

**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-orijini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel**

(2009/C 315/09)

Din il-pubblikazzjoni tagħti dritt għal oġġezzjoni skont l-Artikolu 7 tar-Regolament (KE) Nru 510/2006. Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu għand il-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

**REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006**

**“QUESO DE FLOR DE GUÍA”/“QUESO DE MEDIA FLOR DE GUÍA”/“QUESO DE GUÍA”**

**Nru tal-KE: ES-PDO-005-0605-21.05.2007**

**IĠP ( ) DPO ( X )**

**1. Isem:**

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

**2. Stat Membru jew Pajjiż Terz:**

Spanja

**3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel:**

**3.1. Tip ta' prodott [skont il-klassifikazzjoni tal-Anness II]:**

Klassi 1.3 – Ġobon

**3.2. Deskrizzjoni tal-prodott bl-isem mogħti fil-punt 1:**

Deskrizzjoni ġenerali

Dawn it-tipi ta' ġobon jipprezentaw karattru stagjonali speċifiku hafna, b'għeruwq imqabddin sew fis-sistema tradizzjonali ta' produzzjoni (hlib minn Jannar sa Lulju meta jkun hemm ikel adattat fiż-żona koperta u l-halib jiġi pproċessat f'azjendi li jipproduċu l-ġobon; u b'perjodu ta' nixfa minn Awwissu sa Diċembru meta ssehh il-migrazzjoni tal-bhejjem lejn il-quċcata tal-ġżira, sabiex ifittxu ikel li huwa adattat għalihom). Din il-karatteristika hija fundamentali u timmarka l-perjodu ta' produzzjoni hekk kif dejjem saret b'mod tradizzjonali.

Id-Denominazzjoni Protetta tal-Origini “Queso de Flor de Guía”/“Queso de Media Flor de Guía”/“Queso de Guía” tkopri dawn it-tipi ta' ġobon li ġejjin:

Queso de Flor de Guía: imxahham jew nofsu mxahham. L-ingredjent ewlieni huwa l-halib tan-nagħaġ Kanarji, għalkemm huwa permess it-tahlit tal-halib tan-nagħaġ ma' dak ta' speċijiet oħrajn, dejjem jekk il-proporzjonijiet jiġu rrispettati:

- Il-halib tan-nagħaġ tar-razza Kanarja għandu jkollu preżenza ta' mill-inqas 60 %,
- Il-percentwal massimu ta' halib tal-baqra tar-razza Kanarja u ta' bhejjem imhallta magħha għandu jkun ta' 40 %,
- Il-proporzjon massimu ta' halib tal-mogħża ta' kwalunkwe razza Kanarja li għandu jintuża huwa stabbilit għal 10 %.

Il-karatteristika ewlenija tiegħu hija li l-koagulazzjoni tal-halib issehh esklussivament minn baqta veġetali miksuba mill-blanzuni ta' fjuri mnixxa tal-varjetajiet ta' pjanti tax-xewk “Cynara cardunculus var. Ferocissima u Cynara scolymus”.

Queso de Media Flor de Guía: imxahham jew nofsu mxahham. L-ingredjent ewlieni huwa l-halib tan-nagħaġ Kanarji, għalkemm huwa permess it-tahlit tal-halib tan-nagħaġ ma' dak ta' speċijiet oħrajn, dejjem jekk il-proporzjonijiet jiġu rrispettati:

- Il-halib tan-nagħaġ tar-razza Kanarja għandu jkollu preżenza ta' mill-inqas 60 %,
- Il-perċentwal massimu ta' halib tal-baqra tar-razza Kanarja u ta' bhejjem imhallta magħha għandu jkun ta' 40 %,
- Il-proporzjon massimu ta' halib tal-moghħza ta' kwalunkwe razza Kanarja li għandu jintuża huwa stabbilit għal 10 %.

Il-karatteristika ewlenija tiegħu hija li l-koagulazzjoni tal-halib issehh esklussivament minn baqta veġetali miksuba mill-blanzuni ta' fjuri mnixxa tal-varjetajiet ta' pjanti tax-xewk "Cynara cardunculus var. Ferocissima u Cynara scolymus" f'perċentwal li dejjem ikun ta' iktar minn 50 %.

