

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2009/C 315/09)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

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

EK-szám: ES-PDO-005-0605-21.05.2007

OFJ () OEM (X)

1. Elnevezés:

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

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Spanyolország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa (a II. mellékletben található osztályozás szerint):

1.3. Osztály: Sajtok

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

Általános leírás

E sajtfélék jellegzetes szezonális jellege erősen kötődik a hagyományos előállítási rendszerhez (a laktációs időszak januártól júliusig tart, amikor az oltalom alatt álló területen hasznosítható legelők vannak, a tejet pedig a sajtüzemekben dolgozzák fel; a szárazon állási időszak augusztustól decemberig tart, amikor a vándorlegeltetés – melynek célja hasznosítható legelők keresése – megindul a sziget északi csúcsa felé). Ez az egyik legfontosabb jellemző, és a termelési időszakot a hagyománynak megfelelően jellemzi.

A „Queso de Flor de Guía/Queso de Media Flor de Guía/Queso de Guía” oltalom alatt álló eredetmegjelölés alá a következő sajtfélék tartoznak:

Queso de Flor de Guía: zsíros vagy félszíros sajt. Alapvetően a Kanári-szigeteken őshonos juh tejéből, a juh és más fajok tejének elegyítéséből állítják elő, az alábbi arányok betartása mellett:

- A Kanári-szigeteken őshonos juh tejének aránya minden esetben legalább 60 %.
- A Kanári-szigeteken őshonos szarvasmarhától és ennek keresztezéseiből származó állatoktól nyert tej maximális felhasználási aránya 40 %.
- A Kanári-szigeteken őshonos kecskefajták bármelyikétől nyert tej maximális felhasználási aránya 10 %.

A sajt legfontosabb jellemzőjét az adja, hogy a tej alvasztásához kizárólag olyan növényi oltóanyagot használnak, amelyet a kárdi (*Cynara cardunculus var. Ferocissima*) és a kerti articsóka (*Cynara scolymus*) szárított virágából nyernek.

Queso de Media Flor de Guía: zsíros vagy félszíros sajt. Alapvetően a Kanári-szigeteken őshonos juh tejéből, a juh és más fajok tejének elegyítéséből állítják elő, az alábbi arányok betartása mellett:

- A Kanári-szigeteken őshonos juh tejének aránya minden esetben legalább 60 %.
- A Kanári-szigeteken őshonos szarvasmarhától és annak keresztezéseiből származó állatoktól nyert tej maximális felhasználási aránya 40 %.
- A Kanári-szigeteken őshonos kecskefajták bármelyikétől nyert tej maximális felhasználási aránya 10 %.

E sajtféle jellemzője, hogy a tej alvasztásához – több mint 50 %-os arányban – a kárdi (*Cynara cardunculus* var. *Ferocissima*) és a kerti articsóka (*Cynara scolymus*) szárított virágából nyert növényi oltót használnak.

Queso de Guía: zsíros vagy félszíros. Alapvetően a Kanári-szigeteken őshonos juh tejéből, vagy esetleg a juh és más fajok tejének elegyítéséből állítják elő, az alábbi arányok betartása mellett:

- A Kanári-szigeteken őshonos juh tejének aránya minden esetben legalább 60 %.
- A Kanári-szigeteken őshonos szarvasmarhától és ennek keresztezéseiből származó állatoktól nyert tej maximális felhasználási aránya 40 %.
- A Kanári-szigeteken őshonos kecskefajták bármelyikétől nyert tej maximális felhasználási aránya 10 %.

E sajtféle esetében a tej alvasztása állati és/vagy növényi (*Cynara cardunculus* var. *ferocissima*, és *Cynara scolymus*) oltóval, és/vagy más engedélyezett oltóanyaggal történik.

Az oltalom alá vont sajtokat az érettségi foktól függően az alábbiak szerint osztályozzák:

- „Félérett”, ha az érlelési folyamat időtartama 15–60 nap.
- „Érett”, ha az érlelési folyamat időtartama meghaladja a 60 napot.

