



El éxito de las DOPs de queso de cabra en Canarias

M. Fresno

mfresno@icia.es



Colaboración: Anabel Rodríguez (DOP Queso Palmero) y Rosa González y Belén (DOP Queso Majorero)

Definiciones de calidad en la Unión Europea



DOP

IGP

ETG



Denominación
de Origen
Protegida



Indicación
Geográfica
Protegida



Especialidad
Tradicional
Garantizada

***Datos de las Denominaciones de Origen
Protegidas (D.O.P.), Indicaciones Geográficas
Protegidas (I.G.P.) y Especialidades
Tradicionales Garantizadas (E.T.G.) de Productos
Agroalimentarios
AÑO 2015***



Madrid, 2016

**Subdirección General de Calidad
Diferenciada y Agricultura Ecológica**



**GOBIERNO
DE ESPAÑA**

**MINISTERIO
DE AGRICULTURA Y PESCA,
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE**

191 denominaciones en España

28 denominaciones de queso
(14.7% , 13.99% VE)

4 denominaciones de
queso de leche de cabra

1988 / 7

2009 / 27

desde 2012 / 28

490 industrias

Comercialización

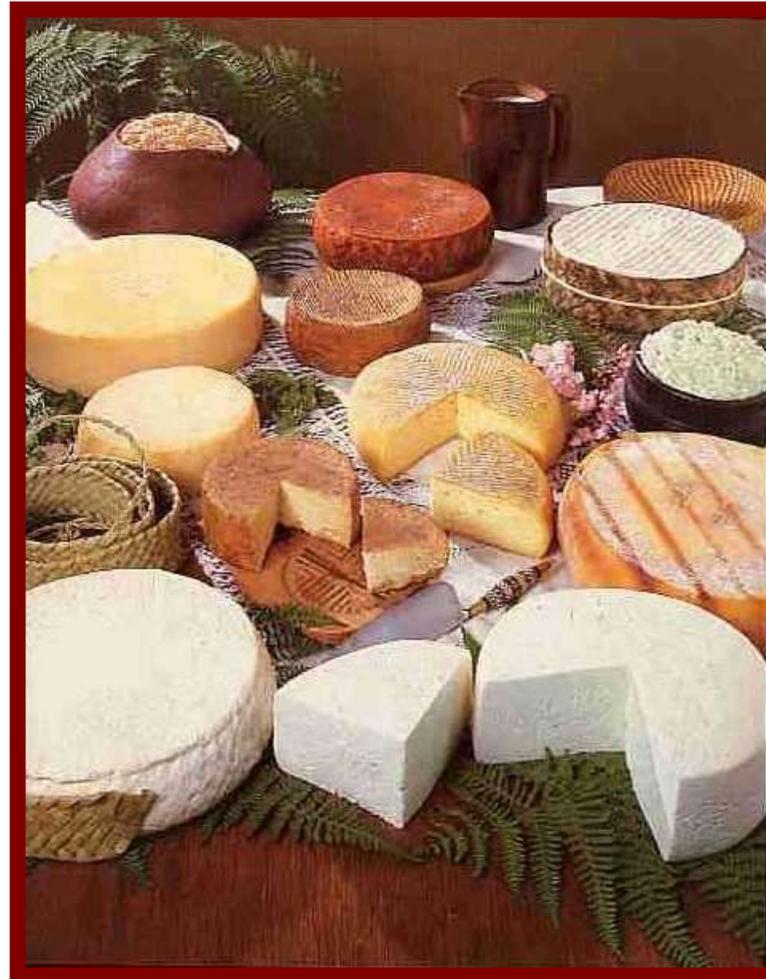
DOP	Ex/Ind	Cabezas	Kg	% Cert	% Nac	% UE	%3° País
Murcia	148 /2	62.843	59.959	72 %	37,7 %	2,3 %	60 %
Murcia Vino			438.385	96,6 %	14,7 %	7,3 %	77,96 %
Ibores	32 /6	10.221	125.215	67,1 %	86,8 %	8,1 %	5,1 %
Majorero	73 /21	27.671	308.734	100 %	100 %		
Palmero	30 /30	4.245	243.030	37,5 %	100%		
Camerano	11 /2	4.235	28. 398	100 %	93,3 %	3 %	6,7 %