Queso de Guía: imxahham jew nofsu mxahham. L-ingredjent ewlieni huwa l-halib tan-nagħaġ Kanarji, għalkemm huwa permess it-tahlit tal-halib tan-nagħaġ ma' dak ta' speċijiet oħrajn, dejjem jekk il-proporzjonijiet jiġu rrispettati:

- Il-halib tan-nagħaġ tar-razza Kanarja għandu jkollu preżenza ta' mill-inqas 60 %,
- Il-perċentwal massimu ta' halib tal-baqra tar-razza Kanarja u ta' bhejjem imhallta magħha għandu jkun ta' 40 %,
- Il-proporzjon massimu ta' halib tal-moghħza ta' kwalunkwe razza Kanarja li għandu jintuża huwa stabbilit għal 10 %.

F'dan it-tip ta' ġobon il-koagulazzjoni tal-halib issehh bil-baqta tal-annimali u/jew baqta veġetali (Cynara cardunculus var. ferocissima, Cynara scolymus) u/jew fermenti oħra awtorizzati.

Il-ġobon kopert skont il-grad ta' maturazzjoni, jiġi kklassifikat kif ġej:

- "Semicurado", jekk il-proċess ta' maturazzjoni jdum bejn 15 u 60 jum,
- "Curado", jekk il-proċess ta' maturazzjoni jdum iktar minn 60 jum.

Karatteristiċi fiżiċi u organolettiċi

Il-karatteristiċi fiżiċi u organolettiċi ta' dan il-ġobon huma dawn li ġejjin:

Queso de Flor de Guía:

Għamla:	ċilindrika
Għoli:	minn 4 sa 6 ċm
Dijametru:	bejn 15 u 30 ċm
Piż:	Bejn 0,5 u 5 kg
Qoxra:	Fil-ġobon ta' maturazzjoni qasira, il-qoxra ta' barra hija pjuttost fina, tiġġebbed u ratba, b'kulur abjad mitfi minn lewn l-irham u b'forma li donnha kejk. Fil-ġobon ta' maturazzjoni itwal, il-qoxra tkun iktar iebsa, definita sew u ta' kulur kannella skur. Fiż-żewġ każijiet, fuq il-qoxra tal-qiegh, ikunu jidhru l-marki tal-qaleb u taċ-ċarruta, u l-ġnub ikunu lixxi.
Il-qalba:	Fil-ġobon "semicurado" il-massa tal-qalba ta' kulur krema, b'konsistenza ratba hafna, li tibqa' kompatta meta tinqata', kremuża u b'toghma aciduża u morra, aromatika hafna, filwaqt li fil-ġobon "curado" din tkun ta' kulur isfar li jagħti fil-kannella u l-griz, ta' konsistenza iebsa, li tipproduci kulur pjaċevoli meta tinqasam, b'toghma morra u li tinħass pikkanti.
Riħa:	Intensità medja, mill-familja tal-halib, veġetali (il-pjanta imxewka tal-ġenus <i>Cirsium</i> u frott niexef).
Aromi:	Intensità pjuttost għolja, bl-istess karatteristiċi bħar-riħa.
Toghmiel elementari:	Toghma morra, mielha u aciduża.

