



## **DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (DOP)**

### **“CEBREIRO”**

#### **PLIEGO DE CONDICIONES**

De conformidad con lo establecido en el artículo 7 del Reglamento (UE) 1151/2012 del Parlamento europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.



## EXPEDIENTE DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (D.O.P.) “CEBREIRO”.

### A) NOMBRE DEL PRODUCTO.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (D.O.P) “CEBREIRO”.

### B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

El producto amparado por la Denominación de Origen Protegida (D.O.P) “Cebreiro” se define como el queso que, reuniendo las características definidas en este Pliego de Condiciones, haya cumplido en su producción, elaboración y maduración todos los requisitos exigidos en el mismo, en el Manual de Calidad y en la legislación vigente.

#### **Características.**

El queso del Cebreiro es un queso graso elaborado con leche de vaca que puede comercializarse fresco o curado, en este último caso con una maduración no inferior a cuarenta y cinco días.

Sus elementos más destacados son:

- Características físicas:
  - Forma: de hongo o gorro de cocinero, compuesto de dos partes:
    - Base: cilíndrica, de diámetro variable y con una altura no superior a 12 cm, salvo en los quesos de más de 2 kg en los que la altura puede llegar a 15 cm.
    - Sombrero: tendrá entre 1 y 2 cm más de diámetro que la base y su altura no será superior a 3 cm. En los quesos de más de 2 kg, el



diámetro del sombrero podrá llegar a ser hasta 4 cm mayor que el de la base y su altura no superará los 5 cm.

- Peso: mínimo 0,3 kg.
- Características organolépticas:
  - El queso fresco presenta ausencia de corteza y sólo una ligera transición de color respecto al interior. Su pasta es homogénea, blanca o ligeramente amarillenta, blanda y sin ojos; puede presentar ligero aspecto estratificado y friable al corte. Olor a leche acidificada con toques de nata o mantequilla. Textura en boca granulosa pero fundente, y altamente adhesiva. El sabor es similar al olor, a leche acidificada, nata, mantequilla. El retrogusto es persistente y ligeramente ácido.
  - El queso curado tiene la corteza poco diferenciada de amarillo a amarillo intenso y puede presentar moho dependiendo de la fase de maduración. Su pasta, de color marfil que puede llegar a amarillo, presenta una consistencia entre mantecosa y firme, a veces dura, dependiendo del grado de maduración. Su sabor es lácteo, llegando a ser un tanto metálico y picante.
- Características analíticas.
  - Humedad (para los quesos curados): variable según el grado de maduración, pero siempre inferior al 50%.
  - Grasa: mínimo 45% y máximo 60%, sobre extracto seco.

### C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de leche y de elaboración de los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida “Cebreiro” está constituida por el



área geográfica que abarcan los términos municipales siguientes, todos ellos en la provincia de Lugo:

Baleira, Baralla, Becerreá, Castroverde, Cervantes, Folgoso do Courel, A Fonsagrada, Láncara, Navia de Suarna, As Nogais, Pedrafita do Cebreiro, Samos y Triacastela.

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

### **Controles**

Únicamente la leche que se obtenga de acuerdo con las condiciones establecidas en este Pliego de Condiciones y en el Manual de calidad, en las explotaciones ganaderas inscritas en el correspondiente registro, podrá ser utilizada para la elaboración de los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida “Cebreiro”.

Del mismo modo, solo podrán obtener el amparo de la Denominación de Origen Protegida “Cebreiro”, los quesos elaborados y, en su caso, curados, en las queserías y locales de curado inscritos en los registros del órgano de control.

Los quesos amparados por la denominación de origen deberán reunir las características propias de los mismos, presentando la tipicidad y cualidades que corresponden a los quesos del Cebreiro.

Todas las personas, físicas o jurídicas, titulares de bienes inscritos en los registros, las explotaciones, las instalaciones y los productos, estarán sometidas a las inspecciones y verificaciones realizadas por el órgano de control, con objeto de comprobar que los productos que ostenten la Denominación de Origen Protegida “Cebreiro”, cumplen los requisitos del Pliego de Condiciones y del Manual de Calidad.



El órgano de control comprobará especialmente y de forma periódica las cantidades de queso amparado por la denominación de origen protegida que fueron expedidas al mercado por cada firma inscrita en los correspondientes registros, para verificar que es correcta su relación con el volumen de leche adquirida a las explotaciones censadas, con las propias existencias y con las adquisiciones de queso amparado a otras firmas inscritas.