Fizikai és érzékszervi jellemzők

E sajtok fizikai és érzékszervi jellemzői az alábbiak:

Queso de Flor de Guía:

Alak:	henger alakú.
Magasság:	4–6 cm.
Átmérő:	15–30 cm.
Súly:	0,5–5 kg.
Kéreg:	a rövid érlelési idejű sajtok külső kérge meglehetősen vékony, rugalmas és lágy, színe halvány elefántcsont, formája lepényre emlékeztető. A hosszabb érlelési idejű sajtok kérge keményebb, karakteres és sötétbarna színű. A sajtkorong alsó lapján és a kérgen mindkét sajt esetében látszik az öntőforma lenyomata, jól láthatók a sajtruha által hagyott nyomok, és a sajt pereme sima.
Sajttészta:	a félérett sajtok belseje krémszínű, állaga rendkívül puha, vágásfelülete tömör, textúrája rendkívül krémes, íze savanyú-keserű, rendkívül aromás, míg az érett sajtok belseje sárgásbarna, állaguk kemény, szeléskor kellemes illatot, kesernyész ízt és pikáns érzetet adnak.
Illat:	Közepes intenzitású, tejtermékekre jellemző, növényi (kárdi és aszalt gyümölcsök) jegyekkel.
Aromák:	közepesen erős intenzitású, jegyei az illatával megegyeznek.
Alapvető ízek:	keserű, sós és savanyú íz.

Hármas (íz, szag, állag) ízhatás:	enyhén csípős és fanyar
Utóíz:	közepesen tartós
Aromaérzés:	közepes
Textúra:	zárt, tömör, telt sajtok.
Queso de Media Flor de Guía:	
Alak:	henger alakú.
Magasság:	4–8 cm.
Átmérő:	15–30 cm.
Súly:	0,5–5 kg.
Kéreg:	színe és vastagsága az érlelési idő szerint változik. Így a rövid érlelési idejű sajtok kérgé vékony, elefántcsontszínű, míg az érettebb sajtoké zsírosabb, barnás színű. A kéreg pereme sima, a sajtkorong alsó lapján az öntőforma lenyomata látható.
Sajttészta:	a massa színe az érettségtől függően az elefántcsonttól a sárgáig változhat, vágásfelülete tömör, textúrája a krémesről az igen keményig változhat, íze savanykás, enyhén pikáns érzetet kelt.
Illat:	közepes intenzitású, tejtermékekre jellemző, növényi (kárdi és aszalt gyümölcsök) és állati (tejoltó), időnként virágos vagy pörköltségre emlékeztető jegyekkel rendelkezik.
Aromák:	közepes intenzitású, jegyei az illatával megegyeznek, erjedési aromák felfedezhetőek.
Alapvető ízek:	készerű és sós, enyhén savanyú íz.
Hármas (íz, szag, állag) ízhatás:	enyhén csípős, pikáns és fanyar.
Utóíz:	közepesen gyenge.
Aromaérzés:	gyenge közepes.
Textúra:	zárt, tömör, olykor gumyszerű vagy krémes sajttészta.
Queso de Guía:	
Alak:	henger alakú.
Magasság:	4–8 cm.
Átmérő:	15–30 cm.
Súly:	0,5–5 kg.
Kéreg:	a kéreg vastagsága és színe az érlelési idő függvényében változik: a félérett sajtok külső kérgé meglehetősen vékony, elefántcsontszínű, míg az érettebb sajtok kérgé vastag, színe az érettebb sajtok esetében jellemző sötétbarnától a sárgáig valamennyi árnyalatot felvonultatja. A sajtlapon az öntőforma lenyomata látható, adott esetben virág-minta rajzolódik ki.
Sajttészta:	színe az elefántcsonttól a sárgáig terjedhet, állaga az egészen puhától a keményig változó, a vágófelülete azonban többnyire tömör és zárt. Ízvilágában a sós-savanyú íz dominál, színe olykor sárgás árnyalatú, íze pikáns érzetet hagy.

