

Alimentación

[Ir a Inicio](#)

Temas

Industria agroalimentaria

Ley 12/2013, de 2 de agosto, de medidas para mejorar el funcionamiento de la cadena alimentaria

Ley 13/2013, de Fomento de la Integración Asociativa

Interprofesionales y contratos agroalimentarios (tipo)

Consumo y comercialización y distribución alimentaria

Calidad agroalimentaria

Calidad alimentaria

Calidad diferenciada

Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.)
Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P.)

Especialidades Tradicionales Garantizadas

Acuerdos Lácteos

Estrategia "Más alimento, menos desperdicio"

Frutas y verduras de temporada

Producción ecológica

Promoción alimentaria

Laboratorios agroalimentarios

Programa de Alta Formación para Gestores de Empresas de la Cadena Agroalimentaria

Días mundiales y fechas destacadas

Servicios

Ayudas y subvenciones

Campañas

Estadísticas

Formación, congresos y jornadas

Legislación

Organismos y organizaciones

Participación pública

Planes y estrategias

Publicaciones y documentación

Preguntas frecuentes

Enlaces de interés

[Ir a Inicio](#)

I.G.P. Queso Los Beyos

 [Imprimir](#)  [Descargar en PDF](#)

 [Ayuda](#)

Descripción



Quedan amparados los quesos elaborados con leche de vaca, de oveja o de cabra, cruda o pasteurizada, sin mezclar, de coagulación láctica, madurados durante un período mínimo de 20 días, o 60 días en el caso de que se elaboren con leche cruda; que cumplen con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones.

De forma cilíndrica, con caras planas o ligera concavidad, tiene una altura de 6 a 9 cm, un diámetro de 9 a 10 cm y un peso de 250 a 500 gramos. Su corteza es fina, rugosa, de color que varía entre amarillo cremoso o amarillo pálido y pardo claro. La pasta es de semidura a dura, cerrada, sin ojos fermentativos y escasa presencia de aberturas de origen mecánico, quebradiza o desmenuzable al corte, blanca en los de leche de cabra y marfil o amarillo pálido en los elaborados con leche de oveja y de vaca. La textura es firme. Posee olor y aroma suaves, más intensos en el queso de oveja y de cabra, y sabor suave, más intenso en los quesos de oveja, con ligeros toques a ovino y caprino, en quesos de oveja y de cabra; poco salado y ligeramente ácido, agradable y equilibrado.

Zona Geográfica

La zona geográfica delimitada, para la elaboración y maduración, de los quesos amparados por la IGP «Queso Los Beyos», está constituida por los municipios de Oseja de Sajambre, Amieva y Ponga; el primero corresponde administrativamente a la Comunidad Autónoma de Castilla y León y los de Ponga y Amieva a la del Principado de Asturias.

Fases específicas que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Todas las fases de elaboración, incluida la maduración, se llevan a cabo dentro del área geográfica delimitada.


Etiquetado

Los quesos comercializados bajo el amparo de la IGP llevarán, además de la etiqueta propia de cada elaborador (etiqueta comercial), una etiqueta numerada como garantía de identidad del producto; en ella deben figurar las menciones «Indicación Geográfica Protegida» y «Queso Los Beyos» así como el logotipo de la IGP. En la etiqueta comercial se indicará, en letras mayúsculas, la especie de la que procede la leche utilizada en la elaboración del queso con el objeto de evitar la posible inducción a error al consumidor.

Dirección de contacto

marino@coass.es

Normativa Vigente

 [Inscripción en el Registro Comunitario por Reglamento de Ejecución UE 1110/2013 de 5 de noviembre de 2013 \(DOUE L298/23 de 8.11.13\)](#)

 [Pliego de Condiciones](#)

 [Publicación de la solicitud de Registro y el Documento Único \(DOUE C 60/06 de 01.03.2013\)](#)

 [Volver arriba](#)


Noticias sobre Alimentación

14/08/2017

[La patata aumenta su presencia en la cesta de la compra, con un consumo medio de 30,19 kilos por persona y año](#)

04/08/2017

[Aumenta el consumo de agua envasada en los hogares españoles: 60,71 litros por persona y año](#)

 [Noticias sobre Alimentación](#)

[Ver todas las noticias](#)

Siempre es momento de comer más fruta