Sensazzjonijiet mal-magħda:	Kemm kemm jaharqu u astringenti.
It-toghma li tibqa':	Persistenza medja.
Persistenza aromatika:	Medja.
Konsistenza:	Ġobon sfiq, kompatt u li għandu mill-ghaġina.
Queso de Media Flor de Guía:	
Għamla:	ċilindrika
Għoli:	minn 4 sa 8 ċm
Dijametru:	bejn 15 u 30 ċm
Piż:	bejn 0,5 u 5 kg
Qoxra:	Il-kulur u l-ħxuna jvarjaw skont iż-żmien tal-maturazzjoni. Fil-fatt, il-ġobon b'maturazzjoni qasira jkollu qoxra fina u ta' kulur l-avorju, filwaqt li l-ġobon b'maturazzjoni itwal ikollu qoxra iktar hoxna ta' kulur kannella. Il-qoxra jkollha l-ġnub lixxi u fuq in-naħa tal-qiegh ikunu jidhru l-marki tal-qaleb.
Il-qalba:	Il-massa tal-qalba jkollha kulur abjad fl-isfar bħall-avorju skont il-maturazzjoni, tibqa' kompatta meta tinqata', konsistenza kremuża jew iebsa hafna skont il-maturazzjoni, b'toghma aċiduża u sensazzjoni kemm kemm pikkanti.
Riha:	Intensità medja, mill-familja tal-halib, veġetali (il-pjanta imxewka tal-ġenus <i>Cirsium</i> u frott niexef).
Hwawar:	Intensità pjuttost għolja, bl-istess karatteristiċi bħar-riha.
Togħmiet elementari:	Togħma morra, mielha u kemm kemm aċiduża.
Sensazzjonijiet mal-magħda:	Kemm kemm jaharqu pikkanti u astringenti.
It-toghma residwali:	Persistenza medjament baxxa.
Persistenza aromatika:	Pjuttost baxxa.
Konsistenza:	Ġobon sfiq, kompatt u li xi drabi jiġġebbed jew ikun kremuż.
Queso de Guía:	
Għamla:	ċilindrika
Għoli:	minn 4 sa 8 ċm
Dijametru:	bejn 15 u 30 ċm
Piż:	bejn 0,5 u 5 kg
Qoxra:	Kemm il-kulur kif ukoll il-ħxuna jvarjaw skont iż-żmien tal-maturazzjoni, b'tali mod li wiehed jista' jiltaqa' ma' qoxra ta' barra li hija pjuttost fina u ta' kulur l-avorju fil-ġobon "semicurado", u qoxra hoxna u ta' kulur kannella skur fil-ġobon b'maturazzjoni itwal, li sadattant jgħaddi minn firxa shiha ta' varjetajiet tal-kulur isfar. Il-marki tal-qaleb li jkunu jidhru fil-qiegh jista' jkollhom forma ta' fjura.
Il-qalba:	Il-kulur tal-massa tal-qalba jvarja minn abjad minn lewn l-avorju għal isfar, il-konsistenza tvarja minn ratba għal iebsa, għalkemm generalment tkun kompatta meta tinqasam u sfiqa. It-togħmiet mielha u aċidużi jiddominaw fuq l-oħrajn u xi kultant jipprezentaw hjiel ta' mrar u ta' sensazzjoni pikkanti.

Riĥa:	Intensità medja, b'dominanza tal-familja tal-ħalib u wara dik tal-annimali.
Aromi:	Intensità medja, bl-istess karatteristiċi bħar-riĥa, li jispikkaw f'dawk tal-familja tal-ħalib.
Togħmiet elementari:	Togħma mielha u fuq kollox aċiduża, li xi kultant ikollha togħma kemm kemm morra.
Sensazzjonijiet mal-magħda:	Fuq kollox sensazzjonijiet astringenti, imbagħad jaħarqu, iżda t-tnejn li huma b'valuri medji u baxxi.
It-togħma li tibqa':	Persistenza medja.
Persistenza aromatika:	Pjuttost baxxa għal baxxa.
Konsistenza:	Ġobon sfiq, kompatt u xi drabi kremuż.

#### Karatteristiċi kimiċi

Il-karatteristiċi kimiċi jkunu jvarjaw, skont il-grad ta' maturazzjoni, u jipprezentaw il-valuri minimi li ġejjn:

#### Queso de Flor de Guía:

Proteina:	22,50 % (ikkalkulat fuq il-materja xotta)
Xaħam:	29,50 % (ikkalkulat fuq il-materja xotta)
Materjal niexef:	56,50 %

#### Queso de Media Flor de Guía:

Proteina:	23,50 % (kkalkulat fuq il-materja xotta)
Xaħam:	27,50 % (ikkalkulat fuq il-materja xotta)
Materjal niexef:	55,50 %

#### Queso de Guía:

Proteina:	24,10 % (ikkalkulat fuq il-materja xotta)
Xaħam:	27,50 % (ikkalkulat fuq il-materja xotta)
Materjal niexef:	57,00 %

### 3.3. Materja prima (għall-prodotti pproċessati biss):

Il-materja prima użata għall-produzzjoni ta' kull tip ta' ġobon tinkludi li ġej:

Il-ħalib tan-nagħaġ tar-razza Kanarja bi preżenza ta' mill-inqas 60 %.

