

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2009/C 315/09)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

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

N.º CE: ES-PDO-005-0605-21.05.2007

IGP () DOP (X)

1. Nome:

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

2. Estado-Membro ou País Terceiro:

Espanha

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:

3.1. Tipo de produto (conforme anexo II):

Classe 1.3. Queijos

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1:

Generalidades

Estes tipos de queijo possuem carácter acentuadamente sazonal e encontram-se firmemente enraizados num sistema tradicional de produção (lactação de Janeiro a Julho, que corresponde à temporada de pastos na área protegida e à transformação do leite nas queijarias, seguida do período seco, de Agosto a Dezembro, quando ocorre a transumância nas terras altas da ilha, em busca de pastagens adequadas). Esta característica é fundamental e determina o período de produção, na senda da tradição.

A Denominação de Origem Protegida «Queso de Flor de Guía»/«Queso de Media Flor de Guía»/«Queso de Guía» abrange os seguintes tipos de queijo:

«Queso de Flor de Guía»: Queijo gordo ou meio-gordo fabricado com leite de ovelha das Ilhas Canárias, embora seja autorizada a mistura de queijo de ovelha com outros tipos de leite, na condição de serem respeitadas as seguintes proporções:

— Leite de ovelha da raça das Ilhas Canárias: 60 %, no mínimo, da quantidade total;

— Leite de vaca de raça e cruzamentos de raça das Ilhas Canárias: 40 %, no máximo;

— Leite de cabra de qualquer raça das Ilhas Canárias: 10 %, no máximo.

A característica principal deste queijo consiste no facto de o leite ser coalhado exclusivamente com coalho vegetal preparado com as corolas secas de cardo das variedades *Cynara cardunculus var. ferocissima* e *Cynara scolymus*.

«Queso de Media Flor de Guía»: Queijo gordo ou meio-gordo fabricado com leite de ovelha das Ilhas Canárias, embora seja autorizada a mistura de queijo de ovelha com outros tipos de leite, na condição de serem respeitadas as seguintes proporções:

- Leite de ovelha da raça das Ilhas Canárias: 60 %, no mínimo, da quantidade total;
- Leite de vaca de raça e cruzamentos de raça das Ilhas Canárias: máximo de 40 %;
- Leite de qualquer raça de cabras das Ilhas Canárias: máximo de 10 %.

A característica principal deste queijo consiste no facto de o leite ser coalhado com, no mínimo, 50 % de coalho vegetal preparado com as corolas secas de cardo das variedades *Cynara cardunculus var. ferocissima* e *Cynara scolymus*.

«Queso de Guía»: Queijo gordo ou meio-gordo fabricado com leite de ovelha das Ilhas Canárias, embora seja autorizada a mistura de queijo de ovelha com outros tipos de leite, na condição de serem respeitadas as seguintes proporções:

- Leite de ovelha da raça das Ilhas Canárias: 60 %, no mínimo, da quantidade total;
- Leite de vaca de raça e cruzamentos de raça das Ilhas Canárias: 40 %, no máximo;
- Leite de qualquer raça de cabras das Ilhas Canárias: 10 %, no máximo.

Este tipo de queijo é fabricado com coalho animal e/ou vegetal (*Cynara cardunculus var. ferocissima*, *Cynara scolymus*) e/ou outros fermentos lácteos autorizados.

Com base no grau de maturação, o queijo protegido classifica-se como:

- «Meio-curado», quando o processo de cura ocorra entre 15 e 60 dias;
- «Curado», quando o processo de cura se prolongue além de 60 dias.

