

ANEXO II
DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

GOFIO CANARIO
X IGP DOP

1 DENOMINACIÓN

“GOFIO CANARIO”

2 ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

ESPAÑA

3 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO ALIMENTICIO

3.1 Tipo de producto

1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados.

3.2 Descripción del “GOFIO CANARIO”

- Definición.

El Gofio Canario es el producto obtenido en el archipiélago canario y resultante de la molturación de cereales tostados con ó sin adición de sal marina. En ocasiones, el gofio puede ir complementado con leguminosas a las que se les somete al mismo tratamiento que a los cereales.

3.3 Materias primas.

Cereales, leguminosas y facultativamente sal marina.

- Características físicas y organolépticas.

El Gofio Canario es un sólido pulverulento de aspecto harinoso siendo el tamaño de la partícula similar al obtenido en las harinas integrales.

Presenta las siguientes características organolépticas:

- ❖ En fase visual: el color varía del amarillo marfil hasta el rojizo oscuro, pasando por el melado, según del grado de tostado y de la materia prima utilizada en su elaboración.
- ❖ En fase olfativa presenta aromas a torrefacto, vegetal y frutos secos con intensidad media alta, en función de la materia prima utilizada en su elaboración.
- ❖ En fase gustativa, destacan la finura, la adhesividad en boca y aquellos sabores que imprime el grado de tueste como son el sabor a moka, café o bizcocho recién hecho.
- ❖ En fase táctil aparece una clara sensación de suavidad y adhesividad, propia de la granulometría del producto.

- **Características químicas.**

- ❖ Proteína: mínimo 7,0 %
- ❖ Fibra bruta mínimo 1,5 %
- ❖ Carbohidratos: mínimo 45 %
- ❖ Grasa: máximo 5%
- ❖ Humedad: máximo 8%

3.4 Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

3.5 Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

- Fases del proceso de elaboración.

Primera Fase: limpieza

Consiste en la limpieza de los cereales y o legumbres utilizados como materias primas, al objeto de eliminar pequeñas restos vegetales, granos partidos u otros residuos ajenos al cosechado. Esta limpieza se realiza mecánicamente, bien con cribas que pueden estar favorecidas con aire forzado, bien con cernideras ó zarandas (tamices manuales).

Segunda Fase: tueste y enfriamiento

Mediante el uso de tostadoras se procede a darle a la materia prima el grado de calor sin que la temperatura de tueste sobrepase 200° C.

Con la finalidad de que el producto tostado adquiera la temperatura ambiente, se deja en reposo dentro de sacos o depósitos denominados “cajas de enfriamiento”. El proceso de enfriamiento se puede forzar con la utilización de sinfines abiertos o aireación forzada.

Tercera Fase: molturación

La molienda es la parte fundamental en el proceso de elaboración del gofio.

EL grano tostado es transportado a la zona de molturación en la que se procede a la molienda mediante el uso de molinos. La forma tradicional de molienda es mediante molinos de piedra. En este caso, cada molino consta de dos muelas una móvil, la superior también llamada “corredera, volandera o de arriba” y otra fija, la inferior, llamada “solera”. Estos molinos funcionan de manera horizontal produciendo la pulverización del grano por cizallamiento.

Algunos molinos han incorporado nueva tecnología y proceden a la molturación con cilindros metálicos, sin el uso de la piedra.

El final de esta fase lo determina el propio molinero que procede a un análisis táctil de producto. Cuando se reúnen las características de suavidad y adhesividad propias del gofio, se finaliza la molturación.

El control organoléptico será realizado por el Maestro molinero antes del envasado dejando constancia

del mismo.

Cuarta Fase: envasado.

El gofio así obtenido será almacenado en depósitos hasta su envasado, que se realizará mediante envasadoras automáticas, semiautomáticas o de forma manual.

Dadas las características del gofio, que es un sólido seco pulverulento, con muy baja actividad de agua y con marcadas características organolépticas, el envasado se debe efectuar de la forma más inmediata posible al tueste y molturación, motivo por el cual el acondicionamiento del producto final debe producirse en la zona geográfica de Canarias, al objeto de salvaguardar la calidad del producto.

