

**Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare**

(2009/C 315/09)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

**REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI**

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

**NR. CE: ES-PDO-005-0605-21.05.2007**

**IGP ( ) DOP ( X )**

**1. Denumire:**

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

**2. Statul membru sau țara terță:**

Spania

**3. Descrierea produsului agricol sau alimentar:**

**3.1. Tip de produs (conform clasificării din anexa II):**

Clasa 1.3. – Brânzeturi

**3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1:**

Descriere generală

Aceste brânzeturi au un caracter sezonier foarte pronunțat și sunt strâns legate de sistemul tradițional de producție (o perioadă de lactație care durează din ianuarie până în iulie, în timpul căreia pot fi folosite pășunile din zona delimitată, iar laptele este procesat în fabricile de brânzeturi și o perioadă seacă, din august până în decembrie, în timpul căreia se produce transhumanța către vârful muntos insulei în căutarea pășunilor adecvate). Această caracteristică este esențială și determină, conform tradiției, perioada de producție.

Denumirea de origine protejată „Queso de Flor de Guía”/„Queso de Media Flor de Guía”/„Queso de Guía” se aplică brânzeturilor menționate în continuare.

„Queso de Flor de Guía”: grasă sau semigrasă, preparată în principal din lapte de oaie din rasa locală din Insulele Canare. Se admite totuși amestecul laptelui de oaie cu cel de vacă sau de capră cu condiția respectării următoarelor procente:

- laptele de oaie din rasa locală din Insulele Canare reprezintă întotdeauna cel puțin 60 %;
- procentul maxim admis de lapte de vacă din rasa locală din Insulele Canare și din rase obținute prin încrucișări ale acesteia este de 40 %;
- procentul maxim admis de lapte de capră din oricare din rasele locale din Insulele Canare este stabilit la 10 %.

Principala caracteristică a acestui tip de brânză constă în modul în care se efectuează coagularea laptelui, și anume utilizând numai coagul vegetal obținut din capitule uscate de cardon (*Cynara cardunculus*), soiurile *Ferocissima* și *Cynara scolymus*.

„Queso de Media Flor de Guía”: grasă sau semigrasă, preparată în principal din lapte de oaie din rasa locală din Insulele Canare. Se admite totuși amestecul laptelui de oaie cu cel de vacă sau de capră cu condiția respectării următoarelor procente:

- laptele de oaie din rasa locală din Insulele Canare reprezintă întotdeauna cel puțin 60 %;
- procentul maxim admis de lapte de vacă din rasa locală din Insulele Canare și din rase obținute prin încrucișări ale acesteia este de 40 %;
- procentul maxim admis de lapte de capră din oricare din rasele locale din Insulele Canare este stabilit la 10 %.

Acest tip de brânză se caracterizează prin modul de efectuare a coagulării laptelui, și anume utilizând, întotdeauna în proporție mai mare de 50 %, coagul vegetal obținut din capitule uscate de cardon (*Cynara cardunculus*), soiurile *Ferocissima* și *Cynara scolymus*.

„Queso de Guía”: grasă sau semigrasă, preparată în principal din lapte de oaie din rasa locală din Insulele Canare. Se admite totuși amestecul laptelui de oaie cu cel de vacă sau de capră cu condiția respectării următoarelor procente:

- laptele de oaie din rasa locală din Insulele Canare reprezintă întotdeauna cel puțin 60 %;
- procentul maxim admis de lapte de vacă din rasa locală din Insulele Canare și din rase obținute prin încrucișări ale acesteia este de 40 %;
- procentul maxim admis de lapte de capră din oricare din rasele locale din Insulele Canare este stabilit la 10 %.

La acest tip de brânză, pentru coagularea laptelui se utilizează cheag și/sau coagul vegetal (*Cynara cardunculus* soiurile *Ferocissima*, *Cynara scolymus*) și/sau alți fermenți autorizați.

Brânzeturile care beneficiază de denumirea de origine protejată se clasifică, în funcție de gradul de maturare, în:

- „semimaturate” dacă procesul de maturare durează între 15 și 60 de zile;
- „maturate” dacă procesul de maturare durează mai mult de 60 de zile.

#### Caracteristici fizice și organoleptice

Caracteristicile fizice și organoleptice ale acestor brânzeturi sunt indicate în continuare.

