

## CHAPITRE IV CARACTERISTIQUES DES FROMAGES

### Article 12

1- Après son affinage le “Queixo Tetilla” présentera les caractéristiques de base suivantes :

- Forme : conique, convexe-conique.
- Poids : de 0,5 à 1,5 Kg
- Tailles : La hauteur sera supérieure au rayon de la base et inférieure au diamètre.

Maximum :

150 mm de hauteur

150 mm de diamètre base.

Minimum

90mm de hauteur

90 mm de diamètre base

- Croûte : visible, fine et élastique d’au moins trois millimètres d’épaisseur ; couleur jaune paille naturelle et sans moisissure.
- Pâte : molle, crémeuse et uniforme, avec peu de trous et régulièrement répartis; couleur blanche-ivoire, jaunâtre.
- Arôme : doux, légèrement acide qui rappelle le lait d’origine dans son ensemble.
- Goût : laitier, beurre, légèreté acide et légèrement salée.
- Affinage : sept jours minimums (dans des conditions normales)
- Pourcentage de matière grasse : 45% minimum de la matière sèche.
- Pourcentage de protéines : 40% minimum sur la matière sèche.
- Pourcentage de matière sèche de 45 à 50 %.
- pH du produit fini. : (au moment de l’expédition) de 5,0- 5,5.

2- Les fromages devront offrir les caractéristiques mentionnées dans le point 1 de cet article et les qualités organoleptiques typiques, notamment en ce qui concerne la couleur, l’arôme et le goût. Les fromages qui d’après le Conseil Régulateur ne réunissent pas ces caractéristiques ne pourront pas recevoir l’Appellation et seront disqualifiés tout comme l’indique l’article 36.