Los controles se basarán en inspecciones de ganaderías e instalaciones, revisión de documentación y análisis físico-químicos y organolépticos de la materia prima y de los quesos.

En las instalaciones inscritas en los registros del órgano de control, se podrán producir otros tipos de quesos diferentes de los protegidos por la denominación de origen protegida “Cebreiro”, siempre y cuando por su forma y/o características no den lugar a confusión con los quesos amparados.

Con carácter general, las instalaciones que posean otras líneas de producción distintas de la del producto amparado lo harán constar expresamente en el momento de su inscripción y se someterán a las inspecciones establecidas en el Manual de Calidad para controlar estos productos y garantizar en todo caso, el origen y la calidad de los amparados por la denominación de origen protegida.

### **Certificación.**

Todos y cada uno de los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida “Cebreiro” llevarán un precinto de garantía, etiqueta o contraetiqueta numerada, que será controlada, suministrada y expedida por el órgano de control de acuerdo con las normas recogidas en el Manual de calidad.

Cuando se compruebe que los quesos no se han obtenido de acuerdo con los requisitos de este Pliego de condiciones y los que se recojan en el Manual de calidad, o presenten defectos o alteraciones sensibles, no podrán



comercializarse bajo el amparo de la Denominación de Origen Protegida “Cebreiro”

En todo caso, la comercialización de estos quesos no amparados por la Denominación de Origen deberá realizarse bajo la supervisión del órgano de control y de manera que se evite en todo momento su confusión con el producto con derecho al uso de la denominación de origen.

## **E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO**

Las técnicas empleadas en la manipulación de la leche y de los quesos, así como el control de los procesos de producción, elaboración, maduración y conservación, se ajustarán a la legislación vigente y a las prácticas tradicionales, con el objeto de obtener productos de la máxima calidad, conservando las características tradicionales de los quesos amparados por la denominación de origen protegida “Cebreiro”.

Para la elaboración del queso protegido por esta denominación se empleará leche entera, procedente del ordeño de vacas de las razas rubia gallega, pardo alpina, frisona o de sus cruces entre sí, pertenecientes a explotaciones inscritas en el correspondiente registro del órgano de control, siempre que hayan sido saneadas en el período establecido al efecto, lo cual se acreditará mediante las hojas de saneamiento de la explotación.

La leche utilizada debe cumplir las siguientes condiciones:

- a) No contendrá calostros, ni conservantes, ni inhibidores o productos medicamentosos que puedan incidir en la elaboración, maduración, curado o conservación del queso.
- b) En su composición cumplirá los mínimos legalmente establecidos, siendo en cualquier caso una leche entera.



- c) Con relación a la calidad y composición de la leche, deberá cumplir la legislación higiénico-sanitaria vigente y ser apta para la fabricación de queso.
- d) Se prohíbe todo tipo de estandarización.

El ordeño se hará en condiciones que garanticen la obtención higiénica de la leche, cumpliéndose lo establecido al respecto en la legislación vigente.

La leche se conservará convenientemente de acuerdo con los requisitos establecidos en la legislación vigente, para evitar el desarrollo de microorganismos y la contaminación medioambiental.

La recogida y el transporte se organizarán y realizarán en las mejores condiciones higiénicas posibles, bien en cisternas isotérmicas o frigoríficas bien mediante cualquier otro sistema que garantice que la calidad de la leche no se deteriore.

El órgano de control vigilará y verificará la obtención, conservación, recogida y transporte de la leche, pudiendo establecerse en el Manual de Calidad normas que garanticen que estas operaciones se realizan sin que disminuyan sus cualidades higiénico-sanitarias y, en todo caso, con carácter complementario a lo establecido en esta materia por la normativa vigente.

Antes de iniciar el proceso de elaboración, la leche será sometida a un tratamiento de pasteurización, que deberá aplicarse de acuerdo con las condiciones establecidas en la legislación vigente.

La elaboración del queso se ajustará a lo dispuesto en la legislación vigente.

El proceso de elaboración será el siguiente:

#### 1.- Coagulación.

La coagulación de la leche se provocará con cuajo animal y fermentos lácticos siguiendo las prácticas tradicionales, o con otros enzimas coagulantes



autorizados por la legislación vigente y expresamente permitidos en el Manual de Calidad.

Se potenciará la recuperación y el uso de cepas autóctonas.

La leche se cuajará a temperaturas en el entorno de 26 a 30 grados centígrados, utilizando las dosis de cuajo necesarias para que el tiempo de cuajado no sea inferior a 60 minutos.