Características físicas e organolépticas

«Queso de Flor de Guía»:

Forma:	cilíndrica.
Altura:	4-6 cm.
Diâmetro:	Entre 15 cm e 30 cm.
Peso:	entre 0,5 kg e 5 kg.
Casca:	o queijo sujeito a maturação durante curtos períodos apresenta casca fina, elástica e macia, cor-de-marfim pálido, com forma semelhante à de pudim. O queijo curado durante períodos mais longos apresenta casca mais rija e bem definida, de cor acastanhada. Em ambos os casos, a casca ostenta, na base, a marca do molde e, lateralmente, marcas bem definidas de tecido.
Pasta:	o queijo meio-curado apresenta pasta macia de cor creme, densa ao corte, textura muito cremosa e sabor muito aromático, ácido e amargo; o queijo curado possui pasta dura, amarelo-acastanhada, de cheiro agradável na secção, sabor amargo e sensação picante.
Cheiro:	de intensidade média, lácteo, vegetal (cardo e frutos secos).
Aroma:	intensidade média-alta, com identificadores idênticos aos do cheiro.
Sabor:	amargo, salgado e ácido.

Sensações gustativas:	ligeiramente picante e adstringente.
Sabor residual:	persistência média.
Persistência do cheiro:	média.
Textura:	densa, compacta e pastosa.
«Queso de Media Flor de Guía»:	
Forma:	cilíndrica.
Altura:	4-8 cm.
Diâmetro:	entre 15 cm e 30 cm.
Peso:	entre 0,5 kg e 5 kg.
Casca:	a cor e a espessura variam consoante o tempo de maturação. Consequentemente, o queijo pouco curado apresenta casca fina, cor-de-marfim; a maioria do queijo curado possui casca mais espessa, de cor acastanhada. A casca apresenta bordos suaves e ostenta a marca do molde do queijo na base.
Pasta:	a pasta do queijo varia entre cor-de-marfim e amarelo, consoante o grau de maturação; apresenta secção compacta e textura variante entre cremosa e muito dura, consoante o grau de maturação. Possui sabor ligeiramente ácido e levemente picante.
Cheiro:	intensidade média, lácteo, vegetal (cardo e frutos secos), animal (coalheira) e, ocasionalmente, floral ou a torrado.
Aromas:	intensidade média-elevada, com identificadores idênticos aos do cheiro e aroma a fermentos lácteos.
Sabores de base:	amargo, salgado e ligeiramente ácido.
Sensações gustativas:	ligeiramente picante, forte e adstringente.
Sabor residual:	persistência média-baixa.
Persistência do cheiro:	média-baixa.
Textura:	densa, compacta e, por vezes, gomosa ou cremosa.
«Queso de Guía»:	
Forma:	cilíndrica.
Altura:	4-8 cm.
Diâmetro:	entre 15 cm e 30 cm.
Peso:	entre 0,5 kg e 5 kg.
Casca:	a espessura e a cor variam consoante o tempo de cura, apresentando o queijo meio-curado uma casca fina cor-de-marfim, enquanto a maioria do queijo curado possui casca espessa, castanho-escura, após ter passado por todos os cambiantes de amarelo no estado intermédio. Ostenta a marca do molde na base, podendo apresentar ou não uma flor simétrica.
Pasta:	o queijo apresenta cor que pode variar entre marfim-claro e amarelo, de consistência entre muito macia e dura, embora, em geral, se apresente denso e compacto na secção. Predomina o sabor a sal e ácido, ocasionalmente com ligeiro amargor e picante.

Cheiro:	intensidade média, de predominância láctea, com remate animal.
Aromas:	intensidade média, com identificadores idênticos aos do cheiro, com especial destaque para aromas lácteos.
Sabores de base:	predomina o sabor salgado e ácido, com uma ponta de amargor.
Sensações gustativas:	predomina a sensação de adstringência, seguida de picante, embora ligeiras em ambos os casos.
Sabor residual:	persistência média.
Persistência do cheiro:	médio-baixa.
Textura:	densa, compacta e por vezes cremosa.

Características químicas

As características químicas variam consoante o grau de maturação, apresentando os seguintes valores mínimos:

«Queso de Flor de Guía»:

Proteína: 22,50 % (no extracto seco).

Matéria gorda: 29,50 % (no extracto seco).

Extracto seco: 56,50 %.

«Queso de Media Flor de Guía»:

Proteína: 23,50 % (no extracto seco).

Matéria gorda: 27,50 % (no extracto seco).

Extracto seco: 55,50 %.

