

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2009/C 315/09)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«QUESO DE FLOR DE GUÍA»/«QUESO DE MEDIA FLOR DE GUÍA»/«QUESO DE GUÍA»

Nº CE: ES-PDO-005-0605-21.05.2007

IGP () DOP (X)

1. Denominación:

«Queso de Flor de Guía»/«Queso de Media Flor de Guía»/«Queso de Guía»

2. Estado Miembro o Tercer País:

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1. Tipo de producto [según la clasificación del anexo II]:

Clase 1.3 Queso

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

Descripción General

Estos tipos de quesos presentan un carácter estacional muy marcado y altamente arraigada con el sistema tradicional de producción (lactación de enero a julio cuando existen pastos aprovechables en la zona amparada y la leche se procesa en las queserías; y secado de agosto a diciembre, cuando se realiza trashumancia hacia la cumbre de la isla en busca de pastos aprovechables). Esta característica es fundamental y marca el periodo de producción tal y como se ha venido haciendo tradicionalmente.

La Denominación de Origen Protegida «Queso de Flor de Guía»/«Queso de Media Flor de Guía»/«Queso de Guía» ampara los siguientes tipos de quesos:

Queso de Flor de Guía: graso o semigraso. Es elaborado fundamentalmente con leche de oveja canaria admitiéndose, no obstante, la mezcla de leche de oveja con la de otras especies, siempre que se respeten las siguientes proporciones:

- la leche de oveja de raza canaria estará presente siempre al menos en un 60 %,
- el porcentaje máximo a utilizar de leche de vaca de raza canaria y sus cruces será de un 40 %,
- la proporción máxima a usar de leche de cabra de cualquiera de las razas canarias se establece en un 10 %.

Su principal característica radica en que la coagulación de la leche se realizará exclusivamente con cuajo vegetal obtenido de los capítulos florales secos de las variedades de cardo *Cynara cardunculus* var. *Ferocissima* y *Cynara scolymus*.

Queso de Media Flor de Guía: graso o semigraso. Es elaborado fundamentalmente con leche de oveja canaria admitiéndose, no obstante, la mezcla de leche de oveja con la de otras especies, siempre que se respeten las siguientes proporciones:

- la leche de oveja de raza canaria estará presente siempre al menos en un 60 %,
- el porcentaje máximo a utilizar de leche de vaca de raza canaria y sus cruces será de un 40 %,
- la proporción máxima a usar de leche de cabra de cualquiera de las razas canarias se establece en un 10 %.

Se caracteriza este tipo de queso porque la coagulación de la leche se realizará con cuajo vegetal obtenido de los capítulos florales secos de las variedades de cardo *Cynara cardunculus* var. *Ferocísima* y *Cynara scolymus* en un porcentaje siempre superior al 50 %.

Queso de Guía: graso o semigraso. Es elaborado fundamentalmente con leche de oveja canaria admitiéndose, no obstante, la mezcla de leche de oveja con la de otras especies, siempre que se respeten las siguientes proporciones:

- La leche de oveja de raza canaria estará presente siempre al menos en un 60 %.
- El porcentaje máximo a utilizar de leche de vaca de raza canaria y sus cruces será de un 40 %.
- La proporción máxima a usar de leche de cabra de cualquiera de las razas canarias se establece en un 10 %.

En este tipo de queso la coagulación de la leche se realizará con cuajo animal y/o vegetal (*Cynara cardunculus* var. *ferocissima*, *Cynara scolymus*) y/o otros fermentos autorizados.

Los quesos amparados según el grado de maduración, se clasifican en:

- «Semicurado», si el proceso de maduración está comprendido entre 15 y 60 días,
- «Curado», si el proceso de maduración es superior a 60 días.

