

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2009/C 315/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„QUESO DE FLOR DE GUÍA/QUESO DE MEDIA FLOR DE GUÍA/QUESO DE GUÍA“

EG-Nr.: ES-PDO-0005-0509-21.05.2007

g.g.A. () g.U. (X)

1. Name:

„Queso de Flor de Guía/Queso de Media Flor de Guía/Queso de Guía“

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Spanien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:

3.1 Erzeugnisart (gemäß Anhang II der VO 1898/2006):

Klasse 1.3: Käse

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:

Allgemeine Beschreibung

Diese Käsesorten weisen einen sehr deutlichen saisonalen Charakter auf, der stark im traditionellen Erzeugungssystem verwurzelt ist (Laktation von Januar bis Juli, wenn im geschützten Gebiet nutzbare Weiden vorhanden sind und die Milch in den Käsereien verarbeitet wird; und Trockenstand von August bis Dezember, wenn auf der Suche nach nutzbaren Weiden die Herdenwanderung zum Gipfel der Insel durchgeführt wird). Diese Eigenschaft ist wesentlich und kennzeichnet traditionell den Produktionszeitraum.

Durch die geschützte Ursprungsbezeichnung „Queso de Flor de Guía/Queso de Media Flor de Guía/Queso de Guía“ werden folgende Käsesorten geschützt:

Queso de Flor de Guía: fett oder halbfett. Er wird im Wesentlichen aus kanarischer Schafsmilch hergestellt, wobei jedoch die Mischung der Schafsmilch mit der anderer Arten zulässig ist, vorausgesetzt, es werden die folgenden Verhältnisse beachtet:

- Der Anteil der Milch von Schafen der kanarischen Rasse beträgt mindestens 60 %.
- Der Höchstanteil an Milch von Kühen der kanarischen Rasse und deren Kreuzungen beträgt 40 %.
- Der Höchstanteil an Milch von Ziegen einer beliebigen kanarischen Rasse wird auf 10 % festgelegt.

Die Haupteigenschaft beruht darauf, dass die Milchgerinnung ausschließlich mit pflanzlichem Lab erfolgt, das aus getrockneten Blütenkörben der Artischockenvarianten *Cynara cardunculus* var. *ferocissima* und *Cynara scolymus* gewonnen wird.

„Queso de Media Flor de Guía“: fett oder halbfett. Er wird im Wesentlichen aus kanarischer Schafsmilch hergestellt, wobei jedoch die Mischung der Schafsmilch mit der anderer Arten zulässig ist, vorausgesetzt, es werden die folgenden Verhältnisse beachtet:

- Der Anteil der Milch von Schafen der kanarischen Rasse beträgt mindestens 60 %.
- Der Höchstanteil an Milch von Kühen der kanarischen Rasse und deren Kreuzungen beträgt 40 %.
- Der Höchstanteil an Milch von Ziegen einer beliebigen kanarischen Rasse wird auf 10 % festgelegt.

Diese Käsesorte ist dadurch gekennzeichnet, dass die Milchgerinnung zu über 50 % mit pflanzlichem Lab erfolgt, der aus getrockneten Blütenkörben von Artischocken der Sorten *Cynara cardunculus* var. *ferocissima* und *Cynara scolymus* gewonnen wird.

„Queso de Guía“: fett oder halbfett. Er wird im Wesentlichen aus kanarischer Schafsmilch hergestellt, wobei jedoch die Mischung der Schafsmilch mit der anderer Arten zulässig ist, vorausgesetzt, es werden die folgenden Verhältnisse beachtet:

- Der Anteil der Milch von Schafen der kanarischen Rasse beträgt mindestens 60 %.
- Der Höchstanteil an Milch von Kühen der kanarischen Rasse und deren Kreuzungen beträgt 40 %.
- Der Höchstanteil an Milch von Ziegen einer beliebigen kanarischen Rasse wird auf 10 % festgelegt.