Il-perċentwal massimu ta' ħalib tal-baqra tar-razza Kanarja u ta' bhejjem imħallta magħha għandu jkun ta' 40 %.

Il-proporzjon massimu ta' ħalib tal-mogħża ta' kwalunkwe razza Kanarja li għandu jintuża huwa stabbilit għal 10 %.

Il-koagulazzjoni tal-ħalib isseħħ esklussivament minn baqta veġetali miksuba mill-blanzuni ta' fjuri mnixxfa tal-varjetajiet ta' pjanti tax-xewk "Cynara cardunculus var. Ferocissima u Cynara scolymus".

Il-parametri minimi tal-kompożizzjoni tal-ħalib għandhom ikunu:

Halib tan-nagħaġ:

Proteini:	Minimu ta' 3,90 % (piż/piż)
Xaħmijiet:	Minimu ta' 6,50 % (piż/piż)

L-estratt niexef totali: Minimu ta' 15,15 %

Halib tal-baqar:

Proteini: Minimu ta' 3,20 % (piż/piż)

Xahmijiet: Minimu ta' 3,20 % (piż/piż)

L-estratt niexef totali: Minimu ta' 13,00 %

Halib tal-mogħoż:

Proteini: Minimu ta' 3,40 % (piż/piż)

Xahmijiet: Minimu ta' 4,30 % (piż/piż)

L-estratt niexef totali: Minimu ta' 14,00 %

#### 3.4. *Għalf (għall-prodotti tal-annimali biss):*

Fil-każ ta' bhejjem ovini, il-baži alimentari hija r-riżultat ta' dak li jirgħu, speċjalment il-flora preżenti fiż-żona, li flimkien mal-kwantità kbira ta' pjanti endemiċi, tiffirma karatteristiċi organolettiċi partikolari hafna għall-gobon. Din, flimkien mal-prattika tal-migrazzjoni tal-istaġuni tal-bhejjem, hija wahda mill-karatteristiċi prinċipali ta' din id-D.P.O.

L-għalf li jieklu l-bhejjem ovini huwa varjat hafna u għandu kontenut għoli ta' flora awtoktona. Fost il-ħejjex tal-mergħa jispikkaw dawk magħrufa bhala "prados de diente", li huma marbutin mal-użu intensiv u produttiv tar-righi storiku. Dawn huma rappreżentati minn mergħat miksiġa ħejjex tat-tip *Poetea bulbosae*, l-iktar il-ħaxixa *Poa bulbosa* (magħrufa bhala "grama cebollero" jew "pelo de ratón") b'varjetajiet differenti ta' silla ta' taht l-art, li flimkien mal-*Poa petardina* tiksi wesgħat shah taz-żona.

L-għalf tan-nagħaġ jinkludi wkoll, għalkemm fi kwantitajiet iżgħar, meded ta' art ikkonsolidati b'siġar żgħar u artijiet bi speċi ta' legumi b'valur għoli tal-għalf, u jinkludu l-ispeċi li ġejjin: pjanti mill-ispeċi tal-*Chamaecytisus proliferus* u mill-ispeċi oħra bi fjuri li l-korolla tagħhom qisha farfett (Papilionaceous). Dawn iż-żewġ speċijiet huma varjetajiet awtoktoni tal-flora Kanarja.

