

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2009/C 315/09)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta asetuksen (EY) N:o 510/2006 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”QUESO DE FLOR DE GUÍA”/”QUESO DE MEDIA FLOR DE GUÍA”/”QUESO DE GUÍA”

EY N:o: ES-PDO-005-0605-21.05.2007

SMM () SAN (X)

1. Nimi:

”Queso de Flor de Guía”/”Queso de Media Flor de Guía”/”Queso de Guía”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Espanja

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

3.1 Tuotelaji (liitteen II mukaisesti):

Luokka 1.3 Juustot

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

Yleiskuvaus

Tämäntyyppiset juustot ovat hyvin kausiluonteisia ja tiiviisti sidoksissa perinteiseen tuotantojärjestelmään (lypsykausi tammikuusta heinäkuuhun, kun suojatulla alueella on käyttökelpoisia laitumia ja maito jalostetaan juustoloissa, ja ummessaolokausi elokuusta joulukuuhun, kun eläimet siirtyvät vuodenaikojen mukaisesti kohti saaren huippua käyttökelpoisille laitumille). Tämä on ratkaiseva ominaisuus, ja se määrittelee tuotantokauden, kuten perinteisesti on aina tapahtunut.

Suojattu alkuperänimitys ”Queso de Flor de Guía”/”Queso de Media Flor de Guía”/”Queso de Guía” kattaa seuraavat juustotyytit:

Queso de Flor de Guía: rasvainen tai puolirasvainen. Juusto valmistetaan periaatteessa kanarianlampaan maidosta, mutta lampaanmaitoa voidaan myös sekoittaa muiden lajien maitoon seuraavissa suhteissa:

— Kanarianrotuisen lampaan maidon osuuden on oltava vähintään 60 prosenttia.

— Kanarianrotuisen lehmän ja sen risteytysten maidon osuus saa olla enintään 40 prosenttia.

— Mihin tahansa kanarianrotuihin kuuluvien vuohien maidon osuus saa olla enintään 10 prosenttia.

Juuston tärkein ominaispiirre on, että maidon juoksettamiseen käytetään pelkästään kasviperäistä juoksetta, jota saadaan kardonilajien *Cynara cardunculus var. feroicissima* ja *Cynara scolymus* kuivista kukinnoista.

Queso de Media Flor de Guía: rasvainen tai puolirasvainen. Juusto valmistetaan ensisijaisesti kanarianlampaan maidosta, mutta lampaanmaitoa voidaan myös sekoittaa muiden lajien maitoon seuraavissa suhteissa:

- Kanarianrotuisen lampaan maidon osuuden on oltava vähintään 60 prosenttia.
- Kanarianrotuisen lehmän ja sen risteytysten maidon osuus saa olla enintään 40 prosenttia.
- Mihin tahansa kanarianrotuihin kuuluvien vuohien maidon osuus saa olla enintään 10 prosenttia.

Tällaiselle juustolle tunnusomaista on, että maidon juoksettamiseen käytettävästä juoksetteesta vähintään 50 prosenttia on kasviperäistä, kardonilajien *Cynara cardunculus* var. *ferocissima* ja *Cynara scolymus* kuivista kukinnoista saatavaa juoksetta.

Queso de Guía: rasvainen tai puolirasvainen. Juusto valmistetaan ensisijaisesti kanarianlampaan maidosta, mutta lampaanmaitoa voidaan myös sekoittaa muiden lajien maitoon seuraavissa suhteissa:

- Kanarianrotuisen lampaan maidon osuuden on oltava vähintään 60 prosenttia.
- Kanarianrotuisen lehmän ja sen risteytysten maidon osuus saa olla enintään 40 prosenttia.
- Mihin tahansa kanarianrotuihin kuuluvien vuohien maidon osuus saa olla enintään 10 prosenttia.

Tällaisessa juustossa maito juoksetetaan eläinperäisellä ja/tai kasviperäisellä (*Cynara cardunculus* var. *ferocissima*, *Cynara scolymus*) juoksetteella ja/tai muilla sallituilla juoksetteilla.

Suojatut juustot luokitellaan kypsyyssasteen mukaan seuraavasti:

- "emicurado" (puolikova), jos kypsymisaika on 15–60 päivää.
- "Curado" (kova), jos kypsymisaika on enemmän kuin 60 päivää.

