MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE DENOMINACIONES DE CALIDAD Y RELACIONES INTERPROFESIONALES Y CONTRACTUALES

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "QUESO PALMERO"

ISLA DE LA PALMA
CANARIAS

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE DENOMINACIONES DE CALIDAD Y RELACIONES INTERPROFESIONALES Y CONTRACTUALES

PLIEGO DE CONDICIONES

(Según el Art. 4 del R. (CEE) Nº 2081/92 del Consejo)

A) NOMBRE DEL PRODUCTO:

"QUESO PALMERO" O "QUESO DE LA PALMA".

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Son quesos elaborados exclusivamente con leche de Cabra Palmera, de la Agrupación Caprina Canaria, con una alimentación basada en el aprovechamiento de los recursos forrajeros de la isla de La Palma (Islas Canarias). Se consume preferentemente fresco, pero también se elaboran tiernos, semicurados, y curados.

El Queso Palmero presenta las siguientes características:

- *Pasta:* Es de color blanco brillante, adquiriendo tonalidades marfileñas y mates según va madurando. La superficie y el corte están libres de elementos de ruptura tales como cavidades y grietas, pudiendo presentar pequeños ojos repartidos al azar y en su mayoría de forma irregular.

- *Textura*: La textura es firme, elástica y de solubilidad media.

- *Sabor y aroma*: En lo que respecta a sabor y aroma, éstos son limpios, reconociéndose el origen de la leche de cabra y algo del sabor a cuajo natural. En los ahumados están presentes aromas de la familia torrefacta pero la intensidad de estos debe ser baja. Se detecta una ligera acidez y un salado medio.

- *Aspecto externo*: En los tamaños de los quesos existe una gran disparidad, debido a que al ser un queso artesano hecho en pequeñas explotaciones, se hacen a conveniencia. Es decir, con formatos pequeños, nunca inferiores a 0,75 kg., en las explotaciones cercanas a núcleos urbanos y con formatos grandes, que incluso pueden llegar a alcanzar los 15 kg. en aquellas explotaciones situadas en cumbres y lugares apartados, donde el transporte del producto es complicado por lo que hacen uno o dos quesos con la producción del día. A estos últimos se les conocen en la isla con el nombre de "Quesos de Manada", quesos que suelen superar los 8 kg.

La forma es siempre cilíndrica. En todos los casos la altura está comprendida entre 6 y 15 cm. y el diámetro entre 12 y 60 cm., pero siempre el diámetro guarda una relación de entre 2 y 4 veces la altura, para guardar las proporciones.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

La corteza presenta una superficie lateral lisa, encontrándose en algunos casos unas pequeñas marcas circulares que corresponden a las perforaciones que tienen los moldes ("aros", "empleitas" o "cáscaras") para permitir el desuerado.

Las caras de las bases pueden ser lisas o con pequeños relieves en forma cuadrícula debido a las redecillas sobre las que se desueran los quesos. Es tradicional, debido a una legislación antigua, que los quesos lleven en una de las caras una impresión, generalmente rectangular, de una combinación de números y letras que hace referencia a los nombres del ganadero, del municipio y a un número de registro municipal.

La corteza es de color blanco en los no ahumados, adquiriendo tonalidades amarillentas por el proceso de maduración. Además, los ahumados presentan distintas tonalidades pardas oscuras casi siempre en formas de bandas debido al soporte sobre el que se colocan los quesos en el ahumadero.

Características físico-químicas:

Valores mínimos:

- Proteínas: 17,50%
- Grasa/E.S.: 35,10%

C) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA:

La zona de elaboración y maduración del Queso Palmero o Queso de La Palma, así como la de producción de leche apta como materia prima para el mismo, está constituida por todos los términos municipales de la isla de San Miguel de La Palma, provincia de Santa Cruz de Tenerife (Islas Canarias, España) que se relacionan a continuación: Barlovento, Breña Alta, Breña Baja, Garafía, El Paso, Fuencaliente, Los Llanos de Aridane, Puntagorda, Puntallana, San Andrés y Sauces, Santa Cruz de La Palma, Tazacorte, Tijarafe y Villa de Mazo, con una superficie en total de 704 Km2.

La isla de La Palma se encuentra situada en el Océano Atlántico en las siguientes coordenadas geográficas: 17° 43´48" y 18° 00´15" de longitud W, y 28° 26´26" y 28° 51´15" de latitud N. (se adjunta mapas en el anexo)

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL QUESO PALMERO ES ORIGINARIO DE LA ISLA DE LA PALMA.

Los elementos fundamentales que avalan el origen del Queso Palmero son los controles y la certificación.

