

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2009/C 315/09)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«QUESO DE FLOR DE GUÍA»/«QUESO DE MEDIA FLOR DE GUÍA»/«QUESO DE GUÍA»

αριθ. ΕΚ: ES-PDO-005-0605-21.05.2007

ΠΠΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία:

«Queso de Flor de Guía»/«Queso de Media Flor de Guía»/«Queso de Guía»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Ισπανία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντος (όπως προβλέπεται στο παράρτημα II):

Κλάση 1.3 — Τυριά

3.2. Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία:

Γενική περιγραφή

Πρόκειται για τυριά έντονα εποχιακού χαρακτήρα και στενά συνδεδεμένα με το παραδοσιακό σύστημα παραγωγής (γαλακτοπαραγωγή από Ιανουάριο έως Ιούλιο, μήνες κατά τους οποίους η προστατευόμενη περιοχή προσφέρει κατάλληλους βοσκοτόπους και το γάλα μεταποιείται στα τυροκομεία· περίοδος παύσης γαλακτοφορίας (secado) από Αύγουστο έως Δεκέμβριο, που είναι η εποχή μετακίνησης των κοπαδιών προς τα υψηλά σημεία του νησιού προς αναζήτηση βοσκοτόπων). Πρόκειται για βασικό χαρακτηριστικό που σηματοδοτεί την περίοδο παραγωγής όπως συνέβαινε παραδοσιακά.

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Queso de Flor de Guía»/«Queso de Media Flor de Guía»/«Queso de Guía» αφορά τους ακόλουθους τύπους τυριών:

Queso de Flor de Guía: παχύ ή ημίπαχο. Παράγεται κυρίως με γάλα προβάτων κανάριας φυλής αλλά μπορεί να ληφθεί και με ανάμιξη πρόβειου γάλακτος με γάλα άλλων ειδών, εφόσον τηρούνται οι ακόλουθες αναλογίες:

— η ελάχιστη αναλογία γάλακτος προβάτων κανάριας φυλής είναι πάντοτε 60 %·

— η μέγιστη αναλογία γάλακτος αγελάδων κανάριας φυλής και διασταυρώσεών της είναι 40 %·

— η μέγιστη αναλογία γάλακτος κατσίκας οποιασδήποτε κανάριας φυλής είναι 10 %.

Το κυριότερο χαρακτηριστικό του τυριού αυτού είναι ότι για την πήξη του γάλακτος χρησιμοποιείται αποκλειστικά παράγοντας πήξης φυτικής προέλευσης λαμβανόμενος από ξηρούς ανθοφόρους θυσάνους των ποικιλιών αγριαγκινάρας *Cynara cardunculus* var. *ferocissima* και αγκινάρας *Cynara scolymus*.

Queso de Media Flor de Guía: παχύ ή ημίπαχο. Παράγεται κυρίως με γάλα προβάτων κανάριας φυλής, επιτρέπεται ωστόσο η ανάμιξη του πρόβειου γάλακτος με γάλα άλλων ειδών εφόσον τηρούνται οι ακόλουθες αναλογίες:

- η ελάχιστη αναλογία γάλακτος προβάτων κανάριας φυλής είναι πάντοτε 60 %·
- η μέγιστη αναλογία γάλακτος αγελάδων κανάριας φυλής και διασταυρώσεων της είναι 40 %·
- η μέγιστη αναλογία γάλακτος κατσίκας οποιασδήποτε κανάριας φυλής είναι 10 %.

Το κυριότερο χαρακτηριστικό του τυριού αυτού είναι ότι για την πήξη του γάλακτος χρησιμοποιείται παράγοντας πήξης φυτικής προέλευσης λαμβανόμενος από ξηρούς ανθοφόρους θυσάνους των ποικιλιών αγριαγκινάρας *Cynara cardunculus* var. *ferocissima* και αγκινάρας *Cynara scolymus*, σε αναλογία πάντοτε μεγαλύτερη από 50 %.

Queso de Guía: παχύ ή ημίπαχο. Παράγεται κυρίως με γάλα προβάτων κανάριας φυλής, επιτρέπεται ωστόσο η ανάμιξη του πρόβειου γάλακτος με γάλα άλλων ειδών, εφόσον τηρούνται οι ακόλουθες αναλογίες:

- η ελάχιστη αναλογία γάλακτος προβάτων κανάριας φυλής είναι πάντοτε 60 %·
- η μέγιστη αναλογία γάλακτος αγελάδων κανάριας φυλής και διασταυρώσεων της είναι 40 %.
- η μέγιστη αναλογία γάλακτος κατσίκας οποιασδήποτε κανάριας φυλής είναι 10 %.