## 2. Corte de la cuajada.

La leche cuajada obtenida será sometida a cortes, hasta obtener bloques de unos pocos cm de lado, de acuerdo con el criterio y el saber hacer de cada quesero.

## 3.-Desuerado.

Tras el corte se hace un primer desuerado en la propia cuba. Luego la leche cuajada se introduce en sacos de tela que se cuelgan para que se produzca un segundo desuerado. El desuerado en los sacos puede luego completarse en un escurridor de acero.

## 4.-Amasado y salado.

Finalizado el desuerado la leche cuajada se somete a un amasado hasta dejar una pasta uniforme y de tacto arcilloso.

El salado se realiza al mismo tiempo que el amasado, utilizándose únicamente cloruro sódico.

## 5.-Moldeado y prensado.

Finalizada la operación anterior, la masa se introduce en moldes con paños. Los moldes serán de dimensiones adecuadas para conseguir el tamaño y forma propias de estos quesos.





Una vez llenos los moldes, son sometidos al prensado final durante un tiempo variable en función de la presión que se le aplique y del tamaño de las piezas.

Terminado el prensado, los quesos se sacan de los moldes y se ponen en cámara frigorífica a una temperatura comprendida entre los 2 °C y los 6 °C durante un tiempo mínimo de una hora. Pasado ese tiempo, los quesos que se comercialicen como frescos podrán salir el mercado.

#### 6.- Curado (Opcional).

El proceso de curado, de realizarse, se hará en locales con una humedad relativa entre el 60 y el 95 % y una temperatura inferior a 15 °C. El periodo mínimo de curado será de cuarenta y cinco días a contar desde el cuajado de la leche. Los quesos con estas características indicarán en su etiquetado expresamente la mención *curado*.

Para la elaboración de quesos amparados por la denominación de origen protegida “Cebreiro” queda prohibido:

- a) Utilizar cualquier tipo de caseinatos, leche en polvo, materias grasas incluida la mantequilla, así como cualquier tipo de aditivos, incluso los autorizados legalmente cuando no estén expresamente recogidos en el Manual de calidad.
- b) Cualquier manipulación que tienda a modificar las características naturales de la corteza del queso.

A los efectos de salvaguardar la calidad del producto y su trazabilidad, los quesos protegidos deberán ser comercializados, con carácter general, en piezas enteras y en los envases autorizados.

No obstante, se podrá autorizar la comercialización en porciones, e incluso el troceado en el punto de venta, siempre que se establezca para tal efecto el adecuado sistema de control que garantice la procedencia del producto, su



origen y calidad, así como su perfecta conservación y correcta presentación al consumidor, evitando cualquier posibilidad de confusión.

## F) VÍNCULO CON EL MEDIO

### Histórico

El origen de estos quesos se atribuye a los primeros monjes que se instalaron en el poblado del Cebreiro -punto de entrada del Camino francés en Galicia y principal vía de peregrinación a Santiago- para atender al hospital que se construyó para satisfacer las necesidades de los peregrinos. La opinión más generalizada es que fue fundado a finales del siglo IX por San Giraldo, Conde de Aurillac, y esos monjes vinieron de Francia trayendo con ellos la receta de este queso. A lo largo de los siglos, los peregrinos degustaron el queso en las montañas del Cebreiro y lo dieron a conocer por toda España, Europa e incluso en otros continentes.

Los datos históricos más antiguos que se conocen referidos al queso del Cebreiro son del siglo XVIII. Muchos de ellos aparecen recopilados en el libro *“Estudios dieciochistas”* del autor Antonio Meijide Pardo (1995), que recoge una extensa bibliografía del queso del Cebreiro. Particularmente interesante es el contenido del apartado titulado *“Remesas de queso de O Cebreiro a la Corte de Lisboa en tiempos de Carlos III”*.

En dicho capítulo se recogen datos documentados en el Archivo Histórico Nacional y en el Archivo General de Simancas, que permiten esbozar curiosos apuntes relativos al despacho, con periodicidad anual del queso elaborado en el Cebreiro para su consumo por la Casa Real del país vecino durante el reinado de Carlos III.

