MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

DENOMINACION DE ORIGEN

"QUESO MAJORERO"

EXPEDIENTE DE SOLICITUD DE REGISTRO

De acuerdo a lo establecido en el artículo 5 del Reglamento (CEE) 2081/92 del Consejo relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.

EXPEDIENTE DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "QUESO MAJORERO"

A) Nombre del producto:

Denominación de Origen "Queso Majorero"

B) Descripción del producto:

Queso de pasta prensada elaborado con leche de cabra de la raza majorera, con adición eventual, cuando se destina a la maduración, de hasta un máximo de un 15 por 100 de leche de oveja canaria.

La leche destinada a la elaboración de queso procederá de ganaderías de cabras y ovejas sanas inscritas y presentará las siguientes características:

Limpia y sin impurezas.

Exenta de calostros o productos medicamentosos, conservantes, etc, que puedan influir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso, así como en las condiciones higiénicas y sanitarias del mismo.

Los parámetros mínimos de composición de la leche de cabra serán:

Proteínas:	3,20 % mínimo.
Materias grasas:	3,80 % mínimo.
Extracto seco total:	12,10% mínimo.

y los de la oveja:

Proteínas:	5,30 % mínimo.
Materias grasas:	5,50 % mínimo.
Extracto seco total:	17,10% mínimo.

Los criterios organolépticos de la leche de cabra serán los siguientes:

Color:	Blanco mate.
Olor:	Recién ordeñada tiene un olor bastante neutro, aunque a veces al final de la lactación tiene un olor caprino.

Sabor: Dulzón, agradable particular de esta leche.
Aspecto: Limpio y sin grumos

El "Queso Majorero" es un queso graso, con una maduración que va de los 8 a los 60 días.

Atendiendo al grado de maduración, el queso será:

Tierno: Entre 8 y 20 días.
Semicurado: Entre 20 y 60 días.
Curado: Más de 60 días.

Al término de su maduración presenta las siguientes características físicas:

Forma: Cilíndrica.
Altura: De 6 a 9 centímetros.
Diámetro: Entre 15 y 35 centímetros.
Peso: Entre 1 y 6 kilogramos.
Corteza: Presenta las impresiones de los moldes o pleitas en la superficie lateral y el de la quesera en las caras de las bases; de color blanco y prácticamente inexistente en los quesos tiernos y pardo amarillento en los curados. Cuando se hayan realizado tratamientos de superficie (untado) con pimentón, aceite o gofio, la corteza presentará el aspecto característico.
Pasta: La masa es compacta al corte, de textura cremosa y sabor acídulo y algo picante. Es de color blanco, tomando un ligero tono marfileño en los quesos curados, generalmente sin ojos, aunque pueden aparecer algunos pequeños. Color, aroma y sabor característicos.

Y las siguientes características químicas, con un margen del 10 por 100:

	Tiernos - Porcentaje	Semicurados - Porcentaje	Curados - Porcentaje
Proteína	17,4	25,5	27,5
Grasa/E.S.	52,0	54,0	55,5
Extracto seco	50,0	57,0	63,0

C) Zona geográfica.

La zona de producción está constituida por los términos municipales de Antigua, Betancuria, La Oliva, Pájar, Puerto del Rosario y Tuineje, que constituyen la Isla de Fuerteventura, provincia de las Palmas (Islas Canarias).

La isla de Fuerteventura tiene una longitud de unos 100 Km de Norte a Sur y una superficie de unos 1.659 Km^2 y es la isla más próxima al continente africano, a menos de 100 Km.

La zona de elaboración y de maduración coinciden con la zona de producción.

D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona

Los elementos que prueban que el "Queso Majorero" es originario de la zona son:

- **Las características del producto:**

El queso presenta unas características organolépticas, físicas y químicas, mencionadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, y que le relacionan con su medio natural, producción y elaboración.

Pero estas características no son suficientes para garantizar su origen, ya que tan sólo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo lo identificarían con el mismo, por ello, el origen debe ir avalado.

