

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA (IGP) “GOFIO CANARIO”.

A) NOMBRE DEL PRODUCTO.

“Gofio Canario”.

B) DESCRIPCIÓN DEL GOFIO CANARIO.

B.1) Definición.

El gofio canario es el producto obtenido en el archipiélago Canario y resultante de la molturación de cereales tostados con ó sin adición de sal marina. En ocasiones, el gofio puede ir complementado con leguminosas a las que se les somete al mismo tratamiento que a los cereales.

B.2) Materias primas.

- Cereales: Trigo, millo (maíz), cebada, centeno, avena, arroz.
- Leguminosas: haba, garbanzo, soja.
- Sal marina.

B.3) Características físicas y organolépticas.

El Gofio Canario es un sólido pulverulento de aspecto harinoso siendo el tamaño de la partícula similar al obtenido en las harinas integrales.

Presenta las siguientes características organolépticas:

- En fase visual: el color varía del amarillo marfil hasta el rojizo oscuro, pasando por el melado, según del grado de tostado y de la materia prima utilizada en su elaboración.
- En fase olfativa presenta aromas a torrefacto, vegetal y frutos secos con intensidad media alta.
- En fase gustativa, como características generales destacan la finura, la adhesividad en boca y aquellos sabores que imprime el grado de tueste como son el sabor a moka, café o bizcocho recién hecho.
- En fase táctil aparece una clara sensación de suavidad y adhesividad, propia de la granulometría del producto.

B.4) Características químicas.

- Proteína: mínimo 7,0 %
- Fibra bruta mínimo 1,5 %

- Carbohidratos: mínimo 45 %
- Grasa: máximo 5%

C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de elaboración del gofio amparado por la IGP “Gofio Canario” es el Archipiélago Canario.

El archipiélago de las Islas Canarias está situado en la zona templada del Norte del Atlántico, entre las latitudes 27° 37’ y 29° 25’ Norte (situación subtropical) y las longitudes 13° 20’ y 18° 10’ al Oeste del meridiano de Greenwich.

D) LOS ELEMENTOS QUE PRUEBEN QUE EL GOFIO CANARIO ES ORIGINARIO DE LA ZONA GEOGRÁFICA.

Los elementos que prueban que el gofio canario es originario de Canarias son el registro de operadores y el sistema de control de materias primas y de producción.

D.1) Registro de operadores.

En el registro de operadores, se inscribirán todos aquellos elaboradores y envasadores que estén situadas dentro de la zona protegida y que deseen acogerse a la IGP. Figurará el nombre y domicilio del titular, propietario o arrendatario, localidad y municipio de las instalaciones, nº de registro sanitario y cualquier otro dato que pueda servir para una mejor identificación y calificación.

Al objeto de identificar a los operadores que elaboran producto con molino de piedra, se hará constar esta circunstancia en el correspondiente registro. Estos operadores son los llamados artesanales y pueden disponer, si así lo solicitan al órgano de gestión, de un documento que los identifique como tales.

D.2) Sistema de control de materias primas y de producción

Los operadores inscritos dispondrán de un libro de autocontrol para la IGP. Este libro de registro será cumplimentado por el operador y obrará bajo la custodia del mismo. Estará a disposición de la autoridad competente de control y/o entidades de control y certificación. En el libro de control se recogerán los siguientes datos:

D.2.a) Para las materias primas:

Fecha de entrada en las instalaciones, cantidad en kilos y por especies utilizadas de cereales y leguminosas, proveedor, nº de factura o documento que lo sustituya y que permita la trazabilidad.

D.2. b) Para el producto elaborado:

Fecha de elaboración, cantidad en kilos de producto y cantidad de cereales o leguminosas utilizados. Se hará constar las mermas o cualquier incidencia ocurrida en el proceso de elaboración que justifiquen las posibles diferencias entre el peso de las materias primas y la cantidad de producto finalmente dispuesto para su comercialización.

Los operadores deben disponer de la documentación preceptiva que permita el control tanto de la Autoridad competente como de las entidades de certificación que garanticen el origen y el destino del producto.

El acondicionamiento, envasado y presentación final del gofio amparados se realizará en plantas inscritas en el registro de operadores de la IGP.

Todos los operadores inscritos deben presentar ante la autoridad de control una declaración anual en el mes de enero de cada año, en la que se reflejen las cantidades de gofio amparados por la IGP producidos y/o envasados en el año anterior y volúmenes de comercialización, valor económico y destino.

En los centros en que se realice la clasificación del producto se llevarán a cabo comprobaciones visuales de las características físicas del producto, así como controles periódicos para garantizar la calidad y seguridad del gofio.

El sistema de trazabilidad implantado debe garantizar y asegurar en cualquier momento, que el producto cumple con los requisitos establecidos en este pliego de condiciones.

El control organoléptico será realizado por el maestro molinero, que dejará constancia documental de cada una de las pruebas realizadas y del resultado de las mismas.

Todos los operadores del producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida “Gofio Canario” deben cumplir los requisitos establecidos en este pliego de condiciones y garantizar la trazabilidad del producto.

