

486 *ORDEN de 27 de marzo de 2007, por la que se corrige la Orden de 15 de marzo de 2007, que adopta decisión favorable en relación con la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida “Queso Flor de Guía y Queso de Guía”.*

Por Orden de 15 de marzo de 2007, de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (B.O.C. nº 61, de 26.3.07), se adopta decisión favorable en relación con la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida “Queso Flor de Guía y Queso de Guía” y se publica el Pliego de Condiciones a que han de ajustarse los productos amparados por dicha denominación.

En el mencionado Pliego se han advertido una serie de errores materiales que procede corregir de conformidad con lo dispuesto en el artículo 105 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común. Dicha corrección se llevará a cabo, en aras de una mayor claridad, mediante la publicación íntegra del Pliego de Condiciones, que se inserta a continuación:

“

PLIEGO DE CONDICIONES:

A. NOMBRE DEL PRODUCTO.

B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

C. ZONA GEOGRÁFICA.

D. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.

E. OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.

F. VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO.

G. ESTRUCTURA DE CONTROL.

H. ETIQUETADO.

I. REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES.

A. NOMBRE DEL PRODUCTO.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (D.O.P.)
“QUESO DE FLOR DE GUÍA Y QUESO DE GUÍA”

B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

B.1.- DEFINICIÓN.

La Denominación de Origen Protegida “Queso de Flor de Guía y 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 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%.

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. *Ferocísima* 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 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%.

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 ad-

mitiéndose, no obstante, la mezcla de leche de oveja con la de otras especies, siempre que se respeten las siguientes proporciones:

- 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%.

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.

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”.

B.1.2.- Estacionalidad.

El queso que se produce en los municipios de Gáldar, Moya y Santa María de Guía presenta una estacionalidad muy marcada y altamente arraigada con el sistema tradicional de producción. Esta característica es fundamental y marca el período de producción. Por tanto, para que los quesos puedan ser amparados deberán ser producidos en el período comprendido entre los meses de enero a julio.

B.2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS DEL QUESO:

Al término de su maduración, los quesos amparados presentarán las siguientes características físicas y organolépticas:

Para el QUESO DE FLOR DE GUÍA:

- Forma: cilíndrica.
- Altura: de 4 a 6 cm.
- Diámetro: entre 22 y 30 cm.

- Peso: entre 2 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) y animal (cuajo).

- 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.

Para el QUESO DE MEDIA FLOR DE GUÍA:

- Forma: cilíndrica.

- Altura: de 4 a 8 cm.

- Diámetro: entre 22 y 30 cm.

- Peso: entre 2 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.

Para el QUESO DE GUÍA:

- Forma: cilíndrica.

- Altura: de 4 a 8 cm.

- Diámetro: entre 20 y 30 cm.

- Peso: entre 2 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.

B.3.- CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS DE LA LECHE Y DEL QUESO.

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%.

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

Para el QUESO DE FLOR DE GUÍA:

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

- Grasa: 29,50% (sobre extracto seco).

- Extracto seco: 56,50%.

Para el QUESO DE MEDIA FLOR DE GUÍA:

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

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

- Extracto seco: 55,50%.

Para el QUESO DE GUÍA:

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

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

- Extracto seco: 57,00%.

C. 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, es el municipio más extenso de la comarca norte de Gran Canaria. 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, en las proximidades de los Moriscos. El borde septentrional es la orilla del mar, en tanto que el poniente limita con Guía y Moya y por el oeste con Agaete.

Moya:

El municipio de Moya, enclavado en la parte central del Norte de Gran Canaria, cuenta con una superficie de 36,3 km². Recibe esta denominación del antiguo marquesado, que allí tenía ubicados sus predios. Por la parte septentrional da hacia el mar, por el levante limita con Arucas, Firgas y Valleseco, por el lado sur linda con los municipios de Artenara y Tejeda, así como una diminuta porción de los altos de Gáldar, y por poniente bordea únicamente con el término de Santa María de Guía.