1) Todas las instalaciones estarán ubicadas dentro de la isla de La Palma, lo que facilita el control de sus producciones y de entradas de productos del exterior.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

2) La leche utilizada en la elaboración de los quesos protegidos procederá de ganaderías inscritas en el correspondiente registro.

3) Los quesos se elaborarán en queserías inscritas en el correspondiente registro.

4) La madruación de los quesos se realiza en locales igualmente inscritos en el registro correspondiente.

5) Los Inspectores habilitados por La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, efectuarán inspecciones periódicas para comprobar que todos los inscritos en los registros correspondientes cumplen los requisitos exigidos por el Reglamento que garanticen la calidad y autenticidad de los quesos protegidos y se tomarán muestras que serán analizadas desde el punto de vista fisico-químico, microbiológico y organoléptico.

6) La leche y los quesos que por cualquier causa presenten defectos, alteraciones sensibles, o en cuya producción se hayan incumplido los preceptos del Reglamento o la legislación vigente, serán descalificados por la Estructura de Control, lo que llevará consigo la pérdida de la Denominación de Origen referida al lote correspondiente, o del derecho a la misma en caso de productos no definitivamente elaborados

7) Por la Estructura de Control se controlarán las cantidades de queso amparado por la Denominación, expedidas por cada firma inscrita en los Registros de queserías y locales de maduración, proporcionando las contraetiquetas numeradas necesarias para identificar los quesos de cada lote.

E) DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN:

El proceso se inicia con el filtrado de la leche recién ordeñada e inmediantamente se procede a la coagulación para evitar la pérdida de calor (27° - 33°C). Para el cuajado se emplea cuajo natural de cabrito lactante. El tiempo de coagulación medio es de 45 minutos

Una vez obtenida, la cuajada es sometida a cortes sucesivos hasta obtener un tamaño de grano pequeño, que facilita el desuerado y seguidamente se introduce en los moldes ("aros", "empleitas" o "cáscaras").

Una vez en los moldes se prensan y se colocan sobre mallas plásticas, de cuadrícula menuda, para facilitar el desuerado. En las caras suele quedar impreso el dibujo de las mallas, y también es tradicional que aparezca impresa una marca con números y letras que identifican al ganadero y al municipio cumpliendo una ordenanza antigua de las islas.

A continuación se procede salado. La salazón suele ser seca, utilizándose sal marina de las salinas de la isla.

El rendimiento quesero medio es de 5 a 6 litros por kilo de queso.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

Después del salado es frecuente el ahumado, obteniéndose el humo con distintos materiales vegetales, siendo los principales: cáscara de almendras (*Prunus dulcis*), tunera (*Opuntia ficus indica*) y pino canario (*Pinus canariensis).*

El queso Palmero al ser un producto estacional, en los meses de máxima producción cuando el mercado no absorbe todo el queso fresco o bien en explotaciones aisladas, se procede a la maduración de los quesos en cuevas o cámaras acondicionadas. En este proceso, además de las operaciones habituales de volteo se suele untar con aceite de oliva y gofio o harina para proteger la corteza.

F) FACTORES QUE ACREDITAN EL VINCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO:

El Queso Palmero es un queso de cabra que se produce tradicional y exclusivamente en la isla de La Palma. Ya los aborígenes de la isla tenian una tradición ganadera que se continuó después de la conquista de la isla en el siglo XV, como se demuestra tanto en estudios arqueológicos (Felipe Jorge País País, 1996), así como en protocolos del s. XVI (Luis Agustín Hernández Martín 1999) donde se tiene constancia de exportaciones de partidas de queso palmero, así como de la importancia en la vida económica de la isla.

La singularidad del este queso se debe a un conjunto de factores que confluyen en la isla, como son:

FACTORES GEOGRAFICOS-CLIMATICOS-VEGETACION:

La isla de La Palma, a pesar de ser relativamente pequeña (706 km2) tiene una gran diversidad de microclimas dada su accidentada geografía.

Con frecuencia se considera la isla más alta del mundo, en relación con su superficie; aunque esto no sea cierto, sí es verdad que alcanza una importante elevación, puesto que su pico más alto, el Roque de los Muchachos, se encuentra a 2.426 m. de altitud y a este le siguen otros picos de alturas considerables, que forman parte de la vertiente exterior del cráter natural que es el Parque Nacional de la Caldera de Taburiente, que ocupa la parte central de la isla.

Su altitud es otro factor climático importante. El choque de las masas de aire con el relieve favorece las precipitaciones. La isla ofrece asimismo una amplia fachada al alisio y su cortejo de mar de nubes, lo que crea un ambiente de gran humedad en amplias áreas.

