



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

"RONCAL"

EXPEDIENTE DE SOLICITUD DE REGISTRO

De acuerdo a lo establecido en el artículo 4 del Reglamento (CEE) 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.



EXPEDIENTE DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
"RONCAL"

A) Nombre del producto

Denominación de Origen "Roncal".

B) Descripción del producto

Queso de pasta prensada elaborado con leche de oveja de las razas "Rasa" y "Lacha", exenta de calostros y productos medicamentosos que puedan incidir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso.

La leche será entera y limpia, sin conservadores, con una composición equilibrada entre grasas y proteínas conforme a las características de las razas citadas anteriormente y a la época de ordeño, para que el producto final tenga un contenido en materia grasa superior al 50% sobre el Extracto Seco.

La leche se conservará a una temperatura inferior a 10° C para evitar el desarrollo microbiano.

El queso "Roncal" es un queso graso, con una maduración mínima de 4 meses, contados a partir del salado.

Las características físicas del queso al término de su maduración son las siguientes:

- Forma: cilíndrica con caras sensiblemente planas.
- Altura: de 8 a 12 cm.
- Peso y diámetro: . . . variables.
- Corteza: dura, gruesa, áspera al tacto, grasa y de color pardo o pajizo.
- Pasta: dura, con poros, sin ojos. Aroma y sabor característicos, levemente picante y de color blanco amarillento al corte.



Las características físico-químicas del queso son:

Grasa: no inferior al 50% sobre el extracto seco.
Humedad: inferior al 40%.

C) Zona geográfica

La zona de elaboración y maduración de los quesos Roncal está constituida por los municipios de Uztarroz, Isaba, Urzainqui, Roncal, Garde, Vidangoz y Burgui, que forman el Valle del Roncal de Navarra. (Artículo 8)

La zona de producción de la leche apta para la elaboración del queso Roncal comprende las áreas naturales de difusión de las razas ovinas Rasa y Lacha en Navarra. (Artículo 4)

D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona

Los elementos que prueban que el queso Roncal es originario de la zona son:

a) Características del producto.

El queso presenta unas características organolépticas, físicas y químicas, mencionadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, y que le relacionan con su medio natural, producción y elaboración.

Pero estas características no son suficientes para garantizar su origen, ya que tan sólo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo lo identificarían con el mismo, por ello, el origen debe ir avalado.

b) Controles y Certificación

Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto.



- 1.- La leche procederá exclusivamente de oveja de las razas "Rasa" y "Lacha" de ganaderías inscritas, situadas en la zona de producción.
- 2.- El ordeño, enfriamiento, conservación, recogida y transporte de la leche estarán controlados por el Consejo Regulador.
- 3.- El queso se elabora en muideras o queserías inscritas dentro de la zona de elaboración, controladas por el Consejo Regulador.
- 4.- La maduración y conservación se realiza igualmente en locales inscritos y controlados por el Consejo Regulador.
- 5.- El producto final, se somete a los análisis físico-químicos y organolépticos correspondientes para poder garantizar su calidad.
- 6.- Finalizados todos los controles citados anteriormente, el producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada en la contraetiqueta numerada del Consejo Regulador.

E) Obtención del producto

La leche destinada a la elaboración del queso "Roncal" procede de ganaderías inscritas y con las condiciones que se indican en el apartado B).

La coagulación de la leche se provoca con cuajo natural, utilizando la dosis de cuajo precisa para que se realice en el tiempo mínimo de 1 hora.

La temperatura de la cuajada oscila entre 32 y 37° C, manteniendo esta temperatura durante los procesos de coagulación, cortado y desuerado de la pasta.

Obtenida la cuajada, se corta lentamente, consiguiendo granos homogéneos del tamaño del arroz.

La acción del desuerado se realiza batiendo la masa; a continuación se moldea la cuajada y se somete al prensado, que se realiza a mano, en el mismo molde o en prensa.



El salado se efectúa en seco, a mano o mediante inmersión en salmuera; en este último caso el tiempo de inmersión no será superior a 48 horas.