3.6 Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

No aplica

3.7 Normas especiales sobre el etiquetado

Los gofios amparados por la Indicación Geográfica Protegida con destino al consumo, llevarán una etiqueta o contraetiqueta numerada. Dicha numeración será autorizada y controlada por el órgano de control. Este distintivo será colocado, en todo caso, antes de la puesta en circulación del producto y de forma que no permita una segunda utilización.

Se podrá hacer constar en el etiquetado la isla y zona de producción del gofio, así como el origen de la materia prima.

Si la elaboración del gofio se ha realizado con molinos de piedra, en el etiquetado del producto así obtenido, se podrá utilizar la mención “artesanal” o “elaborado en molino de piedra”.

4 DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de elaboración del gofio amparado por la IGP “Gofio de Canarias” es el Archipiélago Canario

El archipiélago de las Islas Canarias está situado en la zona templada del Norte del Atlántico, entre las latitudes 27° 37' y 29° 25' Norte (situación subtropical) y las longitudes 13° 20' y 18° 10' al Oeste de Greenwich. La costa Africana, se encuentra entre 100 y 500 Km, tomando las distancias mayor

5 VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

5.1 Carácter específico de la zona geográfica

El producto tradicional de Canarias por excelencia es el Gofio.

Este vocablo es de origen guanche, según el diccionario de la Real Academia Española de la Lengua.

Está presente en cada una de las siete islas que conforman el Archipiélago.

Es un producto asociado a prácticas culturales con independencia de la distinta orografía o climatología de cada isla.

5.2 Carácter específico del producto

Las características más importantes que dan especificidad al producto son:

El tueste al que se somete el cereal, antes de ser molturado, es una de las etapas fundamentales en la elaboración del gofio, ya que se trata de un paso determinante de las futuras características organolépticas del producto final (Caballero y col, 2001). Además de ser el proceso que caracteriza al

gofio desde el punto de vista sensorial, es el paso que lo diferencia claramente de las harinas, pues consigue aumentar la digestibilidad del producto. Para García Luís (2005) el tueste es la labor de calentar el grano hasta adquirir la tonalidad oscura del tostado.

Destaca en el proceso tradicional de elaboración el tenue y lento tostado de los cereales y/o legumbres de partida; y en la molturación, la utilización de molinos de piedra. Esta práctica se sigue manteniendo en Canarias para la elaboración de gofio (Caballero y col, 2002).

Todos estos aspectos diferenciales le confieren al gofio canario unas cualidades físicas, químicas y organolépticas claramente diferenciables y apreciadas por el consumidor.

5.3 Relación causal entre la zona geográfica y la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP).

Esta IGP está basada en la reputación y notoriedad del nombre

Cuando llegaron los primeros europeos a las Islas Canarias observaron que los aborígenes isleños, preparaban este alimento a partir de granos de cebada y otros granos que ligeramente tostados molían en molinos de piedra manuales. El producto obtenido era denominado por los antiguos pobladores de Gran Canaria, antes de la conquista, “gofio”, vocablo que aún se mantiene (García Quesada, 1998).

Especial mención merece el artículo de Pérez Vidal (1955) en el que señala como ejemplo más claro de las aportaciones canarias al léxico hispanoamericano la palabra gofio, que se ha extendido por América de tal forma, que en algunos diccionarios españoles aparece ya como americanismo. Sin embargo la procedencia canaria está acreditada, en “La aportación de canarias a la población de América” (José Pérez Vidal, 1955)

Son numerosos los testimonios de cronistas oficiales de la época y de numerosos viajeros sobre este singular alimento de la población Canaria, destacando entre otros a Abreu Galindo (1590-1602), historiador y fraile el cual lo describe en su libro “Historia de la Conquista de las Siete Islas Canarias” o Marín y Cubas (1694).