Santa María de Guía:

El término municipal limita con Moya por el levante y con Gáldar por el sur y oeste. Por el lado septentrional linda con el océano. Cuenta con una extensión de 37,72 km² y tiene forma de triángulo irregular con vértice principal en el interior de la isla (exactamente en la isohipsa de los 1.500 m), declinado gradualmente hacia la costa en acusada pendiente de más de 11,5%.

La práctica del pastoreo fuera de la zona de producción solo se podrá realizar en aquellos períodos en los que no se elabore queso amparado.

La maduración de los quesos sólo se podrá realizar en los locales inscritos en los registros correspondientes, siempre y cuando cumplan con los requisitos establecidos en la normativa vigente.

D. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.

D.1.- Procedencia de la materia prima.

La materia prima con la que se elaborará el producto amparado por la D.O.P. "Queso de Flor de Guía y Queso de Guía", procede de las explotaciones inscritas en los registros correspondientes, pertenecientes a los municipios de la citada Comarca que dispongan de oveja canaria, vaca canaria y sus cruces y/o cabra de cualquiera de las razas canarias.

D.2.- La elaboración.

El producto amparado sólo podrá elaborarse en las industrias ubicadas dentro de zonas protegidas por la Denominación de Origen y que estén inscritas en los registros correspondientes.

D.3.- Procedimiento de Control.

Para garantizar el control de los productos amparados por la Denominación de Origen Protegida se llevarán los siguientes Registros:

- a) Registro de Ganaderías.
- b) Registro de Queserías.
- c) Registro de Locales de Maduración.

La inscripción en los Registros será obligatoria y sometida a la aprobación del órgano administrativo competente. La baja en los mismos es voluntaria y una vez producida deberá transcurrir un período mínimo de doce meses antes de proceder a su nueva inscripción, salvo cambio de titularidad.

En la inscripción en el Registro de Ganaderías figurarán: nombre del propietario o arrendatario en su caso, término municipal, número de inscripción en el "Registro de Explotaciones Ganaderas de Canarias" y número de hembras reproductoras, así como todos aquellos datos que se consideren necesarios para la clasificación, localización y adecuada identificación de la ganadería inscrita.

En la inscripción en el Registro de Queserías figurarán: nombre del propietario o arrendatario en su caso, razón social, localidad y zona de emplazamiento, características, capacidad de elaboración, maquinaria, sistema de elaboración y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la quesería. En el caso de que la quesería o industria disponga de cámaras de maduración se hará constar esta circunstancia, así co-

mo las características y capacidad de las mismas. Se acompañará un plano o croquis a escala conveniente. Las queserías que posean otras líneas de producción distintas a la de los quesos amparados lo harán constar expresamente en el momento de su inscripción, y se someterán a las normas establecidas por el órgano de control para garantizar el origen y calidad de los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida.

En el Registro de Locales de Maduración podrán inscribirse todos aquellos situados en la zona de producción que se dediquen a la maduración de quesos amparados, así como las instalaciones anejas destinadas a la conservación de estos quesos. Los locales o cámaras destinados a la maduración dispondrán durante todo el proceso de una humedad relativa superior al 75% y una temperatura que oscilará entre 12-18° C, para el secado y de 4-6° C para el mantenimiento; además de cumplir los restantes requisitos que el órgano de control estime necesarios para que el queso adquiera las características privativas de los amparados con la Denominación de Origen Protegida. Los locales de maduración, en los que existan otros quesos no amparados por la Denominación de Origen Protegida, deberán declararlo expresamente y cumplir las normas establecidas a tal efecto por el órgano de control, con objeto de permitir el perfecto control de los productos y garantizar el origen y la calidad de los quesos protegidos. En cualquier caso, deberá existir una separación perfectamente definida dentro de los propios locales.

Las empresas que realicen más de una fase del proceso deberán tener inscritas sus ganaderías e instalaciones en los registros correspondientes.

Cuando una quesería y/o local de maduración no elabore o madure quesos amparados durante un período continuado de doce meses, sin razón justificada y documentada, causará baja en el o en los correspondientes Registros.

