

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

(2001/C 319/03)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP (x) IGP ()

Número nacional del expediente: 76

1. Servicio competente del Estado miembro

1.1. Nombre: Subdirección General de denominaciones de Calidad y Relaciones Interprofesionales y Contractuales — Dirección General de Alimentación — Subsecretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

1.2. Dirección: Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Teléfono: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

2. Agrupación solicitante

2.1. Nombre:

- a) Asociación de Artesanos Queseros de Villa de Mazo (Arquemazo)
- b) Ganaderos Artesanos S. Antonio del Monte Gasam, Sociedad Cooperativa
- c) Asociación Palmera de Agricultores y Ganaderos (ASPA)
- d) Asociación de Ganaderos Teguevite
- e) Asociación de Ganaderos de Palma (Agapalma)

2.2. Dirección:

- a) Plaza Pedro Pérez Díaz, 3, E-38730 Villa de Mazo
- b) S. Antonio del Monte, s/n, E-38787 Villa de Garafía
- c) Teniente General González del Hierro, 13, 4º B, E-38760 Los Llanos de Aridane
- d) El Topo, nº 13 (El Granel), E-38714 Puntallana
- e) Sto Domingo de Garafía, s/n, E-38788 Villa de Garafía

2.3. Composición: productores/maduradores (x) otros ()

3. **Tipo de producto:** clase 1.3 — Queso.

4. **Descripción del pliego de condiciones** (resumen de la condiciones del apartado 2 del artículo 4)

4.1. **Nombre:** «Queso Palmero» o «Queso de La Palma».

4.2. **Descripción:** Es un queso elaborado en la isla de La Palma (Canarias), con leche de cabras palmeras de la Agrupación Caprina Canaria, cuya alimentación está basada en el aprovechamiento de los recursos forrajeros de la isla y cuajo natural de cabrito. Toda la producción es actualmente artesana en pequeñas explotaciones, y se utiliza leche sin pasteurizar. Se consume fresco, pero también se elaboran tiernos, semicurados y curados. Su forma es cilíndrica achatada y llega a alcanzar pesos de hasta 15 k. La corteza es de color blanco pero en la mayoría se procede al ahumado lo cual confiere tonalidades pardas.

4.3. **Zona geográfica:** La zona de elaboración y maduración del queso palmero, así como la de producción de leche apta como materia prima para el mismo, está constituida por todos los términos municipales de la isla de La Palma, provincia de Santa Cruz de Tenerife (Islas Canarias, España) que se relacionan a continuación: Barlovento, Breña Alta, Breña Baja, Garafía, El Paso, Fuencaliente, Los Llanos de Aridane, Puntagorda, Puntallana, San Andrés y Sauces, Santa Cruz de la Palma, Tazacorte, Tijarafe y Villa de Mazo, con una superficie en total de 706 km².

4.4. **Prueba del origen:** La zona de elaboración, maduración, así como de producción de leche de queso palmero, está circunscrita únicamente a la isla de La Palma.

Las ganaderías productoras de leche con destino a elaborar queso protegido, las queserías y los locales de maduración estarán inscritos en los correspondientes registros y sometidos a los controles e inspecciones de la estructura de control que certificará las partidas de queso que puedan ser amparadas por la denominación, proporcionando las contraetiquetas numeradas necesarias para su identificación.

4.5. **Método de obtención:** El proceso se inicia con el filtrado de la leche recién ordeñada e inmediatamente se procede a la coagulación para evitar la pérdida de calor (27 °C — 33 °C). Para el cuajado se emplea cuajo natural de cabrito lactante. El tiempo de coagulación medio es de 45 minutos. La cuajada se corta hasta obtener un tamaño de grano pequeño, que facilita el desuerado y seguidamente se introduce en los moldes donde se prensan y se colocan sobre mallas plásticas, de cuadrícula menuda, para facilitar el desuerado.

A continuación se procede al salado. La salazón es seca, utilizándose sal marina de las salinas de la isla.

Después del salado es frecuente el ahumado, obteniéndose el humo con distintos materiales vegetales, siendo los principales: cáscara de almendras (*Prunus dulcis*), tunera (*Opuntia ficus indica*) y pino canario (*Pinus canariensis*).

La maduración se realiza en cuevas o locales acondicionados, y en este proceso aparte de las operaciones habituales de volteo se suele untar la corteza con aceite de oliva o gofio, para su protección.

4.6. **Vínculo:** Las características diferenciales del queso palmero están muy vinculadas a un medio singular como es la isla de La Palma en la que han coincidido unos factores únicos que son:

a) una raza propia de ganado caprino lechero,

b) una vegetación rica y variada, con especies endémicas de pastos de gran calidad,

c) una localización geográfica insular con una accidentada topografía que favorece una gran variedad de microclima que permite al ganado pastar todo el año,

- d) una importante tradición ganadera que se remonta a los aborígenes prehispánicos, y que ha sido continuada por los posteriores pobladores que conservaron esta actividad como uno de sus principales medios de vida, haciendo de los quesos una tradición que nos ha llegado hasta hoy. Existen evidencias por escritos del siglo XVI de la importancia que el queso tiene en la isla desde ese entonces donde ya se exportaba a América y otras islas del Atlántico.

4.7. **Estructura de control**

Nombre: Dirección General de Política Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación,

Dirección: Avenida José Manuel Guimerá, nº 8, 4ª planta, E-38003 Santa Cruz de Tenerife,

Teléfono: (34) 922 47 65 14,

Fax: (34) 922 47 67 39.

- 4.8. **Etiquetado:** Indicación obligatoria: «Queso Palmero» o «Queso de La Palma» — «Denominación de Origen». Colocación de una marca de certificación, debidamente numerada, con arreglo al modelo que figura en el pliego de condiciones.

4.9. **Requisitos nacionales**

- Ley 25/1970 de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.
- Decreto 835/1972, de 28 de marzo, Reglamento de la Ley 25/1970.
- Orden de 25 de enero de 1994 por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) nº 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimentarios.
- Real Decreto 1643/99 de 22 de octubre por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas.

Número CE: G/ES/00172/2000.11.28.

Fecha de recepción del expediente completo: 28 de noviembre de 2000.