La maduración de los quesos amparados no será inferior a 4 meses, contados a partir de la terminación del salado, durante este período se aplicarán las técnicas de volteo y limpieza necesarias hasta que el queso adquiriera sus características peculiares.

F) Vínculo con el medio

1.- Histórico

Entre los siglos X y XIII la explotación ganadera roncalesa se estabiliza en torno a las 80.000-100.000 cabezas de ganado lanar trashumante, manteniéndose estable hasta el siglo XVIII. Al iniciarse la explotación forestal de tipo industrial, descendió la actividad pastoril y el tamaño de los rebaños, este manejo tradicional está cambiando, planificando su alimentación, sanidad y genética.

En los Museos Etnológico de la Fundación Mariscal Don Pedro de Navarra, en Arteta (Valle de Olo) y en el Museo Donostiarra de San Telmo se puede admirar el utillaje empleado por los elaboradores de queso, entre los que destacaremos el kaiku (vasija) fabricada con madera de haya, salero de roble con el asa de fresno, molde o zimitzak, fabricado en madera de haya con grabados y orificios para facilitar el desuerado.

Como mención bibliográfica el queso "Roncal" se encuentra en la página 431 de "El Practicón. Tratado completo de cocina", escrito en 1893, que constituye un verdadero compendio de la cocina internacional de su época.

Esta denominación fue reconocida con carácter provisional por Orden de 26 de julio de 1975 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.



2. - Natural

a) Orografía

La zona del Roncal limita con la provincia de Huesca y Zaragoza al Este; Valle de Salazar al Oeste, y la frontera francesa al Norte.

El territorio se divide en el Alto Roncal y el Bajo Roncal. El Alto Roncal está enclavado en el extremo occidental de las Sierras Interiores Pirenaicas, oscilando sus altitudes entre los 800 y 2.340 m.

Los términos municipales de Vidángoz, Roncal, Garde y Burgui, componen el Bajo Roncal, la altitud en esta zona no sobrepasa los 1300 m, siendo la cota más baja de 600 m.

b) Suelos

Los terrenos que afloran en el Valle del Roncal son alóctonos; sobre un zócalo paleozoico plegado se encuentran conglomerados y areniscas rojizas, silíceas del Permotriásico. En el Campaniense se depositan margas grises en la mitad norte del área y por encima aparecen areniscas de cemento calizo.

El Paleoceno está representado por margas oscuras en la mitad sur, sobre las que se encuentran dolomías y calizas.

En el Eoceno se diferencian claramente dos áreas distintas: la mitad sur donde se depositan calcarenitas y la mitad norte, donde se produce un relleno con depósitos tubidíticos, en flysch.

c) Clima

En el Alto Roncal predomina el clima atlántico montano, con pluviometrías superiores a los 1000 mm anuales, sin períodos secos y con una temperatura media anual estimada para Isaba en unos 11° C. En la alta montaña, de clima pirenaico con influencia atlántica, el período de innivación es de 5-7 meses y la temperatura media anual se estima en Larra alrededor de los 7° C.



En el Bajo Roncal el clima es sub-mediterráneo, con menos de 1000 mm de precipitación anual, mayor número de días soleados y escaso número de días de nieve.

d) Hidrografía

El Valle del Roncal ocupa las cuencas alta y media del Río Esca, cuyas aguas circulan unos 30 Km. de Norte a Sur antes de entrar en la provincia de Zaragoza y desembocar en el río Aragón.

e) Flora

- Prados naturales: se localizan en la parte norte de la provincia, coincidiendo con la zona húmeda.

Las especies más frecuentes son:

- Dactylis glomerata
- Poa pratensis
- Holcus lanatus
- Lolium perenne
- Trifolium repens
- Trifolium pratensis
- Bromus mollis
- Lolium italicum
- Lotus corniculatus
- Medicago polymorpha
- Agrostis Tenuis

El aprovechamiento se realiza de diferentes formas, según el caso. El uso que podría llamarse tradicional consiste en un primer aprovechamiento de pastoreo de marzo a abril; a mediados de junio se le da un primer corte de hierba para henificar; en agosto, un segundo corte, en función de la climatología también para henificar, y finalmente un aprovechamiento a diente en la otoñada.

