



La Denominación de Origen Idiazabal cumple 30 años

Y lo ha celebrado con un acto en Vitoria en el que se ha querido trasladar el agradecimiento a toda la sociedad por el calor y la cercanía hacia un producto milenario.

3 de octubre de 2017.- La Denominación de Origen Idiazabal nació en Octubre de 1987 para defender a los auténticos elaboradores de queso Idiazabal, y garantizar a las personas consumidoras su origen -País Vasco y Navarra- y su calidad.

La Denominación controla el origen de la leche y la calidad del queso, tanto desde el punto de vista físico-químico y sanitario (pureza de la leche, no caben mezclas, grasa, bacterias patógenas, etc.), como gustativo, para lo que existe un Comité de Cata que reúne a un grupo de degustadores cuya experiencia permite controlar las características típicas de este queso tanpreciado.

El Consejo Regulador vela, además, porque se cumplan todos los requisitos, certificando el producto a través de la banda roja y el sello de su etiqueta.

Las principales garantías de la Denominación son que la zona de producción y elaboración de la leche y el queso es el País Vasco y Navarra, salvo los municipios que integran el Valle del Roncal; que el queso se elabora únicamente con leche de oveja Latxa y Carranzana, sin mezcla alguna y sin pasteurizar; que tiene una maduración mínima de dos meses; que su contenido mínimo de materia grasa frente al extracto seco es del 45%; que supera las pruebas de tipo sanitario y organoléptico; y que lleva la corteza numerada. Sólo si un queso cumple estos requisitos podrá llevar el distintivo de la marca Idiazabal -banda y escudo- en su etiqueta.

NOTA DE PRENSA