- **Controles y Certificación.**

Son los elementos fundamentales y que avalan el origen del producto. Están constituidos por los siguientes procesos:

1.- La leche procederá exclusivamente de cabra de la raza majorera y de oveja de la raza canaria en la proporción establecida, de ganaderías inscritas, situadas en la zona de producción.

2.- El ordeño, enfriamiento, conservación, recogida y transporte de la leche estarán controlados por el Consejo Regulador.

3.- El queso se elabora en queserías inscritas, ubicadas en la zona de elaboración, controladas por el Consejo Regulador.

4.- La maduración y conservación se realiza igualmente en locales inscritos y controlados por el Consejo Regulador.

5.- El producto se somete a análisis físico-químicos y organolépticos para garantizar su calidad.

6.- Finalizados los Controles, el producto sale al mercado con la garantía de su origen, avalada por la contraetiqueta numerada expedida por el Consejo Regulador.

El número de contraetiquetas entregadas por el Consejo Regulador a la industria elaboradora estará en función de la cantidad de quesos elaborados por esta.

E) Obtención del producto

La leche destinada a la elaboración de "Queso Majorero" procederá de ganaderías inscritas y tendrá las condiciones indicadas en el apartado de descripción del producto.

La elaboración del queso seguirá los siguientes pasos:

Cuajada.- La leche obtenida mediante ordeño manual o mecánico, con total higiene, una vez filtrada se procede a su coagulado mediante la adición de cuajo proveniente de estómagos desecados de baifo (cabrito) preferentemente.

Para el proceso de cuajado la leche permanecerá entre 28 y 32ª C durante un período aproximado de una hora.

Corte.- Una vez obtenida la cuajada será sometida a cortes sucesivos hasta obtener un tamaño de grano entre 5 y 15 milímetros de diámetro, dependiendo del destino del queso, madurado o consumo en tierno, respectivamente, procediéndose, a continuación, a un prensado previo para eliminar la mayor cantidad posible de suero, proceso denominado desuerado, del que resulta una pasta semiprensada.

Moldeado y prensado.- Obtenida la pasta semiprensada de la cuajada, se introduce en pleitas de palma o plástico o en moldes plásticos o metálicos inoxidables, que imiten el dibujo de pleita tradicional hecha con hojas de palmera trenzada, y con el tamaño adecuado

para que los quesos, una vez madurados, presenten la forma, dimensiones y peso que son peculiares en los mismos.

Salado.- La salazón será húmeda o seca, utilizándose sal marina. En caso de salazón húmeda, el tiempo máximo de permanencia será de veinticuatro horas en una solución salina de concentración máxima de 20° B.

F) Vínculo con el medio.

a) Histórico.

En la Fuerteventura anterior a la conquista de los Bretones y Normandos ya existen referencias de ganado cabrio.

En "Le Canarien", los frailes Bontier y L'everriel dicen que existen entre 50.000 y 60.000 cabras. En este mismo libro refiriéndose a los habitantes dice:

"*Están provistos de queso que son sumamente buenos ... hechos solamente de leche de cabra..., la presente es la primera indicación escrita, de la existencia del queso en Fuerteventura, aún cuando también señalan la tocineta o tasajo de cabra y que ahumaban junto con el queso en los taros o cocinas de los pastores*".

En el conglomerado Urbano-Artesano-Administrativo, que fue la Villa de Betancuria, desde su fundación hasta que dejó de ser capital de la isla, la administración y la artesanía giran a su alrededor, pero el abastecimiento es deficitario, esto se refleja en casi todas las Actas de Cabildo que se conocen desde 1.605 a 1.780 y en ellas en unas 30 actas de menciona el queso.

