DOCUMENTO ÚNICO

«QUESO DE MÁLAGA»

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

1. Nombre

«Queso de Málaga»

2. Tipo de indicación geográfica

DOP X	IGP ☐

3. Tercer país al que pertenece la zona geográfica definida

España

4. Descripción del producto agrícola

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

04 - LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS; HUEVOS DE AVE; MIEL NATURAL; PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE

0406 - Quesos y requesón

040610 - Queso fresco (sin madurar), incluido el del lactosuero, y el requesón

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

El «Queso de Málaga» es un queso de coagulación enzimática elaborado con leche cruda o pasteurizada exclusivamente de cabras de raza Malagueña y Payoya, y se reconoce por un grabado tradicional en forma de «pleita», que recuerda al cincho de esparto que utilizaban antaño los cabreros para la elaboración de los quesos malagueños en los cortijos, con el tamaño adecuado para que los quesos presenten las formas, dimensiones y pesos descritos a continuación.

Los tipos de quesos amparados por esta DOP son: queso **fresco**, **semicurado** y **curado**. El queso **curado en aceite de oliva virgen extra** de la zona de producción.

Las características físico-químicas de los productos amparados bajo esta *DOP* serán:

1.- Características físicas:

Tipo de Queso (tratamiento de la leche)	Forma	Diámetro (cm)	Altura (cm)	Peso (g)
Fresco (Pasteurizada)	Cilíndrica, caras planas, superficie planoconvexa	8 – 21	5 – 10	210 – 3.000
Semicurado (Pasteurizada)	Cilíndrica, caras planas, superficie planoconvexa	8 – 21	5 – 10	350 – 3.000
Curado (Pasteurizada)	Cilíndrica, caras planas, superficie planoconvexa	12 – 20	5 – 10	800 – 3.000
Curado (Leche Cruda)	Cilíndrica, caras planas, superficie planoconvexa	12 – 20	5 – 10	800 – 3.000

2.- Características químicas:

Tipo de Queso (Tratamiento de la leche)	Materia grasa/ Extracto Seco (mín)	Proteína (mín)	pH	NaCl (máx)
Fresco (Pasteurizada)	45 %	15%	5,9 – 6,8	1,5%
Semicurado (Pasteurizada)	45 %	18%	5,0 – 6,0	3,0%
Curado (Pasteurizada)	45 %	20%	5,0 – 6,0	3,0%
Curado (Leche Cruda)	45 %	20%	5,0 – 6,0	3,0%

3.- Características organolépticas

3.1.- Queso fresco:

Atributo	Descripción
Corteza	Forma de pleita y color blanco homogéneo.
Pasta	Color blanco homogéneo, con brillo debido a la humedad superficial. Presencia de ojos mecánicos de distribución variable; algunas piezas pueden ser ciegas en función de la época del año.
Olor	Intensidad sutil-ligera. Familia láctica con predominio de notas lácticas frescas que evocan leche, cuajada o nata. Puede presentar matices lácticos ácidos secundarios (tipo yogur).
Aroma	Intensidad sutil-ligera y persistencia corta-media. Familia láctica con predominio de notas lácticas frescas, coherente con la fase olfativa. Puede presentar matices secundarios de láctico acidificado (yogur) y leves notas animales caprinas.
Sabor	Equilibrio dulce-salado de baja intensidad. Puede presentar notas ácidas y amargas muy leves, casi imperceptibles. Persistencia gustativa corta-media.
Textura	Consistencia entre blanda y firme, con adherencia débil al paladar y friabilidad débil. Solubilidad media y cremosidad baja-media.

