

El proyecto **DOQUECAN** "Adecuación de los parámetros de calidad de los quesos canarios con denominación de origen protegida (DOP) a las preferencias del mercado": es una acción dentro del plan de choque I+D+i (2006-2008) del Gobierno de Canarias y está ejecutado por el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) en colaboración con las denominaciones de origen de los quesos canarios, elaborados con leche de cabra: *el queso Majorero* y *el queso Palmero*, y de la industria *Maxorata* que está integrada en la DOP *queso Majorero*. Para conocer mejor las características sensoriales del *queso Majorero* se presentan unas pinceladas básicas como resultado de los trabajos de investigación.

Algunas aclaraciones

Análisis sensorial de los quesos es el examen de las propiedades organolépticas del producto mediante los órganos de los sentidos. En la cata de los quesos se utilizan todos.

Denominación de Origen Protegida (DOP) es la más estricta de las distinciones a la calidad de un producto agrícola o alimenticio en la Unión Europea. Se refiere al nombre de una región donde se realiza la producción, transformación y elaboración del mismo. Las características de ese producto se deben exclusivamente a ese medio geográfico.

Huellas de lo auténtico

¿Qué quiere decir que un *queso Majorero* es DOP?

- Elaborado con leche de *cabra Majorera* siguiendo los procesos tradicionales
- Solamente se puede producir y madurar en la isla de Fuerteventura
- Permite la elaboración a partir de leche cruda o pasteurizada
- De coagulación enzimática y pasta no cocida
- Prensado, de pasta semidura o dura
- Pueden quedar recubiertos con aceite, pimentón o gofio
- Tiempo de maduración mínima de 8 días
- Su peso varía entre 1 y 6 kg
- Debe tener entre 6 y 9 centímetros de alto y debe medir entre 15 y 35 centímetros de diámetro



Sólo el queso que lleva esta etiqueta es

Queso Majorero