Fyysiset ja aistinvaraiset ominaisuudet

Näiden juustojen fyysiset ja aistinvaraiset ominaisuudet ovat seuraavat:

Queso de Flor de Guía:

Muoto:	lieriö.
Korkeus:	4–6 cm.
Halkaisija:	15–30 cm.
Paino:	0,5–5 kg.
Kuori:	lyhyen aikaa kypsyneiden juustojen ulkokuori on melko ohut, joustava ja pehmeä, niiden väri on himmeän norsunluunvalkea ja muoto piirakkamainen. Kauemmin kypsyneiden juustojen kuori on kovempi, selvärajaisempi ja väriltään tummanruskea. Molemmissa tapauksissa kuoren alapinnassa näkyvät juustomuotin painaumat ja selvät kankaan jäljet, ja reunat ovat sileät.
Juustomassa:	puolikovien juustojen massa on kermanvärinen, koostumus hyvin pehmeä, leikkauspinta tiivis, rakenne erittäin kermainen ja maku hapan, karvas ja erittäin aromaattinen. Kovat juustot ovat väriltään kellanruskeita, koostumukseltaan kovia, leikattaessa miellyttävääntuoksuisia ja maultaan karvaita ja pistäviä.
Tuoksu:	Tuoksu keskivahva, maitomainen, kasvimainen (kardoni ja kuivatut hedelmät).
Aromi:	keskivahva, samat ominaisuudet kuin tuoksulla.
Perusmaut:	karvainen, suolainen ja hapan.

Kolmoishermon aistimukset:	hieman polttava ja kiristävä.
Jälkimaku:	keskipitkä.
Aromin säilyminen:	keskimääräinen.
Koostumus:	tiivitä ja tahmeita juustoja.
Queso de Flor de Guía:	
Muoto:	lieriö.
Korkeus:	4–8 cm.
Halkaisija:	15–30 cm.
Paino:	0,5–5 kg.
Kuori:	väri ja paksuus vaihtelevat kypsymisajan mukaan. Lyhyen aikaa kypsytettyjen juustojen kuori on ohut ja norsunluunvalkea, kun taas vanhempien juustojen kuori on paksumpi ja väriltään ruskea. Kuori on sileäreunainen, ja sen alapinnalla näkyvät juustomuotin painaumat.
Juustomassa:	juustomassan väri vaihtelee kypsyyden mukaan norsunluunvalkeasta keltaiseen, leikkauspinta on tiivis, rakenne kermainen ja koostumus erittäin kova kypsyydestä riippuen. Maku on hapan ja aistimus hieman pistävä.
Tuoksu:	keskivahva, maitomainen, kasvimainen (kardoni ja kuivatut hedelmät), eläimellinen (juoksete) ja toisinaan kukkainen tai paahteinen.
Aromi:	keskivahva, samat ominaisuudet kuin tuoksulla, mukana juokseteiden aromeja.
Perusmaut:	karvainen ja suolainen, lievästi hapan.
Kolmoishermon aistimukset:	hieman polttava, pistävä ja kiristävä.
Jälkimaku:	keskipitkä.
Aromin säilyminen:	melko lyhyt.
Koostumus:	tiivitä ja toisinaan kumimaisia tai kermaisia juustoja.
Queso de Guía	
Muoto:	lieriö.
Korkeus:	4–8 cm.
Halkaisija:	15–30 cm.
Paino:	0,5–5 kg.
Kuori:	sekä paksuus että väri vaihtelevat kypsymisajasta riippuen. Puolikovien juustojen ulkokuori on melko ohut ja norsunluunvalkea, kypsimpien juustojen kuori on paksu ja tummanruskea, ja näiden välillä esiintyy kaikkia keltaisen vivahteita. Alapinnalla näkyvät juustomuotin painaumat ja mahdollisesti symmetriset kukkakuviot.
Juustomassa:	juustomassan väri vaihtelee norsunluunvalkeasta keltaiseen ja koostumus hyvin pehmeästä kovaan, mutta useimmiten leikkauspinta on tiivis. Maussa erottuu ennen kaikkea suolainen ja hapan, ja toisinaan esiintyy kitkeriä vivahteita ja pistävyyttä.