Illat:	közepes intenzitású, elsődlegesen a tejtermékekre, másodlagosan az állatfajra jellemző illat dominál.
Aromák:	közepes intenzitású, jegyei az illatéval megegyeznek, amelyek közül a legdominánsabb a tejtermékekre jellemző aroma.
Alapvető ízek:	elsődlegesen sós-savanyú, esetenként enyhén keserű íz.
Hármas (íz, szag, állag) ízhatás:	elsődlegesen fanyar, másodlagosan csípős érzet, de az intenzitás mindkét esetben a közepestől a gyengéig változó.
utóíz:	Közepesen tartós.
Aromaőrzés:	közepesen gyenge vagy gyenge.
Textúra:	Zárt, tömör, olykor krémes sajttészta.

Kémiai jellemzők

A kémiai jellemzők az érettség fokától függően változnak, de az alábbi minimumértékeket vehetik fel:

Queso Flor de Guía:

Fehérjetartalom: 22,50 % (a szárazanyagban)

Zsírtartalom: 29,50 % (a szárazanyagban)

Szárazanyag-tartalom: 56,50 %.

Queso de Media Flor de Guía:

Fehérjetartalom: 23,50 % (a szárazanyagban)

Zsírtartalom: 27,50 % (a szárazanyagban)

Szárazanyag-tartalom: 55,50 %.

Queso de Guía:

Fehérjetartalom: 24,10 % (a szárazanyagban)

Zsírtartalom: 27,50 % (a szárazanyagban)

Szárazanyag-tartalom: 57,00 %.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

Az egyes sajtok előállításához az alábbi nyersanyagokat használják:

A Kanári-szigeteken őshonos juh tejének aránya legalább 60 %.

A Kanári-szigeteken őshonos szarvasmarhától és keresztezéseiből származó állatoktól nyert tej maximális felhasználási aránya 40 %.

A Kanári-szigeteken őshonos kecskefajták bármelyikétől nyert tej maximális felhasználási aránya 10 %.

A tej alvasztásához olyan növényi oltót használnak, amelyet a kárdi (*Cynara cardunculus* var. *Ferocísima*) és a kerti articsóka (*Cynara scolymus*) szárított virágából nyernek, a fenti bekezdésekben meghatározott minimális mennyiségekben.

A tej összetevőire vonatkozó minimumkövetelmények az alábbiak:

Juh:

Fehérjetartalom: min. 3,90 % (tömegszázalék).

Zsírtartalom: min. 6,50 % (tömegszázalék).

Teljes szárazanyag-tartalom: legalább 15,15 %.

Szarvasmarha:

Fehérjertartalom: min. 3,20 % (tömegszázalék).

Zsírtartalom: min. 3,20 % (tömegszázalék).

Teljes szárazanyag-tartalom: legalább 13,00 %.

Kecske:

Fehérjertartalom: min. 3,40 % (tömegszázalék).

Zsírtartalom: min. 4,20 % (tömegszázalék).

Teljes szárazanyag-tartalom: legalább 14,00 %.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

A juhállomány esetében a takarmányozás alapja a legeltetés; a terület változatos növényvilága, a csak itt élő számos növényfaj igen különleges érzékszervi jellemzőket kölcsönöz a sajtaknak. Ez, valamint az ehhez kapcsolódó vándorlegeltetés ennek az OEM-nek az egyik fő jellemzője.

A juhállomány táplálékát biztosító takarmány rendkívül változatos, és őshonos növényekben gazdag. A legelők kapcsán a hagyományosan intenzív és termelési célzatú legeltetésre használt legelőket kell megemlíteni, amelyeken a *Poetea bulbosae* osztály növénytársulásai jellemzők: közülük a terület legnagyobb részét a gumós perjeként (*Poa bulbosa*) ismert pázsitfűfélé, a földbentermő here (*Trifolium subterraneum*) különböző változatai, valamint a *Poa pitardiana* egyedei borítják.

A juhállomány táplálékát alkotják még – igaz, kisebb mértékben – az összefüggő cserjések és a magas takarmányértékű hüvelyesek, közülük is elsősorban a következő fajok: a *Chamaecytisus proliferus meridionales* és az *Adenocarpus foliolosus*, amelyek a kanári-szigeteki növényvilág két őshonos fajtája.