3.2.- Queso semicurado:

Atributo	Descripción
Corteza	Color entre blanco amarillento y amarillo pajizo, con posible presencia de mohos de diferentes tonalidades. Carácter ceroso, pudiendo ser mantecosa, con marcas de pleita.
Pasta	Color entre blanco hueso y amarillo pajizo, con brillo de nulo a moderado. Cerco poco marcado, de tonalidad más oscura que la pasta. Presencia de ojos mecánicos de distribución variable; algunas piezas pueden ser ciegas en función de la época del año.
Olor	Ligera intensidad, algo más marcada en algunas épocas del año. Familia láctica con predominio de notas lácticas ácidas y matices secundarios de corteza de queso y cocidos, como mantequilla.
Aroma	Ligera intensidad, algo más marcada en algunas épocas del año. Familia láctica con predominio de notas lácticas ácidas, coherente con la fase olfativa. Como matices secundarios presenta notas lácticas frescas, cocidas, de corteza de queso y leves notas animales caprinas.
Sabor	Matiz ácido dominante, salado de intensidad media y notas amargas variables de suaves a fuertes. Persistencia gustativa media.
Textura	Consistencia entre blanda y firme, con adherencia al paladar y friabilidad débiles. Solubilidad y cremosidad medias.

3.3.- Queso curado de leche pasteurizada:

Atributo	Descripción
Corteza	Color entre blanco amarillento y amarillo pajizo, pudiendo presentar también tonos marrones. Posible presencia de mohos de diferentes tonalidades. Carácter ceroso o mantecoso, con marcas de pleita.
Pasta	Color entre blanco hueso y amarillo, con brillo superficial de nulo a moderado. Cerco presente en la zona próxima a la corteza, de tonalidad más oscura que el resto de la pasta. Presencia de ojos mecánicos de distribución y cantidad variables; algunas piezas pueden ser ciegas en función de la época del año.
Olor	Intensidad ligera-media. Predominio de la familia láctica con notas lácticas ácidas, frescas, cocidas y de corteza de queso.
Aroma	Intensidad media y persistencia media-larga. Predominio de la familia láctica con notas ácidas, frescas, cocidas y de corteza de queso.
Sabor	Matices salados y ácidos presentes de forma suave. Dulzor con notas leves y amargor variable, de inapreciable a fuerte. Sensaciones trigeminales variables, pudiendo estar ausentes o manifestarse mediante un ligero picor en garganta. Persistencia gustativa media-larga.
Textura	Consistencia entre blanda y firme, con adherencia débil al paladar y friabilidad de débil a media. Solubilidad y cremosidad medias.

3.4.-Queso curado de leche cruda:

Atributo	Descripción
Corteza	Color entre blanco amarillento y amarillo pajizo, pudiendo presentar también tonos marrones. Posible presencia de mohos de diferentes tonalidades. Carácter ceroso, con marcas de pleita.
Pasta	Color entre blanco hueso y amarillo tenue, con brillo moderado. Cerco presente, de tonalidad más oscura que la pasta. Presencia de ojos mecánicos de distribución y cantidad variables.
Olor	Ligera intensidad. Predominio de la familia láctica con notas lácticas ácidas, cocidas y de corteza de queso. Puede presentar matices secundarios vegetales (hierba), afrutados y animales (caprino).
Aroma	Intensidad media-alta y persistencia media-larga. Predominio de la familia láctica con notas ácidas, cocidas, de frutos secos y de corteza de queso. Puede presentar matices secundarios animales caprinos.
Sabor	Matiz salado suave y acidez de suave a fuerte. Dulzor con notas leves y amargor de suave a intenso. Sensaciones trigeminales variables, pudiendo ser suaves o presentar picor intenso en garganta. Persistencia gustativa media-larga.
Textura	Consistencia entre blanda y firme, con adherencia al paladar y friabilidad de débil a media. Solubilidad media y cremosidad media-baja. Granulosidad variable, de arenosa a granulosa, con predominio de textura granulosa y posible presencia de cristales.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

La alimentación del ganado se basa en un sistema tradicional de pastoreo mediante el aprovechamiento directo de los recursos naturales y restos de cultivo de la zona geográfica delimitada. Los rebaños aprovechan pastos naturales, matorrales, sotobosques, rastrojos, restos de poda y otros recursos vegetales propios del territorio, complementados, cuando sea necesario, con henos, forrajes, paja, cereales, leguminosas, semillas y subproductos agrícolas preferentemente de la zona. Este sistema vincula la producción de leche a las condiciones edafoclimáticas y a la vegetación característica del territorio.