Así, se recoge:



*“En el siglo XVIII hizo acto de presencia, por especial encargo de la Corona, un curioso surtido de ciertos productos de Galicia con destino a las mesas reales de España y Portugal. No solo se realizan, por ejemplo, envíos de pescado (fresco, curado y escabeche) al palacio segoviano de la Granja, sino que se surtía también a la Corte de Lisboa del afamado queso elaborado artesanalmente en la tierra lucense del Cebreiro. Ambos tipos de abasto periódico, no comercializado y con carácter estacional (pescado durante el verano y queso en el invierno), adquieren notable entidad durante el reinado de Carlos III”.*

Como notas más destacadas de tan peculiar tráfico, cabe señalar que el queso se confeccionaba en sus domicilios por los aldeanos de la comarca (mujeres principalmente) a partir de noviembre. Las remesas consistían siempre en dos docenas de quesos. Se efectuaba con la más ajustada regularidad en la última quincena del año, aprovechando para su mejor conservación la frialdad estacional, para ser entregados en la primera quincena de enero a la reina de Portugal.

La principal fuente informativa sobre esta costumbre la encontramos en la correspondencia intercambiada entre los ministros de Hacienda y Estado, el embajador de España en Lisboa y el Administrador General de Rentas Provinciales de Galicia, que tenía a su cargo la tarea de gestionar la adquisición del producto en el Cebreiro, darle salida para Lisboa y sufragar éste y otros gastos.

Así, se conserva una carta de 1770 del embajador, marqués de Almodóvar, al ministro de Hacienda, Miguel de Múzquiz, con el siguiente contenido:

*“Paso a noticia de V.Y. que habiendo recibido 24 quesos del Cebreiro enviados por D. Manuel de España, administrador general de Rentas en Santiago, siguiendo la orden que a este fin le comunicó V.Y., hice prontamente la presentación de ellos en nombre de S.M., a la Reyna Fidelísima. Los halló tan buenos como los prometía el cuidado con que se*



*manejó el encargo, y estimándolos mucho, S.M.F. me previno manifestase desde luego su agradecimiento al Rey Nuestro Señor.”*

Al objeto de gestionar “in situ” las compras y cerciorarse de la buena calidad del artículo, existía una persona encargada a tal efecto por el ministerio de Hacienda. Durante muchos años fue uno de estos comisionados Manuel Saavedra, cura párroco de Santa María de Vilabella (concello de Triacastela). En el otoño de 1785, puesto que se va acercando el tiempo de fabricar los quesos que anualmente se presentan, a nombre de S.M. Católica, a la Reina Fidelísima de Portugal, y sabedor de que el conde de Lerema sustituiría a Múzquiz en la cartera de Hacienda, el comisionado Saavedra inquiriere del nuevo ministro le confirme si debe continuar, como en años anteriores, al servicio de referido abasto, en cuyo caso efectuaría las medidas conducentes con la debida antelación para el mejor desempeño de su comisión.

Con fecha de 10 de noviembre, desde San Lorenzo del Escorial, Lerena le respondía afirmativamente:

*“...puede Vuesa merced disponer, desde luego, que con el mayor cuidado se hagan las dos docenas de quesos del Cebrero que S.M. regala anualmente a la Reyna Fidelísima de Portugal; y luego que se concluyan y estén en sazón correspondiente, avise Vuesa Merced al Administrador General de Rentas Provinciales de ese Reyno, para que los dirija a Lisboa en la forma acostumbrada”.*

En cuanto al itinerario seguido en el transporte del apreciado láctico desde las cumbres de aquella comarca lucense, por donde penetra el viejo Camino de Santiago en tierra gallega, la primera etapa de recorrido solía rematar en la ciudad xacobeá. Aquí se hacía, por las autoridades de Rentas, un preciso examen sobre la calidad del producto y su envoltorio, con otros trámites para la realización del viaje a Lisboa, vía Tui y Oporto, cuya duración no solía exceder de 15 días. Se disponía seguidamente de la salida del artículo, transportado por la caballería de un arriero profesional, al que siempre acompañaba, para mayor



resguardo, un subalterno armado de las reales rentas. Solo a partir de 1787 se advierte que esta expedición no pasaba por Santiago, si no que partía directamente desde el Cebreiro, vía Castilla, lo que significaba un ahorro de muchos km de viaje.