D.2. c) Certificación del producto.

La certificación del producto está basada en la norma EN 45011 que implica inspecciones aleatorias de las instalaciones, revisión de la documentación y análisis de los productos.

Todos los productos certificados estarán identificados con la IGP “Gofio Canario”.

E) MÉTODO DE OBTENCIÓN.

- Fases del proceso de elaboración.

Primera fase: Limpieza

Consiste en la limpieza de los cereales y o legumbres utilizados como materias primas, al objeto de eliminar pequeñas restos vegetales, granos partidos u otros residuos ajenos al cosechado. Esta limpieza se realiza mecánicamente, bien con cribas que pueden estar favorecidas con aire forzado, bien con cernideras ó zarandas (tamices manuales).

Segunda fase: Tueste y enfriamiento

Mediante el uso de tostadoras se procede a darle a la materia prima el grado de calor adecuado sin que la temperatura de tueste pueda sobrepasar los 200º centígrados. La materia prima tostada presentará un aspecto uniforme antes de la molturación.

Con la finalidad de que el producto tostado adquiriera la temperatura ambiente, se deja en reposo dentro de sacos o depósitos denominados “cajas de enfriamiento”. El proceso de enfriamiento se puede forzar con la utilización de sinfines abiertos o aireación forzada. El final de este proceso lo establece el maestro molinero.

Tercera fase: Molturación

La molienda es la parte fundamental en el proceso de elaboración del gofio.

El grano tostado es transportado a la zona de molturación en la que se procede a la molienda mediante el uso de molinos.

El final de esta fase lo determina el propio molinero que procede a un análisis táctil de producto. Cuando se reúnen las características de suavidad y adhesividad propias del gofio, se finaliza la molturación. El control organoléptico será realizado por el maestro molinero antes del envasado dejando constancia del mismo.

Cuarta fase: Envasado

El gofio así obtenido será almacenado en depósitos hasta su envasado, que se realizará mediante envasadoras automáticas, semiautomáticas o de forma manual.

Dadas las características del gofio, que es un sólido seco pulverulento, con marcadas características organolépticas, el envasado se debe efectuar de la forma más inmediata posible al tueste y molturación, motivo por el cual el acondicionamiento del producto final debe producirse en la zona geográfica de Canarias, al objeto de salvaguardar la calidad del producto.

E) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO

Esta IGP está basada en la reputación del nombre y esta reputación se debe al proceso tradicional de elaboración, por la pericia del maestro molinero para determinar el final de la molturación y tostado. Esta práctica se sigue manteniendo en Canarias para la elaboración de gofio canario desde la antigüedad. La pericia del maestro molinero es decisiva para determinar el final del proceso de tueste y molturación. Es una práctica propia de Canarias que se ha ido transmitiendo a través de las generaciones.

Este maestro molinero está presente tanto en molinos de piedra como en los molinos que han incorporado cilindros metálicos y que elaboran gofio canario. No hay programación del tiempo de molturación. El final de este proceso será el que marque el maestro molinero también llamado artesano molinero. La incorporación de tecnología en los molinos, no ha quitado carácter tradicional al papel del maestro molinero, ya que éste conoce perfectamente el momento exacto de finalización de la molturación. Sigue siendo artesanal en tanto que no hay una programación industrial ni tiempos exactos para terminar la molienda: dependerá de lo que marque el maestro molinero. Él es quien conoce cuando se para el proceso según las características organolépticas. Lo mismo ocurre con el tostado: En este proceso se aplica una combinación de temperatura y tiempo de tostado del grano, adaptadas según criterio de cada maestro molinero al tipo concreto de cereal a tostar y características cualitativas del lote concreto con el que esté trabajando, siendo el aroma que perciba el maestro molinero en el proceso, junto con la evaluación directa del producto a la salida del tostador lo que marca el proceso. Las características organolépticas vienen recogidas en el punto B.3) de este pliego de condiciones

La presencia del maestro molinero en los molinos de gofio canario, marcando el final de cada proceso por una habilidad que ha pasado de padres a hijos, es la característica esencial del proceso de elaboración del gofio canario.

Cuando llegaron los primeros europeos a las Islas Canarias observaron que los aborígenes isleños, preparaban este alimento a partir de granos de cebada y otros cereales que ligeramente tostados molían en molinos de piedra manuales. El producto obtenido era denominado por los antiguos pobladores de Gran Canaria, antes de la conquista, “gofio”, vocablo que aún se mantiene (García Quesada, 1998).