Cuando las necesidades nutricionales lo requieran, especialmente durante los periodos de parto y lactación o en épocas de escasez derivadas de condiciones climáticas adversas, como la sequía, la alimentación podrá complementarse con forrajes, paja y piensos compuestos a base de cereales, leguminosas y semillas procedentes de fuera de la zona geográfica. La alimentación externa no podrá superar el 50 % de la materia seca de la ración sobre una base anual.

Esta excepción no altera el vínculo, ya que la alimentación continúa basándose en el pastoreo habitual y en el aprovechamiento de los recursos propios del territorio, que contribuyen a las características de la leche destinada a elaborar «Queso de Málaga».

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Fases de producción:

- Producción de leche.

- Elaboración del queso, incluidas las fases de coagulación, corte de la cuajada, moldeado, prensado, salado, maduración, acabado y curado.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Para su expedición los quesos serán enteros o sus fracciones. En el caso de los quesos curados también podrán ir envasados en aceite de oliva virgen extra de la zona de producción. Los quesos serán envasados en la zona de producción para salvaguardar las características físico-químicas y organolépticas, así como su trazabilidad.

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

En el etiquetado se especificará el tipo de queso. El etiquetado de los productos amparados por la Denominación de Origen Protegida «Queso de Málaga» deberá incluir, en el mismo campo visual, la mención «Denominación de Origen Protegida» o «DOP», la denominación «Queso de

Málaga», el símbolo de la Unión Europea para las DOP, el logotipo de la DOP y el nombre del productor o del operador responsable.

Todos los quesos amparados irán provistos de una etiqueta identificativa e individualizada, expedida por el órgano de gestión, que incorporará una codificación alfanumérica correlativa y única para cada queso o, en su caso, para cada fracción comercializada. El logotipo del producto DOP «Queso de Málaga» se muestra a continuación:



5. Definición breve de la zona geográfica

La zona geográfica de producción de la leche y de elaboración del «Queso de Málaga» comprende la totalidad de la provincia de Málaga (103 municipios), perteneciente a la Comunidad Autónoma de Andalucía (España).

6. Vínculo con la zona geográfica

La singularidad del «Queso de Málaga» está estrechamente ligada a las condiciones naturales de la provincia y al sistema tradicional de producción caprina desarrollado en este territorio.

La provincia de Málaga presenta un relieve predominantemente montañoso dentro del sector suroccidental de las Cordilleras Béticas. La abundancia de zonas de media y alta montaña, junto con la existencia de amplias superficies de monte mediterráneo poco aptas para la agricultura, ha favorecido históricamente el desarrollo de la ganadería caprina. Estas condiciones han permitido conservar extensas áreas de vegetación natural y diversa que constituyen la base alimentaria del ganado y favorecen el mantenimiento de la actividad ganadera en áreas rurales con escasas alternativas productivas. El consumo selectivo de esta vegetación puede aportar compuestos volátiles que contribuyen al aroma y sabor de los quesos.

Los principales pastos tradicionales se desarrollan sobre suelos ricos en calcio y magnesio, lo que favorece el desarrollo de una flora con elevado contenido mineral. La transferencia de estos minerales a la leche puede mejorar su aptitud tecnológica para la coagulación y la elaboración de queso.

Las razas autóctonas de cabra Malagueña y Payoya, seleccionadas durante siglos por su adaptación al medio, constituyen la base de la producción lechera. Ambas destacan por su rusticidad, capacidad de aprovechamiento de recursos naturales y adaptación a sistemas de pastoreo extensivo y semiextensivo. La Cabra Malagueña presenta una elevada capacidad de adaptación a ambientes diversos, mientras que la Cabra Payoya está especializada en áreas montañosas de difícil orografía.