Kedvezőtlen éghajlati körülmények esetén a legeltetés takarmánykoncentrátummal is kiegészíthető. Az állomány takarmányát csak a juhok laktációs időszakában, illetve a szárazon állás időszakának végén, azaz a juhok napi egyszeri fejése mellett kell kiegészíteni, és kizárólag koncentrátummal, mert a rosttartalmú takarmányt a legeltetés nyújtja. A kiegészítő takarmány általában kizárólag kukoricából áll, azonban olykor gabonakorpát, zabot és céklát is kevernek hozzá.

Ami a vándorlegeltetést illeti, amikor a juhok tejtermelése leáll (szárazra állás) – többnyire augusztustól decemberig –, az állományt egy nagyobb területre terelik legelni. A vándorlegeltetés az OEM által oltalom alá vett területen kívül zajlik, amikor nem készül oltalommal védett sajt. Következésképpen ahhoz, hogy a sajtok oltalom alá kerülhessenek, a sajtgyártásnak a január és július közötti időszakra kell esnie, amikor a juhok az oltalom alá vont területen legelnek.

A szarvasmarha-állomány esetében a takarmányozás intenzív, de kizárólag az állattartó által betakarított növényekkel történik. Így:

- a) Májustól októberig az állattartó által termelt takarmánnyal (kukorica, cirok, gabonafélék és takarmánynövények). A takarmányozás emellett történhet a legelőn ekkor termő, és az állattartó által kaszált (sás, seprűzanót [*Cytisus scoparius*] vagy nyesett (gesztenyefaágak, takarmányként hasznosítható cserjések stb.) növényekkel.
- b) Az októbertől ápriliséig tartó esős időszakban a szarvasmarhák takarmányozásában hasznosítható új növények (pézsragémorr [*Erodium moschatum*], kárdi [*Cynara cardunculus f. scolymus*], repcsényretek [*Raphanus raphanistrum*], seprűzanót [*Cytisus scoparius*] és az *Adenocarpus foliolosus*), valamint az ebben az időszakban a mezőt benépesítő fűfélék jelennek meg.

E takarmányt egész évben takarmánykoncentrátummal egészítik ki, a kiemelt termelési időszakban, illetve a takarmánynövényben szegényebb időszakban több és jobb minőségű koncentrátumot adva. Ez a takarmánykiegészítő alapvetően lenből, szójából, kukoricából, kukoricadarából és céklából áll.

A kecskeállomány takarmányozása intenzív vagy félintenzív.

A kecskék táplálékul szolgáló, rostokban gazdag növényeket az oltalom alá tartozó területen takarítják be, és azok az alábbiak:

- az állattartók által saját mezőgazdasági földterületükön termesztett, és az állatok beistállósáskor etetett takarmány. A termesztett fajok – csökkenő fontossági sorrendben – a következők: bükköny, zab, kukorica, takarmánykáposzta, lednek (*Lathyrus*), rozs, cirok, stb.,
- az állattartók által az év adott szakától függően kaszált legelők vagy nyesett cserjések, amelyek megegyeznek a juhállomány vonatkozásában korábban ismertetett növényekkel,
- azon elkerített területek vadon növekvő takarmánynövényei, ahol az állomány időszakosan legel; e növények megegyeznek a juhállomány vonatkozásában korábban ismertetett növényekkel.

Csak a laktációs és fejési időszakban adnak koncentrátumot kiegészítő jelleggel. A tápanyag-koncentrárum alapvetően kukoricát, gabonakorpát, zabot és céklát tartalmaz. Adagolása az említett időszakban naponta egyszer történik.

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:*

A „Queso de Flor de Guía/Queso de Media Flor de Guía/Queso de Guía” sajtok előállításának valamennyi fázisára az OEM-ben meghatározott földrajzi területen kerül sor, a területen honos hagyományoknak megfelelően.

3.6. *A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:*

—

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:*

Amennyiben a gazdaság saját állatállományától lefejt nyers tejet helyben dolgozzák fel oltalom alatt álló sajtá, ez a körülmény az „artesano” (kézműves) szó címkén való feltüntetésével jelezhető.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása:**

Az ezen eredetmegjelölés oltalma alá tartozó termékek előállítására alkalmas tej előállítási területe megegyezik a sajt előállítási és érlelési területével, és Gran Canaria északnyugati kerületének alábbi három településére korlátozódik:

Gáldar: Területe 67,6 km². Szabálytalan háromszöghöz hasonlít, melynek leghegyesebb csúcsán a sziget belsejében fekvő, 1 500 méteres tengerszint feletti magasságú területek találhatók.

