

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2009/C 315/09)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

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

EG-nummer: ES-PDO-005-0605-21.05.2007

BGA () BOB (X)

1. Naam:

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

2. Lidstaat of derde land:

Spanje

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:

3.1. Productcategorie (bijlage II)

1. Categorie 1.3. Kaas

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:

Algemene beschrijving

Deze kaassoorten zijn duidelijk seizoensgebonden producten waarvan de productie stevig verankerd is in een traditioneel productiesysteem (de melkperiode loopt van januari tot juli, wanneer in het afgebakende geografische productiegebied weidegronden beschikbaar zijn en de melk in de zuivelfabrieken wordt verwerkt; dan volgt de periode van droogte van augustus tot december, wanneer de dieren naar de kruin van het eiland — waar dan geschikte weidegronden te vinden zijn — worden verweid (transhumance)). Dit kenmerk van de productie is fundamenteel en bepalend voor de productieperiode en zo is het altijd geweest.

De beschermde oorsprongsbenaming „Queso de Flor de Guía”/„Queso de Media Flor de Guía”/„Queso de Guía” heeft betrekking op de volgende kaassoorten:

„Queso de Flor de Guía”: een volvetkaas of een halfvette kaas die hoofdzakelijk wordt vervaardigd van melk afkomstig van het schapenras van de Canarische eilanden; schapenmelk mag evenwel met andere melk worden gemengd op voorwaarde dat de volgende verhoudingen in acht worden genomen:

- Melk die afkomstig is van het schapenras van de Canarische eilanden moet minstens 60 % van het geheel uitmaken.
- Melk die afkomstig is van het runderras van de Canarische eilanden en kruisingen daarvan mag maximaal 40 % van het geheel uitmaken.
- Melk die afkomstig is van de geitenrassen van de Canarische eilanden mag maximaal 10 % van het geheel uitmaken.

Het belangrijkste kenmerk van deze kaas is dat voor de stremming van de melk uitsluitend gebruik wordt gemaakt van plantaardig stremsel dat wordt verkregen uit de gedroogde bloemhoofdjes van de kardoenvariëteiten (artisjokachtige distelsoort) *Cynara cardunculus var. ferocissima* en *Cynara scolymus*.

„Queso de Media Flor de Guía”: een volvetkaas of een halfvette kaas die hoofdzakelijk wordt vervaardigd van melk afkomstig van het schapenras van de Canarische eilanden; schapenmelk mag evenwel met andere melk worden gemengd op voorwaarde dat de volgende verhoudingen in acht worden genomen:

- Melk die afkomstig is van het schapenras van de Canarische eilanden moet minstens 60 % van het geheel uitmaken.
- Melk die afkomstig is van het runderras van de Canarische eilanden en kruisingen daarvan mag maximaal 40 % van het geheel uitmaken.
- Melk die afkomstig is van de geitenrassen van de Canarische eilanden mag maximaal 10 % van het geheel uitmaken.

Het belangrijkste kenmerk van deze kaas is dat voor de stremming van de melk gebruik wordt gemaakt van minstens 50 % plantaardig stremsel dat wordt verkregen uit de gedroogde bloemhoofdjes van de kardoenvariëteiten (artisjokachtige distelsoort) *Cynara cardunculus var. ferocissima* en *Cynara scolymus*.

„Queso de Guía”: een volvetkaas of een halfvette kaas die hoofdzakelijk wordt vervaardigd van melk afkomstig van het schapenras van de Canarische eilanden; schapenmelk mag evenwel met andere melk worden gemengd op voorwaarde dat de volgende verhoudingen in acht worden genomen:

- Melk die afkomstig is van het schapenras van de Canarische eilanden moet minstens 60 % van het geheel uitmaken.
- Melk die afkomstig is van het runderras van de Canarische eilanden en kruisingen daarvan mag maximaal 40 % van het geheel uitmaken.
- Melk die afkomstig is van de geitenrassen van de Canarische eilanden mag maximaal 10 % van het geheel uitmaken.

Bij deze kaassoort wordt voor de stremming van de melk gebruik gemaakt van dierlijk en/of plantaardig stremsel (*Cynara cardunculus var. ferocissima*, *Cynara scolymus*) en/of van andere toegestane startculturen.

