



Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2024/674)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Gamoneu/Gamonedo”

Nr UE: PDO-ES-0308-AM01 – 17.9.2021

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Gamoneu [rada regulacyjna ChNP „Gamoneu”]

Adres: Plaza de Camila Beceña, Bajo, 33550, Cangas de Onís, Asturias

Tel. +34 985947554

E-mail: info@dopgamoneu.com

Strona internetowa: www.dopgamoneu.com

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić]
 - mające zastosowanie ustawodawstwo
 - jednostka certyfikująca
 - kontrola zgodności ze specyfikacją produktu

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Niniejsze zmiany zaproponowano w celu zapewnienia, aby specyfikacja produktu zawierała rzeczywistą nazwę produktu, a także w celu wprowadzenia zmian dotyczących zasięgu obszaru geograficznego, wykazu ras, których mleko jest wykorzystywane, żywienia zwierząt gospodarskich w celu zapewnienia przetrwania tych ras, właściwości fizycznych serów objętych ChNP, procesów faktycznie związanych z produkcją oraz harmonogramu przeprowadzania poszczególnych etapów, jednostki certyfikującej, określeń tradycyjnych stosowanych w odniesieniu do tego produktu, zasad etykietowania i mających zastosowanie przepisów. Celem tych zmian jest wzmocnienie związku między produktem a lokalnym obszarem bez utraty autentyczności, jakości i właściwości produktu końcowego.

5.1. Pkt A Nazwa produktu

Nazwę, zapisywaną obecnie „Gamoneu” w wersji asturyjskiej, zmieniono na „Gamonéu”, a hiszpańskojęzyczną wersję „Gamedo” usunięto z tekstu. Zmianę tę wprowadzono w całej specyfikacji produktu, wszędzie, tam, gdzie znajduje się nazwa produktu.

Wyjaśnienie: Nazwę produktu zmieniono z „Gamoneu” na „Gamonéu” (z akcentem nad „e”) wszędzie tam, gdzie jest ona wymieniona w specyfikacji produktu, ponieważ jest to pisownia ustanowiona w dekreście 8/2009 z dnia 4 lutego 2009 r. zawierającym wykaz urzędowych nazw miejscowości gminy Cangas de Onís (kod nazwy miejsca 12/03/01). Z uwagi na fakt, że „Gamonéu” jest uznaną nazwą, hiszpańskojęzyczna wersja „Gamedo” została usunięta, ponieważ uznano ją za przestarzałą i nie jest ona nazwą używaną w odniesieniu do miasta, od którego nazwy pochodzi nazwa chroniona.

Przepisy mające zastosowanie w tej dziedzinie:

- Dekret 8/2009 z dnia 4 lutego 2009 r. zawierający wykaz urzędowych nazw miejscowości gminy Cangas de Onís.

5.2. Pkt B Opis produktu

5.2.1. Definicja

Tekst:

Jest to tusty, posiadający naturalną skórę, dojrzewający i lekko wędzony ser z delikatnym niebieskawozielonym nalotem penicillium przy brzegach, wytwarzany z surowego mleka krowiego, owczego i koziego lub z mieszanek dwóch lub wszystkich trzech wymienionych rodzajów mleka.

otrzymuje brzmienie:

*Jest to tusty, posiadający naturalną skórę, dojrzewający ser wytwarzany z surowego mleka krowiego, owczego **lub** koziego lub z mieszanki dwóch lub wszystkich trzech wymienionych rodzajów mleka.*

Wyjaśnienie: Są to zmiany o charakterze redakcyjnym.

Użycie spójnika łącznego „i” w wyliczeniu rodzajów mleka w obecnym tekście sugeruje, że sery wytwarza się ze wszystkich trzech rodzajów, podczas gdy zgodnie z definicją sery te można produkować z wykorzystaniem mleka od jednego gatunku zwierząt lub z mieszanki dwóch lub trzech rodzajów mleka. Zastąpienie spójnika łącznego „i” spójnikiem rozłącznym „lub” pozwala wyjaśnić tę kwestię i jest zgodne ze wspomnianą definicją. Aby odzwierciedlić właściwą nomenklaturę taksonomiczną i zapewnić spójność w całej specyfikacji produktu, rodzaj grzybów *Penicillium* zapisuje się od teraz wielką literą.

Ponieważ właściwości sensoryczne określono w dalszej części tekstu, z definicji produktu usunięto sformułowania „lekko wędzony” i „z delikatnym niebieskawozielonym nalotem *penicillium* przy brzegach”, aby uniknąć powtórzeń i aby nie wprowadzać czytelnika w błąd.

5.2.2. Rasy

Tekst:

Ser „Gamoneu”/„Gamonedo” musi być wytwarzany z mleka pochodzącego od następujących gatunków i ras:

- Krowy: rasy *Frisona* (fryzyjska), *Asturiana de los Valles* (z Doliny Asturii), *Pardo Alpina* (rasa hiszpańska o brunatnym umaszczeniu) i pochodzące z krzyżówek tych ras.
- Owce: rasy *Lacha* (*Lacho*), *Carranzana* (*Vasca Carranzana*), *Milschalfe* (wschodniofryzyjska) i pochodzące z krzyżówek tych ras.
- Kozy: rasy *Alpino-Pirenaica* (alpejsko-pirenejska), *Picos de Europa*, *Murciano-Granadina* (*Murcia-Granada*), *Saanen* i pochodzące z krzyżówek tych ras.

otrzymuje brzmienie:

Ser „Gamonéu” musi być wytwarzany z mleka pochodzącego od następujących gatunków i ras:

- Krowy: rasy *Frisona* (fryzyjska), *Asturiana de los Valles* (z Doliny Asturii), ***Asturiana de la Montaña* (z gór Asturii)**, ***Parda* (o brunatnym umaszczeniu)**, ***Parda de Montaña* (rasa góraska o brunatnym umaszczeniu)**, ***Fleckvieh***, ***Jersey*** i pochodzące z krzyżówek tych ras.
- Owce: rasy *Lacha* (*Lacho*), *Carranzana* (*Vasca Carranzana*), ***Milchscharf*** (wschodniofryzyjska), ***Assaf*** i pochodzące z krzyżówek tych ras.
- Kozy: rasy ***Cabra Alpina* (alpejska)**, ***Cabra Pirenaica* (pirenejska)**, *Murciano-Granadina* (*Murcia-Granada*), *Saanen*, ***Malagueña* (Málaga)**, ***Florida* (Florida Sevillana)**, ***Cabra del Guadarrama* (Guadarrama)**, ***Bermeya*** i pochodzące z krzyżówek tych ras.

Wyjaśnienie: Wnioskuje się o włączenie ras kóz Málaga, Florida Sevillana, Guadarrama i Bermeya, ponieważ wszystkie one posiadają korzenie genealogiczne wspólne z rasami alpejskimi i pirenejskimi (wymienionymi w oficjalnym katalogu ras prowadzonym przez Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności), przy czym za wspólnego przodka tych ras uważa się *Capra aegagrus*. Odniesienie do „Picos de Europa” zostało skreślone, aby uniknąć powtórzeń, ponieważ rasa ta nie widnieje w oficjalnym katalogu ras i nie jest już uznawana za rasę odrębną od kóz pirenejskich.

Z uwagi na fakt, że te rasy kóz mają wspólne pochodzenie genealogiczne i wytwarzają mleko o podobnych właściwościach, dodatek ten nie ma znaczącego wpływu na właściwości organoleptyczne ani jakościowe sera (białka, witaminy, tłuszcze, enzymy, laktoza itp.). Cechy genetyczne nowych ras mają niewielki wpływ na właściwości produktu końcowego.

Jeżeli chodzi o owce, uwzględniono rasę Assaf, ponieważ wyhodowano ją z wykorzystaniem samców rasy *Milchscharf* (wschodniofryzyjskiej), która była już wymieniona w specyfikacji produktu. Po sprawdzeniu w odpowiednich źródłach nazwę „Milschalfe” poprawiono na „Milchscharf”.

Wnioskuje się o zmianę dotyczącą ras bydła, ponieważ rasa „Pardo Alpina” (hiszpańska o brunatnym umaszczeniu) nie jest już uznawana, w związku z czym zmieniono wykaz w celu uwzględnienia dwóch ras pochodzących od tej rasy: „Parda” (brunatna) i „Parda de Montaña” (górska o brunatnym umaszczeniu). Obie z nich uwzględniono w oficjalnym katalogu ras prowadzonym przez Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności.

O włączenie rasy *Asturiana de la Montaña* (z gór Asturii) wniesiono, ponieważ jest to rodzima rasa zagrożona wyginięciem, która dzieli pochodzenie i rozwój z bydlęciem rasy *Asturiana de los Valles*, w tym sensie że jest jedną z grup ras znanych jako *tronco castaño* [bydło o kasztanowym umaszczeniu], pochodzi z Europy i mogła zostać wprowadzona w wyniku najazdów celtyckich. Zawsze występowała w Asturii i León aż do połowy XX wieku, kiedy to liczba jej osobników spadła praktycznie do zera ze względu na masowy przywóz obcych ras. Na początku lat 80. XX wieku zaczęto podejmować działania w celu odtworzenia i poprawy rasy oraz utworzono stowarzyszenie hodowców. Włączenie jej do wykazu ras pomogłoby zachować tę rodzimą rasę jako zasób do produkcji sera na obszarze produkcji.

Wniesiono o włączenie ras bydła *Fleckvieh* i *Jersey* ze względu na fakt, że mają one wspólne korzenie genealogiczne z rasą „Parda” i wszystkie te rasy pochodzą od *Bos taurus*.

Ponieważ krowy te mają wspólne pochodzenie genealogiczne, ich mleko ma podobne właściwości, a zatem dodanie ich nie ma znaczącego wpływu na właściwości organoleptyczne, fizyczne i chemiczne sera.

Aby ocenić wpływ włączenia tych ras na właściwości produktu końcowego określone w specyfikacji produktu, przeprowadzono badanie (którego wynik załączono do niniejszego wniosku, pod numerem referencyjnym 20190201) w celu ustalenia, czy stosowanie mleka krów rasy Fleckvieh, owiec rasy Assaf lub kóz rasy Málaga lub Florida Sevillana miało wpływ na właściwości chemiczne i organoleptyczne powstałego sera objętego ChNP „Gamonéu”. Badanie to obejmowało analizę próbek serów wyprodukowanych przez zarejestrowane serownie z mleka pochodzącego od tych ras, przy czym zapewniono, aby sery zostały wyprodukowane, przetworzone i poddane procesowi dojrzewania w warunkach określonych w specyfikacji produktu. Próbkę tę zbadano w Międzybranżowym Laboratorium ds. Badań Mleka i Produktów Rolnych w Asturii (w celu przeprowadzenia badań sensorycznych), organizacji posiadającej doświadczenie w badaniu produktów objętych ChNP „Gamonéu”, oraz w laboratorium ALCE Calidad (w celu przeprowadzenia badań fizycznych i chemicznych), akredytowanej instytucji analizującej parametry wymagane na potrzeby tego badania. Wyniki badań wskazują na to, że wykorzystanie mleka pochodzącego od ras wymienionych w ramach niniejszej zmiany w tych samych proporcjach, które zwykle stosuje się w procesie produkcji sera, nie ma wpływu na właściwości fizyczne, chemiczne ani organoleptyczne sera, ponieważ rasy o podobnym pochodzeniu genealogicznym wytwarzają mleko o podobnych właściwościach i ponieważ właściwości produktu są powiązane z lokalnym środowiskiem i metodą produkcji.

Bibliografia

- Gabriel E. Fernández de Sierra, Silvia Adán Belmonte, María E Camacho Vallejo, Águeda L. Pons Barro, Cecilio J. Barba-Capote, Jordi Jordana Vidal, Pilar Zaragoza, Inmaculada Martín Burriel, José M. León-Jurado, Sergio Nogales-Baena, Ana Cabello-Salinas, Pablo Gámiz-Ramírez, Juan M. Micheo Puig, Javier Pleguezuelos, Montserrat Vidilla Gil, Pere M. Parés Casanova, Irina Kucherova i Juan V. Delgado Bermejo (2016). *Biodiversidad caprina en España* [Różnorodność biologiczna wśród hiszpańskich kóz]
- Herrera García, M., Peña Blanco, F., Pezzi Ceretto, M. Á., i Rodero Serrano, E. (1998). *La cabra Malagueña en la Bibliografía* [Kozy rasy Málaga w literaturze]
- Mendizábal Aizpuru, J. A., Ibarbia Barreras, J. R. i Etxaniz Makazaga, J. M. (2005). *Aportaciones a la historia de la raza vacuna pirenaica. Paradigma de la Zootecnia española*. [Wkład w historię bydła rasy Pirenaica. Paradygmat produkcji zwierzęcej w Hiszpanii]. *Archivos de zootecnia* [Archiwa hodowli zwierząt], 54 (2005)
- Wydział Produkcji Zwierzęcej, Uniwersytet w León, 24071-León (2012). *Programa de mejora de la raza bovina parda* [Program na rzecz poprawy rasy brunatnej bydła]
- Oficjalny katalog ras prowadzony przez Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności: <https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/zootecnia/razas-ganaderas/razas/>

5.2.3. Odniesienia do kontroli produktów

W pkt B „Opis produktu” skreślono i przeniesiono do pkt D „Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru” następujące zdanie:

Gospodarstwa hodowlane wytwarzające mleko wykorzystywane do produkcji sera „Gamoneu”/„Gamonedo” muszą być nadzorowane przez radę regulacyjną w celu wpisu do odpowiednich rejestrów.

Wyjaśnienie: Zmiana ta wynika z przeformułowania specyfikacji produktu zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

5.2.4. Odniesienia do sposobu wytwarzania produktu

W pkt B „Opis produktu” skreślono i przeniesiono do pkt E „Metoda produkcji” następujące akapity:

Rada regulacyjna musi zachęcać do przyjmowania technik mających na celu zwiększenie ilości i jakości mleka pozyskanego od stad. [...]

Dojenie należy przeprowadzać z zastosowaniem najlepszej możliwej techniki uzyskiwania czystego, higienicznego mleka o niskim obciążeniu mikrobiologicznym z uwzględnieniem obowiązujących przepisów. [...]

Jeżeli mleko ma zostać odebrane i przetransportowane do innego miejsca, w procesie tym należy przestrzegać odpowiednich norm w zakresie higieny, w tym stosowania chłodzonych pojemników lub innych systemów zapobiegających pogorszeniu jakości mleka. [...]

Rada regulacyjna musi propagować wprowadzanie zachęt dla gospodarstw, które instalują wyposażenie do dojenia, schładzania mleka, jego konserwacji i transportu lub które modernizują istniejące urządzenia.

