C/2024/674

12.1.2024

Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin, která není menšího rozsahu

(C/2024/674)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ([1]) do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU U CHRÁNĚNÉHO OZNAČENÍ PŮVODU NEBO CHRÁNĚNÉHO ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU

Žádost o schválení změny v souladu s čl. 53 odst. 2 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012

„Gamoneu / Gamonedo“

EU č.: PDO-ES-0308-AM01 – 17.9.2021

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Skupina žadatelů a oprávněný zájem**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Gamoneu (regulační rada CHOP „Gamoneu“)

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

Tel. +34 985947554

E-mail: info@dopgamoneu.com

Internetové stránky: www.dopgamoneu.com

2. **Členský stát nebo třetí země**

Španělsko

3. **Položka specifikace produktu, jíž se změna nebo změny týkají**

☒ Název produktu

☒ Popis produktu

☒ Zeměpisná oblast

☒ Důkaz původu

☒ Metoda produkce

☐ Souvislost

☒ Označování

☒ Jiná [uveďte]

— Příslušné právní předpisy

— Kontrolní subjekt

— Ověření souladu se specifikací produktu

4. **Druh změny**

☒ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012.

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

□ Změna specifikace produktu se zapsaným chráněným označením původu (CHOP) nebo chráněným zeměpisným označením (CHZO), pro nějž nebyl zveřejněn jednotný dokument (nebo jeho ekvivalent), která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012.

5. **Změna (změny)**

Tyto změny byly navrženy s cílem zajistit, aby specifikace produktu uváděla jeho skutečný název, a také zavést změny týkající se rozsahu zeměpisné oblasti, seznamu plemen, jejichž mléko se používá, stravy, kterou se krmí hospodářská zvířata, aby se zajistilo přežití těchto plemen, fyzikálních vlastností sýrů s CHOP, skutečných procesů výroby a časového rozvržení jednotlivých fází, kontrolního subjektu, tradičních výrazů používaných pro tento produkt, pravidel označování a příslušných právních předpisů. Cílem těchto změn je posílit vazbu mezi produktem a místní oblastí, aniž by se ztratila autenticita, kvalita a vlastnosti konečného produktu.

5.1. ***Oddíl A) Název produktu***

Název, který se v současné době v asturské jazykové verzi píše „Gamoneu“, byl změněn na „Gamonéu“ a španělská verze „Gamonedo“ byla z textu odstraněna. Tato změna byla provedena všude tam, kde je název produktu uveden ve specifikaci produktu.

Vysvětlení: název produktu byl změněn z „Gamoneu“ na „Gamonéu“ (s čárkou nad „e“) všude tam, kde je uveden ve specifikaci produktu, protože se jedná o pravopis stanovený ve vyhlášce č. 8/2009 ze dne 4. února 2009, kterou se stanoví úřední názvy obcí okresu Cangas de Onís (kód názvu obce 12/03/01). Vzhledem k tomu, že uznávaným názvem je „Gamonéu“, španělská verze „Gamonedo“ byla odstraněna, protože je považována za zastaralou a není názvem používaným pro město, které je chráněným názvem.

Příslušné právní předpisy:

— Vyhláška 8/2009 ze dne 4. února 2009, kterou se stanoví oficiální názvy obcí v okrese Cangas de Onís.

5.2. ***Oddíl B) Popis produktu***

5.2.1. *Definice*

Následující text:

Jedná se o plnotučný sýr s přírodní kůrkou, zralý a lehce uzený, s mírným modrozeleným výkvětem plísně Penicillium při okrajích, vyráběný ze syrového kravského, ovčího a kozího mléka nebo ze směsí dvou či všech tří těchto druhů mléka.

se mění takto:

Jedná se o plnotučný zralý sýr s přírodní kůrkou, který se vyrábí ze syrového kravského, ovčího **nebo** *kozího mléka, případně ze směsi dvou nebo všech tří těchto druhů mléka.*

Vysvětlení: jedná se o změny znění.

Použití spojky slučovací „a“ ve výčtu druhů mléka v současném textu naznačuje, že sýry se vyrábějí ze všech tří druhů, zatímco samotná definice uvádí, že mohou být vyrobeny z mléka jednoho druhu nebo ze směsi dvou nebo tří druhů. Nahrazení spojky slučovací „a“ spojkou vylučovací „nebo“ to objasňuje a je v souladu s touto definicí. Aby se zohlednilo správné taxonomické názvosloví a zajistila se konzistence v celé specifikaci produktu, píše se nyní rod *Penicillium* s velkým počátečním písmenem.

Vzhledem k tomu, že smyslové vlastnosti jsou definovány až v další části textu, byla z definice produktu odstraněna slova „lehce uzený“ a „s mírným modrozeleným výkvětem plísně *Penicillium* při okrajích“, aby se zabránilo opakování a aby čtenář nebyl zmaten.

5.2.2. *Plemena*

Následující text:

Sýr „Gamoneu“/„Gamonedo“ musí být vyroben z mléka následujících druhů a plemen:

— *krávy: Frisona (fríské plemeno), Asturiana de los Valles (asturské plemeno), Pardo Alpina (španělské hnědé plemeno) a kříženci těchto plemen,*

— *ovce: Lacha (Lacho), Carranzana (Vasca Carranzana), Milschalfe (východofríské plemeno) a kříženci těchto plemen,*

— *kozy: Alpino-Pirenaica (alpsko-pyrenejské plemeno), Picos de Europa, Murciano-Granadina (murcijsko-granadské plemeno), Saanen a kříženci těchto plemen.*

se mění takto:

Sýr „Gamonéu“ musí být vyroben z mléka následujících druhů a plemen:

— *krávy: Frisona (fríské plemeno), Asturiana de los Valles (asturské plemeno),* **Asturiana de la Montaña (asturské horské plemeno), Parda (hnědé plemeno), Parda de Montaña (horské hnědé plemeno), Fleckvieh, Jersey** *a kříženci těchto plemen,*

— *ovce: Lacha (Lacho), Carranzana (Vasca Carranzana),* **Milchschaf** *(východofríské plemeno),* **Assaf** *a kříženci těchto plemen,*

— *kozy:* **Cabra Alpina (alpské plemeno)**, *Cabra* **Pirenaica (pyrenejské plemeno)**, *Murciano-Granadina (murcijsko-granadské plemeno), Saanen,* **Malagueña (Málaga), Florida (floridsko-sevillské plemeno), Cabra del Guadarrama (guadarramské plemeno), Bermeya** *a kříženci těchto plemen.*

Vysvětlení: zařazení plemen koz Málaga, floridsko-sevillského, guadarramského a Bermeya se požaduje proto, že všechna tato plemena mají společné genealogické kořeny s alpskými a pyrenejskými plemeny (uvedenými v oficiálním katalogu plemen ministerstva zemědělství, rybolovu a výživy), přičemž za jejich společného předka se považuje *Capra aegagrus*. Odkaz na „Picos de Europa“ byl vypuštěn, aby se zabránilo opakování, protože toto plemeno není uvedeno v oficiálním katalogu plemen a již není považováno za samostatné plemeno pyrenejských koz.

Vzhledem k tomu, že tato plemena koz mají společný genealogický původ a produkují mléko s podobnými vlastnostmi, nemá tento přídavek velký vliv na organoleptické ani kvalitativní vlastnosti sýra (bílkoviny, vitamíny, tuky, enzymy, laktózu atd.). Genetika nových plemen má jen malý vliv na vlastnosti konečného produktu.

Pokud jde o ovce, bylo zařazeno plemeno Assaf, protože bylo vyšlechtěno ze samců plemene Milchschaf (východofríské), které již bylo uvedeno ve specifikaci produktu. Po kontrole příslušné literatury byl výraz „Milschalfe“ opraven na „Milchschaf“.

Požaduje se změna plemen skotu, protože plemeno „Pardo Alpina“ (španělské hnědé) již není uznáváno, a proto byl seznam změněn tak, aby zahrnoval dvě z něj odvozená plemena „Parda“ (hnědé) a „Parda de Montaña“ (horské hnědé). Obě plemena jsou uvedena v oficiálním katalogu plemen ministerstva zemědělství, rybolovu a výživy.

Zařazení plemene Asturiana de la Montaña (asturské horské plemeno) bylo požadováno proto, že se jedná o ohrožené původní plemeno, které má společný původ a vývoj s plemenem Asturiana de los Valles, neboť patří do skupiny plemen známých jako *tronco castaño* (kaštanově zbarvené plemeno), je evropského původu a mohlo být zavedeno keltskými nájezdy. V Asturii a Leónu bylo vždy významně zastoupeno až do poloviny 20. století, kdy se jeho početnost v důsledku masového dovozu zahraničních plemen snížila prakticky na nulu. Na počátku 80. let 20. století se začaly podnikat kroky k obnově a zlepšení plemene a bylo založeno sdružení chovatelů. Jeho zařazení na seznam plemen by přispělo k zachování tohoto původního plemene jako zdroje sýrů v oblasti produkce.

Zařazení plemen Fleckvieh a Jersey bylo požadováno z toho důvodu, že mají společné genealogické kořeny s plemenem „Parda“, neboť všechna pocházejí z plemene *Bos taurus*.

Vzhledem k tomu, že tyto krávy mají společný genealogický původ, má jejich mléko podobné vlastnosti, takže organoleptické, fyzikální a chemické vlastnosti sýra nejsou přídavkem těchto plemen příliš ovlivněny.

Za účelem posouzení vlivu zařazení těchto plemen na vlastnosti konečného produktu, jak jsou definovány ve specifikaci produktu, byla provedena studie (přiložená k této žádosti pod referenčním číslem 20190201), jejímž cílem bylo zjistit, zda použití mléka krav plemene Fleckvieh, ovcí plemene Assaf nebo koz plemene Málaga či floridsko-sevillského plemene ovlivňuje chemické a organoleptické vlastnosti výsledného sýra s CHOP „Gamonéu“. Tato studie zahrnovala testování vzorků sýrů vyrobených zapsanými výrobci sýrů z mléka těchto plemen, přičemž bylo zajištěno, že sýry byly vyrobeny, zpracovány a zrály za podmínek stanovených ve specifikaci produktu. Tyto vzorky byly analyzovány v Asturské mezioborové zemědělsko-potravinářské laboratoři (pro senzorické zkoušky), organizaci, která má zkušenosti s testováním sýra s CHOP „Gamonéu“, a v laboratoři ALCE Calidad (pro fyzikální a chemické zkoušky), akreditované zkušebně parametrů požadovaných pro tuto studii. Výsledky těchto zkoušek ukazují, že použití mléka plemen uvedených v této změně ve stejném poměru, jaký se běžně používá při výrobě sýrů, nemá žádný vliv na fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti sýra, protože plemena s podobným genealogickým původem produkují mléko s podobnými vlastnostmi a protože vlastnosti produktu jsou spojeny s místním prostředím a metodou produkce.

Literatura

— 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 a Juan V. Delgado Bermejo (2016). *Biodiversidad caprina en España* (Biodiverzita španělských koz),

— Herrera García, M., Peña Blanco, F., Pezzi Ceretto, M. Á., a Rodero Serrano, E. (1998). *La cabra Malagueña en la Bibliografía* (Kozy plemene Málaga v literatuře),

— Mendizábal Aizpuru, J. A., Ibarbia Barreras, J. R. a Etxaniz Makazaga, J. M. (2005). *Aportaciones a la historia de la raza vacuna pirenaica. Paradigma de la Zootecnia española*. (Příspěvky k historii plemene Pirenaica. Paradigma španělské živočišné výroby). *Archivos de zootecnia* (Archivy chovu zvířat), 54 (205),

— Katedra živočišné výroby, Univerzita León, 24071-León (2012). *Programa de mejora de la raza bovina parda* (Program šlechtění plemene hnědého skotu),

— oficiální katalog plemen Ministerstva zemědělství, rybolovu a potravinářství: https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/zootecnia/razas-ganaderas/razas/

5.2.3. *Odkazy na kontroly produktů*

Z oddílu B) Popis produktu byl následující text vypuštěn a přesunut do oddílu D) Důkaz, že produkt pochází z dané oblasti:

Chovatelské podniky, které produkují mléko používané k výrobě sýra „Gamoneu“/„Gamonedo“, musí být pod dohledem regulační rady pro účely zápisu do příslušných rejstříků.

Vysvětlení: důvodem této změny je restrukturalizace specifikace produktu v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin.