«Queso de Guía»:

Proteína: 24,10 % (no extracto seco).

Matéria gorda: 27,50 % (no extracto seco).

Extracto seco: 57,00 %.

3.3. Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados):

Matérias-primas utilizadas na produção do queijo:

Leite de ovelha da raça das Ilhas Canárias: 60 %, no mínimo, da quantidade total.

Leite de vaca de raça e cruzamentos de raça das Ilhas Canárias: 40 %, no máximo.

Leite de qualquer raça de cabras das Ilhas Canárias: 10 %, no máximo.

O leite é coalhado com coalho vegetal preparado a partir de corolas secas de cardo das variedades *Cynara cardunculus* var. *ferocissima* e *Cynara scolymus*, nas quantidades mínimas acima especificadas.

Parâmetros mínimos de composição do leite:

Leite de ovelha:

Teor de proteína: 3,90 %, no mínimo (por peso).

Matéria gorda: 6,50 %, no mínimo (por peso).

Total extracto seco: 15,15 %, no mínimo.

Leite de vaca:

Teor de proteína: 3,20 %, no mínimo (por peso).

Matéria gorda: 3,20 %, no mínimo (por peso).

Total extracto seco: 13,00 %, no mínimo.

Leite de cabra:

Teor de proteína: 3,40 %, no mínimo (por peso).

Matéria gorda: 4,30 %, no mínimo (por peso).

Total extracto seco: 14,00 %, no mínimo.

3.4. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal):

A principal fonte de alimento das ovelhas são as pastagens. A grande variedade florística da área e a presença de muitas espécies endémicas apresentam um interesse especial, pois conferem ao queijo as suas características organolépticas específicas. Juntamente com a prática da transumância, esta é uma das principais características desta DOP.

As pastagens onde os rebanhos se alimentam são muito variadas e ricas em flora autóctone. São de referir os prados designados por pastagens, associados à utilização intensiva e produtiva de terras de pastoreio. Nas pastagens abundam gramíneas da classe *Poetea bulbosae* e *Poa pitardiana*, que cobrem grandes extensões da região.

O mato rasteiro faz igualmente parte da dieta das ovelhas, mas em menor grau. Trata-se de mato constituído por espécies de leguminosas com elevado valor forrageiro, designadamente alfalfa e saramago, ambas variedades da flora autóctone das Ilhas Canárias.

O pasto pode ser complementado por alimentos concentrados, se as condições climáticas tiverem sido adversas. As ovelhas só recebem rações complementares durante a lactação e no final do período seco, quando são recolhidas para ordenha uma vez por dia, embora a prática se limite a alimentos concentrados, pois obtêm fibras da dieta do pastoreio. Os alimentos complementares consistem habitualmente em milho, embora possam igualmente ser adicionadas sêneas, aveia e beterraba.

A transumância consiste em transferir as ovelhas, quando deixam de produzir leite (período seco), habitualmente entre Agosto e Dezembro, para pastagem em áreas mais vastas. Esta prática ocorre fora da área abrangida pela DOP, em períodos em que não é produzido queijo protegido. Por conseguinte, o queijo protegido é obrigatoriamente produzido entre Janeiro e Julho, quando as ovelhas pastam na área protegida.

Os animais são sempre alimentados com vegetação ceifada pelo agricultor, a saber:

- a) Entre Maio e Outubro, com o produto das sementeiras (milho, sorgo, cereais e culturas forrageiras) e o que quer que cresça nos campos nesta altura, ceifado pelo agricultor (ou seja, caniço, ramos de castanheiro, alfalfa, mato forrageiro, etc.);
- b) Entre Outubro e Abril, as chuvas trazem nova vegetação, como alfalfa, cardo, saramago, luzerna e codeço, a qual é adicionada a vários tipos de gramíneas de estação.

Esta ração é complementada com alimentos concentrados, fornecidos ao gado durante todo o ano, embora em quantidades maiores e de maior qualidade, quando a produção está no auge e os pastos são menos abundantes. O complemento alimentar consiste basicamente em cânhamo, soja, milho, farelo e beterraba.