1985

- * Descripción de los quesos (Fresno, 1985)
- * 1º concurso de quesos (S. Antonio del Monte, La Palma)
- * Situación “irregular”

1992

- * D 92/46/CE
- * Manual de Manipulador de quesos (García, Fresno, González, Martín, González, Araquistain, 1992)
- * 1º proyecto de investigación(Fresno, Darmanin, Capote; 1990-1992)



*RD 402/ 1996

*± 500 RGSA

* Aplicación APPCC Cabildo Tf

Declaración oficialmente indemne de brucelosis caprina y ovina (1997) y vacuna (2009)

*Concursos de queso oficiales

*Mayor implicación administración, sector y otros

* Numerosos reconocimientos nacionales e internacionales

• ICIA, Proyectos de investigación

•ICCA promoción y certificación

1996 y +

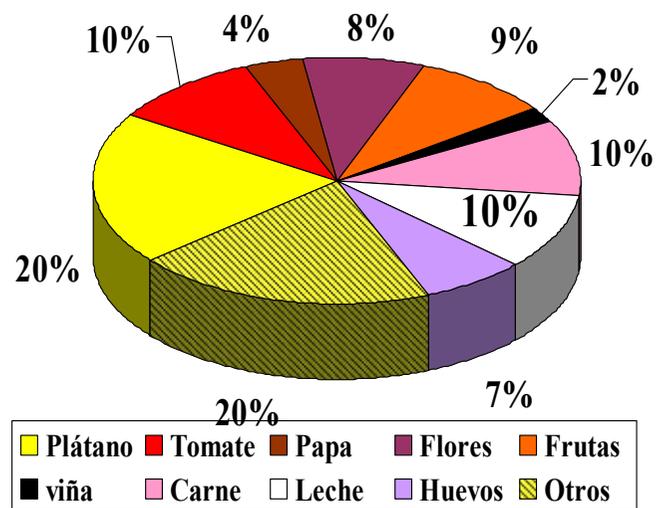


- 1996: Queso Majorero DO
- 1997: Queso Palmero DO
- 2008 :Queso Flor de Guía , Queso de Media Flor y Queso de Guía DO

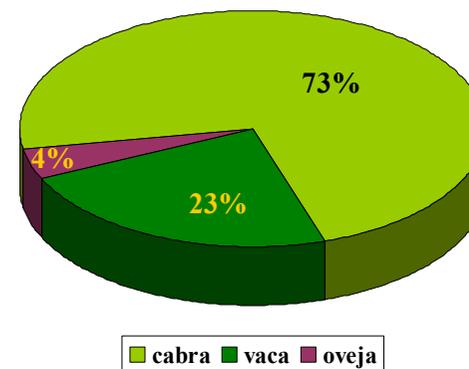


Sector Agrario Canario

Valor de la Producción Agraria (%)



Distribución del valor de la Producción lechera (%)