Για αυτόν τον τύπο τυριού, για την πήξη του γάλακτος χρησιμοποιείται παράγοντας πήξης ζωικής ή/και φυτικής προέλευσης (*Cynara cardunculus* var. *ferocissima*, *Cynara scolymus*) ή/και άλλοι επιτρεπόμενοι παράγοντες ζύμωσης.

Τα προσστατευόμενα τυριά ταξινομούνται, αναλόγως του βαθμού ωρίμασης, ως εξής:

- «semicurado» (ημιώριμο), εάν η διαδικασία ωρίμασης διαρκεί 15-60 ημέρες·
- «curado» (ώριμο), εάν η διαδικασία ωρίμασης υπερβαίνει τις 60 ημέρες.

Φυσικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Τα φυσικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά αυτών των τυριών είναι τα ακόλουθα:

Queso de Flor de Guía:

Σχήμα: κυλινδρικό.

Ύψος: 4 έως 6 cm.

Διάμετρος: 15 έως 30 cm.

Βάρος: 0,5 έως 5 kg.

Κρούστα: στα τυριά σύντομης διάρκειας ωρίμασης η εξωτερική κρούστα είναι αρκετά λεπτή, ελαστική και μαλακή, με απαλό υπόλευκο χρώμα και στρογγυλό πεπλατυσμένο σχήμα. Στα τυριά μεγαλύτερης διάρκειας ωρίμασης η κρούστα είναι πιο σκληρή, καλοσχηματισμένη και έχει βαθυκάστανο χρώμα. Σε κάθε περίπτωση η κρούστα φέρει το σήμα του τυροκομείου στην κάτω πλευρά του τυριού με εμφανή τα σημάδια του υφάσματος και λεία άκρα.

Μάζα: στα ημιώριμα τυριά η μάζα είναι χρώματος υπόλευκου, πολύ μαλακή, συμπαγής στην κοπή, πολύ κρεμώδους σύστασης, ξινόπικρης γεύσης και πολύ αρωματική, ενώ στα ώριμα τυριά είναι χρώματος καστανοκίτρινου και σκληρής σύστασης· όταν ανοιχθεί αναδίδει ένα ευχάριστο άρωμα, έχει πικρή γεύση με πικάντικη αίσθηση.

Οσμή: μέτριας έντασης, θυμίζει γαλακτοκομικά και φυτικά προϊόντα (αγριαγκινάρα και ξηρούς καρπούς).

Αρώματα: μέτριας έως υψηλής έντασης με χαρακτηριστικά στοιχεία ίδια με αυτά της οσμής.

Βασικές γεύσεις: πικρή, αλμυρή και ξινή γεύση.