„Queso de Flor de Guía”:

- Formă: cilindrică.
- Înălțime: între 4 și 6 cm.
- Diametru: între 15 și 30 cm.
- Greutate: între 0,5 și 5 kg.
- Crustă: la brânzeturile supuse unei maturări de scurtă durată, crusta este destul de fină, elastică și moale, de culoare alb-ivoriu stins și cu forma asemănătoare unei turte. La brânzeturile supuse unei maturări mai lungi, crusta este mai tare, bine definită și de culoare maro închis. În ambele cazuri, crusta are marginile netede, iar pe fața inferioară a acesteia sunt vizibile urmele formei de turnare și urmele bine definite ale pânzei.
- Pastă: brânzeturile semimaturate au o pastă de culoare crem, de consistență foarte moale, densă în secțiune, cu textura foarte cremoasă și gust acru amar foarte aromatic, în timp ce brânzeturile maturate au o pastă de culoare galbenă-cafenie și de consistență tare, care degajă un miros agreabil când este tăiată și are un gust amar cu senzație de picant.
- Miros: intensitate medie, lactic, vegetal (cardon și fructe seci).
- Arome: intensitate medie înaltă, aceleași elemente de identificare ca în cazul mirosului.
- Gusturi elementare: amar, sărat și acru.

- Senzații trigeminale: ușor înțepătoare și astringente.
- Gust remanent: persistență medie.
- Persistență aromatică: medie.
- Textură: brânzeturi dense, compacte și păstoase.
- „Queso de Media Flor de Guía”:
- Formă: cilindrică.
- Înălțime: între 4 și 8 cm.
- Diametru: între 15 și 30 cm.
- Greutate: între 0,5 și 5 kg.
- Crustă: culoarea și grosimea variază în funcție de durata de maturare. Astfel, brânzeturile puțin maturate au o crustă fină de culoare ivorie, în timp ce brânzeturile cu grad mai mare de maturare au crusta mai groasă și de culoare maro. Marginile crustei sunt netede iar pe fața inferioară a acesteia sunt vizibile urmele formei de turnare.
- Pastă: în funcție de gradul de maturare, culoarea variază de la alb ivoriu la galben, iar consistența variază de la cremoasă la foarte tare, este compactă în secțiune, iar gustul acru dă senzația de ușor picant.
- Miros: intensitate medie, lactic, vegetal (cardon și fructe seci), de cheag și câteodată floral sau de prăjit.
- Arome: intensitate medie înaltă, aceleași elemente de identificare ca în cazul mirosului, sunt prezente arome de fermenți.
- Gusturi elementare: amar și sărat, ușor acru.
- Senzații trigeminale: ușor înțepătoare, picante și astringente.
- Gust remanent: persistență medie scăzută.
- Persistență aromatică: medie scăzută.
- Textură: brânzeturi dense, compacte și câteodată gumate sau cremoase.
- „Queso de Guía”:
- Formă: cilindrică.
- Înălțime: între 4 și 8 cm.
- Diametru: între 15 și 30 cm.
- Greutate: între 0,5 și 5 kg.
- Crustă: atât grosimea, cât și culoarea variază în funcție de durata de maturare, astfel încât brânzeturile semimaturate au o crustă destul de fină și de culoare ivorie iar cele cu grad mai mare de maturare au crusta groasă și de culoare galbenă trecând prin toate nuanțele până la maro închis. Pe fața inferioară a crustei sunt vizibile urmele formei de turnare și poate apărea sau nu o floare simetrică.
- Pastă: culoarea variază de la alb ivoriu la galben, consistența oscilează între foarte moale și tare, deși în general este compactă și densă în secțiune. Predomină gusturile sărat și acru, câteodată fiind prezente note amare și senzația de picant.

Miros:	intensitate medie, cu predominanța mirosului lactic, urmat de cel de cheag.
Arome:	intensitate medie, aceleași elemente de identificare ca în cazul mirosului, aroma lactică se evidențiază în mod special.
Gusturi elementare:	sărat și mai ales acru, la unele brânzeturi detectându-se un gust ușor amar.
Senzații trigeminale:	în special senzația astringentă urmată de cea înțepătoare, ambele având intensitate medie spre scăzută.
Gust remanent:	persistență medie.
Persistență aromatică:	medie scăzută spre scăzută.
Textură:	brânzeturi dense, compacte și câteodată cremoase.

#### Caracteristici chimice

Caracteristicile chimice variază în funcție de gradul de maturare și au valorile minime indicate în continuare.

„Queso de Flor de Guía”:

Proteine: 22,50 % (din extractul uscat).

Grăsime: 29,50 % (din extractul uscat).

Extract uscat: 56,50 %.

„Queso de Media Flor de Guía”:

Proteine: 23,50 % (din extractul uscat).

Grăsime: 27,50 % (din extractul uscat).

Extract uscat: 55,50 %.

„Queso de Guía”:

Proteine: 24,10 % (din extractul uscat).