Op basis van de rijpingsgraad worden de kazen met de BOB ingedeeld als volgt:

- „halfrijp”, indien de kaas gedurende 15 à 60 dagen rijpt; of
- „rijp”, indien de kaas langer dan 60 dagen rijpt.

Fysische en organoleptische kenmerken

De fysische en organoleptische kenmerken van deze kazen zijn:

„Queso de Flor de Guía”:

Vorm:	cilindrisch.
Hoogte:	4 à 6 cm.
Diameter:	15 cm à 30 cm.
Gewicht:	0,5 kg à 5 kg.
Korst:	kazen die gedurende een korte periode hebben gerijpt, hebben een ivoorwitte, eerder dunne, elastische en zachte korst die doet denken aan een flan. Kazen die langer hebben gerijpt, hebben een heel duidelijke, donkerbruine korst die ook harder is. In beide gevallen is onderaan de kaas, op de korst, de afdruk van de kaasvorm te zien met duidelijke sporen van het kaasdoek en zijn de zijden glad.
Binnenste van de kaas:	De halfrijpe kazen hebben een zeer zacht, crèmekleurig binnenste dat bij het snijden vast aanvoelt; de textuur is romig en de smaak zeer aromatisch, zuur en bitter. De rijpe kazen daarentegen hebben een hard, donkerbruin binnenste waaruit een prettige geur ontsnapt wanneer de kaas wordt gebroken; de smaak van deze kaas is bitter en een ietsje pikant.
Geur:	redelijk intens, melkachtig, plantaardig (kardoen, noten en gedroogde vruchten).
Aroma:	behoorlijk intens met dezelfde identificatie-elementen als bij de geur.
Elementaire smaak:	bitter, zoutig en zuur.

- Effect op de nervus trigeminus: licht branderig en astringerend.
- Aanhouden van de nasmaak: redelijk.
- Duurzaamheid van het aroma: redelijk.
- Textuur: vaste, compacte en deegachtige kazen.
- „Queso de Media Flor de Guía”
- Vorm: cilindrisch.
- Hoogte: 4 à 8 cm.
- Diameter: 15 cm à 30 cm.
- Gewicht: 0,5 kg à 5 kg.
- Korst: de kleur en de dikte van de korst zijn afhankelijk van de rijpingsgraad. Bijgevolg hebben de kazen die slechts kort hebben gerijpt een fijne, ivoorkleurige korst terwijl de rijpste kazen een dikkere, bruine korst hebben. De korst heeft gladde zijden en onderaan de kaas is de afdruk van de kaasvorm te zien.
- Binnenste van de kaas: het binnenste van de kaas heeft, afhankelijk van de rijpingsgraad, een ivoren tot gele kleur, voelt bij het snijden compact aan en heeft — eveneens afhankelijk van de rijpingsgraad — een romige tot zeer harde textuur. De smaak is lichtzuur en een ietsje pikant.
- Geur: redelijk intens, melkachtig, plantaardig (kardoen, noten en gedroogde vruchten) en dierlijk (stremsel); soms is er ook een bloemengeur of een gebrande geur.
- Aroma: behoorlijk intens, met dezelfde identificatie-elementen als bij de geur, en met het aroma van de startculturen.
- Elementaire smaak: bitter, zoutig en zurig.
- Effect op de nervus trigeminus: licht branderig, pikant en astringerend.
- Aanhouden van de nasmaak: middelmatig.
- Duurzaamheid van het aroma: middelmatig.
- Textuur: vast, compacte en soms taaie of romige kazen.
- „Queso de Guía”:
- Vorm: cilindrisch.
- Hoogte: 4 à 8 cm.
- Diameter: 15 cm à 30 cm.
- Gewicht: 0,5 kg à 5 kg.
- Korst: zowel de dikte als de kleur zijn afhankelijk van de rijpingsgraad zodat halfrijpe kazen een eerder fijne, ivoorkleurige korst hebben, terwijl de korst van de rijpste kazen dik en donkerbruin is; daartussen zitten kazen waarvan de korsten alle mogelijke geelschakeringen vertonen. Onderaan de kaas is de afdruk van de kaasvorm te zien, al dan niet met een afbeelding van een symmetrische bloem.
- Binnenste van de kaas: het binnenste van de kaas heeft een ivoren tot gele kleur en zijn consistentie varieert van zeer zacht tot hard hoewel de kazen bij het snijden in het algemeen vast en compact aanvoelen. De smaak is hoofdzakelijk zoutig en zuur en occasioneel kan hij een ietsje bitter of pikant zijn.