5.2.4. *Odkazy na způsob výroby produktu*

Následující odstavce byly vypuštěny z oddílu B) Popis produktu a přesunuty do oddílu E) Metoda produkce:

Regulační rada musí podporovat zavádění technik zaměřených na zlepšení množství a kvality mléka produkovaného dobytkem. (…)

Dojení musí být prováděno nejlepší možnou technikou pro získání čistého, hygienicky nezávadného mléka s nízkou mikrobiální zátěží s ohledem na platné předpisy. (…)

Pokud je třeba mléko vyzvednout a přepravit na jiné místo, je třeba při tomto procesu dodržovat kvalitní hygienické normy, včetně použití chladicích nádrží nebo jiného systému, který zabraňuje zhoršení kvality mléka. (…)

Regulační rada musí podporovat zavedení pobídek pro zemědělské podniky, které instalují zařízení na dojení, chlazení, uchovávání a přepravu mléka nebo modernizují stávající zařízení.

Vysvětlení: důvodem této změny je restrukturalizace specifikace produktu v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin.

Zrušuje se ustanovení, které zní:

Mléko určené k výrobě sýrů s CHOP musí být po nadojení chlazeno a uchováváno v chladu až do zahájení výroby sýrů.

Vysvětlení: pravidla pro skladování syrového mléka jsou uvedena v oddíle IX kapitole I bodu II části B odst. 2 a 4 nařízení (ES) č. 853/2004. Popis uvedený ve stávající specifikaci produktu je nepřesný, protože nestanovuje požadavky na teplotu. Toto pravidlo není specifickým požadavkem na metodu produkce, která produktu propůjčuje určité vlastnosti. Jeho vypuštěním se popis metody produkce stává stručnějším, neboť nezahrnuje požadavky, které jsou již stanoveny v platných právních předpisech.

Literatura

— Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu.

5.2.5. *Fyzikální vlastnosti*

Následující text:

Aby sýry mohly být označeny CHOP, musí vykazovat následující fyzikální vlastnosti:

— *tvar kola s nápadně plochými podstavami,*

— *6 až 15 cm na výšku,*

— *10 až 30 cm v průměru,*

— *hmotnost 0,5 kg až 7 kg,*

— *tenkou kůru, která se tvoří během uzení, červenohnědou barvu s načervenalými, zelenými a namodralými odlesky, v sýrové hmotě v blízkosti kůry se vyskytuje výkvět plísně Penicillium.*

se mění takto:

Sýry s CHOP *musí vykazovat následující fyzikální vlastnosti:*

— *tvar kola s nápadně plochými podstavami,*

— *6 až* **18** *cm na výšku,*

— *10 až* **35** *cm v průměru,*

— *hmotnost 0,5 kg až* **10** *kg,*

— *tenkou kůru, která se tvoří během uzení, červenohnědou barvu s načervenalými, zelenými a namodralými odlesky, možná přítomnost výkvětu plísně Penicillium v sýrové hmotě v blízkosti kůry.*

Vysvětlení: tato změna byla navržena proto, že restaurační zařízení požadují větší sýry, které lze porcovat, což dosud pravidla pro CHOP „Gamonéu“ neumožňovala. K této žádosti o změnu specifikace produktu byla přiložena studie (referenční číslo 20190201) provedená za účelem zjištění vlivu výroby větších sýrů (8–10 kg) na chemické a organoleptické vlastnosti sýra s CHOP „Gamonéu“. Tato studie zahrnovala testování vzorků sýrů o hmotnosti 8–10 kg vyrobených zapsanými výrobci sýrů, přičemž bylo zajištěno, že sýry byly vyrobeny, zpracovány a zrály za podmínek stanovených ve specifikaci produktu. Tyto vzorky byly analyzovány v Asturské mezioborové zemědělsko-potravinářské laboratoři (pro senzorické zkoušky), organizaci, která má zkušenosti s testováním sýra s CHOP „Gamonéu“, a v laboratoři ALCE Calidad (pro chemické zkoušky), akreditované zkušebně parametrů požadovaných pro tuto studii. Výsledky této studie ukazují, že hotový produkt může vážit více než 7 kg – a až 10 kg – aniž by se změnily jeho chemické a organoleptické vlastnosti. Tato změna nemá žádný vliv na základní vlastnosti a pravost produktu CHOP.

Další požadovaná změna spočívá v tom, že přítomnost výkvětu plísně *Penicillium* je spíše možností než stanoveným požadavkem, protože tento výkvět je často pouhým okem neviditelný. Účelem této změny je zajistit, aby se plíseň v jeskyních nadále vyvíjela přirozeně a spontánně, a nikoli aby se do nich plíseň *Penicillium* přidávala uměle, což způsobuje změny barvy.

Tato změna není v rozporu s oddílem *Souvislost*: je možné pozorovat růst plísně *Penicillium* spolu s dalšími plísněmi a kvasinkami, které dodávají celému produktu charakteristickou barvu a chuť. Modrozelený výkvět na okrajích však není vždy viditelný, přestože se plíseň stále podílí na procesu zrání a dodává sýru charakteristickou chuť a specifickou barvu. Modrozelená barva výkvětu se může lišit v závislosti na rychlosti růstu a souběžném výskytu dalších plísní a kvasinek.

5.2.6. *Smyslové vlastnosti*

Následující text:

Sýr vykazuje následující smyslové vlastnosti:

— *Sýrová hmota je tvrdá nebo polotvrdá, pevná a sypká a je náhodně posetá malými očky.*

— *Uvnitř je sýr bílý nebo žlutavě bílý, na okrajích s mírně modrozeleným výkvětem. Charakteristickým znakem je barva kůry: proces uzení mu dodává červenohnědý odstín a následný pobyt v jeskyni nebo ve sklepě způsobuje vznik plísní, které mu dodávají načervenalé, nazelenalé a namodralé odlesky.*

— *Převládající chuť je jemně uzená a lehce pikantní, v ústech se rozvíjí máslové tóny a zanechává přetrvávající příchuť po lískových oříšcích.*

— *Má čistou, pronikavou vůni s jemným nádechem kouře, která se zráním sýra zesiluje.*

se mění takto:

Sýr **musí mít** *následující smyslové vlastnosti:*

— *Sýrová hmota je tvrdá nebo polotvrdá, pevná a sypká a je náhodně posetá malými očky.*

— *Uvnitř je sýr bílý nebo žlutavě bílý, na okrajích s* **možným** *mírně modrozeleným výkvětem. Charakteristickým znakem je barva kůry: proces uzení mu dodává červenohnědý odstín a následný pobyt v jeskyni* ~~nebo ve sklepě~~ **způsobuje** *vznik plísní, které mu* **mohou dodat** *načervenalé, nazelenalé a namodralé odlesky.*

— *Převládající chuť je jemně uzená a lehce pikantní, v ústech se rozvíjí máslové tóny a zanechává přetrvávající* **oříšková příchuť, snad po lískových oříšcích**.

— *Má čistou, pronikavou vůni s jemným nádechem kouře, která se zráním sýra zesiluje.*

Vysvětlení: tato změna spočívá v tom, že přítomnost výkvětu plísně *Penicillium* a zbarvení kůry je způsobeno spíše možnostmi růstu plísní než stanovenými požadavky, protože tyto výkvěty jsou často pouhým okem neviditelné. Účelem této změny je zajistit, aby se plíseň v jeskyních nadále vyvíjela přirozeně a spontánně, a nikoli aby se do nich plíseň *Penicillium* přidávala uměle, což způsobuje změny barvy.

Tato změna není v rozporu s tvrzeními uvedenými v původním oddíle *Souvislost (procesy uzení a zrání, které zahrnují pouze plísně a kvasinky, které se přirozeně vyskytují v prostředí afinace, především plíseň Penicillium: v její přítomnosti se na sýru vytvoří výkvět, který mu propůjčuje charakteristickou barvu a chuť*), protože zatímco je možné pozorovat růst plísně *Penicillium*, která dodává celkovému produktu charakteristickou barvu a chuť, modrozelený výkvět na okrajích není vždy viditelný. Charakteristická barva a chuť jsou definovány v části B specifikace produktu.

Tato změna je v souladu se souvislostmi, na nichž byl založen původní zápis.

Rovněž byl opraven odkaz na sklep, aby bylo zajištěno trvalé zachování metody produkce. Zatímco pojem „sklep“ (*bodega*) se dnes používá pro označení jakéhokoli zařízení na *afinaci sýrů*, sýr s CHOP „Gamonéu“ získává své organoleptické vlastnosti až v důsledku zrání v jeskyních, které se z hlediska vlhkosti, teploty a mikrobiologie prostředí liší od průmyslových sklepů pro zrání sýrů. Proto byl v zájmu zachování vlastností produktu odstraněn výraz „sklep“ a ponechán pouze výraz „jeskyně“, aby se předešlo případnému nesprávnému výkladu.

Další změna se týká popisu smyslových vlastností vnímaných v ústech (chuť). V zájmu objektivnějšího požadavku, který může být posuzován při různé intenzitě vyškolenou degustační komisí, byl navržen jemnější popis: „přetrvávající oříšková příchuť, snad po lískových oříšcích“. Ve smyslových vlastnostech je tak zachován odkaz na lískový oříšek jako příklad oříškové chuti.

5.3. ***Oddíl C) Zeměpisná oblast***

Následující text:

Zeměpisná oblast zahrnuje okresy Cangas de Onís a Onís v autonomní oblasti Asturského knížectví. Tato oblast spadá z velké části do severozápadní části národního parku Picos de Europa.

Všechny procesy výroby sýra „Gamoneu“/„Gamonedo“ – produkce mléka, výroba a zrání sýra – probíhají ve vymezené zeměpisné oblasti, kterou tvoří okresy Cangas de Onís a Onís.

Tyto okresy se nacházejí ve východní části Asturie. Rozkládají se na ploše 28 817 hektarů, z nichž 10 365 je využíváno jako pastviny.

V zeměpisné oblasti se nachází 4 220 chovných krav, 7 206 chovných ovcí a 3 224 chovných kojných plemen skotu, ovcí a koz, jejichž mléko je vhodné pro výrobu tohoto sýra.

Tyto dva okresy patří do Asturského knížectví, zeměpisného a historického regionu v severním Španělsku, který se v roce 1982 stal autonomní oblastí s hlavním městem Oviedo.

se mění takto:

Zeměpisná oblast zahrnuje okresy Cangas de Onís a Onís v autonomní oblasti Asturského knížectví. Tato oblast spadá z velké části do severozápadní části národního parku Picos de Europa.

*Všechny procesy výroby sýra „***Gamonéu***“ – produkce mléka, výroba a zrání sýra – probíhají ve vymezené zeměpisné oblasti, kterou tvoří okresy Cangas de Onís a Onís.*

Tyto okresy se nacházejí ve východní části území.

Vysvětlení: následující údaje týkající se velikosti zeměpisné oblasti a počtu chovných samic byly vypuštěny, protože jsou nepřesné a zastaralé a neodrážejí současnou realitu produkce CHOP „Gamonéu“:

Rozkládají se na ploše 28 817 hektarů, z nichž 10 365 je využíváno jako pastviny.

V zeměpisné oblasti se nachází 4 220 chovných krav, 7 206 chovných ovcí a 3 224 chovných kojných plemen skotu, ovcí a koz, jejichž mléko je vhodné pro výrobu tohoto sýra.

Tyto dva okresy patří do Asturského knížectví, zeměpisného a historického regionu v severním Španělsku, který se v roce 1982 stal autonomní oblastí s hlavním městem Oviedo.

Zeměpisná oblast stanovená ve specifikaci produktu se tímto vymazáním nijak nemění.

Literatura

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

— Integrovaný systém sledovatelnosti hospodářských zvířat (SITRAN): https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/trazabilidad-animal/registro/

5.4. ***Oddíl D) Důkaz, že produkt pochází z vymezené oblasti***

5.4.1. *Odkazy na konkrétní dokumenty regulační rady a přenesené úkoly*

5.4.1.1 Následující text – první odstavec oddílu D – byl zrušen:

Aby se ověřilo, že produkt pochází z vymezené zeměpisné oblasti a splňuje požadavky stanovené v nařízení o CHOP a v tomto dokumentu, musí regulační rada provádět pravidelné kontroly chovatelských podniků a sýráren podle postupů stanovených v příručce jakosti a postupů.

Vysvětlení: tato změna uvádí text do souladu s normou UNE-EN ISO/IEC 17065 a odráží přenesení úkolů na kontrolní subjekt. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin stanoví, že kontroly ověřování souladu se specifikací produktu bude prováděno příslušnými orgány nebo kontrolními subjekty, které působí jako subjekty pro certifikaci produktů. Od zveřejnění zákona o kvalitě potravin, systémech jakosti a přímém prodeji potravin v regionu (zákon 2/2019 autonomní oblasti Asturského knížectví ze dne 1. března 2019) a při použití jeho článku 36 musí být kontrolní činnosti přeneseny na kontrolní subjekt a regulační rada není kontrolním subjektem.