Especial mención merece el artículo de Pérez Vidal (1955) en el que señala como ejemplo más claro de las aportaciones canarias al léxico hispanoamericano la palabra gofio, que se ha extendido por América de tal forma, que en algunos diccionarios españoles aparece ya como americanismo. Sin embargo la procedencia canaria está acreditada, en “La aportación de canarias a la población de América” (José Pérez Vidal, 1955)

Son numerosos los testimonios de cronistas oficiales de la época y de numerosos viajeros sobre este singular alimento de la población Canaria, destacando entre otros a Abreu Galindo (1590-1602), historiador y fraile el cual lo describe en su libro “Historia de la Conquista de las Siete Islas Canarias” o Marín y Cubas (1694). El gofio Canario es un producto originario de las Islas Canarias, y ha sido y es el alimento más tradicional de Canarias, pudiendo hacer referencia a la multitud de documentos y objetos conservados hasta nuestros días en los museos de ciencias y etnológicos que muestran el consumo de gofio como una práctica ancestral desde los primeros pobladores de las islas hasta hoy en día. Así, el diccionario de la Real Academia de la Lengua, indica que el origen de la palabra gofio, es de origen guanche.

Las prácticas de elaboración del gofio siguen manteniendo el mismo fundamento que las realizadas por los aborígenes canarios, pues la conquista ocurrió en el siglo XV y los conquistadores aceptaron el gofio como parte fundamental de su dieta.

Verneau, René. (1891) desarrolla en su libro “*Cinq années de séjour aux Iles Canaries*” la importancia de este alimento en la población aborigen y en los canarios actuales.

Los procedimientos de elaboración, las técnicas de control de la maquinaria, los grados de tueste, así como las fórmulas de las mezclas de los diferentes granos, se han ido transmitiendo a través de las generaciones. En muchas industrias, se han desarrollado fórmulas para obtener los “mejores” gofios, desde el punto de vista organoléptico, partiendo de recetas antiguas en las que las proporciones de cereales y/o legumbres varían y que según la tradición oral exaltaban las cualidades del producto. El control de los procesos del tueste y molturación para conferirle al producto la particular autenticidad a la vista, olfato y al tacto del consumidor, se realiza gracias a la experiencia del maestro molinero, el cual pone en práctica su experiencia transmitida de padres a hijos, pues la mayoría de los molinos que existen hoy en día son empresas familiares. Los aspectos organolépticos que caracterizan al gofio se deben fundamentalmente al tenue tostado al que se somete el cereal y/o legumbres así como a la molturación lenta, características de elaboración arraigadas sin duda al vínculo geográfico.

Todos estos aspectos diferenciales le confieren al gofio canario unas cualidades físicas, químicas y organolépticas claramente diferenciables y apreciadas por el consumidor.

Las conclusiones de los estudios realizados al objeto de cuantificar diferencias entre los gofios de diversas procedencias, son las siguientes:

- Cuando se comparan las muestras producidas en Canarias y fuera de Canarias, se ponen de manifiesto diferencias significativas en el componente olfato-gustativo. Concretamente el gofio canario presenta olor, tostado, adhesividad significativamente

distinta que el producido fuera de Canarias. La adhesividad es el parámetro de textura con mejor capacidad de diferenciación.

- Existe correlación significativa entre la región de procedencia y el color, olor, tostado, adhesividad y la valoración global.

Los parámetros organolépticos relativos al tostado y a la adhesividad es donde se encuentra la mayor diferencia entre el gofio canario y el gofio de otras procedencias. Precisamente, estos parámetros dependen directamente de la actuación del maestro molinero. Por lo tanto, la pericia del maestro molinero en Canarias es determinante en la diferenciación organoléptica del gofio canario demostrándose de esta forma la relación causal entre la práctica de elaboración específica de Canarias con características específicas del producto.

La diferenciación del gofio canario ha dado reputación y notoriedad al nombre: Las innumerables las publicaciones y recetas que utilizan el gofio canario son una prueba más del vínculo del gofio canario con Canarias

F) AUTORIDADES U ORGANISMOS ENCARGADOS DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LO INDICADO EN EL PLIEGO DE CONDICIONES.

Nombre: Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria del Gobierno de Canarias.

Dirección: Avenida Buenos Aires nº 5 4º planta
38071 Santa Cruz de Tenerife.

Teléfono: 922 922096

Fax: 922 592854

G) ELEMENTOS ESPECÍFICOS DEL ETIQUETADO.

En las etiquetas del producto figurará obligatoriamente y de forma destacada el símbolo Comunitario para la “Indicación Geográfica Protegida” y la mención de Indicación Geográfica Protegida “GOFIO CANARIO” y aquellos datos que con carácter general se determinen en la legislación.

Los gofios amparadas por la Indicación Geográfica Protegida con destino al consumo, llevarán una etiqueta o contraetiqueta numerada. Dicha numeración será autorizada y controlada por el órgano de control. Este distintivo será colocado, en todo caso, antes de la puesta en circulación del producto y de forma que no permita una segunda utilización.

Se podrá hacer constar en el etiquetado la isla de producción del gofio, así como el origen de la materia prima.

Si la elaboración del gofio se ha realizado con molinos de piedra, en el etiquetado del producto así obtenido, se podrá utilizar la mención “artesanal” o “elaborado en molino de piedra”.

H) REQUISITOS LEGISLATIVOS.

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino.
- Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio por el que se aprueba la norma del etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y sus actualizaciones o modificaciones.