Así la primera de 21 de octubre de 1.605.- vender el queso en la Villa a 3 cuartos la libra (para mejor comprender daremos: 1 cuarto = 6 maravedíes; 1 real = 8 cuartos; 1 dobla = 10 reales; 1 ducado = 11 reales y una libra corriente o gorgorina = 460 gramos y un cuartillo = 1,337 litros)

Así en otra se señala que al haber pocos pastos y poco queso se venda la libra a 18 maravedíes, somulta de 600 mrvds. El 24 de agosto de 1.610 - por sacarse algunos quesos de la isla, mandaron se pregone que nadie saque quesos y que ningún camellero los lleve a puerto so pena de 1000 mrvds.

El 16 de febrero de 1.613 como no se halla queso barato en la plaza y los criadores tienen mucho, mandan que se vendan a 15 mrvds. la libra pero bien curado.

Son interesantes las referencias escritas de viajeros extranjeros como George Glas en 1.764, habla de las costumbres y de los alimentos y provisiones que le suministraron entre ellas el queso, así como de la exportación que se hace del mismo.

Pero el más completo es el doctor Rene Verneau 1.884-1.888 que como buen antropólogo y naturalista describe a la perfección los ganados, el tipo de pastoreo, los pastores, la manera de hacer el queso que describe: "Toda leche de estos animales se transforma en queso, que se expide a Gran Canaria. Su fabricación es muy simple. Tan pronto como se ordeña se coagula por medio de cuajos y entonces se meten en moldes de simples laminillas de madera (malma) dispuestas en circulo y que se colocan sobre un tablero. Se aprieta con las manos la leche cuajada hasta que éstas haya soltado todo su suero y el queso sea muy consistente. Ya solo queda frotarlo con sal y dejarlo madurar".

b) Natural.

- **Orografía:**

Una de las principales características geográficas, de Fuerteventura, es el escaso desarrollo de los relieves montañosos.

La máxima altitud se localiza al sur de la isla, Pico de la Zarza con 807 m., en la Península de Jandia, que corresponde a los restos de un antiguo edificio volcánico formado por el apilamiento subhorizontal de las coladas basálticas de la denominada Serie I.

Pero es el denominado Macizo de Betancuria donde se van a dar los relieves con un aspecto más montano, manteniendo una altitud moderada, Pico de la Atalaya 762 m.

Esta gran unidad geológica denominada Complejo Basal, que ocupa la fachada occidental de la isla, es uno de los elementos más peculiares de Fuerteventura, e incluso del Archipiélago.

Los materiales que conforman el Complejo Basal proceden de la corteza oceánica y, como resultado del levantamiento de los bloques insulares canarios, es muy probable que sea el basamento común a todas las islas, principalmente de Fuerteventura.

El retoque más reciente lo van a dar los conos y malpaíses surgidos a raíz de erupciones volcánicas cuaternarias localizadas principalmente en el norte de la isla.

Sin embargo, las formas de relieve más frecuentes corresponden a grandes glacis poligénicos, generalmente encostrados de caliche, generados, los más importantes, durante las últimas crisis climáticas pleistocenas.

También es destacable el recubrimiento de amplias zonas de formaciones arenosas orgánicas de origen eólico, denominadas Jables, que dan como resultado importantes campos de dunas.

Este hecho es igualmente significativo en la variada morfología litoral de la isla, donde tienen especial relevancia la gran extensión que ocupan las playas.

- Suelos:

Su origen y localización se inscribe en un área tectónicamente inestable, como es la zona entre la corteza oceánica y la continental de la placa Africana.

Los materiales más recientes surgidos a raíz de las erupciones volcánicas cuaternarias se encuentran más al norte de la isla.

En la parte más septentrional de la isla son materiales más recientes de origen volcánico.

Todos los materiales de origen volcánico están recubiertos por una capa más o menos potente de costra calcárea y presentan una ausencia casi total de suelo, salvo en los márgenes de las ramblas, en las terrazas aluviales, apareciendo en superficie multitud de cantos sueltos de donde ha desaparecido la fracción fina.

