La Comisión aprueba una nueva indicación geográfica para un producto español

La Comisión ha aprobado la inclusión de una nueva indicación geográfica de España en el registro de indicaciones geográficas protegidas (IGP): el «Queso Castellano», un queso graso o extra graso, elaborado a partir de leche de oveja cruda o pasteurizada, producida en explotaciones situadas en Castilla y León.

Su sabor es redondo e intenso, pero más ácido en boca que otros quesos similares a consecuencia de las fases de prensado y maduración en el proceso tradicional de elaboración del queso. Son quesos ligeramente picantes, con una persistencia de sabor moderadamente alta y poco regusto final.

La cría de ovejas y la producción de queso en Castilla y León se remontan, como mínimo, al siglo XVI y el «Queso Castellano» es hoy en día muy popular en los mercados rurales, en tiendas y establecimientos especializados. Este nuevo registro se añadirá a los casi 1 470 productos ya protegidos, cuya lista está disponible en la base de datos eAmbrosia.