Minbarra l-ħaxix li jirgħu, il-bhejjem jistgħu jingħataw konċentrat ta' għalf addizzjonali meta l-kundizzjonijiet tal-klima ma jkunux favorevoli. L-għalf kumplimentari tan-nagħaġ isir waqt żmien il-hlib u fl-aħħar tal-perjodu tan-nixfa meta l-hlib isir darba kuljum. Minhabba li l-alimentazzjoni tal-fibra ssir waqt li l-bhejjem jirgħu, l-għalf addizzjonali jinkludi biss konċentrat. Dan l-għalf addizzjonali normalment jinkludi biss qamħirrum, għalkemm xi drabi jiżdiedu wkoll nuħhala ta' ċereali, ħafur u pitravi.

Fir-rigward tal-migrazzjoni tal-bhejjem, ladarba n-nagħaġ ma jibqgħux jipproduċu halib (perjodu ta' nixfa) generalment bejn Awwissu u Diċembru, dawn jittieħdu jirgħu f'territorju ikbar biex jieħdu għalf aħjar. Din il-prattika ta' migrazzjoni sseħħ barra miż-żona protetta tad-D.P.O. fiż-żminijiet meta ma jkunx qed jiġi prodott il-gobon kopert. Għalhekk, sabiex il-gobon ikun jista' jiġi kopert, dan irid jiġi prodott fil-perjodu bejn Jannar u Lulju meta l-bhejjem jirgħu fiż-żona protetta.

Fil-każ tal-baqar, l-għalf irid isir b'mod intensiv, iżda dejjem b'veġetazzjoni maħsuda għall-bhejjem. Jiġifieri:

- (a) Minn Mejju sa Ottubru, b'dak li jkun inżera' mill-bidwi (qamħirrum, sorgu, ċereali u kultivazzjoni għall-għalf). Jieklu wkoll dak li jikber fl-għelieqi matul dan il-perjodu u dak li jahsad il-bidwi, li jista' jinkludi qasab, friegħi tas-siġar tal-qastan, pjanti mill-ispeċi tal-*Chamaecytisus proliferus* u pjanti oħra għall-għalf, eċċ;
- (b) Mix-xahar ta' Ottubru sa April, il-bhejjem bovini jieklu flora ġdida li tibda tikber bix-xita li tinkudi "miscleras", pjanti tax-xewk, pjanti mill-ispeċi tal-*Chamaecytisus proliferus*, pjanti mill-ispeċi bi fjuri li l-korolla tagħhom qisha farfett (Papilionaceous), kif ukoll kull tip ta' ħaxix li jikber fl-għelieqi matul dan iż-żmien.

Dan it-tip ta' għalf jiġi kkumplimentat b'konċentrat li jingħata matul is-sena kollha, li jiżdied fil-kwantità u fil-kwalità meta jkun hemm iktar produzzjoni u inqas ħaxix fil-mergħat. Dan l-għalf addizzjonali jinkludi l-iktar qanneb, sojja, qamħirrum, trab tal-qamħ u pitravi.

Fil-każ tal-moghoż, l-għalf ikun geġ minn azjendi intensivi jew semi-estensivi.

L-alimentazzjoni tal-fibra għal din l-ispeċi tinkiseb fiż-żona koperta u tibbaża fuq:

- L-għalf ikkultivat mill-bdiewa fl-ghelieqi tagħhom u li jingħata fl-imqawel tal-bhejjem. L-ispeċi kkkultivati huma f'ordni ta' importanza minn għolja għal inqas għolja: Ġulbiena, ħafur, qamħirrum, kanoċċa mberfla tal-għalf, Latyrus, segala u sorgu eċċ,
- Il-pjanti u l-hxejjex li l-bdiewa jaħsdu mill-ghelieqi skont iż-żmien tas-sena u li jinkludu dawk li diġà ġew deskritti fil-każ tan-nagħaġ,
- L-għalf naturali li jikber f'żoni fejn xi drabi jingħalqu l-bhejjem u li jinkludu dawk li diġà ġew deskritti fil-każ tan-nagħaġ.

Il-konċentri jintużaw biss bhala għalf addizzjonali fiż-żmien tat-treddiġ u tal-hlib biss. Dan il-konċentrat fih l-iktar qamħirrum, nuħhala taċ-ċereali, ħafur u pitravi. Jingħata darba kuljum matul iż-żmien deskritt.