5.4.1.2. Změny kontrolních povinností regulační rady

Následující text:

Následující požadavky jsou základními požadavky, které dokládají původ produktu a musí být ověřeny regulační radou:

— *kvalita mléka použitého k výrobě sýrů s CHOP se zjišťuje odběrem vzorků na analýzu obsahu tuku, bílkovin, odtučněné sušiny, počtu somatických buněk, bakteriologie, test nepřítomnosti inhibitorů a bodu mrznutí (kryoskopie),*

— *mléko použité k výrobě tohoto sýra musí pocházet z přípustných chovatelských podniků uvedených v rejstříku zemědělských podniků regulační rady a musí být získáno vhodnými chovatelskými a dojícími postupy v souladu s nařízením o CHOP a tímto dokumentem,*

— *regulační rada musí prostřednictvím monitorování a certifikace kontrolovat, zda mléko i postupy používané k jeho získání odpovídají stanoveným normám,*

— *sýrárny, v nichž se mají vyrábět sýry s CHOP, musí mít povolení regulační rady a musí být zapsány v příslušném rejstříku, přičemž předtím musí splnit minimální požadavky a projít kontrolami stanovenými v nařízení o CHOP, v příručce jakosti a postupů a v tomto dokumentu,*

— *regulační rada prostřednictvím své certifikační působnosti kontroluje, zda sýry splňují požadavky pro udělení CHOP, Pouze sýry, které splňují kritéria jakosti stanovená v nařízení regulační rady a v tomto dokumentu, mohou být klasifikovány jako sýry požadované jakosti,*

— *regulační rada musí dohlížet na proces označování produktů a osvědčování jejich původu prostřednictvím označení, pečetění a používání číslovaných etiket s vlastním logem CHOP, které vydává rada,*

— *regulační rada musí rovněž provádět pravidelné kontroly chovatelských podniků a sýráren, aby se ujistila, že i nadále splňují podmínky, za kterých byly certifikovány, a obnovovat jejich povolení používat chráněné označení původu „Gamoneu"/„Gamonedo".*

se mění takto:

Následující požadavky jsou základními požadavky, které dokládají původ produktu a které musí být ověřeny **kontrolním subjektem**:

— *kvalita mléka používaného k výrobě sýrů s CHOP,*

— *mléko použité k výrobě tohoto sýra musí pocházet z přípustných chovatelských podniků uvedených v rejstříku zemědělských podniků regulační rady a musí být získáno vhodnými chovatelskými a dojícími postupy v souladu s tímto dokumentem,*

— **kontrolní subjekt** *musí prostřednictvím monitorování a certifikace kontrolovat, zda mléko i postupy používané k jeho získání odpovídají stanoveným normám,*

— *sýrárny, v nichž se mají vyrábět sýry s CHOP, musí mít povolení regulační rady a musí být zapsány v příslušném rejstříku, přičemž předtím musí splnit minimální požadavky a projít kontrolami stanovenými v tomto dokumentu,*

— **kontrolní subjekt** *kontroluje, zda sýry splňují požadavky pro udělení CHOP. Pouze sýry, které splňují kritéria jakosti stanovená v tomto dokumentu, mohou být klasifikovány jako sýry požadované jakosti,*

— **kontrolní subjekt** *musí dohlížet na proces označování produktů a osvědčování jejich původu a chránit jej*. **Na všech produktech musí být umístěna certifikační etiketa a vlastní logo CHOP,**

— **kontrolní subjekt** *musí rovněž provádět pravidelné* **kontroly** *chovatelských podniků a sýráren, aby se ujistil, že i nadále splňují podmínky, za nichž byly certifikovány, a obnovovat povolení používat chráněné označení původu „Gamonéu“.*

Vysvětlení: tato změna uvádí text do souladu s normou UNE-EN ISO/IEC 17065 a odráží přenesení úkolů na kontrolní subjekt. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin stanoví, že kontroly ověřování souladu se specifikací produktu bude prováděno příslušnými orgány nebo kontrolními subjekty, které působí jako subjekty pro certifikaci produktů. Od zveřejnění zákona o kvalitě potravin, systémech jakosti a přímém prodeji potravin v regionu (zákon 2/2019 autonomní oblasti Asturského knížectví ze dne 1. března 2019) a při použití jeho článku 36 musí být kontrolní činnosti přeneseny na kontrolní subjekt a regulační rada není kontrolním subjektem.

Veškeré odkazy na nařízení o CHOP byly vypuštěny s tím, že v souladu s jednotným zrušovacím ustanovením zákona č. 2/2019 autonomní oblasti Asturského knížectví (*zrušení právních předpisů*) uvedené nařízení, které je v tomto případě právním předpisem rady, pozbude platnosti po zveřejnění nových stanov rady.

Odběr vzorků mléka k analytickému testování již nebude povinný. Specifikace produktu neobsahuje žádné požadavky na obsah tuku, bílkovin, beztukové sušiny, počet somatických buněk, bakteriologii, nepřítomnost inhibitorů nebo bod mrznutí, protože kontroly kontrolního subjektu na základě vzorků se neřídí žádnými parametry. V tomto případě se kvalita mléka řídí příslušnými právními předpisy a je povinností hospodářského subjektu prokázat soulad s právními předpisy platnými pro jednotlivé druhy hospodářských zvířat. Kontrolní subjekt musí mít zavedeny mechanismy k ověření vnitřního kontrolního systému hospodářského subjektu, které nemusí nutně zahrnovat odběr vzorků.

Zlepšení bylo provedeno i ve formulacích, aby se předešlo nesprávnému výkladu toho, kde leží odpovědnost za způsobilost a označování produktů: *Kontrolní subjekt musí dohlížet na proces označování produktů a osvědčování jejich původu a chránit jej. Na všech produktech musí být umístěna certifikační etiketa a vlastní logo CHOP.*

5.4.1.3. Desátý odstavec se zrušuje. Odstavec zněl:

Aby bylo zajištěno, že sýry mají specifické vlastnosti, které se vyžadují pro udělení CHOP, a že byly vyrobeny v souladu s příručkou jakosti a postupů, nařízením o CHOP a tímto dokumentem, musí regulační rada odebrat vzorky suroviny z chovatelských podniků a vzorky produktu ze sýráren, a to stanoveným postupem, četností a intenzitou.

Vysvětlení: tato změna uvádí text do souladu s normou UNE-EN ISO/IEC 17065 a odráží přenesení úkolů na kontrolní subjekt. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin stanoví, že kontroly ověřování souladu se specifikací produktu bude prováděno příslušnými orgány nebo kontrolními subjekty, které působí jako subjekty pro certifikaci produktů. Od zveřejnění zákona o kvalitě potravin, systémech jakosti a přímém prodeji potravin v regionu (zákon 2/2019 autonomní oblasti Asturského knížectví ze dne 1. března 2019) a při použití jeho článku 36 musí být kontrolní činnosti přeneseny na kontrolní subjekt a regulační rada není kontrolním subjektem.

5.4.1.4. Změny kontrolních povinností regulační rady

Text se mění takto:

Kontroly prováděné **kontrolním subjektem** *musí být navrženy tak, aby zaručovaly jakost a původ sýrů s CHOP.*

Výrobci sýrů, *jejichž produkty splňují stanovené podmínky, obdrží od kontrolního subjektu osvědčení o akreditaci.*

Regulační rada poskytne certifikovaným výrobcům sýrů tolik číslovaných certifikačních etiket, kolik jich potřebují podle počtu **způsobilých** *sýrů.*

Vysvětlení: tato změna uvádí text do souladu s normou UNE-EN ISO/IEC 17065 a odráží přenesení úkolů na kontrolní subjekt. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin stanoví, že kontroly ověřování souladu se specifikací produktu bude prováděno příslušnými orgány nebo kontrolními subjekty, které působí jako subjekty pro certifikaci produktů. Od zveřejnění zákona o kvalitě potravin, systémech jakosti a přímém prodeji potravin v regionu (zákon 2/2019 autonomní oblasti Asturského knížectví ze dne 1. března 2019) a při použití jeho článku 36 musí být kontrolní činnosti přeneseny na kontrolní subjekt a regulační rada není kontrolním subjektem.

V rámci redakčního vylepšení byl výraz „hospodářský subjekt“ změněn na „výrobce sýrů“, přičemž pro hospodářské subjekty, kteří produkují mléko, se používá výraz „producenti“ a hospodářské subjekty, kteří produkt vyrábějí a osvědčují způsobilost, se označují jako „výrobci sýrů“.

5.1.4.5. Čtrnáctý odstavec a tabulka Rozpis kontrol byly zrušeny. Vypuštěný odstavec zní takto:

V následující tabulce jsou shrnuty kontroly, které musí regulační rada provést u hospodářských subjektů, aby se ujistila, že sýry, které mají být prodávány jako sýry s CHOP „Gamoneu“/„Gamonedo“, skutečně pocházejí z dané zeměpisné oblasti. Tyto kontroly musí být prováděny osobně a spočívají ve vizuální kontrole, kontrole dokumentace a odběru vzorků.

Vysvětlení: tato změna uvádí text do souladu s normou UNE-EN ISO/IEC 17065 a odráží přenesení úkolů na kontrolní subjekt. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin stanoví, že kontroly ověřování souladu se specifikací produktu bude prováděno příslušnými orgány nebo kontrolními subjekty, které působí jako subjekty pro certifikaci produktů. Od zveřejnění zákona o kvalitě potravin, systémech jakosti a přímém prodeji potravin v regionu (zákon 2/2019 autonomní oblasti Asturského knížectví ze dne 1. března 2019) a při použití jeho článku 36 musí být kontrolní činnosti přeneseny na kontrolní subjekt a regulační rada není kontrolním subjektem. Kontroly popsané v této části jsou spojeny s povinnostmi, které dříve měla regulační rada jako orgán odpovědný za kontrolu, zda sýry splňují požadovanou normu. Tyto kontroly však nejsou v souladu s pokyny uvedenými v normě UNE-EN ISO/IEC 17065. Tabulka neobsahuje žádné konkrétní požadavky, které má produkt splňovat, ale spíše shrnuje jednotlivé položky kontrolního seznamu.

5.1.4.6. Změny kontrolních povinností regulační rady a vypuštění odkazů na konkrétní dokumenty rady

Následující text:

Aby bylo možné kontrolovat sýrařské postupy a v případě potřeby prokázat původ a jakost produktu s CHOP, jsou chovatelské a sýrařské hospodářské subjekty povinny vyplnit potřebné dokumenty, které umožní ověřit všechny požadavky uvedené v tomto dokumentu.

Tyto dokumenty a záznamy musí být kontrolovány regulační radou.

V souladu se všemi výše uvedenými požadavky lze chráněné označení původu „Gamonéu“/„Gamonedo“ používat pouze pro sýry, které byly vyrobeny z mléka vyprodukovaného v zapsaných chovatelských podnicích v sýrárnách zapsaných u regulační rady v souladu s pravidly stanovenými v tomto dokumentu, v nařízení o CHOP a v příručce jakosti a postupů a které byly kontrolovány a certifikovány regulační radou prostřednictvím stanovených kontrol.

Produkt nebo techniky použité k jeho výrobě může regulační rada označit za nevyhovující v kterékoli fázi podle stanovených postupů.

se mění takto:

Aby bylo možné kontrolovat sýrařské postupy a v případě potřeby prokázat původ a jakost produktu s CHOP, jsou chovatelské a sýrařské hospodářské subjekty povinny vyplnit potřebné dokumenty, které umožní ověřit všechny požadavky uvedené v tomto dokumentu. Tyto dokumenty a záznamy budou kontrolovány **kontrolním subjektem**.

*V souladu se všemi výše uvedenými požadavky lze chráněné označení původu „***Gamonéu***“ používat pouze pro sýry, které byly vyrobeny z mléka vyprodukovaného v zapsaných chovatelských podnicích v sýrárnách zapsaných u regulační rady v souladu s pravidly stanovenými v tomto dokumentu a které byly kontrolovány a certifikovány* **kontrolním subjektem** *prostřednictvím stanovených kontrol.*

Produkt nebo techniky použité k jeho výrobě může **kontrolní subjekt prohlásit** *za nevyhovující v kterékoli fázi podle stanovených postupů.*

Vysvětlení: tato změna uvádí text do souladu s normou UNE-EN ISO/IEC 17065 a odráží přenesení úkolů na kontrolní subjekt. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin stanoví, že kontroly ověřování souladu se specifikací produktu bude prováděno příslušnými orgány nebo kontrolními subjekty, které působí jako subjekty pro certifikaci produktů. Od zveřejnění zákona o kvalitě potravin, systémech jakosti a přímém prodeji potravin v regionu (zákon 2/2019 autonomní oblasti Asturského knížectví ze dne 1. března 2019) a při použití jeho článku 36 musí být kontrolní činnosti přeneseny na kontrolní subjekt a regulační rada není kontrolním subjektem.