Producción interna

RGSA ± 430

España

61 queserías cabra* en DOP/IGP

0,9 %



3 %



Canarias

51/ 83,6 %

96 %



* Incluyendo Camerano

Producción interna

Importación

Queso Cabra

12.250 t

Leche cruda

54.4 %

DOP

3.3 %

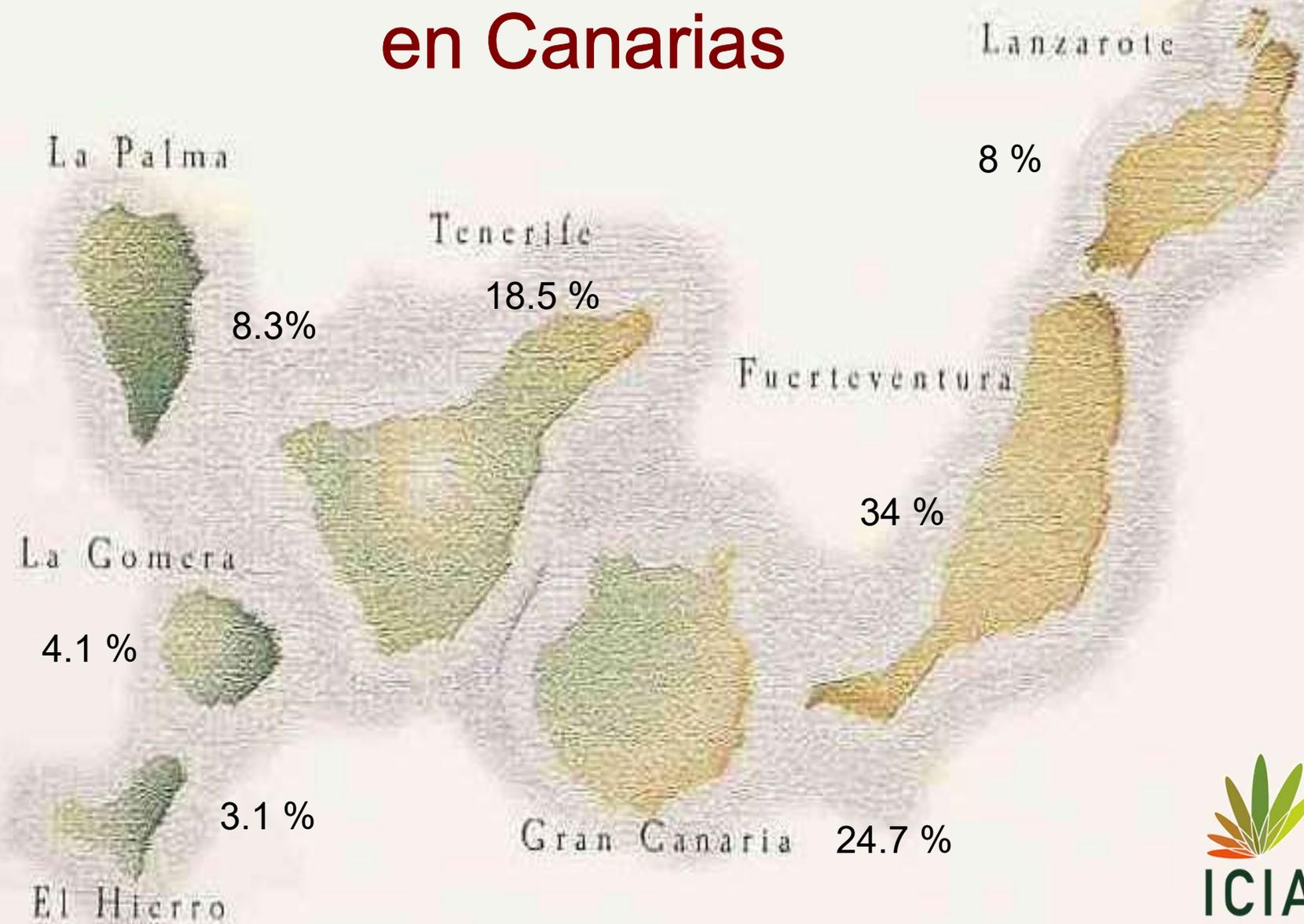
Queso Oveja

782 t

24,439/ 26,400 t

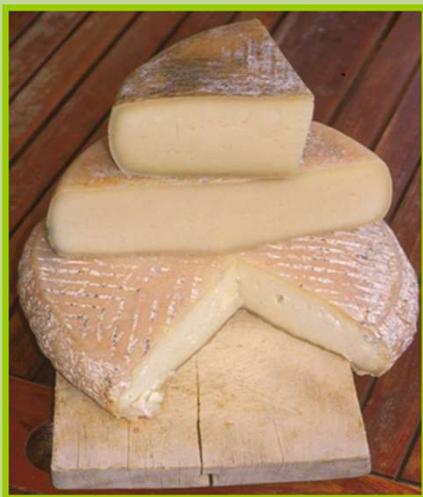


El sector del queso en Canarias



Otras marcas





Queso de Flor, Queso de Media Flor y Queso de Guía

Mínimo 60 % leche de oveja de la raza canaria, máximo 10 % cabras de las razas locales, leche de vaca de la raza Canaria y sus cruces. Leche cruda. Queso de Flor la leche se coagula con flor de cardo. Media Flor la leche se coagula con una mezcla de coagulantes