Geur:	redelijk intens, hoofdzakelijk melkachtig en een beetje dierlijk.
Aroma:	redelijk intens met dezelfde identificatie-elementen als bij de geur, met een bijzondere nadruk op het melkaroma.
Elementaire smaak:	bovenal een zoutige en zure smaak, met in sommige kazen een ietsje bitterheid.
Effect op de nervus trigeminus:	een zwak tot middelmatig, hoofdzakelijk astringerend en ook branderig gevoel.
Aanhouden van de nasmaak:	middelmatig.
Duurzaamheid van het aroma:	middelmatig tot zwak.
Textuur:	vaste, compacte en soms romige kazen.

Chemische kenmerken

De chemische kenmerken variëren naargelang van de rijpingsgraad. De waarden zijn:

„Queso de Flor de Guía”:

Eiwitgehalte: 22,50 % (in de droge stof).

Vetgehalte: 29,50 % (in de droge stof).

Drogestofgehalte: 56,50 %.

„Queso de Media Flor de Guía”:

Eiwitgehalte: 23,50 % (in de droge stof).

Vetgehalte: 27,50 % (in de droge stof).

Drogestofgehalte: 55,50 %.

„Queso de Guía”:

Eiwitgehalte: 24,10 % (in de droge stof).

Vetgehalte: 27,50 % (in de droge stof).

Drogestofgehalte: 57,00 %.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):

Voor de bereiding van iedere kaas worden de onderstaande grondstoffen gebruikt.

Melk die afkomstig is van het schapenras van de Canarische eilanden moet minstens 60 % van het geheel uitmaken.

Melk die afkomstig is van het runderras van de Canarische eilanden en kruisingen daarvan mag maximaal 40 % van het geheel uitmaken.

Melk die afkomstig is van de geitenrassen van de Canarische eilanden mag maximaal 10 % van het geheel uitmaken.

Voor het stremmen van de melk worden de hierboven vermelde hoeveelheden plantaardig stremsel gebruikt dat wordt verkregen uit de gedroogde bloemhoofdjes van de kardoenvariëteiten *Cynara cardunculus* var. *ferocissima* en *Cynara scolymus*.

De minimale parameters voor de samenstelling van de verschillende soorten melk zijn:

Schapenmelk:

Eiwitgehalte: minimaal 3,90 gewichtspercenten.

Vetgehalte: minimaal 6,50 gewichtspercenten.

Totaal drogestofgehalte: minimaal 15,15 %.

Koemelk:

Eiwitgehalte: minimaal 3,20 gewichtspercenten.

Vetgehalte: minimaal 3,20 gewichtspercenten.

Totaal drogestofgehalte: minimaal 13,00 %.

Geitenmelk:

Eiwitgehalte: minimaal 3,40 gewichtspercenten.

Vetgehalte: minimaal 4,30 gewichtspercenten.

Totaal drogestofgehalte: minimaal 14,00 %.

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*

Voor de schapen is de belangrijkste voedselbron het weiland. De zeer gevarieerde flora en de aanwezigheid van talrijke inheemse planten in het afgebakende geografische gebied zijn van bijzonder belang want zij geven de kaas zijn zeer specifieke organoleptische eigenschappen. Gekoppeld aan de praktijk van de transhumance, schuilt hierin de verklaring voor één van de belangrijkste kenmerken van deze kaas met BOB.

De weiden waarop de schapen grazen, zijn zeer divers en rijk aan inheemse flora. Het weideland dat een bestemming als grasland kreeg, is van bijzonder belang; van oudsher wordt dit weideland op intensieve en productieve wijze beweid. Het weideland is begroeid met grassen van de *Poetea bulbosae*-familie - waarvan het belangrijkste het knolbeemdgras is en met diverse variëteiten van ondergrondse klaver, die samen met *Poa pitardiana* in grote delen van de regio voorkomen.

De schapen doen zich — hoewel in mindere mate — ook tegoed aan kreupelbosjes. Deze kreupelbosjes bestaan uit leguminosen die als veevoeder zeer waardevol zijn, met name *tagasaste* (luzernesoot) en brem die beide op de Canarische eilanden inheemse floravariëteiten zijn.