### 3.5. *Stadji speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika identifikata:*

Il-fażijiet kollha tal-produzzjoni tal-“Queso Flor de Guía”/“Queso de Media Flor de Guía”/“Queso de Guía” jitwettqu fiż-żona ġeografika definita fid-D.O.P., li għadhom isiru kollha skont il-prattika tradizzjonali taż-żona.

### 3.6. *Regoli speċifiċi għall-qtuġh, għall-ħakk, għall-ippakkjar, eċċ.:*

—

### 3.7. *Regoli speċifiċi li jirrigwardaw l-ittikkettar:*

Fil-każ li l-ġobon kopert jiġi ppreparat bil-ħalib nej li jiġi mill-bhejjem tal-istess azjenda produttrici, dan jista' jintwera b'tikketta bil-kliem “artesano” (magħmul b'mod artigjanali).

## 4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika:**

Iż-żona ta' produzzjoni tal-ħalib ideali għall-prodotti koperti b'din id-denominazzjoni tal-oriġini taqbel ma' dik taż-żona ta' preparazzjoni u maturazzjoni li tinsab fit-tliet municiplitalajiet tar-reġjun tal-Majjistral ta' Gran Canaria, li huma:

Gáldar: Bis-67,6 km<sup>2</sup> tagħha. Il-perimetru ta' din iż-żona jixbah lil-triangolu irregolari, b'ponta rqiqa fin-nofs tal-ġżira, 'il fuq minn 1 500 metru fuq il-livell tal-baħar.

Moya: Tinsab fil-parti ċentrali tal-parti tat-Tramuntana fi Gran Canaria, b'erja ta' 36,3 km<sup>2</sup>.

Santa María de Guía: Għandha erja ta' 37,72 km<sup>2</sup>, tinsab 1 500 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar, imżerġa gradwalment lejn il-kosta fuq pendil ta' iktar minn 11,5 %.

## 5. **Rabta maż-żona ġeografika:**

### 5.1. *Karattru speċifiku taż-żona ġeografika:*

Id-Denominazzjoni Protetta tal-Oriġini “Queso de Flor de Guía”/“Queso de Media Flor de Guía”/“Queso de Guía” jiġi pprodott esklussivament fit-tliet municiplitalajiet tar-reġjun kopert. Il-merħliet tal-ispeċijiet Kanarji kienu jinsabu f'dawn it-tliet municipji sa minn żminijiet qabel l-1526. L-istoriċi li jirrakkontaw it-tradizzjoni tal-ġobon f'dawn il-municiplitalajiet jagħtu xhieda tat-tradizzjoni u tal-konvivenza ta' nies tal-post flimkien mal-bhejjem li kienu sors ta' għajxien u ta' kummerċ.

Fil-preżent it-tradizzjoni tal-bhejjem u l-preparazzjoni tal-ġobon għadha ssir fit-tliet municiplitalajiet f'madwar 100 azjenda tal-bhejjem li jagħmlu ġobon b'mod artigjanali fl-irziezet tagħhom, skont metodi ta' preparazzjoni tradizzjonali.

Il-metodu ta' preparazzjoni tal-“queso de flor” huwa dovut għall-popolazzjoni antika minn Kastilja li kienet giet toqgħod fiż-żona li llum nafuha bhala “Altos de Guía”, li tiffirma ż-żona importanti tal-“pagos galdenses de medianías.” Is-sigriet tat-tradizzjoni tal-bhejjem u tal-ġobon li baqgħet tippersisti hija dovuta għall-iżolament li fih għexu n-nies taż-żona għal sekli shah minhabba l-instabbiltà tal-mezzi tat-trasport, li kienu limitati biss għall-użu ta' passaġġi tal-hadid sa kwazi l-bidu ta' dan is-seklu, u n-nuqqas loġiku tal-iżvilupp minhabba li ma kien hemm l-ebda komunikazzjoni ma' barra. Ma' dan irridu nżidu s-sigriet li dwaru jafu biss l-artiġjani tal-“Queso de Flor, de media flor y de cuajo”, u li kienu jgħożżuh daqs li kieku kien giđ imprezzabbli biex jgħadduh biss lil uliedhom.