Bei dieser Käsesorte erfolgt die Milchgerinnung mit tierischem und/oder pflanzlichem Lab (*Cynara cardunculus* var. *ferocissima*, *Cynara scolymus*) und/oder anderen zugelassenen Enzymen.

Der geschützte Käse wird entsprechend seinem Reifegrad folgendermaßen klassifiziert:

- „Semicurado“ (mittelreif), wenn der Reifungsprozess 15 bis 60 Tage umfasst.
- „Curado“ (reif), wenn der Reifungsprozess mehr als 60 Tage ausmacht.

Physische und organoleptische Merkmale

Diese Käsesorten weisen die folgenden physischen und organoleptischen Eigenschaften auf:

„Queso de Flor de Guía“:

Form:	zylindrisch.
Höhe:	4 bis 6 cm.
Durchmesser:	15 bis 30 cm.
Gewicht:	0,5 bis 5 kg.
Rinde:	Bei Käse mit kurzer Reifezeit ist die äußere Rinde ziemlich dünn, elastisch und weich, mit weißer bis hellfelfenbeinfarbener Farbe und tendenziell tortenförmig. Bei Käse mit größerer Reifung ist die Rinde härter, deutlich ausgebildet und von dunkelbrauner Farbe. In beiden Fällen weist die Rinde die Einprägung des Käsebehälters auf der Unterseite auf, wobei sich die Abdrücke des Tuchs deutlich abzeichnen und die Ränder gerade sind.
Masse:	beim mittelreifen Käse ist die Masse cremefarben, von sehr weicher Konsistenz, beim Schneiden geschlossen, von sehr cremiger Textur und sehr aromatischem säuerlichem und bitterem Geschmack, während sie bei reifem Käse gelblich-bräunlich und von harter Konsistenz ist und beim Schneiden einen angenehmen Geruch und einen bitteren und scharfen Geschmack entfaltet.
Geruch:	mittlere Intensität, Geruchsfamilien milchig, pflanzlich (Artischocke und Trockenobst).
Aromen:	Intensität im mittleren oberen Bereich, mit den gleichen Kennzeichen wie der Geruch.
Wesentliche Geschmacksrichtungen:	bitterer, salziger und säuerlicher Geschmack.

Trigeminale Empfindungen:	leicht brennend und adstringierend.
Nachgeschmack:	mittlere Dauerhaftigkeit.
Aromatische Dauerhaftigkeit:	mittel.
Textur:	geschlossener, kompakter und teigiger Käse.
„Queso de Media Flor de Guía“:	
Form:	zylindrisch.
Höhe:	4 bis 8 cm.
Durchmesser:	15 bis 30 cm.
Gewicht:	0,5 bis 5 kg.
Rinde:	Farbe und Dicke variieren entsprechend der Reifezeit. So ist bei Käse mit kurzer Reifezeit die Rinde dünn und elfenbeinfarben, während reiferer Käse tendenziell eine dickere Rinde mit brauner Färbung aufweist. Die Rinde weist gerade Ränder mit Einprägungen des Käsebehälters auf der Unterseite auf.
Masse:	Die Masse ist entsprechend der Reifung von elfenbeinweiß bis gelb gefärbt, beim Schneiden kompakt, entsprechend der Reifung von cremiger Textur bis sehr harter Konsistenz und von säuerlichem und leicht scharfem Geschmack.
Geruch:	mittlere Intensität, Geruchsfamilien milchig, pflanzlich (Artischocke und Trockenobst), tierisch (Lab) und gelegentlich blumig oder mit Röstgeruch.
Aromen:	Intensität im mittleren oberen Bereich, mit den gleichen Kennzeichen wie der Geruch, Enzymaromen vorhanden.
Wesentliche Geschmacksrichtungen:	bitterer, salziger und leicht säuerlicher Geschmack.
Trigeminale Empfindungen:	leicht brennend, scharf und adstringierend.
Nachgeschmack:	Dauerhaftigkeit im mittleren unteren Bereich.
Aromatische Dauerhaftigkeit:	im mittleren unteren Bereich.
Textur:	geschlossener, kompakter und gelegentlich gummiartiger oder cremiger Käse.
„Queso de Guía“:	
Form:	zylindrisch.
Höhe:	4 bis 8 cm.
Durchmesser:	15 bis 30 cm.
Gewicht:	0,5 bis 5 kg.
Rinde:	Sowohl Dicke als auch Farbe variieren je nach Reifezeit, sodass mittelreifer Käse eine ziemlich dünne, elfenbeinfarbene äußere Rinde und reiferer Käse eine dickere, dunkelbraune Rinde aufweist, wobei der gesamte Bereich an gelben Färbungen abgedeckt wird. Der Käse zeigt auf der Unterseite die Einprägung des Käsebehälters, wobei gegebenenfalls eine symmetrische Blume erkennbar sein kann.
Masse:	Die Farbe der Masse reicht von elfenbeinweiß bis gelb, und die Konsistenz schwankt zwischen sehr weich und hart, auch wenn der Käse im Allgemeinen beim Schneiden kompakt und geschlossen ist. Es dominiert salziger und säuerlicher Geschmack, und gelegentlich zeigen sich bittere Nuancen und Schärfe.