Veškeré odkazy na nařízení o CHOP byly vypuštěny s tím, že v souladu s jednotným zrušovacím ustanovením zákona č. 2/2019 autonomní oblasti Asturského knížectví (*zrušení právních předpisů*) uvedené nařízení, které je v tomto případě právním předpisem rady, pozbude platnosti po zveřejnění nových stanov rady.

5.1.4.7. Kontroly surovin

Následující text:

Musí se kontrolovat, zda mléko používané při výrobě sýrů pochází výhradně z přípustných chovatelských podniků uvedených v rejstříku regulační rady a pod jejím dohledem.

Pokud výrobci sýrů získávají tuto surovinu od vlastních hospodářských zvířat, musí být zkontrolovány jejich záznamy o výrobě sýrů a doklady o evidenci hospodářských zvířat, aby bylo zajištěno, že deklarované mléko odpovídá jejich dobytku.

Pokud výrobci sýrů získávají mléko z jiných zemědělských podniků, je třeba kontrolovat jejich záznamy o výrobě sýrů a dokumentaci, která spolehlivě prokazuje, odkud mléko pochází. Výrobce sýrů musí mít doklad o dodávce mléka, na kterém je uveden zemědělský podnik původu, datum a čas svozu, dodaný objem, vozidlo a řidič. Zdrojem informací pro vyplnění dodacího listu musí být kniha jízd dodacího vozidla, ke které musí mít regulační rada přístup. K této dokumentaci musí být přiložena příslušná faktura a doklad o zaplacení dodaného mléka a musí být zaznamenána v povinné evidenci výrobců sýrů.

se mění takto:

Musí se kontrolovat, zda mléko používané při výrobě sýrů pochází výhradně z přípustných chovatelských podniků uvedených v rejstříku regulační rady a pod jejím dohledem.

Chovatelské podniky, v nichž se vyrábí mléko pro sýr „Gamonéu“, musí být pro účely zápisu do příslušných rejstříků pod dohledem regulační rady.

Pokud výrobci sýrů získávají tuto surovinu od vlastních hospodářských zvířat, je třeba zkontrolovat jejich záznamy o **produkci** *a evidenci hospodářských zvířat, aby bylo zajištěno, že deklarované mléko odpovídá jejich dobytku.*

Pokud výrobci sýrů získávají mléko z jiných zemědělských podniků, je třeba kontrolovat jejich záznamy o výrobě sýrů a dokumentaci, která spolehlivě prokazuje, odkud mléko pochází.

Vysvětlení: odstavec, který začíná slovy „Chovatelské podniky...“, byl do tohoto oddílu přesunut z oddílu B) POPIS PRODUKTU.

Navrhované změny odkazů na různé záznamy odrážejí skutečnost, že nyní, když je produkt certifikován podle normy UNE-EN ISO/IEC 17065, se předpokládá, že výrobci sýrů musí mít tyto nebo jiné záznamy o vnitřní kontrole, kterými mohou kontrolnímu subjektu prokázat, že splňují požadavky specifikace produktu, aniž by bylo nutné specifikovat název nebo formát těchto záznamů.

5.1.4.8. Kontroly výroby sýrů

Následující text:

Výrobci sýrů musí mít pro každou výrobu sýrů záznamy, které uvádějí původ a množství použitého mléka a celkový počet vyrobených sýrů – a také rozdělení tohoto počtu podle velikosti, pokud bylo vyrobeno více velikostí – a jasně označují šarži nebo šarže vyrobené v rámci této výroby. Tyto záznamy musí umožnit označení každého sýra nebo šarže, které se nacházejí kdekoli v zařízení, kdykoli během každé fáze po výrobě sýra, tj. uzení, zrání a skladování před expedicí. Regulační rada ověří správnost těchto záznamů kontrolou na místě, aby zjistila, zda údaje v nich uvedené odpovídají zásobám skutečně skladovaným v různých částech sýrárny.

se mění takto:

Výrobci sýrů musí mít pro každou výrobu sýrů záznamy, které uvádějí původ a množství použitého mléka a celkový počet vyrobených sýrů – a také rozdělení tohoto počtu podle velikosti, pokud bylo vyrobeno více velikostí – a jasně označují šarži nebo šarže vyrobené v rámci této výroby. Tyto záznamy musí umožnit označení každého sýra nebo šarže, které se nacházejí kdekoli v zařízení, kdykoli během každé fáze po výrobě sýra, tj. uzení, zrání a skladování před expedicí. **Kontrolní subjekt** *ověří* **existenci** *těchto záznamů kontrolou na místě, aby zjistil, zda údaje v nich uvedené odpovídají zásobám skutečně skladovaným v různých částech sýrárny.*

Vysvětlení: kontrolní subjekt nahradil regulační radu jako orgán odpovědný za tyto kontroly a slovo „správnost“ bylo změněno na objektivnější výraz „existence“. Tato změna byla požadována za účelem přizpůsobení textu požadavkům nařízení (EU) č. 1151/2012 a zákona 2/2019 autonomní oblasti Asturského knížectví.

5.1.4.9. Kontroly označování a odesílání

Následující text:

Záznamy musí prokazovat souvislost mezi etiketami, sýry, k jejichž označení byly použity, a šaržemi, z nichž tyto sýry pocházejí. Všechny zásoby uložené v předexpedičním skladu musí být rovněž evidovány a označeny bez ohledu na to, zda byly opatřeny etiketou. Záznamy o výrobě sýrů musí uvádět konečné místo určení vyrobených sýrů a výrobce sýrů musí mít k dispozici doklady prokazující toto místo určení – konkrétně dodací listy a prodejní faktury za každou odeslanou zásilku, do nichž může regulační rada nahlédnout.

se mění takto:

V evidenci musí být uvedeno, které **certifikační etikety označují** *které sýry a šarže původu těchto sýrů. Všechny zásoby uložené v předexpedičním skladu musí být rovněž evidovány a označeny bez ohledu na to, zda byly opatřeny etiketou. Záznamy o výrobě sýrů musí uvádět konečné místo určení vyrobených sýrů a výrobce sýrů musí mít k dispozici doklady prokazující toto místo určení – konkrétně dodací listy a prodejní faktury za každou odeslanou zásilku, do nichž může* **kontrolní subjekt** *nahlédnout.*

Vysvětlení: kontrolní subjekt nahradí regulační radu jako orgán odpovědný za tyto kontroly a „etikety“ se změní na „certifikační etikety“, aby se předešlo záměně. Tato změna byla požadována za účelem přizpůsobení textu požadavkům nařízení (EU) č. 1151/2012 a zákona 2/2019 autonomní oblasti Asturského knížectví.

Literatura

— Zákon o jakosti potravin, režimech jakosti a přímém prodeji potravinářských produktů (zákon 2/2019 autonomní oblasti Asturského knížectví ze dne 1. března 2019, zveřejněný v čísle 47 Úředního věstníku Asturského knížectví dne 8. března 2019).

— Právní předpisy týkající se kvality mléka:

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. ***Oddíl E) Metoda produkce***

5.5.1. *Krmivo pro zvířata*

První, druhý a třetí odstavec:

Sýr „Gamoneu"/„Gamonedo" musí být vyroben ze syrového mléka – kravského, ovčího nebo kozího, případně ze směsi dvou nebo tří těchto druhů – produkovaného hospodářskými zvířaty krmenými přírodními zdroji regionu v souladu se specifickými tradicemi spojenými se zeměpisnými a sociologickými faktory, které jsou pro danou oblast jedinečné.

Základem stravy hospodářských zvířat je celoroční pastva doplněná o domácí krmivo v podobě čerstvě posečené trávy a sena.

Zatímco krmivo pro zvířata musí pocházet z vymezené zeměpisné oblasti, obilné a luštěninové koncentráty lze použít v případě, že má chovatelský podnik nedostatek domácího krmiva, obvykle v důsledku povětrnostních podmínek.

Je třeba rozlišovat podle druhu hospodářských zvířat a ročního období. Vzhledem k tomu, že se jedná o hornatou oblast, hraje podnebí důležitou roli při určování způsobu krmení hospodářských zvířat. V tradičním systému střídání se na jaře z nížinných pastvin seřezávala píce, která se zvířatům podávala čerstvá – nebo ještě lépe, zvířata se na této pastvině sama pásla – a stejná pastvina byla později v létě zdrojem sena. Na vysočině je obvyklým způsobem krmení přímá pastva. Způsob a doba krmení hospodářských zvířat těmito přírodními zdroji závisí na povětrnostních podmínkách v průběhu roku, které prodlužují nebo zkracují dobu, kterou mohou zvířata strávit na náhorních pastvinách.

se mění takto:

Sýr „Gamonéu" musí být vyroben ze syrového mléka – kravského, ovčího nebo kozího, případně ze směsi dvou nebo tří těchto druhů – produkovaného hospodářskými zvířaty krmenými **převážně** *přírodními zdroji regionu v souladu se specifickými tradicemi spojenými se zeměpisnými a sociologickými faktory, které jsou pro danou oblast jedinečné.*

Základem stravy hospodářských zvířat je celoroční pastva doplněná o domácí krmivo v podobě čerstvě posečené trávy a sena.

Zatímco krmivo pro zvířata musí pocházet z vymezené zeměpisné oblasti, v **případě určitých fyziologických stavů – například v období laktace – nebo** *v případě, že je v chovatelském podniku nedostatek domácího krmiva, obvykle v důsledku povětrnostních podmínek,* **je povoleno přikrmování jinými krmivy**. **Aby se zajistilo, že toto spojení nebude ovlivněno, nesmí krmivo pocházející mimo vymezenou zeměpisnou oblast v žádném případě překročit 50 % sušiny na ročním základě**.

Vysvětlení: tato změna upřesňuje požadavky na výživu zvířat, která hraje při výrobě tohoto sýra rozhodující roli. „Obilné a luštěninové koncentráty" byly změněny na „krmiva", což je výraz používaný v současných právních předpisech. Změna, která umožňuje používat krmivo jako doplněk ke krmné dávce, pokud to stav zvířete vyžaduje – například během laktace –, je považována za naprosto zásadní. Cílem tohoto rozšíření okolností, za nichž se výjimka z pravidla použije, je zajistit dobré životní podmínky zvířat, aniž by se změnily základní vlastnosti nebo pravost produktu s chráněným označením původu, a zároveň zajistit soulad s nařízením v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 v tom smyslu, že podíl krmiva pocházejícího ze zemí mimo zeměpisnou oblast nesmí překročit 50 %, aby nebyla ovlivněna souvislost.

Literatura

— nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 ze dne 18. prosince 2013, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012, pokud jde o stanovení symbolů Unie pro chráněná označení původu, chráněná zeměpisná označení a zaručené tradiční speciality a o některá pravidla pro původ, procesní pravidla a další přechodná pravidla,

— Lasanta, T. (2010). *Pastoreo en áreas de montaña: Estrategias e impactos en el territorio* (Pastva v horských oblastech – strategie a dopad na místní oblast). *Estudios geográficos* (Geografické studie), 71(268), 203–233,

— vláda autonomní oblasti Asturského knížectví, ministerstvo venkova a rybolovu, Generální ředitelství pro lesnickou politiku (2011), *El Monte en Asturias* (Lesy v Asturii).

5.5.2. Tradiční výraz *del Valle*

Čtvrtý, pátý a šestý odstavec této části specifikace produktu byly zrušeny. Tato ustanovení znějí:

Tradiční výrazy „del Valle" (z údolí) a „del Puerto" (z horského sedla) odrážejí rozdílné zemědělské postupy používané v nížinách a na vysočině. Sýr „del Puerto" se vyrábí z mléka hospodářských zvířat, která se celé léto pásla na náhorních lučinách a byla sháněna pouze na dojení a poté se vrátila na pastviny. V tomto období je pastva jediným způsobem krmení zvířat: jejich strava se nedoplňuje, protože na loukách je obvykle k dispozici dostatek píce a další krmivo nelze do takto těžko přístupných míst dopravit. Není zde ani možnost ustájení hospodářských zvířat – nejsou zde žádné stáje a vzhledem k tomu, že tyto pastviny podléhají ochraně životního prostředí, nelze žádné postavit. Vzhledem k podmínkám, v nichž se toto náhorní zemědělství provozuje, může být doba, kterou zvířata stráví na pastvinách, kratší nebo delší v závislosti na počasí, protože to ovlivňuje množství dostupné píce a teploty určují, jak dlouho mohou být zvířata venku.

Výraz „Valle" odkazuje na tradici nížinného chovu, při němž se krmivo pro krávy získává z luk v blízkosti obydlených oblastí, a v případě extrémních povětrnostních podmínek mají krávy přístup k přístřeší. Zvířata jsou také krmena doma vypěstovaným senem a, jak je uvedeno výše, jejich krmivo může být příležitostně doplněno obilnými a luštěninovými koncentráty.

Pokud jde o různé druhy ovcí a koz, jejich strava je založena především na pastvě na nejvyšších lučinách během pozdního jara, léta a začátku podzimu, vše v závislosti na povětrnostních podmínkách. V nejnepříznivějších klimatických podmínkách se zvířata pasou na nejníže položených loukách a jejich strava se doplňuje senem vyrobeným během léta. Skot je krmen z luk v blízkosti obydlených oblastí a v zimě je jeho strava doplňována senem a obilovinami. Někteří producenti přesouvají krávy na letní pastviny na vysočinu.

Dvacátý druhý a dvacátý třetí odstavec této části specifikace produktu byly zrušeny. Tato ustanovení znějí:

„Gamoneu" del Valle / „Gamonedo" del Valle (z údolí): vyrobený v nížinách vymezené zeměpisné oblasti, která spadá do okresů Cangas de Onís a Onís.

V údolích není produkce ovlivněna sezónností, protože chov hospodářských zvířat probíhá poloextenzivně a využívá se systém, který je zaměřen především na pastvu.

Vysvětlení: místo tradičního označení *del Valle* se používá název „Gamonéu", takže všechny požadavky, které jsou již stanoveny ve specifikaci produktu pro verzi *del Valle*, se nyní vztahují na sýr „Gamonéu". Tato navrhovaná změna nemění vlastnosti produktu, ale upřesňuje tradiční pojmy, které se dosud používaly.

Literatura

— Vyhláška 8/2009 ze dne 4. února 2009, kterou se stanoví oficiální názvy obcí v okrese Cangas de Onís.

5.5.3. *Metoda produkce*

Následující odstavce byly přesunuty z oddílu B) Popis produktu:

Regulační rada musí podporovat zavádění technik zaměřených na zlepšení množství a kvality mléka produkovaného dobytkem.

Dojení musí být prováděno nejlepší možnou technikou pro získání čistého, hygienicky nezávadného mléka s nízkou mikrobiální zátěží s ohledem na platné předpisy.

Pokud se *mléko určené k výrobě sýrů s CHOP* **nepoužije okamžitě,** *musí být po nadojení chlazeno,* **případně** *uchováváno v chladu až do zahájení výroby sýrů.*

Pokud je třeba mléko vyzvednout a přepravit na jiné místo, je třeba při tomto procesu dodržovat kvalitní hygienické normy, včetně použití chladicích nádrží nebo jiného systému, který zabraňuje zhoršení kvality mléka.

Regulační rada musí podporovat zavedení pobídek pro zemědělské podniky, které instalují zařízení na dojení, chlazení, uchovávání a přepravu mléka nebo modernizují stávající zařízení.

Vysvětlení: důvodem této změny je restrukturalizace specifikace produktu v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin. V rámci této restrukturalizace obsahu specifikace produktu byla provedena také tato změna: „Mléko určené k výrobě sýrů s CHOP musí být po nadojení chlazeno a uchováváno v chladu až do zahájení výroby sýrů" bylo změněno na „**Pokud se** mléko určené k výrobě sýrů s CHOP **nepoužije okamžitě,** musí být po nadojení chlazeno, **případně** uchováváno v chladu až do zahájení výroby sýrů". Toto upřesnění bylo doplněno pro případy, kdy se mléko neskladuje, ale použije se ihned po nadojení. Mléko určené k výrobě mléčných výrobků podléhá podmínkám stanoveným v platných právních předpisech, včetně královského nařízení 752/2011 ze dne 27. května 2011, kterým se stanoví základní kontrolní pravidla, jimiž se musí řídit hospodářské subjekty v odvětví syrového ovčího a kozího mléka.

Literatura

— Královské nařízení 1728/2007 ze dne 21. prosince 2007, kterým se stanoví základní kontrolní pravidla, jimiž se mají řídit hospodářské subjekty v odvětví mléka a mléčných výrobků, a kterým se mění královské nařízení 217/2004 ze dne 6. února 2004, kterým se upravuje označování a zápis hospodářských subjektů, zařízení a kontejnerů zapojených do odvětví mléka a mléčných výrobků a evidence pohybu mléka.

— Královské nařízení 752/2011 ze dne 27. května 2011, kterým se stanoví základní kontrolní pravidla pro hospodářské subjekty v odvětví syrového ovčího a kozího mléka.

5.5.4. *Proces sýření*

Devátý odstavec:

Mléko z přípustných chovatelských podniků nacházejících se v oblasti produkce, řádně zchlazené, se dodává do sýrárny a prochází procesem sýření.

Sýření – tento proces musí být proveden sražením mléka pomocí živočišného syřidla nebo jiných enzymů srážejících mléko, které jsou schváleny regulační radou, a to ve správné dávce, aby proces sýření trval nejméně jednu hodinu. Mléko musí mít v okamžiku sýření a během celého procesu teplotu 24–30 °C.

se mění takto:

Mléko z přípustných chovatelských podniků nacházejících se v oblasti produkce se dodává do sýrárny a prochází procesem sýření.

Sýření musí být provedeno sražením mléka pomocí živočišného syřidla nebo jiných schválených enzymů srážejících mléko, a to ve správné dávce, aby proces sýření trval nejméně jednu hodinu. Mléko musí mít v okamžiku sýření a během celého procesu teplotu **22–30** °C.

Vysvětlení:

Odkaz na regulační radu, která povoluje enzymy srážející mléko nebo živočišné syřidlo, byl odstraněn. Původně bylo stanoveno, že enzymy srážející mléko a syřidlo musí být výslovně schváleny regulační radou, protože nedostatek těchto produktů znamená, že bez vnitřní regulace by hospodářské subjekty mohly kvůli nedostatečné informovanosti nakonec používat zakázané látky nebo látky, které by mohly představovat riziko pro spotřebitele. Hospodářské subjekty jsou nyní zodpovědné za potravinovou bezpečnost svých produktů a díky tomu, že v současné době existuje mnohem zavedenější průmysl dodávající pomocné látky pro zpracování, jako jsou enzymy pro srážení mléka a syřidla, mají také přístup k široké škále produktů, které jsou regulovány velmi přísnými právními předpisy. Tato povinnost schvalování se proto nepovažuje za relevantní pro úlohu regulační rady jako řídicího orgánu, protože by tento úkol plnila pouze tím, že by schvalovala jakoukoli látku povolenou podle platných právních předpisů, takže další plnění této povinnosti by pro řídicí orgán znamenalo pouze další administrativu, aniž by to mělo jakoukoli hodnotu nebo jistotu pro konečný produkt.

Další navrhovaná změna se týká popisu procesu sýření a jejím cílem je vyhnout se opakování informací uvedených dříve v oddíle B) a zajistit, aby text odrážel teploty skutečně zaznamenané při výrobě sýrů, a to úpravou teplotního rozmezí, v němž musí být mléko během sýření udržováno. Změna se týká dolní hodnoty tohoto rozmezí, což je úprava s nízkým rizikem a malými důsledky. Rozšíření rozsahu snížením spodní hranice uvádí popis tohoto procesu do souladu se současnou praxí a umožňuje výrobcům sýrů používat tradiční, konzervativní metody sýření bez jakéhokoli dopadu na kvalitu suroviny, a tedy i konečného produktu. Nejedná se o zvýšení teploty, které by mohlo vést k denaturaci, a tím ovlivnit smyslové vlastnosti produktu.

Literatura

— Battro, P. (2010). *Quesos artesanales* (Řemeslné sýry), vydalo nakladatelství Editorial Albatros.

— Navarro, Andrés. *La Elaboración: Coagulación de la Leche* (Výroba sýrů – sýření mléka): http://asociaciondequesosrosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/

— Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přídatných látkách.

— Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin.

5.5.5. *Velikost nakrájené sýřeniny*

Desátý odstavec:

Krájení: Takto získaná sýřenina se několikrát opatrně rozřeže, dokud se rozmělní na malé kousky o velikosti 5–15 mm. Syrovátka se poté scedí.

se mění takto:

Krájení: Jakmile se mléko srazí, syrovátka se několikrát opatrně rozřeže, dokud se rozmělní na malé kousky o velikosti **přibližně** *5–15 mm. Syrovátka se poté scedí.*

Vysvětlení: záměrem uvedení míry spolu s odkazem na „malé kousky" nakrájené sýřeniny bylo poskytnout představu o tom, co se považuje za „malé". Slovo „přibližně" bylo vloženo proto, aby při zachování původního cíle, tj. určení velikosti, nebyli výrobci sýrů zatěžováni úkolem změřit reprezentativní vzorek kusů sýřeniny pomocí měřítek, protože rozdíl několika milimetrů v obou směrech by neměl žádný vliv.

5.5.6. *Solení*

Dvanáctý odstavec:

Solení: proces solení spočívá v tom, že se horní a spodní podstava sýrů po 24 hodinách (horní podstava) a 48 hodinách (spodní podstava) pokryje chloridem sodným.

se mění takto:

Solení: proces solení spočívá v tom, že se horní a spodní podstava sýrů v intervalu mezi 6 a 72 hodinami po formování pokryje chloridem sodným.

Vysvětlení: tato navrhovaná změna jedenáctého odstavce přizpůsobuje dobu solení výrobě větších sýrů, které požaduje restaurační průmysl.

Literatura

— Navarro, Andrés. *La Elaboración: Coagulación de la Leche* (Výroba sýrů – sýření mléka): http://asociaciondequesosrosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/

5.5.7. ***Oprava chyb***

V popisu stadia uzení byl chybný výraz *Penicillium* opraven na *Penicillium*, aby se sjednotila používaná terminologie.

5.5.8. *Zrání*

Čtrnáctý a patnáctý odstavec:

Uzení: po vyjmutí z forem se sýry udí. Délka a intenzita uzení se musí přizpůsobit okolním podmínkám, aby se sýry dostatečně vysušily a získaly kůru červenohnědé barvy, jejíž konzistence během zrání umožňuje pronikání plísně Penicilliun, a aby se zároveň rozvinula jejich charakteristická jemná uzená příchuť, která však nesmí převládnout. Dřevo používané k uzení musí být jasanové (Fraxinus excelsior), vřesovcové (Erica sp.), bukové (Fagus sylvatica) nebo z jiných původních druhů tvrdého dřeva.

Zrání: sýry musí projít procesem zrání ve vápencových jeskyních nebo sklepích, kde jsou takové podmínky, aby se mohly rozvinout jejich charakteristické vlastnosti, při průměrné teplotě 10 °C a průměrné vlhkosti 90 %. Sýry musí zrát nejméně dva měsíce od data formování sýřeniny. Plíseň Penicillium musí proniknout do sýra a vykvést v části hmoty nejblíže kůře, čímž sýr získá charakteristické modrozelené pruhy na okrajích.

se mění takto:

Zrání: **Sýry musí zrát nejméně dva měsíce (tři měsíce v případě sýrů o hmotnosti nad sedm kg) od data formování sýřeniny.** *Během tohoto období musí proběhnout následující procesy:*

Uzení: po vyjmutí z forem se sýry udí. Délka a intenzita uzení se musí přizpůsobit okolním podmínkám, aby se sýry dostatečně vysušily a získaly kůru červenohnědé barvy, jejíž konzistence během zrání umožňuje pronikání plísně Penicillium, a aby se zároveň rozvinula jejich charakteristická jemná uzená příchuť, která však nesmí převládnout. Dřevo používané k uzení musí být jasanové (Fraxinus excelsior), vřesovcové (Erica sp.), bukové (Fagus sylvatica) nebo z jiných původních druhů tvrdého dřeva.

Zrání v jeskyních: sýry musí projít procesem zrání ve vápencových jeskyních, kde jsou takové podmínky, aby se mohly rozvinout jejich charakteristické vlastnosti. Průměrná teplota v jeskyních nesmí překročit 12 °C a průměrná relativní vlhkost nesmí klesnout pod 85 %. Tento proces zrání v jeskyni trvá minimálně 30 dní.