Tuoksu:	keskivahva, ensisijaisesti maitomainen, sen jälkeen eläimellinen.
Aromit:	keskivahvoja, samat ominaisuudet kuin tuoksulla, erityisesti painottuu maitomainen.
Perusmaut:	ennen kaikkea suolainen ja hapan, toisinaan erottuu lievää kitkeryyttä.
Kolmoishermon aistimukset:	ennen kaikkea kiristävä ja sen jälkeen polttava, mutta molemmat voimakkuudeltaan keskivahvoja tai lieviä.
Jälkimaku:	keskipitkä.
Aromin säilyminen:	keskipitkästä lyhyeen.
Koostumus:	Tiiviitä ja toisinaan kermaisia juustoja.

Kemialliset ominaisuudet

Kemialliset ominaisuudet vaihtelevat kypsymisasteen mukaan. Vähimmäisarvot ovat seuraavat:

Queso de Flor de Guía:

Proteiineja: 22,50 % (kuiva-aineesta).

Rasvaa: 29,50 % (kuiva-aineesta).

Kuiva-ainetta: 56,50 %.

Queso de Media Flor de Guía:

Proteiineja: 23,50 % (kuiva-aineesta).

Rasvaa: 27,50 % (kuiva-aineesta).

Kuiva-ainetta: 55,50 %.

Queso de Guía:

Proteiineja: 24,10 % (kuiva-aineesta).

Rasvaa: 27,50 % (kuiva-aineesta).

Kuiva-ainetta: 57,00 %.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

Kunkin juuston tuottamisessa käytetään seuraavia raaka-aineita:

Kanarianlampaan maidon osuuden on oltava vähintään 60 prosenttia.

Kanarianlehmän ja sen risteysten maidon osuus saa olla enintään 40 prosenttia.

Mihin tahansa kanarianrotuihin kuuluvien vuohien maidon osuus saa olla enintään 10 prosenttia.

Maidon juoksettamiseen käytetään kardonilajien *Cynara cardunculus var. ferocissima* ja *Cynara scolymus* kuivista kukinnoista saatavaa kasviperäistä juoksetetta, jonka vähimmäismäärät on määritelty edellä.

Maidon koostumuksen vähimmäisvaatimukset ovat seuraavat:

Lampaanmaito:

Proteiineja: vähintään 3,90 % (painoprosenttia).

Rasvaa: vähintään 6,50 % (painoprosenttia).

Kuiva-aineen kokonaispitoisuus: vähintään 15,15 %.

Lehmänmaito:

Proteiineja: vähintään 3,20 % (painoprosenttia).

Rasvaa: vähintään 3,20 % (painoprosenttia).

Kuiva-aineen kokonaispitoisuus: vähintään 13,00 %.

Vuohenmaito:

Proteiineja: vähintään 3,20 % (painoprosenttia).

Rasvaa: vähintään 4,30 % (painoprosenttia).

Kuiva-aineen kokonaispitoisuus: vähintään 14,00 %.

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

Lampaiden osalta ruokinta perustuu laiduntamiseen. Alueen kasvillisuus on hyvin monipuolinen, ja kotoperäisiä lajeja on runsaasti, mikä antaa juustolle sen omaleimaiset aistinvaraiset ominaisuudet. Tämä sekä lampaiden siirtyminen vuodenaikojen mukaan laitumelta toiselle on tämän suojatun alkuperänimityksen keskeisiä ominaisuuksia.

Lampaat laiduntavat laitumilla, jotka ovat hyvin vaihtelevia ja joilla kasvaa runsaasti paikallisia kasveja. Laitumista voidaan erityisesti mainita niin kutsutut laidunniityt, jotka yhdistetään tehokkaaseen ja tuottavaan historialliseen laidunkäyttöön. Niillä kasvaa luokan *Poetea bulbosae* mättäitä, ja vallitsevina kasveina ovat sipulinurmikkana tunnettu heinäkasvi sekä erilaiset maa-apilan lajikkeet, jotka yhdessä *Poa pitardianan* kanssa peittävät alueella laajoja aloja.

Lampaat käyttävät ravintonaan myös pensaikkoja, mutta vähemmässä määrin. Pensaikot koostuvat rehuarvoltaan arvokkaista palkokasveista, joita ovat ennen kaikkea jänönvihma ja kultavihma, jotka kummatkin kuuluvat Kanariansaarten paikallisiin kasvilajikkeisiin.

Laiduntamista voidaan täydentää väkirehulla, kun ilmasto-olot ovat olleet huonot. Lampaille annetaan lisärehua vain lypsykaudella ja ummessaolokauden lopulla, kun ne tulevat lypsettäviksi kerran päivässä. Kyse on ainoastaan väkirehusta, sillä kuitupitoista ravintoa ne saavat laiduntamisen aikana. Lisärehu on yleensä pelkästään maissia, mutta toisinaan siihen lisätään myös viljan leseitä, kauraa ja juurikasta.

