaves montes y cuenta con una importante red fluvial. Además, la combinación de un clima lluvioso con las rocas de origen paleozoico dieron lugar a la formación de suelos ácidos y poco desarrollados y en general de limitado aprovechamiento, pudiendo afirmarse que en Galicia predominan los suelos pobres, mientras que las áreas fértiles constituyen enclaves bien individualizados, que coinciden con el fondo de los valles y depresiones o con las tierras litorales. No obstante, gracias a la elevada humedad y suave temperatura, el manto vegetal crece pródigamente, y las áreas más ganaderas se corresponden en general con la penillanura, en las que predominan tierras pardas húmedas sobre materiales silicios.

Por tanto, la orografía, junto con el clima atlántico predominante (marcado por una abundante pluviosidad), favorecen el desarrollo de praderas y una alta productividad forrajera y de cultivos agrícolas. Esta productividad de la tierra permite el desarrollo de una elevada actividad ganadera y, como consecuencia, el desarrollo también de una importante industria elaboradora de productos lácteos.

En definitiva el medio geográfico es favorable para el crecimiento de extensos pastos y praderas de primera calidad (con rendimientos medios de 25 a 30 Tm en verde por hectárea y año), lo que ha hecho que, con la especialización en la producción láctea que se ha producido en las últimas décadas en Galicia, estos aprovechamientos hayan sufrido un notable incremento. La singularidad de este hecho en el contexto del conjunto de las comunidades autónomas de la Cornisa Cantábrica, su importancia cuantitativa en la dieta del vacuno de leche gallego y el perfil de especies que entran a formar parte de la misma (con un papel destacable de las leguminosas) va a marcar la composición de la leche obtenida y, tras la elaboración y maduración del queso amparado, las características organolépticas y nutritivas del mismo.

Además, la producción láctea se basa en explotaciones familiares en las que se hace un manejo tradicional del rebaño. Las características de estas explotaciones hacen que la leche producida tenga unas condiciones de calidad idóneas para la elaboración de este queso.

Por último, los productores de la región atesoran una larga tradición en la elaboración de este tipo de queso, de características absolutamente singulares (a destacar su peculiar forma y color tradicional que permiten su inmediata identificación), consiguiendo que sus productos alcancen un merecido prestigio y reconocimiento entre los consumidores.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL.

La autoridad competente responsable de la comprobación del cumplimiento del pliego de condiciones es la Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria, agencia pública dependiente de la Consellería del Medio Rural de la Xunta de Galicia. Los datos de dicha estructura de control son los siguientes:

Nombre: Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria.

Dirección: Avda do Camiño francés núm. 10, baixo. 15781-Santiago de Compostela.

Teléfono: (34) 981 540 055

Fax: (34) 981 546 676

Correo electrónico: agacal@xunta.gal

H) ETIQUETADO.

Los quesos comercializados al amparo de la denominación de origen protegida Queso Tetilla, tras su certificación como aptos de acuerdo con las prescripciones del pliego de condiciones y normas complementarias, deben llevar una etiqueta propia de la denominación (contraetiqueta), de codificación alfanumérica y numeración correlativa, con el logotipo de la denominación de origen protegida que figura a continuación:



Estas etiquetas serán controladas, suministradas y expedidas por el Consejo Regulador, y estarán a disposición, de manera no discriminatoria, de todos los operadores que cumplan con los requisitos del pliego de condiciones.

En las etiquetas de los quesos amparados figurará siempre de forma destacada la mención “denominación de origen protegida” y el nombre de la denominación en su versión en español, “Queso Tetilla”, y/o en gallego, “Queixo Tetilla”. Además deberá figurar el logotipo europeo identificador de las denominaciones de origen protegidas.

Para asegurar la trazabilidad, el etiquetado de los quesos amparados por la denominación de origen protegida Queso Tetilla deberá llevarse a cabo exclusivamente en la quesería inscrita que ha elaborado el producto, perdiendo el queso en otro caso el derecho al uso de la denominación.

Los quesos destinados a su disposición a la venta en mitades portarán dos contraetiquetas, una a cada lado del producto, y por duplicado también el resto de elementos obligatorios del



etiquetado del producto; de manera que, al realizar el troceado, ambas mitades conserven los elementos de identificación y de información al consumidor.