

**Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila**

(2009/C 315/09)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006. Izjave o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

ENOTNI DOKUMENT

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006****„QUESO DE FLOR DE GUÍA“/„QUESO DE MEDIA FLOR DE GUÍA“/„QUESO DE GUÍA“****ES št.: ES-PDO-005-0605-21.05.2007****ZGO ( ) ZOP ( X )****1. Ime:**

„Queso de Flor de Guía“/„Queso de Media Flor de Guía“/„Queso de Guía“

**2. Država članica ali tretja država:**

Španija

**3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:****3.1 Vrsta proizvoda (kot v Prilogi II):**

1. Skupina 1.3 – Sir

**3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja označba iz točke 1:**

Splošni opis

Te vrste sira so izrazito sezonske narave in izdelane v skladu s sistemom tradicionalne proizvodnje (laktacija od januarja do julija, ko so na voljo pašniki na zaščitenem območju, in predelava mleka v sirirnah; sušenje od avgusta do decembra, ko se živina v iskanju razpoložljivih pašnikov sezonsko seli proti vrhu otoka). To je bistvena značilnost obdobja proizvodnje ob upoštevanju tradicije.

Zaščitena označba porekla „Queso de Flor de Guía“/„Queso de Media Flor de Guía“/„Queso de Guía“ se nanaša na naslednje vrste sira:

Queso de Flor de Guía: masten ali polmasten sir, izdelan predvsem iz mleka kanarske ovce. Dopustna je tudi mešanica ovčjega mleka in mleka drugih vrst, če se upoštevajo naslednji deleži:

— v mešanici mora biti nujno najmanj 60 % mleka ovce kanarske pasme,

— največji dovoljeni delež mleka krave kanarske pasme in njenih križancev je 40 %,

— največji dovoljeni delež mleka koze katere koli kanarske pasme je 10 %.

Njegova glavna značilnost je koagulacija mleka izključno z rastlinskim sirilom, pridobljenim iz suhih cvetov sort osata *Cynara cardunculus* var. *ferocissima* in *Cynara scolymus*.

Queso de Media Flor de Guía: masten ali polmasten sir, izdelan predvsem iz mleka kanarske ovce. Dopustna je tudi mešanica ovčjega mleka in mleka drugih vrst, če se upoštevajo naslednji deleži:

- v mešanici mora biti nujno najmanj 60 % mleka ovce kanarske pasme,
- največji dovoljeni delež mleka krave kanarske pasme in njenih križancev je 40 %,
- največji dovoljeni delež mleka koze katere koli kanarske pasme je 10 %.

Za to vrsto sira je značilna koagulacija mleka z rastlinskim sirilom, pridobljenim iz suhih cvetov sort osata *Cynara cardunculus* var. *ferocissima* in *Cynara scolymus*, vedno v deležu, večjem od 50 %.

Queso de Guía: masten ali polmasten sir, izdelan predvsem iz mleka kanarske ovce. Dopustna je tudi mešanica ovčjega mleka in mleka drugih vrst, če se upoštevajo naslednji deleži:

- v mešanici mora biti nujno najmanj 60 % mleka ovce kanarske pasme,
- največji dovoljeni delež mleka krave kanarske pasme in njenih križancev je 40 %,
- največji dovoljeni delež mleka koze katere koli kanarske pasme je 10 %.

Pri tej vrsti sira mleko koagulira z živalskim in/ali rastlinskim sirilom (*Cynara cardunculus* var. *ferocissima*, *Cynara scolymus*) in/ali drugimi dovoljenimi fermenti.

Zaščiteni siri so glede na stopnjo zrelosti opredeljeni kot:

- „semicurado“, če je postopek zorenja trajal od 15 do 60 dni,
- „curado“, če je postopek zorenja daljši od 60 dni.

#### Fizične in organoleptične lastnosti

Fizične in organoleptične lastnosti teh sirov so naslednje:

Queso de Flor de Guía:

Oblika:	cilindrična.
Višina:	od 4 do 6 cm.
Premer:	od 15 do 30 cm.
Teža:	od 0,5 do 5 kg.
Skorja:	siri s kratkim zorenjem imajo precej tanko, prožno in mehko zunanjo skorjo motne slonokoščene barve, na splošno imajo obliko torte. Pri sirih z daljšim zorenjem je skorja trša, dobro opredeljena in temno kostanjeve barve. V obeh primerih se na spodnji strani skorje poznajo odtisi modela; odtisi platna so čisti, robovi pa gladki.
Testo:	testo sirov „semicurados“ je kremaste barve, zelo mehko, gosto pri razrezu, kremaste teksture in kislno-grenkega okusa ter zelo aromatično, medtem ko je testo sirov „curados“ rjavkastorumene barve in trdo. Pri razrezu sprosti prijeten vonj, njegov okus je grenek in pikanten.
Vonj:	srednje močen, po mleku, rastlinski (osat in suho sadje).
Aroma:	višja srednja intenziteta, z enakimi značilnostmi kot vonj.
Osnovni okusi:	grenek, slan in kiselkast okus.