Geruch:	mittlere Intensität, mit Dominanz der Geruchsfamilie „milchig“ gefolgt von der Geruchsfamilie „tierisch“.
Aromen:	mittlere Intensität, mit den gleichen Kennzeichen wie der Geruch; insbesondere tritt die Geschmacksfamilie „milchig“ hervor.
Wesentliche Geschmacksrichtungen:	salziger und säuerlicher Geschmack; gelegentlich ist ein leicht bitterer Geschmack erkennbar.
Trigeminale Empfindungen:	insbesondere adstringierende Empfindung, gefolgt von Brennen, beide jedoch mit mittleren bis unteren Werten.
Nachgeschmack:	mittlere Dauerhaftigkeit.
Aromatische Dauerhaftigkeit:	im mittleren unteren bis unteren Bereich.
Textur:	geschlossener, kompakter und gelegentlich cremiger Käse.

Chemische Eigenschaften

Die chemischen Eigenschaften variieren entsprechend dem Reifegrad und weisen folgende Mindestwerte auf:

„Queso de Flor de Guía“:

Eiweiß: 22,50 % (in der Trockenmasse).

Fett: 29,50 % (in der Trockenmasse).

Trockenmasse: 56,50 %.

„Queso de Media Flor de Guía“:

Eiweiß: 23,50 % (in der Trockenmasse).

Fett: 27,50 % (in der Trockenmasse).

Trockenmasse: 55,50 %.

„Queso de Guía“:

Eiweiß: 24,10 % (in der Trockenmasse).

Fett: 27,50 % (in der Trockenmasse).

Trockenmasse: 57,00 %.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

Für die Herstellung des Käses werden folgende Rohstoffe eingesetzt:

Der Anteil der Milch von kanarischen Schafen beträgt mindestens 60 %.

Der Höchstanteil an Milch von kanarischen Kühen und deren Kreuzungen beträgt 40 %.

Der Höchstanteil an Milch von Ziegen einer beliebigen kanarischen Rasse wird auf 10 % festgelegt.

Die Milchgerinnung erfolgt mit pflanzlichem Lab in den vorstehend festgelegten Mindestmengen, das aus getrockneten Blütenkörben von Artischocken der Sorten *Cynara cardunculus* var. *ferocissima* und *Cynara scolymus* gewonnen wird.

Die Mindestvorgaben für die Milchzusammensetzung sind:

Schaf:

Eiweiß: mindestens 3,90 % (Gewicht/Gewicht).

Fette: mindestens 6,50 % (Gewicht/Gewicht).

Gesamttrockenmasse: mindestens 15,15 %.

Kuh:

Eiweiß: mindestens 3,20 % (Gewicht/Gewicht).

Fette: mindestens 3,20 % (Gewicht/Gewicht).