- Clima:

El clima de esta zona presenta unas características bioclimáticas muy diferenciadas debido al escaso vigor de su relieve. El rasgo predominante es una acusada aridez con cortos períodos anuales de lluvias de marcado carácter torrencial.

La mayor parte de la isla está por debajo de los 100 mm. de media anual, salvo las zonas más altas, favorecidas en ocasiones por los vientos alisios, pueden alcanzar los 250 mm.

La temperatura media anual oscila entre los 19,6° C. y los 18,8° C., lo cual indica una aparente suavidad del clima.

- **Hidrología:**

Las peculiares condiciones climáticas junto a los factores topográficos y geológicos de la isla condicionaban las características hidrológicas de Fuerteventura.

Como ya se ha expuesto en el apartado anterior, la mayoría de las veces las precipitaciones que se producen sobre la isla lo hacen en forma de fuertes aguaceros con lo que la escorrentia por los barrancos suele ser ocasional y su régimen torrencial. El 10,3% de las precipitaciones queda como aportación neta, el 25% se produce en forma de escorrentia superficial y el 75% se transforma en infiltración subterránea hacia los acuiferos.

Para evitar la pérdida de aguas de escorrentia se han construido diversas presas, con una capacidad del orden de 4 Hm^3, que se utilizan directamente en agricultura y parte de ella se infiltra recargando los acuiferos subterráneos.

- **Flora:**

La flora de esta zona es el resultado de los fuertes condicionantes geográficos, posee una vegetación de tipo arbustivo, de aspecto achaparrado y de carácter abierto, adaptada a los factores xerófilos de la isla.

Los elementos florísticos que la definen son el cardón (Euphorbia canariensis) y las tabaibas (Euphorbia balsamífera, E. obtusifolia). Junto a éstos se desarrollan otras especies en función de múltiples factores como el substrato, el grado de salinidad, la orientación. Sin olvidar el importante efecto de la antropización y otras condiciones limitantes que dan lugar al predominio de especies más resistentes como la aulaga (Launea arborescens).

Hay que destacar el interés de las unidades halófilas y psamófilas - asociaciones dunares -, sobre todo en Corralejo y Jandía por el amplio espacio que esta áreas ocupan.

En los valles, barrancos y otras zonas con humedad edáfica se localizan algunos palmerales y tarajales, formando paisajes contrastados y de gran belleza.

Por último, en las partes más altas de Jandía, relacionadas con una mayor humedad ambiental, se localizan algunos sectores con elementos florísticos de monte-verde, laurisilva y un alto número de endemismos que se han refugiado en esta zona.

c) Sistemas de producción y elaboración:

- Producción:

La cabra majorera, distribuida por todo el archipiélago, tiene su población más genuina y característica en Fuerteventura.

El tipo majorero agrupa animales de gran rusticidad, alta especialización láctea y variado fenotipo fruto del intenso cruzamiento de las cabras prehispánicas.

Este cruzamiento junto con la intensa selección seminatural provocada por los períodos de sequía que disminuyen drásticamente los alimentos debiendo usarse sólo para las mejores cabras, han configurado la magnifica cabra actual.

Este proceso selectivo se ha visto incrementado en los últimos veinte años con la importación de alimentos para suplementar la dieta del ganado, ya que su elevado precio impide emplearlos en animales de baja productividad por lo que el ganadero los elimina rápidamente, quedándose solamente con aquellas cabras de alta producción.

Estas cabras se explotan hoy, como antiguamente para la obtención de leche, ya que es capaz de producir, aún en condiciones extremas 600 litros/lactación, si cuenta con una alimentación medianamente adecuada.

En la reproducción esta cabra se comporta como poliéstrica continua, concentrándose la paridera en los meses de noviembre a enero para mejor aprovechamiento y rentabilidad de las crías.

- Elaboración:

El queso majorero se ha elaborado de la misma forma a través de los siglos: La leche recién ordeñada en el tofio, con parte del calor se pasaba al tabajoste o vasija mayor, se le añade el cuajo, se tapa y se abriga con una manta, para procurar mantener esa temperatura, que facilitará el cuajado de la leche y el desarrollo de la flora láctica.