Kun lampaiden maidontuotanto ehtyy (ummessaolokausi, yleensä elokuusta joulukuuhun), ne siirretään vuodenaikojen mukaisen laitumelta toiselle siirtymisen avulla laajemmalle alueelle laiduntamaan. Tämä tapahtuu suojatulla alkuperänimityksellä suojatun alueen ulkopuolella sellaisina aikoina, jolloin suojan piiriin kuuluvaa juustoa ei tuoteta. Näin ollen suojan saaminen edellyttää, että juustot tuotetaan tammikuun ja heinäkuun välisenä aikana, jolloin lampaat laiduntavat suojatulla alueella.

Nautakarjan osalta ruokinta on intensiivistä, mutta siihen käytetään aina karjankasvattajan korjaamia kasveja seuraavaan tapaan:

- a) Toukokuusta lokakuuhun käytetään kasvattajan kylvämiä kasveja (maissia, durraa, rehuviljaa ja -kasveja). Lisäksi käytetään pelloilla tähän aikaan kasvavia kasveja, joita kasvattaja niittää. Näitä voivat olla muun muassa ruo'ot, kastanjanoksat, jänönvihma, rehuksi kelpaavat pensaikot jne.
- b) Lokakuusta huhtikuuhun karja voi käyttää ravinnokseen sateiden myötä kasvavia uusia kasveja (esimerkiksi "miscrelas", kardoni, sinappi, jänönvihma ja kultavihma) sekä kaikenlaisia yrtejä, joita kasvaa pelloilla tähän aikaan.

Kaikkea tätä rehua täydennetään ympäri vuoden väkirehulla, jonka määrää ja laatua lisätään kaudella, jolloin tuotanto on voimakkaampaa ja laitumet niukempia. Lisärehu koostuu pääasiassa pellavasta, soijasta, maissista, rehujuuhosta ja juurikkaasta.

Vuohien ruokinta perustuu intensiiviseen tai semi-ekstensiiviseen tuotantoon.

Vuohet saavat kuitupitoista ravintoa suojatulta alueelta seuraavista lähteistä:

- Rehu, jota karjankasvattajat viljelevät maatalousmaallaan ja joka annetaan eläimille sisällä. Viljeltyt lajikkeet ovat tärkeysjärjestyksessä virna, kaura, maissi, rehukaali, *Lathyrus*, ruis, durra jne.
- Pensaikot ja heinät, joita karjankasvattajat niittävät pellolta vuodenajan mukaan. Samoja kuin lampaiden kohdalla mainitut.
- Aidattujen maiden luonnonniityt, joilla karja laiduntaa satunnaisesti. Samoja kuin lampaiden kohdalla mainitut.

Väkirehua käytetään lisärehuna vain lypsykaudella ja lypsämisen aikana. Väkirehu sisältää pääasiassa maissia, viljan leseitä, kauraa ja juurikasta. Sitä annetaan tänä aikana kerran päivässä.

3.5 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:*

Kaikki "Queso de Flor de Guía"/"Queso de Media Flor de Guía"/"Queso de Guía" -juustojen tuotantovaiheet tapahtuvat suojatussa alkuperänimityksessä yksilöidyllä maantieteellisellä alueella, alueen perinteistä käytäntöä jatkaen.

3.6 *Muun muassa viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt:*

—

3.7 *Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:*

Jos suojattu juusto on valmistettu tuottajan omasta karjasta saadusta raakamaidosta, voidaan merkin-tään lisätä maininta "artesano" (käsiyövaltainen tuotanto).

4. **Maantieteellisen alueen tarkka raja:**

Tämän suojatun alkuperänimityksen piiriin kuuluvien tuotteiden valmistukseen soveltuvan maidon tuotantoalue on sama kuin kyseisten juustojen valmistus- ja kypsytysalue. Siihen kuuluvat seuraavat Gran Canarian luoteisosan kolme kuntaa:

Gáldar: Pinta-ala 67,6 km². Alue muistuttaa muodoltaan epäsäännöllistä kolmiota, jonka terävä kärki osoittaa saaren keskustaana ja on yli 1 500 metrin korkeudella merenpinnasta.