As cabras são alimentadas com base em agricultura intensiva ou semi-extensiva.

Fontes de fibra da dieta das cabras dentro da área protegida:

- Forragens cultivadas pelos agricultores nos seus terrenos, utilizadas para alimento das cabras em estábulo: (por ordem decrescente de importância) ervilhaca, aveia, milho, couve forrageira, *Lathyrus*, centeio, sorgo, etc.;
- Mato e erva apanhados nos campos, variáveis consoante a estação, tal como os indicados para as ovelhas;
- Pastos naturais dentro dos valados, tal como os indicados para as ovelhas.

Os complementos alimentares sob a forma de concentrados utilizam-se apenas durante os períodos de lactação e ordenha. A sua composição baseia-se em milho, sêmeas, aveia e beterraba. São administrados uma vez por dia no período em questão.

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada:*

Todas as fases de produção do «Queso de Flor de Guía»/«Queso de Media Flor de Guía»/«Queso de Guía» ocorrem na área geográfica identificada na DOP, no respeito da tradição.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.:*

—

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

O queijo DOP fabricado com leite cru obtido dos animais do produtor pode ser identificado com a inscrição «artesanal».

4. **Delimitação concisa da área geográfica:**

A área de produção de leite próprio para os produtos abrangidos pela DOP coincide com a área de fabrico e cura e está restringida a três municípios na região nordeste de Gran Canaria:

Gáldar: Esta área, que abrange 67,6 km², é delimitada por um perímetro semelhante a um triângulo muito irregular, com o ápice virado para o interior da ilha, a mais de 1 500 m de altitude.

Moya: Localizada na parte central Norte de Gran Canaria, abrange uma área de 36,3 km².

Santa María de Guía: Com uma área de 37,72 km², este município situa-se a 1 500 m de altitude, numa encosta que desce em direcção ao mar, com uma inclinação superior a 11,5 %.

5. **Relação com a área geográfica:**

5.1. *Especificidade da área geográfica:*

O «Queso de Flor de Guía»/«Queso de Media Flor de Guía»/«Queso de Guía» é fabricado apenas nos três municípios do distrito abrangido pela DOP. Os rebanhos de raça das Ilhas Canárias já existiam nestes três municípios antes de 1526. Os historiadores que contam a tradição do fabrico de queijo nestes municípios testemunham da tradição e dos habitantes que utilizavam os animais como meio de subsistência e de troca.

A tradição de pecuária e produção de queijo mantém-se nos três municípios em questão, com cerca de cem explorações onde se fabrica queijo artesanal segundo os métodos tradicionais.

O método utilizado para o fabrico do «queso de flor» é atribuído à população de Castela, que se instalou na região hoje conhecida por «Altos de Guía», a qual compreende a área das terras de média altitude de Gáldar. O segredo da persistência da tradição de pecuária e fabrico de queijo reside no isolamento em que os habitantes viveram durante séculos, devido à precariedade dos meios de transporte, que os obrigou a recorrer a caminhos de cabras até praticamente ao início deste século, encerrando assim a comunidade em si própria, na sequência de uma quase total ausência de comunicação. Constitui factor adicional o segredo preservado pelos produtores de «queso de flor, de media flor y de cuajo», transmitido apenas de pais para filhos.

O declive e a ausência de estradas entre os centros artesanais e as localidades, de que Guía constitui a única excepção, propiciou a criação de um pequeno mercado agrícola no final do século XIX, concorrido pelos agricultores e queijeiros da área circundante, essencialmente de Altos de Guía, Moya e Gáldar.

5.2. Especificidade do produto:

A principal característica que confere ao produto a sua especificidade é a proporção de leite das várias raças autóctones:

- 60 %, no mínimo, de leite de ovelha da raça das Ilhas Canárias;
- 40 %, no máximo, de leite de vaca, de preferência da raça das Ilhas Canárias, embora se admitam cruzamentos de raças;
- 10 %, no máximo, de leite de cabra de raça autóctone.