- Pastizales de montaña: se trata de pastos sub-alpinos. Su aprovechamiento viene condicionado por la altitud, por tanto está limitada en los meses de verano (finales de junio, primeros de octubre). Entre ellos citaremos:

a) Pastos de montaña ibero-atlántica



Vienen definidos por la abundancia de Cervuno (*Nardus stricta*), junto con *Trifolium alpinum*, *Anthoxanthum odoratum*, *Festuca rubra*, *Poa alpina*, *Selium pyrenaicum*. Este pasto es aprovechado a diente por todo tipo de ganado (vacuno, ovino, caballo), solos o mezclados. El período de aprovechamiento es de mayo a finales de otoño.

b) Pastos de montaña mediterránea:

Son pastos que se asientan sobre substrato calizo muy apropiados para el ganado ovino, destacando entre sus especies:

- *Festuca scoparia*
- *Medicago suffruticosa*
- *Bromus erectus*
- *Koeleria vallesina*

3.- Sistemas de producción y elaboración

a) Producción

● La raza "Lacha" destaca por su carácter montaraz, alta rusticidad y su perfecta adaptación a terrenos abruptos de gran pluviometría, llegando a ser su hábitat el de climas húmedos y frescos. En verano en días calurosos, busca las sombras de los árboles y aprovecha la noche para pastar. Es una oveja longeva. Las hembras se cubren por primera vez a los 16-18 meses de edad, generalmente entre los meses de mayo a octubre. Los partos se producen de octubre a marzo, y la mayor concentración de estos se lleva a cabo en los meses de enero y febrero, normalmente se obtiene un sólo parto por oveja al año.

Raza especializada en la producción lechera se caracteriza por rendimientos variables, lactaciones prolongadas y excelente facilidad en el ordeño. Viven en pastoreo salvo inclemencias del tiempo o épocas posteriores al parto, siendo ayudados con ración de aprisco, a base de heno de prado natural.

● De la raza "Rasa" aragonesa cabe destacar su elevada rusticidad y capacidad de pastoreo. La pubertad de esta raza se presenta a la edad de 5 a 10 meses dependiendo de la época de nacimiento y el sistema de explotación.



La fertilidad de esta raza se alcanza en los meses de otoño. La prolificidad se sitúa próxima al 120% y el intervalo entre partos es de 8 o 9 meses. Teniendo en cuenta estos aspectos, se puede obtener 1'8 corderos por oveja y año.

La capacidad lechera de esta oveja es suficiente para la alimentación de las crías en la primera fase, con una curva de lactación que dura de 90 a 120 días, y una producción total de 40 - 60 litros de leche, siendo escasa su persistencia.

En esta zona ha sido habitual desde tiempos remotos la práctica de la trashumancia, aludiendo a esta última el nombre de Larrazken (último pasto estival). La trashumancia se practicaba desde la zona alta (Valle del Roncal) hacia la zona baja (las Bardenas).

La alimentación del ganado se realiza mediante pastoreo, utilizando los pastizales de los montes desde la primavera hasta el comienzo del invierno. En las épocas en que la hierba fresca escasea la oveja recibe heno, alfalfa, paja u otros forrajes. En las Bardenas las plantas que más abundan y que junto con la hierba fina de rastros y eriales, constituyen la base de la alimentación del ganado lanar, son las siguientes: esparto, romero, tomillo, sisallo, ontina, sabina, arto y sosa.

b) Elaboración

El procedimiento tradicional de fabricación comienza con la obtención de la materia prima utilizando aproximadamente 5 litros de leche de oveja de la raza "Rasa" y 6,5 litros de leche de oveja de la raza "Lacha" para elaborar un kilo de queso de "Roncal".