Τρίδυμες αισθήσεις (γεύση, οσμή, άρωμα):	ελαφρώς καυτερού και στυφού
Επίγευση:	μέτριας διάρκειας.
Διάρκεια του αρώματος:	μέτρια.
Υφή:	τυριά πυκνά, συμπαγή και παχύρρευστα.
Queso de Media Flor de Guía:	
Σχήμα:	κυλινδρικό.
Ύψος:	4 έως 8 cm.
Διάμετρος:	15 έως 30 cm.
Βάρος:	0,5 έως 5 kg.
Κρούστα:	το χρώμα και το πάχος εξαρτώνται από το χρόνο ωρίμασης. Κατά συνέπεια, στην περίπτωση των τυριών σύντομης διάρκειας ωρίμασης η κρούστα είναι λεπτή και έχει υπόλευκο χρώμα, ενώ τα τυριά μεγαλύτερης διάρκειας ωρίμασης («curados») έχουν παχύτερη καστανόχρωμη κρούστα. Η κρούστα έχει λεία άκρα και φέρει το σήμα του τυροκομείου στην κάτω πλευρά.
Μάζα:	η μάζα έχει χρώμα υπόλευκο έως κίτρινο αναλόγως του βαθμού ωρίμασης, είναι συμπαγής στην κοπή, έχει σύσταση κρεμώδη έως πολύ σκληρή, αναλόγως της διάρκειας ωρίμασης, και γεύση ξινίζουσα με ελαφρώς πικάντικη αίσθηση.
Οσμή:	μέτριας έντασης, θυμίζει γαλακτοκομικά προϊόντα ή φυτικά (αγριαγκινάρα και ξηρούς καρπούς) ή ζωικά (πυτιά) και, ενίοτε, άνθη ή φρύξη.
Αρώματα:	μέτριας έως υψηλής έντασης, με χαρακτηριστικά στοιχεία ίδια με αυτά της οσμής, παρουσία αρωμάτων ζύμης.
Βασικές γεύσεις:	πικρή και αλμυρή, ελαφρώς όξινη γεύση.
Τρίδυμες αισθήσεις (γεύση, οσμή, άρωμα):	ελαφρώς καυτερού, πικάντικου και στυφού.
Επίγευση:	μέτριας έως χαμηλής διάρκειας.
Διάρκεια του αρώματος:	μέτρια έως χαμηλή.
Υφή:	τυριά πυκνά, συμπαγή και, ενίοτε, ελαστικά ή κρεμώδη.
Queso de Guía:	
Σχήμα:	κυλινδρικό.
Ύψος:	4 έως 8 cm.
Διάμετρος:	15 έως 30 cm.
Βάρος:	0,5 έως 5 kg.
Κρούστα:	το πάχος και το χρώμα της ποικίλλουν αναλόγως του χρόνου ωρίμασης, ξεκινώντας από την αρκετά λεπτή, υπόλευκη εξωτερική κρούστα των ημιωρίμων («semicurados») τυριών και φθάνοντας στην παχιά κρούστα βαθυκάστανου χρώματος στα πιο ώριμα τυριά, περνώντας από όλη την κλίμακα του κίτρινου. Στην κάτω πλευρά η κρούστα φέρει το σήμα του τυροκομείου, που μπορεί να είναι ένα συμμετρικό άνθος.
Μάζα:	η μάζα έχει χρώμα από υπόλευκο έως κίτρινο, η σύσταση ποικίλλει από πολύ μαλακή έως σκληρή παρόλο που, κατά γενικό κανόνα, πρόκειται για τυριά συμπαγή στην κοπή και πυκνά. Επικρατεί η γεύση του αλμυρού και του όξινου με πικρές νότες και, ενίοτε, πικάντικη αίσθηση.

Οσμή:	μέτριας έντασης, με επικρατούσα την οσμή γαλακτοκομικών, ακολουθούμενη από τη ζωική οσμή.
Αρώματα:	μέτριας έντασης, με χαρακτηριστικά στοιχεία ίδια με αυτά της οσμής, που θυμίζουν ιδίως γαλακτοκομικά προϊόντα.
Βασικές γεύσεις:	αλμυρή και κυρίως όξινη γεύση, με εμφάνιση, ενίοτε, ελαφρώς πικρής γεύσης.
Τρίδυμες αισθήσεις (γεύση, οσμή, άρωμα):	κυρίως αίσθηση στυφού, ακολουθούμενη από αίσθηση καυτερού, και οι δύο μέτριας έως χαμηλής έντασης.
Επίγευση:	μέτριας διάρκειας.
Διάρκεια του αρώματος:	μετρίως χαμηλή έως χαμηλή.
Υφή:	τυριά πυκνά, συμπαγή και, ενίοτε, κρεμώδη.

Χημικά χαρακτηριστικά

Τα χημικά χαρακτηριστικά ποικίλλουν, αναλόγως του βαθμού ωρίμασης, και έχουν τις ακόλουθες ελάχιστες τιμές:

Queso Flor de Guía:

Πρωτεΐνες: 22,50 % (επί ξηρού εκχυλίσματος).

Λιπαρές ύλες: 29,50 % (επί ξηρού εκχυλίσματος)

Ξηρό εκχύλισμα: 56,50 %.

Queso de Media Flor de Guía:

Πρωτεΐνες: 23,50 % (επί ξηρού εκχυλίσματος).

Λιπαρές ύλες: 27,50 % (επί ξηρού εκχυλίσματος).

Ξηρό εκχύλισμα: 55,50 %.

Queso de Guía:

Πρωτεΐνες: 24,10 % (επί ξηρού εκχυλίσματος).

Λιπαρές ύλες: 27,50 % (επί ξηρού εκχυλίσματος).

