

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 315/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu do wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

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

NR WE: ES-PDO-005-0605-21.05.2007

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

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

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu (zgodnie z klasyfikacją zamieszczoną w załączniku II):

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w punkcie 1:

Opis ogólny

Sery wymienionych rodzajów mają wyraźny charakter sezonowy, a ich wytwarzanie jest silnie związane z tradycyjnym systemem produkcji (pozyskiwanie mleka od stycznia do lipca, kiedy w obszarze objętym chronioną nazwą pochodzenia istnieją dostępne pasze, zaś mleko przetwarzane jest w serowniach, oraz okres braku mleka od sierpnia do grudnia, kiedy stada przepędzane są w stronę najwyższych położonych partii wyspy w poszukiwaniu miejsc na wypas). To podstawowa właściwość, która wyznacza okres produkcji zgodnie z istniejącą tradycją.

Chroniona nazwa pochodzenia „Queso de flor de Guía”/„Queso de media flor de Guía”/„Queso de Guía” obejmuje następujące gatunki serów:

Queso de Flor de Guía: tłusty lub półtłusty. Ser taki jest wytwarzany przede wszystkim z mleka owiec rasy kanaryjskiej, przy czym dopuszczalne jest mieszanie mleka owczego z mlekiem innych gatunków, pod warunkiem że zostaną zachowane następujące proporcje:

- zawartość procentowa mleka owiec rasy kanaryjskiej będzie zawsze wynosić co najmniej 60 %,
- maksymalna zawartość procentowa mleka krów rasy kanaryjskiej i jej krzyżówek będzie wynosić około 40 %,
- maksymalną zawartość procentową mleka kóz z którejkolwiek z ras kanaryjskich ustala się na około 10 %.

Główna właściwość sera wynika z faktu, że koagulacji mleka dokonuje się wyłącznie przy zastosowaniu podpuszczki pochodzenia roślinnego z suchych koszyczków kwiatowych karczocha hiszpańskiego *Cynara cardunculus* odmiana *Ferocissima* oraz karczocha zwyczajnego *Cynara scolymus*.

Queso de Media Flor de Guía: tłusty lub półtłusty. Ser taki jest wytwarzany przede wszystkim z mleka owiec rasy kanaryjskiej, przy czym dopuszczalne jest mieszanie mleka owczego z mlekiem innych gatunków, pod warunkiem że zostaną zachowane następujące proporcje:

- zawartość procentowa mleka owiec rasy kanaryjskiej będzie zawsze wynosić co najmniej 60 %,
- maksymalna zawartość procentowa mleka krów rasy kanaryjskiej i jej krzyżówek będzie wynosić około 40 %,
- maksymalną zawartość procentową mleka kóz z którejkolwiek z ras kanaryjskich ustala się na około 10 %.

Ser ten charakteryzuje się tym, że koagulacji mleka dokonuje się przy zastosowaniu podpuszczki pochodzenia roślinnego z suchych koszyczków kwiatowych karczocha hiszpańskiego *Cynara cardunculus* odmiana *Ferocissima* oraz karczocha zwyczajnego *Cynara scolymus* zawsze w proporcji powyżej 50 %.

Queso de Guía: tłusty lub półtłusty. Ser taki jest wytwarzany przede wszystkim z mleka owiec rasy kanaryjskiej, przy czym dopuszczalne jest mieszanie mleka owczego z mlekiem innych gatunków, pod warunkiem że zostaną zachowane następujące proporcje:

- zawartość procentowa mleka owiec rasy kanaryjskiej będzie zawsze wynosić co najmniej 60 %,
- maksymalna zawartość procentowa mleka krów rasy kanaryjskiej i jej krzyżówek będzie wynosić około 40 %,
- maksymalną zawartość procentową mleka kóz z którejkolwiek z ras kanaryjskich ustala się na około 10 %.