Los quesos y porciones de los mismos amparados por la Denominación de Origen Protegida con destino al consumo llevarán una etiqueta o contraetiqueta numerada que será controlada, suministrada y expedida por el órgano de control. Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de la expedición de los quesos y de forma que no permita una segunda utilización.

D.4.- Controles y análisis.

Para garantizar el origen de los productos protegidos se implantará un sistema de trazabilidad que permita controlar los procesos de producción, elaboración, maduración y expedición, así como los volúmenes de existencias. Las personas físicas o

jurídicas titulares de las ganaderías, queserías y locales de maduración, vendrán obligadas en su caso a presentar al órgano de control en la primera quincena de cada mes, declaración de la producción obtenida en el mes anterior por cada tipo indicando el destino, y en caso de venta, el nombre del comprador. El órgano de Control verificará las declaraciones presentadas, los parámetros físicos, químicos y organolépticos y contará con un comité de cata.

D.5.- Certificación del producto.

La certificación de un producto es un medio de asegurar que éste cumple con normas específicas y otros documentos normativos.

La declaración de conformidad con las normas u otros documentos normativos se hará en forma de certificados o marcas de conformidad.

E. OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.

El producto amparado por la Denominación de Origen Protegida "Queso de Flor de Guía y Queso de Guía" se obtiene a partir de leche de oveja o mezcla de ésta con leche de vaca canaria y sus cruces o cabra de cualquiera de las razas canarias, en las proporciones indicadas en este pliego.

El sistema de explotación de ovino es semiextensivo. La base de la alimentación es el pastoreo, que podrá suplementarse con concentrado, cuando las condiciones climatológicas hayan sido adversas. Esto, unido a la práctica de la trashumancia, es una de las características principales de esta D.O.P.

El ganado vacuno es de explotación intensiva, por lo que permanece estabulado todo el año, en su alpendre. Se admitirá por ser práctica habitual el estacado de los animales en las tierras de cultivo dentro del ámbito geográfico.

El ganado caprino es de explotación semiextensiva, habitualmente pastan todo el día en terrenos vallados, recogiendo por las noches.

Fases de la obtención del queso:

- Recepción de la materia prima.
- Aporte del cuajo.
- Corte de la cuajada y desuerado.
- Moldeado y prensado.
- Salado.

- Maduración.

- Recepción de la materia prima.

Obtenida la leche mediante el ordeño manual o mecánico, realizado con todo esmero y en condiciones higiénico-sanitarias óptimas, se procede al filtrado correspondiente y en algunos casos al salado mediante la adición de sal sólida, previamente lavada y decantada, en una cantidad que no superará los 25 a 30 gramos de sal por cien litros de leche.

- Aporte del cuajo.

El aporte del cuajo a la leche se realiza siguiendo la práctica tradicional que consiste en añadir simultáneamente el cuajo y la sal cuando la leche alcance una temperatura comprendida entre 28° C y 35° C. El cuajo puede ser:

- CUAJO ANIMAL.
- CUAJO VEGETAL.

Se denomina cuajo animal, al obtenido del estómago de baifos y corderos. Este cuajo se disuelve en leche o en agua tibia y se aporta a la leche. También es aceptado el cuajo comercial obtenido del aislamiento de las enzimas coagulantes.

Se denomina cuajo vegetal, al que se obtiene de la flor del cardo, de los capítulos florales secos de las variedades de cardo de la citada Comarca (*Cynara cardunculus* var. *ferocissima*, *Cynara scolymus*).

La coagulación de la leche se provocará con cuajo animal, vegetal u otras enzimas coagulantes que estén autorizadas por la normativa vigente en función del tipo de queso:

Para la elaboración del “Queso de Flor de Guía” se utilizará únicamente cuajo vegetal, concretamente el extracto acuoso de flor de cardo (*Cynara cardunculus* var. *ferocissima*, *Cynara scolymus*). Para el proceso de cuajado la leche permanecerá entre 28° y 35° C, durante un período de sesenta a noventa minutos.

Para la elaboración del “Queso de Media Flor de Guía” el proceso de cuajado de la leche se realizará a una temperatura entre 28° y 38° C, durante un período máximo de una hora. Se utilizará una proporción igual o superior al 50% de cuajo vegetal

(*Cynara cardunculus* var. *ferocissima*, *Cynara scolymus*) y el resto de otros cuajos o enzimas autorizados.