Wyjaśnienie: Zmiana ta wynika z przeformułowania specyfikacji produktu zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

Skreśla się następujące zdanie:

Mleko przeznaczone do produkcji serów objętych ChNP musi zostać schłodzone po udoju i należy je przechowywać w takim stanie do momentu rozpoczęcia produkcji sera.

Wyjaśnienie: Przepisy dotyczące przechowywania mleka surowego znajdują się w sekcji IX rozdział I pkt II część B ppkt 2 i pkt II część B ppkt 4 rozporządzenia (WE) nr 853/2004. Opis zawarty w obowiązującej specyfikacji produktu jest nieprecyzyjny, ponieważ nie określono w nim wymogów dotyczących temperatury. Zasada ta nie jest szczególnym wymogiem w odniesieniu do metody produkcji, która nadaje produktowi pewne właściwości. Jej skreślenie sprawia, że opis metody produkcji jest bardziej zwięzły, ponieważ nie zawiera wymogów, które zostały już ustanowione w obowiązującym prawodawstwie.

Bibliografia

— Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególnie przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego

5.2.5. Właściwości fizyczne

Tekst:

Aby sery kwalifikowały się do objęcia ChNP, muszą posiadać następujące właściwości fizyczne:

- kształt koła z wyraźnie płaskimi powierzchniami;
- wysokość 6–15 cm;
- średnicę 10–30 cm;
- wagę 0,5–7 kg;
- cienką skórę powstałą w procesie wędzenia w kolorze sieni palonej z czerwonymi, zielonymi i niebieskawymi refleksami oraz wykwitem penicillium na masie serowej w pobliżu skórki.

otrzymuje brzmienie:

Sery objęte ChNP muszą posiadać następujące właściwości fizyczne:

- kształt koła z wyraźnie płaskimi powierzchniami;
- wysokość 6–**18** cm;
- średnicę 10–**35** cm;
- wagę 0,5–**10** kg;
- cienką skórę powstałą w procesie wędzenia w kolorze sieni palonej z czerwonymi, zielonymi i niebieskawymi refleksami oraz ewentualnie wykwitem Penicillium na masie serowej w pobliżu skórki.

Wyjaśnienie: Zmianę tę zaproponowano, ponieważ branża restauracyjna domaga się większych serów, które można by porcjować, tj. czegoś, czego spełnienie nie było do tej pory możliwe na podstawie przepisów dotyczących ChNP „Gamonéu”. Do niniejszego wniosku o zmianę specyfikacji produktu załączono wyniki badania (numer referencyjny 20190201) przeprowadzonego w celu oceny wpływu produkcji większych serów (8–10 kg) na właściwości chemiczne i organoleptyczne ChNP „Gamonéu”. Badanie to obejmowało analizę próbek serów o wadze 8–10 kg wyprodukowanych przez zarejestrowane serownie, przy czym zapewniono, aby sery zostały wyprodukowane, przetworzone i poddane procesowi dojrzewania zgodnie z warunkami określonymi w specyfikacji produktu. Próbkę tę zbadano w Międzybranżowym Laboratorium ds. Badań Mleka i Produktów Rolnych w Asturii (w celu przeprowadzenia badań sensorycznych), organizacji posiadającej doświadczenie w badaniu produktów objętych ChNP „Gamonéu”, oraz w laboratorium ALCE Calidad (w celu przeprowadzenia badań chemicznych), akredytowanej instytucji analizującej parametry wymagane na potrzeby tego badania. Wyniki badania wskazują, że produkt końcowy może ważyć ponad siedem kg i do 10 kg bez zmiany właściwości chemicznych i organoleptycznych. Zmiana ta nie ma żadnego wpływu na podstawowe właściwości i autentyczność produktu objętego ChNP.

Inna zmiana, o którą wniesiono, polega na tym, aby obecność wykwitu *Penicillium* była raczej możliwością, a nie ustalonym wymogiem, ponieważ nalot ten jest często niewidoczny gołym okiem. Celem tej zmiany jest zapewnienie dalszego naturalnego i spontanicznego rozwoju grzybów w jaskiniach zamiast sztucznego dodawania *Penicillium*, co powoduje zmianę barwy.

Zmiana ta nie jest sprzeczna z punktem Związek: można zaobserwować wzrost grzybów *Penicillium* wraz z innymi grzybami i drożdżami, które nadają całemu produktowi charakterystyczną barwę i smak. Niebieskawo-zielony wykwit przy brzegach nie zawsze jest jednak widoczny, mimo że grzyby nadal odgrywają rolę w procesie dojrzewania oraz nadają serowi charakterystyczny smak i szczególną barwę. Niebieskawo-zielona barwa wykwitu może różnić się w zależności od tempa wzrostu i współistnienia innych grzybów i drożdży.

5.2.6. Charakterystyka sensoryczna

Tekst:

Ser ten posiada następujące właściwości sensoryczne:

- Masa jest twarda lub półtwarda, zbita i krucha oraz ma nieregularnie rozmieszczone niewielkie oczka.
- Wnętrze sera ma barwę białą lub żółtawo-białą z delikatnym niebieskawo-zielonym wykwitem przy brzegach. Charakterystyczną cechą jest barwa skórki: proces wędzenia nadaje jej odcień sieni palonej, a następnie przechowywanie sera w jaskini lub piwnicy powoduje powstanie grzybów, które dodają jej czerwonawe, zielonkawe i niebieskawe refleksy.
- Przeważają łagodny zapach dymu i lekka cierpkość, przechodzące w ustach w maślaną nutę i pozostawiające wyraźny posmak orzechów laskowych.
- Zapach jest czysty, intensywny, z łagodnymi nutami dymu i nasila się wraz z dojrzewaniem sera.

otrzymuje brzmienie:

Ser ten **musi posiadać** następujące właściwości sensoryczne:

- Masa jest twarda lub półtwarda, zbita i krucha oraz ma nieregularnie rozmieszczone niewielkie oczka.
- Wnętrze sera ma barwę białą lub żółtawo-białą, ewentualnie z delikatnym niebieskawo-zielonym wykwitem przy brzegach. Charakterystyczną cechą jest barwa skórki: proces wędzenia nadaje jej odcień sieni palonej, a następnie przechowywanie sera w jaskini ~~lub piwnicy~~ **powoduje** powstanie grzybów, które **mogą dodawać jej** czerwonawe, zielonkawe i niebieskawe refleksy.
- Przeważają łagodny zapach dymu i lekka cierpkość, przechodzące w ustach w maślaną nutę i pozostawiające wyraźny **posmak orzechów, być może orzechów laskowych**.
- Zapach jest czysty, intensywny, z łagodnymi nutami dymu i nasila się wraz z dojrzewaniem sera.

Wyjaśnienie: Zmiana ta polega na tym, że obecność wykwitu *Penicillium* i zabarwienia skórki spowodowanego wzrostem grzybów jest raczej możliwością, a nie ustalonym wymogiem, ponieważ naloty takie są często niewidoczne gołym okiem. Celem tej zmiany jest zapewnienie dalszego naturalnego i spontanicznego rozwoju grzybów w jaskiniach zamiast sztucznego dodawania *Penicillium*, co powoduje zmianę barwy.

Zmiana ta nie jest sprzeczna ze stwierdzeniami zawartymi w oryginalnym punkcie Związek (procesy wędzenia i dojrzewania, przy czym ten drugi obejmuje wyłącznie grzyby i drożdże, które naturalnie występują w środowisku dojrzewania, przede wszystkim *Penicillium*: w obecności tych grzybów na serze powstaje wykwit, który odpowiada za jego charakterystyczną barwę i smak), ponieważ – chociaż można obserwować wzrost grzybów *Penicillium*, które nadają całemu produktowi charakterystyczną barwę i smak – niebieskawo-zielony nalot przy brzegach nie zawsze jest widoczny. Charakterystyczną barwę i smak określono w pkt B specyfikacji produktu.

Zmiana ta jest spójna ze związkiem, na którym opierała się pierwotna rejestracja.

Skorygowano również odniesienie do piwnicy, aby zapewnić zachowanie metody produkcji. Chociaż termin „piwnica” (*bodega*) jest obecnie używany w odniesieniu do każdego zakładu zajmującego się procesem dojrzewania, ser objęty ChNP „Gamonéu” nabiera swoich właściwości organoleptycznych jedynie w wyniku dojrzewania w jaskiniach, które charakteryzują się innymi warunkami środowiskowymi pod względem wilgotności, temperatury i mikrobiologii niż przemysłowe piwnice, w których umieszcza się sery. W związku z tym, w celu zachowania właściwości produktu usunięto termin „piwnica” i pozostawiono wyłącznie „jaskinię”, aby uniknąć ewentualnej błędnej interpretacji.

Kolejna zmiana dotyczy opisu właściwości sensorycznych odczuwalnych w ustach (smak). W celu określenia bardziej obiektywnego wymogu, który może być oceniany z różną intensywnością przez przeszkolony zespół degustatorów, zaproponowano bardziej szczegółowy opis: „wyraźny posmak orzechów, być może orzechów laskowych”. Umożliwia to zachowanie odniesienia do orzechów laskowych – jako przykładu orzechowego smaku – w charakterystyce sensorycznej.

5.3. **Pkt C Obszar geograficzny**

Tekst:

Obszar geograficzny obejmuje gminy Cangas de Onís i Onís we wspólnocie autonomicznej Asturii. Obszar ten jest położony w dużej mierze w północno-zachodniej części Parku Narodowego Picos de Europa.

Wszystkie procesy związane z wytwarzaniem sera „Gamoneu”/„Gamonedo” – produkcja mleka oraz produkcja i dojrzewanie sera – odbywają się na określonym obszarze geograficznym, na który składają się gminy Cangas de Onís i Onís.

Gminy te znajdują się we wschodniej części Asturii. Ich powierzchnia wynosi 28 817 ha, z czego 10 365 ha wykorzystuje się jako pastwiska.

Na obszarze geograficznym znajduje się 4 220 krów hodowlanych, 7 206 hodowlanych owiec maciorek i 3 224 maciorki ras bydła, owiec i kóz, których mleko nadaje się do produkcji tego sera.

Te dwie gminy należą do Księstwa Asturii, regionu geograficznego i historycznego w północnej Hiszpanii, który w 1982 r. stał się wspólnotą autonomiczną stanowiącą jedną prowincję ze stolicą w Oviedo.

otrzymuje brzmienie:

Obszar geograficzny obejmuje gminy Cangas de Onís i Onís we wspólnocie autonomicznej Asturii. Obszar ten jest położony w dużej mierze w północno-zachodniej części Parku Narodowego Picos de Europa.

Wszystkie procesy związane z wytwarzaniem sera „**Gamonéu**” – produkcja mleka oraz produkcja i dojrzewanie sera – odbywają się na określonym obszarze geograficznym, na który składają się gminy Cangas de Onís i Onís.

Gminy te znajdują się we wschodniej części terytorium.

Wyjaśnienie: Skreślono następujące informacje dotyczące wielkości obszaru geograficznego i liczby samic hodowlanych, ponieważ są one nieprecyzyjne i nieaktualne i nie odzwierciedlają obecnych realiów produkcji sera objętego ChNP „Gamonéu”:

Ich powierzchnia wynosi 28 817 ha, z czego 10 365 ha wykorzystuje się jako pastwiska.

Na obszarze geograficznym znajduje się 4 220 krów hodowlanych, 7 206 hodowlanych owiec maciorek i 3 224 maciorki ras bydła, owiec i kóz, których mleko nadaje się do produkcji tego sera.

Te dwie gminy należą do Księstwa Asturii, regionu geograficznego i historycznego w północnej Hiszpanii, który w 1982 r. stał się wspólnotą autonomiczną stanowiącą jedną prowincję ze stolicą w Oviedo.

Skreślenie to nie zmienia w żaden sposób obszaru geograficznego określonego w specyfikacji produktu.

Bibliografia

— <https://www.cangasdeonis.com/geografia>

— Zintegrowany system identyfikowalności zwierząt gospodarskich (SITRAN): <https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/trazabilidad-animal/registro/>

5.4.- **Pkt d dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru**

5.4.1. Odniesienia do konkretnych dokumentów rady regulacyjnej i do przekazanych zadań

5.4.1.1. Skreśla się pkt D akapit pierwszy w brzmieniu:

W celu sprawdzenia, czy produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego i spełnia wymogi określone w rozporządzeniu w sprawie ChNP i w niniejszym dokumencie, rada regulacyjna musi regularnie przeprowadzać inspekcje gospodarstw hodowlanych i zakładów produkcji sera, zgodnie z procedurami ustanowionymi w „Podręczniku kontroli jakości i procedur”.

Wyjaśnienie: Zmiana ta zapewnia zgodność tekstu z normą UNE-EN ISO/IEC 17065 i odzwierciedla przekazanie zadań jednostce certyfikującej. W rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych zawarto wymóg, aby właściwe organy lub jednostki certyfikujące działające jako jednostki certyfikujące produkty przeprowadzały kontrole zgodności produktu z jego specyfikacją. Od czasu publikacji regionalnej Ustawy o jakości żywności, systemach jakości i bezpośredniej sprzedaży produktów spożywczych (ustawa 2/2019 wspólnoty autonomicznej Asturii z dnia 1 marca 2019 r.) i zgodnie z jej art. 36 działania kontrolne należy przekazać jednostce certyfikującej, a rada regulacyjna nie jest taką jednostką.