Dla tego rodzaju sera koagulacji mleka dokonuje się przy zastosowaniu podpuszczki pochodzenia zwierzęcego i/lub roślinnego (karczoch hiszpański *Cynara cardunculus* odmiany *Ferocissima*, karczoch zwyczajny *Cynara scolymus*) i/lub innych dopuszczalnych podpuszczek.

Ze względu na stopień dojrzałości sery objęte chronioną nazwą pochodzenia klasyfikuje się w następujący sposób:

- „półdojrzały” (*semicurado*), jeśli proces dojrzewania wynosi od 15 do 60 dni,
- „dojrzały” (*curado*), jeśli proces dojrzewania przekracza 60 dni.

Właściwości fizyczne i organoleptyczne

Omawiane sery wykazują następujące właściwości fizyczne i organoleptyczne:

Queso de Flor de Guía:

- Kształt: walcowaty.
- Wysokość: od 4 do 6 cm.
- Średnica: między 15 a 30 cm.
- Masa: od 0,5 kg do 5 kg.
- Skórka: w przypadku serów o krótkim okresie dojrzewania zewnętrzna skórka jest dość cienka, elastyczna i miękka, o matowym kolorze kości słoniowej i przypomina skórę na cieście. W przypadku serów dłużej dojrzewających skórka jest twardsza, wyraźnie wyodrębniona i ma barwę ciemnobrązową. W obu przypadkach na skórcie znajdują się nadruki serowni po spodniej stronie sera oraz wyraźne odciski płótna, zaś jej krawędzie są gładkie.
- Mięższ: w przypadku serów półdojrzałych jest to masa o barwie kremowej i bardzo miękkiej konsystencji, gęstniejącej przy skórcie, jego tekstura jest kremowa, smak kwaśno-gorzki, bardzo aromatyczny, podczas gdy w przypadku serów twardych ma on barwę żółto-brązową, konsystencję twardą, a po przełamaniu wydziela się bardzo przyjemny zapach, zaś smak jest gorzkawy i pikantny.
- Zapach: średniointensywny, z rodziny zapachów mlecznych, roślinny (karczoch i suszone owoce).
- Aromaty: Intensywność średniowysoka, właściwości takie same jak w przypadku zapachu.
- Smaki podstawowe: smak gorzki, słony i kwaśny.

- Odczucia smakowe: lekkie pieczenie i obkurczanie się kubków smakowych.
- Posmak: średnia długość utrzymywania się.
- Trwałość aromatu: średnia
- Tekstura: sery gęste, zwarte i pulchne.
- Queso de Media Flor de Guía:
- Kształt: walcowaty.
- Wysokość: od 4 do 8 cm.
- Średnica: między 15 a 30 cm.
- Masa: od 0,5 kg do 5 kg.
- Skórka: kolor i grubość zależy od czasu dojrzewania. W przypadku serów o krótkim okresie dojrzewania skórka jest cienka i barwy kości słoniowej, podczas gdy sery dłużej dojrzewające posiadają grubszą skórę o zabarwieniu brązowym. Skórka ma krawędzie gładkie i posiada nadruki serowarni na spodzie.
- Miąższ: masa o barwie od kości słoniowej do żółtej, w zależności od stopnia dojrzałości, zwarta przy krojeniu, konsystencja od kremowej do bardzo twardej, stosownie do stopnia dojrzałości, smak kwaśnawy i lekko pikantny.
- Zapach: średniointensywny, z rodziny zapachów mlecznych, roślinny (karczoch i suszone owoce), zwierzęcy (podpuszczka), a czasami kwiatowy i charakterystyczny dla produktów prażonych.
- Aromaty: intensywność średniowysoka, właściwości takie same jak w przypadku zapachu, obecność aromatów charakterystycznych dla fermentacji.
- Smaki podstawowe: smak gorzko-słony, lekko kwaśny.
- Odczucia smakowe: lekkie palenie, pieczenie i obkurczanie się kubków smakowych.
- Posmak: średnio-niska długość utrzymywania się.
- Trwałość aromatu: średnio-niska.
- Tekstura: sery gęste, zwarte, czasem gumowate lub kremowe.
- Queso de Guía
- Kształt: walcowaty.
- Wysokość: od 4 do 8 cm.
- Średnica: między 15 a 30 cm.
- Masa: od 0,5 kg do 5 kg.
- Skórka: zróżnicowana zarówno pod względem grubości, jak i barwy, w zależności od czasu dojrzewania; w przypadku serów półtwardych skórka zewnętrzna dość cienka i koloru kości słoniowej, zaś w przypadku serów twardszych skórka grubsza koloru ciemnobrązowego, zaś pomiędzy nimi rozciąga się cała gama różnych odcieni żółci. Na spodzie znajdują nadruki serowarni oraz czasami może się pojawiać symetryczny motyw kwiatowy.
- Miąższ: kolor masy serowej od kości słoniowej do żółci, konsystencja waha się od bardzo miękkiej do twardej, chociaż ogólnie rzecz biorąc są to sery zwarte przy krojeniu i gęste. Dominują smaki słone i kwaśne, czasami z tonami goryczy i pikantnymi odcieniami.