Para la elaboración del “Queso de Guía”, en el proceso de cuajado la leche permanecerá entre 30° y 38° C, durante un período máximo de una hora, usando para ello cuajo o enzima autorizado, incluido el cuajo vegetal.

- Corte de la cuajada y desuerado.

Una vez obtenida la cuajada se procede al corte de la misma mediante la típicas liras o mediante el corte manual hasta conseguir el tamaño de grano deseado (entre grano de arroz y garbanzo), se deja reposar la cuajada para que desuere.

- Moldeado y prensado.

La base utilizada para esta fase se denomina “quesera” fabricada con materiales autorizados por la legislación vigente. La quesera a utilizar en el “Queso de Flor” podrá llevar una flor geométrica y simétrica impresa en el centro de la misma, que puede ser igual o similar a la empleada en el logotipo de la Denominación de Origen.

El moldeado se podrá hacer de forma manual o mecánica, introduciendo la pasta de la cuajada en el “aro”.

La pasta semiprensada se someterá a prensa durante el tiempo preciso para obtener una masa homogénea y apelmazada. Este prensado podrá llevarse a cabo de forma manual o mecánica, manteniendo las condiciones higiénicas adecuadas.

- Salado

Como complemento al salado previo o cuando éste no se haya realizado se empleará el salado seco, depositándose unos gramos de sal marina sólida en la quesera, espolvoreándose también con sal la cara superior, permaneciendo el queso así dentro del aro, durante un período de unas 24 horas. Se permitirá el salado húmedo, controlándose sus condiciones higiénico-sanitarias.

- Maduración

Los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida “Queso de Flor de Guía y Queso de Guía” tendrán un período mínimo de maduración de quince días.

Durante el período de maduración se aplicarán las prácticas de volteo, limpieza y untado hasta que el queso adquiriera las características propias. El untado se hará mediante la aplicación de grasa animal o aceite vegetal comestible, y en los quesos de más de 60 días. Además, se podrá emplear pimentón o gofio. Los productos utilizados en el proceso de untado han de constar en la etiqueta según marque la legislación vigente.

F. VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO.

El “Queso de Flor de Guía y Queso de Guía” es un queso elaborado con leche de oveja o mezcla de ésta con leche de vaca canaria y sus cruces o cabra de cualquiera de las razas canarias, en las proporciones siguientes: porcentaje mínimo del 60% de leche de oveja, un 40% máximo de vaca y un 10% máximo de cabra. Éste se produce exclusivamente en tres municipios de la Comarca amparada y son muchos los historiadores que relatan la tradición quesera de estos municipios, que se ha continuado hasta nuestros días, como se demuestra con los escritos de muchos religiosos, eruditos, viajeros, militares o geógrafos, que, desde la creación de la Villa de Guía en 1526, recogen y nombran las bondades del queso de Flor. Ejemplos de ello son: Topografía de la Isla Afortunada de Gran Canaria, de Fray José de Sosa (1678), donde se hace referencia no sólo al “arte” de quesear sino también a las excelencias que tiene el queso hecho en la Villa de Guía; La descripción Geográfica de las Islas Canarias, de Juan de la Puerta de Canseco (1897); A través de las Islas Canarias, de D. Cipriano de Arribas y Sánchez (1900); La Enciclopedia de cocina de Luigi Carnacia (1969), y El libro de oro de la cocina española (1972), entre otros.

Los excedentes de la producción quesera de la Comarca Norte se vendían en la Villa de Guía, por contar ésta con las características socioeconómicas necesarias, ya que desde el siglo XVI hasta el XX radicaban los grandes propietarios de tierras, ganados y aguas; el mayor número de artesanos y comerciantes, además de contar con los servicios administrativos: Escribanía-Notaría, Regimientos de Milicias, Registro de la Propiedad, Hacienda, Juzgado, Hospital, Mercado de Abastecimiento. Es por ello por lo que el queso producido en las medianías de toda la Comarca Norte (Gáldar, Moya y Santa María de Guía) se comercializaba en el Mercado de Guía, lo que hace que el queso pase a denominarse “Queso de Flor de Guía” o simplemente “Queso de Guía”, por su peculiaridad -la flor del cardo y el cuajo- y por ser punto de venta, pues al fin y al cabo, los pastores productores del queso, eran meros asalariados o medianeros de los rentistas y tenían que llevar su producción y rendir cuentas en la residencia del propietario.