El cuajo es el estómago de baifos, rellenos de leche semidigerida o beletén y los enzimas del propio estómago, se secan y salan al sol, se trituran y se disuelven en agua, los mejores son cuando el baifo no ha rumiado nada, debido al mayor % en quimosina que en pepsina.

Pasadas unas horas, dependiendo de la temperatura ambiente, se corta la cuajada, presionando con las manos suavemente y extrayendo el suero con un jarrillo o taza, una vez cortada se deja reposar un intervalo de tiempo.

Mientras se ha preparado la pinta, las mejores de tea, con su número grabado y la empleita, con el vuelo o diámetro que se quiera dar. Se va introduciendo la cuajada dentro de la empleita y se va presionando con las manos con suavidad, como quien acaricia, para que el suero vaya saliendo y la cuajada se haga más densa y evitando las acumulaciones de aire o suero que pueden producir contaminaciones e hinchazones tardías en los quesos.

Una vez prensada la cuajada se presiona el hilo de la empleita, se le da vuelta se presiona otra vez y se sala por ambas caras y se le coloca encima un peso o laja a modo de prensa rudimentaria.

Al día siguiente o al otro se cambia la empleita se le da vuelta y se coloca en la fresquera o quesera puesta a la brisa y bien ventilada de aire. Al tercer o cuarto día se lava, mejor con sueros, para quitarle el resto de la sal y se vuelve a colocar en la quesera, en el cañizo o sobre tablas y siempre en un lugar fresco y ventilado y con poca luz, con precaución de darle vuelta cada poco tiempo.

El curado, se hace untando con grasas o aceites (mejor de oliva) e incluso con grasa de queso y mohos, de curados anteriores y luego añadiéndole un producto que cierre los poros o respiración del queso, para que no pierda peso y gane en calidad.

G) Estructura de control

El control de la Denominación de Origen corresponde al Consejo Regulador, órgano profesional formado por representantes del sector productor y elaborador.

- **Constituido por:**

Un Presidente.
Un Vicepresidente.
Tres Vocales en representación del sector ganadero.
Tres vocales en representación del elaborador.
Dos vocales Técnicos con especiales conocimientos sobre ganaderías e industrias lácteas.

Los vocales del Consejo son elegidos democráticamente, por sufragio, cada cuatro años, entre los inscritos en los correspondientes registros.

- **Ámbito de competencias:**

En lo territorial:	En la zona de producción, elaboración y maduración.
En razón de los productos:	Por los protegidos por la denominación en cualquiera de sus fases de producción, elaboración.
En razón de las personas:	Por las inscritas, físicas o jurídicas en los diferentes Registros.

- **Funciones:**

* Elaborar y Controlar los diferentes Registros

* Orientar, vigilar y controlar la producción, elaboración y calidad de los quesos protegidos. Los servicios de Control y Vigilancia se realizan por Inspectores habilitados por la Administración correspondiente, que actúan de forma imparcial respecto de los productores y transformadores.

* Calificar el Producto.

* Promocionar y defender la Denominación de Origen.

* Resolver los expedientes sancionadores por incumplimiento del Reglamento.

* Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicios, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la denominación de origen.

H) Etiquetado

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

Figurará obligatoriamente, en ellas, la mención: Denominación de Origen "Queso Majorero".

Los quesos protegidos destinados al consumo irán provistos de contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador que será colocadas en la industria inscrita y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.En las etiquetas propias de cada elaborador que se utilicen en los quesos amparados figurará obligatoriamente "Denominación de Origen << Queso Majorero >> "

Se adjuntan contraetiquetas numeradas de la Denominación

I) Requisitos legislativos nacionales.

