C/2024/674

12.1.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af en varespecifikation i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2024/674)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen om ændring, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]), senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSESBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

Ansøgning om godkendelse af en ændring, jf. artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

»Gamoneu/Gamonedo«

EU-nr.: PDO-ES-0308-AM01 — 17.9.2021

BOB (X) BGB ( )

1. **Ansøgende sammenslutning og legitim interesse**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Gamoneu [kontrolorganet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Gamoneu«]

Adresse: Plaza de Camila Beceña, Bajo, 33550, Cangas de Onís, Asturien

Tlf. +34 985947554

E-mail: info@dopgamoneu.com

Websted: www.dopgamoneu.com

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen**

☒ Produktets betegnelse

☒ Beskrivelse af produktet

☒ Geografisk område

☒ Bevis for oprindelse

☒ Produktionsmetode

☐ Tilknytning

☒ Mærkning

☒ Andet [angives nærmere]

— Gældende lovgivning

— Kontrolstruktur

— Kontrol af overholdelsen af varespecifikationen

4. **Type ændring**

☐ Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB.

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

□ Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende).

5. **Ændring(er)**

Disse ændringer er blevet foreslået for at sikre, at varespecifikationen angiver produktets faktiske betegnelse, og for at indføre ændringer vedrørende det geografiske områdes udstrækning, listen over racer, hvis mælk anvendes, foderet til husdyrene for at sikre disse racers overlevelse, de fysiske egenskaber ved ostene med den beskyttede oprindelsesbetegnelse, de processer, der rent faktisk er involveret i fremstillingen, og tidspunktet for de forskellige stadier, kontrolorganet, de traditionelle benævnelser, der anvendes for dette produkt, mærkningsregler og gældende lovgivning. Formålet med disse ændringer er at styrke forbindelsen mellem produktet og lokalområdet uden at miste det færdige produkts ægthed, kvalitet og egenskaber.

5.1. ***Afsnit A) Produktets betegnelse***

Navnet, der i øjeblikket staves »Gamoneu« i den asturiske udgave, er blevet ændret til »Gamonéu«, og den spansksprogede udgave, »Gamonedo«, er blevet fjernet fra teksten. Denne ændring er foretaget de steder i varespecifikationen, hvor produktbetegnelsen er nævnt.

Forklaring: Produktets betegnelse er blevet ændret fra »Gamoneu« til »Gamonéu« (med accenttegn over bogstavet »e«), uanset hvor det er nævnt i varespecifikationen, fordi det er den stavemåde, der er fastsat i dekret 8/2009 af 4. februar 2009 om angivelse af officielle stednavne for Cangas de Onís Kommune (stednavneloven 12/03/01). Da »Gamonéu« er den anerkendte betegnelse, er den spanske version »Gamonedo« blevet fjernet, fordi den anses for forældet og ikke er den betegnelse, der anvendes for den by, der lægger navn til den beskyttede betegnelse.

Gældende lovgivning:

— Dekret 8/2009 af 4. februar 2009 om angivelse af officielle stednavne for Cangas de Onís Kommune.

5.2. ***Afsnit B) Beskrivelse af produktet***

5.2.1. *Definition*

Følgende tekst:

Der er tale om en fed, modnet og letrøget ost med naturlig skorpe og svage, blågrønne penicilliumaftegninger i skorpekanten fremstillet af rå ko-, fåre- og gedemælk eller af blandinger af to eller alle tre af disse mælketyper.

er blevet ændret som følger:

Der er tale om en fed, modnet ost med naturlig skorpe fremstillet af rå ko-, fåre- **eller** *gedemælk eller en blanding af to eller alle tre af disse mælketyper.*

Forklaring: Der er tale om ændringer af ordlyden.

Anvendelsen af sideordningsbindeordet »og« i opremsningen af mælketyper i den nuværende tekst antyder, at ostene er fremstillet af alle tre, mens det i selve definitionen anføres, at de kan fremstilles af mælk fra en enkelt dyreart eller med en blanding af to eller tre typer. Erstatningen af sideordningsbindeordet »og« med det adskillende bindeord »eller« tydeliggør dette og er i overensstemmelse med denne definition. For at afspejle en korrekt taksonomisk nomenklatur og sikre konsekvens i hele varespecifikationen staves arten Penicillium nu med stort begyndelsesbogstav.

Da de organoleptiske egenskaber defineres senere i teksten, er ordet »letrøget« og »med svage, blågrønne penicilliumaftegninger i skorpekanten« fjernet fra varedefinitionen for at undgå gentagelse og for ikke at forvirre læseren.

5.2.2. *Racer*

Følgende tekst:

»Gamoneu«/»Gamonedo« fremstilles af mælk fra følgende arter og racer:

— *Komælk: Frisona, Asturiana de los Valles, Pardo Alpina og krydsninger af disse racer.*

— *Fåremælk: Lacha, Carranzana, Milschalfe og krydsninger af disse racer.*

— *Gedemælk: Alpino-Pirenaica, Picos de Europa, Murciano-Granadina, Saanen og krydsninger af disse racer.*

er blevet ændret som følger:

»Gamonéu«-osten fremstilles af mælk fra følgende arter og racer:

— *Køer: Frisona, Asturiana de los Valles,* **Asturiana de la Montaña, Parda, Parda de Montaña, Fleckvieh, Jersey** *og krydsninger af disse racer.*

— *Får: Lacha, Carranzana,* **Milchschaf**, **Assaf** *og krydsninger af disse racer.*

— *Geder:* **Cabra Alpina**, *Cabra* **Pirenaica**, *Murciano-Granadina, Saanen,* **Malagueña, Florida, Cabra del Guadarrama, Bermeya** *og krydsninger af disse racer.*

Forklaring: Det anmodes om, at gederacerne Málaga, Florida Sevillana, Guadarrama og Bermeya tilføjes, fordi de alle har genealogiske rødder til fælles med de pyrenæiske og alpinske racer (opført i ministeriet for landbrug, fiskeri og fødevarers officielle racefortegnelse), og de anses alle for at nedstamme fra Capra aegagrus. Henvisningen til »Picos de Europa« udgår for at undgå gentagelser, da denne race ikke er opført i den officielle racefortegnelse og ikke længere betragtes som en særskilt race i forhold til pyrenæiske geder.