Ξηρό εκχύλισμα: 57,00 %.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

Για την παραγωγή κάθε τυριού χρησιμοποιούνται οι εξής πρώτες ύλες:

η ελάχιστη αναλογία γάλακτος προβάτων κανάριας φυλής είναι πάντοτε 60 %.

η μέγιστη αναλογία γάλακτος αγελάδων κανάριας φυλής και διασταυρώσεών της είναι 40 %.

η μέγιστη αναλογία γάλακτος κατσίκας οποιασδήποτε κανάριας φυλής είναι 10 %.

Για την πήξη του γάλακτος χρησιμοποιείται παράγοντας πήξης φυτικής προέλευσης προερχόμενος από ξηρούς ανθοφόρους θυσάνους των ποικιλιών αγριαγκινάρας *Cynara cardunculus* var. *ferocissima* και αγκινάρας *Cynara scolymus*, στις ελάχιστες ποσότητες που προβλέπονται στις προηγούμενες παραγράφους.

Οι ελάχιστες τιμές των παραμέτρων σύστασης του γάλακτος είναι οι εξής:

Πρόβειο:

Πρωτεΐνες: ελάχιστο 3,90 % (κατά βάρος).

Λιπαρές ύλες: ελάχιστο 6,50 % (κατά βάρος).

Ολικό ξηρό εκχύλισμα: ελάχιστο 15,15 %.

Αγελαδινό:

Πρωτεΐνες: ελάχιστο 3,20 % (κατά βάρος).

Λιπαρές ύλες: ελάχιστο 3,20 % (κατά βάρος).

Ολικό ξηρό εκχύλισμα: ελάχιστο 13,00 %.

Κατσικίσιο:

Πρωτεΐνες: ελάχιστο 3,40 % (κατά βάρος).

Λιπαρές ύλες: ελάχιστο 4,30 % (κατά βάρος).

Ολικό ξηρό εκχύλισμα: ελάχιστο 14,00 %.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

Όσον αφορά τα πρόβατα, το βασικό σιτηρέσιο στηρίζεται στη βόσκηση, ιδίως αυτόχθονης χλωρίδας η οποία, σε συνδυασμό με τις μεγάλες ποσότητες ενδημικών ειδών, προσδίδει στο τυρί πολύ ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Αυτός ο τύπος διατροφής, σε συνδυασμό με την πρακτική της θερινής μετακίνησης των ζώων, αποτελούν ένα από τα κύρια χαρακτηριστικά της εν λόγω ΠΟΠ.

Οι χορτονομές με τις οποίες διατρέφονται τα πρόβατα χαρακτηρίζονται από μεγάλη ποικιλία και είναι πλούσιες σε αυτόχθονη χλωρίδα. Μεταξύ των βοσκοτόπων διακρίνονται οι λειμώνες «βοσκής», που ανέκαθεν χρησιμοποιούνται για εντατική και παραγωγική χρήση, οι οποίες καλύπτονται από θαμνώδη φυτά της τάξης *Poetea bulbosae*, με επικρατέστερο το ψυχανθές που είναι γνωστό ως «pelo de ratón» (βολβώδης πόα), με διάφορες ποικιλίες υπόγειου τριφυλλιού, που μαζί με την «*Poa pitardiana*» καλύπτουν μεγάλα τμήματα της γεωγραφικής περιοχής.

Τα πρόβατα διατρέφονται επίσης, σε μικρότερη όμως ποσότητα, με πυκνές λόχμες, αποτελούμενες από είδη ψυχανθών υψηλής διατροφικής αξίας και συγκεκριμένα: *escobón* ή *tagasaste* (σαρόθαμνος ο σαρωματικός) και *codeso* (λαβούρνα), που αποτελούν δύο αυτόχθονα είδη χλωρίδας των κανάριων νήσων.

Σε περίπτωση δυσμενών κλιματολογικών συνθηκών επιτρέπεται η προσθήκη συμπυκνωμένων ζωοτροφών. Τα πρόβατα λαμβάνουν πρόσθετη τροφή μόνο κατά την περίοδο γαλακτοφορίας και κατά το τέλος της περιόδου παύσης της γαλακτοφορίας, όταν το κοπάδι αρμέγεται μία φορά την ημέρα· η πρόσθετη τροφή αποτελείται αποκλειστικά από συμπυκνωμένες ζωοτροφές, καθώς τα ζώα λαμβάνουν τις ινώδεις ουσίες από τη βόσκηση. Το συμπλήρωμα αποτελείται μόνον από αραβόσιτο, ορισμένες όμως φορές προστίθενται και υποπροϊόντα σιτηρών, βρώμη και τεύτλα.