El «Queso de Málaga» mantiene un vínculo histórico con la economía y el comercio de la provincia desde la Antigüedad. La transformación de la leche está documentada en la provincia desde el Neolítico, como evidencian las queseras halladas en distintos yacimientos arqueológicos (Cueva de la Pileta), lo que refleja la continuidad histórica de una actividad estrechamente vinculada a la ganadería caprina. Posteriormente, durante las épocas fenicia, púnica y romana, el queso formó parte de los intercambios comerciales del Mediterráneo occidental, favorecido por la posición estratégica del litoral malagueño.

En época andalusí , la producción y comercialización del queso adquirieron una importante dimensión económica. Los tratados de *hisba*, especialmente el *Kitab fi adab al-hisba* de Muḥammad al-Saqaṭī (siglo XIII), documentan la regulación de su venta y su presencia habitual en los mercados urbanos. Asimismo, diversas referencias históricas muestran que el queso constituía un producto de reconocido valor económico, utilizado incluso para satisfacer determinados tributos.

Tras la incorporación de Málaga a la Corona de Castilla, las ordenanzas municipales de los siglos XV y XVI regularon su comercialización mediante normas sobre peso, precios, higiene y control de fraudes, reflejando la importancia alcanzada por este producto. Durante los siglos XVIII y XIX, el Catastro del Marqués de la Ensenada y otras fuentes documentan la amplia implantación de la ganadería caprina y la consolidación del queso como uno de los principales aprovechamientos económicos, con comercialización tanto en los mercados locales como en otras provincias.

El «Queso de Málaga» es el resultado de un saber hacer desarrollado y transmitido durante generaciones por familias ganaderas y queseras, que han adaptado las técnicas de elaboración a las condiciones del territorio.

La producción de queso constituía una actividad familiar en la que participaban todos los miembros de la explotación. Mientras unos se ocupaban del pastoreo y el ordeño, otros asumían la elaboración, y la venta del producto en mercados locales y comarcales. Este aprendizaje práctico permitió conservar gestos, criterios de calidad y formas de elaboración propias de cada familia quesera, convirtiendo el queso en una importante fuente de ingresos para la economía rural.

En la actualidad, adaptado a las nuevas tecnologías, este patrimonio humano continúa plenamente vigente. La Asociación de Queseros de Málaga impulsa iniciativas de promoción y venta directa, entre las que destaca el Mercado de Queso de Málaga, celebrado cada mes en el marco del Mercado Agroalimentario del Valle del Guadalhorce, al igual que otras ferias agroalimentarias de la provincia, que favorecen el contacto entre productores y consumidores, y contribuye a la difusión de la cultura quesera.

El «Queso de Málaga» goza además de un elevado reconocimiento entre los consumidores, reforzado por la celebración de eventos especializados y por los numerosos galardones

obtenidos en certámenes provinciales como el Concurso de los Mejores Quesos de Cabra de Málaga, nacionales, como Salón Gourmet, e internacionales, como los World Cheese Awards, Fromagora o Premios Cincho. Estos reconocimientos evidencian la calidad diferenciada del producto y consolidan su prestigio como expresión de un saber hacer tradicional que continúa siendo un motor de desarrollo económico, promoción territorial e identidad agroalimentaria de la provincia de Málaga.

Las características del «Queso de Málaga» son resultado de la interacción entre el medio geográfico y el saber hacer tradicional. La adaptación de las razas Malagueña y Payoya a las condiciones orográficas y climáticas de la provincia, junto con el aprovechamiento mediante pastoreo de la vegetación mediterránea y de los recursos agrícolas locales, determina las características de la leche utilizada. A ello se unen las prácticas tradicionales de elaboración, en particular la coagulación enzimática, el desuerado, moldeado con la característica impronta de pleita, prensado, salado y, en los quesos madurados, las condiciones de maduración, que determinan conjuntamente las características físicas y organolépticas.