Da disse gederacer har en fælles genealogisk baggrund og giver mælk med lignende egenskaber, er hverken ostens organoleptiske egenskaber eller kvalitetsegenskaber (proteiner, vitaminer, fedtstoffer, enzymer, laktose osv.) stærkt påvirket af denne tilføjelse. De nye racer har meget lidt indflydelse på det endelige produkts egenskaber.

For så vidt angår får, er racen Assaf blevet medtaget, fordi den er opdrættet af hanner af racen Milchschaf, som allerede var opført i varespecifikationen. Efter at have gennemgået den relevante litteratur er »Milschalfe« blevet rettet til »Milchschaf«.

Der anmodes om en ændring af kvægracer, fordi racen »Pardo Alpina« ikke længere er anerkendt, og listen er derfor blevet ændret, så den omfatter de to racer, der er afledt heraf, nemlig »Parda« og »Parda de Montaña«. Begge er opført i ministeriet for landbrug, fiskeri og fødevarers officielle racefortegnelse.

Der er blevet anmodet om tilføjelse af racen Asturiana de la Montaña, fordi den er en udryddelsestruet race, der deler oprindelse og udvikling med Asturiana de los Valles kvæg, idet den er en af de racer, der er kendt som tronco castaño [»kastanjefarvet bestand«], har europæisk oprindelse og kan være blevet indført gennem de celtiske invasioner. Den har altid haft en bemærkelsesværdig tilstedeværelse i hele Asturien og León indtil midten af det 20. århundrede, hvor antallet heraf næsten forsvandt på grund af masseimporten af udenlandske racer. I begyndelsen af 1980'erne begyndte man at træffe foranstaltninger til at genoprette og forbedre racen, og der blev oprettet en avlsforening. Tilføjelsen af racer på listen over racer vil bidrage til at bevare denne hjemmehørende race som osteproducerende ressource i produktionsområdet.

Der er blevet anmodet om tilføjelse af kvægracerne Fleckvieh og Jersey med den begrundelse, at de har genealogiske rødder til fælles med racen »Parda«, der alle nedstammer fra Bos taurus.

Da disse køer har en fælles genealogisk baggrund, har mælken de samme egenskaber, så ostens organoleptiske, fysiske og kemiske egenskaber påvirkes ikke i høj grad af tilføjelsen af disse racer.

For at måle virkningen af at medtage disse racer på slutproduktets egenskaber som defineret i varespecifikationen blev der gennemført en undersøgelse (vedlagt denne ansøgning med referencenummer 20190201) for at undersøge, om anvendelsen af mælk fra køer af racen Fleckvieh, får af racen Assaf eller geder af racen Málaga eller Florida Sevillana påvirkede de kemiske og organoleptiske egenskaber ved den heraf fremstillede ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Gamonéu«. Undersøgelsen omfattede undersøgelse af prøver af oste, der var fremstillet af registrerede osteproducenter med mælk fra disse racer, for at sikre, at ostene blev fremstillet, håndteret og modnet under de betingelser, der er fastsat i varespecifikationen. Disse prøver blev analyseret på Asturiens tværindustrielle mælke- og landbrugsfødevarelaboratorium (til sensorisk analyse), som er en organisation med erfaring i at teste »Gamonéu« BOB, og på ALCE Calidad-laboratoriet (til fysisk og kemisk analyse), som er en akkrediteret tester af de parametre, der kræves til denne undersøgelse. Resultaterne af disse undersøgelser viser, at anvendelsen af mælk fra de racer, der er anført i denne ændring, i samme forhold, som normalt anvendes i ostefremstillingsprocessen, ikke har nogen indvirkning på ostens fysiske, kemiske og organoleptiske egenskaber, fordi racer med lignende genealogiske baggrunde giver mælk med lignende egenskaber, og fordi produktets egenskaber er knyttet til det lokale miljø og produktionsmetoden.

Litteraturhenvisninger

— 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 og Juan V. Delgado Bermejo (2016). *Biodiversidad caprina en España* [Biodiversitet i spanske geder].

— M. Herrera García, F. Peña Blanco, M. Á. Pezzi Ceretto og E. Rodero Serrano (1998). *La cabra Malagueña en la Bibliografía* [Malagueña-geden i bibliografien].

— J. A. Mendizábal Aizpuru, J. R. Ibarbia Barreras og J. M. Etxaniz Makazaga (2005). *Aportaciones a la historia de la raza vacuna pirenaica. Paradigma de la Zootecnia española*. [Bidrag til historien om den pyrenæiske kvægrace. Paradigme for spansk husdyrproduktion]. *Archivos de zootecnia* [Husdyravlsarkiv], 54 (205).

— Afdelingen for husdyrproduktion ved universitetet i León, 24071-León (2012). *Programa de mejora de la raza bovina parda* [Program til forbedring af den brune kvægrace].