Het voeder dat tijdens het grazen wordt verorberd, kan worden aangevuld met krachtvoer indien de weersomstandigheden te wensen overlaten. De schapen worden slechts bijgevoerd tijdens de lactatieperiode en aan het einde van de periode van droogte, wanneer ze één keer per dag worden gemolken; deze bijvoeding bestaat uitsluitend uit krachtvoer omdat het grazen zorgt voor een dieet dat de nodige vezels bevat. De bijvoeding bestaat meestal uitsluitend uit maïs, soms uit zemelen; ook haver en bieten kunnen gegeven worden.

In de droge periode, wanneer de schapen dus geen melk meer geven (meestal van augustus tot december), worden zij verweid naar grotere weidevlakten (transhumance). De praktijk van de transhumance houdt in dat de schapen buiten het afgebakende geografische gebied worden gebracht in een periode waarin de productie van de kaas met de beschermde oorsprongsbenaming stilligt. Opdat de bescherming van de benaming van de kaas van toepassing zou zijn, moet de productie dus plaatsvinden in de periode die loopt van januari tot juli, wanneer de schapen grazen op weiden die in het afgebakende geografische gebied liggen.

De koeien worden steeds met door de veehouder geogst voeder op de volgende wijze intensief gevoerd:

- a) van mei tot oktober met door de veehouder gezaaid voeder (maïs, sorghum, granen en voedergrassen) en met alle mogelijke gewassen die gedurende deze tijd van het jaar op de velden groeien en door de veehouder worden geogst (bijvoorbeeld riet, takken van kastanjabomen, luzerne (*tagasaste*), heesters die als veevoeder in aanmerking komen enz.);
- b) van oktober tot april zorgt de regen voor nieuwe gewassen zoals *misclera*, kardoenen, gewone raket, luzerne (*tagasaste*) en brem, die samen met de diverse grassen die tijdens die periode van het jaar in de weiden groeien, aan de dieren worden gegeven.

Dit voeder wordt aangevuld met hetzelfde krachtvoer dat het hele jaar door wordt gegeven, maar in grotere hoeveelheden — en tevens van betere kwaliteit — in de periode waarin de kaasproductie haar hoogtepunt bereikt en de weiden er armer bijliggen. De bijvoeding bestaat hoofdzakelijk uit vlas, soja, maïs, grof gemalen zemelig meel en bieten.

De geiten worden gevoederd op basis van intensieve of semi-extensieve houderijmethoden.

De vezels in hun dieet halen de geiten binnen het afgebakende geografische gebied uit:

- voeder dat de veehouders op hun landbouwgrond telen en dat de geiten in de stal wordt gegeven; het betreft in dalende rangorde: voederwikke, haver, maïs, voederkool, *lathyrus*, rogge, sorghum, enz.,
- dezelfde door de veehouder op de velden geoogste heesters en grassen, die van seizoen tot seizoen verschillen, als die waarmee de schapen zich voeden,
- het natuurlijke graasland binnen de omheinde gebieden waarin de beslagen soms worden gehouden; het voeder is dan hetzelfde als het hierboven voor de schapen beschreven voeder.

Krachtvoer wordt als bijvoeding gebruikt tijdens de lactatie- en melkperiode. Het krachtvoer bestaat hoofdzakelijk uit maïs, zemelen, haver en bieten. Tijdens vorengenoemde periode wordt dit voeder eenmaal daags toegediend.

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*

Alle productiestadia van de „Queso de Flor de Guía”/„Queso de Media Flor de Guía”/„Queso de Guía” worden doorlopen in het afgebakende geografische gebied volgens de in het gebied gebruikelijke praktijk.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.:*

—

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

Wanneer de kazen met de BOB zijn bereid uit rauwe melk van de eigen dieren van de producent, kan dit op het etiket zijn aangegeven met de term „artesano”.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied:**

Het productiegebied van de melk die geschikt is voor de producten waarop de BOB van toepassing is, valt samen met het gebied waarin de melk tot kaas wordt verwerkt en deze kaas rijpt, en is beperkt tot drie gemeenten in het noordwestelijke district van Gran Canaria. Het betreft:

Gáldar: deze gemeente beslaat 67,6 km², heeft een omtrek in de vorm van een zeer onregelmatige driehoek waarvan de top naar het binnenland wijst en ligt op een hoogte van 1 500 m boven de zeespiegel.

