

El Magrama publica la primera edición del Catálogo Electrónico de quesos de España



Noticias

Incluye más de cien quesos y recoge información sobre la materia prima, su procedencia, las razas lecheras, las tecnologías empleadas, así como pautas y consejos para su cata y compra

El Ministerio de Agricultura Alimentación y Medio Ambiente ha elaborado la primera edición del [Catálogo Electrónico de quesos de España \[1\]](#), cuyo fin es difundir las características, la personalidad y la originalidad del gran patrimonio constituyen los quesos españoles.

Este Catálogo, que incluye más de cien quesos, recoge información sobre la materia prima del queso y su procedencia, las razas lecheras, los sistemas productivos, las tecnologías empleadas, así como pautas y consejos para su cata y compra.

También permite una búsqueda tanto de Denominaciones de Origen Protegida e Indicaciones Geográficas Protegidas, como de quesos sin figura de calidad reconocida. Se pueden buscar diversos quesos españoles por Comunidad Autónoma, por tipo de leche, o por su marca o régimen de calidad.

El Catálogo presenta los quesos a modo de fichas descriptivas con información detallada sobre sus características y aspecto, zona de elaboración, origen, tipo de queso y características organolépticas, entre otros elementos identificativos. El usuario puede además imprimir cada ficha.

Está dirigido tanto a los consumidores de nuestro país como a los posibles compradores de otros mercados.

El Catalogo Electrónico, realizado por el Ministerio, se ha llevado a cabo con la colaboración de expertos queseros, productores y técnicos especialistas del Departamento, y con la colaboración de los Servicios Técnicos de las Comunidades Autónomas. La forma de edición electrónica permite la incorporación inmediata de quesos no incluidos y tener al día el inventario.

El queso es tradicionalmente uno de los alimentos más importantes de la dieta española, con un consumo actual de 9,5 kg por habitante y año, que se presenta con diferentes características y una gran diversidad, fresco o madurado, de pasta blanda, semiblanda o dura, de coagulación enzimática, ácida o mixta, así como de la procedencia de la misma, de vaca, oveja, cabra o sus mezclas.

Al Catálogo se puede acceder a través de la dirección:

http://www.alimentacion.es/es/conoce_lo_que_comes/bloc/queso/default/principal/default.aspx [1]

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

Enlaces:

[1] http://www.alimentacion.es/es/conoce_lo_que_comes/bloc/queso/default/principal/default.aspx