— Ministeriet for landbrug, fiskeri og fødevarers officielle racekatalog: https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/zootecnia/razas-ganaderas/razas/

5.2.3. *Henvisninger til produktkontrol*

Følgende udgår af afsnit B) Beskrivelse af produktet og flyttes til afsnit D) Bevis for, at produktet har oprindelse i området:

De husdyrbrug, der producerer den mælk, der anvendes til fremstilling af »Gamoneu«/»Gamonedo«-osten, skal overvåges af kontrolorganet med henblik på indførelse i de relevante registre.

Forklaring: Årsagen til denne ændring er, at varespecifikationen er blevet omstruktureret i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer.

5.2.4. *Henvisninger til, hvordan produktet fremstilles*

Følgende afsnit udgår af afsnit B) Beskrivelse af produktet og flyttes til afsnit E) Produktionsmetode:

Kontrolorganet skal tilskynde til indførelse af teknikker, der har til formål at forbedre mængden og kvaliteten af den mælk, der fremstilles af besætninger og flokke. […]

Malkningen skal foregå efter den bedst mulige metode til at opnå ren, hygiejnisk mælk med lavt mikrobielt indhold under hensyntagen til de gældende regler. […]

Hvis mælken skal opsamles og transporteres til et andet sted, skal gode hygiejnestandarder overholdes i forbindelse med denne proces, herunder brug af køletanke eller ethvert andet system, der forhindrer, at mælkekvaliteten forringes. […]

Kontrolorganet skal fremme indførelsen af incitamenter for bedrifter, der installerer udstyr til malkning, afkølning, konservering og transport eller opgraderer deres eksisterende udstyr.

Forklaring: Årsagen til denne ændring er, at varespecifikationen er blevet omstruktureret i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer.

Følgende bestemmelse slettes:

Den mælk, der skal anvendes til fremstilling af BOB-oste, skal nedkøles efter malkningen og opbevares nedkølet, indtil ostefremstillingen begynder.

Forklaring: Bestemmelserne om oplagring af rå mælk findes i afsnit IX, kapitel I, del II, B, punkt 2 og 4, i forordning (EF) nr. 853/2004. Beskrivelsen i den nuværende varespecifikation er upræcis, da den ikke fastsætter temperaturkravene. Denne regel er ikke et specifikt krav til den produktionsmetode, der giver produktet visse egenskaber. Udeladelsen gør beskrivelsen af produktionsmetoden mere kortfattet ved ikke at medtage krav, der allerede er fastsat i den gældende lovgivning.

Litteraturhenvisninger

— Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer

5.2.5. *Fysiske kendetegn*

Følgende tekst:

For at være omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse skal ostene have følgende fysiske egenskaber:

— *hjulformet med bemærkelsesværdige flade sider*

— *6-15 cm i højden*

— *10-30 cm i diameter*

— *vægt mellem 0,5-7 kg*

— *en tynd skorpe dannet under røgningen med en brændt, rødbrun farve med rødlige, grønlige og blålige nuancer og penicilliumaftegninger i ostemassen nær skorpen.*

er blevet ændret som følger:

BOB-ostene *skal have følgende fysiske egenskaber:*

— *hjulformet med bemærkelsesværdige flade sider*

— *6-***18** *cm i højden*

— *10-***35** *cm i diameter*

— *vægt mellem 0,5-***10** *kg*

— *en tynd skorpe dannet under røgningen med en brændt, rødbrun farve med rødlige, grønlige og blålige nuancer og eventuelle Penicilliumaftegninger i ostemassen nær skorpen.*

Forklaring: Denne ændring er blevet foreslået, fordi restaurationsbranchen efterspørger større oste, der kan skæres i stykker, hvilket hidtil ikke har været muligt i henhold til reglerne for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Gamonéu«. En undersøgelse (referencenummer 20190201), der er gennemført for at måle virkningen af fremstillingen af større oste (8-10 kg) på de kemiske og organoleptiske egenskaber ved den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Gamonéu«, er vedlagt som bilag til denne ansøgning om ændring af varespecifikationen. Undersøgelsen omfattede undersøgelse af prøver af 8-10 kg oste fremstillet af registrerede osteproducenter for at sikre, at ostene blev fremstillet, håndteret og modnet under de betingelser, der er fastsat i varespecifikationen. Disse prøver blev analyseret på Asturiens tværindustrielle mælke- og landbrugsfødevarelaboratorium (til sensorisk analyse), som er en organisation med erfaring i at teste »Gamonéu« BOB, og på ALCE Calidad-laboratoriet (til kemisk analyse), som er en akkrediteret tester af de parametre, der kræves for denne undersøgelse. Resultaterne af denne undersøgelse viser, at det færdige produkt kan veje mere end 7 kg — og op til 10 kg — uden at ændre de kemiske og organoleptiske egenskaber. Denne ændring har ingen indvirkning på BOB-produktets væsentlige kendetegn og ægthed.

En anden ønsket ændring består i at gøre tilstedeværelsen af Penicilliumaftegninger til en mulighed snarere end et veletableret krav, da disse aftegninger ofte ikke kan ses med det blotte øje. Formålet med denne ændring er at sikre, at svampen fortsat kan udvikle sig naturligt og spontant i hulerne, i stedet for at Penicillium tilsættes kunstigt, hvilket medfører ændringer i farven.

Denne ændring er ikke i modstrid med afsnittet »Tilknytning«: Det er muligt at konstatere vækst af Penicillium sammen med andre svampe og gær, som giver produktet en karakteristisk farve og smag. Den blågrønne aftegning langs kanterne er imidlertid ikke altid synlig, selv om svampen stadig spiller en rolle i modningsprocessen og giver osten en karakteristisk smag og en særlig farve. Aftegningens blågrønne farve kan variere afhængigt af væksthastigheden og sameksistensen af andre svampe og gær.