Moya: deze gemeente ligt centraal in het noordelijke gedeelte van Gran Canaria en beslaat een oppervlakte van 36,3 km².

Santa María de Guía: deze gemeente heeft een oppervlakte van 37,72 km² en ligt op 1 500 m boven de zeespiegel; de hellingsgraad richting kust bedraagt meer dan 11,5 %.

5. **Verband met het geografische gebied:**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

„Queso de Flor de Guía”/„Queso de Media Flor de Guía”/„Queso de Guía” wordt in het afgebakende geografische gebied slechts in drie gemeenten geproduceerd. Reeds van vóór 1526 zijn er in deze drie gemeenten kudden en beslagen van inheemse veerassen. De historici die verslag uitbrengen over de traditie van de kaasmakerij in deze gemeenten, leveren het bewijs van de traditie en van de aanwezigheid van kolonisten die dankzij deze dieren in hun onderhoud konden voorzien en handel konden drijven.

De traditie van de veehouderij en de kaasmakerij wordt in de drie gemeenten nog steeds voortgezet: ongeveer 100 veehouderijbedrijven maken huisbereide, artisanale kaas met gebruikmaking van traditionele productiemethoden.

De productiemethode die voor de „queso de flor” wordt gebruikt, wordt toegeschreven aan de oude Castiliaanse bevolking die zich vestigde in het gebied dat bekend staat als „Altos de Guía” (het Guía hoogland) en dat het belangrijke gebied met de op gemiddelde hoogte gelegen veehouderijbedrijven van Gáldar omvat. Het antwoord op de vraag waarom de veehouderij- en kaasmakerijtraditie in stand kon worden gehouden, moet worden gezocht in het isolement dat de bewoners eeuwenlang ten deel viel en dat het gevolg was van de precare vervoermogelijkheden; vervoer kon, haast tot aan het begin van deze eeuw, uitsluitend plaatsvinden over ruiterspaden zodat de gemeenschap op zichzelf was aangewezen, een logisch gevolg van een bijna totale afwezigheid van communicatie. Voeg daarbij het feit dat de producenten van de „queso de flor, de media flor y de cuajo” het recept van hun kaasproductie angstvallig geheim hielden en het, als ware het een kleinood, slechts doorgaven aan hun kinderen.

Het steile gebied en het gebrek aan wegen die de artisanale kaasmakerijen met andere dorpen dan Guía hadden kunnen verbinden, zorgden ervoor dat in deze gemeente aan het eind van de 19^{de} eeuw een kleine landbouwmarkt ontstond waarop landbouwers en kaasmakers uit de omgeving, met name uit Altos de Guía, Moya en Gáldar, hun producten kwamen aanbieden.

5.2. Specificiteit van het product:

Het belangrijkste kenmerk dat deze kaas tot een specifiek product maakt, is het feit dat van de melk van de diverse inheemse veerassen in bepaalde verhoudingen gebruikt wordt gemaakt:

- minstens 60 % melk van het schapenras van de Canarische eilanden,
- maximaal 40 % koemelk, bij voorkeur van het rundveeras van de Canarische eilanden hoewel kruisingen daarvan ook aanvaardbaar zijn,
- maximaal 10 % geitenmelk van een inheems geitenras.

Het tweede kenmerk dat deze kaas tot een specifiek product maakt, is het feit dat het grootste percentage melk dat voor de kaasbereiding wordt gebruikt, afkomstig is van schapen die op de weide hebben gegraasd. Door het grazen bevat het dieet van de schapen inheemse planten van de Canarische eilanden en deze verlenen de melk die voor de kaasbereiding wordt gebruikt, haar zeer onderscheiden en unieke organoleptische eigenschappen.

Hoewel de geiten en koeien meestal niet op de weide staan, oogsten de veehouders grassen en voedergewassen die in het afgebakende geografische gebied groeien om ze als basisvoeder aan deze dieren te geven. De melk die de dieren produceren heeft dus ook organoleptische eigenschappen die samenhangen met dat dieet.

Het derde kenmerk dat deze kaas tot een specifiek product maakt, is het feit dat „Queso de Flor” en „Queso de media Flor” worden bereid met plantaardig stremsel dat wordt verkregen uit *Cynara cardunculus* var. *ferocissima* en *Cynara scolymus* die in het afgebakende geografische gebied in het wild groeien.