Όσον αφορά τη θερινή μετακίνηση των κοπαδιών, όταν τα πρόβατα παύουν να παράγουν γάλα (παύση γαλακτοφορίας), κατά γενικό κανόνα μεταξύ Αυγούστου και Δεκεμβρίου, μετακινούνται σε ευρύτερη περιοχή όπου μπορούν να βοσκίσουν. Τα κοπάδια μετακινούνται εκτός της περιοχής που καλύπτεται με την ΠΟΠ κατά την περίοδο που δεν παράγονται τα προστατευόμενα τυριά. Συνεπώς, για να προστατευούνται τα τυριά πρέπει να παράγονται κατά το χρονικό διάστημα μεταξύ Ιανουαρίου και Ιουλίου, μήνες κατά τους οποίους τα ζώα βόσκουν εντός της προστατευόμενης περιοχής.

Στην περίπτωση των βοοειδών, η διατροφή είναι εντατικού τύπου αλλά πάντοτε περιλαμβάνει χορτονομές που έχουν συγκομιστεί από τον κτηνοτρόφο, όπως:

- α) από Μάιο έως Οκτώβριο, προϊόντα που έχουν σπαρεί από τον κτηνοτρόφο (αραβόσιτος, σόργο, σιτηρά και καλλιέργειες χορτονομής). Τα βοοειδή διατρέφονται επίσης με ότι φύεται στους αγρούς την περίοδο αυτή και θερίζει ο κτηνοτρόφος, όπως καλάμια, κλαδιά καστανιάς, σαρόθαμνοι, λόχμες βοσκής κ.λπ.
- β) από Οκτώβριο έως Απρίλιο, νέα άνθη που φυτρώνουν χάρη στις βροχές, όπως «*miscleras*», αγριαγκινάρες, πικραλίδες, σαρόθαμνοι, λαβούρνα, και εκτιμώνται από τα βοοειδή, καθώς και όλοι οι τύποι χλωρίδας που καλύπτουν τους αγρούς αυτήν την εποχή του έτους.

Η διατροφή αυτή συμπληρώνεται με συμπυκνωμένες ζωοτροφές, οι οποίες προστίθενται καθ'όλη τη διάρκεια του έτους, αλλά σε μεγαλύτερη ποσότητα και καλύτερη ποιότητα την περίοδο κατά την οποία η παραγωγή είναι μεγαλύτερη και οι βοσκοτόποι λιγότεροι. Τα συμπληρώματα αποτελούνται κυρίως από λino, σόγια, αραβόσιτο, ψιλά πίτυρα και τεύτλα.

Για τις κατσίκες η διατροφή είναι εντατικού ή ημικτατικού τύπου.

Για αυτό το είδος διατροφής, οι ινώδεις ουσίες λαμβάνονται εντός της προστατευόμενης περιοχής και αποτελούνται από:

- χορτονομές οι οποίες καλλιεργούνται από τους εκτροφείς στις γεωργικές τους εκτάσεις και διανέμονται στους χώρους σταβλισμού. Τα καλλιεργούμενα είδη, σε φθίνουσα σειρά σπουδαιότητας, είναι: βίκος, βρώμη, αραβόσιτος, λάχανο, λάθυρος, σίκαλη, σόργο, κ.λπ.
- λόχμες και χορτονομές που συγκομίζονται οι κτηνοτρόφοι από τους αγρούς αναλόγως της περιόδου του έτους και είναι οι ίδιες με αυτές που προαναφέρθηκαν για τα πρόβατα.
- φυσικοί λειμώνες των περιφραγμένων εκτάσεων όπου απαντώνται ενίοτε τα κοπάδια και είναι οι ίδιοι με αυτούς που προαναφέρθηκαν για τα πρόβατα.

Μόνο κατά τη διάρκεια της γαλακτοφορίας και του αρμέγματος χορηγούνται συμπυκνωμένες ζωοτροφές ως συμπλήρωμα. Αυτές αποτελούνται κυρίως από αραβόσιτο, υποπροϊόντα σιτηρών, βρώμη και τεύτλα. Χορηγούνται μία φορά την ημέρα κατά την περιγραφείσα περίοδο.