Moya: Sijaitsee pohjoisen Gran Canarian keskiosassa ja on pinta-alaltaan 36,3 km².

Santa María de Guía: Pinta-ala 37,72 km², korkeus merenpinnasta 1 500 m, viettää asteittain jyrkästi kohti rannikkoa, kaltevuus yli 11,5 prosenttia.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen:**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys:*

"Queso de Flor de Guía"/"Queso de Media Flor de Guía"/"Queso de Guía" -juustoja tuotetaan ainoastaan suojatun alueen kolmessa kunnassa. Kanarianrotuista karjaa on ollut näiden kuntien alueella jo ennen vuotta 1526. Näiden kuntien juustonvalmistusperinnettä selvittäneet historioitsijat ovat vahvistaneet tämän perinteen olemassaolon ja sen, että kyläläiset ovat eläneet yhdessä mainitun karjan kanssa, joka on antanut heille elannon ja ollut kaupan väline.

Tällä hetkellä karjankasvatus- ja juustonvalmistusperinnettä jatkaa näissä kolmessa kunnassa noin sata karjatilaa, jotka valmistavat juustoa käsityönä omissa tiloissaan perinteisillä valmistusmenetelmillä.

"Queso de flor" -juuston valmistustapa on peräisin muinaisilta kastilialaisilta, jotka asettuivat nykyään nimellä "Altos de Guía" tunnetulle alueelle, jolla sijaitsee tärkeä Gáldarin ylämaan kylien alue. Karjankasvatus- ja juustonvalmistusperinteen säilymisen salaisuus on asukkaiden eläminen eristyksissä vuosisatojen ajan. Tämä johtui siitä, että liikennevälineitä oli niukasti ja asukkaat joutuivat tyytymään ratsupolkuihin lähes tämän vuosisadan alkuun asti. Niinpä yhteyksien lähes täydellinen puuttuminen vuoksi kyläyhteisöt olivat sisäänpäin kääntyneitä. Tähän on vielä lisättävä "queso de flor, de media flor y de cuajo" -juustojen valmistajien sanaton sopimus säilyttää juustonvalmistus tarkkaan varjeltuna salaisuutena, jonka he paljastivat vain omille lapsilleen.

Jyrkkä maasto ja se, että käsityöläisten keskuksista ei johtanut teitä muihin kyliin kuin Guíaan, vaikutti siihen, että Guíassa alettiin 1800-luvun lopulla pitää pieniä maatalousmarkkinoita, jonne saapui maanviljelijöitä ja juustonvalmistajia lähiseudulta, pääasiassa Altos de Guían, Moyan ja Gáldarin alueelta.

5.2 Tuotteen erityisyys:

Ensimmäinen ominaisuus, joka tekee tuotteesta erityisen, on erilaisten alkuperäisrotuisten lajien maidon osuus:

- vähintään 60 prosenttia kanarianrotuisen lampaan maitoa,
- enintään 40 prosenttia mieluiten kanarianrotuisen lehmän maitoa, vaikka risteytykset ovat sallittuja,
- enintään 10 prosenttia alkuperäisrotuisen vuohen maitoa.

Toiseksi tuotteesta tekee erityisen se, että lampaat – joiden maitoa käytetään juuston valmistuksessa eniten – laiduntavat. Laiduntamisesta seuraa luonnollisesti, että lampaat käyttävät ravinnokseen Kanariansaarten paikallisia kasvilajeja, mikä antaa juuston valmistuksessa käytettävälle maidolle tiettyjä helposti tunnistettavia ja ainutlaatuisia aistinvaraisia ominaisuuksia.

Vaikka vuohet ja lehmät eivät yleensä laidunna, karjankasvattaja kerää kuitenkin tuotantoalueelta heinää ja rehua, jota käytetään niiden perusrehuna. Niinpä myös niiden tuottama maito on tämän ravinnon ansiosta aistinvaraisilta ominaisuuksiltaan erityislaatuista.

Kolmas tuotteesta erityisen tekevä ominaisuus on tuotantoalueella luonnonvaraisena kasvavista *Cynara cardunculus* var. *Ferocissima* ja *Cynara scolymus* -lajeista saatavan kasviperäisen juoksetteen käyttö "queso de flor" ja "queso de media flor" -juustojen tuotannossa.