El ordeño se practicaba dos veces al día, al amanecer y al atardecer, empleando para ello el kaiku (recipiente de madera de abedul); inmediatamente la leche se filtraba a través de un colador muy espeso o una gasa, con el fin de eliminar las impurezas macroscópicas; el calentamiento se realizaba en un recipiente (abatza) donde se calentaba y se añadía el cuajo batiéndose con un cucharón de fresno; el desuerado se realizaba en un molde de madera colocado sobre una especie de bandeja llamada "zorche" y al mismo tiempo se presionaba con las manos por ambas caras, pinchándose con una barilla o "cispite", con el fin de que soltara el suero, después se desmoldaba envolviéndose en un trapo blanco y a continuación pasaba a la prensa.



Por último el queso es llevado al local de maduración, orientado siempre hacia el norte, permaneciendo un mínimo de 2 meses. En este local se llevaba a cabo el salado con sal o salmuera, volteando el queso los primeros días cada 12 horas, y después cada 24.

G) Estructura de control

El control de la Denominación de Origen corresponde al Consejo Regulador representado por el sector productor y elaborador constituido por:

- Un Presidente
- Un Vicepresidente
- Tres Vocales en representación del sector ganadero
- Tres Vocales en representación del sector elaborador
- Dos Vocales en representación de la Administración Foral: uno perteneciente al Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes y otro del de Industria, Comercio y Turismo.

Los cargos de los vocales son renovados cada cuatro años, mediante elecciones democráticas.

Ámbito de competencias

En lo territorial: en la zona de producción, elaboración y maduración.

En razón del producto: los protegidos por la Denominación de Origen en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, maduración, circulación y comercialización.

En razón de las personas: por las inscritas en los diferentes Registros.

Funciones

- Elaborar y controlar los diferentes Registros.



- Orientar, vigilar y controlar la producción, acondicionamiento y calidad de los quesos protegidos. Los servicios de Control y Vigilancia se realizan por Inspectores, habilitados por la Administración correspondiente, que actúan de forma imparcial respecto de los productores y transformadores.
- Resolver los expedientes sancionadores por incumplimiento del Reglamento.
- Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicios, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la denominación de origen.

H) Etiquetado

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

Figurará obligatoriamente en ellas la mención: Denominación de Origen "Roncal".

El producto destinado al consumo irá provisto de contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador, que serán colocadas en la industria inscrita y siempre que no permita una nueva utilización de las mismas. (Se adjunta un ejemplar)

I) Requisitos legislativos nacionales

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.
- Orden de reconocimiento provisional del Ministerio de Agricultura de fecha 26 de julio de 1975. de la Ley 25/1970.



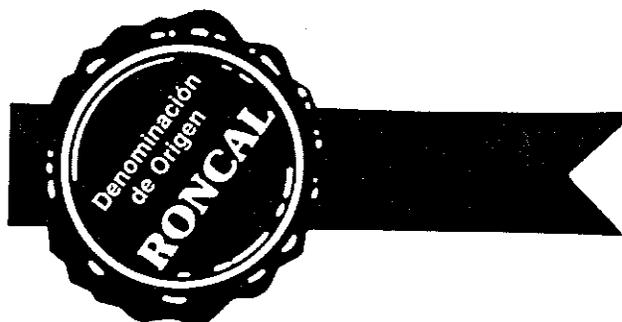
- Orden de 2 de marzo de 1981 del Ministerio de Agricultura por la que se reglamenta la Denominación de Origen "Roncal" y su Consejo Regulador.
- Orden Foral de 3 de julio de 1989, del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes del Gobierno de Navarra, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Roncal y su Consejo Regulador.
- Orden de 11 de marzo de 1991 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen "Roncal" y su Consejo Regulador.



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN "RONCAL"



Etiqueta y contratiqueta numeradas con el logotipo de la Denominación.



