La Unión Europea reconoce la denominación de los quesos de Guá-a

domingo, 05 de septiembre de 2010

La Unión Europea reconoce la denominación de los quesos de Guá-a

La

Comisión Europea añadió este viernes (03.09.10) a su lista de productos con denominación de origen protegida a las tres variedades de queso que se elaboran en la comarca del noroeste de Gran Canaria: Queso de Flor, Queso de Media Flor y Queso de Guá-a. La Unión Europea dispone de varias etiquetas para promover y proteger las denominaciones de alimentos de calidad.

La Unión Europea reconoce la denominación de los quesos de Guá-a La Comisión Europea añadió este viernes (03.09.10) a su lista de productos con denominación de origen protegida a las tres variedades de queso que se elaboran en la comarca del noroeste de Gran Canaria: Queso de Flor, Queso de Media Flor y Queso de Guá-a. La Unión Europea dispone de varias etiquetas para promover y proteger las denominaciones de alimentos de calidad. Este sistema favorece la diversificación y la producción agrícola, protege las denominaciones de los productos contra las usurpaciones e imitaciones e informa a los consumidores de sus características específicas. Así, a los quesos de Guá-a, con la denominación de origen protegida se les reconoce que su producción, transformación y elaboración tienen lugar en un área geográfica determinada, con un saber hacer probado. Además de en Santa María de Guá-a, este producto se elabora en los municipios vecinos de Gáldar y Moya. Se trata de quesos grasos y semigrasos realizados con leche de oveja canaria al menos en un 60 por ciento y vaca canaria y a veces también pueden contener leche de cabra. Sus tres variedades se diferencian según el cuajo empleado en cada caso. El Queso de Flor se caracteriza porque para su fabricación se utiliza cuajo vegetal (los capullos de la flor del cardo) como único coagulante de la leche, mientras que para el Queso de Guá-a se usa cuajo de origen animal (el estómago del baifo desecado y triturado) en su totalidad o en una proporción mayor al 50 por ciento. El Queso de Media Flor se produce mezclando los dos cuajos, el vegetal y el animal, sin que la cantidad vegetal sea menor. FUENTE: LA PROVINCIA