En la isla de La Palma se registra una mayor pluviometría que en las otras islas del archipiélago Canario, lo que se refleja en su vegetación; de ahí el apelativo de "Isla Verde" que se ha dado a la isla. La media anual de pluviometría es de 738 mm., aunque varía según la zona.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

En La Palma hay cerca de un millar de especies de plantas que crecen de forma espontánea o subespontánea, de las cuales aproximadamente un centenar son endémicas. Esta gran riqueza vegetal es debida a la altitud y a la orografía de la isla y al gran número de microclimas que se generan.

Entre las especies que crecen de forma espontánea muchas de ellas son forrajeras autóctonas como el codeso (*Adenocarpus viscosus*), la vinagrera (*Rumex lunaria*), la tedera (*Psoralea bituminosa)* y el tagasaste (*Chamaecitisus proliferus*) y son la base de la alimentación del ganado caprino lechero.

FACTORES HUMANOS Y MEDIOS DE PRODUCCION

El ganado caprino ha estado presente en la isla desde tiempos anteriores a su conquista por los españoles en 1493. Las excavaciones arqueológicas en las cuevas donde habitaban los pobladores prehispánicos demuestran que la cabra representaba una de sus principales fuentes de alimentación.

Desde el mismo momento de la conquista, la selección de la cabra palmera ha sido dirigida tanto a mejorar su producción lechera como a mantener su adaptación a las condiciones climáticas y orográficas de la isla. Es un animal muy rústico que no se adapta fácilmente a la explotación intensiva.

La cabra palmera existente en la actualidad es fruto del cruce de estas primitivas cabras con las que trajeron los pobladores europeos, principalmente portugueses. Es una excelente productora de leche, que ofrece un gran rendimiento tanto en cantidad como en calidad de los componentes de la misma. Los valores medios de composición de la leche son: 4,07% de grasa, 4,21% de proteína, 4,66% de lactosa y 13,65% de materia seca. A estas cifras hay que añadir la extraordinaria proporción de α_{S1} caseína encontrada en la leche de esta raza, lo que demuestra una magnífica potencialidad para la producción de queso.

Actualmente la tradición ganadera-quesera continúa en la isla en unas 475 explotaciones de ganado caprino que hacen el queso de forma artesanal en las propias granjas, siguiendo los métodos de elaboración tradicionales.

En resumen, podemos decir que las características que diferencian al queso Palmero están muy vinculadas a un medio singular como es la isla en la que han coincidido unos factores únicos que son:

- Una raza propia de ganado caprino lechero.
- Una vegetación rica y variada, con especies endémicas de pastos de gran calidad.
- Una localización geográfica, la isla, y una accidentada topografía que favorecen una gran variedad de microclimas que permite al ganado pastar todo el año.
- Una importante tradición ganadera que se remonta a los aborígenes prehispánicos, y que ha sido continuada por los posteriores pobladores que conservaron esta actividad como uno

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

de sus principales medios de vida, haciendo de los quesos una práctica tradicional que nos ha llegado hasta hoy.

I) ESTRUCTURA DE CONTROL:

Nombre: DIRECCIÓN GENERAL DE POLÍTICA AGROALIMENTARIA DE LA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN
Dirección: AVENIDA JOSÉ MANUEL GUIMERÁ, Nº 8, 4ª PLANTA. 38003 SANTA CRUZ DE TENERIFE.
Teléfono: 34 922 476514.
Fax: 34 922-476739.

I) ELEMENTOS ESPECÍFICOS DEL ETIQUETADO VINCULADOS A LA MENCIÓN D.O.P.

Los quesos amparados por la Denominación de Origen llevarán una etiqueta o contraetiqueta numerada que será controlada, suministrada y expedida por el Consejo Regulador de acuerdo con la normativa establecida a estos efectos. Dicho distintivo será colocado, en todo caso, antes de su expedición y de forma que no permita una segunda utilización.

En las etiquetas propias de cada elaborador que se utilicen en los quesos amparados, figurará obligatoriamente, de forma destacada, el nombre de la Denominación de Origen, además de los datos que con carácter general determine la legislación vigente e imprescindiblemente la fecha de elaboración. Podrá figurar las menciones, "Artesano" y "Queso de Manada" de acuerdo con lo establecido en el Reglamento de la Denominación de Origen Queso Palmero.

Además, en la cara superior de los quesos irá una impresión central de forma variable que llevará una combinación de números y letras, según la forma tradicional, que debe ser aprobada y registrada por el Consejo Regulador y que servirá como identificación de cada productor.

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES.

- Ley 25/1970 de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.
- Decreto 835/1972, de 28 de marzo, Reglamento de la Ley 25/1970.
- Orden de 25 de enero de 1994 por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) 2081/92, en materia de denominaciones de Origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimentarios.
- Real Decreto 1643/99 de 22 de octubre por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el registro comunitario de las Denominaciones de Origen Protegida y de las Indicaciones Geográficas Protegidas.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID