C/2024/674

12.1.2024 г.

Публикуване на заявление за одобрение на изменение, което не е несъществено, в продуктова спецификация съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2024/674)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението за изменение в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНИ НАИМЕНОВАНИЯ ЗА ПРОИЗХОД/ЗАЩИТЕНИ ГЕОГРАФСКИ УКАЗАНИЯ

Заявление за одобрение на изменение в съответствие с член 53, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

„Gamoneu“ или „Gamonedo“

ЕС №: PDO-ES-0308-AM01 — 17.9.2021 г.

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Група заявител и законен интерес**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Gamoneu [Регулаторен съвет за ЗНП „Gamoneu“]

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

Тел. +34 985947554

Електронна поща: info@dopgamoneu.com

Уебсайт: www.dopgamoneu.com

2. **Държава членка или трета държава**

Испания

3. **Рубрика от продуктовата спецификация, която подлежи на изменение/изменения**

☒ Наименование на продукта

☒ Описание на продукта

☒ Географски район

☒ Доказателство за произход

☒ Метод на производство

☐ Връзка

☒ Етикетиране

☒ Друго [да се посочи]

— Приложимо законодателство

— Контролен орган

— Проверка на съответствието с продуктовата спецификация

4. **Вид на изменението/измененията**

☒ Изменение на продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

☐ Изменение на продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за което не е публикуван единен (или равностоен на него) документ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

5. **Изменение/изменения**

Тези изменения се предлагат, за да се гарантира, че в продуктовата спецификация е посочено актуалното наименование на продукта, а също и за да се направят промени по отношение на обхвата на географския район, списъка на породите, чието мляко се използва, хранителния режим на селскостопанските животни с цел да се гарантира оцеляването на тези породи, физичните характеристики на сирената с това ЗНП, действително включените в производството процеси и времетраенето на различните етапи, контролния орган, използваните за продукта традиционни термини, правилата за етикетиране и приложимото законодателство. Целта на измененията е да се укрепи връзката между продукта и района, без да се губи нищо от автентичността, качеството и характеристиките на крайния продукт.

5.1. ***Раздел А — Наименование на продукта***

Изписваното понастоящем във версията на астурски език наименование „Gamoneu“ се променя на „Gamonéu“, а версията на испански език „Gamonedo“ се премахва от текста. Това изменение е направено навсякъде, където наименованието на продукта се споменава в продуктовата спецификация.

Обяснение: наименованието на продукта се променя от „Gamoneu“ на „Gamonéu“ (с ударение върху „е“) навсякъде, където се споменава в продуктовата спецификация, тъй като това е наименованието, установено в Указ 8/2009 от 4 февруари 2009 г., в който се посочва списък с официалните наименования на местата в община Cangas de Onís (код на име на място 12/03/01). След като „Gamonéu“ е признатото наименование, версията на испански език „Gamonedo“ се премахва, тъй като се счита за неактуална и не това е наименованието, използвано за града, който дава името си на защитеното наименование.

Приложимо законодателство:

— Указ 8/2009 от 4 февруари 2009 г., в който се посочва списък с официалните наименования на местата в община Cangas de Onís.

5.2. ***Раздел Б — Описание на продукта***

5.2.1. *Определение*

Следният текст:

„Сиренето „Gamoneu“ или „Gamonedo“ е мазно зряло сирене, с естествена коричка, произведено от сурово краве, овче или козе мляко, или от смес от два или три от указаните видове мляко, леко пушено и със слабо синьо-зелено оцветяване от зелена плесен по краищата.“

се изменя по следния начин:

„Сиренето „Gamonéu“ е мазно зряло сирене, с естествена коричка, произведено от сурово краве, овче **или** *козе мляко, от смес от два от указаните видове мляко или от всичките три вида.“*

Обяснение: става дума за изменения във формулировката на испански език.

Използваният в настоящия текст на испански език съединителен съюз „и“ („y“) в списъка с видовете мляко навежда на мисълта, че сирената се правят от всичките три вида, докато в самото определение се посочва, че те може да се правят, като се използва само един вид или смес от два или от трите вида. Заместването на съединителния съюз „и“ с разделителния съюз „или“ („o“) изяснява това и е в съответствие с определението. С цел да се отрази правилната таксономична номенклатура и да се гарантира последователност в цялата продуктова спецификация, наименованието на рода *Penicillium* вече се изписва с начална главна буква.

Тъй като органолептичните характеристики са определени по-нататък в текста, изразите „леко пушено“ и „със слабо синьо-зелено оцветяване от зелена плесен по краищата“ се заличават от определението на продукта, за да се избегне повторение и да не се обърква читателят.

5.2.2. *Породи*

Следният текст:

„*Млякото, използвано за производството на защитени сирена, е от следните видове и породи животни:*

— *Едър рогат добитък от породите: Frisona, Asturiana de los Valles, Pardo Alpina и техните кръстоски.*

— *Овце от породите: Lacha, Carranzana и Milschalfe и техните кръстоски.*

— *Кози от породите: Alpino-Pirenaica и Cabra de los Picos de Europa, Murciano-Granadina, Saanen и техните кръстоски.*“

се изменя по следния начин:

„*Млякото, използвано за производството на сиренето „Gamonéu“, е от следните видове и породи животни:*

— *Едър рогат добитък от породите: Frisona* **(Холщайн-фризийска), Asturiana de los Valles (Астурска равнинна), Asturiana de la Montaña (Астурска планинска), Parda (Кафява), Parda de Montaña (Кафява планинска), Fleckvieh, Jersey** *и техните кръстоски.*

— *Овце от породите: Lacha (Lacho), Carranzana (Vasca Carranzana),* **Milchschaf** *(Източнофризийска),* **Assaf** *и техните кръстоски.*

— *Кози от породите:* **Cabra Alpina (Алпийска)**, *Cabra* **Pirenaica (Пиренейска)**, *Murciano-Granadina (Мурсия-Гранада), Saanen,* **Malagueña (Малага), Florida (Флорида-Севиля), Cabra del Guadarrama (Гуадарама), Bermeya** *и техните кръстоски.*“

Обяснение: включването на породите кози Málaga, Florida Sevillana, Guadarrama и Bermeya е поискано, защото всички те имат общи генеалогични корени с алпийските и пиренейските породи (посочени в официалния каталог на породите, изготвен от Министерството на земеделието, рибарството и храните), като за техен общ предшественик се счита *Capra aegagrus*. Посочването на „Picos de Europa“ се заличава, за да се избегне повторение, тъй като тази порода не е включена в официалния каталог на породите и вече не се счита за отделна от пиренейските кози порода.

След като тези породи кози имат общ генеалогичен произход и дават мляко със сходни характеристики, нито органолептичните, нито качествените характеристики на сиренето (протеини, витамини, мазнини, ензими, лактоза и т.н.) се влияят особено от това допълнение. Генетичните характеристики на новите породи оказват много слабо въздействие върху характеристиките на крайния продукт.

Що се отнася до овцете, породата Assaf се включва, защото е получена от мъжки животни от породата Milchschaf (Източнофризийска), която вече е посочена в продуктовата спецификация. След проверка в съответната литература името на породата „Milschalfe“ се коригира на „Milchschaf“.

Поискана е промяна в породите домашни говеда, защото породата Pardo Alpina (Кафява алпийска) вече не се признава, така че списъкът се изменя, за да се включат двете произхождащи от нея породи Parda (Кафява) и Parda de Montaña (Кафява планинска). И двете са посочени в официалния каталог на породите, изготвен от Министерството на земеделието, рибарството и храните.

Включването на породата Asturiana de la Montaña (Астурска планинска) е поискано, защото тя е застрашена местна порода, която има общ произход и развитие с породата Asturiana de los Valles, доколкото е една от групата породи, известни като *tronco castaño* [„кафяви“], произходът ѝ е европейски и може да е била внесена по време на келтските нашествия. Тя винаги е имала значително присъствие в цяла Астурия и Леон до средата на XX век, когато числеността ѝ намалява практически до нула поради масовото внасяне на чуждестранни породи. В началото на 80-те години на миналия век започват да се предприемат стъпки за възстановяване и подобряване на породата и се създава сдружение на животновъдите. Включването на тази местна порода в списъка с породи би спомогнало за запазването ѝ като източник за производството на сирене в района на производство.

Включването на породите Fleckvieh и Jersey е поискано с основанието, че те имат общи генеалогични корени с породата Parda, като всички произлизат от *Bos taurus*.

След като тези породи крави имат общ генеалогичен произход, млякото им е със сходни характеристики, така че органолептичните, физичните и химичните характеристики на сиренето не се влияят особено от добавянето на тези породи.

С цел да се измери въздействието от включването им върху характеристиките на крайния продукт, както са определени в продуктовата спецификация, е направено проучване (приложено към настоящото заявление с референтен номер 20190201), за да се изследва дали използването на краве, овче или козе мляко съответно от породите Fleckvieh, Assaf и Málaga или Florida Sevillana оказва влияние върху органолептичните характеристики на полученото сирене със ЗНП „Gamonéu“. Проучването включва изпитване на проби от сирена, приготвени от регистрирани производители, които използват мляко от тези породи, като е гарантирано, че сиренето е приготвено, обработено и узряло при определените в продуктовата спецификация условия. Пробите са анализирани в Междусекторната лаборатория на млекопреработвателната и хранително-вкусовата промишленост на Астурия (за органолептичното изпитване), организация с опит в тестването на ЗНП „Gamonéu“, и в лабораторията на ALCE Calidad (за физичните и химичните изпитвания), акредитирана за изпитване на изискваните за това проучване параметри. Резултатите от изпитванията показват, че използването на мляко от посочените в това изменение породи в същите пропорции, каквито обикновено се използват в процеса на производство на сирене, не оказва въздействие върху физичните, химичните и органолептичните характеристики на сиренето, тъй като породите със сходен генеалогичен произход дават мляко със сходни характеристики и защото характеристиките на продукта са свързани с местната среда и метода на производство.

Библиография

— 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 и Juan V. Delgado Bermejo (2016 г.). *Biodiversidad caprina en España* [Биологично разнообразие при козите в Испания].

— Herrera García, M., Peña Blanco, F., Pezzi Ceretto, M. Á. и Rodero Serrano, E. (1998 г.). *La cabra Malagueña en la Bibliografía* [Козите от породата Málaga в библиографията].

— Mendizábal Aizpuru, J. A., Ibarbia Barreras, J. R. и Etxaniz Makazaga, J. M. (2005 г.). *Aportaciones a la historia de la raza vacuna pirenaica. Paradigma de la Zootecnia española.* [Принос към историята на пиренейската порода домашно говедо. Парадигма на испанското животновъдно производство]. *Archivos de zootecnia* [Зоотехнически архиви], 54 (205).

— Катедра по животновъдно производство, Университет на Леон, 24071-Леон (2012 г.). *Programa de mejora de la raza bovina parda* [Програма за подобряване на породата кафяво домашно говедо].

— Официален каталог на породите, издаден от Министерството на земеделието, рибарството и храните: https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/zootecnia/razas-ganaderas/razas/

5.2.3. *Проверки на продукта*

Следният текст се заличава в раздел Б „Описание на продукта“ и се премества в раздел Г „Доказателство за произход на продукта от определения географски район“:

„Животновъдните стопанства, които произвеждат млякото, използвано за приготвяне на сирене „Gamoneu“ или „Gamonedo“, трябва да се контролират от Регулаторния съвет с цел включването им в съответните регистри.“

Обяснение: причината за това изменение е, че продуктовата спецификация е преструктурирана в съответствие с Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни.

5.2.4. *Начин на производство на продукта*

Следните параграфи се заличават в раздел Б „Описание на продукта“ и се преместват в раздел Д „Метод на производство“:

„Регулаторният съвет трябва да насърчава въвеждането на техники, насочени към повишаване на количеството и качеството на произвежданото от стадата мляко. [...]

Доенето трябва да се извършва с най-добрата възможна техника за добиване на чисто и незамърсено мляко с ниско микробно натоварване, като се вземат предвид действащите правила. [...]

Ако млякото трябва да се събира и транспортира до друго място, по време на този процес трябва да се спазва добра хигиена, включително използване на хладилни резервоари или всяка друга система, с която се предотвратява влошаване на качеството на млякото. [...]

Регулаторният съвет трябва да насърчава въвеждането на стимули за стопанства, които инсталират оборудване за доене, охлаждане, съхранение и транспортиране на млякото или модернизират съществуващото си оборудване.“

Обяснение: причината за това изменение е, че продуктовата спецификация е преструктурирана в съответствие с Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни.

Следният текст се заличава:

„Млякото, което ще се използва за производството на сирена със ЗНП, трябва след доенето да се охлади и да се поддържа охладено, докато започне процесът на приготвяне на сиренето.“

Обяснение: правилата относно съхранението на суровото мляко могат да бъдат намерени в раздел IX, глава I, точки II(Б)(2) и II(Г)(4) от Регламент (ЕО) № 853/2004. Даденото в настоящата продуктова спецификация описание е неточно, тъй като в него не се посочват изисквания за температурата. Това правило не представлява специфично изискване за метода на производство, с което на продукта се придават определени характеристики. Със заличаването му описанието на метода на производство се съкращава, като не се включват изисквания, които вече са залегнали в действащото законодателство.

Библиография

— Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход.

5.2.5. *Физични характеристики*

Следният текст:

„Физическите характеристики на сиренето са следните:

— *Форма: цилиндрична и подчертано плоска.*

— *Височина: между 6 и 15 cm.*

— *Диаметър: между 10 и 30 cm.*

— *Тегло: между 0,5 и 7 kg.*

— *Коричката е естествена и фина, получена в процеса на опушване, тъмнокафява на цвят с червеникави, зелени и сини нюанси. Има леко оцветяване от зелена плесен по краищата.“*

се изменя по следния начин:

„**Сирената със ЗНП трябва да имат следните физични** *характеристики:*

— *Форма: цилиндрична и подчертано плоска.*

— *височина: между 6 и* **18** *cm;*

— *диаметър: между 10 и* **35** *cm;*

— *тегло: между 0,5 и* **10** *kg;*

— *тънка коричка, получена в процеса на опушване, тъмнокафява на цвят с червеникави, зелени и сини нюанси. Възможно е да има леко оцветяване от зелена плесен във вътрешността на сиренето в близост до коричката.“*

Обяснение: изменението се предлага, тъй като от ресторантьорския бранш се търсят по-големи сирена, които могат да се разфасоват, което досега според правилата за ЗНП „Gamonéu“ не беше възможно. Към настоящото заявление за изменение на продуктовата спецификация е приложено проучване (референтен номер 20190201), проведено с цел да се прецени ефектът от производството на по-големи сирена (8—10 kg) върху химичните и органолептичните характеристики на ЗНП „Gamonéu“. Проучването включва изпитване на проби от сирена с тегло 8—10 kg, приготвени от регистрирани производители, като е гарантирано, че сиренето е приготвено, обработено и узряло при определените в продуктовата спецификация условия. Пробите са анализирани в Междусекторната лаборатория на млекопреработвателната и хранително-вкусовата промишленост на Астурия (за органолептичното изпитване), организация с опит в тестването на ЗНП „Gamonéu“, и в лабораторията на ALCE Calidad (за химичното изпитване), акредитирана за изпитване на изискваните за това проучване параметри. Резултатите от проучването показват, че крайният продукт може да тежи повече от 7 kg и до 10 kg, без това да се отрази неблагоприятно на химичните и органолептичните характеристики. Тази промяна няма отражение върху основните характеристики и автентичността на продукта със ЗНП.

Друга поискана промяна се отнася до наличието на оцветяване от зелена плесен по краищата, което да представлява само възможност, а не установено изискване, тъй като тази плесен често не се вижда с просто око. Целта на изменението е да се гарантира, че остава допустимо естественото и спонтанно образуване на плесен в пещерите, вместо изкуствено добавяне на зелена плесен, което води до промени в цвета.

Изменението не е в противоречие с раздел *„Връзка“*: възможно е да се наблюдава развитието на зелена плесен едновременно с други гъбички и дрожди, което придава характерен цвят и вкус на целия продукт. Синьо-зеленото оцветяване от плесен по краищата обаче невинаги е видимо, въпреки че гъбичката продължава да участва в процеса на зреене и придава на сиренето характерен вкус и специфичен цвят. Синьо-зеленото оцветяване от плесен може да варира в зависимост от степента на растеж и съжителството с други гъбички и дрожди.

5.2.6. *Органолептични характеристики*

Следният текст:

„Органолептичните характеристики са следните:

— *сиренето е твърдо или полутвърдо, здраво и ронливо и при рязане се троши лесно. Дупките са неравномерно разпределени и малки по размер,*

— *цветът под коричката е бял или белезникаво-жълтеникав, със слабо синьо-зелено оцветяване от зелена плесен по краищата. Отвън цветът е твърде особен вследствие на опушването, което му придава тъмнокафяв цвят; по-късно при престой в изба или мазе сиренето се покрива с мухъл, който му придава червени, зелени и сини нюанси.*

— *Характеризира се с леко преобладаващ пушен вкус; слабо пикантното усещане в устата прераства до мазно и оставя дълъг послевкус на лешници.*

— *Ароматът е чист и проникващ, със слаба нотка на опушено, който се засилва със зреенето.“*

се изменя по следния начин:

„Органолептичните характеристики **трябва да бъдат** *следните:*

— *сиренето е твърдо или полутвърдо, здраво и ронливо и при рязане се троши лесно. Дупките са неравномерно разпределени и малки по размер,*

— *Цветът под коричката е бял или белезникаво-жълтеникав,* **евентуално** *със слабо синьо-зелено оцветяване от зелена плесен по краищата. Отвън цветът е твърде особен вследствие на опушването, което му придава тъмнокафяв отенък; по-късно при престой в пещера ~~или в изба~~ сиренето се покрива с мухъл, който* **може да** *му* **придаде** *червени, зелени и сини нюанси.*

— *Преобладаващият вкус е леко пушен и малко остър, като в устата придобива мазни нотки и оставя дълъг послевкус на* **ядки, евентуално на** *лешници.*

— *Ароматът е чист и проникващ, със слаба нотка на опушено, който се засилва със зреенето.“*

Обяснение: промяната се състои в това, че наличието на зелена плесен и оцветяването на коричката поради растеж на гъбички вече представляват само възможност, а не установени изисквания, тъй като тези плесени често не се виждат с просто око. Целта на изменението е да се гарантира, че остава допустимо естественото и спонтанно образуване на плесен в пещерите, вместо изкуствено добавяне на зелена плесен, което води до промени в цвета.

Изменението не е в противоречие с посоченото в първоначалния раздел *„Връзка“* (*особеностите на сиренето се определят също така и от опушването и зреенето, при което вземат участие единствено плесени и гъбички, налични във въздуха на помещенията за зреене, най-вече зелената плесен, която се образува по краищата на сиренето и му придава характерните за него оцветяване и вкус*), тъй като, макар да е възможно да се наблюдава развитието на зелена плесен, която придава характерен цвят и вкус на целия продукт, синьо-зеленото оцветяване по краищата невинаги е видимо. Характерните цвят и вкус са определени в раздел Б от продуктовата спецификация.

Това изменение е в съответствие с връзката, на която се основава първоначалната регистрация.

Думата „изба“ се заличава, за да се гарантира запазването на метода на производство. Макар че думата „изба“ (*bodega*) понастоящем се използва за всяко съоръжение за *зреене*, ЗНП „Gamonéu“ придобива органолептичните си характеристики само когато е оставено да зрее в пещери, в които средата е различна — по отношение на влагата, температурата и микробиологията — от тази в промишлените помещения за зреене на сирене. Ето защо с цел да се запазят характеристиките на продукта, думата „изба“ се заличава и остава само думата „пещера“, за да се избегне всяко възможно погрешно тълкуване.

Друга промяна засяга описанието на органолептичните характеристики, които се усещат в устата (вкуса). С цел да се определи по-обективно изискване, което може да бъде оценено с различен интензитет от обучена дегустационна комисия, се предлага по-подробно описание: „дълъг послевкус на ядки, евентуално на лешници“. С него в органолептичните характеристики се запазва споменаването на лешници — като пример за вкус на ядки.

5.3. ***Раздел B — Географски район***

Следният текст:

„Географската област опасва територията на общини Cangas de Onis и Onis на автономната област Principado de Asturias. В голямата си част тя попада в северозападния участък на национален парк Picos de Europa.

Всички процеси за производството на „Gamoneu“ или „Gamonedo“ — добиването на млякото и приготвянето и зреенето на сиренето — се извършват в определения географски район, който включва общините Cangas de Onís и Onís.

Тези общини са разположени в източната част на Астурия. Те заемат площ от 28 817 хектара, от които 10 365 хектара се използват като пасища.

В географския район се отглеждат 4 220 крави за разплод, 7 206 овце за разплод и 3 224 кози за разплод от породите крави, овце и кози, чието мляко е подходящо за производството на това сирене.

Двете общини са част от автономна област Астурия, географски и исторически регион в северната част на Испания, определен през 1982 г. за автономна област със столица Овиедо.“

се изменя по следния начин:

Географската област опасва територията на общини Cangas de Onis и Onis на автономната област Principado de Asturias. В голямата си част тя попада в северозападния участък на национален парк Picos de Europa.

*Всички процеси за производството на „***Gamonéu***“ — добиването на млякото и приготвянето и зреенето на сиренето — се извършват в определения географски район, който включва общините Cangas de Onís и Onís.*

„Те са разположени в източната част на тази територия.“

Обяснение: следната информация по отношение на размера на географския район и броя на отглежданите животни се заличава, тъй като е неточна, не е актуална и не отразява действителното производство на ЗНП „Gamonéu“ в наши дни:

Те заемат площ от 28 817 хектара, от които 10 365 хектара се използват като пасища.

В географския район се отглеждат 4 220 крави за разплод, 7 206 овце за разплод и 3 224 кози за разплод от породите крави, овце и кози, чието мляко е подходящо за производството на това сирене.

Двете общини са част от автономна област Астурия, географски и исторически регион в северната част на Испания, определен през 1982 г. за автономна област със столица Овиедо.“

Това заличаване не засяга по никакъв начин определения в продуктовата спецификация географски район.

Библиография

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

— Интегрирана система за проследяване на селскостопанските животни (SITRAN): https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/trazabilidad-animal/registro/

5.4. ***Раздел Г — Доказателство за произход на продукта от определения географски район***

5.4.1. *Специфични документи на Регулаторния съвет и делегирани задачи*

5.4.1.1. Заличава се първият параграф от раздел Г:

„С цел да се провери дали продуктът е с произход от определения географски район и отговаря на изискванията, посочени в Наредбата за ЗНП и в настоящия документ, Регулаторният съвет трябва да извършва редовни инспекции на животновъдните стопанства и тандрите съгласно процедурите, посочени в Наръчника за процедурите и качеството.“

Обяснение: с изменението текстът се привежда в съответствие със стандарт UNE-EN ISO/IEC 17065 и се отразява делегирането на задачи на контролния орган. В Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни се определя, че проверката за съответствие с продуктовата спецификация се извършва от компетентните органи или от контролни органи, изпълняващи функциите на органи за сертифициране на продукти. След публикуването на Закона за качеството на храните, схемите за качество и директната продажба на хранителни продукти (Закон 2/2019 на автономна област Астурия от 1 март 2019 г.) и в изпълнение на член 36 от него контролните дейности трябва да се делегират на контролния орган, а Регулаторният съвет не е този контролен орган.

5.4.1.2. Промени в задълженията за проверка, възложени на Регулаторния съвет

Следният текст:

„*Следните изисквания са от основно значение за удостоверяване на произхода на продукта и трябва да бъдат проверявани от Регулаторния съвет:*

— *Качеството на млякото, използвано за производството на сиренета със ЗНП, като се вземат проби за анализ на маслеността, съдържанието на протеини, обезмасленото сухо вещество, общия брой соматични клетки, бактериологията, отсъствието на инхибитори и температурата на замръзване (криоскопия).*

— *Млякото, използвано за производството на това сирене, трябва да е от разрешени животновъдни стопанства, вписани в регистъра на стопанствата, поддържан от Регулаторния съвет, и да е добито с прилагането на подходящи практики за отглеждане и доене в съответствие с Наредбата за ЗНП и с настоящия документ.*

— *Чрез наблюдение и сертифициране Регулаторният съвет трябва да проверява, че както млякото, така и практиките, използвани за неговото добиване, отговарят на установените стандарти.*

— *Мандрите, в които ще се произвеждат сирена със ЗНП, трябва да притежават разрешително от Регулаторния съвет и да са вписани в съответния регистър, след като са изпълнили минималните изисквания и са преминали проверките, посочени в Наредбата за ЗНП, в Наръчника за процедурите и качеството и в настоящия документ.*

— *Чрез сертификационната си дейност Регулаторният съвет е отговорен да проверява съответствието на качеството на сиренета с условията за ЗНП. Само сирена, които отговарят на критериите за качество, определени в правилника на Регулаторния съвет и в настоящия документ, могат да бъдат класифицирани като съответстващи на изискваните условия.*

— *Регулаторният съвет трябва да следи и да гарантира процеса на обозначаване на продуктите и удостоверяване на техния произход чрез обозначаване, поставяне на печат и използване на издадени от съвета номерирани етикети, на които е поставено логото за ЗНП на продукта.*

— *Регулаторният съвет трябва също така да извършва редовни инспекции на животновъдните стопанства и мандрите, за да гарантира, че те продължават да изпълняват условията, при които са сертифицирани, и да подновява разрешителното им за използване на защитеното наименование за произход „Gamonеu“ или „Gamonedo“.*“

се изменя по следния начин:

„*Следните изисквания са от основно значение за удостоверяване на произхода на продукта и трябва да бъдат проверявани от* **контролния орган**:

— *Качеството на млякото, използвано за производството на сиренета със ЗНП.*

— *Използваното за производството мляко трябва да е от разрешени животновъдни стопанства, вписани в регистъра на стопанствата, поддържан от Регулаторния съвет, и да е добито с прилагането на подходящи практики за животновъдство и доене в съответствие с настоящия документ.*

— *Чрез наблюдение и сертифициране* **контролният орган** *трябва да проверява, че както млякото, така и практиките, прилагани за неговото добиване, отговарят на установените стандарти.*

— *Мандрите, в които ще се произвеждат сирена със ЗНП, трябва да притежават разрешително от Регулаторния съвет и да бъдат вписани в съответния регистър, след като са изпълнили минималните изисквания и са преминали проверките, посочени в настоящия документ.*

— **Контролният орган** *отговаря за проверката на съответствието на качеството на сиренета с условията за ЗНП. Само сирена, които отговарят на критериите за качество, определени в настоящия документ, могат да бъдат класифицирани като съответстващи на изискваните условия.*

— **Контролният орган** *трябва да следи и да гарантира процеса на обозначаване на продуктите и удостоверяване на техния произход.* **На всички продукти трябва да има поставен сертификационен етикет и логото за ЗНП на продукта.**

— **Контролният орган** *трябва също така да извършва редовни* **проверки** *на животновъдните стопанства и тандрите, за да гарантира, че те продължават да изпълняват условията, при които са сертифицирани, и да подновява разрешителното им за използване на защитеното наименование за произход „Gamoné“.“*

Обяснение: с изменението текстът се привежда в съответствие със стандарт UNE-EN ISO/IEC 17065 и се отразява делегирането на задачи на контролния орган. В Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни се определя, че проверката за съответствие с продуктовата спецификация се извършва от компетентните органи или от контролни органи, изпълняващи функциите на органи за сертифициране на продукти. След публикуването на Закона за качеството на храните, схемите за качество и директната продажба на хранителни продукти (Закон 2/2019 на автономна област Астурия от 1 март 2019 г.) и в изпълнение на член 36 от него контролните дейности трябва да се делегират на контролния орган, а Регулаторният съвет не е този контролен орган.

Всички позовавания на Наредбата за ЗНП се заличават, като се има предвид, че с прилагането на единствената отменителна разпоредба на Закон 2/2019 на автономна област Астурия (*Отмяна на законодателство*), въпросната наредба, която в случая е правилникът на Регулаторния съвет, вече няма да бъде в сила след публикуване на новия му устав.

Вземането на проби от млякото за аналитично изпитване вече няма да е задължително. В продуктовата спецификация не се съдържат изисквания по отношение на маслеността, съдържанието на протеини, обезмасленото сухо вещество, общия брой соматични клетки, бактериологията, отсъствието на инхибитори и температурата на замръзване, тъй като извършваните от контролния орган проверки въз основа на проби не се ръководят от никакви параметри. В този случай качеството на млякото се определя от съответното законодателство и операторът носи отговорност да докаже съответствие с приложимите закони за всеки вид селскостопански животни. От контролния орган се изисква да има въведени механизми за проверка на системата за вътрешен контрол на оператора, които не включват непременно вземането на проби.

Формулировката също е подобрена, за да се избегне неправилно тълкуване относно това кой носи отговорността за квалифициране и обозначаване на продуктите: *Контролният орган трябва да следи и да гарантира процеса на обозначаване на продуктите и удостоверяване на техния произход. На всички продукти трябва да има поставен сертификационен етикет и логото за ЗНП на продукта.*

5.4.1.3. Параграф 10 се заличава. Той гласи:

„За да се гарантира, че сирената притежават необходимите специфични характеристики, за да отговарят на условията за ЗНП, и че са били произведени в съответствие с Наръчника за процедурите и качеството, с Наредбата за ЗНП и с настоящия документ, Регулаторният съвет трябва да взема проби от суровината в животновъдните стопанства и проби от продукта в тандрите в съответствие с установените процедура, честота и количество.“

Обяснение: с изменението текстът се привежда в съответствие със стандарт UNE-EN ISO/IEC 17065 и се отразява делегирането на задачи на контролния орган. В Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни се определя, че проверката за съответствие с продуктовата спецификация се извършва от компетентните органи или от контролни органи, изпълняващи функциите на органи за сертифициране на продукти. След публикуването на Закона за качеството на храните, схемите за качество и директната продажба на хранителни продукти (Закон 2/2019 на автономна област Астурия от 1 март 2019 г.) и в изпълнение на член 36 от него контролните дейности трябва да се делегират на контролния орган, а Регулаторният съвет не е този контролен орган.

5.4.1.4. Промени в задълженията за проверка, възложени на Регулаторния съвет

Текстът се изменя по следния начин:

„Определените от **контролния орган** *проверки трябва да бъдат организирани така, че да се гарантира качеството и произходът на сирената със ЗНП.*

Производителите на сирене, *чиито продукти отговарят на определените условия, получават от контролния орган сертификат за акредитация.*

Регулаторният съвет предоставя на сертифицираните производители на сирене поисканите от тях номерирани сертификационни етикети въз основа на броя на **отговарящите на условията** *сирена.“*

Обяснение: с изменението текстът се привежда в съответствие със стандарт UNE-EN ISO/IEC 17065 и се отразява делегирането на задачи на контролния орган. В Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни се определя, че проверката за съответствие с продуктовата спецификация се извършва от компетентните органи или от контролни органи, изпълняващи функциите на органи за сертифициране на продукти. След публикуването на Закона за качеството на храните, схемите за качество и директната продажба на хранителни продукти (Закон 2/2019 на автономна област Астурия от 1 март 2019 г.) и в изпълнение на член 36 от него контролните дейности трябва да се делегират на контролния орган, а Регулаторният съвет не е този контролен орган.

За подобряване на формулировката терминът „оператор“ се заменя с „производител на сирене“, като терминът „производители“ се използва за операторите, които произвеждат млякото, а за операторите, които произвеждат и подават заявление за квалифициране на продукта, се използва „производители на сирене“.

5.1.4.5. Параграф 14 и таблицата с разпределението на проверките се заличават. Текстът на заличения параграф е следният:

„В следващата таблица е дадено обобщение на проверките, които Регулаторният съвет трябва да извършва на операторите, за да се гарантира, че сирената, които ще се предлагат на пазара със ЗНП „Gamonеu“ или „Gamonedo“, наистина са с произход от географския район. Тези проверки трябва да се извършват лично и включват визуална инспекция, преглед на документацията и вземане на проби.“

Обяснение: с изменението текстът се привежда в съответствие със стандарт UNE-EN ISO/IEC 17065 и се отразява делегирането на задачи на контролния орган. В Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни се определя, че проверката за съответствие с продуктовата спецификация се извършва от компетентните органи или от контролни органи, изпълняващи функциите на органи за сертифициране на продукти. След публикуването на Закона за качеството на храните, схемите за качество и директната продажба на хранителни продукти (Закон 2/2019 на автономна област Астурия от 1 март 2019 г.) и в изпълнение на член 36 от него контролните дейности трябва да се делегират на контролния орган, а Регулаторният съвет не е този контролен орган. Описаните в този раздел проверки са свързани със задължения, които са били вменени на Регулаторния съвет като орган, отговорен за проверката на съответствието на сирената с изискванията стандарт. Тези проверки обаче не са в съответствие с насоките, дадени в стандарт UNE-EN ISO/IEC 17065. В таблицата не са включени конкретни изисквания, на които продуктите трябва да отговарят, а по-скоро се обобщават различните позиции от списъка за проверка.

5.1.4.6. Промени в задълженията за проверка, възложени на Регулаторния съвет, и заличаване на позоваванията на конкретни документи на съвета

Следният текст:

„За да може да се следят процесите за производство на сирене и, когато е необходимо, да се доказват произходът и качеството на продукта със ЗНП, от операторите в животновъдните стопанства и в мандрите се изисква да попълват необходимата документация, така че да може да бъде проверено всяко от изискванията, посочени в настоящия документ.

Тези документи и записи подлежат на проверка от Регулаторния съвет.

При спазване на всички горепосочени изисквания защитеното наименование за произход „Gamonéu“ или „Gamonedo“ може да се използва само за сирена, приготвени от мляко, произведено в регистрирани животновъдни стопанства, в мандри, регистрирани от Регулаторния съвет в съответствие с правилата, определени в настоящия документ, в Наредбата за ЗНП и в Наръчника за процедурите и качеството, които са били инспектирани и сертифицирани от Регулаторния съвет чрез предвидените проверки.

Продукт или използваните за неговото приготвяне техники може на всеки етап да бъдат определени от Регулаторния съвет като несъответстващи при спазване на установените процедури.“

се изменя по следния начин:

„За да може да се следят процесите за производство на сирене и, когато е необходимо, да се доказват произходът и качеството на продукта със ЗНП, от операторите в животновъдните стопанства и в мандрите се изисква да попълват необходимата документация, така че да може да бъде проверено всяко от изискванията, посочени в настоящия документ. Тези документи и записи подлежат на проверка от **контролния орган**.

*При спазване на всички горепосочени изисквания, защитеното наименование за произход "***Gamonéu***„ може да се използва само за сирена, приготвени от мляко, произведено в регистрирани животновъдни стопанства, в мандри, регистрирани от Регулаторния съвет в съответствие с правилата, определени в настоящия документ, които са били инспектирани и сертифицирани от* **контролния орган** *чрез предвидените проверки.*

Продукт или използваните за неговото приготвяне техники може на всеки етап да **бъдат обявени** *от* **контролния орган** *за несъответстващи при спазване на установените процедури."*

Обяснение: с изменението текстът се привежда в съответствие със стандарт UNE-EN ISO/IEC 17065 и се отразява делегирането на задачи на контролния орган. В Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни се определя, че проверката за съответствие с продуктовата спецификация се извършва от компетентните органи или от контролни органи, изпълняващи функциите на органи за сертифициране на продукти. След публикуването на Закона за качеството на храните, схемите за качество и директната продажба на хранителни продукти (Закон 2/2019 на автономна област Астурия от 1 март 2019 г.) и в изпълнение на член 36 от него контролните дейности трябва да се делегират на контролния орган, а Регулаторният съвет не е този контролен орган.

Всички позовавания на Наредбата за ЗНП се заличават, като се има предвид, че с прилагането на единствената отменителна разпоредба на Закон 2/2019 на автономна област Астурия (*Отмяна на законодателство*), въпросната наредба, която в случая е правилникът на Регулаторния съвет, вече няма да бъде в сила след публикуване на новия му устав.

5.1.4.7. Проверки на суровината

Следният текст:

„Трябва да се извършват проверки, за да се гарантира, че млякото, използвано в процеса за производство на сирене, е само от разрешени животновъдни стопанства, вписани в регистъра на Регулаторния съвет, които са под негов надзор.

Когато производителите на сирене добиват суровината от собствени животни, трябва да се проверяват производствените им регистри и документацията за регистрация на животните, за да се гарантира, че декларираното мляко съответства на стадата им.

Когато производителите на сирене получават мляко от други стопанства, трябва да се проверяват производствените им регистри и документацията, доказваща произхода на млякото. Производителят на сирене трябва да притежава известие за доставка, в което са посочени стопанството на произход, датата и часа на вземане, доставеното количество, превозното средство и водачът. Източник на информацията за попълване на известието за доставка трябва да бъде дневникът на превозното средство, до който Регулаторният съвет трябва да има достъп. Този документ трябва да се придружава от съответната фактура и от документ, доказващ, че доставеното мляко е платено и вписано в задължителния регистър за производство на сирене."

се изменя по следния начин:

„Трябва да се извършват проверки, за да се гарантира, че млякото, използвано в процеса за производство на сирене, е само от разрешени животновъдни стопанства, вписани в регистъра на Регулаторния съвет, които са под негов надзор.

Животновъдните стопанства, които произвеждат млякото, използвано за приготвяне на сирене „Gamonéu", трябва да бъдат под надзора на Регулаторния съвет с цел включването им в съответните регистри.

Когато производителите на сирене добиват суровината от собствени животни, трябва да се проверяват **производствените** *им регистри и документацията за регистрация на животните, за да се гарантира, че декларираното мляко съответства на стадата им.*

Когато производителите на сирене получават мляко от други стопанства, трябва да се проверяват производствените им регистри и документацията, доказваща произхода на млякото.

Обяснение: параграфът, който започва с думите „Животновъдните стопанства...", се премества в този раздел от раздел Б „ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА".

Предложените промени в позоваванията на различните регистри отразяват факта, че след като продуктът вече се сертифицира по стандарт UNE-EN ISO/IEC 17065, се приема, че производителите на сирене трябва да поддържат тези или други регистри за вътрешен контрол, с които да могат да докажат пред контролния орган, че изпълняват изискванията на продуктовата спецификация, без да е необходимо да се посочват конкретно името или форматът на регистрите.

5.1.4.8. Проверки на производството на сирене

Следният текст:

„*За всеки цикъл на производство на сирене производителите трябва да водят регистри, в които се посочват произходът и количеството на използваното мляко, както и общият брой произведени сирена — заедно с разбивка по вид, ако е произведен повече от един вид — и в които се обозначават ясно произведените в този цикъл партиди. Регистрите трябва да дават възможност да се установят всички сирена и партиди, напиращи се където и да било в производствения обект във всеки един момент по време на всеки следващ етап от производството на сирене — опушване, зреене и съхранение преди напускане на стопанството. Регулаторният съвет проверява точността на регистрите, като извършва проверка на място, за да установи дали съдържащата се в тях информация отговаря на действителните наличности, напиращи се в отделните зони на производствения обект.*“

се изменя по следния начин:

„*За всеки цикъл на производство на сирене производителите трябва да водят регистри, в които се посочват произходът и количеството на използваното мляко, както и общият брой произведени сирена — заедно с разбивка по вид, ако е произведен повече от един вид — и в които се обозначават ясно произведените в този цикъл партиди. Регистрите трябва да дават възможност да се установят всички сирена и партиди, напиращи се където и да било в производствения обект във всеки един момент по време на всеки следващ етап от производството на сирене — опушване, зреене и съхранение преди напускане на стопанството.* **Контролният орган** *проверява* **наличието** *на регистрите, като извършва проверка на място, за да установи дали съдържащата се в тях информация отговаря на действителните наличности, напиращи се в отделните зони на производствения обект.*“

Обяснение: Регулаторният съвет като орган, отговарящ за тези проверки, се заменя с контролния орган, а думата „точност“ се заменя с по-обективното понятие „наличие“. Изменението е поискано с цел адаптиране на текста към изискванията на Регламент (ЕС) № 1151/2012 и на Закон 2/2019 на автономна област Астурия.

5.1.4.9. Проверки на етикетирането и изпращането

Следният текст:

„*В регистрите трябва да е показана връзката между етикетите, сиренята, за чието обозначаване са използвани, и партидите, от които са взети тези сирена. В тях трябва да бъдат вписани и обозначени всички запаси, съхранявани преди изпращане, независимо дали са или били поставени етикети или не. На последно място, в производствените регистри трябва да се указва крайното местоназначение на сиренята, а производителите трябва да разполагат със съответните подкрепящи документи, по-специално известия за доставка и фактури за продажба за всяка изпратена партида, които да се предоставят за проверка от Регулаторния съвет.*“

се изменя по следния начин:

„*В регистрите трябва да е показано кои сирена се* **обозначават** *с всеки* **сертификационен етикет** *и от кои партиди произхождат тези сирена. В тях трябва да бъдат вписани и обозначени всички запаси, съхранявани преди изпращане, независимо дали са или били поставени етикети или не. На последно място, в производствените регистри трябва да се указва крайното местоназначение на сиренята, а производителите трябва да разполагат със съответните подкрепящи документи, по-специално известия за доставка и фактури за продажба за всяка изпратена партида, които да се предоставят за проверка от* **контролния орган**.“

Обяснение: Регулаторният съвет като орган, отговарящ за тези проверки, се заменя с контролния орган, а думата „етикети“ се заменя със „сертификационни етикети“, за да се избегне объркване. Изменението е поискано с цел адаптиране на текста към изискванията на Регламент (ЕС) № 1151/2012 и на Закон 2/2019 на автономна област Астурия.

Библиография

— Закон за качеството на храните, схемите за качество и директната продажба на хранителни продукти (Закон 2/2019 на автономна област Астурия от 1 март 2019 г., публикуван в брой 47 на Официален вестник на Астурия на 8 март 2019 г.).

— Законодателство за качеството на млякото:

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. ***Раздел Д — Метод на производство***

5.5.1. *Хранене на животните*

Първият, вторият и третият параграф:

„За производството на сирене „Gamoneu“ или „Gamonedo“ се използва основно сурово краве, овче или козе мляко, или смес от два или три от указаните видове мляко, получено от стада, които се хранят с естествена храна от района в съответствие със специфичните традиции, свързани с уникалните местни географски и социални фактори.

Храненето на животните се основава на целогодишна паша, допълвана с добити в стопанството фуражи под формата на прясна трева и сено.

Макар че храната за животните трябва да е с произход от определения географски район, при недостиг на добити в стопанството фуражи, главно поради метеорологичните условия, могат да се използват зърнени и зеленчукови смески.

Трябва да се прави разграничение в зависимост от вида животни и периода на годината. Тъй като районът е планински, климатът играе важна роля при определянето на начина, по който фуражите да се дават за храна на животните. При традиционната система на редуване, през пролетта фуражите се събират от пасища в низините и се дават на животните в прясно състояние или, дори още по-добре, те самите пасат по тези пасища, а по-късно през лятото същите пасища са източник на сено. Във високите планински части пашата е обичайният начин на изхранване. Как и колко време тези естествени ресурси се използват за хранене на животните зависи от метеорологичните условия през годината, които удължават или съкращават времето, което животните могат да прекарват по високопланинските пасища.“

се изменят, както следва:

„За производството на сирене „Gamonéu“ се използва сурово краве, овче или козе мляко, или смес от два от указаните видове мляко, или от всичките три вида, получено от стада, които се хранят **главно** *с естествена храна от района в съответствие със специфичните традиции, свързани с уникалните местни географски и социални фактори.*

Храненето на животните се основава на целогодишна паша, допълвана с добити в стопанството фуражи под формата на прясна трева и сено.

Макар че храната за животните трябва да е с произход от определения географски район, при недостиг на добити в стопанството фуражи, главно поради метеорологичните условия, **при определени физиологични състояния — например лактация — е разрешено допълване с други фуражи. За да се гарантира, че няма да бъде засегната връзката с района, фуражите, които се доставят извън определения географски район, не трябва в никакъв случай да надвишават 50 % от сухото вещество на годишна основа**.“

Обяснение: с това изменение се пояснят изискванията относно храненето на животните, което има решаваща роля при производството на сиренето. „Зърнени и зеленчукови смески“ се заменя с „фуражи“, което е терминът, използван в действащото законодателство. Промяната, с която се дава възможност за използване на фуражи за допълване на основаното на паша хранене, когато състоянието на животните го изисква — например по време на лактация — се счита за изключително важна. Целта на разширяването на обстоятелствата, при които се прилага изключението от правилото, е да се защити доброто състояние на животните, без да се променят основните характеристики или автентичността на продукта със ЗНП, като същевременно се гарантира съответствие с Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 по отношение на това, че фуражите с произход извън определения географски район не трябва в никакъв случай да надвишават 50 %, за да не се засегне връзката.

Библиография

— Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията от 18 декември 2013 г. за допълване на Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на определянето на символите на Съюза за защитени наименования за произход, защитени географски указания и храни с традиционно специфичен характер, както и по отношение на определени правила за снабдяване, някои процедурни правила и някои допълнителни преходни разпоредби.

— Lasanta, T. (2010 г.). *Pastoreo en áreas de montaña: Estrategias e impactos en el territorio* [Паша в планинските райони — Стратегии и въздействие върху местния район]. *Estudios geográficos* [Географски изследвания], 71(268), 203—233.

— Правителство на автономна област Астурия, Министерство на земеделието и рибарството, Главна дирекция за политика в областта на горското стопанство (2011 г.), *El Monte en Asturias* [Горски площи в Астурия].

5.5.2. Традиционният термин *del Valle*

Четвърти, пети и шести параграф от този раздел на продуктовата спецификация се заличават. Те гласят следното:

„Традиционните термини „del Valle“ [от долината] и „del Puerto“ [от прохода] се използват за отразяване на различни практики на отглеждане, използвани в долините и в планините. Сиренето „del Puerto“ се произвежда с мляко от животни, които прекарват цялото лято на паша по високопланинските пасища, прибират се само за доене и отново се връщат на пасището. През този период пашата е единственият начин за хранене на животните: храната им не се допълва, тъй като обикновено по ливадите има изобилие от паша, а и до тези трудно достъпни места не може да се пренася допълнителен фураж. Няма също така възможност животните да се прибират на закрито, тъй като няма обори и не могат да се строят такива, защото пасищата попадат в защитени зони. Условията, в които се осъществява това високопланинско животновъдство, обуславят по-краткия или по-дългия период, който животните прекарват по пасищата, в зависимост от метеорологичните условия, тъй като това оказва въздействие върху количеството налична паша, а температурите определят колко време животните могат да останат навън.

Терминът „del Valle“ се отнася за традицията за отглеждане на животни в долината, където храната за кравите идва от разположени в близост до населените райони ливади и животните имат достъп до подслон в случай на екстремни метеорологични условия. Те се хранят също така с добито в стопанството сено, както е посочено по-горе, и храната им може понякога да се допълва със зърнени и зеленчукови смески.

Що се отнася до различните породи овце и кози, храненето им е основно с паша по високопланинските пасища — късно през пролетта, през лятото и в началото на есента, в зависимост от метеорологичните условия. Когато те са най-неблагоприятни, животните пасат по ливади в най-ниските участъци и храната им се допълва със събрано през лятото сено. Те се изхранват от поляните в близост до населените райони, а през зимата храната им се допълва със сено и зърнени култури. Някои производители през лятото преместват кравите си на високопланински пасища.“

Параграфи 22 и 23 от този раздел на продуктовата спецификация се заличават. Те гласят следното:

„Gamoneu“ или „Gamonedo“ del Valle [от долината]: произвеждано в ниската част на географската област на наименованието, принадлежаща към общини Cangas de Onís и Onís.

В долините производството не следва никаква сезонна организация, тъй като стадата се отглеждат на полуекстензивен принцип, който основно се състои в извеждането на паша.“

Обяснение: наименованието „Gamonéu“ трябва да се използва вместо традиционния термин *del Valle*, така че всички изисквания, които вече са посочени в продуктовата спецификация за разновидността *del Valle*, сега се прилагат за сиренето „Gamonéu“. Предложеното изменение не променя характеристиките на продукта, а с него се изясняват използваните досега традиционни термини.

Библиография

— Указ 8/2009 от 4 февруари 2009 г., в който се посочва списък с официалните наименования на местата в община Cangas de Onís.

5.5.3. *Метод на производство*

Следните параграфи се преместват в настоящия раздел от раздел Б „Описание на продукта“:

„Регулаторният съвет трябва да насърчава въвеждането на техники, насочени към повишаване на количеството и качеството на произвежданото от стадата мляко.

Доенето трябва да се извършва с най-добрата възможна техника за добиване на чисто и незамърсено мляко с ниско микробно натоварване, като се вземат предвид действащите правила.

Ако няма да се използва веднага, *млякото, което ще се използва за производството на сирене със ЗНП, трябва след доенето да се охлади и* **, ако е необходимо,** *да се поддържа охладено, докато започне процесът на приготвяне на сиренето.*

Ако млякото трябва да се събира и транспортира до друго място, по време на този процес трябва да се спазва добра хигиена, включително използване на хладилни резервоари или всяка друга система, с която се предотвратява влошаване на качеството на млякото.

Регулаторният съвет трябва да насърчава въвеждането на стимули за стопанства, които инсталират оборудване за доене, охлаждане, съхранение и транспортиране на млякото или модернизират съществуващото си оборудване.“

Обяснение: причината за това изменение е, че продуктовата спецификация е преструктурирана в съответствие с Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни. При това преструктуриране на съдържанието на продуктовата спецификация се внасят и следните изменения: „Млякото, което ще се използва за производството на сирене със ЗНП, трябва след доенето да се охлади и да се поддържа охладено, докато започне процесът на приготвяне на сиренето“ се изменя на „**Ако няма да се използва веднага**, млякото, което ще се използва за производството на сирене със ЗНП, трябва след доенето да се охлади и**, ако е необходимо,** да се поддържа охладено, докато започне процесът на приготвяне на сиренето.“ Пояснението е добавено заради обстоятелства, при които млякото не се съхранява, а се използва веднага след доенето. Млякото, което ще се използва за производството на млечни продукти, трябва да отговаря на условията, определени в действащото законодателство, включително Кралски указ 752/2011 от 27 май 2011 г. за определяне на основните правила за контрол, които да се спазват от операторите в млекопреработвателната промишленост на сурово овче и козе мляко.

Библиография

— Кралски указ 1728/2007 от 21 декември 2007 г. за определяне на основните правила за контрол, които да се спазват от операторите в млекопреработвателната промишленост, и за изменение на Кралски указ 217/2004 от 6 февруари 2004 г. за регламентиране на обозначаването и регистрацията на операторите, предприятията и съдовете в млекопреработвателната промишленост и за регистриране на движението на млякото

— Кралски указ 752/2011 от 27 май 2011 г. за определяне на основните правила за контрол, които да се спазват от операторите в сектора за производство на сурово овче и козе мляко.

5.5.4. *Подсирване*

Деветият параграф:

„Млякото от разрешените животновъдни стопанства, разположени в района на производство, се доставя добре охладено в мандрата, където се подлага на подсирване.

Подсирване — Процесът се осъществява на млечнокисела основа, като се използва съответната доза сирище или други специално разрешени от Регулаторния съвет подсирващи ензими, за да може процесът да приключи в рамките на не повече от един час. В момента на подсирването, както и през целия този процес, температурата на млякото варира между 24 и 30 °C.“

се изменя по следния начин:

„Млякото от разрешените животновъдни стопанства, разположени в района на производство, се доставя в мандрата, където се подлага на подсирване.

Подсирването се осъществява на млечнокисела основа, като се използва съответната доза сирище или други разрешени подсирващи ензими, за да може процесът да приключи в рамките на не повече от един час. В момента на подсирването, както и през целия този процес, температурата на млякото варира между **22** *и 30 °C.“*

Обяснение:

Заличено е позоваването на Регулаторния съвет за разрешаване на използваните сирище или подсирващи ензими. Първоначално е определено, че подсирващите ензими и сирището трябва да бъдат специално разрешени от Регулаторния съвет, тъй като се е предполагало, че без вътрешно регулиране, в случай на недостиг на тези продукти операторите може в крайна сметка поради неосведоменост да използват забранени вещества или такива, които биха могли да създадат риск за потребителите. Сега операторите носят отговорност за безопасността на храните по отношение на своите продукти и, благодарение на факта, че вече има много по-добре установена промишленост, която доставя технологични спомагателни вещества, като подсирващи ензими и сирище, операторите имат също така достъп до широка гама продукти, регламентирани с много строго законодателство. Поради това задачата да дава разрешение не се счита за присъща на ролята на Регулаторния съвет като управителен орган, тъй като това би означавало той просто да одобрява всички вещества, разрешени от законодателството. Ето защо запазването на тази задача би довело само до допълнително административно натоварване на управляващия орган без никаква стойност или гаранция за крайния продукт.

Друго предложено изменение засяга описанието на процеса на подсирване и има за цел да се избегне повторение на информацията, предоставена преди това в раздел Б, както и да се гарантира, че в текста е посочена действително регистрираната по време на производството на сирене температура, като се коригира температурният диапазон, при който трябва да се държи млякото по време на подсирването. Изменението засяга долната му граница — корекция с минимален риск и малки последици. Разширяването на обхвата с намаляване на долната му граница привежда описанието на процеса в съответствие с настоящата практика, което дава възможност на производителите на сирене да използват традиционни консервативни методи за подсирване, без никакво влияние върху качеството на суровината или — като следствие — на крайния продукт. Не става въпрос за повишаване на температурата, което би могло да доведе до денатуриране и така да се засегнат органолептичните характеристики на продукта.

Библиография

— Battro, P. (2010 г.). *Quesos artesanales* [Занаятчийски сирена], публикувано от Editorial Albatros.

— Navarro, Andrés. *La Elaboración: Coagulación de la Leche* [Производство на сирене — подсирване на млякото]: http://asociaciondequeserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/

— Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно добавките в храните

— Регламент (ЕО) № 178/2002 на Европейския парламент и на Съвета от 28 януари 2002 г. за установяване на общите принципи и изисквания на законодателството в областта на храните, за създаване на Европейски орган за безопасност на храните и за определяне на процедури относно безопасността на храните

5.5.5. *Нарязване на сиренината*

Десетият параграф:

„*Нарязване: След приключване на подсирването получената сиренина се нарязва внимателно на малки парченца с размер 5—15 mm, след което се пристъпва към отцеждането.*“

се изменя по следния начин:

„*Нарязване: След приключване на подсирването получената сиренина се нарязва внимателно на малки парченца с размер* **приблизително** *5—15 mm, след което се пристъпва към отцеждането.*“

Обяснение: в досегашната формулировка изразът „малки парченца“ е използван заедно с определен размер на нарязаната сиренина, за да се даде представа какво се счита за „малко“. С добавянето на думата „приблизително“ първоначалната цел да се даде представа за размера се запазва, но производителите на сирене вече не са обременени със задачата да мерят с шублер представителни проби нарязани парченца сиренина, тъй като се приема, че разлика от няколко милиметра нагоре или надолу не би имала никакво въздействие.

5.5.6. *Осоляване*

Дванадесетият параграф:

„*Осоляване: Сиренето се осолява, като горната му повърхност и основата се поръсват с натриев хлорид съответно 24 и 48 часа след това.*“

се изменя по следния начин:

„*Осоляване: сиренето се осолява, като горната му повърхност и основата се поръсват с натриев хлорид между 6 и 72 часа след поставянето в калъп.*“

Обяснение: в предложеното изменение на единадесетия параграф времето за осоляване се адаптира към производството на по-големи сирена, които се търсят от ресторантьорския бранш.

Библиография

— Navarro, Andrés. *La Elaboración: Coagulación de la Leche* [Производство на сирене — подсирване на млякото]: http://asociaciondequeserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/

5.5.7. *Поправяне на грешки*

В описанието на процеса на опушване изписаният неправилно термин *Penicillіun* е коригиран на *Penicillium* с цел уеднаквяване на използваната терминология.

5.5.8. *Зреене*

Параграфи 14 и 15:

„Опушване: След като се извади от калъпите, сиренето се подлага на опушване, чиято продължителност и интензитет зависят от условията на околната среда към този момент. Този процес трябва да гарантира подходящо сушене и образуването на тъмна коричка, с консистенция, която да позволява проникване на зеленината плесен вътре в сиренето по време на зреенето. Това от своя страна придава характерния за продукта лек пушен вкус, без обаче да бъде натрапчив. За опушването се използва следният материал: дърво от ясен (Fraxinus excelssior), изтравниче (Erica sp.), бук (Fagus sylvatica) или друг местен не смолист дървен материал.

Зреене: Зреенето се осъществява в изби и варовикови пещери, с нужните за придаването на присъщите на сиренето свойства характеристики: средна температура 10 °C и средна влажност 90 %. Този процес трае минимум два месеца, считано от датата на получаване на сиренината. Зеленината плесен трябва да проникне във вътрешността на сиренето и да се развие в зоната в близост до коричката, като ѝ придава характерното за нея синьо-зелено оцветяване по краищата.“

се изменя по следния начин:

Зреене: **Този процес трае минимум два месеца (3 месеца в случай на сирена с тегло над 7 kg), считано от датата на получаване на сиренината.** *През това време трябва да протекат следните процеси:*

„Опушване: След като се извади от калъпите, сиренето се подлага на опушване, чиято продължителност и интензитет зависят от условията на околната среда към този момент. Този процес трябва да гарантира подходящо сушене и образуването на тъмна коричка, с консистенция, която да позволява проникване на зеленината плесен вътре в сиренето по време на зреенето. Това от своя страна придава характерния за продукта лек пушен вкус, без обаче да бъде натрапчив. За опушването се използва следният материал: дърво от ясен (Fraxinus excelssior), изтравниче (Erica sp.), бук (Fagus sylvatica) или друг местен не смолист дървен материал.

Зреене в пещери: Зреенето се осъществява във варовикови пещери, в които условията са такива, че да могат да се развият присъщите на сиренето характеристики. Средната температура в пещерите не трябва да превишава 12 °C, а средната относителна влажност не трябва да пада под 85 %. Процесът на зреене в пещерите трае най-малко 30 дни.

По време на този период сиренята трябва да се обръщат и почистват, както е необходимо, за да придобият специфичните си качества. Това включва също осигуряване и стимулиране на развитието на характерните плесени и гъбички, които трябва да са получени на мястото на зреенето и в никакъв случай не могат да бъдат добавяни в млякото. Образуваната по време на опушването коричка дава възможност зеленината плесен да проникне бавно във вътрешността на сиренето и евентуално да се развие в зоната в близост до коричката, като ѝ придава характерното за нея синьо-зелено оцветяване по краищата.“

Обяснение: с предложените изменения в процеса на зреене се запазва определената в настоящата версия на продуктовата спецификация продължителност на периода на зреене — **два месеца, считано от датата на получаване на сиренината** — и се удължава с още 30 дни за сирената с тегло над 7 kg, което е въведено с друго изменение в настоящото заявление. Текстът също така се преструктурира, за да се изясни по-добре, че зреенето започва след получаване на сиренината и включва както **етапа на опушване**, така и **престоя в пещерата**.

В описанието на процеса на зреене в пещери се внасят корекции в средната температура и средната относителна влажност, които се изискват в пещерите, както и в минималния период, през който сиренето трябва да остане в пещерата. В подкрепа на това изменение е направено проучване за температурата и влажността в девет пещери, което е приложено към заявлението (7.1 *Estudio justificativo Condiciones Ambientales Cuevas Maduración* [Условия в пещерите за зреене — допълнително проучване]). Целта на изменението е да се актуализира описанието на метеорологичните условия вътре в пещерите, които са повлияни от изменението на климата, настъпило в цяла Европа. С предложените нови правила все така се осигуряват добри условия за зреене на сиренето, без по никакъв начин да се променят съществените характеристики на продукта.

Библиография

— *Condiciones Ambientales en cuevas de maduración para queso Gamonedo* [Условия на средата в пещерите за зреене на сирене Gamonedo], проучване, осъществено от Междусекторната лаборатория на млекопреработвателната и хранително-вкусовата промишленост на Астурия (юни 2018 г.)

— Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., Служба по устойчивостта, изменението на климата и участието, правителство на автономна област Астурия (2011 г.). *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* [Анализ на сценариите за изменение на климата в Астурия]

— *Plan forestal de la Comarca de Cangas de Onís* [Горскостопански план на община Cangas de Onís] (2010 г.), правителство на автономна област Астурия, Министерство на земеделието и рибарството

— Изменението на климата е очевидно в Европа, потвърждава спешна нужда от адаптация, Европейска агенция за околна среда: https://www.eea.europa.eu/bg/pressroom/newsreleases/izmienieniieto-na-klimata-ie-ochievidno

— Spotts, R. A., & Cervantes, L. A. (1986 г.). „Популация, патогенност и резистентност към беномил на *Botrytis spp*., *Penicillium spp*. и *Mucor piriformis* в предприятията за опаковане“. Болести по растенията (САЩ).

— Marin, S., Sanchis, V., Saenz, R., Ramos, A. J., Vinas, I., & Magan, N. (1998 г.). „Екологични фактори за покълване и развитие на някои *Aspergillus* и *Penicillium spp*. от царевични зърна“. Journal of Applied Microbiology (Списание по приложна микробиология), 84(1), 25—36.

— Fernández Bodega, M. Á. (2011 г.). *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* [Изолиране и характеризиране на щамове *Penicillium roqueforti* от различни видове синьо сирене — Анализ на протеолитичната активност и предотвратяване на образуването на микотоксини]

— Sopeña Pérez, F. (1978 г.). *El queso de Aliva: una elaboración artesana* [Сиренето Aliva — Занаятчийско производство]

5.5.9. Традиционният термин *del Puerto*

Параграфи от 17 до 21:

„Gamoneu“ или „Gamonedo“ del Puerto [от прохода]: произвеждано във високопланинските територии на общините Cangas de Onís и Onís, които обхващат следните долини и пасища по планинските проходи на веригата Picos de Europa:

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

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

Сиренето се произвежда от мляко, получено от млечните стада, които пасат в тези долини; слесват се поне два от гореспоменатите три вида мляко, а именно краве, овче и козе, като винаги за всеки един от видовете трябва да се използва процент овче и/или козе мляко по-висок от 10 %.

Сирената се произвеждат сезонно в периода от юни до септември в малки по размер мандри, разположени по планинските проходи в национален парк Picos de Europa.“

се изменят, както следва:

„Del Puerto [от прохода]: **сирена, произвеждани в специални малки по размер мандри**, *разположени по високопланинските територии на общините Cangas de Onís и Onís, които обхващат следните долини и пасища по планинските проходи на веригата Picos de Europa:*

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

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

Сиренето се произвежда от мляко, получено от стадата, които пасат в тези долини, като задължително се смесват два или и трите разрешени вида мляко, а именно краве, овче и козе, при спазване на следните изисквания:

— ***когато се използва краве мляко, то не трябва да съставлява повече от 90 % от сместа;***

— ***когато се използва овче мляко, то трябва да съставлява най-малко 5 % от сместа;***

— ***когато се използва козе мляко, то трябва да съставлява най-малко 5 % от сместа;***

Сирената се произвеждат сезонно **от късна пролет до ранна есен, макар че сезонността може да се променя в зависимост от метеорологичните условия. Регулаторният съвет може все пак да реши да съкрати или удължи сезона за производство на сирене през дадена година, като вземе предвид метеорологичните условия и след консултация с производителите на сирене, които произвеждат този вид.“**

Обяснение: причината за това изменение е, че формулировката на текста водеше до объркване. Традиционният подход винаги е бил да се прилага правилото за 10 %, когато се използват и трите вида мляко: изискването за 10 % се прилага за количеството овче и козе мляко, взети заедно, а не поотделно, така че делът на овчето или на козето мляко в сместа винаги да бъде най-малко 5 %. В новия текст се посочват минимални и максимални проценти за млякото от различните животински видове, за да се внесе сигурност по отношение на производствения процес и да се гарантират органолептичните, физичните и химичните характеристики на крайния продукт без никаква неяснота.

С друго изменение е счетено за необходимо производството да се определи като сезонно, тъй като в зависимост от метеорологичните условия производството може да започне по-рано от юни и да продължи и след септември. Сезонността не е свързана с конкретния месец, а със състоянието на наличните по долините и пасищата естествени ресурси.

Библиография

— Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., Служба по устойчивостта, изменението на климата и участието, правителство на автономна област Астурия (2011 г.). *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* [Анализ на сценариите за изменение на климата в Астурия]

5.5.10. *Разфасоване*

Добавен е последен параграф, в който се посочва как трябва да се разфасова сиренето:

„Разфасоване в района на производство на сиренето

Продуктът със ЗНП може да се продава разфасован, при условие че парчетата са опаковани и произходът им може да се удостовери. С цел съхраняване на продукта и запазване на качеството му този процес трябва да се извършва в района на производство на сиренето от предприятия, които са приели установения протокол и го спазват. Така се гарантира проследимостта на сиренето със ЗНП „Gamonéu“ и се внася сигурност по отношение на съответните процеси.“

Обяснение: добавянето на този параграф се предлага, тъй като потребителите вече искат сертифицираният продукт да се предлага на пазара на парчета и това налага да се определят правилата за тази форма на предлагане. Изискването разфасоването да се извършва в района на производство на сиренето се въвежда по следните причини:

— Когато сиренето се разфасова, най-малко две от страните на полученото парче вече не са защитени от коричката и може да претърпят органолептични промени, които може да засегнат и останалата част от продукта. Поради това парчетата трябва да бъдат опаковани възможно най-скоро след отрязването, т.е. при източника.

— При разфасоването маркировките, с които се гарантира произходът и автентичността на сиренето, може да бъдат отстранени или да не може да се виждат.

Тази добавка не води до промяна на основните характеристики и автентичността на продукта със ЗНП. Целта е да се гарантира, че след като сиренето е произведено, автентичността му не се нарушава от последваща обработка (разфасоване), което означава, че разфасоването и опаковането трябва да се извършват при източника.

5.6. ***Раздел Ж — Контролен орган***

Следният текст:

„Наименование: Consejo Regulador de la D.O.P. „Gamonéu“ или „Gamonedo“ [Регулаторен съвет ЗНП „Gamoneu“ или „Gamonedo“]

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

Тел. (+34) 985 84 40 05

Факс (+34) 985 84 42 30“

се изменя по следния начин:

„*Компетентният контролен орган е Генералната дирекция към правителството на Астурия, чиито правомощия обхващат въпросите, свързани с хранително-вкусовата промишленост.*

Контролът може да бъде делегиран на организация, действаща като орган за сертифициране на продукти и акредитирана съгласно стандарт UNE-EN ISO/IEC 17065 или друг стандарт, който може да го замени в бъдеще.“

Обяснение: с изменението текстът се актуализира, за да бъде посочен органът, който проверява съответствието с продуктовата спецификация в съответствие с Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопански продукти и храни и с член 36 от Закона за качеството на храните, схемите за качество и директната продажба на хранителни продукти (Закон 2/2019 на автономна област Астурия от 1 март 2019 г.).

5.7. ***Раздел З — Етикетиране***

5.7.1. *Обозначаване*

Следният текст:

„*Предназначените за консумация сирена, носещи защитеното наименование за произход „Gamonеu“ или „Gamonedo“, се обозначават с номериран лицев етикет или контраетикет, одобрен, проверен и предоставен от Регулаторния съвет, в съответствие с установения в Наръчника по качеството ред.*“

се изменя по следния начин:

„*Предназначените за консумация сирена, носещи защитеното наименование за произход „Gamonéu“,* **имат маркировки върху коричката и** *се обозначават с логото за ЗНП на продукта и номериран сертификационен етикет в съответствие с* **правилата, определени от управителния орган, който отговаря също и за контрола и предоставянето на номерираните сертификационни етикети**.“

Обяснение: изречението се преструктурира с цел да се улесни разбирането му. В него също така се посочва, че отговорността за определяне на правилата за обозначаване на продукта и за проверка и издаване на маркировка за съответствие (сертификационни етикети) вече се възлага на управителния орган.

Текстът, че продуктът се обозначава с неговото лого за ЗНП, е добавен с цел съгласуваност с раздел Г от продуктовата спецификация. (*Контролният орган трябва да следи и да гарантира процеса на обозначаване на продуктите и удостоверяване на техния произход.*) На всички продукти трябва да има поставен сертификационен етикет и логото за ЗНП на продукта.

5.7.2. *Наименование на продукта*

„*На етикетите и контраетикетите на защитените сирена ясно и отчетливо трябва да фигурира текстът „Защитено наименование за произход“ — „Gamonеu“ или „Gamonedo“, както и традиционните термини „del Puerto“ (от прохода) или „del Valle“ (от долината), в допълнение към изискваните по действащото законодателство сведения и информация.*

Всички оператори трябва да включват в етикета фигуриращото по-долу уникално лого, одобрено от Регулаторния съвет.“

се изменя по следния начин:

На етикетите на сиренатa със ЗНП трябва ясно да бъде посочено следното:

— *текстът „Denominación de Origin Calificada“ [Защитено наименование за произход] „Gamonéu“;*

— *традиционният термин „del Puerto“, когато е приложимо.*“

Обяснение: става дума за изменения, предложени във връзка с изискванията за етикетиране, които засягат използването на традиционните термини. Изменението не променя характеристиките на продукта, а с него се изяснява как трябва да се използват обозначението за ЗНП и традиционният термин върху етикетите.

5.8. ***Заличаване на позоваванията на националното законодателство***

Раздел И „Национално законодателство“ се заличава.

Заличаването засяга следния списък с документи:

— Закон за лозарството и виното (Закон 24/2003 от 10 юли 2003 г.)

— Закон за лозарството, виното и алкохолните напитки (Закон 25/1970 от 2 декември 1970 г.)

— Правилник за прилагане на Закон 25/1970 (Постановление 835/1972 от 23 март 1972 г.)

— Заповед от 25 януари 1994 г. за установяване на еквивалентността между испанското законодателство и Регламент (ЕИО) № 2081/92 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

— Кралски указ 1643/1999 от 22 октомври 1999 г. за определяне на процедурата за разглеждане на заявления за вписване в Регистъра на Общността на защитените наименования за произход и защитените географски указания

— Кралски указ 1679/1994 от 22 юли 1994 г. (публикуван в Официален държавен вестник на 24 септември 1994 г.) за определяне на здравните и санитарните изисквания за производството и пускането на пазара на сурово мляко и млечни продукти

— Кралски указ 402/1996 от 1 март 1996 г. (публикуван в Официален държавен вестник на 8 април 1996 г.) за изменение на Кралски указ 1679/1994 от 22 юли 1994 г. за определяне на здравните и санитарните изисквания за производството и пускането на пазара на сурово мляко и млечни продукти

— Заповед от 8 май 1987 г. (публикувана в Официален държавен вестник на 12 май 1987 г.) за изменение на Заповедта от 29 ноември 1985 г. за одобряване на стандарти за качество на сиренето и топеното сирене, предназначено за вътрешния пазар.

— Заповед от 20 май 1994 г. (публикувана в Официален държавен вестник на 26 май 1994 г.) за частично изменение на Заповедта от 29 ноември 1985 г. за одобряване на стандарти за качество на сиренето и топеното сирене, предназначено за вътрешния пазар.

Обяснение: предлага се раздел И от настоящата продуктова спецификация да бъде заличен в съответствие с член 7 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни и поради отмяната на посочените в него документи.

5.9. ***Адаптиране на публикуваното резюме (ОВ C 236, 9.10.2007 г., стр. 13) към единния документ***

В таблицата по-долу е показано съответствието на отделните части от публикуваното резюме на единния документ, изготвен съгласно образеца от приложение I към Регламент (ЕС) № 668/2014, заедно с описание и обяснение на направените в текста на резюмето изменения при адаптирането му към единния документ.

РЕЗЮМЕ	ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ
Точка 1. Отговорен отдел в държавата членка Точката се заличава, тъй като не е част от единния документ съгласно приложение I.	
Точка 2. Група заявител Точката се заличава, тъй като не е част от единния документ съгласно приложение I.	
	Като точка 2 се добавя следното: **Точка 2. Държава членка или трета държава** Испания

Точка 3. Вид продукт	**Точка 3.1. Вид продукт** — Класът не се изменя съгласно приложение XI към Регламент (ЕС) № 668/2014 и остава Клас 1.3 (Сирене).
Точка 4.1. Наименование:	**Точка 1. Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]** — Върху буквата „e“ се поставя ударение и наименованието вече е „Gamonéu“. Версията на испански език „Gamonedo“ се заличава, тъй като не е актуална.
Точка 4.2. Описание	**Точка 3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1** — Представените в настоящото заявление изменения (видове мляко, породи и физични характеристики) се внасят в описанието на продукта от точка 4.2. на резюмето. Последният параграф относно използването на традиционния термин „Gamoneu“ или „Gamonedo“ del Valle се заличава. Вж. текста по-долу (*1).
	Като точка 3.3 се добавя следното: **3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)** Вж. текста по-долу (*2).
Точка 4.3. Географска област:	**Точка 4. Кратко определение на географския район** Текстът не се променя.
Точка 4.4. Доказателство за произход: Точката се заличава, тъй като не е част от единния документ съгласно приложение I.	
Точка 4.5. Метод на производство Точката се заличава, тъй като не е част от единния документ съгласно приложение I.	
	Точка 3.4. Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършени в определения географски район Добавя се посоченият по-долу текст (*3).
	Точка 3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование Добавя се посоченият по-долу текст (*4).

Точка 4.6. Връзка	**Точка 5. Връзка с географския район** Текстът остава същият, с изключение на промяната в изписването на наименованието (от „Gamoneu“ на „Gamonéu“) и заличаването на версията на испански език („Gamonedo“), както и заличаването на текста „която се образува по краищата на сиренето и му придава характерните за него оцветяване и вкус“.
Точка 4.7. Контролен орган Точката се заличава, тъй като не е част от единния документ съгласно приложение I.	
Точка 4.8. Етикетиране	**Точка 3.6. Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование** Тук се внасят промените в продуктовата спецификация, описани в заявлението за изменение, като се заличава посочването на традиционния термин *del Valle*. Вж. текста по-долу (*5).

***1) Текст в резюмето**

Описание: Сиренето „Gamoneu“ или „Gamonedo“ е мазно зряло сирене, с естествена коричка, произведено от сурово краве, овче или козе мляко, от смес от два от указаните видове мляко или от всичките три вида, леко пушено и със слабо синьо-зелено оцветяване от зелена плесен по краищата.

Сирената трябва да имат следните физични характеристики:

— форма: цилиндрична и подчертано плоска;

— височина: между 6 и 15 cm;

— диаметър: между 10 и 30 cm;

— тегло: между 0,5 и 7 kg.

Коричката е естествена и фина, получена в процеса на опушване, тъмнокафява на цвят с червеникави, зелени и сини нюанси. Има леко оцветяване от зелена плесен по краищата.

Сирената трябва да имат следните химични характеристики:

— мазнини в сухото вещество: минимум 45 %;

— протеини в сухото вещество: минимум 25 %;

— съдържание на сухо вещество: минимум 55 %.

— pH: между 4,5 и 6,5.

„Органолептичните характеристики са следните:

— Ароматът е чист и проникващ, със слаба нотка на опушено, и се засилва със зреенето. Характеризира се с леко преобладаващ пушен вкус; слабо пикантното усещане в устата прераства до мазно и оставя дълъг послевкус на лешници.

— Сиренето е твърдо или полутвърдо, здраво и ронливо и при рязане се троши лесно. Дупките са неравномерно разпределени и малки по размер.

— Цветът под коричката е бял или белезникаво-жълтеникав, със слабо синьо-зелено оцветяване от зелена плесен по краищата. Отвън цветът е отличителен вследствие на опушването, което му придава тъмнокафяв цвят; по-късно при престой в изба или мазе сиренето се покрива с мухъл, който му придава червени, зелени и сини нюанси.

— Отвътре има механично направени кухини.

Признават се следните традиционни термини:

— „Gamoneu“ или „Gamonedo“ del Puerto, произвеждано в периода от юни до септември във високите проходи на общините Cangas de Onís и Onís (Picos de Europa) в малки по размер мандри, разположени в долините или кошарите, упоменати в спецификацията. Сиренето се произвежда от мляко, получено от млечните стада, които пасат в тези долини; смесват се поне два от гореспоменатите три вида мляко, а именно краве, овче и козе, като винаги за всеки един от видовете трябва да се използва процент овче и/или козе мляко по-висок от 10 %.

— „Gamoneu“ или „Gamonedo“ del Valle, произвеждано в ниската част на географската област на наименованието, принадлежаща към общини Cangas de Onís и Onís. Производството не следва никаква сезонна организация, тъй като стадата се отглеждат на полуекстензивен принцип, който основно се състои в извеждането на паша.

Текст в единния документ (измененията са подчертани)

Сиренето „Gamonéu“ е мазно зряло сирене, с естествена коричка, произведено от сурово краве, овче или козе мляко, от смес от два указаните видове мляко или от всичките три вида.

Сирената трябва да имат следните физични характеристики:

— форма: цилиндрична и подчертано плоска;

— височина: между 6 и 18 cm;

— диаметър: между 10 и 35 cm;

— тегло: между 0,5 и 10 kg.

Сирената трябва да имат следните химични характеристики:

— мазнини в сухото вещество: минимум 45 %;

— протеини в сухото вещество: минимум 25 %;

— съдържание на сухо вещество: минимум 55 %.

— pH: между 4,5 и 6,5.

„Органолептичните характеристики са следните:

— Ароматът е чист и проникващ, със слаба нотка на опушено, и се засилва със зреенето.

— Преобладаващият вкус е леко пушен и малко остър, като в устата придобива мазни нотки и оставя дълъг после вкус на ядки, евентуално на лешници.

— Сиренето е твърдо или полутвърдо, здраво и ронливо и при рязане се троши лесно. Дупките са неравномерно разпределени и малки по размер.

— Във вътрешността цветът на сиренето е бял или белезникаво-жълтеникав, евентуално със слабо синьо-зелено оцветяване от зелена плесен по краищата. Отвън цветът е отличителен вследствие на опушването, което му придава тъмнокафяв отенък; по-късно при престой в пещера сиренето се покрива с мухъл, който може да му придаде червени, зелени и сини нюанси.

Признават се следните традиционни термини:

— „Gamonéu“ *del Puerto* [от прохода], произвеждано през лятото във високите проходи на общините Cangas de Onís и Onís (Picos de Europa) в малки по размер мандри, разположени в долините или пасищата, упоменати в спецификацията. Сиренето се произвежда от мляко, получено от стадата, които пасат в тези долини, като задължително се смесват два или и трите разрешени вида мляко, а именно краве, овче и козе, при спазване на следните изисквания:

  — когато се използва краве мляко, то не трябва да съставлява повече от 90 % от сместа;

  — когато се използва овче мляко, то трябва да съставлява най-малко 5 % от сместа;

  — когато се използва козе мляко, то трябва да съставлява най-малко 5 % от сместа;

***2) Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)**

Фуражи

Храненето на животните се основава на целогодишна паша, допълвана с добити в стопанството фуражи под формата на прясна трева и сено.

Макар че храната за животните трябва да е с произход от определения географски район, при недостиг на добити в стопанството фуражи, главно поради метеорологичните условия, при определени физиологични състояния — например лактация — е разрешено допълване с други фуражи. За да се гарантира, че няма да бъде засегната връзката с района, фуражите, които се доставят извън определения географски район, не трябва в никакъв случай да надвишават 50 % от сухото вещество на годишна основа.

Суровини

За производството на сирене „Gamonéu“ се използва сурово краве, овче или козе мляко или смес от два от указаните видове мляко, или от всичките три вида, получено от стада, които се хранят главно с естествена храна от района в съответствие със специфичните традиции, свързани с уникалните местни географски и социални фактори.

Млякото е от следните видове и породи животни:

— Едър рогат добитък от породите: Frisona (Холщайн-фризийска), Asturiana de los Valles (Астурска равнинна), Asturiana de la Montaña (Астурска планинска), Parda (Кафява), Parda de Montaña (Кафява планинска), Fleckvieh, Jersey и техните кръстоски.

— Овце от породите: Lacha (Lacho), Carranzana (Vasca Carranzana), Milchschaf (Източнофризийска), Assaf и техните кръстоски.

— Кози от породите: Cabra Alpina (Алпийска), Cabra Pirenaica (Пиренейска), Murciano-Granadina (Мурсия-Гранада), Saanen, Malagueña (Малага), Florida (Флорида-Севиля), Cabra del Guadarrama (Гуадарама), Bermeya и техните кръстоски.

Освен това използваното за производство мляко трябва да е от разрешени животновъдни стопанства, вписани в регистъра на стопанствата, поддържан от Регулаторния съвет, и да е добито с използване на подходящи практики за отглеждане на животните и доене.

***3) Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършени в определения географски район**

Всички процеси за производството на „Gamonéu“ — добиването на млякото и приготвянето (подсирване, нарязване на сиренината, поставяне в калъпи и осоляване), зреенето и разфасоването на сиренето — се извършват в определения географски район, който включва общините Cangas de Onís и Onís.

***4) Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование**

Разфасоване в района на производство на сиренето:

Продуктът със ЗНП може да се продава разфасован, при условие че парчетата са опаковани и произходът им може да се удостовери. С цел съхраняване на продукта и запазване на качеството му този процес трябва да се извършва в района на производство на сиренето от предприятия, които са приели установения протокол и го спазват. Така се гарантира проследимостта на сиренето със ЗНП „Gamonéu“ и се внася сигурност по отношение на съответните процеси.“

***5) Текст в резюмето**

„Предназначените за консумация сирена, носещи защитеното наименование за произход „Gamoneu“ или „Gamonedo“, се обозначават с номериран лицев етикет или контраетикет, одобрен, проверен и предоставен от Регулаторния съвет, в съответствие с установения в Наръчника по качеството ред.“ На етикетите и контраетикетите на защитените сирена ясно и отчетливо трябва да фигурира текстът *Denominación de Origen Protegida* [Защитено наименование за произход] — „Gamoneu“ или „Gamonedo“, както и традиционните термини *del Puerto* (от прохода) или *del Valle* (от долината), в допълнение към изискваните по действащото законодателство сведения и информация.

Всички оператори трябва да включват в етикета фигуриращото по-долу уникално лого, одобрено от Регулаторния съвет.“

Текст в единния документ (измененията са подчертани)

Предназначените за консумация сирена, носещи защитеното наименование за произход „Gamonéu“, имат маркировки върху коричката и се обозначават с логото за ЗНП на продукта и с номериран сертификационен етикет, контролиран и предоставен от Регулаторния съвет.

На етикетите на сиренета със ЗНП трябва ясно да бъде посочено следното:

— текстът „*Denominación de Origin Calificada* [Защитено наименование за произход] „Gamonéu“;

— традиционният термин „*del Puerto*“, когато е приложимо.

Лого на защитеното наименование за произход



ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„GAMONÉU“

ЕС №: PDO-ES-0308-AM01 — 17.9.2021 г.

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Gamonéu“

2. **Държава членка или трета държава**

Испания

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт [посочен в приложение XI]*

Клас 1.3. — Сирене

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Сиренето „Gamonéu“ е мазно зряло сирене, с естествена коричка, произведено от сурово краве, овче или козе мляко, от смес от два от указаните видове мляко или от всичките три вида.

Сиренета трябва да имат следните физични характеристики:

— Форма: цилиндрична и подчертано плоска.

— височина: между 6 и 18 cm;

— диаметър: между 10 и 35 cm;

— тегло: между 0,5 и 10 kg.

Сиренета трябва да имат следните химични характеристики:

— масленост в сухото вещество: минимум 45 %;

— белтъчини в сухото вещество: минимум 25 %;

— съдържание на сухо вещество: минимум 55 %.

— pH: между 4,5 и 6,5.

Органолептичните характеристики трябва да бъдат следните:

— Ароматът е чист и проникващ, със слаба нотка на опушено, който се засилва със зреенето.“

— Преобладаващият вкус е леко пушен и малко остър, като в устата придобива мазни нотки и оставя дълъг послевкус на ядки, евентуално на лешници.

— Сиренето е твърдо или полутвърдо, здраво и ронливо и при рязане се троши лесно. Дупките са неравномерно разпределени и малки по размер.

— Във вътрешността цветът на сиренето е бял или белезникаво-жълтеникав, евентуално със слабо синьо-зелено оцветяване от зелена плесен по краищата. Отвън цветът е отличителен вследствие на опушването, което му придава тъмнокафяв отенък; по-късно при престой в пещера сиренето се покрива с мухъл, който може да му придаде червени, зелени и сини нюанси.

Признават се следните традиционни термини:

— *del Puerto* [от прохода] за сирена, произвеждани през лятото във високите проходи на общините Cangas de Onís и Onís (Picos de Europa) в малки по размер мандри, разположени в долините или пасищата, упоменати в спецификацията. Сиренето се произвежда от мляко, получено от стадата, които пасат в тези долини, като задължително се смесват два или и трите разрешени вида мляко, при спазване на следните изисквания:

  — когато се използва краве мляко, то не трябва да съставлява повече от 90 % от сместа;

  — когато се използва овче мляко, то трябва да съставлява най-малко 5 % от сместа;

  — когато се използва козе мляко, то трябва да съставлява най-малко 5 % от сместа;

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

а) Фуражи

Храненето на животните се основава на целогодишна паша, допълвана с добити в стопанството фуражи под формата на прясна трева и сено.

Макар че храната за животните трябва да е с произход от определения географски район, при недостиг на добити в стопанството фуражи, главно поради метеорологичните условия, при определени физиологични състояния — например лактация — е разрешено допълване с други фуражи. За да се гарантира, че няма да бъде засегната връзката с района, фуражите, които се доставят извън определения географски район, не трябва в никакъв случай да надвишават 50 % от сухото вещество на годишна основа.

б) Суровини

За производството на сирене „Gamonéu“ се използва сурово краве, овче или козе мляко, или смес от два от указаните видове мляко, или от всичките три вида — получено от следните видове и породи животни:

— Едър рогат добитък от породите: Frisona (Холщайн-фризийска), Asturiana de los Valles (Астурска равнинна), Asturiana de la Montaña (Астурска планинска), Parda (Кафява), Parda de Montaña (Кафява планинска), Fleckvieh, Jersey и техните кръстоски.

— Овце от породите: Lacha (Lacho), Carranzana (Vasca Carranzana), Milchschaf (Източнофризийска), Assaf и техните кръстоски.

— Кози от породите: Cabra Alpina (Алпийска), Cabra Pirenaica (Пиренейска), Murciano-Granadina (Мурсия-Гранада), Saanen, Malagueña (Малага), Florida (Флорида-Севиля), Cabra del Guadarrama (Гуадарама), Bermeya и техните кръстоски.

Освен това използваното за производство мляко трябва да е от разрешени животновъдни стопанства, вписани в регистъра на стопанствата, поддържан от Регулаторния съвет, и да е добито с използване на подходящи практики за отглеждане на животните и доене.

3.4. *Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършени в определения географски район*

Всички процеси за производството на „Gamonéu“ — добиването на млякото и приготвянето (подсирване, нарязване на сиренината, поставяне в калъпи и осоляване), зреенето и разфасоването на сиренето — се извършват в определения географски район, който включва общините Cangas de Onís и Onís.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Разфасоване в района на производство на сиренето:

Продуктът със ЗНП може да се продава разфасован, при условие че парчетата са опаковани и произходът им може да се удостовери. С цел съхраняване на продукта и запазване на качеството му този процес трябва да се извършва в района на производство на сиренето от предприятия, които са приели установения протокол и го спазват. Така се гарантира проследимостта на сиренето със ЗНП „Gamonéu“ и се внася сигурност по отношение на съответните процеси.“

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Предназначените за консумация сирена, носещи защитеното наименование за произход „Gamonéu“, имат маркировки върху коричката и се обозначават с логото за ЗНП на продукта и с номериран сертификационен етикет, контролиран и предоставен от Регулаторния съвет.

На етикетите на сиренатa със ЗНП трябва ясно да бъде посочено следното:

— текстът „*Denominación de Origin Calificada* [Защитено наименование за произход] „Gamonéu“;

— традиционният термин „*del Puerto*“, когато е приложимо.

Лого на защитеното наименование за произход:



4. **Кратко определение на географския район**

„Географската област опасва територията на общини Cangas de Onis и Onis на автономната област Principado de Asturias.

Тези общини са разположени в източната част на Астурия.

Производството на млякото, както и производството и зреенето на сиренето се извършват в определения географски район.

5. **Връзка с географския район**

Историческа връзка

Сиренето „Gamonéu“ е свързано със съхранението на отколешните традиции за екстензивно отглеждане на животни. Неговият произход може да бъде проследен назад във времето най-малко до XVII век, когато с него са се хранили „бедните хора от района“ според писмо до крал Фелипе IV от 1641 г. относно земите, подходящи за пасища.

В старинни документи (*Diccionario Geográfico* [Географски речник] на Madoz, XVIII век) откриваме и редица препратки, свидетелстващи за основното място, което е заемало сиренето в прехраната на местното население, за специализирането на района в животновъдството, както и за съществуването на смесени стада от крави, овце и кози, отглеждани от самите стопани, които използвали високопланинските равнини за пасища през лятото.

Поради тези обстоятелства и поради отдалечеността на района от пазарите самите пастири много отдавна започват да правят сирене от млякото.

Природна връзка

Общините Cangas de Onís и Onís, които заемат значителна част от Cornión — западния масив на Picos de Europa. Най-впечатляващата особеност на тази планинска система е стръмният релеф, с разлики във височината, които варират от 80 m над морското равнище по средното течение на река Sella, до 2 648 m на Torre Cerrado. Този планински масив се характеризира с преобладаващи варовикови скали, стръмни наклони и терасовидни геоморфологични образувания, което обуславя две различни природни дадености: долини и проходи високо в планината.

В долините преобладават обширни, предимно равнинни пасища и малки земеделски стопанства, свързани с населените места. Тук е съсредоточена основната част от населението. Окосените ливади осигуряват фураж за зимата и приютяват добитъка, който не се нуждае от обор през част от зимните месеци.

Най-високите части, проходите високо в планината, се характеризират с вертикални скални образувания и карстов релеф, насечен от многобройни котловини, пропасти, пещери, кари и дълбоки цепнатини. Сред този скалист терен са разпръснати пасища с богата хранителна стойност, където животните прекарват периода от пролетта до първите есенни снегове. Стръмните склонове, острите скали, които тук наричат *„xerros“*, и разположените в гънките между тях висококачествени пасища са останалите особености на релефа от значение за отглеждането на животните.

Климатът в района е от океански тип и се характеризира с обилни валежи през цялата година, умерено слънчево греене и значителна облачност. Количеството валежи, част от които са под формата на сняг, варира между 2 000 mm по най-високите места и 1 200 mm по ниските части. По високите места често през летния сезон се образуват и гъсти мъгли.

През цялата година в долините температурите са меки — със средна стойност 12 °C, и по-ниски в алпийската част — от порядъка на 3 °C.

Варовиковите и кварцовите скали, които в долините са повлияни от ерозията, климата и растителността, оказват преобладаващо въздействие върху почвите в района.

Климатът, релефът и геоложкият състав придават на този район редица особености, които влияят пряко на вида и качеството на пасищата, особено подходящи за храна на крави, овце и кози, от които впоследствие се добива млякото, от което се прави сиренето „Gamonéu“. Най-представителното за тези пасища растение е *Festuca burnatii* — вечнозелено ендемично растение в Кантабрия, което расте в пасища високо в планината. По вдлъбнатините на релефа и по скатовете, където снегът се запазва до края на пролетта, се образуват пасища, в които преобладава „картълът“ (*Nardus stricta*) — тревисто растение, чиито жизненост и устойчивост са предпоставка за развитието му на разнообразен по вид терен. По тези места растат също и тревистите растения *Phleun alpinun*, *Festuca Iberica*, *Festuca picoeuropeana*, както и бобовото растение *Trifolium thalli* Vill.

Особеностите на сиренето се определят също така и от опушването и зреенето, при което вземат участие единствено плесени и гъбички, налични във въздуха на помещенията за *зреене*, и най-вече зелената плесен.

Човешка връзка

Изправени сме пред екосистема с единствени по рода си особености на околната среда, за което свидетелства и фактът, че националният парк Montaña de Covadonga е първият парк, обявен за защитена територия в Испания през 1918 г., и пионер сред всички защитени места в Испания.

Общопризнат факт е, че пастирите от тези планини са сред основните създатели и пазители на екологичните ценности по тези земи. От този традиционен начин на използване на природните блага е започнало да се произвежда сиренето „Gamonéu“ като единствена икономическа алтернатива за използването на местните животински ресурси.

Методите и условията, описани в раздела, посветен на метода на производство, са се развили в стремеж отколешните традиции да бъдат приспособени към съвременността, без да се налага да се прави компромис, който да доведе до загуба на идентичността на продукта и на начина на живот, обособил се около него.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

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