Moya: Gran Canaria északi részének közepén található, alapterülete 36,3 km².

Santa María de Guía: Alapterülete 37,72 km², tengerszint feletti magassága 1 500 métertől csökken, lejtése a part felé több mint 11,5 %-os.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel:**

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai:*

A „Queso de Flor de Guía/Queso de Media Flor de Guía/Queso de Guía” sajtok előállítása kizárólag az oltalom alá tartozó terület három településén történik. A Kanári-szigeteken őshonos fajokból álló nyájak és gulyák már az 1526 előtti időkben is jelen voltak e három településen. A történészek arról számoltak be, hogy a lakosság és a jószágok hagyományos egymás mellett élésének megélhetési és kereskedelmi okai voltak.

A három településen jelenleg is közel 100 gazdaság viszi tovább az állattartás és sajt készítés hagyományait. A tanyákon hagyományos módszerekkel zajlik a kézműves sajt előállítása.

A „queso de flor” (virágsajt) hagyománya a ma Guía-fennsíkként ismert területen letelepedett spanyol őslakosságtól származik, ugyanis a *medianiáson* (a Kanári-szigetek domborzatának 600–1500 méteres tengerszint feletti magasságú területein) található a Gáldar -környéki falvak. Az állattartási és a sajt-készítési hagyomány fennmaradásának titka, hogy a kezdetleges szállítóeszközök és az egészen a század elejéig használt lovasutak miatt a sziget lakói évszázadokon keresztül elszigeteltségben éltek, amelyet értelemszerűen a kommunikáció gyakorlatilag minden formáját nélkülöző elzártság is tetézt. Mindehhez hozzá kell venni a „queso de flor”, a „queso de media flor” és a „queso de cuajo” sajt-készítőinek titkát, amelyet féltve őrzött kincsként kizárólag apáról fiúra hagyományoznak.

A terület domborzatának meredeksége és a kézműves központok és a falvak közötti összeköttetés hiánya (ez alól kivétel Guía) folytán a 19. század végére Guában létrejött egy mezőgazdasági piac, amelyet alapvetően a környékbeli (Guía, Moya és a Gáldar) termelők és sajt-készítők látogattak.

5.2. A termék sajátosságai:

Az első jellemző, amely a terméknek egyedi karaktert ad, az a különböző őshonos fajokból álló állatállomány tejének aránya az alábbiak szerint:

- a Kanári-szigeteken őshonos juh fajta teje minimum 60 %-ban,
- a Kanári-szigeteken őshonos szarvasmarhafajta vagy ennek keresztezéseiből származó szarvasmarhák teje maximum 40 %-ban,
- őshonos kecske fajta teje maximum 10 %-ban.

A terméknek egyedi karaktert kölcsönző második jellemző a juhok legeltetési módjának köszönhető, tekintve, hogy a sajt előállításához a legnagyobb százalékban ennek az állatnak a tejét használják fel. A legeltetéssel szükségképpen együtt jár, hogy a juhok a kanári-szigeteki növényvilág őshonos növényfajtaival táplálkoznak, amelyek a sajtgyártás alapanyagául szolgáló tejnek utánozhatatlan és egyedülálló érzékszervi jellemzőket kölcsönöznek.

Bár a kecskéket és a szarvasmarhákat nem szokás legeltetni, ezek alapvető táplálékául is az állattartó által a termőterületen betakarított takarmánynövények szolgálnak. Tejük érzékszervi jellemzői e takarmányozásnak köszönhetőek.

A terméknek egyedi karaktert kölcsönző harmadik jellemző a „queso de flor” és a „queso de media flor” előállításához használt növényi oltóanyag, amelynek alapja a termőterületen vadon növény *Cynara cardunculus var. Ferocissima* és a *Cynara scolymus*.