Trigeminalni občutki:	rahlo pekoč in trpek.
Okus, ki ostane:	srednja vztrajnost.
Aromatična vztrajnost:	srednja.
Tekstura:	gosti, kompaktni in testeni siri.
Queso de Media Flor de Guía:	
Oblika:	cilindrična.
Višina:	od 4 do 8 cm.
Premer:	od 15 do 30 cm.
Teža:	od 0,5 do 5 kg.
Skorja:	barva in debelina se razlikujeta glede na stopnjo zrelosti. Tako je pri sirih s kratkim zorenjem skorja tanka in slonokoščene barve, medtem ko je pri sirih z daljšim zorenjem („curados“) debelejša in kostanjeve barve. Skorja ima gladke robove, na spodnji strani skorje pa se poznajo odtisi modela.
Testo:	testo je slonokoščene do rumene barve, odvisno od zrelosti, kompaktno pri razrezu, od kremaste do zelo trde teksture, odvisno od zrelosti, s kiselkastim in rahlo pikantnim okusom.
Vonj:	srednje močen, po mleku, rastlinski (osat in suho sadje), živalski (sirilo) in včasih cvetlični ali po praženju.
Aroma:	višja srednja intenziteta, z enakimi značilnostmi kot vonj, navzočnost arom fermentov.
Osnovni okusi:	grenek in slan, rahlo kiselkast okus.
Trigeminalni občutki:	rahlo pekoč, pikanten in trpek.
Okus, ki ostane:	nižja srednja vztrajnost.
Aromatična vztrajnost:	nižja srednja.
Tekstura:	gosti, kompaktni in včasih gumasti ali kremasti siri.
Queso de Guía:	
Oblika:	cilindrična.
Višina:	od 4 do 8 cm.
Premer:	od 15 do 30 cm.
Teža:	od 0,5 do 5 kg.
Skorja:	debelina in barva skorje se razlikujeta glede na čas zorenja, tako da je zunanja skorja pri sirih „semicurados“ precej tanka in slonokoščene barve, pri sirih z daljšim zorenjem pa temno kostanjeve barve, pri čemer prehaja skozi celotni spekter rumene barve. Odtisi modela se poznajo na spodnji strani skorje, kjer je eventualno simetrična roža.
Testo:	testo je od slonokoščene do rumene barve, od zelo mehke do trde konsistence, čeprav so na splošno siri kompaktni pri razrezu in gosti. Prevladujeta slan in kiselkast okus, včasih pa je mogoče zaznati tudi grenek in pikanten okus.

Vonj:	srednje močen, prevladuje vonj po mleku, ki mu sledi živalski.
Aroma:	srednje močna, z enakimi značilnostmi kot vonj, prevladuje predvsem mlečna aroma.
Osnovni okusi:	predvsem slan in kiselkast okus, v nekaterih primerih rahlo grenek.
Trigeminalni občutki:	predvsem trpek občutek, ki mu sledi pekoč občutek, vendar oba s srednjo do nizko vrednostjo.
Okus, ki ostane:	srednja vztrajnost.
Aromatična vztrajnost:	nižja srednja do nizka.
Tekstura:	gosti, kompaktni in včasih kremasti siri.

#### Kemične lastnosti

Kemične lastnosti se razlikujejo glede na stopnjo zrelosti in imajo naslednje minimalne vrednosti:

Queso Flor de Guía:

Beljakovine: 22,50 % (v suhi snovi).

Maščobe: 29,50 % (v suhi snovi).

Suha snov: 56,50 %.

Queso de Media Flor de Guía:

Beljakovine: 23,50 % (v suhi snovi).

Maščobe: 27,50 % (v suhi snovi).

Suha snov: 55,50 %.

Queso de Guía:

Beljakovine: 24,10 % (v suhi snovi).

Maščobe: 27,50 % (v suhi snovi).

Suha snov: 57,00 %.

#### 3.3 Surovine (samo za predelane proizvode):

Surovine, uporabljene za proizvodnjo vsakega od sirov, so naslednje:

V mešanici mora biti nujno najmanj 60 % mleka kanarske ovce.