Zapach:	średniointensywny, z dominującą nutą mleczną, której towarzyszą tony zapachów zwierzęcych.
Aromaty:	średniointensywne, właściwości takie same jak w przypadku zapachu, przede wszystkim jeśli chodzi o nuty mleczne.
Smaki podstawowe:	przede wszystkim słony i kwaśny, z lekkimi śladami goryczy.
Odczucia proprioceptywne:	Przede wszystkim wrażenie uczucie obkurczania się kubków smakowych, któremu towarzyszy lekkie pieczenie, w obu przypadkach o wartościach niskich do średnich.
Posmak:	średni okres utrzymywania się
Trwałość aromatu:	średnio-niska i niska
Tekstura:	sery gęste, zwarte, czasem kremowe.

Właściwości chemiczne

Właściwości chemiczne są zróżnicowane, w zależności od stopnia dojrzałości, przy czym wartości minimalne przedstawiają się w sposób następujący:

Queso Flor de Guía:

Białko:	22,50 % (w suchej masie).
Tłuszcz:	29,50 % (w suchej masie)
Suchy ekstrakt:	56,50 %.

Queso de Media Flor de Guía:

Białko:	23,50 % (w suchej masie).
Tłuszcz:	27,50 % (w suchej masie).
Suchy ekstrakt:	55,50 %.

Queso de Guía:

Białko:	24,10 % (w suchej masie).
Tłuszcz:	27,50 % (w suchej masie).
Suchy ekstrakt:	57,00 %.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

Do wyrobu każdego sera używane są następujące surowce:

Mleko owiec rasy kanaryjskiej, którego zawartość procentowa będzie zawsze wynosić co najmniej 60 %.

Maksymalna zawartość procentowa mleka krów rasy kanaryjskiej i jej krzyżówek będzie wynosić około 40 %.

Maksymalną zawartość procentową mleka kóz z którejkolwiek z ras kanaryjskich ustala się na około 10 %.

Koagulacja mleka zachodzi dzięki zastosowaniu podpuszczki pochodzenia roślinnego z suchych koszyczków kwiatowych karczocha hiszpańskiego *Cynara cardunculus* odmiana *Ferocissima* oraz karczocha zwyczajnego *Cynara scolymus*, w minimalnych ilościach wskazanych w poprzednich punktach.

Minimalne parametry składu mleka przedstawiają się w sposób następujący:

Mleko owcze:

Białka:	co najmniej 3,90 % (wagowo).
Tłuszcze:	co najmniej 6,50 % (wagowo).
Suchy ekstrakt ogółem:	co najmniej 15,15 %.

Mleko krowie:

Białka: co najmniej 3,20 % (wagowo).

Tłuszcze: co najmniej 3,20 % (wagowo).

Suchy ekstrakt ogółem: co najmniej 13,00 %.

Mleko kozie:

Białka: co najmniej 3,40 % (wagowo).

Tłuszcze: co najmniej 4,30 % (wagowo).

Suchy ekstrakt ogółem: co najmniej 14,00 %.

3.4. Pasze (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

W przypadku owiec podstawą żywienia jest wypas, przy czym miejscowa flora obecna na obszarze charakteryzuje się różnorodnością, co w połączeniu z dużą ilością gatunków endemicznych sprawia, że właściwości organoleptyczne sera nabierają szczególnego charakteru. To z kolei w połączeniu z praktyką wypędzania owiec na nowe pastwiska stanowi jedną z podstawowych cech niniejszego produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia.

Pasze, jakimi żywią się owce, są bardzo zróżnicowane i bogate w autochtoniczne gatunki flory. Wśród pastwisk wyróżniają się tak zwane łąki wypasowe, związane z intensywnym i wysokowydajnym historycznym wykorzystaniem w charakterze terenów pasterskich, na których występują zespoły muraw z klasy *Poetea bulbosae*, gdzie dominują takie rośliny trawiaste, jak wiechlina cebulkowa zwana popularnie szczurzym włosiem oraz różne odmiany koniczyny podziemnej, które wraz z trawami z gatunku *Poa piatridana* pokrywają duże przestrzenie omawianego obszaru.

Pożywienie owiec stanowią również, choć w mniejszym zakresie, zwarte zespoły zarośli, które tworzą gatunki roślin strączkowych o wysokiej wartości paszowej, takie jak na przykład: *Chamaecitissus proliiferus* znany jako *tagasaste* oraz *szczodrzeniec* – te dwa gatunki stanowią autochtoniczne odmiany flory z Wysp Kanaryjskich.

W przypadku niekorzystnych warunków klimatologicznych wypas może być uzupełniany podawaniem koncentratu. Dożywianie uzupełniające owiec ma miejsce wyłącznie w okresie laktacji oraz pod koniec okresu zasuszenia pokarmu, kiedy dojenie odbywa się raz dziennie, przy czym obejmuje ono jedynie koncentraty, ponieważ pożywienie z błonnikiem zwierzęta przyjmują podczas wypasu. Takim pożywieniem uzupełniającym jest zazwyczaj wyłącznie kukurydza, czasami dodaje się również otręby zbożowe, owies i buraki.

Gdy owce przestają już dawać mleko (okres braku mleka), zazwyczaj w okresie od sierpnia do grudnia, w ramach wypędzania przepędzane są na większe tereny w celu wykorzystania dostępnych pastwisk. Praktyka wypędzania ma miejsce poza obszarem objętym chronioną nazwą pochodzenia w czasie kiedy nie wytwarza się sera chronionego tą nazwą. Dlatego też, aby sery mogły być objęte chronioną nazwą pochodzenia, muszą być wytwarzane w okresie od stycznia do lipca, w których to miesiącach owce wypasane są na obszarze objętym ochroną.

W przypadku krów żywienie będzie realizowane w formie intensywnej, lecz zawsze przy wykorzystaniu pasz roślinnych zebranych przez hodowcę. To znaczy:

- a) od maja do października są to plony zasiewów dokonanych przez hodowcę (kukurydza, sorgo, zboża i rośliny pastewne). Ponadto krowy żywią się roślinnością porastającą w tym okresie łąki koszone przez hodowcę, czyli mogą to być rośliny trawiaste, gałązki kasztanowców, *szczodrzeniec* oraz krzewy pastewne itp.;
- b) od października do kwietnia, w porze deszczowej pojawiają się nowe gatunki flory, takie jak *misclera*, *karczochy*, *stulisz*, *szczodrzeniec*, *tagasaste*, będące źródłem pożywienia dla bydła, jak również wszelkiego rodzaju rośliny trawiaste i zielne porastające w tym czasie obszary rolne.

Pożywienie to uzupełniane jest koncentratem dodawanym przez cały rok, przy czym zakres tych dodatków jest ilościowo i jakościowo większy w okresie zwiększonej produkcji i mniejszej ilości pasz naturalnych. Uzupełnienie takie obejmuje przede wszystkim len, soję, kukurydzę, mączkę i buraki.

W przypadku kóz żywienie odpowiada hodowli intensywnej lub półintensywnej.

Pokarm z błonnikiem dla tego gatunku uzyskiwany na terenie obszaru objętego ochroną bazuje na:

- roślinach pastewnych uprawianych przez hodowców na terenach rolnych i podawanych w obiektach zamkniętych. Uprawiane gatunki o większym lub mniejszym znaczeniu to wyka, owies, kukurydza, kapusta pastewna, groszek, żyto, sorgo itp.,
- krzewach i trawach pastewnych, które hodowcy koszą na obszarach uprawnych w zależności od pory roku, takich samych jak wykorzystywane przy hodowli owiec,
- naturalnych pastwiskach porastających doliny, w których okresowo wypasa się kozy, takich samych jak w przypadku owiec.

Wyłącznie w okresie pozyskiwania mleka i udoju stosowane są koncentraty o charakterze uzupełniającym. Koncentraty te zawierają przede wszystkim kukurydzę, otręby zbożowe, owies i buraki. Koncentrat podaje się raz dziennie w ściśle określonej porze.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Wszystkie etapy produkcji serów „Queso de flor de Guía”/„Queso de media flor de Guía”/„Queso de Guía” mają miejsce na obszarze geograficznym objętym chronioną nazwą pochodzenia, co stanowi kontynuację praktyk tradycyjnie kultywowanych na tym terenie.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp.:*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

W przypadku serów objętych chronioną nazwą pochodzenia, które zostały wyprodukowane z mleka surowego pochodzącego od bydła należącego do hodowcy, można to potwierdzić na etykiecie poprzez umieszczenie słowa *artesano* („ser z gospodarstw rolnych”).

4. **Krótki opis obszaru geograficznego:**

Obszar, na którym otrzymuje się mleko nadające się do wytwarzania produktów objętych niniejszą chronioną nazwą pochodzenia, obejmuje obszar, na którym realizowany jest proces wytwórczy oraz ma miejsce dojrzewanie serów. Obszar ten stanowią trzy wymienione niżej gminy okręgu północno-wschodniego wyspy Gran Canaria:

Gáldar o obszarze 67,6 km². Granice tej jednostki administracyjnej przypominają nieregularny trójkąt z ostrym wierzchołkiem skierowanym do środka wyspy, znajdującym się na wysokości ponad 1 500 m n.p.m.

Moya w środkowej części północnego obszaru Gran Canaria, o powierzchni 36,3 km².

Santa María de Guía o powierzchni 37,72 km², położona na wysokości 1 500 m n.p.m., której teren stopniowo opada w stronę wybrzeża z wyraźnym nachyleniem przekraczającym 11,5 %.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Ser „Queso de Flor de Guía/Queso de Media Flor de Guía/Queso de Guía” wytwarzany jest wyłącznie w trzech gminach okręgu objętego chronioną nazwą pochodzenia. Stada owiec z gatunków kanaryjskich obecne są na terenie tych trzech gmin od czasów przed rokiem 1526. Historycy przedstawiający tradycje serowarskie tych trzech gmin potwierdzają obyczaj współżycia osadników z tymi stadami oraz wykorzystywania ich jako źródła utrzymania oraz dla potrzeb wymiany handlowej.

Obecnie tradycja hodowlano-serowarska kontynuowana jest w trzech wymienionych gminach w oparciu o około 100 gospodarstw hodowlanych, które zajmują się niemechaniczną produkcją sera na własnym terenie z zastosowaniem tradycyjnych metod wytwarzania.