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 da en la citada Comarca, *Cynara scolymus*.

Las excelencias del Queso Flor de Guía trascendieron más allá de las Islas y su fama llegó no sólo a la Península Ibérica y resto de Europa sino también a América, como consta en varios documentos del siglo XIX. Ejemplo de ello son las cartas comerciales de, entre otros, D. Esteban Bethencourt Sánchez-Ochando (1857), Pedro Bautista Hernández (1887), Teodomiro Bautista (1887), y otros, recogidas en los Archivos de la Biblioteca Municipal de Santa María de Guía.

La singularidad de estos quesos se debe a un conjunto de factores que confluyen en los ya citados tres municipios, como son:

FACTORES GEOGRÁFICOS-CLIMÁTICOS-VEGETACIÓN

La zona geográfica de producción, a pesar de ser relativamente pequeña (136.62 km²), 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, presentando 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 octubre a abril, lo que proporciona al queso amparado las características organolépticas y olfato-gustati-

vas que lo distinguen del resto y que lo relacionan con el entorno en el que se obtiene.

FACTORES HUMANOS Y MEDIOS DE PRODUCCIÓN

Los rebaños no son de gran tamaño y están compuestos por 70 a 100 ovejas de raza canaria, 2 ó 3 vacas de raza canaria y un número variable de cabras de raza canaria para realizar los quesos de mezcla. Estos 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.

En resumen, podemos decir que las características que diferencian a los quesos amparados están muy vinculadas al terruño, en el que han coincidido factores únicos como:

- Una vegetación rica y variada, con especies endémicas y pastos de gran calidad.

- 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.

- Una localización geográfica concreta, la comarca ya citada, y una topografía que favorece una gran variedad de microclimas que permite al ganado pastar todo el año.

- Un paisaje propio representado por extensos pastizales y asentamientos rurales ligados a esta actividad económica.

- Un sistema de explotación extensivo 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.

G. ESTRUCTURA DE CONTROL.

Nombre.- INSTITUTO CANARIO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA.

Dirección.- Avenida José Manuel Guimerá, 10, Edificio Usos de Múltiples II, 4ª planta, 38003-Santa Cruz de Tenerife.

Teléfono: 0034 (922) 476514.

Fax: 0034 (922) 476739.

H. ETIQUETADO.

Los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida con destino al consumo llevarán una etiqueta o contraetiqueta numerada que será controlada, suministrada y expedida por el órgano de gestión. Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de la puesta en circulación de los quesos y de forma que no permita una segunda utilización.

En las etiquetas propias de cada madurador que se utilicen en los quesos amparados, figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen Protegida, la fecha de elaboración y los datos que con carácter general determine la legislación vigente. Figurará la mención “Queso de Flor de Guía”, “Queso de Media Flor de Guía” y “Queso de Guía”. Asimismo, en el caso de que el queso sea “artesano” se podrá hacer constar esta circunstancia en la etiqueta.

Antes de la puesta en circulación de etiquetas de las firmas elaboradoras inscritas, correspondientes a quesos protegidos, éstas deberán ser autorizadas por el organismo de control. Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas que, por cualquier causa, puedan dar lugar a confusión en el consumidor. Asimismo, podrá ser revocada la autorización de una ya concedida anteriormente cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria de la misma, previa audiencia del interesado.

I. REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES:

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino.

- Real Decreto 1.414/2005, de 25 de noviembre, 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 y la oposición a ellas.”

Santa Cruz de Tenerife, a 27 de marzo de 2007.

EL CONSEJERO DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN,
Pedro Rodríguez Zaragoza.