Během tohoto období je třeba sýry obracet a čistit podle potřeby, aby se rozvinuly jejich typické vlastnosti. To zahrnuje zajištění a podporu rozvoje charakteristických plísní a kvasinek, které musí pocházet z prostor, kde zrají, a v žádném případě nesmí být přidávány do mléka. Kůra, která se vytvoří během uzení, umožňuje, aby plíseň Penicillium pomalu pronikala do sýra a případně vykvetla v části hmoty nejblíže kůře, čímž sýr získá charakteristické modrozelené pruhy na okrajích.

Vysvětlení: navrhované změny v popisu procesu zrání spočívají v zachování minimální doby zrání stanovené ve stávající verzi specifikace produktu – **dva měsíce od data formování sýřeniny** – a v jejím prodloužení o dalších 30 dní pro sýry o hmotnosti vyšší než sedm kg, jak je uvedeno v další ze změn v této žádosti. Text je třeba rovněž přeformulovat tak, aby bylo zřejmé, že zrání začíná v okamžiku, kdy se formuje sýřenina, a zahrnuje jak **fázi uzení**, tak **dobu strávenou v jeskyni**.

Při popisu procesu zrání v jeskyni je třeba upravit relativní průměrnou teplotu a vlhkost, které jsou v jeskyni během procesu zrání vyžadovány, a minimální dobu, kterou musí sýry strávit v jeskyni. Na podporu tohoto pozměňovacího návrhu je v příloze přiložena studie, která se zabývala teplotními a vlhkostními podmínkami uvnitř devíti jeskyní (7.1 *Estudio justificativo Condiciones Ambientales Cuevas Maduración* (Podmínky prostředí při zrání v jeskyních – podpůrná studie)). Účelem této změny je aktualizovat popis meteorologických podmínek uvnitř jeskyní, které byly ovlivněny stejnými klimatickými změnami, k nimž došlo v celé Evropě. Navrhovaná nová pravidla i nadále zajišťují dobré podmínky pro zrání sýrů, aniž by se jakkoli změnily základní vlastnosti produktu.

Literatura

— *Condiciones Ambientales en cuevas de maduración para queso Gamonedo* (Podmínky prostředí v jeskyních pro zrání sýra Gamonedo), studie asturské mezioborové laboratoře pro mléko a zemědělské potraviny (červen 2018).

— Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., Úřad pro udržitelnost, změnu klimatu a participaci vlády autonomní oblasti Asturského knížectví (2011). *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* (Analýza scénářů klimatických změn v Asturii).

— *Plan forestal de la Comarca de Cangas de Onís* (Lesnický plán pro okres Cangas de Onís) (2010), vláda autonomní oblasti Asturského knížectví, ministerstvo pro záležitosti venkova a rybolovu.

— Změna klimatu je patrná v celé Evropě a potvrzuje naléhavou potřebu přizpůsobení, Evropská agentura pro životní prostředí: https://www.eea.europa.eu/media/newsreleases/climate-change-evident-across-europe

— Spotts, R. A., & Cervantes, L. A. (1986). „Populace, patogenita a rezistence *Botrytis spp*., *Penicillium spp*. a *Mucor piriformis* vůči benomylu v balírnách". Nemoci rostlin (USA).

— Marin, S., Sanchis, V., Saenz, R., Ramos, A. J., Vinas, I., & Magan, N. (1998). „Ekologické determinanty klíčení a růstu některých druhů *Aspergillus* a *Penicillium spp*. ze zrna kukuřice". Journal of Applied Microbiology, 84(1), 25–36.

— Fernández Bodega, M. Á. (2011). *Aislamiento y caracterización de cepas de Penicillium roqueforti a partir de distintas variedades de queso azul. Análisis de la actividad proteolítica y eliminación de la producción de micotoxinas* (Izolace a charakterizace kmenů Penicillium roqueforti z různých odrůd sýra s modrou plísní – Analýza proteolytické aktivity a prevence produkce mykotoxinů).

— Sopeña Pérez, F. (1978). *El queso de Aliva: una elaboración artesana* (Sýr Aliva – řemeslná výroba).

5.5.9. Tradiční výraz *del Puerto*

Sedmnáctý až dvacátý prvý odstavec:

sýry „Gamoneu" del Puerto / „Gamonedo" del Puerto (z horského sedla): Vyrobeny na vysočinách okresů Cangas de Onís a Onís, které zahrnují následující louky a lučiny nacházející se podél horských sedel v pohoří Picos de Europa:

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

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

Mléko použité k výrobě tohoto sýra musí pocházet od dobytka, který se pase na výše uvedených lučinách, a musí být použita směs dvou nebo všech tří povolených druhů mléka, tj. kravského, ovčího a kozího, přičemž musí být vždy zajištěno, aby ovčí a/nebo kozí mléko tvořilo více než 10 % směsi.

Tyto sýry se vyrábějí sezónně od června do září v malých sýrárnách, které se nacházejí v horských sedlech v národním parku Picos de Europa.

se mění takto:

Del Puerto (z horského sedla): **sýry vyráběné ve specializovaných malých sýrárnách**, *jež se nacházejí na vysočinách okresů Cangas de Onís a Onís, které zahrnují následující louky a lučiny nacházející se podél horských sedel v pohoří Picos de Europa:*

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

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

Mléko použité k výrobě tohoto sýra musí pocházet od dobytka, který se pase na výše uvedených lučinách, a musí být použita směs dvou nebo všech tří povolených druhů mléka, tj. kravského, ovčího a kozího, při dodržení následujících požadavků:

— ***pokud se použije kravské mléko, nesmí tvořit více než 90 % směsi,***

— ***pokud se použije ovčí mléko, musí tvořit nejméně 5 % směsi,***

— ***pokud se použije kozí mléko, musí tvořit nejméně 5 % směsi.***

Tyto sýry se vyrábějí sezónně **od konce jara do začátku podzimu, i když se to může měnit v závislosti na počasí. Regulační rada však může rozhodnout o zkrácení nebo prodloužení sýrařské sezóny v daném roce s ohledem na klimatické podmínky a po konzultaci s výrobci sýrů, kteří tento druh vyrábějí.**

Vysvětlení: důvodem této změny je, že znění textu bylo matoucí. Tradiční přístup vždy spočíval v uplatnění pravidla 10 % při použití všech tří typů mléka dohromady: požadavek 10 % se vztahuje na množství ovčího a kozího mléka dohromady, nikoli odděleně, takže podíl ovčího nebo kozího mléka ve směsi bude vždy 5 % nebo více. Nové znění uvádí minimální a maximální podíly mléka různých druhů, aby se zajistil výrobní proces a zaručily organoleptické a fyzikálně-chemické vlastnosti konečného produktu bez jakýchkoli nejasností.

Další změnou, kterou považujeme za nezbytnou, je upřesnění tvrzení o sezónnosti produkce, neboť v důsledku povětrnostních podmínek může produkce začít dříve než v červnu nebo pokračovat i po září. Sezónnost nesouvisí s konkrétním měsícem, ale spíše se stavem přírodních zdrojů, které jsou na loukách a lučinách k dispozici.

Literatura

— Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., Úřad pro udržitelnost, změnu klimatu a participaci vlády autonomní oblasti Asturského knížectví (2011). *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* (Analýza scénářů klimatických změn v Asturii).

5.5.10. *Porcování*

Byl doplněn poslední odstavec, který upřesňuje způsob porcování sýra:

Porcování v sýrárně

Produkt s CHOP může být uváděn na trh v porcích, pokud jsou zabaleny a lze zjistit jejich původ. Pro zachování produktu a jeho kvality musí být tento proces prováděn v sýrárně podniky, které přijaly stanovený protokol a řídí se jím. Tím je zajištěna sledovatelnost sýra s CHOP „Gamonéu" a jistota ohledně příslušných procesů.

Vysvětlení: vložení této pasáže bylo navrženo proto, že spotřebitelé nyní požadují, aby byl certifikovaný produkt na trhu k dispozici po částech, a proto bylo třeba určit pravidla pro tento formát prezentace. Důvody pro požadavek, aby porcování probíhalo v prostoru výroby sýrů, jsou následující:

— při porcování sýra již nejsou alespoň dvě strany výsledné porce chráněny kůrou a mohou být náchylné k organoleptickým změnám, které mohou ovlivnit i zbytek produktu. Porce je proto třeba balit co nejdříve po nakrájení, tj. u zdroje,

— při porcování může dojít k odstranění nebo znemožnění viditelnosti označení zaručujících původ a pravost sýra.

Tato změna nemá žádný vliv na základní vlastnosti a pravost produktu s CHOP. Záměrem je zajistit, aby po výrobě sýra nebyla jeho pravost narušena následnou manipulací (porcováním), což znamená, že porcování a balení musí probíhat přímo u zdroje.

5.6. ***Oddíl G) Kontrolní subjekt***

Následující text:

Název: Consejo Regulador de la D.O.P. „Gamonéu" o „Gamonedo" (regulační rada CHOP „Gamoneu"/„Gamonedo")

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

Telefon: (+34) 985 84 40 05

Fax: (+34) 985 84 42 30

se mění takto:

Příslušným kontrolním subjektem je generální ředitelství asturské vlády, do jehož působnosti spadají zemědělsko-potravinářské otázky.

Kontrola může být přenesena na subjekt jednající jako orgán pro certifikaci produktů, který je akreditován podle normy UNE-EN ISO/IEC 17065 nebo jakékoli normy, která ji může v budoucnu nahradit.

Vysvětlení: tato změna aktualizuje text tak, aby byl určen orgán odpovědný za kontrolu souladu se specifikací produktu v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin a článkem 36 zákona o jakosti potravin, režimech jakosti a přímém prodeji potravin (zákon 2/2019 autonomní oblasti Asturského knížectví ze dne 1. března 2019).

5.7. ***Oddíl H) Označování***

5.7.1. *Identifikace*

Následující text:

Sýry s CHOP „Gamoneu"/„Gamonedo" určené pro spotřebitelský trh musí být označeny číslovanou etiketou nebo certifikační etiketou schválenou, kontrolovanou a dodávanou regulační radou v souladu s pravidly uvedenými v příručce jakosti.

se mění takto:

Sýry s CHOP „Gamonéu" určené pro spotřebitelský trh musí **mít označení na kůře a** *být označeny vlastním logem a číslovanou certifikační etiketou v souladu s pravidly stanovenými* **řídícím orgánem, který je rovněž odpovědný za kontrolu a dodávání číslovaných certifikačních etiket**.

Vysvětlení: přeformulování této věty má usnadnit její pochopení. Nově také stanoví, že odpovědnost za stanovení pravidel označování produktů a za kontrolu a vydávání označení shody (certifikačních etiket) nese řídicí orgán.

Odkaz na označení produktu vlastním logem CHOP byl zařazen v zájmu souladu s oddílem D specifikace produktu. (*Kontrolní subjekt musí dohlížet na proces označování produktů a osvědčování jejich původu a chránit jej.*) Na všech produktech musí být umístěna certifikační etiketa a vlastní logo CHOP.

5.7.2. *Název produktu*

Na hlavní a certifikační etiketě sýrů s CHOP musí být kromě všech údajů požadovaných příslušnými právními předpisy uvedeno „Denominación de Origen Protegida" (Chráněné označení původu) – „Gamoneu"/„Gamonedo" a příslušný tradiční výraz „del Valle" nebo „del Puerto".

Logo schválené regulační radou (zobrazené níže) musí být uvedeno na označeních používaných všemi hospodářskými subjekty.

se mění takto:

Na etiketách sýrů s CHOP musí být viditelně uvedeny tyto údaje:

— *výraz „Denominación de Origen Protegida" (chráněné označení původu) „Gamonéu",*

— *případně tradiční výraz „del Puerto".*

Vysvětlení: jedná se o navrhované změny požadavků na označování, které se týkají používání tradičních výrazů. Tato změna nemění vlastnosti produktu, ale upřesňuje způsob používání CHOP a tradičního výrazu na etiketách.

5.8. ***Zrušení odkazů na vnitrostátní právní předpisy***

Oddíl I) Vnitrostátní právní předpisy byly zrušeny.