Gesamttrockenmasse: mindestens 13,00 %.

Ziege:

Eiweiß: mindestens 4,30 % (Gewicht/Gewicht).

Fette: mindestens 3,20 % (Gewicht/Gewicht).

Gesamttrockenmasse: mindestens 14,00 %.

3.4 Futtermittel (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

Bei Schafen bildet die Weidehaltung die Ernährungsgrundlage, wobei die Vielschichtigkeit der Flora des Gebiets hervorzuheben ist, die dem Käse zusammen mit der großen Anzahl an Endemiten seine besonderen organoleptischen Eigenschaften verleihen. Dies ist zusammen mit der Praxis der Herdenwanderung eine der Haupteigenschaften dieser g.U.

Die Weiden, auf denen die Schafe gehalten werden, sind sehr unterschiedlich und reich an einheimischen Pflanzen. Bei der Fütterung sticht besonders die Grünfütterbeweidung hervor, die mit der historischen intensiven und produktiven Weidewirtschaft assoziiert wird und durch die rasenbildenden Gemeinschaften der Klasse *Poetea bulbosae* vertreten ist, die durch das Süßgras mit der Bezeichnung Zwiebel-Rispengras oder knolliges Rispengras dominiert wird, mit verschiedenen Varianten des bodenfrüchtigen Klees, die zusammen mit *Poa pitardiana* große Bereiche des Gebiets bedecken.

Ein Teil der Schaffütterung, aber in geringerem Ausmaß, entfällt auch auf den engen Buschbestand, der durch Hülsenfruchtarten mit hohem Nährwert gebildet wird und sich auf die folgenden Arten konzentriert: Tagasaste und weißer Zwergginster; diese beiden Arten sind einheimische Varianten der kanarischen Flora.

Die Weidehaltung kann bei ungünstigen klimatischen Bedingungen durch Kraftfutter ergänzt werden. Die Ergänzungsfütterung bei Schafen erfolgt nur während der Laktationszeit und zum Ende des Trockenstandes, wenn die Schafe einmal am Tag gemolken werden. Hierbei wird nur Kraftfutter zugefüttert, da die Ernährung mit Faserfutter während der Weidehaltung erfolgt. Dieses Ergänzungsfutter besteht üblicherweise ausschließlich aus Mais, obwohl gelegentlich auch Getreidekleie, Hafer und Rüben hinzugefügt werden.

Nach Ende der Milchproduktion (Trockenstand) werden die Tiere üblicherweise zwischen August und Dezember, durch Herdenwanderung in ein weiträumigeres Gebiet zur Nutzung der Weiden verlegt. Die Praxis der Herdenwanderung wird in Zeiträumen, in denen keine Erzeugung des geschützten Käses erfolgt, außerhalb des durch die g.U. geschützten Gebiets durchgeführt. Daher muss der Käse, um geschützt zu sein, im Zeitraum von Januar bis Juli erzeugt werden; in diesen Monaten findet die Weidehaltung im geschützten Gebiet statt.

Bei den Rindern erfolgt Intensivfütterung, allerdings nur mit durch den Tierhalter gesammeltem Futtermaterial. D. h.:

- a) Von Mai bis Oktober mit durch den Tierhalter angebauten Produkten (Mais, Sorghum, Getreide und Futterpflanzen). Die Fütterung erfolgt auch mit den in diesem Zeitraum auf dem Feld wachsenden und vom Tierhalter geernteten Pflanzen, wie etwa Schilf, Kastanienzweigen, Tagasaste, Futterbüsche usw.,
- b) Von Oktober bis April tritt mit dem Regen neue Flora auf, wie etwa *Miscleras*, Artischocken, Doppelsamen, Tagasaste oder weißer Zwergginster, die von den Rindern zusammen mit jeglicher Art von Gräsern, die in diesem Zeitraum auf den Feldern wächst, gefressen werden.