It-territorju inklinat u muntanjuż u n-nuqqas ta' toroq li jikkomunkaw iċ-ċentri tal-artiġjanat ma' villaġġi ohra, hliief għall-Guía, ikkontribwixxew biex lejn l-aħhar tas-seklu XIX, f'dan ir-rahal ġie stabbilit suq agrikolu ċkejen fejn kienu jmorru bdiewa u produtture tal-ġobon mill-inhawwi tal-madwar, l-iktar minn Altos de Guía, Moya u minn Gáldar.

## 5.2. Karattru speċifiku tal-prodott:

L-ewwel karatteristika li tagħti speċifità lill-prodott hija l-proporzjon tal-halib minn speċijiet differenti ta' bhejjem ta' razez indigeni:

- 60 % mill-inqas ta' halib tan-nagħġa tar-razza ovina Kanarja,
- massimu ta' 40 % ta' halib tal-baqra preferibbilment tar-razza bovina Kanarja, għalkemm it-tahlit tar-razez huwa awtorizzat,
- massimu ta' 10 % ta' halib tal-mogħġa tar-razza indigena.

It-tieni karatteristika li tagħti speċifità lill-prodott hija l-prattika tan-nagħġ li jirgħu, billi n-nagħġ jikkontribwixxu għall-ogħla percentwal ta' halib fil-produzzjoni tal-ġobon. Il-fatt li n-nagħġ jirgħu jfisser li dawn jieklu speċijiet ta' pjanti li huma awtoktoni għall-flora Kanarja, u li jagħtu karatteristiċi partikolari li huma differenti u inimitabbli lill-halib li mbagħad jintuża għall-preparazzjoni tal-ġobon.

Min-naha l-ohra, għalkemm normalment il-mogħoż u l-baqar ma jittehdux jirgħu, il-bidwi ċertament jiġbor pjanti għall-għalf miż-żona tal-produzzjoni li jservu ta' bażi għall-alimentazzjoni ta' dawn l-ispeċijiet. Minhabba f'hekk il-halib li dawn jipproduċu jippreżenta karatteristiċi organolettiċi speċifiċi dovuti għal dan it-tip ta' alimentazzjoni.

It-tielet karatteristika li tagħti speċifità lill-prodott hija l-fatt li fil-preparazzjoni tal-ġobon tintuża l-fjura, il-qalba tagħha u l-baqta veġetali li tinkiseb mill-ispeċijiet *Cynara cardunculus var. Ferocissima* u *Cynara scolymus*, li jikbru wahedhom fis-selvaġġ fiż-żona tal-produzzjoni.

Dawn huma l-parametri li jagħtu karatteristiċi organolettiċi speċjali u inimitabbli lill-konsistenza, it-toġhma u l-aroma ta' dan il-ġobon.

## 5.3. Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għal DPO) jew il-kwalità, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi ohra speċifiċi tal-prodott (għal IGP):

Il-fjura tal-pjanta tax-xewk u l-baqta jagħtu partikolarità lill-ġobon taż-żona. Minhabba li dan jintuża biss f'din il-parti tal-gżira, minn hawn jieħdu l-isem ta' “Queso de Flor de Guía”. Din it-tip ta' baqta tinkiseb minn dak li b'mod popolari, huwa magħruf bhala l-fjura tal-pjanta tax-xewk, li mhi xejn hliief il-blanzun tal-fjura mnixxa ta' wahda mill-ispeċijiet tal-pjanti tax-xewk li jikbru fir-regjun imsemmi, li jippermetti r-rabtiet kawżali tal-lokalità ġeografika u l-kwalità u l-karatteristika tal-prodott.

Iż-żona ġeografika ta' produzzjoni, minkejja li hija relattivament żgħira għandha varjetà shiha ta' mikroklimi, minhabba l-orografija tagħha. Il-perimetru ta' din iż-żona jixbah lil-triangolu irregolari, b'ponta rqiqa fin-nofs tal-gżira, 'il fuq minn 1 500 metru ta' altitudni, li huwa fattur iehor importanti.