Además de esta costumbre de agasajo a la reina de Portugal, diversos documentos de los siglos XVIII y XIX acreditan igualmente la notoriedad que tenía el queso del Cebreiro en esa época. A modo de ejemplo citamos los siguientes:

- **Año 1750:** En el libro *“Historia General del reino de Galicia”*, de 1750 y reeditado en México en 1847, se recoge que estos quesos *“son en los mejores gustos los más delicados del mundo”*.
- **Año 1762:** Según el arancel de precios fijados por el Concello de A Coruña, en el mercado de esta ciudad se vendía la libra gallega de queso del Cebreiro a razón de 12 reales y 12 maravedíes; este es un precio casi igual al de los importados de Holanda, Flandes e Inglaterra, cuya cotización era de 12 reales y 28 maravedíes.
- **Año 1767:** Consta en un informe sobre cultivos de montes, presentado a la Academia de Agricultura de Galicia, como las montañas cebreiregas *“ampan la comodidad de la vida de sus habitantes con felices cosechas de exquisito centeno, mucha cría de ganados y abundancia de manteca y queso.”*
- **Año 1786:** Como recurso más primordial de esta comarca, el ilustre polígrafo coruñés Cornide enfatiza la *común grangería* de ganados, de cuya carne los lugareños hacen sabrosísima cecina y de su leche obtienen el apreciado lácteo que lleva su nombre.
- **Año 1793:** En la publicación *“El Correo mercantil de España y sus Indias”*, de fecha 15 de agosto, se recoge, refiriéndose a estos quesos, que comportan *“uno de los artículos que contribuyen a aumentar el*



*comercio activo de Galicia” por su exportación a ambas Castillas, y particularmente a Madrid, y gozan de una estimación similar a los de las “Montañas de Burgos y de la Provincia de la Mancha”.*

- **Año 1850:** Neira de Mosquera, en el llamado Semanario Pintoresco Español manifiesta que este queso preparado por la ruralía cebreirega se forma, “entre pedazos de un lienzo que podría competir con el empleado en las velas de las embarcaciones” y cuya granulosa textura le hace presentar “la informe exterioridad de una elaboración salvaje”.
- **Año 1852:** El economista e ilustrado lucense Vázquez de Parga (conde de Pallares) asevera en el “*Informe presentado a la Junta de Agricultura de la provincia de Lugo*”, que “*por su peculiar elaboración, muy bien podrían rivalizar estos quesos frescos y grasos con los franceses de Brie y Marolles o con los suizos de Neufchatel*”.

Acudiendo ya a referencias bibliográficas más recientes, en el libro “*Geografía General del Reino de Galicia*” (1936) en el apartado de ganadería, redactado por el ilustre veterinario Rof Codina, se recoge la siguiente información relativa al queso del Cebreiro:

*“Es otro tipo de queso gallego muy estimado. Su centro de producción son las montañas del Cebreiro, y el municipio más renombrado por sus quesos es el de Pedrafita do Cebreiro.”*

A continuación, hace una descripción de las características de estos quesos y de su forma de elaboración.

Posteriormente, y ya en los años sesenta del pasado siglo, Carlos Compañé Fernández, estudioso de los quesos españoles en general y gallegos en particular, publicó diversos trabajos –“*Mejora de los quesos gallegos*” (1965), “*La fabricación de los quesos en Galicia*” (1966), entre otros- en los que se hace un amplio estudio de estos quesos, en el que se incluyen análisis químicos y



bacteriológicos. Podríamos decir que son los primeros estudios científicos sobre los mismos.

En el *“Inventario Español de Productos Tradicionales”*, publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en 1996, se recoge, en el capítulo dedicado a los quesos, una amplia información sobre el queso del Cebreiro, con datos sobre sus características, su forma de elaboración, su historia y su importancia económica.

Como reconocimiento a su tradicionalidad, por Orden de 16 de abril de 1991, de la Consellería de Agricultura, Ganadería y Montes de la Xunta de Galicia, se reconoció la denominación “Producto gallego de calidad” para el queso del Cebreiro y se nombró a su órgano rector provisional. Posteriormente, por Orden de la misma Consellería, de 22 de marzo de 1996, se aprobó el reglamento de esta denominación. Después, esta figura desapareció tras la aprobación de la normativa comunitaria sobre denominaciones de origen e indicaciones geográficas.

## **Natural.**

## **Orografía**

El área geográfica amparada por la D.O.P. “Cebreiro” constituye una de las zonas más accidentadas de Galicia. La mayor parte del territorio se encuentra a altitudes superiores a los 600 metros, ascendiendo paulatinamente hacia el Este hasta superar los 1.800 metros las cotas más elevadas.

En la parte más septentrional nos encontramos con un sector de montaña formado por un cordal montañoso central que, de manera ascendente, conecta los valles transversales que forman el municipio de Baleira con las tierras altas de A Fonsagrada. Este cordal montañoso, elevado y de difícil acceso es, en realidad, un gran interfluvio que separa la cuenca del Eo de la



del Navia, ambos en dirección al Cantábrico. Se trata, por tanto, de una prolongación montañosa de las tierras cantábricas hacia Galicia.