Dieses Futter wird durch das Kraftfutter ergänzt, das im ganzen Jahr zugefüttert wird, und zwar im Zeitraum von Hauptproduktion und geringeren Weidemöglichkeiten in größerer Menge und Qualität. Dieses Zufutter setzt sich hauptsächlich aus Flachs, Soja, Mais, Futtermehl und Rüben zusammen.

Bei Ziegen stammt das Futter aus Intensiv- oder Semiextensivanbau.

Das Faserfutter für diese Art wird innerhalb des geschützten Gebiets erhalten und beruht auf:

- Dem von den Tierhaltern auf ihren landwirtschaftlichen Nutzflächen angebauten und in Stallhaltung zugefütterten Futter. Die angebauten Arten sind, in absteigender Reihenfolge ihrer Bedeutung: Wicke, Hafer, Mais, Futterkohl, Lathyrus, Roggen, Sorghum usw.,
- Die Büsche und Weidepflanzen, die die Tierhalter entsprechend der Zeit des Jahres auf dem Feld ernten und die den bereits beschriebenen für die Schafe entsprechen,
- Die natürlichen Weiden der Talgebiete, in denen sich das Vieh gelegentlich aufhält und die den bereits beschriebenen für die Schafe entsprechen.

Ausschließlich während der Laktations- und Melkzeit wird zur Ergänzung Kraftfutter zugefüttert. Dieses Kraftfutter enthält im Wesentlichen Mais, Getreidekleie, Hafer und Rüben. Es wird einmal am Tag zur beschriebenen Zeit verfüttert.

3.5 *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geographischen Gebiet erfolgen müssen:*

Sämtliche Produktionsphasen des „Queso de Flor de Guía/Queso de Media Flor de Guía/Queso de Guía“ werden in dem in der g.U. definierten geographischen Gebiet durchgeführt, wodurch die traditionelle Praxis des Gebiets fortgeführt wird.

3.6 *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:*

—

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung:*

Bei geschütztem Käse, der mit Rohmilch erzeugt wurde, die vom Viehbestand des Erzeugers selbst stammt, kann dieser Umstand auf dem Etikett mit dem Begriff „artesano“ kenntlich gemacht werden.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geographischen Gebiets:**

Das Erzeugungsgebiet der Milch, die für die durch diese geschützte Ursprungsbezeichnung geschützten Produkte geeignet ist, entspricht dem Verarbeitungs- und Reifungsgebiet und umfasst drei Gemeinden des nordwestlichen Bezirks von Gran Canaria, und zwar:

Gáldar: Dieses Gebiet mit einer Fläche von 67,6 km² ähnelt in der Form einem sehr unregelmäßigen Dreieck mit spitz zulaufendem Scheitelpunkt im Inneren der Insel und liegt über 1 500 Meter über dem Meeresspiegel.

Moya: Dieses Gebiet bildet eine Enklave im zentralen Teil des nördlichen Gran Canaria und weist eine Fläche von 36,3 km² auf.

Santa María de Guía: Dieses Gebiet hat eine Fläche von 37,72 km², liegt auf 1 500 Meter über dem Meeresspiegel und weist ein starkes Gefälle von über 11,5 % graduell zur Küste auf.

5. **Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet:**

5.1 *Besonderheit des geographischen Gebiets:*

Der Käse „Queso de Flor de Guía/Queso de Media Flor de Guía/Queso de Guía“ wird ausschließlich in drei Gemeinden im geschützten Bezirk hergestellt. Herden kanarischer Rassen waren in diesen drei Gemeinden bereits vor 1526 vorhanden. Historiker, die über die Tradition der Käseherstellung in diesen Gemeinden berichten, bezeugen die Tradition und die Haltung der Tiere als Ernährungs- und Handelsgut durch die Bevölkerung.

Aktuell wird die Viehhaltungs- und Käsereitradition in den drei Gemeinden durch etwa 100 Viehhaltungsbetriebe fortgeführt, die Käse handwerklich unter Einsatz traditioneller Verarbeitungsverfahren auf den eigenen Höfen herstellen.