Características físicas y organolépticas

Las características físicas y organolépticas de estos quesos son las siguientes:

Queso de Flor de Guía:

- Forma: cilíndrica.
- Altura: de 4 a 6 cm.
- Diámetro: entre 15 y 30 cm.
- Peso: entre 0,5 y 5 Kg.
- Corteza: en los quesos de corta maduración, la corteza exterior es bastante fina, elástica y blanda, de color blanco-marfil apagado y formas con tendencia a torta. En los quesos de mayor maduración, la corteza es más dura, bien definida y de color marrón oscuro. En ambos casos la corteza presenta las impresiones de la quesera en la cara de la base con las marcas del paño bien definidas y los bordes lisos.
- Pasta: en los quesos semicurados la masa es de color crema, de consistencia muy blanda, cerrada al corte, de textura muy cremosa y de sabor ácido y amargo, muy aromático, mientras que en los curados es de color amarillo-parduzco, de consistencia dura, que al partirse produce un agradable olor, sabor amargo y sensación picante.
- Olor: Intensidad media, familia láctica, vegetal (cardo y frutos secos)
- Aromas: Intensidad media alta, con los mismos identificadores que el olor.
- Sabores elementales: Sabor amargo, salados y ácidos.

Sensaciones trigeminales:	Ligeramente ardientes y astringentes
Regusto:	Persistencia media
Persistencia aromática:	Media
Textura:	Quesos cerrados, compactos y pastosos.
Queso de Media Flor de Guía:	
Forma:	cilíndrica.
Altura:	de 4 a 8 cm.
Diámetro:	entre 15 y 30 cm.
Peso:	entre 0,5 y 5 Kg.
Corteza:	el color y el grosor varía según el tiempo de maduración. Así, en el caso de los quesos de corta maduración, la corteza es fina y de color marfil, mientras que los más curados tienen la corteza más gruesa con coloración marrón. La corteza presenta los bordes lisos con las impresiones de la quesera en la cara de la base.
Pasta:	la masa es de color blanco marfil a amarillo según maduración, compacta al corte, de textura cremosa a consistencia muy dura según maduración, y de sabor ácido y sensación ligeramente picante.
Olor:	Intensidad media, familia láctica, vegetal (cardo y frutos secos), animal (cuajo) y en ocasiones floral o torrefacto.
Aromas:	Intensidad media alta, con los mismos identificadores que el olor, presencia de aromas de fermentos.
Sabores elementales:	Sabor amargo y salado, ligeramente ácido.
Sensaciones trigeminales:	Ligeramente ardientes, picantes y astringentes.
Regusto:	Persistencia media baja.
Persistencia aromática:	Media baja
Textura:	Quesos cerrados, compactos y en ocasiones gomosos o cremosos.
Queso de Guía:	
Forma:	cilíndrica.
Altura:	de 4 a 8 cm.
Diámetro:	entre 15 y 30 cm.
Peso:	entre 0,5 y 5 Kg.
Corteza:	tanto en el grosor como en el color presentan variación dependiendo del tiempo de maduración, de tal forma que nos encontramos con la corteza exterior bastante fina y de color marfil para quesos semicurados y cortezas gruesas de color marrón oscuro en los más curados, pasando por toda la gama de amarillos. Presentan las impresiones de la quesera en la cara de la base, pudiendo aparecer o no una flor simétrica.
Pasta:	el color de la masa va del blanco-marfil al amarillo, la consistencia oscila entre la muy blanda y la dura, aunque por lo general son compactos al corte y cerrados. Predominan los sabores salados y ácidos y en ocasiones presenta tintes amargos y sensación picante.

Olor:	Intensidad media, con predominancia de la familia láctica, seguido de la animal.
Aromas:	Intensidad media, con los mismos identificadores que el olor, sobre todo recalando la familia láctica.
Sabores elementales:	Sabor salado y ácido sobre todo, detectándose en algunos un ligero sabor amargo.
Sensaciones trigeminales:	Sobre todo sensación de astringencia, seguido del ardiente, pero ambos con valores medios a bajos.
Regusto:	Persistencia media.
Persistencia aromática:	Media baja a baja.
Textura:	Quesos cerrados, compactos y en ocasiones cremosos.

Características químicas

Las características químicas serán variables, según el grado de maduración, presentando los siguientes valores mínimos:

Queso Flor de Guía:

Proteína: 22,50 % (sobre extracto seco).

Grasa: 29,50 % (sobre extracto seco)

Extracto seco: 56,50 %.

Queso de Media Flor de Guía:

Proteína: 23,50 % (sobre extracto seco).

Grasa: 27,50 % (sobre extractor seco).

Extracto seco: 55,50 %.

Queso de Guía:

Proteína: 24,10 % (sobre extracto seco).