Grăsime: 27,50 % (din extractul uscat).

Extract uscat: 57,00 %.

#### 3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):

Materiile prime utilizate la producerea fiecărui tip de brânză sunt menționate în continuare.

Laptele de oaie din rasa locală din Insulele Canare reprezintă întotdeauna cel puțin 60 %.

Procentul maxim admis de lapte de vacă din rasa locală din Insulele Canare și din rase obținute prin încrucișări ale acesteia este de 40 %.

Procentul maxim admis de lapte de capră din oricare din rasele locale din Insulele Canare este stabilit la 10 %.

Pentru coagularea laptelui se utilizează cantitățile minime, specificate la punctele anterioare, de coagul vegetal obținut din capitule uscate de cardon (*Cynara cardunculus*), soiurile *Ferocissima* și *Cynara scolymus*.

Parametrii minimi ai laptelui sunt următorii:

pentru laptele de oaie:

proteine: minimum 3,90 % (în greutate);

materii grase: minimum 6,50 % (în greutate);

extract sec total: minimum 15,15 %;

pentru laptele de vacă:

proteine: minimum 3,20 % (în greutate);

materii grase: minimum 3,20 % (în greutate);

extract sec total: minimum 13,00 %;

pentru laptele de capră:

proteine: minimum 3,40 % (în greutate);

materii grase: minimum 4,30 % (în greutate);

extract sec total: minimum 14,00 %.

#### 3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):

În ceea ce privește ovinele, pășunatul furnizează baza alimentației. Flora prezentă în zonă, care se distinge prin varietate și este în mare parte endemică, asigură brânzeturilor caracteristici organoleptice foarte deosebite. Acest aspect, alături de practicarea transhumanței, constituie una din caracteristicile principale ale acestor brânzeturi cu denumire de origine protejată.

Pășunile care asigură hrana ovinelor sunt foarte variate și bogate în floră autohtonă. Între acestea se remarcă fânețele, asociate pășoritului tradițional intens și productiv, unde sunt bine reprezentate arbuștii din clasa *Poetea bulbosae*, dominați de planta graminee cunoscută sub denumirea de firuță bulboasă, și diferite varietăți de trifoi subteran care împreună cu *Poa pitardiana* acoperă spații întinse în zonă.

Deși în mai mică măsură, tufișurile fac parte, de asemenea, din hrana ovinelor. Este vorba despre specii leguminoase cu valoare furajeră ridicată, precum lucerna și *codeso*, ambele aparținând florei autohtone a insulelor Canare.

În cazul în care condițiile climatice au fost nefavorabile, în completarea pășunatului pot fi administrate concentrate. Hrana complementară se administrează ovinelor numai în perioada de lactație și la finalul perioadei seci, atunci când animalele sunt mulse o dată pe zi și se compune numai din concentrate având în vedere că pășunatul asigură hrana de tip fibros. În mod obișnuit, hrana complementară constă numai din porumb, deși câteodată se adaugă de asemenea țărâțe de cereale, ovăz și sfeclă.

În ceea ce privește transhumanța, după ce nu mai produc lapte (în perioada seacă, în general între lunile august și decembrie) oile sunt deplasate prin practica transhumanței către spații mai largi, unde pot profita de pășuni. Transhumanța are loc în afara ariei delimitate pentru brânzeturile cu denumire de origine protejată, în perioadele în care acestea nu se produc. Din acest motiv, pentru a putea beneficia de denumirea de origine protejată, brânzeturile trebuie să fie produse în perioada cuprinsă între lunile ianuarie și iulie, atunci când oile pasc în aria delimitată.

În ceea ce privește bovinele, alimentația este intensivă și se compune întotdeauna din vegetația recoltată de crescător. Astfel:

- (a) între lunile mai și octombrie, aceasta constă în culturile semănate de crescător (porumb, sorg, cereale și plante furajere). Animalele sunt hrănite și cu plante care se găsesc în această perioadă pe câmp și pe care crescătorul le cosește precum stuf, crengi de castan, lucernă, plante furajere etc.;
- (b) între lunile octombrie și aprilie, apar noi plante datorită ploilor, cum sunt *miscleras*, cardon, brânțuță, lucernă, *codeso* care pot fi folosite pentru hrana bovinelor, la fel ca orice iarbă care crește pe câmp în această perioadă.

Această alimentație se completează pe tot parcursul anului cu concentrate, a căror cantitate și calitate crește în perioada în care producția este mărită, iar pășunile se restrâng. Aceste componente alimentare constau în principal din in, soia, porumb, făină furajeră și sfeclă.