Continuando hacia el sur alcanzamos el sector oriental de las montañas lucenses, al pie de la elevada Sierra de Ancares, en el que se abre un profundo surco de origen tectónico, discurriendo por su fondo el curso alto del río Navia. A esta corriente fluvial vierten innumerables ríos y arroyos, que desde las montañas circundantes aportan sus aguas al colector principal. Se forma así una clara unidad de relieve, abierta hacia las tierras asturianas al Nordeste, y cerrada por un círculo montañoso continuo, en el que también tienen su nacimiento corrientes fluviales de la cuenca del Miño, como es el caso del río Neira que abre un encajado valle al atravesar el término de Baralla, antes de discurrir por la meseta de Lugo. Dentro de esta unidad de relieve, perfectamente individualizada, se inscriben los términos de Navia de Suarna, Becerreá, As Nogais y Cervantes. A ellos se suma el valle del río Neira, en el término de Baralla, y el del río Santalla en Triacastela, afines a las características geográficas de esta comarca, formando pequeñas cuencas intramontañosas.

La línea de cumbres de Pedrafita do Cebreiro hacen de divisoria de aguas entre los cursos que van al Sil y los que van al Navia. A partir de aquí y hacia el Sur nos encontramos con el término de Folgoso do Courel, perteneciente ya a la comarca de Quiroga. La orografía de este municipio es extremadamente accidentada, con estrechos valles encajonados entre laderas que en algunos casos rozan la verticalidad y coronados por una sucesión de cumbres con alturas que llegan a superar los 1.600 metros. Desde el punto de vista hidrográfico, el Lor, afluente del Sil es la principal arteria fluvial hacia la que drenan otras arterias secundarias como el Lourenzá, Carballido, Laruda, Pequeño y Reforesta.





## Suelo

Desde el punto de vista edafológico, la comarca presenta poca homogeneidad, consecuencia de la diversidad del material litológico de base.

Ateniéndonos al material de partida, podemos clasificar los suelos de la zona del siguiente modo:

**Suelos sobre losas y cuarcitas:** Se integran en este grupo un conjunto de materiales sedimentarios con bajo grado de metamorfismo que presentan niveles con distintos contenidos en cuarzo y minerales micáceos. Aparecen repartidos a lo largo de prácticamente todo el territorio.

Estos materiales se caracterizan por la presencia de un elevado contenido en minerales de alteración difícil y lenta, lo que unido a su textura de losa, facilita los procesos de descamación. Las fuertes pendientes y las rigurosas condiciones climáticas existentes, originan la presencia de suelos continuamente rejuvenecidos y de muy escaso espesor, excepto al pie de las laderas, donde se produce la acumulación de sedimentos.

**Suelos sobre materiales carbonatados:** Esta formación se presenta formando estrechas bandas de dirección noroeste-sureste, sobre todo en los municipios más meridionales de la zona. Las calizas se presentan frecuentemente alternando con estratos dolomíticos o con losas

**Suelos sobre materiales graníticos:** Aparece un único afloramiento granítico al noroeste del municipio de Cervantes (granito de Ancares), que se interna ligeramente al sur del municipio de Navia de Suarna.

**Suelos sobre materiales sedimentarios:** Se localizan en pequeñas zonas de acumulación de materiales aluviocoluviales. Su horizonte superficial es de tipo ócrico u úmbrico y las condiciones de acidez, cambio de cationes y



composición mineralógica son similares a las de los materiales de losa del contorno.

## Clima

La zona amparada por la D.O.P. “Cebreiro” presenta un clima oceánico de montaña. Se caracteriza por la fuerte degradación de la influencia marítima y por la acentuación de las características continentales. Esto se traduce en una elevada oscilación térmica, resultante de temperaturas suaves en verano y mucho más rigurosas en invierno, siendo frecuentes las precipitaciones en forma de nieve. La continentalización del clima no se refleja en el régimen pluviométrico, debido fundamentalmente a la altitud del territorio.