5.2.6. *Organoleptiske egenskaber*

Følgende tekst:

Osten har følgende organoleptiske egenskaber:

— *Massen er hård eller halvhård, fast og smuldrende og med tilfældigt spredte små huller.*

— *Osten har en hvid eller gullig hvid farve med en let blågrøn aftegning langs kanterne. Skorpens farve er et særligt kendetegn: Røgningen giver den en brændt, rødbrun farve, og den tid, som den efterfølgende tilbringer i hulen eller kælderen, forårsager svampedannelse, som giver osten rødlige, grønlige og blålige nuancer.*

— *Den fremherskende smag er lettere røget og skarp og udvikler smøragtige noter i munden, der efterlader en vedvarende eftersmag af hasselnød.*

— *Den har en ren, gennemtrængende lugt med milde strejf af røg, som forstærkes, efterhånden som osten modnes.*

er blevet ændret som følger:

Osten **skal have** *følgende organoleptiske egenskaber:*

— *Massen er hård eller halvhård, fast og smuldrende og med tilfældigt spredte små huller.*

— *Osten har en hvid eller gullig hvid farve,* **eventuelt** *med en let blågrøn aftegning langs kanterne. Skorpens farve er et særligt kendetegn: Røgningen giver den en brændt, rødbrun farve, og den tid, som den efterfølgende tilbringer i hulen* ~~*eller kælderen*~~*,* **forårsager** *svampedannelse, som* **kan give** *osten rødlige, grønlige og blålige nuancer.*

— *Den fremherskende smag er lettere røget og skarp og udvikler smøragtige noter i munden, der efterlader en vedvarende* **nøddeagtig eftersmag, måske af hasselnød**.

— *Den har en ren, gennemtrængende lugt med milde strejf af røg, som forstærkes, efterhånden som osten modnes.*

Forklaring: Denne ændring består i at gøre tilstedeværelsen af Penicilliumaftegningen og skorpefarvningen som følge af svampevækst til en mulighed frem for fastsatte krav, da sådanne aftegninger ofte ikke kan ses med det blotte øje. Formålet med denne ændring er at sikre, at svampen fortsat kan udvikle sig naturligt og spontant i hulerne, i stedet for at Penicillium tilsættes kunstigt, hvilket medfører ændringer i farven.

Denne ændring er ikke i modstrid med udtalelserne i det oprindelige tilknytningsafsnit *(røgnings- og modningsprocesserne, hvor sidstnævnte kun omfatter svampe og gær, der findes naturligt i affineringsmiljøet, vigtigst af alt Penicillium: med Penicilliums tilstedeværelse udvikler osten den aftegning, der giver den sin karakteristiske farve og smag)*, for selv om det er muligt at konstatere væksten af Penicillium, som giver produktet en karakteristisk farve og smag, er den blågrønne aftegning langs kanterne ikke altid synlig. Den karakteristiske farve og smag er defineret i afsnit B i varespecifikationen.

Denne ændring er i overensstemmelse med den tilknytning, som den oprindelige registrering var baseret på.

Henvisningen til kælderen er også blevet rettet for at sikre den fortsatte bevarelse af produktionsmetoden. Udtrykket »kælder« (bodega) anvendes nu som betegnelse for alle affineringsanlæg, men »Gamonéu« BOB udvikler kun sine organoleptiske egenskaber ved at blive modnet i huler, som har andre miljøforhold — med hensyn til luftfugtighed, temperatur og mikrobiologi — end industrielle ostekældre. For at bevare produktets egenskaber er udtrykket »kælder« derfor blevet fjernet, således at der kun nævnes »huler« for at undgå en eventuel fejlfortolkning.

En anden ændring vedrører beskrivelsen af de organoleptiske egenskaber, der opfattes i munden (smagen). For at give et mere objektivt krav, der kan vurderes med forskellig intensitet af et uddannet smagspanel, er der foreslået en mere nuanceret beskrivelse: »en vedvarende nøddeagtig eftersmag, måske af hasselnød«. Dette bibeholder henvisningen til hasselnødden — som et eksempel på en nøddeagtig smag — i de organoleptiske egenskaber.

5.3. ***Afsnit C) GEOGRAFISK OMRÅDE***

Følgende tekst:

Det geografiske område omfatter kommunerne Cangas de Onís og Onís i den selvstyrende region Asturien. Dette område ligger hovedsageligt inden for den nordvestlige del af nationalparken Picos de Europa.

Alle de processer, der indgår i fremstillingen af »Gamoneu«/»Gamonedo« — fremstilling af mælk og fremstilling og modning af osten — finder sted i det afgrænsede geografiske område, der udgøres af kommunerne Cangas de Onís og Onís.

Disse kommuner ligger i den østlige del af Asturien. De strækker sig over et areal på 28 817 hektar, hvoraf 10 365 anvendes som græsningsareal.

I det geografiske område er der 4 220 avlskøer, 7 206 avlsfår og 3 224 avlsenheder af de kvæg, får og geder, hvis mælk er egnet til fremstilling af denne ost.

Disse to kommuner tilhører Asturien, som er en geografisk og historisk region i det nordlige Spanien, som i 1982 blev en selvstyrende region med en enkelt provins, og som har hovedstad i Oviedo.

er blevet ændret som følger:

Det geografiske område omfatter kommunerne Cangas de Onís og Onís i den selvstyrende region Asturien. Dette område ligger hovedsageligt inden for den nordvestlige del af nationalparken Picos de Europa.

*Alle de processer, der indgår i fremstillingen af »***Gamonéu***« — fremstilling af mælk og fremstilling og modning af osten — finder sted i det afgrænsede geografiske område, der udgøres af kommunerne Cangas de Onís og Onís.*

Disse kommunale distrikter ligger i den østlige del af området.