5.4.1.2. Zmiany dotyczące obowiązków rady regulacyjnej w zakresie inspekcji

Tekst:

Poniżej przedstawiono zasadnicze wymogi służące potwierdzeniu pochodzenia produktu, które muszą zostać zweryfikowane przez radę regulacyjną:

- Jakość mleka wykorzystywanego do produkcji serów objętych ChNP, poprzez pobieranie próbek do analizy zawartości tłuszczu, zawartości białka, odtłuszczonej masy suchej, liczby komórek somatycznych, składu bakteriologicznego, braku inhibitorów oraz temperatury krzepnięcia (krioskopia).
- Mleko wykorzystywane do produkcji tego sera musi pochodzić z zatwierdzonych gospodarstw hodowlanych wpisanych do rejestru gospodarstw rady regulacyjnej oraz być pozyskiwane przy zastosowaniu odpowiednich praktyk rolniczych i praktyk dojenia, zgodnie z rozporządzeniem w sprawie ChNP i niniejszym dokumentem.
- Poprzez monitorowanie i certyfikację rada regulacyjna musi sprawdzać, czy zarówno mleko, jak i praktyki stosowane do jego uzyskania są zgodne z ustalonymi normami.
- Zakłady produkcji sera, w których mają być wytwarzane sery objęte ChNP, muszą posiadać zezwolenie rady regulacyjnej i być wpisane do odpowiedniego rejestru, po spełnieniu minimalnych wymogów i przejściu kontroli określonych w rozporządzeniu w sprawie ChNP, w „Podręczniku kontroli jakości i procedur” oraz w niniejszym dokumencie.
- W ramach swojego obszaru certyfikacji rada regulacyjna jest odpowiedzialna za ustalenie, czy sery spełniają normy wymagane do objęcia ChNP. — Jedynie sery, które spełniają kryteria jakościowe określone w regulaminie rady regulacyjnej i w niniejszym dokumencie, mogą zostać zaklasyfikowane jako spełniające wymagane normy.
- Rada regulacyjna musi nadzorować i zabezpieczać proces identyfikacji produktów i poświadczania ich pochodzenia w drodze identyfikacji, zabezpieczania i stosowania wydawanych przez siebie numerowanych etykiet zawierających własne logo produktu objętego ChNP.
- Rada regulacyjna musi również przeprowadzać regularne inspekcje gospodarstw hodowlanych i zakładów produkcji sera, aby upewnić się, że nadal spełniają one warunki, na których otrzymały certyfikację, oraz odnawiać ich zezwolenia na stosowanie chronionej nazwy pochodzenia „Gamoneu”/„Gamonedo”.

otrzymuje brzmienie:

Poniżej przedstawiono zasadnicze wymogi służące potwierdzeniu pochodzenia produktu, które muszą zostać zweryfikowane przez **jednostkę certyfikującą**:

- Jakość mleka wykorzystywanego do produkcji serów objętych ChNP.
- Mleko wykorzystywane do produkcji musi pochodzić z zatwierdzonych gospodarstw hodowlanych wpisanych do rejestru gospodarstw rady regulacyjnej oraz być pozyskiwane przy zastosowaniu odpowiednich praktyk gospodarskich i praktyk dojenia, zgodnie z niniejszym dokumentem.
- Poprzez monitorowanie i certyfikację **jednostka certyfikująca** musi sprawdzać, czy zarówno mleko, jak i praktyki stosowane do jego uzyskania są zgodne z ustalonymi normami.
- Zakłady produkcji sera, w których mają być wytwarzane sery objęte ChNP, muszą posiadać zezwolenie rady regulacyjnej i być wpisane do odpowiedniego rejestru, po spełnieniu minimalnych wymogów i przejściu kontroli określonych w niniejszym dokumencie.
- **Jednostka certyfikująca** jest odpowiedzialna za ustalenie, czy sery spełniają normy wymagane do objęcia ChNP. Jedynie sery, które spełniają kryteria jakościowe określone w niniejszym dokumencie, mogą zostać zaklasyfikowane jako spełniające wymagane normy.
- **Jednostka certyfikująca** musi nadzorować i zabezpieczać proces identyfikacji produktów i poświadczania ich pochodzenia. **Na wszystkich produktach należy umieścić etykietę certyfikacyjną i własne logo produktu objętego ChNP.**

- **Jednostka certyfikująca** musi również przeprowadzać regularne **kontrole** gospodarstw hodowlanych i zakładów produkcji sera, aby upewnić się, że nadal spełniają one warunki, na których otrzymały certyfikację, oraz odnawiać ich zezwolenia na stosowanie chronionej nazwy pochodzenia „Gamonéu”.

Wyjaśnienie: Zmiana ta zapewnia zgodność tekstu z normą UNE-EN ISO/IEC 17065 i odzwierciedla przekazanie zadań jednostce certyfikującej. W rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych zawarto wymóg, aby właściwe organy lub jednostki certyfikujące działające jako jednostki certyfikujące produkty przeprowadzały kontrole zgodności produktu z jego specyfikacją. Od czasu publikacji regionalnej Ustawy o jakości żywności, systemach jakości i bezpośredniej sprzedaży produktów spożywczych (ustawa 2/2019 wspólnoty autonomicznej Asturii z dnia 1 marca 2019 r.) i zgodnie z jej art. 36 działania kontrolne należy przekazać jednostce certyfikującej, a rada regulacyjna nie jest taką jednostką.

Wszystkie odniesienia do rozporządzenia w sprawie ChNP skreślono w oparciu o założenie, że w zastosowaniu jednego przepisu uchylającego zawartego w ustawie nr 2/2019 wspólnoty autonomicznej Asturii (*uchylenie ustawodawstwa*) wspomniane rozporządzenie – które w tym przypadku stanowi regulamin rady – przestanie obowiązywać z chwilą opublikowania nowego statutu rady.

Pobieranie próbek mleka do badań analitycznych nie będzie już obowiązkowe. Specyfikacja produktu nie zawiera żadnych wymogów dotyczących zawartości tłuszczu, zawartości białka, odtuszczonej masy suchej, liczby komórek somatycznych, składu bakteriologicznego, braku inhibitorów lub temperatury krzepnięcia, ponieważ kontrole na podstawie próbek przeprowadzane przez jednostkę certyfikującą nie są regulowane żadnymi parametrami. W tym przypadku jakość mleka podlega odpowiednim przepisom, a obowiązkiem podmiotu jest wykazanie zgodności z przepisami mającymi zastosowanie do każdego gatunku zwierząt gospodarskich. Od jednostki certyfikującej wymaga się zapewnienia mechanizmów weryfikacji systemu kontroli wewnętrznej podmiotu, niekoniecznie obejmujących pobieranie próbek.

Wprowadzono również poprawki o charakterze redakcyjnym, aby uniknąć błędnej interpretacji, jeżeli chodzi o odpowiedzialność w odniesieniu do kwalifikacji i identyfikacji produktów. *Jednostka certyfikująca musi nadzorować i zabezpieczać proces identyfikacji produktów i poświadczania ich pochodzenia. Na wszystkich produktach należy umieścić etykietę certyfikacyjną i własne logo produktu objętego ChNP.*

5.4.1.3. Skreśla się akapit dziesiąty. Brzmiał on:

W celu zapewnienia, aby sery posiadały szczególne cechy wymagane do objęcia ChNP i zostały wyprodukowane zgodnie z „Podręcznikiem kontroli jakości i procedur”, rozporządzeniem w sprawie ChNP i niniejszym dokumentem, rada regulacyjna musi pobierać próbki surowca z gospodarstw hodowlanych i próbki produktów z zakładów produkcji sera, zgodnie z ustaloną procedurą, częstotliwością i intensywnością.

Wyjaśnienie: Zmiana ta zapewnia zgodność tekstu z normą UNE-EN ISO/IEC 17065 i odzwierciedla przekazanie zadań jednostce certyfikującej. W rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych zawarto wymóg, aby właściwe organy lub jednostki certyfikujące działające jako jednostki certyfikujące produkty przeprowadzały kontrole zgodności produktu z jego specyfikacją. Od czasu publikacji regionalnej Ustawy o jakości żywności, systemach jakości i bezpośredniej sprzedaży produktów spożywczych (ustawa 2/2019 wspólnoty autonomicznej Asturii z dnia 1 marca 2019 r.) i zgodnie z jej art. 36 działania kontrolne należy przekazać jednostce certyfikującej, a rada regulacyjna nie jest taką jednostką.

5.4.1.4. Zmiany dotyczące obowiązków rady regulacyjnej w zakresie inspekcji

Tekst otrzymuje brzmienie:

Kontrole ustanowione przez **jednostkę certyfikującą** muszą mieć na celu zagwarantowanie jakości i pochodzenia serów objętych ChNP.

Serownie, których produkty spełniają ustalone warunki, muszą otrzymać od jednostki certyfikującej certyfikat akredytacji.

Rada regulacyjna musi zapewnić certyfikowanym serowniom taką liczbę numerowanych etykiet certyfikacyjnych, jaka jest im potrzebna na podstawie liczby **zakwalifikowanych** serów.

Wyjaśnienie: Zmiana ta zapewnia zgodność tekstu z normą UNE-EN ISO/IEC 17065 i odzwierciedla przekazanie zadań jednostce certyfikującej. W rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych zawarto wymóg, aby właściwe organy lub jednostki certyfikujące działające jako jednostki certyfikujące produkty przeprowadzały kontrole zgodności produktu z jego specyfikacją. Od czasu publikacji regionalnej Ustawy o jakości żywności, systemach jakości i bezpośredniej sprzedaży produktów spożywczych (ustawa 2/2019 wspólnoty autonomicznej Asturii z dnia 1 marca 2019 r.) i zgodnie z jej art. 36 działania kontrolne należy przekazać jednostce certyfikującej, a rada regulacyjna nie jest taką jednostką.

W ramach poprawek redakcyjnych termin „podmiot” zmieniono na „serowarnię”, natomiast termin „producenci” jest stosowany na określenie podmiotów produkujących mleko i odnosi się do podmiotów, które jako „serowarnie” wytwarzają i kwalifikują produkt.

5.1.4.5. Skreślono akapit czternasty i tabelę zawierającą zestawienie kontroli. Skreślony akapit ma następujące brzmienie:

W poniższej tabeli zestawiono kontrole, które rada regulacyjna musi przeprowadzić u podmiotów w celu upewnienia się, że sery przeznaczone do sprzedaży jako produkty objęte ChNP „Gamonéu”/„Gamonedo” rzeczywiście pochodzą z danego obszaru geograficznego. Kontrole te muszą być przeprowadzane osobiście i składać się z oceny wizualnej, analizy dokumentacji i pobrania próbek.

Wyjaśnienie: Zmiana ta zapewnia zgodność tekstu z normą UNE-EN ISO/IEC 17065 i odzwierciedla przekazanie zadań jednostce certyfikującej. W rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych zawarto wymóg, aby właściwe organy lub jednostki certyfikujące działające jako jednostki certyfikujące produkty przeprowadzały kontrole zgodności produktu z jego specyfikacją. Od czasu publikacji regionalnej Ustawy o jakości żywności, systemach jakości i bezpośredniej sprzedaży produktów spożywczych (ustawa 2/2019 wspólnoty autonomicznej Asturii z dnia 1 marca 2019 r.) i zgodnie z jej art. 36 działania kontrolne należy przekazać jednostce certyfikującej, a rada regulacyjna nie jest taką jednostką. Kontrole opisane w niniejszej sekcji są związane z obowiązkami, które w przeszłości spoczywały na radzie regulacyjnej jako organie odpowiedzialnym za sprawdzanie, czy sery spełniają wymagane normy. Kontrole te nie są jednak zgodne z wytycznymi w ramach normy UNE-EN ISO/IEC 17065. W tabeli nie uwzględniono żadnych szczegółowych wymogów, które powinien spełniać produkt, ale raczej zawiera ona zestawienie poszczególnych pozycji listy kontrolnej.

5.1.4.6. Zmiany dotyczące obowiązków rady regulacyjnej w zakresie inspekcji i skreślenie odniesień do konkretnych dokumentów rady

Tekst:

W celu umożliwienia monitorowania procesów produkcji sera i potwierdzenia w razie konieczności pochodzenia i jakości produktu objętego ChNP podmioty prowadzące gospodarstwa hodowlane oraz zakłady produkcji sera są zobowiązane do skompletowania niezbędnych dokumentów do celów weryfikacji spełnienia każdego z wymogów określonych w niniejszym dokumencie.

Te dokumenty i rejestry muszą podlegać kontroli przez radę regulacyjną.

Zgodnie z wszystkimi powyższymi wymogami chroniona nazwa pochodzenia „Gamonéu”/„Gamonedo” może być stosowana wyłącznie w odniesieniu do serów wyprodukowanych z mleka wytworzonego w zarejestrowanych gospodarstwach hodowlanych, w zakładach produkcji sera wpisanych do rejestru przez radę regulacyjną na podstawie zasad określonych w niniejszym dokumencie, w rozporządzeniu w sprawie ChNP i w „Podręczniku kontroli jakości i procedur”, poddanych kontroli i certyfikowanych przez radę regulacyjną w ramach ustalonych kontroli.

Rada regulacyjna może na każdym etapie uznać produkt lub techniki jego wytworzenia za niespełniające odpowiednich wymogów, zgodnie z ustanowionymi procedurami.

otrzymuje brzmienie:

*W celu umożliwienia monitorowania procesów produkcji sera i potwierdzenia w razie konieczności pochodzenia i jakości produktu objętego ChNP podmioty prowadzące gospodarstwa hodowlane oraz zakłady produkcji sera są zobowiązane do skompletowania niezbędnych dokumentów do celów weryfikacji spełnienia każdego z wymogów określonych w niniejszym dokumencie. Te dokumenty i rejestry muszą podlegać kontroli przez **jednostkę certyfikującą.***

Zgodnie z wszystkimi powyższymi wymogami chroniona nazwa pochodzenia „**Gamonéu**” może być stosowana wyłącznie w odniesieniu do serów wyprodukowanych z mleka wytworzonego w zarejestrowanych gospodarstwach hodowlanych, w zakładach produkcji sera wpisanych do rejestru przez radę regulacyjną na podstawie zasad określonych w niniejszym dokumencie, poddanych kontroli i certyfikowanych przez **jednostkę certyfikującą** w ramach ustalonych kontroli.

Jednostka certyfikująca może na każdym etapie **zakwalifikować** produkt lub techniki jego wytworzenia jako niespełniające odpowiednich wymogów, zgodnie z ustanowionymi procedurami.

Wyjaśnienie: Zmiana ta zapewnia zgodność tekstu z normą UNE-EN ISO/IEC 17065 i odzwierciedla przekazanie zadań jednostce certyfikującej. W rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych zawarto wymóg, aby właściwe organy lub jednostki certyfikujące działające jako jednostki certyfikujące produkty przeprowadzały kontrole zgodności produktu z jego specyfikacją. Od czasu publikacji regionalnej Ustawy o jakości żywności, systemach jakości i bezpośredniej sprzedaży produktów spożywczych (ustawa 2/2019 wspólnoty autonomicznej Asturii z dnia 1 marca 2019 r.) i zgodnie z jej art. 36 działania kontrolne należy przekazać jednostce certyfikującej, a rada regulacyjna nie jest taką jednostką.

Wszystkie odniesienia do rozporządzenia w sprawie ChNP skreślono w oparciu o założenie, że w zastosowaniu jednego przepisu uchylającego zawartego w ustawie nr 2/2019 wspólnoty autonomicznej Asturii (*uchylenie ustawodawstwa*) wspomniane rozporządzenie – które w tym przypadku stanowi regulamin rady – przestanie obowiązywać z chwilą opublikowania nowego statutu rady.

5.1.4.7. Kontrole surowca

Tekst:

Należy przeprowadzić kontrole w celu upewnienia się, że mleko wykorzystywane w procesie produkcji sera pochodzi wyłącznie z zatwierdzonych gospodarstw hodowlanych wpisanych do rejestru rady regulacyjnej i nadzorowanych przez tę radę.

W przypadku gdy serownie uzyskują ten surowiec od własnych zwierząt gospodarskich, należy sprawdzić rejestry produkcji sera i dokumentację dotyczącą rejestracji zwierząt gospodarskich, aby upewnić się, że zgłoszone mleko odpowiada stadom.