În ceea ce privește caprinele, alimentația provine din culturi intensive sau semiextensive.

Hrana de tip fibros destinată acestei specii este obținută în cadrul ariei delimitate și se bazează pe:

- furajele cultivate de crescător pe terenurile agricole deținute, administrate în staul; speciile semănate sunt, în ordinea descrescătoare a importanței: mazărice, ovăz, porumb, varză furajeră, *Lathyrus*, secară, sorg etc.;
- tufișurile și ierburile pe care crescătorii le cosesc pe câmp în diferite perioade ale anului și care coincid cu cele descrise pentru ovine;
- pășunile naturale de pe terenurile îngrădite pe care se află câteodată animalele și care coincid cu cele descrise pentru ovine.

Concentratele se utilizează în calitate de complement alimentar numai în perioada de lactație când animalele sunt mulse. Aceste concentrate conțin în principal porumb, tărâțe de cereale, ovăz și sfeclă și se administrează o dată pe zi în perioada menționată.

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:*

Toate etapele producției „Queso de Flor de Guía”/„Queso de Media Flor de Guía”/„Queso de Guía” se desfășoară în aria geografică delimitată perpetuând astfel tradiția zonei.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:*

—

3.7. *Norme specifice privind etichetarea:*

Pe eticheta brânzeturilor care beneficiază de denumirea de origine protejată și care au fost produse din lapte crud provenind de la animalele deținute de producător poate figura mențiunea „artesano” (artizanal).

4. **Delimitare concisă a ariei geografice:**

Aria de producție a laptelui pentru brânzeturile care beneficiază de denumirea de origine protejată coincide cu aria în care acestea se prepară și se maturează și cuprinde trei localități din regiunea de nord vest a insulei Gran Canaria, enumerate în continuare.

Gáldar: cu o suprafață de 67,6 km<sup>2</sup>, această zonă, aflată la o altitudine de peste 1 500 m, are un perimetru care se aseamănă cu un triunghi oarecare având un vârf ascuțit orientat către interiorul insulei.

Moya: enclavată în centrul părții nordice a insulei Gran Canaria, localitatea are o suprafață de 36,3 km<sup>2</sup>.

Santa María de Guía: situată la o altitudine de 1 500 m, are o suprafață de 37,72 km<sup>2</sup> coborând în pantă accentuată, mai mare de 11,5 %, către coastă.

5. **Legătura cu aria geografică:**

5.1. *Specificitatea ariei geografice:*

„Queso de Flor de Guía”/„Queso de Media Flor de Guía”/„Queso de Guía” se produc numai în trei localități din aria delimitată. Turmele de animale din rase locale existau în aceste localități încă dinainte de 1526. Istoricii care relatează despre tradiția fabricării brânzeturilor în localitățile respective atestă traiul tradițional al populației alături de aceste animale, care reprezentau un mijloc de subzistență și de comerț.

În prezent, în cele trei localități, aproximativ 100 de ferme de creștere a animalelor în care se fabrică brânză în mod artizanal și după metode tradiționale continuă tradiția creșterii animalelor și a fabricării brânzei.

Metoda de preparare a „queso de flor” este atribuită vechii populații castiliene stabilite în zona cunoscută astăzi sub numele de „Altos de Guía”, care include regiunea importantă a proprietăților locuitorilor din Gáldar, situate la altitudini medii. Secretul persistenței tradiției de creștere a animalelor și de fabricare a brânzei rezidă în izolarea în care au trăit locuitorii timp de secole din cauza precarității mijloacelor de transport, fiind constrânși să utilizeze aproape până la începutul secolului actual numai drumuri accesibile cailor, și în închistarea produsă ca urmare a lipsei aproape totale a comunicațiilor. La aceste aspecte trebuie adăugat secretul de fabricare păstrat ca un bun de mare preț de producătorii „queso de flor, de media flor y de cuajo” și transmis numai urmașilor lor.

Relieful abrupt și lipsa șoselelor de legătură dintre centrele artisanale și alte localități în afară de Guía a favorizat apariția în această localitate, la sfârșitul secolului al XIX-lea, a unei mici piețe agricole, la care veneau fermierii și producătorii de brânzeturi din împrejurimi, în special din Los Altos de Guía, Moya și Gáldar.

#### 5.2. Specificitatea produsului:

Prima caracteristică din care decurge specificitatea produsului este reprezentată de proporțiile laptelui provenit de la animale din rase indigene:

- minimum 60 % lapte de oaie din rasa locală din Insulele Canare;
- maximum 40 % lapte de vacă, preferabil din rasa locală din Insulele Canare, deși se admit și încrucișările de rase;
- maximum 10 % lapte de capră din rasa locală.