3.5. Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Όλες οι φάσεις της παραγωγής του «Queso Flor de Guía»/«Queso de Media Flor de Guía»/«Queso de Guía» εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής της ΠΟΠ, διατηρώντας, με τον τρόπο αυτό, την παραδοσιακή πρακτική που συντηρείται στην περιοχή.

3.6. Ειδικοί κανόνες σχετικά με τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

—

3.7. Ειδικοί κανόνες επισήμανσης:

Όταν τα προστατευόμενα τυριά έχουν παραχθεί με ανεπεξέργαστο γάλα προερχόμενο από ζώα που ανήκουν στον κτηνοτρόφο, το ιδιαίτερο αυτό στοιχείο μπορεί να αναφέρεται στην ετικέτα με την ένδειξη «artigiano».

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η περιοχή παραγωγής του γάλακτος που προορίζεται για τα προϊόντα που προστατεύονται με την εξεταζόμενη ονομασία προέλευσης συμπίπτει με την περιοχή μεταποίησης του γάλακτος και ωρίμασης του τυριού και αποτελείται από τις ακόλουθες τρεις κοινότητες της βορειοδυτικής περιοχής της νήσου Gran Canaria:

Gáldar: έκταση 67,6 km². Η περίμετρος αυτής της περιοχής μοιάζει με πολύ ακανόνιστο τρίγωνο, με την αιχμηρή κορυφή προς το εσωτερικό της νήσου, σε υψόμετρο περίπου 1 500 μέτρων.

Moya: βρίσκεται στην κεντρική μεσόγεια περιοχή του βόρειου τμήματος της νήσου Gran Canaria και έχει έκταση 36,3 km².

Santa María de Guía: έχει έκταση 37,72 km², βρίσκεται σε υψόμετρο 1 500 μέτρων, κατεβαίνει βαθμιαία προς την ακτή με κλίση μεγαλύτερη από 11,5 %.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Τα προϊόντα «Queso de Flor de Guía»/«Queso de Media Flor de Guía»/«Queso de Guía» παράγονται αποκλειστικά σε τρεις κοινότητες της προστατευόμενης περιοχής. Τα κοπάδια κανάριων ειδών εκτρέφονται σε αυτές τις τρεις κοινότητες ήδη πριν από το 1526. Οι ιστορικοί που αφηγούνται την τυροκομική ιστορία αυτών των τριών κοινοτήτων παρέχουν στοιχεία σχετικά με την παράδοση και τη συμβίωση των κατοίκων με αυτά τα κοπάδια ζώων που αποτελούσαν μέσο επιβίωσης και συναλλαγής.

Ακόμη και σήμερα η παράδοση που συνδέεται με την εκτροφή των ζώων και την τυροκομική παραγωγή παραμένει ζωντανή στις τρεις κοινότητες, όπου εκατό περίπου εκμεταλλεύσεις παράγουν βιοτεχνικά το τυρί στις εγκαταστάσεις τους, εφαρμόζοντας τις παραδοσιακές μεθόδους μεταποίησης.

Η μέθοδος μεταποίησης του «queso de flor» εισήχθη στην περιοχή από τους παλιούς κατοίκους που κατάγονταν από την Καστίλλη, οι οποίοι εγκαταστάθηκαν στην περιοχή που σήμερα είναι γνωστή ως «Altos de Guía», στην οποία βρίσκεται η σημαντική περιοχή των ragos galdenses de medianías (περιοχή υψόμετρου 300-900 μέτρων). Το μυστικό της διατήρησης της παράδοσης που σχετίζεται με την εκτροφή των ζώων και την τυροκομική παραγωγή έγκειται στην απομόνωση στην οποία έζησαν οι κάτοικοι της περιοχής επί αιώνες λόγω των πενιχρών μεταφορικών μέσων, καθώς ο σιδηρόδρομος αποτελούσε έως τις αρχές του αιώνα πρακτικά το μόνο μέσο μεταφοράς, με λογική επίπτωση την εσωστρέφια που οφείλεται στην παντελή σχεδόν απουσία επικοινωνιών. Σε αυτό το στοιχείο πρέπει να προστεθεί το μυστικό της παραγωγής του «queso de flor, de media flor e de cuajo», που διατηρείται από τους τυροκόμους ως πολύτιμο αγαθό που επιθυμούν να μεταβιβάσουν αποκλειστικά στα παιδιά τους.