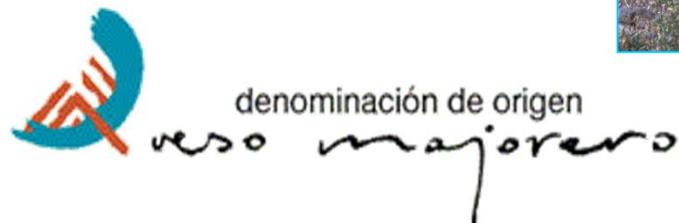
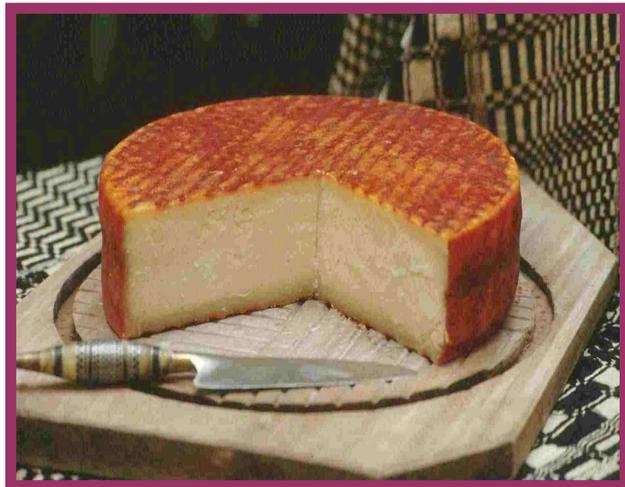
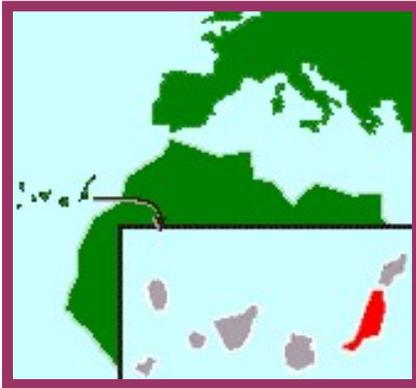
Sólo leche de cabra Majorera (máximo 15% leche de ovejas de la raza Canaria en quesos maduros) Leche cruda y leche pasteurizada. Quesos con cobertura natural, de pimentón o gofio.



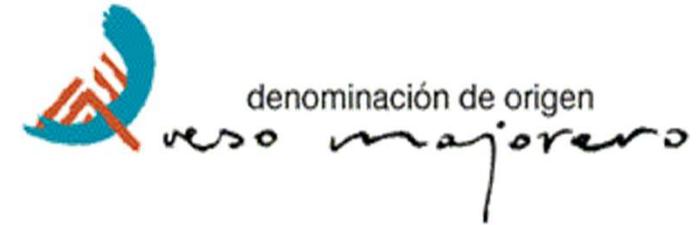
Sólo leche de cabra de la raza Palmera alimentada con forrajes locales. La mayoría leche cruda. Algunos con cuajo artesano de cabrito. Puede ahumarse con materiales locales: cáscara de almendras, acículas y madera de pino, nopales secos. Cobertura natural, gofio, harina

Queso Majorero DOP

Fuerteventura



Majorero (DOP)