Grasa: 27,50 % (sobre extracto seco).

Extracto seco: 57,00 %.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):

Las materias primas empleadas para la producción de cada queso son las siguientes:

La leche de oveja canaria estará presente siempre al menos en un 60 %.

El porcentaje máximo a utilizar de leche de vaca canaria y sus cruces será de un 40 %.

La proporción máxima a usar de leche de cabra de cualquiera de las razas canarias se establece en un 10 %.

la coagulación de la leche se realizará con cuajo vegetal obtenido de los capítulos florales secos de las variedades de cardo *Cynara cardunculus* var. *Ferocísima* y *Cynara scolymus*, en cantidades mínimas especificadas en apartados anteriores.

Los parámetros mínimos de composición de la leche serán:

Oveja:

Proteínas: Mínimo 3,90 % (peso/peso).

Materias grasas: Mínimo 6,50 % (peso/peso).

Extracto seco total: Mínimo 15,15 %.

Vaca:

Proteínas: Mínimo 3,20 % (peso/peso).

Materias grasas: Mínimo 3,20 % (peso/peso).

Extracto seco total: Mínimo 13,00 %.

Cabra:

Proteínas: Mínimo 3,40 % (peso/peso).

Materias grasas: Mínimo 4,30 % (peso/peso).

Extracto seco total: Mínimo 14,00 %.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):

En caso del ganado ovino, la base de la alimentación es el pastoreo, destacando la variedad de la flora presente en la zona, que unido a la gran cantidad de endemismos, aportan unas características organolépticas muy peculiares al queso. Esto, unido a la práctica de la trashumancia, es una de las características principales de esta D.O.P.

Los pastos con los que se alimenta el ganado ovino, son muy variados y ricos en flora autóctona. Entre los pastizales destacan los denominados prados de diente, asociados al intenso y productivo uso pastoril histórico, estando representados por las comunidades cespitosas de la Clase Poetea bulbosae, dominados por la gramínea conocida como grama cebollera o pelo de ratón, con diferentes variedades del trébol subterráneo, que junto a Poa pitardiana recubren amplios espacios de la zona.

También forman parte de la alimentación del ganado ovino, pero en menor medida los matorrales consolidados, unidades constituidas por especies de leguminosas de alto valor forrajero y se concretan en las especies siguientes: el escobón o tagasaste y el codeso, estas dos especies son variedades autóctonas de la flora canaria.

El pastoreo podrá suplementarse con concentrado cuando las condiciones climatológicas hayan sido adversas. La alimentación complementaria en el ganado ovino sólo se proporciona durante la época de lactación y final de secado cuando acuden al ordeño una vez al día, tratándose sólo de concentrados ya que la alimentación fibrosa la realizan durante el pastoreo. Dicha alimentación complementaria suele ser únicamente maíz, aunque a veces también se añade salvado de cereales, avena y remolacha.

En relación con la trashumancia, una vez que las ovejas dejan de producir leche (secado), generalmente entre agosto y diciembre, son trasladadas mediante trashumancia a un territorio más amplio para aprovechar los pastos. La práctica de la trashumancia se lleva fuera de la zona protegida por la D.O.P. en las épocas en las que no hay producción de queso amparado. Por tanto, para que los quesos puedan ser amparados deberán ser producidos en el período comprendido entre los meses de enero a julio meses en los que pastan dentro del área protegida.

En el caso del ganado vacuno, la alimentación se realizará de forma intensiva, pero siempre con vegetación recolectada por el ganadero. Así,

- a) Desde el mes de mayo a octubre, con lo que el ganadero haya sembrado (maíz, sorgo, cereales y cultivos forrajeros). También se alimenta de lo que crece en el campo en esta época y que el ganadero siega, como puede ser, cañas, ramos de castaño, escobón, matorrales forrajeros etc.
- b) Del mes de octubre a abril, aparece nueva flora con las lluvias, como puede ser miscleras, cardos, jaramagos, escobones, codeso, que el ganado bovino utiliza para su alimentación, así como todo tipo de hierbas que puebla el campo en esta época.

Toda esta alimentación está complementada con el concentrado que se le añade durante todo el año, siendo en más cantidad y calidad en la época de mayor producción y de menos pastos. Este complemento se compone fundamentalmente de lino, soja, maíz, harinilla y remolacha.