Το ιδιαίτερο ανάγλυφο της περιοχής και η απουσία οδών επικοινωνίας μεταξύ των κέντρων βιοτεχνικής παραγωγής και των άλλων χωριών, πλην της Guía, είχε ως αποτέλεσμα τη δημιουργία στην περιοχή αυτή, στο τέλος του 19ου αιώνα, μιας μικρής γεωργικής αγοράς στην οποία συνέρεαν οι γεωργοί και τυροκόμοι των περιχώρων, κυρίως των Altos de Guía, Moya και Gáldar.

5.2. Ιδιωτικότητα του προϊόντος:

Το πρώτο χαρακτηριστικό που προσδίδει στο προϊόν την ιδιωτικότητα του είναι οι αναλογίες γάλακτος προερχόμενου από διαφορετικά ζωικά είδη εγχώριων φυλών:

- ελάχιστο 60 % γάλακτος προβάτων κανάριας φυλής·
- μέγιστο 40 % γάλακτος αγελάδων κατά προτίμηση κανάριας φυλής, επιτρεπόμενων όμως και των διασταυρώσεων·
- μέγιστο 10 % γάλακτος κατσίκας εγχώριας φυλής.

Το δεύτερο χαρακτηριστικό που προσδίδει στο προϊόν την ιδιωτικότητα του είναι η πρακτική της βόσκησης των προβάτων, το γάλα των οποίων συμμετέχει στη σύσταση του τυριού στη μεγαλύτερη αναλογία. Η πρακτική αυτή επιβάλλει να τρέφονται τα πρόβατα με αυτόχθονα είδη κανάριας χλωρίδας η οποία προσδίδει στο γάλα με το οποίο παρασκευάζεται το τυρί ιδιαίτερα, διαφοροποιημένα και μοναδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Αφετέρου, ακόμη και όταν η βόσκηση δεν είναι υποχρεωτική, όπως συμβαίνει με τις κασίκες και τις αγελάδες, ο κτηνοτρόφος συγκομίζει χορτονομές της περιοχής παραγωγής τις οποίες χρησιμοποιεί για τη βασική διατροφή αυτών των ειδών. Για τον λόγο αυτό, το παραγόμενο από τα ζώα αυτά γάλα έχει ειδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά οφειλόμενα σε αυτόν τον τύπο διατροφής.

Το τρίτο χαρακτηριστικό που προσδίδει στο προϊόν την ιδιωτικότητα του είναι η χρήση, για την μεταποίηση του «queso de flor» και του «queso de media flor», φυτικών παραγόντων πήξης λαμβανόμενων από τα είδη *Cynara cardunculus* var. *ferocissima* και *Cynara scolymus*, που είναι αυτοφυή είδη της περιοχής παραγωγής.

Οι παράμετροι αυτές προσδίδουν ιδιαίτερα και μοναδικά χαρακτηριστικά στα τυριά, όπως η υφή, η γεύση και το άρωμα.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):

Το άνθος αγριαγκινάρας και ο παράγοντας πήξης προσδίδουν στο τυρί της περιοχής την ιδιωτικότητα του, καθώς χρησιμοποιούνται μόνο σε αυτό το τμήμα της νήσου και συμβάλλουν στη δημιουργία του τυριού που έχει γίνει γνωστό με την ονομασία «Queso de Flor de Guía». Αυτός ο τύπος παράγοντα πήξης λαμβάνεται από το άνθος της αγριαγκινάρας, δηλαδή από τον ξηρό ανθοφόρο θύσανο ενός είδους αγριαγκινάρας που απαντάται στην προαναφερόμενη περιοχή, στοιχείο στο οποίο βασίζεται η αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής, παρά τις σχετικά περιορισμένες διαστάσεις της, παρουσιάζει μεγάλη ποικιλία τύπων μικροκλίματος, οφειλόμενων στο ανάγλυφό της. Η περίμετρος αυτής της περιοχής μοιάζει με πολύ ακανόνιστο τρίγωνο, με την αιχμηρή κορυφή προς το εσωτερικό της νήσου, σε υψόμετρο περίπου 1 500 μέτρων, στοιχείο που αποτελεί έναν άλλο σημαντικό κλιματικό παράγοντα.

