

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 Palmero* se presentan unas pincladas 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 Palmero* es DOP?

- Elaborado exclusivamente con leche de *cabra Palmera* y siguiendo procesos tradicionales
- Solamente se puede producir y madurar en la isla de La Palma
- Permite la elaboración a partir de leche cruda o pasteurizada. Actualmente, todos los quesos amparados son de leche cruda
- De coagulación enzimática y pasta no cocida
- Prensado, de pasta semidura o dura
- Ahumado o sin ahumar
- Pueden ser recubiertos con aceite, gofio o harina
- En la actualidad, el tiempo de maduración mínimo es de 8 días. No obstante, el Reglamento autoriza quesos frescos
- Su peso se sitúa en el rango de 0,75 a 15 kg
- Debe tener entre 6 y 15 centímetros de alto y debe medir entre 12 y 60 centímetros de diámetro. Para guardar las proporciones adecuadas, el diámetro estará comprendido entre 2 y 4 veces la altura



Sólo el queso que lleva esta etiqueta es

Queso Palmero