Toto zrušení se týká následujícího seznamu dokumentů:

— zákon o vinné révě a víně (zákon 24/2003 ze dne 10. července 2003),

— zákon o vinné révě, víně a alkoholu (zákon 25/1970 ze dne 2. prosince 1970),

— prováděcí předpisy k zákonu 25/1970 (vyhláška 835/1972 ze dne 23. března 1972),

— vyhláška ze dne 25. ledna 1994, kterou se stanoví rovnocennost španělských právních předpisů s nařízením Rady (EHS) č. 2081/92 o ochraně zeměpisných označení a značení původu zemědělských produktů a potravin,

— královské nařízení č. 1643/1999 ze dne 22. října 1999, kterým se stanoví postup při vyřizování žádostí o zápis do rejstříku Společenství chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení,

— královské nařízení č. 1679/1994 ze dne 22. července 1994 (zveřejněné v Úředním státním věstníku dne 24. září 1994), kterým se stanoví zdravotní a hygienické požadavky na výrobu a uvádění na trh syrového mléka, tepelně ošetřeného mléka a mléčných výrobků,

— královské nařízení č. 402/1996 ze dne 1. března 1996 (zveřejněné v Úředním státním věstníku dne 8. dubna 1996), kterým se mění královské nařízení č. 1679/1994 ze dne 22. července 1994, kterým se stanoví zdravotní a hygienické požadavky na výrobu a uvádění na trh syrového mléka, tepelně ošetřeného mléka a mléčných výrobků,

— vyhláška ze dne 8. května 1987 (zveřejněná v Úředním státním věstníku dne 12. května 1987), kterou se mění vyhláška ze dne 29. listopadu 1985, kterou se schvalují normy jakosti pro sýry a tavené sýry určené pro domácí trh,

— vyhláška ze dne 20. května 1994 (zveřejněná v Úředním státním věstníku dne 26. května 1994), kterou se částečně mění vyhláška ze dne 29. listopadu 1985, kterou se schvalují normy jakosti pro sýry a tavené sýry určené pro domácí trh.

Vysvětlení: Navrhuje se, aby oddíl I stávající specifikace produktu byl vypuštěn v souladu s článkem 7 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin, a vzhledem ke zrušení uvedených dokumentů.

5.9. ***Úprava zveřejněného shrnutí (Úř. věst. C 236, 9.10.2007, s. 13) na jednotný dokument***

Níže uvedená tabulka ukazuje, jak jednotlivé části zveřejněného shrnutí odpovídají jednotnému dokumentu vypracovanému podle vzoru z přílohy I nařízení (EU) č. 668/2014, spolu s popisem a vysvětlením změn provedených v textu shrnutí při jeho přizpůsobení jednotnému dokumentu.

SHRNUTÍ	JEDNOTNÝ DOKUMENT
Bod 1 Příslušný orgán členského Státu Tento bod se vypouští, neboť ve vzoru jednotného dokumentu v příloze I není tato část uvedena.	
Bod 2 Skupina žadatelů Tento bod se vypouští, neboť ve vzoru jednotného dokumentu v příloze I není tato část uvedena.	
	Následující text se vkládá jako bod 2: **Bod 2 Členský stát nebo třetí země:** Španělsko

Bod 3 Druh produktu	**Bod 3.1 Druh produktu** – třída se podle přílohy XI nařízení (EU) č. 668/2014 nezměnila a stále se jedná o třídu 1.3 (sýry).
Bod 4.1 Název	**Bod 1 Název (názvy) [(CHOP nebo CHZO)]** – nad písmeno „e“ byla přidána čárka, takže název nyní zní „Gamonéu“. Španělská jazyková verze „Gamonedo“ byla odstraněna, protože je zastaralá.
Bod 4.2 Popis	**Bod 3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1** – změny uvedené v této žádosti (druhy mléka, plemena a fyzikální vlastnosti) byly použity na popis produktu z bodu 4.2 shrnutí. Závěrečný odstavec o používání tradičního výrazu „Gamoneu“ del Valle / „Gamonedo“ del Valle byl vypuštěn. Viz text níže (*1).
	Následující text se vkládá jako bod 3.3: **3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)** Viz text níže (*2).
Bod 4.3 Zeměpisná oblast	**Bod 4 Stručné vymezení zeměpisné oblasti** Text se nezměnil.
Bod 4.4 Důkaz původu Tento bod se vypouští, neboť ve vzoru jednotného dokumentu v příloze I není tato část uvedena.	
Bod 4.5 Metoda produkce Tento bod se vypouští, neboť ve vzoru jednotného dokumentu v příloze I není tato část uvedena.	
	Bod 3.4 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti Byl vložen níže uvedený text (*3).
	Bod 3.5 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název Byl vložen níže uvedený text (*4).

Bod 4.6 Souvislost	**Bod 5 Souvislost se zeměpisnou oblastí** Text zůstává stejný, pouze se mění pravopis názvu („Gamoneu“ na „Gamonéu“), vypouští se španělská verze („Gamonedo“) a vypouštějí se slova „v její přítomnosti se na sýru vytvoří výkvět, který mu propůjčuje charakteristickou barvu a chuť“.
Bod 4.7 Kontrolní subjekt Tento bod se vypouští, neboť ve vzoru jednotného dokumentu v příloze I není tato část uvedena.	
Bod 4.8 Označování	**Bod 3.6 Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název** Změny specifikace produktu popsané v žádosti o změnu byly použity i zde, přičemž byly odstraněny odkazy na tradiční výraz *del Valle*. Viz text níže (*5).

***1) Souhrnný text**

Popis: „Gamoneu“/„Gamonedo“ je plnotučný sýr s přírodní kůrkou, zralý a lehce uzený, s mírným modrozeleným výkvětem plísně *Penicillium* při okrajích, vyráběný ze syrového kravského, ovčího a kozího mléka nebo ze směsí dvou či všech tří těchto druhů mléka.

Sýry musí vykazovat následující fyzikální vlastnosti:

— tvar kola s nápadně plochými podstavami,

— 6 až 15 cm na výšku,

— 10 až 30 cm v průměru,

— hmotnost 0,5 kg až 7 kg.

Mají tenkou přírodní kůru, která se tvoří během uzení, červenohnědou barvu s načervenalými, zelenými a namodralými odlesky, v blízkosti kůry se vyskytuje výkvět plísně *Penicillium*.

Sýry musí vykazovat následující chemické vlastnosti:

— podíl tuku v sušině: nejméně 45 %,

— obsah bílkovin v sušině: nejméně 25 %,

— obsah sušiny: nejméně 55 %,

— pH: 4,5 až 6,5.

Sýr vykazuje následující smyslové vlastnosti:

— má čistou, pronikavou vůni s jemným nádechem kouře, která se zráním sýra zesiluje; převládající chuť je jemně uzená a lehce pikantní, v ústech se rozvíjí máslové tóny a zanechává přetrvávající příchuť po lískových oříšcích,

— sýrová hmota je tvrdá nebo polotvrdá, pevná a sypká (při řezání se lehce drolí) a je náhodně posetá malými očky,

— uvnitř je sýr bílý nebo žlutavě bílý, při okrajích s mírně modrozeleným výkvětem plísně *Penicillium*. Charakteristickým znakem je vnější barva: proces uzení mu dodává červenohnědý odstín a následný pobyt v jeskyni nebo ve sklepě způsobuje vznik plísní, které mu mohou dodat načervenalé, nazelenalé a namodralé odlesky,

— uvnitř sýru jsou mechanické otvory.

Povoleny jsou následující tradiční výrazy:

— „Gamoneu“ del Puerto / „Gamonedo“ del Puerto (z horského sedla), vyráběný v období od června do září v malých sýrárnách nacházejících se na vysočinách okresů Cangas de Onís a Onís, na loukách a lučinách uvedených ve specifikaci produktu. Tento sýr musí být vyroben z mléka pocházejícího od dobytka, který se pase na lučinách uvedených pro tento druh, a musí být použita směs dvou nebo všech tří povolených druhů mléka, tj. kravského, ovčího a kozího, přičemž musí být vždy zajištěno, aby ovčí a/nebo kozí mléko tvořilo více než 10 % směsi.

— „Gamoneu“ del Valle / „Gamonedo“ del Valle (z údolí): vyrobený v nížinách vymezené zeměpisné oblasti, která spadá do okresů Cangas de Onís a Onís. Produkce není ovlivněna sezónností, protože chov hospodářských zvířat probíhá poloextenzivně a využívá se systém, který je zaměřen především na pastvu.

Text jednotného dokumentu (změny jsou podtrženy)

Sýr „Gamonéu“ je plnotučný zralý sýr s přírodní kůrkou, který se vyrábí ze syrového kravského, ovčího, nebo kozího mléka, případně ze směsi dvou nebo všech tří těchto druhů mléka.

Sýry musí vykazovat následující fyzikální vlastnosti:

— tvar kola s nápadně plochými podstavami,

— 6 až 18 cm na výšku,

— 10 až 35 cm v průměru,

— hmotnost 0,5 kg až 10 kg.

Sýry musí vykazovat následující chemické vlastnosti:

— podíl tuku v sušině: nejméně 45 %,

— obsah bílkovin v sušině: nejméně 25 %,

— obsah sušiny: nejméně 55 %,

— pH: 4,5 až 6,5.

Sýr vykazuje následující smyslové vlastnosti:

— má čistou, pronikavou vůni s jemným nádechem kouře, která se zráním sýra zesiluje,

— převládající chuť je jemně uzená a lehce pikantní, v ústech se rozvíjí máslové tóny a zanechává přetrvávající oříšková příchuť, snad po lískových oříšcích,

— sýrová hmota je tvrdá nebo polotvrdá, pevná a sypká (při řezání se lehce drolí) a je náhodně posetá malými očky,

— uvnitř je sýr bílý nebo žlutavě bílý, při okrajích s možným mírně modrozeleným výkvětem plísně *Penicillium*. Charakteristickým znakem je vnější barva: proces uzení mu dodává červenohnědý odstín a následný pobyt v jeskyni způsobuje vznik plísní, které mu mohou dodat načervenalé, nazelenalé a namodralé odlesky.

Povoleny jsou následující tradiční výrazy:

— „Gamonéu“ *del Puerto* (z horského sedla), vyráběný v létě v malých sýrárnách nacházejících se na vysočinách okresů Cangas de Onís a Onís, na loukách a lučinách uvedených ve specifikaci produktu. Tento sýr musí být vyroben z mléka pocházejícího od dobytka, který se pase na lučinách uvedených pro tento druh, a musí být použita směs dvou nebo všech tří povolených druhů mléka, tj. kravského, ovčího a kozího – při dodržení následujících požadavků:

  — pokud se použije kravské mléko, nesmí tvořit více než 90 % směsi,

  — pokud se použije ovčí mléko, musí tvořit nejméně 5 % směsi,

  — pokud se použije kozí mléko, musí tvořit nejméně 5 % směsi.

***2) Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)**

Krmivo

Základem stravy hospodářských zvířat je celoroční pastva doplněná o domácí krmivo v podobě čerstvě posečené trávy a sena.

Zatímco krmivo pro zvířata musí pocházet z vymezené zeměpisné oblasti, v případě určitých fyziologických stavů – například v období laktace – nebo v případě, že je v chovatelském podniku nedostatek domácího krmiva, obvykle v důsledku povětrnostních podmínek, je povoleno přikrmování jinými krmivy. Aby se zajistilo, že toto spojení nebude ovlivněno, nesmí krmivo pocházející mimo vymezenou zeměpisnou oblast v žádném případě překročit 50 % sušiny na ročním základě.

Suroviny

Sýr „Gamonéu“ musí být vyroben ze syrového mléka – kravského, ovčího nebo kozího, případně ze směsi dvou nebo tří těchto druhů – produkovaného hospodářskými zvířaty krmenými přírodními zdroji regionu v souladu se specifickými tradicemi spojenými se zeměpisnými a sociologickými faktory, které jsou pro danou oblast jedinečné.

Mléko těchto druhů a plemen:

— krávy: Frisona (fríské plemeno), Asturiana de los Valles (asturské plemeno), Asturiana de la Montaña (asturské horské plemeno), Parda (hnědé plemeno), Parda de Montaña (horské hnědé plemeno), Fleckvieh, Jersey a kříženci těchto plemen,

— ovce: Lacha (Lacho), Carranzana (Vasca Carranzana), Milchschaf (východofríské plemeno), Assaf a kříženci těchto plemen,

— kozy: Cabra Alpina (alpské plemeno), Cabra Pirenaica (pyrenejské plemeno), Murciano-Granadina (murcijsko-granadské plemeno), Saanen, Malagueña (Málaga), Florida (floridsko-sevillské plemeno), Cabra del Guadarrama (guadarramské plemeno), Bermeya a kříženci těchto plemen.

Kromě toho musí být původ mléka použitého k produkci z přípustných chovatelských podniků uvedených v rejstříku zemědělských podniků regulační rady a toto mléko musí být získáno vhodnými chovatelskými a dojícími postupy.

***3) Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti**

Všechny procesy výroby sýra „Gamonéu“ – produkce mléka, výroba (sýření, krájení sýřeniny, formování a solení), zrání a porcování – probíhají ve vymezené zeměpisné oblasti, kterou tvoří okresy Cangas de Onís a Onís.