Forklaring: følgende oplysninger om det geografiske områdes størrelse og antallet af avlshunner er blevet slettet, fordi de er upræcise og forældede og ikke afspejler virkeligheden for produktionen af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Gamonéu« i dag:

De strækker sig over et areal på 28 817 hektar, hvoraf 10 365 anvendes som græsningsareal.

I det geografiske område er der 4 220 avlskøer, 7 206 avlsfår og 3 224 avlsenheder af de kvæg, får og geder, hvis mælk er egnet til fremstilling af denne ost.

Disse to kommuner tilhører Asturien, som er en geografisk og historisk region i det nordlige Spanien, som i 1982 blev en selvstyrende region med en enkelt provins, og som har hovedstad i Oviedo.

Det geografiske område, der er fastlagt i varespecifikationen, ændres ikke på nogen måde ved denne udeladelse.

Litteraturhenvisninger

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

— Integreret system til sporbarhed af husdyr (SITRAN): https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/trazabilidad-animal/registro/

5.4. ***Afsnit D) BEVIS FOR OPRINDELSE***

5.4.1. *Henvisninger til specifikke dokumenter fra kontrolorganet og delegerede opgaver*

5.4.1.1. Følgende — første afsnit i afsnit D — udgår:

For at kontrollere, at produktet kommer fra det afgrænsede geografiske område og opfylder kravene i BOB-forordningen og i dette dokument, skal kontrolorganet foretage regelmæssige inspektioner af husdyrbrug og ostefremstillingsanlæg i overensstemmelse med de procedurer, der er fastsat i kvalitets- og procedurehåndbogen.

Forklaring: Denne ændring bringer teksten i overensstemmelse med standard UNE-EN ISO/IEC 17065 og afspejler uddelegeringen af opgaver til kontrolorganet. I henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer skal kontrollen af overholdelsen af produktspecifikationen udføres af kompetente myndigheder eller kontrolorganer, der fungerer som produktcertificeringsorganer. Siden offentliggørelsen af regionens lov om fødevarekvalitet, kvalitetsordninger og direkte salg af fødevarer (lov nr. 2/2019 af 1. marts 2019 vedtaget af den selvstyrende region Asturien) og i henhold til dens artikel 36 skal kontrolaktiviteterne uddelegeres til kontrolinstansen, og kontrolorganet er ikke kontrolinstansen.

5.4.1.2. Ændringer af kontrolorganets inspektionsopgaver

Følgende tekst:

Følgende er væsentlige krav, som attesterer produktets oprindelse, og som skal verificeres af kontrolorganet:

— *Kvaliteten af den mælk, der anvendes til fremstilling af BOB-ostene, ved at udtage prøver til analyse af fedtindholdet, proteinindholdet, fedtfrit tørstof, somatisk celletal, bakteriologi, fravær af hæmmere og frysepunkt (kryoskopi).*

— *Den mælk, der anvendes til fremstilling af denne ost, skal komme fra godkendte husdyrbrug, der er opført i kontrolorganets bedriftsregister, og være fremstillet ved hjælp af passende opdræts- og malkningsmetoder i overensstemmelse med BOB-forordningen og dette dokument.*

— *Gennem overvågning og certificering skal kontrolorganet kontrollere, at både mælken og de metoder, der anvendes for at opnå den, er i overensstemmelse med de fastsatte normer.*

— *De ostefremstillingsanlæg, hvor BOB-ostene skal fremstilles, skal være i besiddelse af en tilladelse fra kontrolorganet og være opført i det relevante register efter først at have opfyldt minimumskravene og bestået den kontrol, der er fastsat i BOB-forordningen, i kvalitets- og procedurehåndbogen og i dette dokument.*

— *Gennem sit certificeringsområde har kontrolorganet til opgave at kontrollere, at ostene opfylder de krav, der kræves for at opnå den beskyttede oprindelsesbetegnelse. Kun oste, der opfylder de kvalitetskriterier, der er fastsat i kontrolorganets bestemmelser og i dette dokument, kan klassificeres som værende af den krævede standard.*

— *Kontrolorganet skal overvåge og sikre processen med at identificere produkterne og attestere deres oprindelse ved at identificere, forsegle og anvende nummererede mærker, der er udstedt af kontrolorganet, og som viser BOB-produktets eget logo.*

— *Kontrolorganet skal også foretage regelmæssige inspektioner af husdyrbrug og ostefremstillingsanlæg for at sikre, at de fortsat opfylder de betingelser, hvorunder de er blevet certificeret, og forny deres tilladelse til at anvende den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Gamoneu«/»Gamonedo«.*

er blevet ændret som følger:

Følgende er væsentlige krav, som attesterer produktets oprindelse, og som skal verificeres af **kontrolinstansen**:

— *Kvaliteten af den mælk, der anvendes til fremstilling af BOB-ostene.*

— *Den mælk, der anvendes til fremstilling, skal komme fra godkendte husdyrbrug, der er opført i kontrolorganets bedriftsregister, og være fremstillet ved hjælp af passende opdræts- og malkningsmetoder i overensstemmelse med dette dokument.*

— *Ved overvågning og certificering skal* **kontrolinstansen** *kontrollere, at både mælken og de metoder, der anvendes til at opnå den, er i overensstemmelse med de fastsatte standarder.*

— *De ostefremstillingsanlæg, hvor BOB-ostene skal fremstilles, skal være i besiddelse af en tilladelse fra kontrolorganet og være opført i det relevante register efter først at have opfyldt mindstekravene og bestået den kontrol, der er fastsat i dette dokument.*