Die Herstellungsweise des „queso de flor“ geht auf die alte kastilische Bevölkerung zurück, die in dem Gebiet ansässig war, das heute als „Hochland von Guía“ bezeichnet wird. In dieser Gegend liegt das wichtige Gebiet der mittelhoch gelegenen Siedlungen um Gáldar. Das Geheimnis des Fortbestandes der Viehhaltungs- und Käseeritradition beruht auf der Isolation, in der die Bewohner jahrhundertlang aufgrund fehlender Verkehrsmöglichkeiten lebten. Sie waren bis fast zu Beginn dieses Jahrhunderts auf Saumpfade beschränkt, was eine entsprechende Abschottung aufgrund fehlender Kommunikationsmöglichkeiten zur Folge hatte. Außerdem ist das Stillschweigen der Erzeuger über das Geheimnis von „queso de flor, queso de media flor und Lab“ anzuführen, das sie als kostbares Gut hüteten, um es ausschließlich an ihre Kinder weiterzugeben.

Die zerklüftete Gebirgsstruktur des Geländes und das Fehlen von Straßen, die die Erzeugerzentren mit anderen Ortschaften außer Guía verbunden hätten, förderten gegen Ende des 19. Jahrhunderts die Einrichtung eines kleinen Bauernmarktes, der von Landwirten und Käseerzeugern aus der Umgebung besucht wurde, insbesondere aus dem Hochland von Guía sowie aus Moya und Gáldar.

5.2 *Besonderheit des Erzeugnisses:*

Die Haupteigenschaft, die dem Erzeugnis seine Besonderheit verleiht, ist der Anteil an Milch von verschiedenen Arten einheimischer Milchviehrassen:

- mindestens 60 % Schafsmilch der kanarischen Schafrasse,
- höchstens 40 % Kuhmilch vorzugsweise der kanarischen Rinderrasse, auch wenn Kreuzungen zulässig sind,
- höchstens 10 % Ziegenmilch einer einheimischen Ziegenrasse.

Die zweite Eigenschaft, die dem Erzeugnis seine Besonderheit verleiht, ist die Praxis der Weidehaltung der Schafe, die als Art den größten Milchanteil bei der Käseherstellung stellen. Diese Weidehaltung bringt notwendigerweise eine Ernährung der Schafe mit einheimischen Pflanzenarten der kanarischen Flora mit sich, die der für die Käseherstellung verwendeten Milch hervorstechende besondere und unnachahmliche organoleptische Eigenschaften verleihen.

Es wird zwar nicht die Weidehaltung der Ziegen und Kühe praktiziert, der Tierhalter sammelt jedoch Weidepflanzen und Futter aus dem Erzeugungsgebiet, die für diese Arten als Ernährungsgrundlage dienen. Daher weist die erzeugte Milch aufgrund dieser Fütterungsweise besondere organoleptische Eigenschaften auf.

Die dritte Eigenschaft, die dem Erzeugnis seine Besonderheit verleiht, ist der Einsatz von pflanzlichem Lab für die Erzeugung des „queso de flor“ und des „queso de media flor“, das von den Arten *Cynara cardunculus* var. *ferocissima* und *Cynara scolymus* stammt, die im Erzeugungsgebiet von Natur aus vorkommen.

Es sind diese Vorgaben, die diesem Käse besondere und unnachahmliche organoleptische Eigenschaften wie Textur, Geschmack und Aroma verleihen.

5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geographischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):*

Die Blüte der Artischocke und das Lab verleihen dem Käse des Gebiets seine Besonderheit, da es ausschließlich in diesem Teil der Insel verwendet wird und zur Bildung des „Queso de Flor de Guía“ beiträgt. Diese Art von Lab wird aus dem volkstümlich als Artischockenblüte bezeichneten Pflanzenteil gewonnen, bei dem es sich um den getrockneten Blütenkorb einer der Artischockenarten handelt, die in diesem Bezirk vorkommt; Es besteht ein ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geographischen Gebiet und der Qualität bzw. den Eigenschaften des Erzeugnisses.