***4) Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název**

Porcování v sýrárně:

Produkt s CHOP může být uváděn na trh v porcích, pokud jsou zabaleny a lze zjistit jejich původ. Pro zachování produktu a jeho kvality musí být tento proces prováděn v sýrárně podniky, které přijaly stanovený protokol a řídí se jím. Tím je zajištěna sledovatelnost sýra s CHOP „Gamonéu“ a jistota ohledně příslušných procesů.

***5) Souhrnný text**

Sýry s CHOP „Gamoneu“/„Gamonedo“ určené pro spotřebitelský trh musí být označeny číslovanou etiketou nebo certifikační etiketou schválenou, kontrolovanou a dodávanou regulační radou v souladu s pravidly uvedenými v příručce jakosti. Na hlavní a certifikační etiketě sýrů s CHOP musí být kromě všech údajů požadovaných příslušnými právními předpisy uvedeno *Denominación de Origen Protegida* (Chráněné označení původu) – „Gamoneu“/„Gamonedo“ a příslušný tradiční výraz *del Valle* nebo *del Puerto*.

Logo schválené regulační radou (zobrazené níže) musí být uvedeno na označeních používaných všemi hospodářskými subjekty.

Text jednotného dokumentu (změny jsou podtrženy)

Sýry s CHOP „Gamonéu“ určené pro spotřebitelský trh musí mít označení na kůře a být označeny vlastním logem CHOP a číslovanou certifikační etiketou kontrolovanou a dodávanou regulační radou.

Na etiketách sýrů s CHOP musí být viditelně uvedeny tyto údaje:

— výraz „*Denominación de Origen Protegida*“ (chráněné označení původu) „Gamonéu“,

— v případě potřeby tradiční výraz *del Puerto*.

Logo chráněného označení původu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„GAMONÉU“

EU č.: PDO-ES-0308-AM01 – 17.9.2021

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název (názvy) [(CHOP či CHZO)]**

„Gamonéu“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Španělsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu (podle přílohy XI)*

Třída 1.3 – Sýry

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Sýr „Gamonéu“ je plnotučný zralý sýr s přírodní kůrkou, který se vyrábí ze syrového kravského, ovčího, nebo kozího mléka, případně ze směsi dvou nebo všech tří těchto druhů mléka.

Sýry musí vykazovat následující fyzikální vlastnosti:

— tvar kola s nápadně plochými podstavami,

— 6 až 18 cm na výšku,

— 10 až 35 cm v průměru,

— hmotnost 0,5 kg až 10 kg.

Sýry musí vykazovat následující chemické vlastnosti:

— podíl tuku v sušině: nejméně 45 %,

— obsah bílkovin v sušině: nejméně 25 %,

— obsah sušiny: nejméně 55 %,

— pH: 4,5 až 6,5.

Sýr musí mít následující smyslové vlastnosti:

— Má čistou, pronikavou vůni s jemným nádechem kouře, která se zráním sýra zesiluje.

— Převládající chuť je jemně uzená a lehce pikantní, v ústech se rozvíjí máslové tóny a zanechává přetrvávající oříšková příchuť, snad po lískových oříšcích.

— Sýrová hmota je tvrdá nebo polotvrdá, pevná a sypká (při řezání se lehce drolí) a je náhodně posetá malými očky.

— Uvnitř je sýr bílý nebo žlutavě bílý, při okrajích s možným mírně modrozeleným výkvětem plísně *Penicillium*. Charakteristickým znakem je vnější barva: proces uzení mu dodává červenohnědý odstín a následný pobyt v jeskyni způsobuje vznik plísní, které mu mohou dodat načervenalé, nazelenalé a namodralé odlesky.

Povolen je následující tradiční výraz:

— *del Puerto* (z horského sedla) pro sýry vyráběné v létě v malých sýrárnách nacházejících se na vysočinách okresů Cangas de Onís a Onís, na loukách a lučinách uvedených ve specifikaci produktu. Tento sýr musí být vyroben z mléka pocházejícího od dobytka, který se pase na lučinách uvedených pro tento druh, a musí být použita směs dvou nebo všech tří povolených druhů mléka, při dodržení následujících požadavků:

  — pokud se použije kravské mléko, nesmí tvořit více než 90 % směsi,

  — pokud se použije ovčí mléko, musí tvořit nejméně 5 % směsi,

  — pokud se použije kozí mléko, musí tvořit nejméně 5 % směsi.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

a) Krmivo

Základem stravy hospodářských zvířat je celoroční pastva doplněná o domácí krmivo v podobě čerstvě posečené trávy a sena.

Zatímco krmivo pro zvířata musí pocházet z vymezené zeměpisné oblasti, v případě určitých fyziologických stavů – například v období laktace – nebo v případě, že je v chovatelském podniku nedostatek domácího krmiva, obvykle v důsledku povětrnostních podmínek, je povoleno přikrmování jinými krmivy. Aby se zajistilo, že toto spojení nebude ovlivněno, nesmí krmivo pocházející mimo vymezenou zeměpisnou oblast v žádném případě překročit 50 % sušiny na ročním základě.

b) Suroviny

Sýr „Gamonéu“ musí být vyroben ze syrového mléka – kravského, ovčího nebo kozího, nebo ze směsi dvou nebo tří těchto druhů – produkovaného hospodářskými zvířaty následujících druhů a plemen:

— krávy: Frisona (fríské plemeno), Asturiana de los Valles (asturské plemeno), Asturiana de la Montaña (asturské horské plemeno), Parda (hnědé plemeno), Parda de Montaña (horské hnědé plemeno), Fleckvieh, Jersey a kříženci těchto plemen,

— ovce: Lacha (Lacho), Carranzana (Vasca Carranzana), Milchschaf (východofríské plemeno), Assaf a kříženci těchto plemen,

— kozy: Cabra Alpina (alpské plemeno), Cabra Pirenaica (pyrenejské plemeno), Murciano-Granadina (murcijsko-granadské plemeno), Saanen, Malagueña (Málaga), Florida (floridsko-sevillské plemeno), Cabra del Guadarrama (guadarramské plemeno), Bermeya a kříženci těchto plemen.

Kromě toho musí být původ mléka použitého k produkci z přípustných chovatelských podniků uvedených v rejstříku zemědělských podniků regulační rady a toto mléko musí být získáno vhodnými chovatelskými a dojícími postupy.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny procesy výroby sýra „Gamonéu“ – produkce mléka, výroba (sýření, krájení sýřeniny, formování a solení), zrání a porcování – probíhají ve vymezené zeměpisné oblasti, kterou tvoří okresy Cangas de Onís a Onís.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Porcování v sýrárně:

Produkt s CHOP může být uváděn na trh v porcích, pokud jsou zabaleny a lze zjistit jejich původ. Pro zachování produktu a jeho kvality musí být tento proces prováděn v sýrárně podniky, které přijaly stanovený protokol a řídí se jím. Tím je zajištěna sledovatelnost sýra s CHOP „Gamonéu“ a jistota ohledně příslušných procesů.

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Sýry s CHOP „Gamonéu“ určené pro spotřebitelský trh musí mít označení na kůře a být označeny vlastním logem CHOP a číslovanou certifikační etiketou kontrolovanou a dodávanou regulační radou.

Na etiketách sýrů s CHOP musí být viditelně uvedeny tyto údaje:

— výraz „*Denominación de Origen Protegida*“ (chráněné označení původu) „Gamonéu“,

— v případě potřeby tradiční výraz *del Puerto*.

Logo chráněného označení původu:



4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast zahrnuje okresy Cangas de Onís a Onís v autonomní oblasti Asturského knížectví.

Tyto okresy se nacházejí ve východní části Asturského knížectví.

Ve vymezené zeměpisné oblasti probíhá produkce mléka a výroba sýrů i jejich zrání.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Historická souvislost

Sýr „Gamonéu“ je spojen se zachováním starobylé tradice extenzivního chovu dobytka v oblasti. Jeho počátky sahají přinejmenším do 17. století, kdy podle dopisu z roku 1641 adresovaném králi Filipovi IV., který se týkal pastvin, byl potravou „obecních chudáků“.

V jiných historických dokumentech (konkrétně v zeměpisné encyklopedii *Diccionario Geográfico de Madoz* z 18. století) lze rovněž nalézt několik poznámek o sýru jako základní potravině místních obyvatel, o zaměření oblasti na chov dobytka a o existenci smíšeného chovu skotu, ovcí a koz, který se v létě pase na náhorních loukách.

Tyto podmínky i skutečnost, že oblast byla značně odříznutá od trhů, byly odedávna důvodem zpracování mléka na sýr samotnými pastýři.

Zeměpisná souvislost

Cangas de Onís a Onís pokrývají velkou část pohoří Cornión, západního masivu Picos de Europa. Nejimpozantnějším jevem tohoto horského systému je jeho strmý reliéf, pro který jsou příznačné velké výškové rozdíly pohybující se od 80 m nadmořské výšky na středním toku řeky Sella až po 2 648 m v případě vrcholu Torre Cerredo. Tento horský terén se vyznačuje převažujícími vápenci, strmými svahy a stupňovitými geomorfologickými útvary, které vytvářejí dvě odlišná prostředí: jedno v údolích a druhé vysoko v horských sedlech.

V údolích převládají rozsáhlé, převážně rovinaté lučiny a drobné hospodářské podniky spojené s lidskými sídly. Zde se nachází hlavní střediska osídlení. Potravu pro hospodářská zvířata na zimu zajišťuje seno z luk, které lze využít i k ustájení zvířat, jež lze po určitou dobu zimovat venku.

Nejvýše položený terén v horských sedlech se vyznačuje svislými skalními stěnami a krasovou krajinou s velkým množstvím závrtů, propastí, jeskyní, škrapů a hlubokých rozsedlin. Mezi těmito skalnatými útvary se rozprostírají louky s vysoce výživnými pastvinami, na nichž se od jara až do prvního podzimního sněhu pase dobytek. Dalšími krajinnými prvky, které hrají roli při chovu hospodářských zvířat, jsou svahy, skaliska a kvalitní lučiny mezi skalisky – v místě známé jako *xerros*.

V regionu panuje přímořské podnebí s hojnými srážkami po celý rok, mírným slunečním svitem a značnou oblačností. Srážky se pohybují mezi 2 000 mm v nejvyšších oblastech, zčásti ve formě sněhu, a 1 200 mm v nižších polohách. Na vysočině se v létě často vyskytují husté mlhy.

V údolích, kde je průměrná teplota 12 °C, a v oblastech vysočiny, kde je průměrná teplota 3 °C, jsou teploty celoročně mírné.

Vápencové a křemencové skály, které jsou v údolích ovlivněny erozí, povětrnostními vlivy a porostem, mají dominantní vliv na půdy v regionu.

Podnebí, topografie a geologie propůjčují této oblasti řadu jedinečných vlastností, které mají přímý vliv na typ a kvalitu travních porostů. Zdejší pastviny jsou zejména vhodné pro získávání krmiva pro skot, ovce a kozy, z jejichž mléka se vyrábí sýr „Gamonéu“. Na těchto lučinách se nejčastěji vyskytuje *Festuca burnatii*, trvalá bylina endemická v Kantábrii, která roste na horských pastvinách. V roklích a na místech vytvořených ve svazích, kde sníh leží až do konce jara, se vyskytuje smilka tuhá (*Nardus stricta*), odolná tráva, které se daří v různých druzích prostředí, a další druhy trav (*Phleum alpinum*, *Festuca iberica*, *Festuca picoeuropeana*) a luštěnin *(Trifolium thalii* Vill.).

Sýr získává některé své výjimečné vlastnosti také díky procesu uzení a zrání, při kterém se používají pouze plísně a kvasinky, které se přirozeně vyskytují v prostředí *afinace*, především plíseň *Penicillium*.

Souvislost s lidským faktorem

Skutečnost, že tato oblast, tehdy známá jako park „Montaña de Covadonga“, byla prvním národním parkem vyhlášeným ve Španělsku (v roce 1918) a je průkopníkem v oblasti ochrany životního prostředí ve Španělsku, jasně ukazuje, že se jedná o ekosystém s jedinečnými přírodními podmínkami.

Všeobecně se uznává, že v těchto horách hrají rozhodující roli při utváření a ochraně místního životního prostředí pastevci. Sýr „Gamonéu“ vznikl v důsledku tradičních způsobů obživy, protože výroba sýrů byla jedinou ekonomicky výhodnou možností, jak co nejlépe využít živočišné zdroje v regionu.

Metody a podmínky popsané v části věnované metodě produkce byly vyvinuty na základě snahy přizpůsobit starobylé tradice současnosti, aniž by produkt ztratil svou identitu a aniž by zanikl životní styl, který se v souvislosti se sýrem vyvinul.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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