En el caso del ganado caprino la alimentación es de explotación intensiva o semiextensiva.

La alimentación fibrosa para esta especie es obtenida dentro de la zona amparada y se basa en:

- el forraje cultivado por los ganaderos en sus terrenos agrícolas y suministrado en estabulación. Las especies cultivadas son, de mayor a menor importancia: Veza, avena, maíz, col forrajera, Lathyrus, centeno, -sorgo, etc,
- los matorrales y pastos que los ganaderos siegan en el campo en función de la época del año y que coinciden con los ya descritos para el ganado ovino,
- los pastos naturales de los terrenos vallados donde en ocasiones se encuentra el ganado y coinciden con los ya descritos para el ganado ovino.

En épocas de lactación y ordeño es cuando únicamente se utilizan concentrados de forma complementaria. Este concentrado contiene fundamentalmente maíz, salvado de cereales, avena y remolacha. Se administra una vez al día durante el momento descrito.

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

Todas las fases de la producción del «Queso de Flor de Guía»/«Queso de Media Flor de Guía»/«Queso de Guía» se llevan a cabo en la zona geográfica definida en la D.O.P., continuando, de esta forma, con la práctica tradicional de la zona.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc:*

—

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

Para los quesos amparados que hayan sido elaborados con leche cruda procedente de ganado del propio elaborador, se podrá hacer constar esta circunstancia en el etiquetado con la mención «artesano».

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica:**

La zona de producción de la leche apta para los productos amparados por esta denominación de origen coincide con la zona de elaboración y maduración y se circunscribe a tres municipios de la Comarca noroeste de Gran Canaria, que son:

Gáldar: Con sus 67,6 km². El perímetro de esta demarcación se parece a un triángulo muy irregular, con afilado vértice en el interior de la isla, por encima de los 1 500 m. s.n.m.

Moya: Enclavado en la parte central del Norte de Gran Canaria, cuenta con una superficie de 36,3 Km².

Santa María de Guía: Cuenta con una superficie de 37,72 km², a 1 500 m. s.n.m., declinado gradualmente hacia la costa en acusada pendiente de más de 11,5 %.

5. **Vínculo con la zona geográfica:**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

El «Queso de Flor de Guía»/«Queso de Media Flor de Guía»/«Queso de Guía» se produce exclusivamente en tres municipios de la Comarca amparada. Los rebaños de especies canarias han estado presentes en estos tres municipios desde tiempos anteriores a 1526. Los historiadores que relatan la tradición quesera de estos municipios dan fe de la tradición y convivencia de los pobladores con estos ganados como medio de subsistencia y comercio.

Actualmente la tradición ganadera-quesera continúa en los tres municipios con unas 100 explotaciones de ganado que hacen queso de forma artesanal en las propias granjas, siguiendo los métodos de elaboración tradicionales.

La modalidad del «queso de flor» se debió a la antigua población castellana asentada en lo que hoy conocemos como «Altos de Guía», figurando en dicha área la importante zona de los pagos galdenses de medianías. El secreto de la persistencia de la tradición ganadera-quesera se debe al aislamiento en que durante siglos vivieron sus habitantes a causa de la precariedad de los medios de locomoción, ceñidos solamente a utilizar caminos de herradura hasta casi los comienzos del actual siglo, con el enquistamiento lógico producido por la casi nula comunicación. A esto ha de unirse el secreto tácito de los elaboradores del «queso de flor, de media flor y de cuajo», que lo guardaban como un preciadísimo bien para legarlo exclusivamente a sus hijos.

La orografía escarpada del terreno y la inexistencia de carreteras que comunicaran los centros artesanos con otros pueblos, salvo con Guía, fomentó a finales del siglo XIX, la implantación en este pueblo de un mercadillo agrícola al que acudían agricultores y queseros de los alrededores, fundamentalmente de los Altos de Guía, Moya y de Gáldar.

5.2. *Carácter específico del producto:*

La primera característica que da especificidad al producto es la proporción de leche de distintas especies ganaderas de razas autóctonas:

- 60 % como mínimo de leche de oveja de la raza ovina Canaria,
- 40 % como máximo de leche de vaca de la raza bovina Canaria preferentemente, aunque se admiten cruces,
- 10 % como máximo de leche de cabra de raza autóctona.