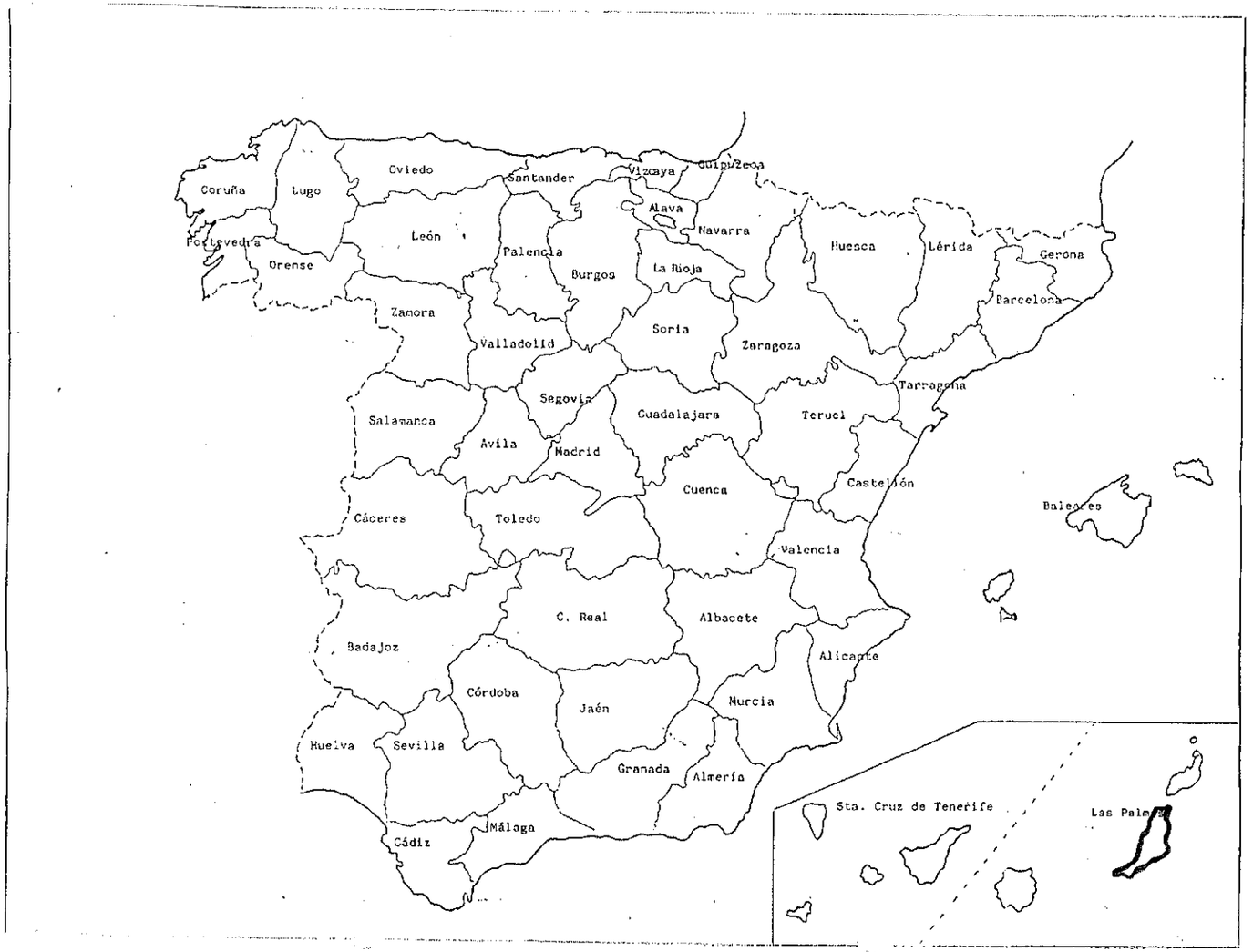
- Ley 25/ 1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.

- Orden de 6 de septiembre de 1996 por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen "Queso Majorero" y de su Consejo Regulador.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

DENOMINACIÓN DE ORIGEN "QUESO MAJORERO"

Zona de producción



Mod. 045