W przypadku gdy serownie otrzymują mleko z innych gospodarstw, należy przeprowadzić kontrolę ich rejestrów dotyczących produkcji sera i dokumentacji, która w sposób wiarygodny potwierdza pochodzenie mleka. Serownia musi posiadać potwierdzenie sprzedaży mleka określające gospodarstwo pochodzenia, datę i godzinę odbioru, dostarczoną ilość, pojazd i kierowcę. Źródłem informacji potrzebnych do wypełnienia potwierdzenia sprzedaży musi być dziennik pojazdu dostawczego, do którego musi mieć dostęp rada regulacyjna. Do tej dokumentacji należy dołączyć odpowiedni rachunek i dowód zapłaty za dostarczone mleko, które wpisano do obowiązkowych rejestrów produkcji sera.

otrzymuje brzmienie:

Należy przeprowadzić kontrole w celu upewnienia się, że mleko wykorzystywane w procesie produkcji sera pochodzi wyłącznie z zatwierdzonych gospodarstw hodowlanych wpisanych do rejestru rady regulacyjnej i nadzorowanych przez tę radę.

Gospodarstwa hodowlane wytwarzające mleko do produkcji sera „Gamonéu” muszą być nadzorowane przez radę regulacyjną w celu wpisu do odpowiednich rejestrów.

W przypadku gdy serownie uzyskują ten surowiec od własnych zwierząt gospodarskich, należy sprawdzić rejestry **produkcji** i dokumentację dotyczącą rejestracji zwierząt gospodarskich, aby upewnić się, że zgłoszone mleko odpowiada stadom.

W przypadku gdy serownie otrzymują mleko z innych gospodarstw, należy przeprowadzić kontrolę ich rejestrów dotyczących produkcji sera i dokumentacji, która w sposób wiarygodny potwierdza pochodzenie mleka.

Wyjaśnienie: Akapit rozpoczynający się od słów „Gospodarstwa hodowlane...” przeniesiono z pkt B OPIS PRODUKTU do niniejszego punktu.

Proponowane zmiany w odniesieniach do poszczególnych rejestrów odzwierciedlają fakt, że ponieważ produkt podlega obecnie certyfikacji zgodnie z normą UNE-EN ISO/IEC 17065, zakłada się, iż serowarnie muszą dysponować takimi lub innymi rejestrami kontroli wewnętrznej, za pośrednictwem których mogą wykazać przed jednostką certyfikującą, że spełniają wymogi specyfikacji produktu, bez konieczności określania nazwy lub formatu tych rejestrów.

5.1.4.8. Kontrola produkcji sera

Tekst:

Dla każdej sesji produkcji sera serowarnie muszą posiadać rejestry, w których zapisuje się pochodzenie i ilość użytego mleka oraz całkowitą liczbę wyprodukowanych serów, a także podział tej liczby według rozmiarów, jeżeli wyprodukowano sery w kilku rozmiarach, oraz wyraźnie określa się partię lub partie wyprodukowane podczas tej sesji. Rejestry te muszą umożliwiać identyfikację każdego sera lub partii przechowywanych w dowolnym miejscu w zakładzie w dowolnym momencie na każdym etapie po wytworzeniu sera, tj. wędzenia, dojrzewania i przechowywania przed wysyłką. Rada regulacyjna sprawdza prawidłowość tych rejestrów, przeprowadzając kontrole na miejscu w celu ustalenia, czy zawarte w nich informacje odzwierciedlają zapasy faktycznie przechowywane na poszczególnych obszarach zakładu produkcji sera.

otrzymuje brzmienie:

*Dla każdej sesji produkcji sera serowarnie muszą posiadać rejestry, w których zapisuje się pochodzenie i ilość użytego mleka oraz całkowitą liczbę wyprodukowanych serów, a także podział tej liczby według rozmiarów, jeżeli wyprodukowano sery w kilku rozmiarach, oraz wyraźnie określa się partię lub partie wyprodukowane podczas tej sesji. Rejestry te muszą umożliwiać identyfikację każdego sera lub partii przechowywanych w dowolnym miejscu w zakładzie w dowolnym momencie na każdym etapie po wytworzeniu sera, tj. wędzenia, dojrzewania i przechowywania przed wysyłką. **Jednostka certyfikująca** sprawdza **istnienie** tych rejestrów, przeprowadzając kontrole na miejscu w celu ustalenia, czy zawarte w nich informacje odzwierciedlają zapasy faktycznie przechowywane na poszczególnych obszarach zakładu produkcji sera.*

Wyjaśnienie: Jednostka certyfikująca zastąpiła radę regulacyjną jako organ odpowiedzialny za te kontrole, a słowo „prawidłowość” zmieniono na bardziej obiektywny termin „istnienie”. Wniosek o zmianę złożono w celu dostosowania tekstu do wymogów rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 i ustawy 2/2019 wspólnoty autonomicznej Asturii.

5.1.4.9. Etykietowanie i kontrola wysyłki

Tekst:

W rejestrze należy wykazać związek między etykietami, serami oznaczonymi za pomocą tych etykiet, oraz partiami, z których pochodzą te sery. Należy również rejestrować i oznaczać wszystkie zapasy składowane przed wysyłką, niezależnie od tego, czy opatrzone je etykietami. W rejestrze produkcji sera musi być ponadto wskazany odbiorca wyprodukowanych serów, a serowarnia musi posiadać dokumentację, dostępną do wglądu dla rady regulacyjnej, potwierdzającą danego odbiorcę – a mianowicie potwierdzenia sprzedaży i rachunki odpowiadające każdej wysyłanej przesyłce.

otrzymuje brzmienie:

*W rejestrze należy wykazać, które **etykiety certyfikacyjne oznaczają** które sery i partie pochodzenia tych serów. Należy również rejestrować i oznaczać wszystkie zapasy składowane przed wysyłką, niezależnie od tego, czy opatrzone je etykietami. W rejestrze produkcji sera musi być ponadto wskazany odbiorca wyprodukowanych serów, a serowarnia musi posiadać dokumentację, dostępną do wglądu dla **jednostki certyfikującej**, potwierdzającą danego odbiorcę – a mianowicie potwierdzenia sprzedaży i rachunki odpowiadające każdej wysyłanej przesyłce.*

Wyjaśnienie: Jednostka certyfikująca zastępuje radę regulacyjną jako organ odpowiedzialny za te kontrole, a słowo „etykiety” należy zmienić na „etykiety certyfikacyjne”, aby uniknąć nieporozumień. Wniosek o zmianę złożono w celu dostosowania tekstu do wymogów rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 i ustawy 2/2019 wspólnoty autonomicznej Asturii.

Bibliografia

- Ustawa o jakości żywności, systemach jakości i bezpośredniej sprzedaży produktów spożywczych (ustawa 2/2019 wspólnoty autonomicznej Asturii z dnia 1 marca 2019 r., opublikowana w wydaniu 47 Dziennika Urzędowego Asturii z dnia 8 marca 2019 r.)

— Przepisy dotyczące jakości mleka:

<https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/Higiene-de-la-produccion-primaria-ganadera/calidad-de-la-leche-letra-q/>

5.5. Pkt E Metoda produkcji

5.5.1. Żywienie zwierząt

Akapity pierwszy, drugi i trzeci:

Ser „Gamonéu”/„Gamonedo” musi być wytwarzany z mleka surowego – krowiego, owczego lub koziego lub mieszanki dwóch lub trzech tych rodzajów mleka – produkowanego przez zwierzęta gospodarskie karmione zasobami naturalnymi regionu zgodnie ze szczególnymi tradycjami związanymi z czynnikami geograficznymi i socjologicznymi specyficznymi dla lokalnego obszaru.

Żywienie zwierząt gospodarskich opiera się na całorocznym wypasie uzupełnionym zielonką z własnej uprawy w postaci świeżo skoszonej trawy i siana.

Chociaż pożywienie zwierząt musi pochodzić z określonego obszaru geograficznego, można wykorzystywać koncentraty wyprodukowane ze zbóż i roślin strączkowych w przypadku gdy w gospodarstwie hodowlanym brakuje zielonki z własnej uprawy, zazwyczaj z powodu warunków pogodowych.

Należy dokonać rozróżnienia według gatunków zwierząt gospodarskich i pór roku. Ponieważ jest to obszar górzisty, klimat odgrywa ważną rolę w ustalaniu sposobu żywienia zwierząt gospodarskich zasobami zielonki. W tradycyjnym systemie płodozmiaru w okresie wiosennym zielonkę koszone na pastwiskach nizinnych i podawano zwierzętom w postaci świeżej, a – jeszcze lepiej – zwierzęta same pasłyby się na pastwisku, a to samo pastwisko byłoby źródłem siana w okresie późniejszego lata. Na terenach górskich zwykłą metodą karmienia jest wypas bezpośredni. Sposób, w jaki karmi się zwierzęta gospodarskie i jak długo tymi zasobami naturalnymi, zależy od warunków pogodowych w ciągu roku, które powodują wydłużenie lub skrócenie czasu przebywania zwierząt na pastwiskach górskich.

otrzymują brzmienie:

Ser „Gamonéu” musi być wytwarzany z mleka surowego – krowiego, owczego lub koziego lub mieszanki dwóch lub trzech tych rodzajów – produkowanego przez zwierzęta gospodarskie karmione **głównie** zasobami naturalnymi regionu zgodnie ze szczególnymi tradycjami związanymi z czynnikami geograficznymi i socjologicznymi specyficznymi dla lokalnego obszaru.

Żywienie zwierząt gospodarskich opiera się na całorocznym wypasie uzupełnionym zielonką z własnej uprawy w postaci świeżo skoszonej trawy i siana.

Chociaż pożywienie zwierząt musi pochodzić z określonego obszaru geograficznego, **dopuszczalne jest uzupełnianie go inną paszą w przypadku określonych stanów fizjologicznych – na przykład laktacji – lub w przypadku gdy w gospodarstwie hodowlanym brakuje zielonki z własnej uprawy, zazwyczaj z powodu warunków pogodowych. Aby zapewnić brak wpływu na związek, udział paszy pochodzącej spoza określonego obszaru geograficznego w żadnym przypadku nie może przekraczać w danym roku 50 % suchej masy.**

Wyjaśnienie: zmiana wyjaśnia wymogi dotyczące żywienia zwierząt, które odgrywa kluczową rolę w produkcji tego sera. „Koncentraty wyprodukowane ze zbóż i roślin strączkowych” zmieniono na „pasza”, co jest terminem stosowanym w obowiązującym prawodawstwie. Zmianę umożliwiającą korzystanie z paszy, aby uzupełnić żywienie oparte na zielonce, gdy wymaga tego stan zwierzęcia – na przykład w okresie laktacji – uznaje się za absolutnie niezbędną. To rozszerzenie okoliczności, w których obowiązuje wyjątek od przepisu, ma na celu ochronę dobrostanu zwierząt bez zmiany podstawowych właściwości lub autentyczności produktu objętego ChNP, przy jednoczesnym zapewnieniu zgodności z rozporządzeniem delegowanym (UE) nr 664/2014 w zakresie, w jakim pasza pochodząca spoza obszaru geograficznego nie może przekraczać 50 % suchej masy, tak aby nie miało to wpływu na związek.

Bibliografia

- Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 664/2014 z dnia 18 grudnia 2013 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w odniesieniu do ustanowienia symboli unijnych dotyczących chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności oraz w odniesieniu do niektórych zasad dotyczących pochodzenia paszy i surowców, niektórych przepisów proceduralnych i niektórych dodatkowych przepisów przejściowych
- Lasanta, T. (2010). *Pastoreo en áreas de montaña: Estrategias e impactos en el territorio* [Wypas na obszarach górskich – strategie i wpływ na obszar lokalny]. *Estudios Geográficos* [Badania geograficzne], 71(268), s. 203–233

- Rząd wspólnoty autonomicznej Asturii, Ministerstwo ds. Wsi i Rybołówstwa, Dyrekcja Generalna ds. Polityki Leśnej (2011), *El Monte en Asturias* [Tereny zalesione w Asturii]

5.5.2. Określenie tradycyjne *del Valle*

Skreślono akapity czwarty, piąty i szósty tego punktu specyfikacji produktu. Mają one następujące brzmienie:

Tradycyjne określenia „*del Valle*” [z doliny] i „*del Puerto*” [z przełęczy górskiej] stosuje się w celu odzwierciedlenia odmiennych praktyk rolniczych stosowanych na nizinach i w górach. Ser „*del Puerto*” wytwarza się z mleka pochodzącego od zwierząt gospodarskich, które przez cały okres letni wypasano na górskich łąkach, gromadząc je tylko w celu dojenia, a następnie wypuszczając z powrotem na pastwisko. W tym okresie wypas jest jedynym sposobem karmienia zwierząt: ich pożywienia nie uzupełnia się, ponieważ na łąkach zazwyczaj dostępna jest obfitość zielonki, a transport dodatkowej paszy do takich trudno dostępnych miejsc jest niemożliwy. Nie ma również możliwości utrzymywania zwierząt gospodarskich w pomieszczeniach – nie ma stajni i nie można ich wybudować, gdyż pastwiska te są objęte ochroną środowiska. Warunki, w których prowadzona jest hodowla na terenach górskich, sprawiają, że okres, który zwierzęta spędzają na pastwiskach, może być krótszy lub dłuższy w zależności od pogody, ponieważ wpływa ona na ilość dostępnej zielonki, a to, jak długo zwierzęta gospodarskie mogą być trzymane na zewnątrz, zależy od temperatur.

Termin „*Valle*” odnosi się do nizinnej tradycji rolnej, w której pożywienie krów pochodzi z łąk położonych w pobliżu zamieszkałych obszarów i mają one dostęp do schronienia w przypadku ekstremalnych warunków pogodowych. Zwierzęta są również karmione sianem z własnej uprawy, jak wspomniano powyżej, a ich pożywienie można czasami uzupełniać koncentratami wyprodukowanymi ze zbóż i roślin strączkowych.

Jeśli chodzi o poszczególne gatunki owiec i kóz, ich żywienie opiera się przede wszystkim na wypasie na najwyższych położonych łąkach górskich – w zależności od warunków pogodowych – późną wiosną, latem i wczesną jesienią. Gdy warunki pogodowe są najbardziej niekorzystne, zwierzęta wypasa się na najniższej położonych łąkach, a ich pożywienie uzupełnia się sianem zebrany latem. Bydło wypasa się na łąkach położonych w pobliżu zamieszkałych obszarów, a zimą jego pożywienie uzupełnia się sianem i zbożami. Niektórzy producenci przenoszą w lecie swoje krowy na pastwiska górskie.

Skreślono akapity dwudziesty drugi i dwudziesty trzeci tego punktu specyfikacji produktu. Mają one następujące brzmienie:

„*Gamoneu*” *del Valle*/„*Gamonedo*” *del Valle* [z doliny]: produkowane na nizinach określonego obszaru geograficznego, należących do gmin *Cangas de Onís* i *Onís*.

