



INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA LOS BEYOS



+34 985 105 637

El queso de **Los Beyos** puede ser de vaca, de cabra o de oveja; cada uno de ellos con sus propios matices, conferidos por el tipo de leche empleada como materia prima, pero idénticos en su proceso de elaboración, lo que les proporciona unas características comunes, inherentes a esta variedad quesera.

Se trata de un queso madurado, de coagulación predominantemente láctica, de pequeño tamaño, cilíndrico, de diámetro ligeramente superior a la altura, con un peso entre 250 y 500 gramos; de corteza fina y rugosa; de pasta semidura a dura, cerrada y desmenuzable al corte; de textura firme y friable, poco o nada elástica; con aroma y sabor característicos, agradables y equilibrados, dentro de la familia láctica, que recuerdan a la leche de la que proceden.

La zona de elaboración, se encuentra ubicada en la vertiente atlántica de la cordillera Cantábrica, en su sector centro-oriental, coincidiendo con la cuenca alta del río Sella, que discurre, en este tramo, a través del desfiladero de Los Beyos, del que toma su nombre el queso.

El Consejo Regulador, una vez constituido, después de finalizado el proceso en trámite, de solicitud de registro de la IGP en el Registro Comunitario; será el encargado de garantizar, tanto en el proceso como en el producto, a través de su estructura de control, el cumplimiento de los requisitos establecidos para poder ser amparados por la indicación geográfica protegida "Los Beyos"

Todos los quesos elaborados conforme a los requisitos mencionados, serán identificados con una contraetiqueta numerada, expedida por el Consejo Regulador. Se reconocerá además el producto por el logotipo de la IG





GB

*The cheese of **The Beyos** can be of cow, goat or sheep; each one of them with their own details, conferred by the type of milk used as raw material, but identical in their elaboration process, which provides them some common characteristics, inherent to this variety of cheese making.*

It is a matured cheese, of mainly lactic clotting, small in size, cylindrical, a diameter slightly superior to the height, with a weight between 250 and 500 grams; of fine and rough rind; of pasta semi hard to hard, closed and flaky to the cut; of firm and friable, texture of little or no elasticity; with a characteristic aroma, pleasant and balanced flavor, within the lactic family that reminds you of the milk from which it comes from.

The elaboration area, it is located in the Atlantic slope of the Cantabrian mountain range, in its central sector to the east, coinciding with the high basin of the river Sella that reflects, in this tract, through the narrow pass of The Beyos, from which the cheese takes its name.

The Regulator Board Council, once constituted, after having concluded the process of application of registration of the P.G.I. in the Community Registration, will be in charge of guaranteeing, as much as in the process as in the product, through their control structure, the fulfilment of the established requirements to be able to be protected by the protected geographical indication "The Beyos".

All the elaborated cheeses which fulfil the mentioned requirements, will be identified with a numbered counter label issued by the Regulator Board Council. The product will also be recognized by the logo of the P.G.I.

F

*Les fromages de «**Los Beyos**» se fabriquent à partir de lait de vache, de chèvre ou de brabis ; chacun d'entre eux ayant ses propres nuances conférées par le type de lait employé comme matière première, mais tous identiques dans leur processus d'élaboration, ce qui leur donne des caractéristiques communes inhérentes à cette variété fromagère.*

Il s'agit d'un fromage mûré, de coagulation à prédominance lactique, de petite taille, cylindrique, de diamètre légèrement supérieur à la hauteur, avec un poids de 250 à 500 grammes ; de croûte fine et rugueuse ; de pâte mi-dure à dure, fermée et cassante à la coupe, de texture ferme et friable, peu ou pas élastique ; avec un arôme et un goût caractéristiques, agréables et équilibrés, de la famille lactique, qui rappellent le lait d'où ils proviennent.

La zone de leur élaboration se situe sur le versant atlantique de la cordillère Cantabrique, sur le secteur centre oriental, et coïncide avec le haut bassin du fleuve Sella, qui s'écoule, à ce niveau, le long du défilé de Los Beyos, dont le fromage prend le nom.

Le Conseil Régulateur, quand il sera constitué, et ce une fois achevé le processus en marche de sollicitude de registre de la IGP auprès du Registre Communautaire, sera chargé de garantir aussi bien le processus de fabrication que le produit lui-même, par l'intermédiaire d'une structure de contrôle qui vérifiera le respect des règles établies pour pouvoir être protégé sous l'Indication Géographique Protégée «Los Beyos».

Tous les fromages élaborés en conformité aux exigences mentionnées, seront identifiés par une contre étiquette numérotée, expédiée par le Conseil Régulateur. Par ailleurs, on reconnaîtra le produit grâce au logotype de la IGP.