Nämä tekijät antavat kyseisille juustoille tiettyjä erityisiä ja ainutlaatuisia aistinvaraisia ominaisuuksia, kuten sen koostumuksen, maun ja aromin.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen määrätty laatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):

Kardonin kukka ja juoksete antavat alueen juustolle sen erityispiirteet, sillä niitä käytetään ainoastaan saaren tässä osassa, ja niiden tuloksena saadaan Queso de Flor de Guía -juustoa. Tällaista juoksetetta saadaan niin kutsutusta kardonin kukasta, joka on tietyn kyseisellä alueella kasvavan kardonilajikkeen kuiva kukinto, ja tämä on maantieteellisen alueen ja tuotteen ominaisuudet yhdistävä syy-seuraussuhde.

Vaikka maantieteellinen tuotantoalue on suhteellisen pieni, sillä on sen pinnanmuodostuksesta johtuen useita erilaisia mikroilmastoja. Alue muistuttaa muodoltaan epäsäännöllistä kolmiota, jonka terävä kärki osoittaa saaren keskustaan ja on yli 1 500 metrin korkeudella, mikä on toinen tärkeä ilmastotekijä.

Santa María de Guían kunnan ilmasto-olosuhteet johtuvat sen pohjoisesta sijainnista ja kolmesta eri korkeusvyöhykkeestä. Moyaan vaikuttaa sen sijainti tuulen puolella, ja alue on kosteampi ja sateisempi ylängöllä ja huipulla. Gáldar puolestaan sijaitsee alle 400 metrin korkeudella ja on kuivempi. Kaikki nämä mikroilmastot antavat juustoille omat erityispiirteensä.

Näiden kolmen kunnan alueella kasvaa luonnonvaraisena tuhatkunta kasvilajia, joista noin sata kotoperäistä, mikä johtuu mikroilmastoista ja korkeuseroista. Luonnonvaraisista lajeista monet ovat paikallisia rehukasveja, kuten kultavihma, *miscrelas*, kardoni, sinappi, jänönvihma jne., joita karja käyttää pääasiallisena ravintonaan tammikuusta heinäkuuhun, jolloin karja on kyseisellä maantieteellisellä alueella, ja elokuusta joulukuuhun, jolloin ne siirtyvät vuodenaikojen mukaisesti laitumelta toiselle. Tämä tuottaa suojattuun juustoon ne aistinvaraiset sekä tuoksuun ja makuun liittyvät ominaisuudet, jotka erottavat sen muista ja liittävät sen tuotantoympäristöönsä.

Kaiken kaikkiaan voidaan todeta, että suojatut juustot muista juustoista erottavat ominaisuudet liittyvät tiiviisti maantieteelliseen tuotantoalueeseen, jolla yhdistyvät monet ainutlaatuiset tekijät, kuten:

- a) Alkuperäisrodut: Kanariansaarten nautarotu, Kanariansaarten lammasrotu ja mikä tahansa Kanariansaarten vuohiroduista (*majorera*, *palmera* tai *tinerfeña*), jotka ovat lainsäädännössä tunnustettuja puhtaita ja paikallisia Kanariansaarten rotuja ja joista saadaan juustojen valmistuksessa käytettävä maito.
- b) Rikas ja vaihteleva kasvillisuus, kotoperäiset lajit ja erittäin laadukkaat laitumet.
- c) 1400-luvulla alkanut laiduntamiseen perustuva merkittävä karjankasvatusperinne, jota jälkipolvet ovat jatkaneet ja jonka ne ovat säilyttäneet yhtenä tärkeimmistä elinkeinoistaan, niin että juustonvalmistuksesta on tullut aina näihin päiviin saakka säilynyt perinne.
- d) Täsmällinen maantieteellinen sijainti mainitulla alueella ja pinnanmuodostus, jonka ansiosta alueella on lukuisia erilaisia mikroilmastoja ja karja voi laiduntaa ympäri vuoden.
- e) Tunnusomainen maisema, jolle ovat leimallisia laajat laitumet ja tähän taloudelliseen toimintaan liittyvä maaseudun asutus.
- f) Tuotantojärjestelmä, joka osoittaa, että tuotteen valmistus on tiiviisti sidoksissa alueeseen, ilmastoon ja siihen, että tuottajat ovat integroituneet ympäristöönsä. Silloinkin, kun karja pidetään sisällä, sitä ruokitaan karjankasvattajan suojatulta alueelta keräämällä heinällä ja rehulla.

Eritelmän julkaisutiedot:

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