El Gofio Canario es un producto originario de las Islas Canarias, y ha sido y es el alimento más tradicional de Canarias, pudiendo hacer referencia a la multitud de documentos y objetos conservados hasta nuestros días en los museos de ciencias y etnológicos que muestran el consumo de gofio como una práctica ancestral desde los primeros pobladores de las islas hasta hoy en día.

Las prácticas de elaboración del gofio siguen manteniendo el mismo fundamento que las realizadas por los aborígenes canarios, pues la conquista ocurrió en el siglo XV y los conquistadores aceptaron el gofio como parte fundamental de su dieta.

Verneau, René. (1891) desarrolla en su libro “*Cinq années de séjour aux Iles Canaries*” la importancia de este alimento en la población aborigen y en los canarios actuales.

Las prácticas de elaboración del gofio se han mantenido hasta hoy en día. Aunque se han incorporado actuaciones mecánicas para facilitar distintas fases de la elaboración, se siguen utilizando las mismas prácticas tradicionales, lo que denotan la ancestral tradición en la elaboración de este alimento. Sigue permaneciendo la piedra como elemento principal en la mayoría de los de molinos de gofio de Canarias.

Los procedimientos de elaboración, las técnicas de control de la maquinaria, los grados de tueste, el picado de las piedras y así como las fórmulas de las mezclas de los diferentes granos, se han ido transmitiendo a través de las generaciones. En muchas industrias, se han desarrollado fórmulas para obtener los “mejores” gofios, desde el punto de vista organoléptico, partiendo de recetas antiguas en las que las proporciones de cereales y/o legumbres varían y que según la tradición oral exaltaban las cualidades del producto. El control de los procesos del tueste y molturación para conferirle al producto

la particular autenticidad a la vista, olfato y al tacto del consumidor, se realiza en muchas ocasiones de forma manual gracias a la experiencia del Artesano Molinero, el cual pone en práctica su experiencia transmitida de padres a hijos, pues la mayoría de los molinos que existen hoy en día son empresas familiares.

Los aspectos organolépticos que caracterizan al gofio se deben fundamentalmente al tenue tostado al que se somete el cereal y/o legumbres así como a la molturación lenta que se realiza con el uso de piedras, características de elaboración arraigadas sin duda al vínculo geográfico.

Especial atención merece el estudio elaborado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria sobre USOS Y ACTITUDES DE LA POBLACIÓN CANARIA HACIA EL GOFIO del que se extrae, entre otras conclusiones, que la población considera bueno el gofio porque es “un producto de aquí”. En este mismo estudio, se ha de destacar la elevada presencia del gofio en los hogares canarios: En comparación con otros productos competidores, se observa que el gofio está más presente en los hogares canarios que el café soluble (56,5%), los cereales de desayuno (71,4%) o el cacao en polvo (77,6%),

En relación con esto, el gofio canario, es visto, según este estudio, como un producto de toda la vida, con el que se han criado muchos de los encuestados y que evoca recuerdos de la infancia y que se consume por costumbre siendo el uso principal que se da al gofio en los hogares canarios, la tradicional leche con gofio, forma de consumir el producto que se da en el 82,9% de los hogares en los que el gofio está presente

Los motivos que aducen los consumidores de gofio se centran en el gusto / sabor y la costumbre / tradición. La mayoría de los consumidores de gofio canario indica consumir el producto porque le gusta (el sabor), por tener un buen sabor o resultar apetecible, siendo muy frecuentes también las alusiones a la costumbre o tradición en el consumo (siempre lo he comido, me he criado con el gofio canario, de toda la vida, me lo inculcaron de pequeño, siempre ha estado en el hogar, es un hábito adquirido).

Finalmente, en el estudio se señala como motivo para el consumo de gofio la procedencia del producto o del propio encuestado (“porque soy canario y me gusta lo canario”).

Por todo lo expuesto, podemos considerar que el gofio canario está ligado no sólo a la Historia de Canarias, sino también a su geografía y población, siendo sin ninguna duda, una seña de identidad de la Región Canaria.