**Categorías: tierno (8-20 días)
semicurado (20-60 días)
curado (más de 60 días)**

**Quesos grasos, 6-9 cm. altura, 15-35 cm.
diámetro, peso de 1-6 kg**



Cabra Majorera

**Forma cilíndrica, superficies laterales impresiones de hoja
de palmera trenzada de los moldes, caras dibujo quesera**

**Corteza casi inexistente en tiernos. Tonalidades
pardo-amarillentas a medida que madura. Quesos
curados: marrón oscura. Pimentón, aceite y/o gofio**

**Corte: ojos presencia de nula a ojos pequeños
irregulares por toda la masa. Masa color blanco→
frescos. Pardo amarillenta→ semicurados**

**Textura→ cremosa
Sabor→ ácido algo picante**

QUESO PALMERO

LA PALMA



Palmero (DOP)

Forma cilíndrica con caras planas

Altura → 6-15 cm

Diámetro → 12-60cm. 2 y 4 veces altura

Peso → 0.75-15 kg

Corteza superficie lateral lisa. Caras pequeños relieves forma cuadrícula. Cara superior impresión central → números y letras

Color blanco, amarillento, pardo-oscuro. Marcas bandas ahumadas. Aceite, gofio o harina

Pasta → blanco brillante, tonalidades marfileñas y mates
Pequeños ojos irregulares, repartidos al azar

Textura → firmeza, elasticidad y solubilidad media

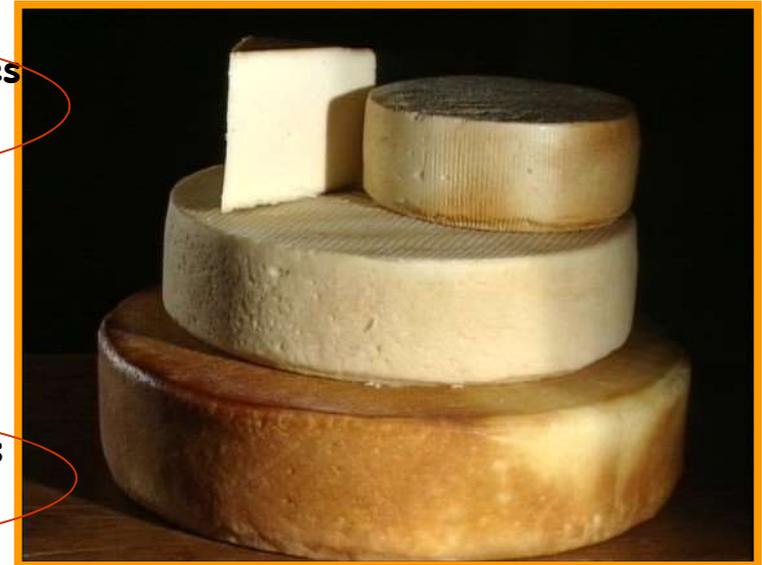
Sabor y aroma → limpios, leche de cabra, cuajo animal, herbáceos, frutos secos

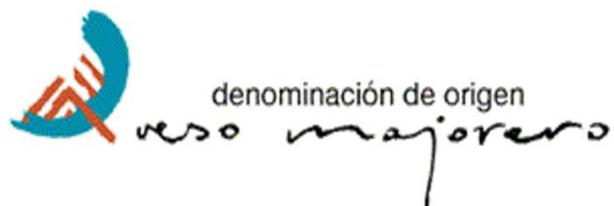
Acidez y salado medio

Ahumados: familia torrefacta, intensidad baja



QUESO PALMERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CONSEJO REGULADOR





ICCA 30.000 €/año

Cabildo de Fuerteventura :

