

CAPITULO IV

CARACTERÍSTICAS DE LOS QUESOS

Artículo 12.-

1.- Al término de su maduración el “ Queso Tetilla” presentará las siguientes características básicas:

- Forma: cónica, convexo-cónica.
- Peso: de 0.5 a 1.5 Kg
- Dimensiones: La altura será superior al radio de la base e inferior al diámetro.

Máximo:

150 mm. de altura.

150 mm. de diámetro base.

Mínimo:

90 mm. de altura.

90 mm. de diámetro base.

- Corteza: Apreciable, fina y elástica, de menos de 3 mm. de espesor, color amarillo pajizo natural y sin mohos.
- Pasta: Blanda, cremosa y uniforme, con pocos ojos y regularmente repartidos; color blanco – marfil, amarillento.
- Aroma: Suave, ligeramente ácido y que en conjunto recuerda la leche de que procede.
- Sabor: Lácteo, mantecoso, ligeramente ácido y salado suave.
- Maduración: mínima siete días (en condiciones normales).
- Porcentaje de materia grasa: 45 % mínimo sobre extracto seco.
- Porcentaje en proteína: 40% mínimo sobre extracto seco.
- Porcentaje de extracto seco: 45 %.
- pH del producto terminado: (en el momento de la expedición) de 5,0 – 5,5.

2.- Los quesos deberán presentar las características relacionadas con el punto 1 de este artículo y las cualidades organolépticas típicas de los mismos, especialmente en cuanto a color, aroma y sabor. Los quesos que a juicio del Consejo Regulador no hayan adquirido esta características no podrán ser amparados por la Denominación de Origen "Queso Tetilla" y serán descalificados en la forma que se perpetúa en el artículo 36.