Οι κλιματικές συνθήκες της κοινότητας Santa María de Guía επηρεάζονται από την βόρειο θέση της, η οποία βρίσκεται σε τρία διαφορετικά υψόμετρα, ενώ η Moya είναι εκτεθειμένη στους ανέμους και είναι υγρή και βροχερή περιοχή στο κεντρικό τμήμα τους και στην κορυφή· τέλος, στο Gáldar επικρατεί μεγάλη ξηρασία σε υψόμετρο μικρότερο των 400 μέτρων. Στην περιοχή συνυπάρχουν διάφοροι τύποι μικροκλίματος που προσδίδουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά στα τυριά.

Σε αυτές τις κοινότητες φύονται περίπου ένα δισεκατομμύριο είδη αυτόχθονων φυτών, εκ των οποίων εκατό περίπου είναι ενδημικά, ως αποτέλεσμα των διαφόρων τύπων μικροκλίματος και των διαφόρων υψομέτρων. Πολλά από τα είδη αυτά είναι αυτόχθονες χορτονομές όπως λαβούρνα, miscleras, αγριαγκινάρες, πικραλίδες, σαρόθραμνοι, και άλλα και αποτελούν τη βάση του σιτηρεσίου των ζώων κατά τους μήνες Ιανουάριο έως Ιούλιο, περίοδο κατά την οποία τα ζώα διαβιώνουν εντός της γεωγραφικής περιοχής, ενώ από Αύγουστο έως Δεκέμβριο, μετακινούνται προς αναζήτηση βοσκοτόπων εκτός της περιοχής, στοιχείο που προσδίδει στο προστατευόμενο τυρί τα οργανοληπτικά και οσφρητικο-γευστικά χαρακτηριστικά που το καθιστούν μοναδικό και το συνδέουν με το περιβάλλον στο οποίο παράγεται.

Συνοπτικά, μπορεί να υποστηριχθεί ότι τα χαρακτηριστικά που διακρίνουν τα προστατευόμενα τυριά είναι στενά συνδεδεμένα με τη γεωγραφική περιοχή παραγωγής, η οποία παρουσιάζει μοναδικά στοιχεία όπως:

- α) αυτόχθονες φυλές: κανάρια φυλή αγελάδων, κανάρια φυλή προβάτων και όλες οι κανάρια φυλές κατσίκας (Majorega, Palmera και Tinerfeña)· πρόκειται για καθαρές και αυτόχθονες κανάρια φυλές αναγνωρισμένες από τη νομοθεσία, από τις οποίες λαμβάνεται το γάλα για την παραγωγή των τυριών.
- β) πλούσια και ποικίλη χλωρίδα, με ενδημικά είδη και βοσκοτόπους εξαιρετικής ποιότητας.
- γ) σημαντική παράδοση εκτροφής ζώων βόσκησης η οποία ανάγεται στον 15^ο αιώνα και έχει διαγωνιστεί χάρη στους πληθυσμούς που εγκαταστάθηκαν στη συνέχεια στην περιοχή, οι οποίοι διατήρησαν τη δραστηριότητα αυτή ως ένα από τα κυριότερα μέσα επιβίωσης, μετατρέποντας την τυροκομική παραγωγή σε παραδοσιακή πρακτική που έχει φτάσει έως τις μέρες μας.
- δ) οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή (η προαναφερόμενη) και ανάγλυφο που ευνοεί μεγάλη ποικιλία τύπων μικροκλίματος, που προσφέρουν όλο το έτος περιοχές για βόσκηση των ζώων.
- ε) ιδιαίτερο τοπίο, χαρακτηριζόμενο από εκτεταμένες εκτάσεις βόσκησης και αγροτικές κοινότητες συνδεδεμένες με αυτήν την οικονομική δραστηριότητα.
- στ) σύστημα εκμεταλλεύσεων που αποδεικνύει ότι η παραγωγή του προϊόντος αυτού εξαρτάται στενά από την οριοθετημένη περιοχή, το κλίμα και την ενσωμάτωση των παραγωγών στο περιβάλλον στο οποίο διαβιώνουν. Ακόμη και κατά την περίοδο σταβλισμού τα ζώα διατρέφονται με ζωοτροφές και χορτονομές τις οποίες καλλιεργεί και συγκομίζει ο εκτροφέας εντός της προστατευόμενης περιοχής.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

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