Največji dovoljeni delež mleka kanarske krave in njenih križancev je 40 %.

Največji dovoljeni delež mleka koze katere koli kanarske pasme je 10 %.

Mleko koagulira z rastlinskim sirilom, pridobljenim iz suhih cvetov sort osata *Cynara cardunculus* var. *ferocissima* in *Cynara scolymus*, katerih minimalne količine so opredeljene zgoraj.

Minimalni parametri sestave mleka so:

Ovčje mleko:

Beljakovine: najmanj 3,90 % (m/m).

Maščobe: najmanj 6,50 % (m/m).

Skupna suha snov: najmanj 15,15 %.

Kravje mleko:

Beljakovine: najmanj 3,20 % (m/m).

Maščobe: najmanj 3,20 % (m/m).

Skupna suha snov: najmanj 13,00 %.

Kozje mleko:

Beljakovine: najmanj 3,40 % (m/m).

Maščobe: najmanj 4,30 % (m/m).

Skupna suha snov: najmanj 14,00 %.

#### 3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora):

Pri ovcah je to predvsem paša, za katero so značilni raznolikost rastlinstva na območju in veliko endemičnih vrst, zaradi česar sir pridobi čisto posebne organoleptične lastnosti. Poleg sezonske selitve živine je to ena od glavnih značilnosti te ZOP.

Pašniki, na katerih se pasejo ovce, so zelo raznoliki in bogati z avtohtonim rastlinstvom. Med temi pašniki so travniki, imenovani pašni travniki, ki so od nekdaj povezani z intenzivno in produktivno pastirsko uporabo, ter ki so travnata območja tipa *Poetea bulbosae*, na katerih prevladuje trava, znana pod imenom gomoljasta latovka, z različnimi vrstami podzemne detelje, ki skupaj s „*Poa pitardiana*“ prekrivajo velike površine na tem območju.

V prehrano ovac spadajo tudi, vendar v manjši meri, krmni grmi; to so celote, ki jih sestavljajo vrste stročnic z veliko krmilno vrednostjo, zlasti: *Cytisus proliferus* in navadna metla (ti vrsti sta avtohtoni sorti rastlinstva Kanarskih otokov).

Paša se lahko dopolni s koncentratom, kadar so podnebne razmere neugodne. Ovce prejemajo dopolnilno hrano samo v obdobju laktacije in ob koncu izločanja mleka, ko pridejo na molžo enkrat dnevno; dobijo samo koncentrate, glede na to, da vlaknasto hrano dobijo med pašo. Ta dopolnilna hrana je običajno sestavljena samo iz koruze, čeprav so ji včasih dodani otrobi žitaric, oves in pesa.

Kar zadeva sezonsko selitev živine, se ovce, ko prenehajo proizvajati mleko (usahnitev), to je na splošno med avgustom in decembrom, zaradi paše preselijo na širše območje. Sezonska selitev živine se izvaja zunaj območja, zaščitenega z ZOP, v obdobjih, ko ni proizvodnje sira z ZOP. Da bi bili siri lahko upravičeni do ZOP, morajo biti proizvedeni od januarja do julija, to je v obdobju, v katerem se ovce pasejo na zaščitenem območju.

Govedo se prehranjuje intenzivno, vendar vedno z vegetacijo, ki jo pobere rejec. Tako se:

- (a) od maja do oktobra govedo hrani s kulturami, ki jih poseje rejec (koruza, sirek, žitarice in krmne rastline). Govedo se hrani tudi s tem, kar v tem obdobju leta zraste na poljih in kar rejec pokosi (na primer bilke, kostanjeve veje, navadne metle, krmni grmi);
- (b) od oktobra do aprila hrani z novimi rastlinami, ki zrastejo ob dežju (na primer „*miscleras*“, osat, dihnik, navadna metla, nagnoj), ter z vsemi vrstami trave, ki rastejo na polju v tem času.

Ta hrana se dopolnjuje s koncentratom, ki se dodajajo vse leto ter katerih količina in kakovost se okrepi v obdobju, ko je proizvodnja najmočnejša in ko je manj pašnikov. Ta prehranska dopolnila so sestavljena predvsem iz lana, soje, koruze, krmne moke in pese.

Pri kozah prehrana izhaja iz intenzivnega ali polekstenzivnega gospodarjenja.

Vlaknasta hrana za to vrsto se pridobi na zaščitenem območju, sestavljena pa je iz:

- krme, ki jo pridelujejo rejci na kmetijskih zemljiščih in dajejo kozam v hlevu. Gojene vrste po padajočem pomenu so: grašica, oves, koruza, ohrovt, Lathyrus, rž, sirek itd.,
- grmov in krme, ki jih rejci pokosijo na poljih glede na letni čas in ki se ujemajo s tistimi, opisanimi že pri ovcah,
- naravne paše na zaprtih zemljiščih, na katerih se koze občasno pasejo, ki se ujema s pašo, opisano že pri ovcah.

Koncentrati se kot prehranska dopolnila uporabljajo samo v obdobjih laktacije in molže. Vsebujejo predvsem koruzo, otrobe žitaric, oves in repo. Dajejo se enkrat dnevno v navedenem obdobju.

### 3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:

Vsi postopki proizvodnje „Queso Flor de Guía“/„Queso de Media Flor de Guía“/„Queso de Guía“ potekajo na opredeljenem geografskem območju ZOP, s čimer se ohranja tradicionalna praksa tega območja.

### 3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.:

—

### 3.7 Posebna pravila za označevanje:

Pri zaščitenih sirih, proizvedenih iz surovega mleka živali, ki pripadajo proizvajalcu, se ta posebnost lahko navede na etiketi z omembo „artesano“ (domači).

## 4. Jedrnata opredelitev geografskega območja:

Območje proizvodnje mleka, namenjenega proizvodom, zajetim z zaščiteno označbo porekla, se ujema z območjem proizvodnje in zorenja ter obsega tri občine severovzhodne regije otoka Gran Canaria, in sicer:

Gáldar: 67,6 km<sup>2</sup>, površina tega območja je podobna zelo nepravilnemu trikotniku, s koničastim vrhom, obrnjenim proti notranjosti otoka, njegova nadmorska višina pa presega 1 500 m;

Moya: ta občina v osrednjem delu otoka Gran Canaria se razteza na 36,3 km<sup>2</sup> površine;

Santa María de Guía: ima površino 37,72 km<sup>2</sup>, leži na 1 500 m nadmorske višine in se postopoma spušča proti obali z več kot 11,5-odstotnim naklonom.

## 5. Povezava z geografskim območjem:

### 5.1 Posebnost geografskega območja:

„Queso de Flor de Guía“/„Queso de Media Flor de Guía“/„Queso de Guía“ se proizvaja izključno v treh občinah obravnavanega območja. O navzočnosti čred kanarskih vrst na ozemlju teh treh občin pričajo viri že pred letom 1526. Zgodovinarji, ki poročajo o sirarski tradiciji teh skupnosti, pišejo o tradiciji in sobivanju prebivalcev in teh živali kot sredstvu za preživetje in trgovino.

Trenutno se sirarska in živinorejska tradicija nadaljujeta v treh občinah s približno 100 kmetijami, ki proizvajajo domač sir v lastnih obratih po tradicionalnih metodah izdelave.

Način izdelave „Queso de flor“ gre pripisati staremu kastiljskemu prebivalstvu, ki se je naselilo v regiji, trenutno znani pod imenom „Altos de Guía“, v kateri je pomembno območje *pagos galdenses de medianías*. Skrivnost ohranitve tradicije živinoreje in sirarske proizvodnje je izoliranost, v kateri so prebivalci območja stoletja dolgo živeli zaradi nezanesljivih prometnih sredstev, saj je bila železnica do začetka tega stoletja praktično edino prevozno sredstvo, in zaradi logičnega umika vase, ki ga povzroči tako pomanjkanje povezave. Temu je treba dodati skrivnost izdelovalcev „queso de flor, de media flor y de cujao“, ki so jo ljubosumno varovali kot dragocenost in jo želeli zapustiti samo svojim otrokom.

Zaradi strmega reliefa tega območja in neobstoja cest, ki bi obrtniška središča povezovale z drugimi vasmi, razen z Guío, se je na tem območju konec 19. stoletja razvil majhen kmetijski trg, na katerega so prihajali kmeti in sirarji iz okolice, predvsem iz občin Altos de Guía, Moya in Gáldar.

## 5.2 Posebnost proizvoda:

Prva značilnost, zaradi katere je proizvod poseben, je delež mleka različnih domačih pasem:

- najmanj 60 % mleka ovce kanarske pasme,
- največ 40 % mleka krave kanarske pasme po možnosti, čeprav so dovoljeni tudi križanci,
- največ 10 % mleka koze domače pasme.

Druga značilnost, zaradi katere je proizvod poseben, je paša ovac, katerih mleko ima v siru največji delež. Ta paša nujno pomeni, da se ovce hranijo z avtohtonimi rastlinskimi vrstami rastlinja Kanarskih otokov, ki dajejo mleku, iz katerega se izdelava sir, posebne in neposnemljive organoleptične lastnosti.