W dolinach sezonowość nie ma wpływu na produkcję, ponieważ hodowlę zwierząt gospodarskich prowadzi się półekstensywnie, stosując system, który w dużym stopniu opiera się na wypasie.

Wyjaśnienie: Zamiast określenia tradycyjnego *del Valle* należy stosować nazwę „*Gamonéu*”, w związku z czym wszystkie wymogi już określone w specyfikacji produktu dla wersji *del Valle* mają obecnie zastosowanie do sera „*Gamonéu*”. Proponowana zmiana nie powoduje zmiany właściwości produktu, lecz wyjaśnia stosowane do tej pory określenia tradycyjne.

Bibliografia

- Dekret 8/2009 z dnia 4 lutego 2009 r. zawierający wykaz urzędowych nazw miejscowości gminy *Cangas de Onís*

5.5.3. Metoda produkcji

Z pkt B „Opis produktu” przeniesiono do niniejszego punktu następujące akapity:

Rada regulacyjna musi zachęcać do przyjmowania technik mających na celu zwiększenie ilości i jakości mleka pozyskanego od stad.

Dojenie należy przeprowadzać z zastosowaniem najlepszej możliwej techniki uzyskiwania czystego, higienicznego mleka o niskim obciążeniu mikrobiologicznym z uwzględnieniem obowiązujących przepisów.

Mleko przeznaczone do produkcji serów objętych ChNP – **jeżeli nie będzie wykorzystane niezwłocznie** – musi zostać schłodzone po udoju oraz **w stosownych przypadkach** być przechowywane w takim stanie do momentu rozpoczęcia produkcji sera.

Jeżeli mleko ma zostać odebrane i przetransportowane do innego miejsca, w procesie tym należy przestrzegać odpowiednich norm w zakresie higieny, w tym stosowania chłodzonych pojemników lub innych systemów zapobiegających pogorszeniu jakości mleka.

Rada regulacyjna musi propagować wprowadzanie zachęt dla gospodarstw, które instalują wyposażenie do dojenia, schładzania mleka, jego konserwacji i transportu lub które modernizują istniejące urządzenia.

Wyjaśnienie: Zmiana ta wynika z przeformułowania specyfikacji produktu zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych. Następującą zmianę wprowadzono również w ramach wspomnianego przeformułowania treści specyfikacji produktu: „Mleko przeznaczone do produkcji serów objętych ChNP musi zostać schłodzone po udoju i być przechowywane w takim stanie do momentu rozpoczęcia produkcji sera” zmieniono na „Mleko przeznaczone do produkcji serów objętych ChNP – **jeżeli nie będzie wykorzystane niezwłocznie** – musi zostać schłodzone po udoju oraz **w stosownych przypadkach** być przechowywane w takim stanie do momentu rozpoczęcia produkcji sera”. Wyjaśnienie to dodano w odniesieniu do okoliczności, w których mleko nie jest przechowywane, lecz wykorzystywane bezpośrednio po udoju. Mleko przeznaczone do produkcji przetworów mlecznych podlega warunkom określonym w obowiązujących przepisach, w tym w dekrete królewskim 752/2011 z dnia 27 maja 2011 r. ustanawiającym podstawowe zasady kontroli obowiązujące podmioty prowadzące działalność w sektorze surowego mleka owczego i koziego.

Bibliografia

- Dekret królewski 1728/2007 z dnia 21 grudnia 2007 r. ustanawiający podstawowe zasady kontroli podmiotów sektora mleczarskiego i zmieniający dekret królewski 217/2004 z dnia 6 lutego 2004 r. w sprawie identyfikacji i rejestracji podmiotów i zakładów sektora mleczarskiego oraz pojemników używanych w tym sektorze oraz rejestrowania przemieszczeń mleka
- Dekret królewski 752/2011 z dnia 27 maja 2011 r. ustanawiający podstawowe zasady kontroli obowiązujące podmioty w sektorze owczego i koziego mleka surowego

5.5.4. Proces koagulacji

Akapit dziewiąty:

Mleko pochodzące z zatwierdzonych gospodarstw hodowlanych znajdujących się na obszarze produkcji, odpowiednio schłodzone, dostarcza się do zakładu produkcji sera i poddaje się procesowi koagulacji.

Koagulacja – proces ten należy przeprowadzić w drodze koagulacji pod wpływem kwasu mlekowego, katalizowanej przez użyciu – we właściwych ilościach – podpuszczki zwierzęcej lub innych specjalnie zatwierdzonych przez radę regulacyjną enzymów ścinających mleko, tak aby proces koagulacji trwał co najmniej godzinę. W momencie koagulacji i w trakcie całego procesu mleko musi mieć temperaturę 24–30 °C.

otrzymuje brzmienie:

Mleko pochodzące z uprawnionych gospodarstw hodowlanych znajdujących się na obszarze produkcji dostarcza się do zakładu produkcji sera i poddaje procesowi koagulacji.

Koagulację należy przeprowadzić w drodze koagulacji pod wpływem kwasu mlekowego, katalizowanej przez użyciu – we właściwych ilościach – podpuszczki zwierzęcej lub innych zatwierdzonych enzymów ścinających mleko, tak aby proces koagulacji trwał co najmniej godzinę. W momencie koagulacji i w trakcie całego procesu mleko musi mieć temperaturę 22–30 °C.

Wyjaśnienie:

Usuwa się odniesienie do zatwierdzania przez radę regulacyjną enzymów ścinających mleko lub podpuszczki zwierzęcej. Początkowo ustalono, że enzymy ścinające mleko i podpuszczka muszą być specjalnie zatwierdzane przez radę regulacyjną, gdyż niedobór tych produktów oznacza, że bez wprowadzenia przepisów wewnętrznych podmioty mogłyby, z powodu braku wiedzy, stosować zakazane substancje lub substancje, które mogą stanowić zagrożenie dla konsumentów. Obecnie podmioty odpowiadają za aspekty bezpieczeństwa żywności dotyczące własnych produktów, a dzięki temu, że obecnie istnieje znacznie bardziej ugruntowany przemysł dostarczający substancje pomocnicze w przetwórstwie, takie jak enzymy ścinające mleko i podpuszczka, mają również dostęp do szerokiej gamy produktów podlegających bardzo rygorystycznym przepisom. Obowiązku zatwierdzania nie uznaje się zatem za istotny dla roli rady regulacyjnej jako organu zarządzającego, ponieważ wykonywałaby ona to zadanie po prostu zatwierdzając każdą substancję dopuszczoną na podstawie obowiązujących przepisów, w związku z czym dalsze utrzymywanie tego obowiązku oznaczałoby jedynie dodatkowe obciążenie administracyjne organu zarządzającego, niewnoszące żadnej wartości ani gwarancji w odniesieniu do produktu końcowego.

Inna proponowana zmiana ma wpływ na opis procesu koagulacji i ma na celu uniknięcie powtórzenia informacji podanych wcześniej w pkt B, a także zapewnienie, aby tekst odzwierciedlał temperatury faktycznie odnotowywane podczas produkcji sera dzięki skorygowaniu zakresu temperatur, w którym należy utrzymywać mleko podczas koagulacji. Zmiana ta ma wpływ na niższą wartość tego przedziału – jest to korekta o niskim ryzyku i mało istotna. Rozszerzenie zakresu w drodze obniżenia dolnego progu dostosowuje opis procesu do obecnej praktyki, umożliwiając serowarniom stosowanie tradycyjnych, konserwatywnych metod koagulacji bez jakiegokolwiek wpływu na jakość surowca, a tym samym na produkt końcowy. Nie jest to wzrost temperatur, który mógłby prowadzić do denaturacji i w związku z tym wpłynąć na właściwości organoleptyczne produktu.

Bibliografia

- Battro, P. (2010). *Quesos artesanales* [Sery produkowane metodą tradycyjną], wydane przez Editorial Albatros
- Navarro, Andrés. *La Elaboración: Coagulación de la Leche* [Produkcja sera – koagulacja mleka]: <http://asociaciondequeserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/>
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności

5.5.5. Wielkość kawałków pokrojonego skrzepu

Akapit dziesiąty:

Krojenie: Po otrzymaniu skrzepu jego masę rozcina się ostrożnie szereg razy, aż do uzyskania niewielkich kawałków skrzepu o rozmiarach 5–15 mm. Następnie odsącza się serwatkę.

otrzymuje brzmienie:

*Krojenie: Po otrzymaniu skrzepu jego masę rozcina się ostrożnie szereg razy, aż do uzyskania niewielkich kawałków skrzepu o rozmiarach **około** 5–15 mm. Następnie odsącza się serwatkę.*

Wyjaśnienie: Określenie rozmiaru przy wzmiance o „niewielkich kawałkach” pokrojonego skrzepu ma na celu uzmysłowienie tego, co uznaje się za „niewielkie”. Wyraz „około” dodano po to, aby przy jednoczesnym utrzymaniu pierwotnego celu wskazania rozmiarów nie obciążać serowarni zadaniem pomiaru reprezentatywnej próbki kawałków skrzepu przy użyciu suwmiarek, zważywszy, że różnica kilku milimetrów w którąkolwiek stronę nie miałaby żadnego wpływu.

5.5.6. Solenie

Akapit dwunasty:

Solenie: Proces solenia polega na pokrywaniu górnych i dolnych powierzchni serów chlorkiem sodu po upływie 24 godzin (górną powierzchnia) i po upływie 48 godzin (dolną powierzchnia).

otrzymuje brzmienie:

Solenie: Proces solenia polega na pokrywaniu górnych i dolnych powierzchni serów chlorkiem sodu po upływie 6–72 godzin od uformowania.

Wyjaśnienie: Proponowana zmiana w akapicie jedenastym dostosowuje czasy solenia do produkcji większych serów, na które istnieje popyt w branży gastronomicznej.

Bibliografia

- Navarro, Andrés. *La Elaboración: Coagulación de la Leche* [Produkcja sera – koagulacja mleka]: <http://asociaciondequeserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/>

5.5.7. Korekta błędów

W opisie etapu wędzenia poprawiono wyraz z błędem ortograficznym *Penicilliu* na *Penicillium* w celu ujednolicenia stosowanej terminologii.

5.5.8. Dojrzewanie

Akapity czternasty i piętnasty:

Wędzenie: po wyjęciu z form sery poddaje się wędzeniu. Czas trwania i intensywność procesu wędzenia muszą być dostosowane do panujących warunków środowiskowych, tak aby zapewnić dostateczne wysuszenie serów i aby ich skórka nabrała barwy sieni palonej i konsystencji, która umożliwi przenikanie *Penicillium* podczas dojrzewania, i aby jednocześnie uzyskały charakterystyczny subtelny aromat dymu wędzarniczego, który jednak nie może stać się dominujący. Drewno wykorzystywane do wędzenia musi pochodzić z jesionu wyniosłego (*Fraxinus excelsior*), wrzośca (*Erica* sp.), buka zwyczajnego (*Fagus sylvatica*) lub innych rodzimych gatunków drzew liściastych.

Dojrzewanie: Sery muszą być poddane procesowi dojrzewania w jaskiniach wapiennych lub piwnicach, w których panują takie warunki, aby sery mogły nabrać swoich charakterystycznych właściwości, w średniej temperaturze 10 °C i średniej wilgotności wynoszącej 90 %. Dojrzewanie serów musi trwać co najmniej dwa miesiące od dnia utworzenia skrzepów. *Penicillium* musi mieć możliwość wniknięcia do sera i utworzenia wykwitu w części masy położonej najbliżej skórki, co nadaje serowi charakterystyczne niebieskavo-zielone smugi przy brzegach.

otrzymuje brzmienie:

Dojrzewanie: **Sery muszą dojrzewać przez co najmniej dwa miesiące od daty utworzenia skrzepów (trzy miesiące w przypadku serów o masie powyżej siedmiu kg).** W tym okresie należy przeprowadzić następujące procesy:

Wędzenie: po wyjęciu z form sery poddaje się wędzeniu. Czas trwania i intensywność procesu wędzenia muszą być dostosowane do panujących warunków środowiskowych, tak aby zapewnić dostateczne wysuszenie serów i aby ich skórka nabrała barwy sieni palonej i konsystencji, która umożliwi przenikanie *Penicillium* podczas dojrzewania, i aby jednocześnie uzyskały charakterystyczny subtelny aromat dymu wędzarniczego, który jednak nie może stać się dominujący. Drewno wykorzystywane do wędzenia musi pochodzić z jesionu wyniosłego (*Fraxinus excelsior*), wrzośca (*Erica* sp.), buka zwyczajnego (*Fagus sylvatica*) lub innych rodzimych gatunków drzew liściastych.

Dojrzewanie w jaskiniach: Sery muszą być poddane się procesowi dojrzewania w jaskiniach wapiennych, w których panują takie warunki, aby sery mogły nabrać swoich charakterystycznych właściwości. Średnia temperatura w jaskiniach nie może przekraczać 12 °C, a średnia wilgotność względna nie może spadać poniżej 85 %. Czas trwania procesu dojrzewania w jaskiniach wynosi co najmniej 30 dni.

W tym okresie sery należy odwracać i oczyszczać w zależności od potrzeb, aby nabrały charakterystycznych cech. Obejmuje to zapewnienie i wspomaganie rozwoju charakterystycznych rodzajów grzybów i drożdży, które muszą pochodzić z pomieszczeń, w których odbywa się dojrzewanie, a w żadnym wypadku nie mogą być dodawane do mleka. Skórka uformowana na etapie wędzenia pozwala *Penicillium* powoli wniknąć do sera i ewentualnie utworzyć wykwit w części masy położonej najbliżej skórki, co nadaje serowi charakterystyczne niebieskavo-zielone smugi przy brzegach.

Wyjaśnienie: Proponowane zmiany w opisie procesu dojrzewania polegają na utrzymaniu minimalnego okresu dojrzewania określonego w obecnej wersji specyfikacji produktu – **dwa miesiące od daty utworzenia skrzepu** – i wydłużeniu go o kolejne 30 dni w przypadku serów o masie powyżej siedmiu kg, zgodnie z inną zmianą zawartą w niniejszym wniosku. Należy również przeformułować tekst, aby wyraźniej zaznaczyć, że dojrzewanie rozpoczyna się w momencie utworzenia skrzepu i obejmuje zarówno **etap wędzenia**, jak i **czas przechowywania w jaskini**.

W opisie procesu dojrzewania w jaskiniach należy skorygować średnie względne temperatury i warunki wilgotności wymagane w jaskiniach podczas procesu dojrzewania, jak również minimalny okres, przez który sery muszą być przechowywane w jaskini. Na poparcie tej zmiany załączono badanie dotyczące temperatury i wilgotności w dziewięciu jaskiniach (7.1 *Estudio justificativo Condiciones Ambientales Cuevas Maduración* [Warunki środowiskowe w jaskiniach, w których odbywa się dojrzewanie – badanie uzupełniające]). Celem tej zmiany jest aktualizacja opisu warunków meteorologicznych w jaskiniach, na które wpłynęła zmiana klimatu, jaka miała miejsce w całej Europie. Proponowane nowe przepisy nadal zapewniają dobre warunki dla dojrzewania serów i nie zmieniają w żaden sposób podstawowych właściwości produktu.

Bibliografia

- *Condiciones Ambientales en cuevas de maduración para queso Gamonedo* [Warunki środowiskowe w jaskiniach, w których dojrzewa ser Gamonedo], badanie przeprowadzone przez międzybranżowe laboratorium sektora mleka i rolno-spożywczego (czerwiec 2018 r.)
- Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., Urząd ds. zrównoważonego rozwoju, zmiany klimatu i udziału rządu wspólnoty autonomicznej Asturii (2011); *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* [Analiza scenariuszy zmiany klimatu w Asturii]
- *Plan Forestal de la Comarca de Cangas de Onís* [Plan leśny dla gminy Cangas de Onís] (2010), rząd wspólnoty autonomicznej Asturii, Ministerstwo ds. Wsi i Rybołówstwa
- Climate change evident across Europe, confirming urgent need for adaptation [Zmiany klimatu widoczne w całej Europie, co potwierdza pilną potrzebę przystosowania się], Europejska Agencja Środowiska: <https://www.eea.europa.eu/media/newsreleases/climate-change-evident-across-europe>
- Spotts, R. A., & Cervantes, L.A. (1986). Populations, pathogenicity, and benomyl resistance of *Botrytis* spp., *Penicillium* spp., and *Mucor piriformis* in packinghouses [Populacje, patogenność i odporność na benomyl *Botrytis* spp., *Penicillium* spp. i *Mucor piriformis* w zakładach pakowania]. *Plant Disease* (USA)
- Marin, S., Sanchis, V., Saenz, R., Ramos, A. J., Vinas, I., & Magan, N. (1998). Ecological determinants for germination and growth of some *Aspergillus* and *Penicillium* spp. from maize grain [Uwarunkowania ekologiczne zdolności kiełkowania i wzrostu niektórych *Aspergillus* i *Penicillium* spp. na ziarnie kukurydzy]. *Journal of Applied Microbiology*, 84(1), s. 25–36
- Fernández Bodega, M. Á. (2011). *Aislamiento y caracterización de cepas de Penicillium roqueforti a partir de distintas variedades de queso azul. Análisis de la actividad proteolítica y eliminación de la producción de micotoxinas* [Izolacja i charakterystyka szczepów *Penicillium roqueforti* z różnych odmian sera z przerostem niebieskiej pleśni – analiza aktywności proteolitycznej i zapobieganie wytwarzaniu mikotoksyn]
- Sopena Pérez, F. (1978). *El queso de Aliva: una elaboración artesana* [Ser Aliva – produkcja rzemieślnicza]

5.5.9. Określenie tradycyjne del Puerto

Akapity 17–21:

Ser „Gamoneu” del Puerto/„Gamonedo” del Puerto [z przełęczy górskiej]: wyprodukowany na obszarze górskim powiatów Cangas de Onís i Onís, obejmującym następujące równiny i łąki położone wzdłuż przełęczy górskich w łańcuchu Picos de Europa:

Cangas de Onís: Orandi, Las Mestas, Huesera, Uberdón, Teón, Gumartini, Fana, Comeya, Enol, La Cueva, Ercina, Las Reblagas, Ceña, Tolleyu i Rondiella.

Onís: Soñin, Belbín, Parres, Arnaedo, Camplengo, Las Bobias, Las Fuentes, Vega Maor i Ario.

Mleko wykorzystywane do produkcji tego sera musi być pozyskiwane od zwierząt ze stad wypasanych na wyżej wymienionych łąkach i należy stosować mieszankę dwóch lub wszystkich trzech dozwolonych rodzajów mleka, tj. krowiego, owczego i koziego, przy czym zawsze należy zapewnić, by mleko owcze lub kozie stanowiło ponad 10 % mieszanki.

Sery te produkuje się sezonowo, od czerwca do września, w specjalnych małych zakładach serowarskich zlokalizowanych wzdłuż wspomnianych przełęczy górskich w Parku Narodowym Picos de Europa.

otrzymują brzmienie:

Del Puerto [z przełęczy górskiej]: **Sery wyprodukowane w specjalnych małych zakładach serowarskich** zlokalizowanych na terenie górskim gmin Cangas de Onís i Onís, obejmującym następujące równiny i łąki położone wzdłuż przełęczy górskich w łańcuchu Picos de Europa:

Cangas de Onís: Orandi, Las Mestas, Huesera, Uberdón, Teón, Gumartini, Fana, Comeya, Enol, La Cueva, Ercina, Las Reblagas, Ceñal, Tolleyu i Rondiella.

Onís: Soñin, Belbín, Parres, Arnaedo, Camplengo, Las Bobias, Las Fuentes, Vega Maor i Ario.

Mleko wykorzystywane do produkcji tego sera musi być pozyskiwane od zwierząt ze stad wypasanych na wyżej wymienionych łąkach i należy wykorzystywać mieszankę dwóch lub wszystkich trzech dozwolonych rodzajów mleka, tj. krowiego, owczego i koziego, przy czym należy przestrzegać następujących wymogów:

- w przypadku wykorzystania mleka krowiego jego udział nie może przekraczać 90 % mieszanki;
- w przypadku wykorzystania mleka owczego musi ono stanowić co najmniej 5 % mieszanki;
- w przypadku wykorzystania mleka koziego musi ono stanowić co najmniej 5 % mieszanki.

Sery te produkuje się sezonowo od późnej wiosny do wczesnej jesieni, choć okres ten może zmieniać się w zależności od warunków pogodowych. Rada regulacyjna może jednak podjąć decyzję o skróceniu lub wydłużeniu sezonu produkcji sera w danym roku, biorąc pod uwagę warunki pogodowe i po konsultacji z serowarniami, które produkują daną odmianę sera.

Wyjaśnienie: Zmiana ta wynika z faktu, że poprzednie brzmienie tekstu było mylące. Tradycyjne podejście zawsze polegało na stosowaniu zasady 10 % udziału w przypadku wykorzystania łącznie wszystkich trzech rodzajów mleka: wymóg udziału wynoszącego 10 % miał zastosowanie do ilości mleka owczego i koziego traktowanej łącznie, a nie oddzielnie, a zatem udział mleka owczego albo koziego w mieszance zawsze będzie wynosił co najmniej 5 %. Nowe sformułowanie określa minimalne i maksymalne proporcje mleka poszczególnych gatunków zwierząt, aby zapewnić wiarygodność procesu produkcji i zagwarantować w sposób jednoznaczny właściwości organoleptyczne oraz fizyczne i chemiczne produktu końcowego.

Inną zmianą, którą uznano za niezbędną, jest uściślenie twierdzenia o sezonowym charakterze produkcji, ponieważ ze względu na warunki pogodowe produkcja może rozpocząć się wcześniej niż w czerwcu lub wykraczać poza wrzesień. Sezonowość nie jest związana z konkretnym miesiącem, lecz ze stanem zasobów naturalnych dostępnych na równinach i łąkach.

Bibliografia

- Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., Urząd ds. zrównoważonego rozwoju, zmiany klimatu i udziału rządu wspólnoty autonomicznej Asturii (2011); *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* [Analiza scenariuszy zmiany klimatu w Asturii]

5.5.10. Porcjowanie

Dodano ostatni akapit określający, w jaki sposób ser ma być porcjowany:

Porcjowanie w miejscu produkcji sera:

Produkt objęty ChNP może być wprowadzany do obrotu w postaci porcji, pod warunkiem że są pakowane i można ustalić ich pochodzenie. Aby zakonserwować produkt i utrzymać jego jakość, proces ten musi być przeprowadzany w miejscu produkcji sera przez przedsiębiorstwa, które przyjęły i stosują ustalony protokół. Zapewnia to identyfikowalność sera objętego ChNP „Gamoneu” i gwarantuje stosowanie odpowiednich procesów.

Wyjaśnienie: Zaproponowano dodanie tego fragmentu, ponieważ należy określić przepisy dotyczące tej formy prezentacji w związku z tym, że konsumenci domagają się obecnie, aby certyfikowany produkt był dostępny na rynku w postaci porcji. Powody, dla których wymaga się, aby porcjowanie przeprowadzano w miejscu produkcji sera, są następujące:

- W przypadku porcjowania sera skórka nie chroni już co najmniej dwóch boków powstałej porcji i mogą one być podatne na zmiany organoleptyczne, które mogą mieć wpływ również na pozostałą część produktu. W związku z tym porcje należy pakować jak najszybciej po ich pokrojeniu, tj. w miejscu produkcji.
- W procesie porcjowania oznakowanie gwarantujące pochodzenie i autentyczność sera może zostać usunięte lub stać się niewidoczne.

Dodanie tego fragmentu nie wiąże się z jakimikolwiek zmianami podstawowych właściwości i autentyczności produktu objętego ChNP. Jego celem jest zapewnienie, aby po wyprodukowaniu sera późniejsza obróbka (porcjowanie) nie zagrażała jego autentyczności, co oznacza, że porcjowanie i pakowanie muszą odbywać się w miejscu produkcji.

5.6. Pkt G Jednostka certyfikująca

Tekst:

Nazwa: Consejo Regulador de la D.O.P. „Gamoneu” o „Gamonedo” [Rada regulacyjna ds. ChNP „Gamoneu”/„Gamonedo”]

Adres: La Plaza, s/n – E-33560 Benia – Onís (Asturias)

Telefon: (+34) 985 84 40 05

Faks: (+34) 985 84 42 30

otrzymuje brzmienie:

Właściwym organem do spraw kontroli jest departament w rządzie Asturii, którego zakres kompetencji obejmuje kwestie rolno-spożywcze.

Funkcję kontroli można powierzyć podmiotowi działającemu jako jednostka certyfikująca produkty oraz akredytowanemu zgodnie z normą UNE-EN ISO/IEC 17065 lub inną normą, która może ją w przyszłości zastąpić.

Wyjaśnienie: Zmiana ta stanowi aktualizację tekstu na potrzeby wskazania organu odpowiedzialnego za sprawdzanie zgodności ze specyfikacją produktu zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych oraz art. 36 ustawy w sprawie jakości żywności, zróżnicowanej jakości i sprzedaży bezpośredniej produktów spożywczych (ustawa 2/2019 wspólnoty autonomicznej Asturii z dnia 1 marca 2019 r.).

5.7. Pkt H Etykietowanie

5.7.1. Identyfikacja

Tekst:

Sery objęte ChNP „Gamoneu”/„Gamonedo” przeznaczone na rynek konsumencki muszą być oznaczone numerowaną etykietą lub etykietą certyfikacyjną, które zatwierdza, kontroluje i dostarcza rada regulacyjna zgodnie z zasadami zawartymi w podręczniku jakości.

otrzymuje brzmienie:

Sery objęte ChNP „Gamoneu” przeznaczone na rynek konsumencki muszą **mieć oznakowanie na skórcie** i być oznaczone własnym logo produktu objętego ChNP oraz numerowaną etykietą certyfikacyjną zgodnie z przepisami **określonymi przez organ zarządzający, który jest również odpowiedzialny za kontrolowanie i dostarczanie numerowanych etykiet certyfikacyjnych.**

Wyjaśnienie: Zdanie to przeformułowano, aby było bardziej zrozumiałe. Obecnie zawiera ono również wyjaśnienie, że odpowiedzialność za ustanowienie zasad identyfikacji produktu oraz za sprawdzanie i wydawanie oznakowania zgodności (etykiety certyfikacyjnej) spoczywa na organie zarządzającym.

W celu zachowania spójności z pkt D specyfikacji produktu wprowadzono odniesienie do produktu oznaczonego własnym logo produktu objętego ChNP. (Jednostka certyfikująca musi nadzorować i zabezpieczać proces identyfikacji produktów i poświadczania ich pochodzenia.) Na wszystkich produktach należy umieścić etykietę certyfikacyjną i własne logo produktu objętego ChNP.

5.7.2. Nazewnictwo produktu

Oprócz podania wszystkich informacji wymaganych na podstawie obowiązujących przepisów na głównych etykietach i etykietach certyfikacyjnych serów objętych ChNP należy umieścić adnotację „Denominación de Origen Protegida [chroniona nazwa pochodzenia] – »Gamoneu«/»Gamonedo«,” wraz z odpowiednim określeniem tradycyjnym, „del Valle” lub „del Puerto”.

Logo zatwierdzone przez radę regulacyjną (przedstawione poniżej) musi być umieszczone na etykietach stosowanych przez wszystkie podmioty.

otrzymuje brzmienie:

Na etykietach serów objętych ChNP należy umieścić w widocznym miejscu następujące informacje:

- słowa „Denominación de Origen Protegida [chroniona nazwa pochodzenia] »Gamoneu«”;
- w stosownych przypadkach określenie tradycyjne „del Puerto”.

Wyjaśnienie: Proponuje się zmiany wymogów dotyczących etykietowania w odniesieniu do stosowania określeń tradycyjnych. Zmiana ta nie powoduje zmiany właściwości produktu, lecz wyjaśnia sposób stosowania ChNP i określenia tradycyjnego na etykietach.

5.8. **Usunięcie odniesień do przepisów krajowych**

Skreśla się pkt I „Przepisy krajowe”.

Skreślenie to dotyczy następującego wykazu dokumentów:

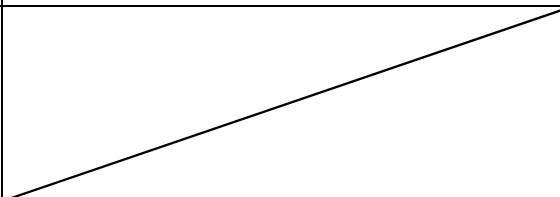
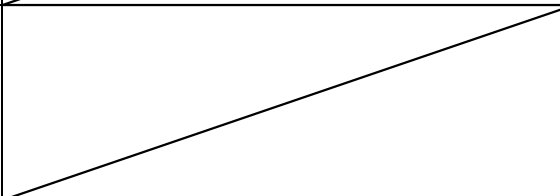
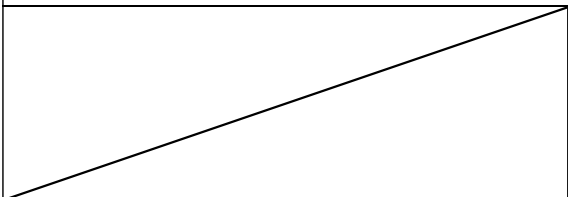
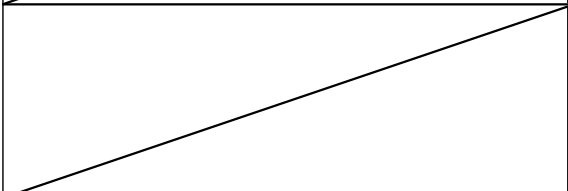
- ustawa o winorośli i winach (ustawa 24/2003 z dnia 10 lipca 2003 r.)
- ustawa w sprawie wina, winorośli i alkoholu (ustawa nr 25/1970 z dnia 2 grudnia 1970 r.)
- rozporządzenia wykonawcze do ustawy nr 25/1970 (dekret 835/1972 z dnia 23 marca 1972 r.)
- rozporządzenie z dnia 25 stycznia 1994 r. określające równoważność hiszpańskich przepisów i rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych
- dekret królewski 1643/1999 z dnia 22 października 1999 r. określający procedurę rozpatrywania wniosków o wpisanie do wspólnotowego rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych
- dekret królewski 1679/1994 z dnia 22 lipca 1994 r. (opublikowany w Dzienniku Urzędowym z dnia 24 września 1994 r.) ustanawiający wymagania zdrowotne i higieniczne w odniesieniu do produkcji i wprowadzania do obrotu mleka surowego, mleka poddanego obróbce termicznej i produktów na bazie mleka
- dekret królewski 402/1996 z dnia 1 marca 1996 r. (opublikowany w Dzienniku Urzędowym dnia 8 kwietnia 1996 r.) zmieniający dekret królewski 1679/1994 z dnia 22 lipca 1994 r. ustanawiający wymagania zdrowotne i higieniczne w odniesieniu do produkcji i wprowadzania do obrotu mleka surowego, mleka poddanego obróbce termicznej i produktów na bazie mleka
- rozporządzenie z dnia 8 maja 1987 r. (opublikowane w Dzienniku Urzędowym z dnia 12 maja 1987 r.) zmieniające rozporządzenie z dnia 29 listopada 1985 r. zatwierdzające normy jakości dla sera i sera topionego przeznaczonych na rynek krajowy
- rozporządzenie z dnia 20 maja 1994 r. (opublikowane w Dzienniku Urzędowym z dnia 26 maja 1994 r.) częściowo zmieniające rozporządzenie z dnia 29 listopada 1985 r. zatwierdzające normy jakości dla sera i sera topionego przeznaczonych na rynek krajowy

Wyjaśnienie: Proponuje się usunięcie pkt I obowiązującej specyfikacji produktu zgodnie z art. 7 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych oraz ze względu na uchylenie wymienionych dokumentów.

5.9. **Dostosowanie opublikowanego streszczenia (Dz.U. C 236 z 9.10.2007, s. 13) do jednolitego dokumentu**

W poniższej tabeli przedstawiono sposób, w jaki poszczególne części opublikowanego streszczenia odpowiadają jednolitemu dokumentowi sporządzonemu na podstawie wzoru zawartego w załączniku I do rozporządzenia (UE) nr 668/2014 wraz z opisem i wyjaśnieniem zmian wprowadzonych do tekstu streszczenia podczas dostosowywania go do jednolitego dokumentu.

STRESZCZENIE	JEDNOLITY DOKUMENT
Pkt 1. Właściwy organ państwa członkowskiego Punkt ten został skreślony, ponieważ nie stanowi on części jednolitego dokumentu, o którym mowa w załączniku I.	
Pkt 2. Grupa składająca wniosek Punkt ten został skreślony, ponieważ nie stanowi on części jednolitego dokumentu, o którym mowa w załączniku I.	
	Dodaje się punkt 2 w brzmieniu: Pkt 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie: Hiszpania

<p>Pkt 3. Typ produktu</p>	<p>Pkt 3.1. Typ produktu – klasa zgodnie z załącznikiem XI do rozporządzenia (UE) nr 668/2014 nie uległa zmianie i produkt nadal należy do klasy 1.3 (Sery).</p>
<p>Pkt 4.1. Nazwa</p>	<p>Pkt 1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG] – do litery „e” dodano akcent, tak więc nazwa brzmi obecnie „Gamonéu”. Skreślono hiszpańską wersję nazwy „Gamonedo”, ponieważ jest ona nieaktualna.</p>
<p>Pkt 4.2. Opis</p>	<p>Pkt 3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1 – zmiany przedstawione w niniejszym wniosku (rodzaje mleka, rasy i właściwości fizyczne) zostały zastosowane do opisu produktu zawartego w pkt 4.2 streszczenia. Skreśla się ostatni akapit dotyczący stosowania określenia tradycyjnego „Gamoneu” del Valle/ „Gamonedo” del Valle. Zob. tekst poniżej (*1).</p>
	<p>Dodaje się pkt 3.3 w brzmieniu: 3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych) Zob. tekst poniżej (*2).</p>
<p>Pkt 4.3. Obszar geograficzny</p>	<p>Pkt 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego Tekst nie uległ zmianie.</p>
<p>Pkt 4.4. Dowód pochodzenia Punkt ten został skreślony, ponieważ nie stanowi on części jednolitego dokumentu, o którym mowa w załączniku I.</p>	
<p>Pkt 4.5. Metoda produkcji Punkt ten został skreślony, ponieważ nie stanowi on części jednolitego dokumentu, o którym mowa w załączniku I.</p>	
	<p>Pkt 3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym Dodaje się tekst poniżej (*3).</p>
	<p>Pkt 3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa Dodaje się tekst poniżej (*4).</p>

Pkt 4.6. Związek	Pkt 5. Związek z obszarem geograficznym Tekst pozostaje taki sam, z wyjątkiem zmiany pisowni nazwy („Gamoneu” na „Gamonéu”) oraz skreślenia hiszpańskiej wersji językowej („Gamonedo”) oraz skreślenia słów „w jej obecności na serze rozwija się wykwit, który nadaje mu jego charakterystyczny kolor i smak”.
Pkt 4.7. Jednostka certyfikująca Punkt ten został skreślony, ponieważ nie stanowi on części jednolitego dokumentu, o którym mowa w załączniku I.	/
Pkt 4.8. Etykietowanie	Pkt 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa Wprowadzono tu zmiany w specyfikacji produktu opisane we wniosku o zmianę w wyniku usunięcia odniesień do określenia tradycyjnego <i>del Valle</i> . Zob. tekst poniżej (*5).

***1) Tekst streszczenia**

Opis: Ser „Gamoneu”/„Gamonedo” to tłusty, posiadający naturalną skórkę, dojrzewający i lekko wędzony ser z delikatnym niebieskawo-zielonym wykwitem *Penicillium* przy brzegach, wytwarzany z surowego mleka krowiego, owczego i koziego lub z mieszanek dwóch lub wszystkich trzech z wymienionych rodzajów mleka.

Sery muszą posiadać następujące właściwości fizyczne:

- kształt koła z wyraźnie płaskimi powierzchniami;
- wysokość 6–15 cm;
- średnicę 10–30 cm;
- wagę 0,5–7 kg.

Sery mają ciekawą naturalną skórkę powstałą podczas procesu wędzenia w kolorze sieni palonej z czerwonymi, zielonymi i niebieskawymi refleksami oraz wykwit *Penicillium* w pobliżu skórki.

Sery muszą posiadać następujące właściwości chemiczne:

- zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 45 %;
- zawartość białka w suchej masie: co najmniej 25 %;
- zawartość suchej masy: co najmniej 55 %;
- pH: 4,5–6,5

Ser ten posiada następujące właściwości sensoryczne:

- Zapach jest czysty, intensywny, z łagodnymi nutami dymu, i nasila się wraz z dojrzewaniem sera. Przeważają łagodny zapach dymu i lekka cierpkość, przechodzące w ustach w maślaną nutę i pozostawiające wyraźny posmak orzechów laskowych.
- Masa jest twarda lub półtwarda, zbita i krucha (łatwo kruszy się podczas krojenia) oraz ma nieregularnie rozmieszczone niewielkie oczka.
- Wnętrze sera ma barwę białą lub żółtawo-białą, z delikatnym niebieskawo-zielonym wykwitem *Penicillium* przy brzegach. Charakterystyczną cechą jest barwa zewnętrzna: proces wędzenia nadaje jej odcień sieni palonej, a następnie przechowywanie sera w jaskini lub piwnicy powoduje powstanie grzybów, które mogą dodawać jej czerwone, zielone i niebieskie refleksy.

— W miąższu sera znajdują się otwory wykonane mechanicznie.

Dozwolone są następujące określenia tradycyjne:

- „Gamoneu” del Puerto/„Gamonedo” del Puerto [z przełęczy górskiej] wytwarzany w okresie od czerwca do września w małych zakładach serowarskich znajdujących się na terenie górskim gmin Cangas de Onís i Onís, na halach i łąkach wymienionych w specyfikacji produktu. Ser ten musi być wytwarzany z mleka pozyskanego od zwierząt hodowlanych wypasanych na łąkach wymienionych dla tego rodzaju będącego mieszanką dwóch lub wszystkich trzech dozwolonych rodzajów mleka, tj. krowiego, owczego i koziego, przy czym zawsze należy zapewnić, by mleko owcze lub kozie stanowiło ponad 10 % mieszanki.
- „Gamoneu” del Valle/„Gamonedo” del Valle [z doliny]: produkowane na nizinach określonego obszaru geograficznego, należących do gmin Cangas de Onís i Onís. Sezonowość nie ma wpływu na produkcję, ponieważ hodowlę zwierząt gospodarskich prowadzi się półekstensywnie, stosując system, który w dużym stopniu opiera się na wypasie.

Tekst jednolitego dokumentu (poprawki podkreślone)

Ser „Gamonéu” to tłusty, posiadający naturalną skórkę, dojrzewający ser wytwarzany z surowego mleka krowiego, owczego lub koziego lub z mieszanki dwóch lub wszystkich trzech z wymienionych rodzajów mleka.

Sery muszą posiadać następujące właściwości fizyczne:

- kształt koła z wyraźnie płaskimi powierzchniami;
- wysokość 6–18 cm;
- średnicę 10–35 cm;
- wagę 0,5–10 kg.

Sery muszą posiadać następujące właściwości chemiczne:

- zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 45 %;
- zawartość białka w suchej masie: co najmniej 25 %;
- zawartość suchej masy: co najmniej 55 %;
- pH: 4,5–6,5

Ser ten posiada następujące właściwości sensoryczne:

- Zapach jest czysty, intensywny, z łagodnymi nutami dymu, i nasila się wraz z dojrzewaniem sera.
- Przeważają łagodny zapach dymu i lekka cierpkość, przechodzące w ustach w maślaną nutę i pozostawiające wyraźny posmak orzechów, być może orzechów laskowych.
- Masa jest twarda lub półtwarda, zbita i krucha (łatwo kruszy się podczas krojenia) oraz ma nieregularnie rozmieszczone niewielkie oczka.
- Wnętrze sera ma barwę białą lub żółtawo-białą, ewentualnie z delikatnym niebieskawo-zielonym wykwitem *Penicillium* przy brzegach. Charakterystyczną cechą jest barwa zewnętrzna: proces wędzenia nadaje jej odcień sieni palonej, a następnie przechowywanie sera w jaskini powoduje powstanie grzybów, które mogą dodawać jej czerwonawe, zielonkawe i niebieskawe refleksy.

Dozwolone są następujące określenia tradycyjne:

- „Gamonéu” del Puerto [z przełęczy górskiej] wytwarzany latem w małych zakładach serowarskich znajdujących się na terenie górskim gmin Cangas de Onís i Onís, na halach i łąkach wymienionych w specyfikacji produktu. Ser ten musi być wytwarzany z mleka pozyskanego od zwierząt hodowlanych wypasanych na łąkach wymienionych dla tego rodzaju będącego mieszanką dwóch lub wszystkich trzech dozwolonych rodzajów mleka, tj. krowiego, owczego i koziego, zgodnie z następującymi wymogami:
 - w przypadku wykorzystania mleka krowiego jego udział nie może przekraczać 90 % mieszanki;
 - w przypadku wykorzystania mleka owczego musi ono stanowić co najmniej 5 % mieszanki;
 - w przypadku wykorzystania mleka koziego musi ono stanowić co najmniej 5 % mieszanki.

***2) Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

Pasza

Żywienie zwierząt gospodarskich opiera się na całorocznym wypasie uzupełnionym zielonką z własnej uprawy w postaci świeżo skoszonej trawy i siana.

Chociaż pożywienie zwierząt musi pochodzić z określonego obszaru geograficznego, dopuszczalne jest uzupełnianie go inną paszą w przypadku określonych stanów fizjologicznych – na przykład laktacji – lub w przypadku gdy w gospodarstwie hodowlanym brakuje zielonki z własnej uprawy, zazwyczaj z powodu warunków pogodowych. Aby zapewnić brak wpływu na związek, udział paszy pochodzącej spoza określonego obszaru geograficznego w żadnym przypadku nie może przekraczać w danym roku 50 % suchej masy.

Surowce

Ser „Gamonéu” musi być wytwarzany z mleka surowego – krowiego, owczego lub koziego lub mieszanki dwóch lub trzech z tych rodzajów mleka – produkowanego przez zwierzęta gospodarskie karmione zasobami naturalnymi regionu zgodnie ze szczególnymi tradycjami związanymi z czynnikami geograficznymi i socjologicznymi specyficznymi dla lokalnego obszaru.

Mleko następujących gatunków i ras:

- Krowy: rasy Frisona (fryzyjska), Asturiana de los Valles (z Doliny Asturii), Asturiana de la Montaña (z gór Asturii), Parda (o brązowym umaszczeniu), Parda de Montaña (rasa górską o brązowym umaszczeniu), Fleckvieh, Jersey i pochodzące z krzyżówek tych ras.
- Owce: rasy Lacha (Lacho), Carranzana (Vasca Carranzana), Milchschaf (wschodniofryzyjska), Assaf i pochodzące z krzyżówek tych ras.
- Kozy: rasy Cabra Alpina (alpejska), Cabra Pirenaica (pirenejska), Murciano-Granadina (Murcia-Granada), Saanen, Malagueña (Málaga), Florida (Florida Seville), Cabra del Guadarrama (Guadarrama), Bermeya i pochodzące z krzyżówek tych ras.

Ponadto mleko wykorzystywane do produkcji musi pochodzić z zatwierdzonych gospodarstw hodowlanych wpisanych do rejestru gospodarstw rady regulacyjnej oraz musi być pozyskiwane przy zastosowaniu odpowiednich praktyk gospodarskich i praktyk dojenia.

***3) Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym**

Wszystkie procesy związane z wytwarzaniem sera „Gamonéu” – produkcja mleka oraz produkcja (koagulacja, krojenie skrzepu, formowanie i solenie), dojrzewanie i porcjowanie sera – odbywają się na określonym obszarze geograficznym, na który składają się gminy Cangas de Onís i Onís.

***4) Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa**

Porcjowanie w miejscu produkcji sera:

Produkt objęty ChNP może być wprowadzany do obrotu w postaci porcji, pod warunkiem że są pakowane i można ustalić ich pochodzenie. Aby zakonserwować produkt i utrzymać jego jakość, proces ten musi być przeprowadzany w miejscu produkcji sera przez przedsiębiorstwa, które przyjęły i stosują ustalony protokół. Zapewnia to identyfikowalność sera objętego ChNP „Gamonéu” i gwarantuje stosowanie odpowiednich procesów.

***5) Tekst streszczenia**

Sery objęte ChNP „Gamoneu”/„Gamonedo” przeznaczone na rynek konsumencki muszą być oznaczone numerowaną etykietą lub etykietą certyfikacyjną, które zatwierdza, kontroluje i dostarcza rada regulacyjna zgodnie z zasadami zawartymi w podręczniku jakości. Oprócz podania wszystkich informacji wymaganych na podstawie obowiązujących przepisów na głównych etykietach i etykietach certyfikacyjnych serów objętych ChNP należy umieścić adnotację *Denominación de Origen Protegida* [chroniona nazwa pochodzenia] – „Gamoneu”/„Gamonedo”, wraz z odpowiednim określeniem tradycyjnym, *del Valle* lub *del Puerto*.

Logo zatwierdzone przez radę regulacyjną (przedstawione poniżej) musi być umieszczone na etykietach stosowanych przez wszystkie podmioty.

Tekst jednolitego dokumentu (poprawki podkreślone)

Sery objęte ChNP „Gamonéu” przeznaczone na rynek konsumencki muszą mieć oznakowanie na skórcie i być oznaczone własnym logo produktu objętego ChNP oraz numerowaną etykietą certyfikacyjną, którą kontroluje i dostarcza rada regulacyjna.

Na etykiecie serów objętych ChNP należy umieścić w widocznym miejscu następujące informacje:

- słowa „Denominación de Origen Protegida [chroniona nazwa pochodzenia] »Gamonéu«”;
- w stosownych przypadkach określenie tradycyjne *del Puerto*.

Logo chronionej nazwy pochodzenia



JEDNOLITY DOKUMENT

„GAMONÉU”

Nr UE: PDO-ES-0308-AM01 – 17.9.2021

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Gamonéu”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]*

Klasa 1.3. – Sery

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Ser „Gamonéu” to tłusty, posiadający naturalną skórkę, dojrzewający ser wytwarzany z surowego mleka krowiego, owczego lub koziego lub z mieszanki dwóch lub wszystkich trzech z wymienionych rodzajów mleka.

Sery muszą posiadać następujące właściwości fizyczne:

- kształt koła z wyraźnie płaskimi powierzchniami;
- wysokość 6–18 cm;
- średnicę 10–35 cm;
- wagę 0,5–10 kg.

Sery muszą posiadać następujące właściwości chemiczne:

- zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 45 %;
- zawartość białka w suchej masie: co najmniej 25 %;
- zawartość suchej masy: co najmniej 55 %;
- pH: 4,5–6,5

Ser ten musi posiadać następujące właściwości sensoryczne:

- Zapach jest czysty, intensywny, z łagodnymi nutami dymu i nasila się wraz z dojrzewaniem sera.
- Przeważają łagodny zapach dymu i lekka cierpkość, przechodzące w ustach w maślaną nutę i pozostawiające wyraźny posmak orzechów, być może orzechów laskowych.
- Masa jest twarda lub półtwarda, zbita i krucha (łatwo kruszy się podczas krojenia) oraz ma nieregularnie rozmieszczone niewielkie oczka.
- Wnętrze sera ma barwę białą lub żółtawo-białą, ewentualnie z delikatnym niebieskavo-zielonym wykwitem *Penicillium* przy brzegach. Charakterystyczną cechą jest barwa zewnętrzna: proces wędzenia nadaje jej odcień sieni palonej, a następnie przechowywanie sera w jaskini powoduje powstanie grzybów, które mogą dodawać jej czerwonawe, zielonkawe i niebieskawe refleksy.

Dozwolone jest następujące określenie tradycyjne:

- *del Puerto* [z przełęczy górskiej] w przypadku serów wytwarzanych latem w małych zakładach serowarskich znajdujących się na terenie górskim gmin Cangas de Onís i Onís, na halach i łąkach wymienionych w specyfikacji produktu. Ser musi być wytwarzany z mleka pozyskanego od zwierząt hodowlanych wypasanych na łąkach wymienionych dla tego rodzaju będącego mieszanką dwóch lub wszystkich trzech dozwolonych rodzajów mleka, zgodnie z następującymi wymogami:
 - w przypadku wykorzystania mleka krowiego jego udział nie może przekraczać 90 % mieszanki;
 - w przypadku wykorzystania mleka owczego musi ono stanowić co najmniej 5 % mieszanki;
 - w przypadku wykorzystania mleka koziego musi ono stanowić co najmniej 5 % mieszanki.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

a) *Pasza*

Żywnienie zwierząt gospodarskich opiera się na całorocznym wypasie uzupełnionym zieloną z własnej uprawy w postaci świeżo skoszonej trawy i siana.

Chociaż pożywienie zwierząt musi pochodzić z określonego obszaru geograficznego, dopuszczalne jest uzupełnianie go inną paszą w przypadku określonych stanów fizjologicznych – na przykład laktacji – lub w przypadku gdy w gospodarstwie hodowlanym brakuje zielonki z własnej uprawy, zazwyczaj z powodu warunków pogodowych. Aby zapewnić brak wpływu na związek, udział paszy pochodzącej spoza określonego obszaru geograficznego w żadnym przypadku nie może przekraczać w danym roku 50 % suchej masy.

b) *Surowce*

Ser „Gamonéu” musi być wytwarzany z mleka surowego – krowiego, owczego lub koziego lub mieszanki dwóch lub trzech z tych rodzajów mleka – produkowanego przez zwierzęta gospodarskie następujących gatunków i ras:

- Krowy: rasy Frisona (fryzyjska), Asturiana de los Valles (z Doliny Asturii), Asturiana de la Montaña (z gór Asturii), Parda (o brunatnym umaszczeniu), Parda de Montaña (rasa górską o brunatnym umaszczeniu), Fleckvieh, Jersey i pochodzące z krzyżówek tych ras.
- Owce: rasy Lacha (Lacho), Carranzana (Vasca Carranzana), Milchschaaf (wschodniofryzyjska), Assaf i pochodzące z krzyżówek tych ras.
- Kozy: rasy Cabra Alpina (alpejska), Cabra Pirenaica (pirenejska), Murciano-Granadina (Murcia-Granada), Saanen, Malagueña (Málaga), Florida (Florida Sevillana), Cabra del Guadarrama (Guadarrama), Bermeya i pochodzące z krzyżówek tych ras.

Ponadto mleko wykorzystywane do produkcji musi pochodzić z zatwierdzonych gospodarstw hodowlanych wpisanych do rejestru gospodarstw rady regulacyjnej oraz musi być pozyskiwane przy zastosowaniu odpowiednich praktyk gospodarskich i praktyk dojenia.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Wszystkie procesy związane z wytwarzaniem sera „Gamonéu” – produkcja mleka oraz produkcja (koagulacja, krojenie skrzepu, formowanie i solenie), dojrzewanie i porcjowanie sera – odbywają się na określonym obszarze geograficznym, na który składają się gminy Cangas de Onís i Onís.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Porcjowanie w miejscu produkcji sera:

Produkt objęty ChNP może być wprowadzany do obrotu w postaci porcji, pod warunkiem że są pakowane i można ustalić ich pochodzenie. Aby zakonserwować produkt i utrzymać jego jakość, proces ten musi być przeprowadzany w miejscu produkcji sera przez przedsiębiorstwa, które przyjęły i stosują ustalony protokół. Zapewnia to identyfikowalność sera objętego ChNP „Gamonéu” i gwarantuje stosowanie odpowiednich procesów.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Sery objęte ChNP „Gamonéu” przeznaczone na rynek konsumencki muszą mieć oznakowanie na skórcie i być oznaczone własnym logo produktu objętego ChNP oraz numerowaną etykietą certyfikacyjną, którą kontroluje i dostarcza rada regulacyjna.

Na etykiecie serów objętych ChNP należy umieścić w widocznym miejscu następujące informacje:

- słowa „Denominación de Origen Protegida [chroniona nazwa pochodzenia] »Gamonéu«”;
- w stosownych przypadkach określenie tradycyjne *del Puerto*.

Logo chronionej nazwy pochodzenia



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje gminy Cangas de Onís i Onís we wspólnocie autonomicznej Asturii.

Gminy te znajdują się we wschodniej części Asturii.

Produkcja mleka, wytwarzanie i dojrzewanie serów odbywają się na określonym obszarze geograficznym.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek historyczny

Ser „Gamonéu” jest związany z zachowaniem odwiecznej tradycji ekstensywnego chowu zwierząt gospodarskich. Jak wynika z pisma skierowanego do króla Filipa IV w 1641 r. w sprawie wypasu na pastwiskach, jego początki sięgają co najmniej XVII w., kiedy to był pożywieniem „lokalnych ubogich”.

Inne dokumenty historyczne (*Diccionario Geográfico* [słownik geograficzny] Madoza z XVIII w.) zawierają kilka odniesień do tego, że ser ten był podstawą diety miejscowej ludności i że jest to obszar specjalizujący się w chowie zwierząt gospodarskich, na którym właściciele hodowali mieszane stada owiec oraz stada bydła i kóz, wykorzystując wysokogórskie hale do letniego wypasu.

Ze względu na te okoliczności oraz fakt, że obszar ten został całkowicie odcięty od rynków, dawno temu pasterze sami zaczęli przerabiać mleko na ser.

Związek naturalny

Cangas de Onís i Onís zajmują dużą część Cornión, zachodniego masywu Picos de Europa. Najbardziej uderzającym aspektem tego pasma górskiego jest jego urwista topografia, która charakteryzuje się wzniesieniami od 80 m n.p.m. w środkowym biegu rzeki Sella do 2 648 m n.p.m. w przypadku szczytu Torre Cerredo. Te tereny wyżynne charakteryzują się przewagą skał wapiennych, bardzo stromymi zboczami i schodkowymi formacjami geomorfologicznymi, co prowadzi do ukształtowania się dwóch odrębnych środowisk: jednego w dolinach i drugiego wysoko w przełęczach górskich.

W dolinach przeważają rozległe, w dużej mierze płaskie łąki i małe gospodarstwa połączone z domostwami. W tych miejscach znajdują się główne skupiska ludności. Paszę dla zwierząt gospodarskich na zimę zapewniają łąki kośne, które mogą być również wykorzystywane do utrzymywania zwierząt, które mogą na nich przez pewien czas zimować.

Najwyżej położone tereny, na przełęczach górskich, charakteryzuje występowanie pionowych powierzchni skalnych i krajobrazu krasowego z licznymi lejami krajowymi, przepaściami, jaskiniami, lapiazem i głębokimi szczelinami. Równiny z pastwiskami zapewniającymi pasze o wysokiej wartości odżywczej, które zajmują miejsce między tymi formacjami skalnymi, są wykorzystywane do wypasu zwierząt gospodarskich od wiosny do pierwszych jesiennych opadów śniegu. Do innych elementów krajobrazu, które odgrywają rolę w hodowli zwierząt gospodarskich, należą wzniesienia, granie i obszary wysokiej jakości łąk zajmujących teren między graniami – określane lokalnie *xerros*.

W regionie panuje klimat morski charakteryzujący się obfitymi opadami deszczu przez cały rok, umiarkowanym nasłonecznieniem i znacznym zachmurzeniem. Opady wahają się między 2 000 mm na terenach najwyżej położonych, z czego część stanowią opady śniegu, a 1 200 mm na terenach położonych niżej. Latem na terenach górskich występują również często gęste mgły.

Temperatury są łagodne przez cały rok na terenach położonych w dolinach, w przypadku których średnia wynosi 12 °C, i w partiach wysokogórskich, gdzie średnia temperatura wynosi 3 °C.

Skały wapienne i kwarcyty, które uległy wpływowi erozji, klimatu i działania roślinności w dolinach, mają dominujący wpływ na gleby regionu.

Dzięki klimatowi, topografii i strukturze geologicznej obszar ten wyróżnia się zestawem unikalnych cech, które mają bezpośredni wpływ na rodzaj i jakość łąk. Są one szczególnie odpowiednie do wypasu bydła, owiec i kóz, które dostarczają następnie mleko wykorzystywane do produkcji sera „Gamonéu”. Rośliną najczęściej występującą na tych łąkach jest *Festuca burnatii*, wieloletnia trawa będąca gatunkiem endemicznym w Kantabрії, rosnąca na wysoko położonych pastwiskach. W zagłębieniach i przestrzeniach powstałych w wyniku pęknięć zbrocza, gdzie śnieg leży do końca wiosny, można znaleźć bliźniczkę (*Nardus stricta*), wytrzymałą trawę, która może się rozwijać w wielu różnych środowiskach, a także inne gatunki trawy (*Phleum alpinum*, *Festuca iberica*, *Festuca piceoalpina*) i roślin strączkowych (*Trifolium thalii* Vill.).

Swoje specyficzne właściwości ser zawdzięcza również procesom wędzenia i dojrzewania, przy czym ten drugi obejmuje wyłącznie grzyby i drożdże, które naturalnie występują w środowisku dojrzewania, przede wszystkim *Penicillium*.

Związek z działalnością człowieka

Fakt, że obszar ten, znany wówczas jako park „Montaña de Covadonga”, był pierwszym w Hiszpanii, który w 1918 r. został uznany za park narodowy – stając się krajowym pionierem w dziedzinie ochrony środowiska – wyraźnie wskazuje, że jest to ekosystem o wyjątkowych warunkach środowiskowych.

Powszechnie uznaje się, że pasterze z tych gór odgrywają decydującą rolę w kształtowaniu i ochronie lokalnego środowiska. Ser „Gamonéu” powstał w wyniku tradycyjnych praktyk życia niezwiązanego z rolnictwem, ponieważ produkcja sera była jedyną opłacalną z gospodarczego punktu widzenia opcją optymalnego wykorzystania zasobów hodowlanych regionu.

Metody i warunki opisane w punkcie dotyczącym metody produkcji wynikają z chęci dostosowania wielowiekowej tradycji do współczesnego świata bez ustępstw, które mogłyby doprowadzić do utraty specyfiki produktu i trybu życia, który jest związany z wytwarzaniem sera.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://www.asturias.es/documents/217090/555882/Queso+Gamoneu.+Pliego+de+condiciones+sin+control+de+cam+bios.pdf/4802241a-a982-144c-5ca3-4596354f3e71?t=1648806575216>