

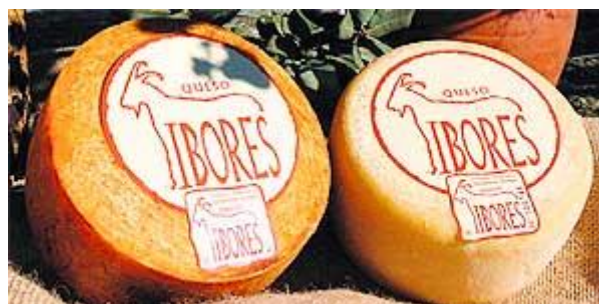
La leche empleada en la elaboración de los quesos con **Denominación de Origen Queso Ibores** procede **de cabras de las razas Serranas, Veratas, Retintas** y sus cruces. Las explotaciones ganaderas se realizan en régimen semiextensivo o extensivo, aprovechando la cubierta vegetal que proporciona esta zona de bosque mediterráneo, y revalorizando estos pastos.



Las ganaderías caprinas de las **comarcas extremeñas Ibores, Villuercas, La Jara y Trujillo** en el Sureste de la **provincia de Cáceres**, han estado tradicionalmente ligadas a una economía de autoconsumo familiar. Tanto el ganadero como su familia eran los encargados del ordeño que se realizaba siempre de un modo manual y el excedente de leche se transformaba en queso, utilizando procedimientos artesanos, que fueron transmitiéndose de generación en generación, empleando cuajo natural, el esprimigio para el desuerado, los cinchos de madera de castaño para el

moldeado, etc. Las producciones eran pequeñas, para consumo familiar y local. Eran ganaderías muy vinculadas al arrendamiento de tierras, con condiciones de infraestructuras, electricidad y comunicaciones muy deficitarias.

Hoy en día el ordeño del ganado es mecánico, hay tanques de frío para la conservación óptima de la leche hasta su traslado a la quesería, etc. Todo ello unido a la mejora comunicaciones comarcales, se ha traducido en un incremento de la producción, y en unas mejores condiciones, tanto higiénicas y sanitarias de las ganaderías y de la leche, como de su traslado a las industrias elaboradoras.



El **Queso Ibores con Denominación de Origen** se elabora con leche cruda de **cabra** de las razas citadas anteriormente. Ello implica el

mantenimiento de unos controles rigurosos de las ganaderías y de las queserías inscritas, y la necesidad de un período de maduración mínimo de 60 días. Existen queserías artesanales de pequeña capacidad de producción, que solamente elaboran queso con la leche procedente de su propia ganadería, y cuyo producto se puede considerar "**Queso Ibores Artesano**", necesitando un período de maduración de 100 días como mínimo.

Las condiciones de elaboración también han experimentado un cambio notable. Se han construido nuevas queserías con gran capacidad de producción, y han aprovechado los conocimientos artesanos tradicionales que confieren a este queso su peculiar aroma y sabor, complementándolos con modernas instalaciones y tecnología (mecanización del proceso productivo, cubas de cuajado, dosificadores automáticos, máquinas de prensado, etc.), para producir **Queso Ibores** con las mejores garantías sanitarias y de calidad.

El **Queso Ibores**, es un queso graso, elaborado exclusivamente con leche cruda obtenida de cabras sanas, de las ganaderías inscritas, que presenta las siguientes características:

- Limpia y sin impurezas.
- Exenta de calostros, o productos medicamentosos, conservantes, etc., que puedan influir negativamente en la maduración y conservación del queso, así como en las condiciones higiénicas y sanitarias del mismo.

Características del queso de la Denominación de Origen Queso Ibores al término de su maduración:

Características físicas del Queso Ibores.-

De forma cilíndrica, con caras sensiblemente planas y superficie perimetral planoconvexa, su altura oscila entre 5 y 9 centímetros, con un diámetro de 11 a 15 centímetros y con un peso entre 650-1.200 gramos.

Su corteza es lisa y semidura, cuyo color natural es amarillo céreo a ocre oscuro, siendo tradicional la presentación pimentonada, así como untados en aceite, pudiendo presentar diversas coloraciones, -producto de los distintos mohos-, desde el grisáceo en corteza natural, a rojo anaranjado en los pimentonados, hasta ocre amarillo en los quesos untados en aceite.



La pasta es de color blanco marfil, semidura, de textura suave, mantecosa y húmeda, entre friable y elástica, presentando ojos pequeños, poco abundantes y desigualmente repartidos.

Características químicas.-

Grasa mínima del 45% sobre extracto seco.
Extracto seco mínimo del 50%.
pH de 5,0 a 5,5 Proteína total sobre extracto seco mínimo 30%. CINA: 4% como máximo.



Características organolépticas.-

Aroma de suave a moderado, a queso de cabra elaborado con leche cruda.

Sabor franco característico, mantecoso, ligeramente ácido, moderadamente picante, algo salado, suavemente caprino en el retrogusto, y muy agradable al paladar.

El queso se elaborará y madurará en queserías inscritas en el Registro de Queserías del **Consejo Regulador de la D.O. Queso Ibores**. Al igual que las ganaderías, las queserías serán inspeccionadas y se realizarán controles por el Consejo Regulador. Además el producto final será sometido a análisis físico-químicos, microbiológicos y organolépticos periódicos, para poder garantizar el cumplimiento de los requisitos exigidos, su calidad, formato externo, aroma y sabor característicos. Finalizados todos los controles, el producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada por una contraetiqueta numerada y suministrada exclusivamente por el Consejo Regulador.

Conservación del Queso Ibores.-

El queso es un alimento en continuo proceso de transformación, por lo que no debe guardarse en lugares donde la temperatura sea superior a 25°C. Tampoco es muy conveniente guardarlo a temperaturas muy frías. El **Queso Ibores** debería almacenarse a unos 8-12°C, con una humedad aproximada del 90%. Es decir, deben estar en un lugar ventilado y húmedo, evitando las variaciones bruscas de temperatura. También es conveniente envolverlos en plástico fino transparente para evitar que se reseque, pero no demasiado apretado para que no se forme moho en la superficie. Para su mejor consumo se recomienda sacarlo de la cámara frigorífica 1 ó 2 horas antes para que se temple, favoreciendo así sus características organolépticas.