Segunda característica que da especificidad al producto es la práctica del pastoreo de las ovejas, especie que participa con el mayor porcentaje de leche en la elaboración de queso. Este pastoreo conlleva necesariamente una alimentación de las ovejas con especies vegetales autóctonas de la flora canaria, que confieren a la leche con la que se va a elaborar el queso, unas características organolépticas peculiares diferenciadas e inimitables.

Por otro lado, si bien no se suele practicar el pastoreo para cabras y vacas, lo cierto es que el ganadero recolecta pastos y forrajes de la zona de producción que servirán de alimentación de base a estas especies. Por esto mismo la leche que producen presenta unas características organolépticas específicas debidas a esta alimentación.

La tercera característica que da especificidad al producto es el empleo para la elaboración del queso de flor y el de media flor de cuajos vegetales procedentes de las especies *Cynara cardunculus* var. *Ferocissima* y *Cynara scolymus*, que crecen de manera espontánea en la zona de producción.

Estos parámetros son los que le confieren a estos quesos unas características organolépticas especiales e inimitables como es su textura sabor y aroma.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP):*

La flor del cardo y el cuajo da la peculiaridad al queso de la zona, puesto que sólo es usado en esta parte de la isla, dando lugar a lo que se conoce como Queso de Flor de Guía. Este tipo de cuajo se obtiene de lo que vulgarmente conocemos como flor del cardo, que no es más que el capítulo floral seco de una de las especies de cardo que se dan en la citada Comarca, Vínculos causales entre la localización geográfica y la calidad o características del producto.

La zona geográfica de producción, a pesar de ser relativamente pequeña tiene una gran diversidad de microclimas, dada su orografía. El perímetro de esta demarcación se parece a un triángulo muy irregular, con afilado vértice en el interior de la isla, por encima de los 1 500 m de altitud, que es otro factor climático importante.

Las condiciones climáticas del municipio de Santa María de Guía se derivan de su posición septentrional, apreciándose tres altitudes, mientras Moya está influenciado por su situación a barlovento y es más húmedo y lluvioso en las medianías y cumbre, en Gáldar por debajo de los 400 m la aridez es mayor, presentado microclimas que confieren unas características especiales a los quesos.

En estos municipios hay cerca de un millar de especies de plantas que crecen de forma espontánea, de las cuales aproximadamente un centenar son endémicas, consecuencia de los microclimas y las distintas altitudes. Entre las especies que crecen de forma espontánea muchas de ellas son forrajeras autóctonas como el codeso, miscleras, cardos, jaramagos, escobones, etc. y son la base de la alimentación del ganado durante los meses de enero a julio, periodo en el que están el área geográfica y de agosto a diciembre son trasportados en el marco de la trashumancia, lo que proporciona al queso amparado las características organolépticas y olfato-gustativas que lo distinguen del resto y que lo relacionan con el entorno en el que se obtiene.

En resumen, podemos decir que las características que diferencian a los quesos amparados están muy vinculadas a la zona geográfica de producción en la que han coincidido factores únicos como:

- a) unas razas indígenas: la Raza Bovina Canaria, Raza Ovina Canaria y cualquiera de las Razas Caprina Canarias (Majorera, Palmera o Tinerfeña) las cuales son razas puras y autóctonas canarias reconocidas en la legislación de las cuales proviene la leche para elaborar los quesos,
- b) una vegetación rica y variada, con especies endémicas y pastos de gran calidad,
- c) una importante tradición ganadera de pastoreo que remonta al siglo XV, 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 práctica tradicional que nos ha llegado hasta hoy,
- d) una localización geográfica concreta, la comarca ya citada, y una topografía que favorece una variedad de microclimas que permite al ganado pastar todo el año,
- e) un paisaje propio representado por extensos pastizales y asentamientos rurales ligados a esta actividad económica,
- f) un sistema de explotación que demuestra que la obtención de este producto esté íntimamente ligada al territorio, al clima y a la integración de sus productores en el medio. Aún teniendo ganado en estabulación, la alimentación se realiza con los pastos y forrajes que produce y recolecta el ganadero en la zona protegida.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2007/065/008.html>