— **Kontrolinstansen** *er ansvarlig for at kontrollere, at ostene er af den standard, der kræves for at opnå den beskyttede oprindelsesbetegnelse. Kun oste, der opfylder kvalitetskriterierne i dette dokument, kan klassificeres som værende af den krævede standard.*

— **Kontrolinstansen** *skal overvåge og sikre processen med at identificere produkterne og attestere deres oprindelse.* **Alle produkter skal være forsynet med et certificeringsmærke og BOB-produktets eget logo.**

— **Kontrolinstansen** *skal ligeledes foretage regelmæssig* **kontrol** *af husdyrbrug og ostefremstillingsanlæg for at sikre, at de fortsat opfylder de betingelser, hvorunder de er blevet certificeret, og forny deres tilladelse til at anvende den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Gamonéu«.*

Forklaring: Denne ændring bringer teksten i overensstemmelse med standard UNE-EN ISO/IEC 17065 og afspejler uddelegeringen af opgaver til kontrolinstansen. I henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer skal kontrollen af overholdelsen af produktspecifikationen udføres af kompetente myndigheder eller kontrolinstanser, der fungerer som produktcertificeringsorganer. Siden offentliggørelsen af regionens lov om fødevarekvalitet, kvalitetsordninger og direkte salg af fødevarer (lov nr. 2/2019 af 1. marts 2019 vedtaget af den selvstyrende region Asturien) og i henhold til dens artikel 36 skal kontrolaktiviteterne uddelegeres til kontrolinstansen, og kontrolorganet er ikke kontrolinstansen.

Alle henvisninger til BOB-forordningen er blevet slettet ud fra den forudsætning, at nævnte forordning i henhold til den enkelte ophævelsesbestemmelse i lov nr. 2/2019 vedtaget af den selvstyrende region Asturien (ophævelse af lovgivningen) — som i dette tilfælde er kontrolorganets bestemmelser — ophører med at have virkning, når bestyrelsens nye vedtægter offentliggøres.

Det vil ikke længere være obligatorisk at udtage mælkeprøver til analytisk analyse. Varespecifikationen indeholder ingen krav med hensyn til fedtindhold, proteinindhold, fedtfrit tørstof, somatisk celletal, bakteriologi, fravær af hæmmere eller frysepunkt, da kontrolinstansens stikprøvebaserede kontrol ikke reguleres af parametre. I dette tilfælde er mælkekvaliteten reguleret af den relevante lovgivning, og det er den erhvervsdrivendes ansvar at påvise, at de love, der gælder for hver enkelt husdyrart, er overholdt. Kontrolinstansen skal have mekanismer til at verificere den erhvervsdrivendes interne kontrolsystem, som ikke nødvendigvis omfatter prøveudtagning.

Der er også foretaget forbedringer i affattelsen for at undgå fejlfortolkninger med hensyn til, hvor ansvaret ligger i forbindelse med kvalificering og identifikation af produkter: *Kontrolinstansen skal overvåge og sikre processen med at identificere produkterne og attestere deres oprindelse. Alle produkter skal være forsynet med et certificeringsmærke og BOB-produktets eget logo.*

5.4.1.3. Det tiende afsnit udgår. Det havde ordlyden:

For at sikre, at ostene har de særlige egenskaber, der kræves for at opnå den beskyttede oprindelsesbetegnelse, og er fremstillet i overensstemmelse med kvalitets- og procedurehåndbogen, BOB-forordningen og dette dokument, skal kontrolorganet udtage prøver af råvarer fra husdyrbrug og prøver af produkter fra ostefremstillingsanlæg i overensstemmelse med den fastlagte procedure, hyppighed og intensitet.

Forklaring: Denne ændring bringer teksten i overensstemmelse med standard UNE-EN ISO/IEC 17065 og afspejler uddelegeringen af opgaver til kontrolinstansen. I henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer skal kontrollen af overholdelsen af produktspecifikationen udføres af kompetente myndigheder eller kontrolinstanser, der fungerer som produktcertificeringsorganer. Siden offentliggørelsen af regionens lov om fødevarekvalitet, kvalitetsordninger og direkte salg af fødevarer (lov nr. 2/2019 af 1. marts 2019 vedtaget af den selvstyrende region Asturien) og i henhold til dens artikel 36 skal kontrolaktiviteterne uddelegeres til kontrolinstansen, og kontrolorganet er ikke kontrolinstansen.

5.4.1.4. Ændringer af kontrolorganets inspektionsopgaver

Teksten er blevet ændret som følger:

Den kontrol, der foretages af **kontrolinstansen***, skal være udformet med henblik på at garantere kvaliteten og oprindelsen af BOB-ostene.*

Osteproducenter*, hvis produkter opfylder de fastsatte betingelser, skal modtage et akkrediteringscertifikat fra kontrolinstansen.*

Kontrolorganet skal forsyne certificerede osteproducenter med så mange nummererede certificeringsmærker, som de kræver på grundlag af antallet af **kvalificerede** *oste.*

Forklaring: Denne ændring bringer teksten i overensstemmelse med standard UNE-EN ISO/IEC 17065 og afspejler uddelegeringen af opgaver til kontrolinstansen. I henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer skal kontrollen af overholdelsen af produktspecifikationen udføres af kompetente myndigheder eller kontrolinstanser, der fungerer som produktcertificeringsorganer. Siden offentliggørelsen af regionens lov om fødevarekvalitet, kvalitetsordninger og direkte salg af fødevarer (lov nr. 2/2019 af 1. marts 2019 vedtaget af den selvstyrende region Asturien) og i henhold til dens artikel 36 skal kontrolaktiviteterne uddelegeres til kontrolinstansen, og kontrolorganet er ikke kontrolinstansen.