20.000 €/año

Contraetiqueta: 0,03 € y 0,04 €

**Leche 0,54 €/litro x litros x 0,001
litros**

Queso 6,5 €/kg x kilos x 0,005

**1 técnico (ingeniero agrónomo)
y 1 administrativo**

ICCA 30.000 €/año

**Cabildo de La Palma : 20.000
€/año**

Cuota de 300 €/ quesería

2 técnicos: biólogo y veterinario

**Se pueden acoger a las ayudas
del PDR para formación y
promoción**

Plus en todas las ayudas



Queso Majorero DOP

No todos los quesos elaborados en Fuerteventura son Majoreros





Sólo el queso que llevan esta etiqueta es

Queso Palmero

**No todos los quesos elaborados
en La Palma son Palmeros**

AA22230



Alcampo

C/SANTIAGO DE COMPOSTELA SUR S/N 28029 MADRID

**TERNASCO DE ARAGON IGP
PARRILLADA**

CONSERVAR ENTRE 0 y 2 °C

N° LOTE: 597
PRODUCIDO EN: DINAMARCA
PAIS DE NACIMIENTO: DINAMARCA
PAIS DE ENGORDE: DINAMARCA
SACRIFICADO EN: DINAMARCA DK 34

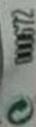
FECHA DE ENVASADO: 20/01/17 PRECIO/Kg PESO NETO Kg:
FECHA DE CADUCIDAD: 24/01/17 10.95€ 0.890



2 075514 009755
AUTORIZACION N°: 2/CAR/00/0016
VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR

IMPORTE TOTAL

9.75 €



Reserva de la Biosfera de La Palma: 1 queso no DOP elaborado con leche de cabra Majorera

Museo del Queso Majorero en Fuerteventura: queso Majoreros y otros que no lo son

DESCONOCIMIENTO !!

ARAGÓN

Comunidad autónoma de Dinamarca

más en cuanatarazon.com

¿ Merece la pena una DOP, IGP, ETG u otra marca?



ARCO (2012), Madrid : 6.000- 1.000.000 €



1987



SON LOS ORIGINALES

- Organización y profesionalización del sector
- Mejora de las ganaderías y queserías
- Gestión RGSA y APPCC
- DOP Queso Palmero Letra Q

- Valorización y evitar cruzamiento de la raza
- Evitar que se pierda una forma de manejo tradicional
- Mantenimiento de quesos tradicionales
- Turismo rural y gastronómico
- Productos calidad ligados territorio



- ✓ Coste económico y dificultad
- ✓ Obligaciones de los ganaderos y queseros
- ✓ Poca flexibilidad en los reglamentos
- ✓ Líneas de producción alternativas
- ✓ Desconocimiento de consumidores y restauración

La administración debe apoyar

Han de estar comprometidos

Ganaderos = empresario

Nuevos retos: internet, redes sociales, tecnología, etc...

Marcas y Marcas de garantía

Ganamos más premios

Gourmet 2017

**Queso ganador DOP
(Majorero)**

Vaca joven: 2 DOP/3 quesos

Vaca curado: 3 DOP/3

Cabra joven: 1 DOP/3 quesos

Cabra curado: 3DOP/3

Oveja semicurado: 2DOP/3

Oveja añejo: 2DOP/3

Tortas: 1DOP/3

Ahumados: 2DOP/3

Mezcla, pasta blanda..No

Azul: No

Tabefe 2017

**Queso ganador
DOP (Majorero)**

Tierno Past: 1DOP/2

Semicurado Past:
1DOP/2

Curado Past:2DOP/2

Tierno cruda:2DOP/2

Semicurado

cruda:1DOP/2

Curado cruda:1DOP/2





Majorera



Palmera



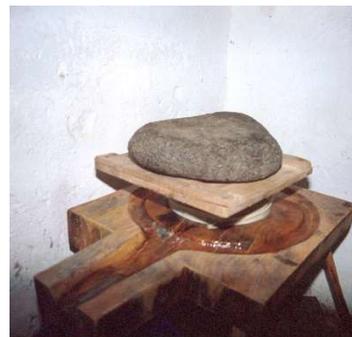
Tinerfeña sur



Tinerfeña norte



Elaboración tradicional





denominación de origen
queso majorero





mfresno@icia.es

www.icia.es

Icia_Gobcan 

**Gracias por su
atención**