Poleg tega, čeprav se koze in krave običajno ne pasejo, rejec pokosi travo na pašnikih in krmo na proizvodnem območju, ki bosta osnovna hrana teh vrst. Prav zaradi te prehrane ima mleko, ki ga koze in krave proizvajajo, posebne organoleptične lastnosti.

Tretja značilnost, zaradi katere je proizvod poseben, pa je uporaba rastlinskih siril, pridobljenih iz vrst *Cynara cardunculus var. ferocissima* in *Cynara scolymus*, ki sta samorasli vrsti na proizvodnem območju, za izdelavo „queso de flor“ in „queso de media flor“.

Ti parametri dajejo tem sirom organoleptične lastnosti, ki so značilne samo zanje in so neposnemljive, kot so njihova tekstura, okus in aroma.

## 5.3 Vzročna zveza med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (za ZOP) ali posebno kakovostjo, slovesom ali drugo značilnostjo proizvoda (za ZGO):

Osatov cvet in sirilo siru regije dajeta posebnost, ker se uporabljata samo na tem delu otoka in omogočata pridobivanje sira „Queso de Flor de Guía“. Ta vrsta sirila se pridobi iz tega, kar na splošno poznamo pod imenom osatov cvet in ki ni nič drugega kot suh cvet ene od vrst osata, ki jih najdemo v zgoraj navedeni regiji, kar omogoča vzpostavitev vzročne zveze med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda.

Čeprav je geografsko območje relativno omejeno, ima zaradi svoje orografije veliko mikroklim. Površina tega območja je podobna zelo nepravilnemu trikotniku, s koničastim vrhom, obrnjenim proti notranjosti otoka, in nadmorsko višino več kot 1 500 m, kar je še en pomemben podnebni dejavnik.

Podnebne razmere v občini Santa María de Guía izhajajo iz njene severne lege s tremi nadmorskimi višinami, medtem ko je občina Moya bolj izpostavljena vetru ter bolj vlažna in deževna na srednjih nadmorskih višinah in vrhu; v občini Gáldar, ki leži pod 400 m, je suša opaznejša. V regiji obstajajo različne mikroklime, ki sirom dajejo posebne lastnosti.

V teh občinah je skoraj milijarda samoraslih rastlinskih vrst, od katerih je kakih sto endemičnih, kar je posledica mikroklim in različnih nadmorskih višin. Med temi samoraslimi vrstami so avtohtone krmne rastline, kot so nagnoj, „miscleras“, osati, dihniki, navadne metle itd., ki so osnovna prehrana živine od januarja do julija, ko je živina pred sezonsko selitvijo od avgusta do decembra na geografskem območju, kar da zaščitenemu siru organoleptične lastnosti ter vonj in okus, po katerih se razlikuje od drugih in se povezuje z okoljem, v katerem se proizvaja.

Skratka, mogoče je reči, da so lastnosti, po katerih se zaščiteni siri razlikujejo od drugih, tesno povezane z geografskim območjem proizvodnje, na katerem je sovpadlo več edinstvenih dejavnikov, kot so:

- (a) domače pasme: kanarska pasma goveda, kanarska pasma ovac in vse kanarske pasme koz (Majorera, Palmera ali Tinerfeña), ki so čiste in avtohtone pasme Kanarskih otokov, priznane z zakonodajo, in dajejo mleko, ki se uporablja pri izdelavi sira;
- (b) bogato in raznoliko rastlinstvo, z endemičnimi vrstami in visokokakovostnimi travniki;
- (c) pomembna tradicija pastirske živinoreje, ki sega v 15. stoletje in ki so jo prebivalci ohranili kot eno od glavnih sredstev preživljanja, pri čemer je izdelava sirov postala tradicionalna praksa, ki je prispela do nas;
- (d) konkretna geografska lokacija, zgoraj navedena regija in topografija, ki spodbuja vrsto mikroklim, ki živini omogočajo pašo skozi vse leto;
- (e) posebna pokrajina s širnimi pašniki in podeželskimi kraji, povezanimi s to gospodarsko dejavnostjo;
- (f) sistem gospodarjenja, ki dokazuje, da je pridobivanje tega proizvoda tesno povezano z ozemljem, podnebjem in vključitvijo proizvajalcev v okolje. Tudi če je živina v hlevu, se hrani s krmo, ki jo rejec pridelal in pobere na zaščitenem območju.

**Sklic na objavo specifikacije:**

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

---