En definitiva, el clima de esta comarca supone una importante limitación para las actividades agrícolas. Una gran parte del territorio, por encima de los 1.000 metros de altitud, presenta un régimen de temperaturas que podría caracterizarse como “muy frío”, dentro de lo que son las condiciones generales para Galicia. El período libre de heladas es inferior a 5 meses. El tipo de invierno es el “Trigo”(Ti), es decir, el de temperaturas más bajas dentro de la escala de tipos existente en Galicia, y lo mismo puede decirse respecto al tipo de verano “trigo menos cálido” (t)

A medida que se desciende en altitud se suavizan ligeramente las temperaturas, de manera que por debajo de los 1.000 metros el período libre de heladas aumenta hasta alcanzar los 8 meses o incluso más en las zonas más bajas. En todo caso, tanto el tipo de verano como el de invierno no varían del señalado anteriormente, lo que indica que en ninguna parte del territorio cabe pensar en un desarrollo eficaz de cultivos más exigentes que el trigo.

Como consecuencia de las desfavorables condiciones del medio, no existe ningún cultivo que se produzca de manera intensiva de cara al mercado.



Las tierras cultivadas se dedican mayoritariamente a los cultivos herbáceos, dentro de los cuales los forrajes y los cereales son los más extendidos.

La actividad ganadera es fundamental para la economía de la zona debido a que las condiciones climáticas, edáficas y orográficas le son menos hostiles que a la agricultura, por la presencia de buenos prados naturales y pastos (aunque sobre superficies reducidas), por la posibilidad de aprovechar como pastos las numerosas superficies de montes y por la adaptación del ganado a los rigores climáticos.

Con el transcurso de los años el ganado bovino tanto de orientación láctea como cárnica, ha ido adquiriendo mayor importancia en la economía familiar, pasando de ser una ganadería de subsistencia, complemento de la agricultura, a erigirse como actividad principal de las explotaciones. Actualmente, los cultivos se destinan fundamentalmente a la producción de alimentos para el ganado, habiéndose incrementado tanto la proporción de cultivos forrajeros como la superficie destinada a prados y pastizales.

### **Relación causal entre el medio geográfico y las características específicas del producto.**

El área geográfica de producción del queso “Cebreiro” se caracteriza, por lo tanto, por la presencia de numerosos valles encajados entre montañas en los que abundan los prados y pastizales hasta el punto de que son elemento fundamental de su paisaje.

Este medio geográfico singular incide en las características diferenciadoras del queso “Cebreiro” a través de diversos factores:

- a) En primer lugar, como ya se apuntó, el medio geográfico es favorable para el crecimiento de abundantes pastos de primera calidad.
- b) Además, la producción láctea está basada en pequeñas explotaciones familiares en las que se hace un manejo tradicional del rebaño, con



importante presencia todavía de ejemplares de razas autóctonas (Rubia Gallega y Pardo-Alpina) y en las que la alimentación se realiza fundamentalmente a base de los forrajes producidos por la propia explotación, aprovechados, cuando la climatología lo permite, mediante pastoreo.

Los alimentos concentrados, adquiridos fuera de la explotación, se utilizan únicamente en aquellas situaciones de carencia alimentaria, como complemento para cubrir las necesidades energéticas del ganado. Este modelo tradicional, en el que la adquisición de insumos fuera de la explotación está limitada al máximo, facilita la viabilidad económica de estas pequeñas granjas familiares.

Las características de estas explotaciones hacen que la leche producida tenga unas condiciones de calidad óptimas para la elaboración de los quesos. Está científicamente probado que estos sistemas de producción y alimentación del ganado de una forma más natural proporcionan a la leche una mejora en su calidad nutricional, debido a la mayor acumulación de CLA (ácido conjugado linoléico) y de ácidos grasos omega-3 en su perfil lipídico, ya que a medida que los animales consumen más pastos, se incrementa el contenido de estas grasas dietéticamente favorables, lo que también repercute en las características de los quesos elaborados.

c) Por último, los productores de la región atesoran una larga tradición en la elaboración de este tipo de quesos, de características absolutamente singulares –a destacar su peculiar forma tradicional de “gorro de cocinero”, que permite su inmediata identificación-, habiendo conseguido que sus productos alcancen un merecido prestigio y reconocimiento entre los consumidores.



## G) ESTRUCTURA DE CONTROL

Nombre: Agencia Gallega de la Calidad Alimentaria

Dirección: Avda do Camiño francés nº 10, baixo. 15703-Santiago de Compostela

Teléfono: 881-997279

Fax: 981-546676

E- mail: [agacal.certificacion@xunta.gal](mailto:agacal.certificacion@xunta.gal)

## H) ETIQUETADO

Los quesos comercializados bajo el amparo de la Denominación de Origen Protegida “Cebreiro” deberán llevar, tras su certificación, la etiqueta correspondiente a la marca propia de cada elaborador y una contraetiqueta de codificación alfa-numérica con numeración correlativa, autorizada y expedida por el órgano de control, con el logotipo oficial de la Denominación de Origen Protegida.