Il-kundizzjonijiet klimatiċi tal-municipalitá ta' Santa María de Guía jirriżultaw mill-pożizzjoni li ghandha fit-Tramuntana, li tiehu vantaġġ minn tliet altitudnijiet. Filwaqt li Moya hija influwenzata mill-pożizzjoni tagħha kontra r-riħ u hija iktar umda, tagħmel iktar xita fiż-żoni medjament għoljin u fil-quċċata, f'Gáldar hemm iktar nixfa għax tinsab f'inqas minn 400. Dawn it-tliet mikroklimi jagħtu karatteristiċi speċjali lill-ġobon.

F'dawn il-municipalitajiet hemm kwantità kbira ta' speċijiet ta' pjanti li jikbru wehedhom, li minnhom, bejn wiehed u iehor xi mija, huma endemiċi minhabba l-mikroklimi tal-altitudnijiet differenti. Fost dawn il-hafna speċijiet li jikbru wehedhom hemm għalf minn pjanti awtoktoni bħal siġar żgħar mill-ispeċi ta' pjanti li l-korolla tagħhom qisha farfett (Papilionaceous), l-"miscleras", pjanta imxewka mill-genus *Cirsium*, varjetá oħra ta' pjanta tax-xewk, pjanti mill-ispeċi tal-*Chamaecytisus proliferus*, eċċ. u li huma l-baži tal-alimentazzjoni tal-bhejjem waqt ix-xhur bejn Jannar u Lulju. Matul dan il-perjodu l-bhejjem ikunu fiż-żona ġeografika u minn Awwissu sa Diċembru l-bhejjem jiġu trasportati minhabba l-migrazzjoni tal-bhejjem. Dan jagħti lill-ġobon kopert, karatteristiċi organolettiċi u tax-xamm u t-toġhma li jiddistingwuh mill-bqija, u li jorbtuh mal-inħawi minn fejn jinkiseb.

Fi ftit kliem, nistgħu nġhidu li l-karatteristiċi li jiddistingwu l-ġobon kopert huma marbutin sew maż-zona ġeografika tal-produzzjoni li fiha jiltaqgħu fatturi uniċi bħal ma huma:

- (a) Razez indiġeni: ir-Razza Bovina Kanarja, ir-Razza Ovina Kanarja u kwalunkwe Razza Caprina Kanarja (Majorera, Palmera o Tinerfeña) li huma razez puri u awtoktoni Kanarji rikonoxxuti mill-leġislazzjoni li minnha jirriżulta l-halib li jintuża biex jiġi ppreparat il-ġobon;
- (b) Veġetazzjoni rikka u varjata, bi speċijiet endemiċi u għalf ta' kwalità għolja hafna;
- (c) Tradizzjoni importanti tal-bhejjem li jirgħu li tmur lura sas-seklu XV, u li n-nies tal-lokal żammew bħala attività li tirrappreżenta wahda mill-mezzi ewlenin tal-ġhajien tagħhom, u b'hekk il-prattika tradizzjonali tal-produzzjoni tal-ġobon waslet sal-ġurnata tal-lum;
- (d) Lokalitá ġeografika konkreta, ir-reġjun imsemmi diġà, u topografija li tiffavorixxi varjetá kbira ta' mikroklimi li tippermetti l-bhejjem jirgħu matul is-sena kollha;
- (e) Pajsagġ li huwa partikolarment ikkaratterizzat minn meded ta' righi u rhula marbutin ma' din l-attività ekonomika;
- (f) Sistema ta' azjendi li juru li l-kisba ta' dan il-prodott hija marbuta b'mod intimu mat-territorju, mal-klima u mal-integrazzjoni tal-produtturi tiegħu mal-ambjent. Għalkemm il-bhejjem ikunu maqfula fl-imqawel, l-għalf isir minn hxejjex li l-bidwi jipproduċi jew jiġbor għal bhejjem miż-żona protetta.

**Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott:**

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

---