Nazwa „queso de flor” pochodzi od nazwy dawnej miejscowości kastylijskiej zlokalizowanej na terenie obecnie znanym jako „Altos de Guía”, gdzie znajdowały się ważne dla tego rejonu tereny uprawne. Sekret trwałości tradycji hodowlano-serowarskiej wyjaśnia długotrwała izolacja, w jakiej przez długie wieki żyli mieszkańcy regionu ze względu na brak środków lokomocji i konieczność używania dróg nadających się wyłącznie do jazdy konnej, aż do początków dwudziestego wieku oraz wynikające z nieistniejącej komunikacji tworzenie samowystarczalnych enklaw. Ponadto przyczyniło się do tego utrzymywanie w tajemnicy sposobu wyrabiania serów „queso de flor”, „queso de media flor” czy „queso de cuajo” przez ich producentów, którzy recepturę traktowali jako najcenniejsze dobro, przekazując ją wyłącznie w spadku swoim dzieciom.

Nieprzystające ukształtowanie terenu i brak dróg łączących ośrodki rzemieślniczej produkcji z innymi miejscowościami oprócz Guía przyczyniły się pod koniec XIX wieku do zorganizowania w tym mieście targu rolnego, na który przybywali rolnicy i serowarzy z okolic, przede wszystkim zaś z Altos de Guía, Moya i Gáldar.

5.2. Specyfika produktu:

Pierwsza specyficzna właściwość produktu to proporcja pomiędzy mlekiem różnych gatunków zwierząt hodowlanych lokalnych ras:

- co najmniej 60 % mleka owiec rasy kanaryjskiej,
- maksymalnie do 40 % mleka krów najlepiej rasy kanaryjskiej, choć dopuszcza się mleko pochodzące od krów stanowiących krzyżówki tej rasy,
- maksymalnie do 10 % mleka kóz rasy autochtonicznej.

Drugą właściwością wpływającą na specyfikę produktu jest wypas owiec, których mleko stanowi największy procentowy udział w surowcach używanych do wyrobu sera. Wypas oznacza konieczność odżywiania się przez owce roślinami z gatunków tworzących autochtoniczną florę kanaryjską, co nadaje mleku, z którego wytwarzany jest ser, szczególne, wyróżniające się i niepowtarzalne właściwości organoleptyczne.

Ponadto, chociaż nie prowadzi się wypasu kóz i krów, oczywistym jest, że hodowcy pozyskują z obszaru, w którym ma miejsce omawiana produkcja, pasze stanowiące podstawę żywienia tych gatunków. Z tego względu produkowane przez nie mleko posiada właściwości organoleptyczne specyficzne dla takiego sposobu karmienia zwierząt.

Trzecią właściwością decydującą o specyfice produktu jest wykorzystanie do wytwarzania sera „queso de flor” oraz sera „queso de media flor” podpuszczek pochodzenia roślinnego z takich gatunków jak karczoch hiszpański *Cynara cardunculus* odmiana *Ferocissima* oraz karczoch zwyczajny *Cynara scolymus*, które rosną dziko na obszarze, na którym odbywa się produkcja.

Wymienione parametry nadają wspomnianym serom wyjątkowe i niepowtarzalne właściwości organoleptyczne, jak również specyficzną konsystencję, smak i aromat.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG):

Kwiat karczocha oraz podpuszczka nadają szczególnie charakter serom z omawianego obszaru, ponieważ wykorzystywane są wyłącznie w tej części wyspy, co przyczynia się do powstania produktu znanego jako Queso de Flor de Guía (pol. „Ser kwiatowy z Guía”). Ten rodzaj podpuszczki otrzymuje się z części rośliny, którą popularnie określa się jako kwiat karczocha, czyli po prostu z koszyczka kwiatowego jednej z odmian karczocha rosnącej w omawianym okręgu. To przesądza o związku przyczynowym zachodzącym pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub innymi właściwościami produktu.