E paramétereknek köszönhetően a szóban forgó sajtok olyan különleges és utánozhatatlan érzékszervi jellemzőkkel rendelkeznek, mint a termék textúrája, illata és aromája.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A kárdivirág és az oltó sajátos jelleget kölcsönöz az e területen előállított sajtoknak, ami kizárólag a sziget e részén honos növény okán kapta a „Queso de Flor de Guía” elnevezést. Ezt az oltót a köznyelven kárdivirágnak (*Cynara cardunculus f. scolymus*) nevezett növényből állítják elő: az említett járásban növény egyik kárdivirág szárított virága, okozati összefüggések a földrajzi elhelyezkedés és a termék minősége vagy jellemzői között.

A termelés földrajzi területének mikroklímája a viszonylag kis alapterület ellenére a terület hegyrajza miatt rendkívül változatos. E körzet területe szabálytalan háromszöghöz hasonlít, melynek leghegyesebb csúcsa a sziget belsejében, 1 500 méteres tengerszint feletti magasságban található: ez egy másik fontos éghajlati tényező.

Santa María de Guía éghajlati viszonyait a település északi fekvése és a három magasság szint határozza meg, Moya éghajlatát a településnek a szél felőli hegyoldalban való elhelyezkedése, klímája a *medianias* térségében és a csúcson nedvesebb és csapadékosabb, míg Gáldarban 400 méteres magasság alatt a szárazság dominál: e tényezők olyan mikroklímát teremtenek, amely különleges jellemzőket kölcsönöz a sajtnak.

Az említett települések területén közel ezer vadon növő növényfaj honos, melyek közül a mikroklíma és a tengerszint feletti magasság miatt közel száz faj tekinthető endemikusnak. A vadon növő növényfajok között számos őshonos takarmánynövény található (az *Adenocarpus foliolosus*, a pézsmagémorr (*Erodium moschatum*), a kárdi (*Cynara cardunculus f. scolymus*), a kányaszászsa (*Diplotaxis siettiana*) és a seprűzanót (*Cytisus scoparius*) stb.) Januártól júliusig, azaz amikor az állomány a földrajzi területen legel, ezek jelentik a takarmányozás alapját; augusztustól decemberig az állatokat a vándorlegeltetés során áttelepítik: mindez az oltalom alá tartozó sajtnak olyan érzékszervi jellemzőket kölcsönöz, amelyek mellett, hogy egyediek, minden más sajttól megkülönböztethetővé teszik, és az előállítás területnek köszönhetőek.

Összegzésképpen elmondható, hogy az oltalom alá tartozó sajtokat megkülönböztető jellemzők szorosan összefüggnek a termelés földrajzi területével, amit az alábbi egyedülálló tényezők határoznak meg:

- a) az őshonos fajták: a Kanári-szigeteken őshonos szarvasmarha-, juh-, illetve kecskefajták (a *Majorera*, a *Palmera* vagy a *Tinerfeña*), amelyek jogszabályok által elismert, tiszta vérvonalú, őshonos kanári-szigeteki fajták; a sajtok előállításához felhasznált tejet ezek adják;
- b) a gazdag és változatos növényvilág, kiváló minőségű endemikus növényfajokkal és takarmánynövényekkel;
- c) a legeltetési állattartás XV. századig visszavezethető hagyománya, amelyet a későbbi generációk kenyérkereső foglalkozásként vittek tovább, és a sajtkészítés hagyományát a napjainkban is őrzik;
- d) a pontos földrajzi elhelyezkedés: a már említett terület topográfiája, amelynek köszönhetően változatos mikroklímák alakultak ki, és így az állatállomány egész évben legeltethető;
- e) a jellegzetes táj, amelyet nagy kiterjedésű legelők és e gazdasági tevékenységhez kapcsolódó vidéki települések jellemeznek;
- f) olyan gazdálkodási rendszer, amely bizonyítja, hogy e termék előállítása szorosan összefügg a területtel, az éghajlattal és a sajtermelők környezethez való alkalmazkodásával. Az istállózásos tartás ellenére az állatok takarmányozásának alapját az állattartó által termesztett és betakarított takarmánynövények adják.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

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