A segunda característica que confere especificidade ao produto advém da prática de pastoreio, pois o leite dos animais assim criados constitui a maior percentagem do leite utilizado na produção do queijo. O pastoreio dá às ovelhas uma dieta que inclui plantas autóctones das Ilhas Canárias, conferindo ao leite utilizado no fabrico do queijo as suas características organolépticas distintivas especiais e únicas.

Além disso, embora as cabras e o gado não tenham um regime de pastoreio, é na área de produção que o agricultor apanha erva e forragens utilizadas como base da alimentação daqueles, conferindo assim ao leite que produzem as características organolépticas resultantes de tal dieta.

A terceira característica que confere especificidade ao produto prende-se com o facto de o «queso de flor» e o «queso de media flor» ser fabricado com coalho vegetal obtido a partir de *Cynara cardunculus* var. *ferocissima* e *Cynara scolymus*, que cresce espontâneo na área de produção.

São estes factores que conferem ao queijo as suas características organolépticas especiais únicas, nomeadamente a textura, o sabor e o aroma.

5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP):

A flor de cardo e o coalho conferem ao queijo da região as suas características específicas, pois são utilizados apenas nesta parte da ilha, produzindo o chamado «Queso de Flor de Guía». O tipo de coalho utilizado é obtido a partir da flor do cardo (a corola seca de uma das espécies de cardos que crescem na zona em questão), estabelecendo assim a relação causal entre a área geográfica e a qualidade do produto.

Apesar de a área geográfica de produção ser relativamente pequena, a sua natureza montanhosa implica a existência de uma vasta gama de microclimas. Esta área é delimitada por um perímetro semelhante a um triângulo muito irregular, com o ápice virado para o interior da ilha, atingindo mais de 1 500 m de altitude (factor igualmente importante para o clima que possui).

As condições climáticas do município de Santa María de Guía decorrem da sua localização setentrional, em diferentes altitudes, enquanto Moya é influenciado pela sua localização a barlavento, sendo mais húmido e chuvoso a média altitude e no cume, e Gáldar, de altitude inferior a 400 m, que é mais seco. Os microclimas conferem ao queijo as suas características especiais.

Há cerca de 1 000 espécies espontâneas nestes municípios, 100 das quais endémicas, em resultado dos referidos microclimas e das diferentes altitudes. Muitas das espécies silvestres constituem forragens autóctones, como o codeço, a alfalfa, o cardo, o saramago e a luzerna, as quais são a principal fonte de alimento dos animais entre Janeiro e Julho, quando se encontram nesta área geográfica, antes de serem transferidos para outros locais, entre Agosto e Dezembro, no quadro da transumância, conferindo ao queijo protegido as características organolépticas e olfacto-gustativas que o singularizam e o ligam ao ambiente em que é produzido.

Resumindo, pode-se dizer que as características que distinguem o queijo protegido estão intimamente relacionadas com a área geográfica de produção, a qual dispõe de diversos factores únicos:

- a) As raças autóctones, designadamente a raça bovina *Canaria*, a raça ovina *Canaria* e qualquer das raças de cabras das Ilhas Canárias (*Majorera*, *Palmera* ou *Tinerfeña*), são reconhecidas na legislação e produzem o leite utilizado para o fabrico do queijo;
- b) Vegetação rica e variada, com espécies autóctones e pastos de elevada qualidade;
- c) Longa tradição de pastoreio, que remonta ao século XV, continuada pelos habitantes posteriores, tendo-se tornado a sua principal fonte de subsistência, transformando a actividade queijeira numa prática tradicional que se prolongou até hoje;
- d) Localização geográfica específica, na região acima referida, cuja topografia propicia uma vasta gama de microclimas e permite que o gado paste durante todo o ano;
- e) Paisagem rural única, caracterizada por pastagem extensiva e localidades ligadas a esta actividade económica;
- f) Sistema agrícola que demonstra que a produção do queijo está intimamente relacionada com o território, o clima e a integração dos produtores no meio-ambiente. Mesmo quando são mantidos fechados, os animais são alimentados com erva e forragens provenientes da área protegida.

Referência à publicação do caderno de especificações:

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