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN RONCAL
NAVARRA

MUNICIPIO	Nº EN EL MAPA
1. Burgui	121
2. Garde	89
3. Isaba	46
4. Roncal	87
5. Urzainqui	88
6. Ustárroz	45
7. Vidángoz	86

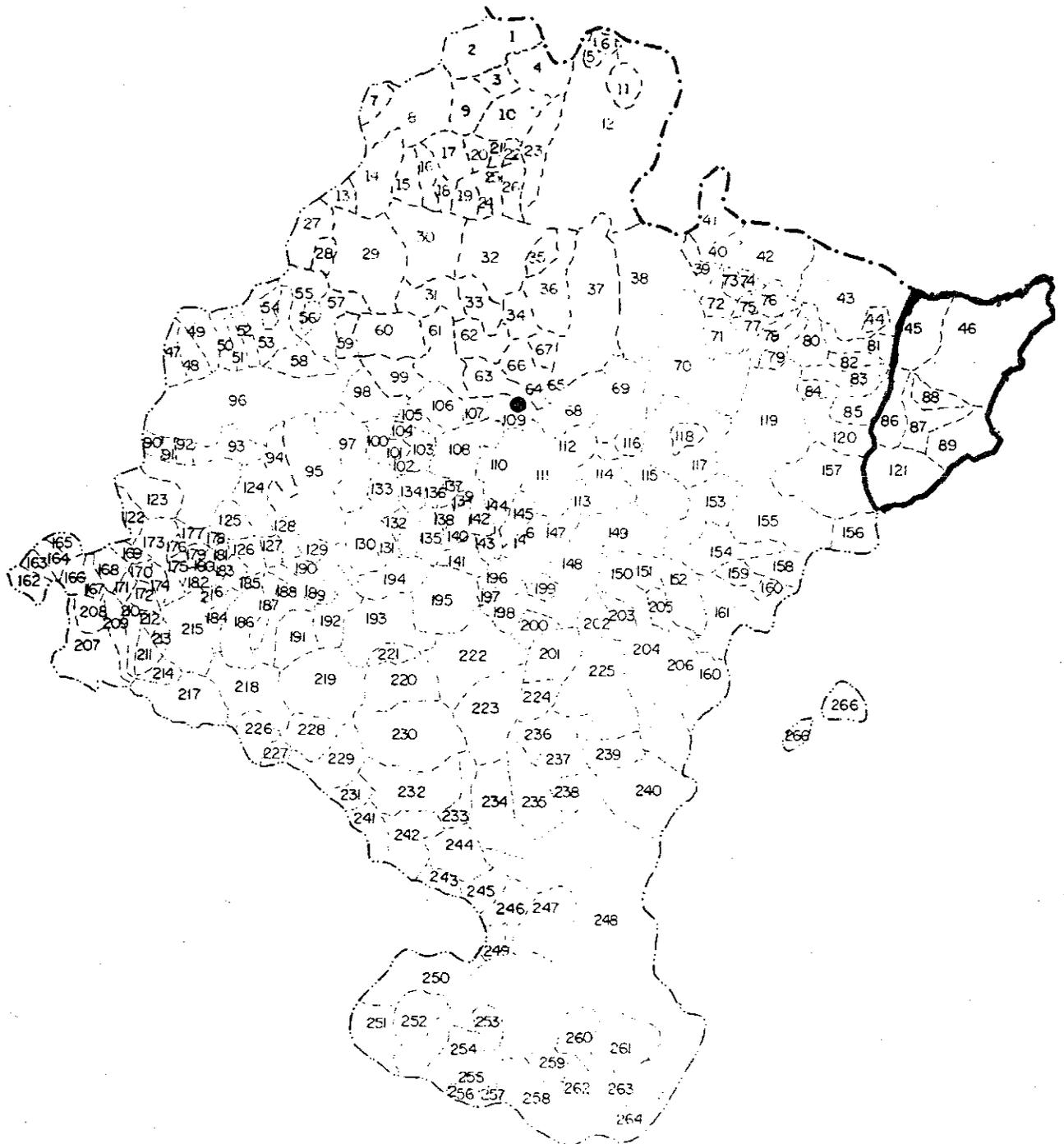
DENOMINACIÓN DE ORIGEN "RONCAL"

Zona de producción



DENOMINACIÓN DE ORIGEN "RONCAL"

Zona de producción



MAPA OROGRAFICO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN "RONCAL"

Zona de producción