Deze factoren verlenen de kazen hun bijzondere en unieke organoleptische kenmerken, namelijk hun textuur, smaak en aroma.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):

De bloem van de kardoelen en het plantaardige stremsel verlenen deze regionale kaas zijn specifieke kenmerken want beide worden slechts in dit gedeelte van het eiland gebruikt voor de productie van de kaas die bekend staat als de „Queso de Flor de Guía”. Het stremsel dat wordt gebruikt is afkomstig van wat veelal bekend staat als de kardoembloem, m.a.w. het gedroogde bloemenhoofd van één van de kardoenvariëteiten die in het district groeien, waardoor er sprake is van een oorzakelijk verband tussen het afgebakende geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product.

Hoewel het afgebakende geografische gebied betrekkelijk klein is, zorgt het bergachtige karakter ervan toch voor meer dan één microklimaat. Het gebied heeft een omtrek in de vorm van een zeer onregelmatige driehoek waarvan de top naar het binnenland wijst en ligt op een hoogte van 1 500 m, hetgeen ook voor het klimaat een belangrijke factor is.

Santa María de Guía dankt zijn klimaat aan zijn noordelijke ligging en aan zijn drie verschillende hoogten; Moya ondergaat de invloed van zijn windwaartse ligging en is vochtiger en regenachtiger op de gemiddelde hoogten en aan de top, terwijl Gáldar, dat lager ligt dan 400 m, droger is. Deze verscheidenheid op het gebied van microklimaat verleent de kazen hun bijzondere kenmerken.

Er zijn als gevolg van de variatie op het gebied van microklimaat en de verschillende hoogten ongeveer 1 000 in het wild groeiende plantensoorten in deze gemeenten, waarvan er 100 inheems zijn. Vele van de hier in het wild groeiende soorten zijn inheemse voedergewassen zoals brem, *miscleras*, kardoer, gewone raket en luzerne (*tagasaste*) die voor de veestapel de belangrijkste voederbron zijn van januari tot juli, wanneer de dieren in het afgebakende geografische gebied verblijven, alvorens zij in het kader van de „transhumance”, van augustus tot december naar andere weiden worden gebracht; deze voedergewassen verlenen de kaas met de BOB de organoleptische, olfactorische en smaakkenmerken die hem zo uniek maken en zorgen voor de band met het gebied waar hij wordt geproduceerd.

Samengevat kunnen we stellen dat de kenmerken die deze beschermde kazen van andere onderscheiden, nauw verband houden met het afgebakende geografische productiegebied waarin een aantal unieke elementen opvallen:

- a) zijn inheemse veerassen, namelijk het rundveeras van de Canarische eilanden, het schapenras van de Canarische eilanden en alle geitenrassen van de Canarische eilanden (Majorera, Palmera of Tinerfeña), die allemaal zuivere rassen van de Canarische eilanden zijn die bij wet als zodanig zijn erkend en die de melk leveren waarvan deze kazen worden bereid;
- b) zijn rijke en gevarieerde vegetatie met inheemse soorten en kwaliteitsgrasland;
- c) zijn lange traditie van het weiden van vee die tot in de 15de eeuw teruggaat en die werd voortgezet door latere kolonisten die hoofdzakelijk op deze wijze in hun levensonderhoud gingen voorzien zodat de kaasmakerij kon uitgroeien tot het traditionele ambacht dat we ook vandaag nog kennen;
- d) zijn bijzondere geografische ligging in het vorengenoemde district en zijn topografie die op het gebied van microklimaat een grote verscheidenheid in de hand werkt en ervoor zorgt dat de dieren het jaar rond kunnen grazen;
- e) zijn unieke landschap dat wordt gekenmerkt door uitgestrekte weiden en nederzettingen die met deze economische activiteit verband houden;
- f) een houderijsysteem waaruit blijkt dat de productie van deze kaas nauw verband houdt met het grondgebied, het klimaat en de vertrouwdeheid van de producenten met het milieu. Zelfs wanneer ze op stal staan, worden de dieren gevoederd met grassen en met voedergewassen die door de veehouder worden geteeld of geoogst in het afgebakende geografische gebied.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

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