Obszar geograficzny, na którym ma miejsce produkcja, choć względnie niewielki, charakteryzuje się dużym zróżnicowaniem mikroklimatów ze względu na rzeźbę terenu. Granice tego obszaru tworzą bardzo nieregularny trójkąt zwrócony ostrym wierzchołkiem do wewnątrz wyspy i sięgającym wysokości ponad 1 500 m nad poziom morza, co jest kolejnym istotnym czynnikiem klimatycznym.

Warunki klimatyczne panujące w gminie Santa María de Guía wynikają z jej północnego położenia na trzech poziomach wysokości. Wpływ na klimat w gminie Moya ma jej położenie od strony nawietrznej, w związku z czym panuje tam większa wilgotność i wyższy poziom opadów na obszarach płaskowyżów i na szczytach. Natomiast klimat w gminie Gáldar położonej poniżej poziomu 400 m jest bardziej suchy. Ta różnorodność mikroklimatów nadaje serom specjalne właściwości.

Na terenie wspomnianych gmin rosną dziko tysiące gatunków roślin, z których około setka to gatunki endemiczne, będące efektem wpływu mikroklimatów i zróżnicowania wysokościowego. Wśród dziko rosnących gatunków wiele stanowi autochtoniczne pasze, na przykład szczodrzeniec, *misclera*, karczochy, stulisz, *tagasaste* itp., będące podstawą żywienia zwierząt hodowlanych w miesiącach od stycznia do lipca, kiedy przebywają one na omawianym obszarze geograficznym, oraz w okresie od sierpnia do grudnia, kiedy przemieszczają się w ramach tradycyjnego wypasu, co nadaje serowi objętemu chronioną nazwą pochodzenia, właściwości organoleptyczne i smakowo-zapachowe odróżniające go od innych i ściśle związane z otoczeniem, w jakim ser jest pozyskiwany.

Na koniec warto zaznaczyć, że właściwości wyróżniające sery objęte chronioną nazwą pochodzenia są szczególnie blisko związane z obszarem geograficznym, na którym są produkowane, zaś na związek ten składają się wyjątkowe czynniki, takie jak:

- a) miejscowe rasy zwierząt hodowlanych od których pochodzi mleko używane do wytwarzania serów: krowy rasy kanaryjskiej, owce rasy kanaryjskiej oraz kozy którejkolwiek z ras kanaryjskich (*Majorera*, *Palmera* lub *Tinerfeña*), będące rasami czystymi i lokalnymi z Wysp Kanaryjskich, uznanymi w stosownej legislacji;
- b) bogata i zróżnicowana roślinność z wysokiej jakości gatunkami endemicznymi i pastewnymi;
- c) istotna hodowlana tradycja wypasu sięgająca XV wieku kontynuowana przez późniejszych osadników, dla których ten rodzaj działalności był jednym z głównych źródeł utrzymania, co przyczyniło się do tego, że wykonywana w ramach tej działalności produkcja serów stała się tradycyjnym rzemiosłem, które przetrwało aż do dziś;
- d) konkretna lokalizacja geograficzna we wspomnianym okręgu w połączeniu z topografią sprzyjającą powstawaniu różnorodnych mikroklimatów, co pozwala na wypas trzody przez cały rok;
- e) krajobraz charakteryzujący się rozległymi pastwiskami oraz siedliskami wiejskimi ściśle związanymi z działalnością pasterską;
- f) system eksploatacji wskazujący na fakt, że uzyskiwanie omawianego produktu jest ściśle powiązane z terytorium, klimatem oraz integracją producentów ze środowiskiem. Nawet jeśli hodowla bydła lub trzody ma miejsce w pomieszczeniach gospodarskich, w ich żywieniu wykorzystuje się pasze, które hodowca produkuje i zbiera na terenie obszaru objętego chronioną nazwą pochodzenia.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu:

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