Som en redaktionel forbedring er udtrykket »erhvervsdrivende« blevet ændret til »osteproducent«, idet udtrykket »producenter« anvendes for de erhvervsdrivende, der fremstiller mælken, og henviser til de erhvervsdrivende, der fremstiller og kvalificerer produktet som »osteproducenter«.

5.1.4.5. Det 14. afsnit og tabellen over opdelingen af kontroller udgår. Det udgåede afsnit havde følgende ordlyd:

Nedenstående tabel sammenfatter den kontrol, som kontrolorganet skal foretage af de erhvervsdrivende for at sikre, at oste, der sælges med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Gamoneu«/»Gamonedo«, rent faktisk har oprindelse i det geografiske område. Denne kontrol skal foretages personligt og bestå i en visuel inspektion, undersøgelse af papirarbejdet og udtagning af prøver.

Forklaring: Denne ændring bringer teksten i overensstemmelse med standard UNE-EN ISO/IEC 17065 og afspejler uddelegeringen af opgaver til kontrolinstansen. I henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer skal kontrollen af overholdelsen af produktspecifikationen udføres af kompetente myndigheder eller kontrolinstanser, der fungerer som produktcertificeringsorganer. Siden offentliggørelsen af regionens lov om fødevarekvalitet, kvalitetsordninger og direkte salg af fødevarer (lov nr. 2/2019 af 1. marts 2019 vedtaget af den selvstyrende region Asturien) og i henhold til dens artikel 36 skal kontrolaktiviteterne uddelegeres til kontrolinstansen, og kontrolorganet er ikke kontrolinstansen. Den kontrol, der er beskrevet i dette afsnit, er knyttet til de opgaver, der tidligere påhvilede kontrolorganet som det organ, der havde til opgave at kontrollere, at ostene opfyldte den krævede standard. Disse kontroller er imidlertid ikke i overensstemmelse med vejledningen i standard UNE-EN ISO/IEC 17065. Tabellen indeholder ingen specifikke krav, som produktet skal opfylde, men opsummerer de forskellige punkter i tjeklisten.

5.1.4.6. Ændringer af kontrolorganets inspektionsopgaver og sletning af henvisninger til specifikke bestyrelsesdokumenter

Følgende tekst:

For at gøre det muligt at overvåge ostefremstillingsprocesserne, og når det er nødvendigt for at bevise BOB-produktets oprindelse og kvalitet, skal de erhvervsdrivende, der driver husdyrbrug og ostefremstillingsanlæg, udfylde de nødvendige papirer, således at hvert af de krav, der er fastsat i dette dokument, kan kontrolleres.

Disse dokumenter og fortegnelser skal kontrolleres af kontrolorganet.

I overensstemmelse med alle ovennævnte krav må den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Gamonéu«/»Gamonedo« kun anvendes for oste, der er fremstillet af mælk, som er fremstillet på registrerede husdyrbrug på ostefremstillingsanlæg, der er registreret hos tilsynsorganet i overensstemmelse med reglerne i dette dokument, i BOB-forordningen og i kvalitets- og procedurehåndbogen, og som er blevet kontrolleret og certificeret af kontrolorganet via den fastlagte kontrol.

Et produkt eller de teknikker, der anvendes til at fremstille det, kan på et hvilket som helst tidspunkt erklæres ikke-overensstemmende af kontrolorganet efter de fastlagte procedurer.

er blevet ændret som følger:

For at gøre det muligt at overvåge ostefremstillingsprocesserne, og når det er nødvendigt for at bevise BOB-produktets oprindelse og kvalitet, skal de erhvervsdrivende, der driver husdyrbrug og ostefremstillingsanlæg, udfylde de nødvendige papirer, således at hvert af de krav, der er fastsat i dette dokument, kan kontrolleres. Disse dokumenter og fortegnelser skal kontrolleres af **kontrolinstansen**.

*I overensstemmelse med alle ovennævnte krav må den beskyttede oprindelsesbetegnelse »***Gamonéu***« kun anvendes til oste, der er fremstillet af mælk, som er fremstillet på registrerede husdyrbrug på ostefremstillingsanlæg, der er registreret hos kontrolorganet i overensstemmelse med reglerne i dette dokument, og som er blevet kontrolleret og attesteret af* **kontrolinstansen** *via den fastlagte kontrol.*

Et produkt eller de teknikker, der anvendes til at fremstille det, kan på et hvilket som helst tidspunkt **erklæres** *for ikke-overensstemmende af* **kontrolinstansen** *efter de fastlagte procedurer.*

Forklaring: Denne ændring bringer teksten i overensstemmelse med standard UNE-EN ISO/IEC 17065 og afspejler uddelegeringen af opgaver til kontrolinstansen. I henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer skal kontrollen af overholdelsen af produktspecifikationen udføres af kompetente myndigheder eller kontrolinstanser, der fungerer som produktcertificeringsorganer. Siden offentliggørelsen af regionens lov om fødevarekvalitet, kvalitetsordninger og direkte salg af fødevarer (lov nr. 2/2019 af 1. marts 2019 vedtaget af den selvstyrende region Asturien) og i henhold til dens artikel 36 skal kontrolaktiviteterne uddelegeres til kontrolinstansen, og kontrolorganet er ikke kontrolinstansen.

Alle henvisninger til BOB-forordningen er blevet slettet ud fra den forudsætning, at nævnte forordning i henhold til den enkelte ophævelsesbestemmelse i lov nr. 2/2019 vedtaget af den selvstyrende region Asturien (ophævelse af lovgivningen) — som i dette tilfælde er kontrolorganets bestemmelser — ophører med at have virkning, når bestyrelsens nye vedtægter offentliggøres.

