

CAPITULO III

ELABORACIÓN Y MADURACIÓN

Artículo 8.-

La elaboración y maduración del queso amparado por la Denominación, deberá efectuarse en instalaciones adecuadas situadas dentro de la zona de producción de leche delimitada en el artículo 5 de este Reglamento.

Artículo 9.-

Las técnicas empleadas en la manipulación de la leche y de los quesos, así como el control de procesos de elaboración, maduración y conservación, se ajustará a la legislación vigente y a las prácticas tradicionales, señaladas en los artículos siguientes, con el objeto de obtener productos de máxima calidad, conservando las características tradicionales de los quesos amparados por la Denominación de Origen “ Queso Tetilla”.

Artículo 10.-

1.- Coagulación. La coagulación de la leche se provocará con extracto de cuajo animal exclusivamente y se podrán usar los fermentos lácticos siguientes: STREPTOCOCOS LACTIS, STREPTOCOCOS CREMORIS y cualquier otro que, no modificando las características de los quesos a ampara, pueda ser aprobado por el Consejo Regulador.

La temperatura de coagulación oscilará entre 28 y 32 grados centígrados, utilizándose las dosis de cuajo necesarias para que el tiempo de cuajado no sea inferior a 20 minutos ni supere los 40.

2.- Corte, lavado y recocado de la cuajada. Para que el queso adquiriera las características señaladas en el artículo 12 de este Reglamento la cuajada será sometida a los siguientes tratamientos:

Corte.- Para alcanzar la granulometría de la cuajada aproximada al tamaño de un garbanzo.

Lavado.- Con agua natural, para bajar la acidez de la cuajada hasta 4º y 6º Dornic.

Recocado.- Lavado de la cuajada con agua a temperatura superior en dos grados a la temperatura de cuajado.

3.- Moldeado.- Se hará en moldes de dimensiones y forma adecuadas para conseguir la forma característica y los tamaños que se describen en el artículo 12.

4.- Prensado.- El prensado se hará en prensas adecuadas permaneciendo en ella la cuajada durante un tiempo mínimo de tres horas a una presión variable, según el tiempo de prensado.

5.- Salado.- Se hará en salmuera, con una concentración de entre 17º y 18º Baumé, siendo el tiempo máximo de inmersión de 24 horas.

6.- Maduración.- Para que los quesos puedan ser amparados por esta Denominación, tendrán un período mínimo de maduración de siete días, contados a partir de la finalización del salado.

Artículo 11.-

Queda prohibido para la elaboración de quesos protegidos:

1.- Utilizar cualquier tipo de caseinato, leche en polvo, cualquier clase de materia grasa, incluida la mantequilla, y de aditivos no reconocidos en la legislación vigente, y entre los autorizados, los que no estén expresamente permitidos por el Consejo Regulador.

2.- Cualquier manipulación que tienda a modificar las características de la corteza.