Das Erzeugungsgebiet ist zwar relativ klein, weist aufgrund seiner Höhenstruktur jedoch eine große Vielfalt an Mikroklimata auf. Dieses Gebiet ähnelt in der Form einem sehr unregelmäßigen Dreieck mit spitzem Scheitelpunkt im Inneren der Insel und liegt auf über 1 500 Meter Höhe über dem Meeresspiegel, was einen weiteren wichtigen klimatischen Faktor darstellt.

Die klimatischen Bedingungen der Gemeinde Santa María de Guía ergeben sich aus ihrer nördlichen Lage, aufgrund derer drei verschiedene Höhenlagen genutzt werden können, während Moya von seiner luvseitigen Lage beeinflusst wird und in mittlerer Höhen- und Gipfelage feuchter und regnerischer ist; in Gáldar auf unter 400 m herrscht größere Trockenheit. Hierdurch ergeben sich Mikroklimata, die dem Käse besondere Eigenschaften verleihen.

In diesen Gemeinden gibt es fast tausend Pflanzenarten, die hier von Natur aus wachsen. Davon sind etwa hundert endemisch, was auf die Mikroklimata und die unterschiedlichen Höhen zurückzuführen ist. Unter den von Natur aus wachsenden Arten sind viele einheimische Futterpflanzen, wie weißer Zwergginster, Miscleras, Artischocken, Doppelsamen, Tagasaste usw., die von Januar bis Juli die Ernährungsgrundlage für das Vieh bilden, das sich in diesem Zeitraum im entsprechenden geographischen Gebiet aufhält und von August bis Dezember im Rahmen der Herdenwanderung verlegt wird, was dem geschützten Käse die organoleptischen und geruchlich-geschmacklichen Eigenschaften verleiht, die ihn von anderen Käsesorten unterscheiden und die seinen Bezug zu der Umgebung, in der er erzeugt wird, ausmachen.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die Eigenschaften, die den geschützten Käse ausmachen, sehr mit dem geographischen Erzeugungsgebiet zusammenhängen, in dem einzigartige Faktoren wie folgende zusammentreffen:

- a) Einheimische Rassen: die kanarische Rinderrasse, die kanarische Schafrasse und alle kanarischen Ziegenrassen (Majorera, Palmera oder Tinerfeña), bei denen es sich um gesetzlich anerkannte reine und einheimische kanarische Rassen handelt, von denen die Milch für die Käseherstellung stammt;
- b) eine reichhaltige und vielgestaltige Vegetation mit endemischen Arten und Weiden von hoher Qualität;
- c) eine bedeutende Tradition der Weideviehhaltung, die sich bis ins 15. Jahrhundert zurückverfolgen lässt und die von der späteren Bevölkerung fortgeführt wurde, die diese Aktivität als Teil ihrer Existenzgrundlage beibehalten und die Käseherstellung so zu einer traditionellen Praxis gemacht hat, die uns bis heute überliefert wurde;
- d) ein genau umrissenes geographisches Gebiet, der bereits genannte Bezirk, und eine Topographie, die sehr vielgestaltige Mikroklimata begünstigt, die die ganzjährige Weidehaltung des Viehs zulassen;
- e) eine durch ausgedehnte Weideflächen und ländliche Siedlungen geprägte typische Landschaft, die mit dieser wirtschaftlichen Tätigkeit im Zusammenhang steht;
- f) ein Bewirtschaftungssystem, das zeigt, dass die Gewinnung dieses Erzeugnisses eng mit dem Gebiet, dem Klima und der Integration der Erzeuger in die Umwelt zusammenhängt. Auch wenn Stallviehhaltung zum Einsatz kommt, erfolgt die Fütterung mit Weide- und Futterpflanzen, die der Tierhalter im geschützten Gebiet erzeugt bzw. sammelt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2007/065/008.html>