Tanto en la etiqueta comercial como en la contraetiqueta figurará obligatoriamente la mención Denominación de Origen Protegida “Cebreiro”. Además, en el queso “Cebreiro” curado se incluirá este término de forma destacada, para distinguirlo del producto fresco, que es la forma más habitual y característica de comercialización.

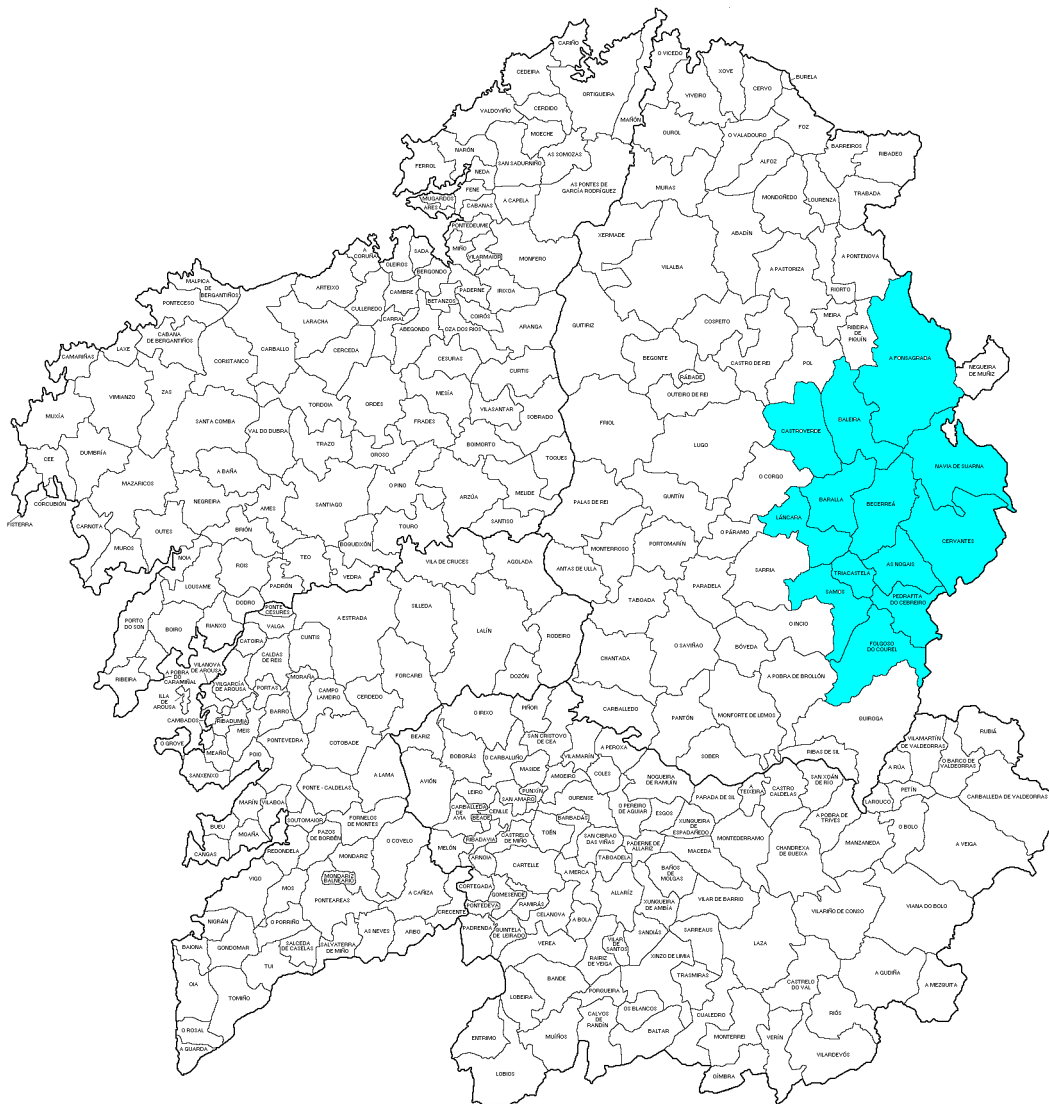


## SITUACIÓN DE GALICIA EN LA UNIÓN EUROPEA





# AREA GEOGRÁFICA DE LA D.O.P. CEBREIRO





## LOGOTIPO DE LA D.O.P. CEBREIRO