A doua caracteristică din care provine specificitatea produsului este practica pășunatului oilor, al căror lapte este folosit în cea mai mare proporție la fabricarea brânzei. Pășunatul implică hrănirea oilor cu specii din flora autohtonă din Insulele Canare, care conferă laptelui cu care se fabrică brânza caracteristici organoleptice speciale, diferențiate și inimitabile.

Pe de altă parte, deși nu se obișnuiește practicarea pășunatului caprelor și al vacilor, crescătorii recoltează iarbă și furaje din aria de producție și le folosesc ca alimentație de bază pentru aceste animale. Din acest motiv, laptele produs are caracteristicile organoleptice specifice rezultate în urma acestei alimentații.

A treia caracteristică din care provine specificitatea produsului este utilizarea coagulului vegetal la fabricarea „Queso de Flor de Guía” și a „Queso de Media Flor de Guía”, provenit de la specia *Cynara cardunculus*, soiurile *Ferocissima* și *Cynara scolymus* care cresc spontan în aria de producție.

Aceste aspecte conferă brânzeturilor caracteristici organoleptice speciale și inimitabile, precum textura, gustul și aroma.

#### 5.3. Legătura causală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):

Floarea de cardon și coagulul dau specificitatea brânzeturilor din zonă, datorită faptului că se utilizează numai în această parte a insulei, dând naștere produsului cunoscut sub denumirea de „Queso de Flor de Guía”. Acest tip de coagul se obține din așa-numita floare de cardon, care este de fapt capitulul uscat al unuia din soiurile de cardon care se găsesc în aria menționată, și stabilește o legătură causală între aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului.

Deși este relativ mică, aria geografică de producție posedă o mare diversitate de microclimate datorită reliefului său. Perimetrul ariei se aseamănă cu un triunghi oarecare având un vârf ascuțit orientat către interiorul insulei, altitudinea de peste 1 500 m reprezentând un alt factor climatic important.

Condițiile climatice ale localității Santa María de Guía derivă din poziția sa nordică în cadrul căreia se diferențiază trei altitudini, în timp ce localitatea Moya este influențată de așezarea în calea vânturilor, fiind mai umedă și mai ploioasă la altitudini medii și în vârf, iar Gáldar, situat la altitudini sub 400 m, este mai arid. Aceste microclimate conferă brânzeturilor caracteristicile lor speciale.

În aceste localități există aproximativ o mie de specii de plante care cresc în mod spontan, din care aproximativ o sută sunt endemice, ca urmare a microclimatelor și a altitudinilor diferite. Multe dintre speciile care cresc spontan sunt specii furajere autohtone, precum *codeso*, *miscleras*, cardonul, brânçuța, lucerna etc. și reprezintă baza alimentației animalelor din ianuarie până în iulie, perioadă în care acestea se află în aria geografică, după care urmează, din august până în decembrie, deplasarea în cadrul transhumanței, fapt care conferă brânzeturilor beneficiind de denumirea de origine protejată caracteristicile organoleptice și olfactiv-gustative care le disting de altele și fac legătura cu mediul în care sunt fabricate.

În rezumat, caracteristicile care diferențiază brânzeturile beneficiind de denumirea de origine protejată sunt strâns legate de aria geografică de producție aflată sub influența simultană a mai multor factori unici precum:

- (a) rasele indigene: rasa de bovine și rasa de ovine din Insulele Canare și oricare din rasele de caprine din Insulele Canare (Majorera, Palmera sau Tinerfeña), care sunt rase pure autohtone recunoscute de legislație și de la care provine laptele necesar fabricării brânzeturilor;
- (b) o vegetație bogată și variată cu specii endemice și pășuni de calitate înaltă;
- (c) o importantă tradiție pastorală care datează din secolul al XV-lea, continuată de locuitorii care au păstrat această activitate ca unul din principalele mijloace de subsistență și au perpetuat până în prezent tradiția fabricării brânzeturilor;
- (d) o localizare geografică bine definită, respectiv în regiunea menționată, a cărei topografie favorizează o mare varietate de microclimate, permițând pășunatul animalelor pe parcursul întregului an;
- (e) un peisaj specific, constând din pășuni întinse și așezări rurale legate de această activitate economică;
- (f) un sistem agricol care demonstrează că obținerea acestui produs este strâns legată de teritoriu, de climă și de integrarea producătorilor în mediul natural. Chiar când animalele se afla în staule, hrana acestora se compune din iarba și furajele pe care le produce și le recoltează crescătorul în aria delimitată.

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini:**

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

---