5.1.4.7. Kontrol af råvarer

Følgende tekst:

Der skal foretages kontrol for at sikre, at den mælk, der anvendes til ostefremstillingen, udelukkende kommer fra godkendte husdyrbrug, der er opført i kontrolorganets register og overvåges af kontrolorganet.

Hvis osteproducenterne får denne råvare fra deres egen besætning, skal deres ostefremstillingsfortegnelser og husdyrregistreringspapirer kontrolleres for at sikre, at den angivne mælk stemmer overens med deres besætning eller flok.

Hvis osteproducenterne får mælk fra andre bedrifter, skal der foretages kontrol af deres ostefremstillingsfortegnelser og den dokumentation, der på pålidelig vis viser, hvor mælken kommer fra. Osteproducenten skal have en mælkefølgeseddel med angivelse af oprindelsesbedriften, dato og tidspunkt for indsamling, den leverede mængde, køretøj og fører. Oplysningerne til udfyldelse af følgesedlen skal hidrøre fra leveringskøretøjets logbog, som kontrolorganet skal have adgang til. Denne dokumentation skal ledsages af den relevante faktura og dokumentation for betaling af den leverede mælk, der er registreret i de obligatoriske fortegnelser over ostefremstillingen.

er blevet ændret som følger:

Der skal foretages kontrol for at sikre, at den mælk, der anvendes til ostefremstillingen, udelukkende kommer fra godkendte husdyrbrug, der er opført i kontrolorganets register og overvåges af kontrolorganet.

De husdyrbrug, hvor den mælk, der anvendes til fremstilling af »Gamonéu«-osten, fremstilles, skal overvåges af kontrolorganet med henblik på indførelse i de relevante registre.

Hvis osteproducenterne får denne råvare fra deres egen besætning, skal deres **produktionsfortegnelser** *og husdyrregistreringspapirer kontrolleres for at sikre, at den angivne mælk stemmer overens med deres besætning eller flok.*

Hvis osteproducenterne får mælk fra andre bedrifter, skal der foretages kontrol af deres ostefremstillingsfortegnelser og den dokumentation, der på pålidelig vis viser, hvor mælken kommer fra.

Forklaring: Afsnittet, der indledes med »Husdyrbrug [...]«, er blevet flyttet til dette afsnit fra afsnit B) BESKRIVELSE AF PRODUKTET.

De foreslåede ændringer af henvisningerne til de forskellige fortegnelser afspejler det forhold, at det nu, hvor produktet er certificeret i henhold til standard UNE-EN ISO/IEC 17065, antages, at osteproducenterne skal have disse eller andre interne kontrolfortegnelser på plads, hvormed de over for kontrolinstansen kan dokumentere, at de opfylder kravene i varespecifikationen, uden at det er nødvendigt at angive disse fortegnelsers navn eller format.

5.1.4.8. Kontrol af ostefremstilling

Følgende tekst:

For hver ostefremstillingsproces skal osteproducenterne have fortegnelser med angivelse af oprindelsen og mængden af den anvendte mælk og det samlede antal fremstillede oste — samt opdelingen af dette tal efter format, hvis der er fremstillet mere end ét format — med tydelig angivelse af det eller de partier, der er fremstillet under den pågældende proces. Disse fortegnelser skal gøre det muligt at identificere alle oste eller partier, der opbevares hvor som helst på anlægget på et hvilket som helst tidspunkt i løbet af hver fase efter ostefremstillingen, dvs. rødning, modning og oplagring inden afsendelsen. Kontrolorganet skal kontrollere, om disse fortegnelser er korrekte, ved at foretage en kontrol på stedet for at fastslå, om de oplysninger, de indeholder, afspejler de lagre, der rent faktisk findes i de forskellige områder af ostefremstillingsanlægget.

er blevet ændret som følger:

For hver ostefremstillingsproces skal osteproducenterne have optegnelser med angivelse af oprindelsen og mængden af den anvendte mælk og det samlede antal fremstillede oste — samt opdelingen af dette tal efter format, hvis der er fremstillet mere end ét format — med tydelig angivelse af det eller de partier, der er fremstillet under den pågældende proces. Disse fortegnelser skal gøre det muligt at identificere alle oste eller partier, der opbevares hvor som helst på anlægget på et hvilket som helst tidspunkt i løbet af hver fase efter ostefremstillingen, dvs. rødning, modning og oplagring inden afsendelsen. **Kontrolinstansen** *skal kontrollere, om disse fortegnelser* **foreligger**, *ved at foretage en kontrol på stedet for at fastslå, om de oplysninger, de indeholder, afspejler de lagre, der rent faktisk opbevares i de forskellige områder af ostefremstillingsanlægget.*

Forklaring: Kontrolinstansen har erstattet kontrolorganet som den instans, der er ansvarlig for denne kontrol, og ordet »korrekte« er blevet ændret til det mere objektive begreb »foreligger«. Der er anmodet om denne ændring med henblik på at tilpasse teksten til kravene i forordning (EU) nr. 1151/2012 og lov nr. 2/2019 vedtaget af den selvstyrende region Asturien.

5.1.4.9. Kontrol af mærkning og afsendelse

Følgende tekst:

Fortegnelserne skal vise sammenhængen mellem etiketterne, de oste, de er blevet anvendt til at identificere, og de partier, som ostene kommer fra. Alle produkter, der opbevares i lagre forud for afsendelsen, skal også registreres og identificeres, uanset om de er mærket. Endelig skal de fremstillede ostes endelige bestemmelsessted fremgå af ostefremstillingsfortegnelserne, og osteproducenten skal have dokumentation for denne destination — dvs. følgesedler og salgsfakturaer for hver afsendt forsendelse — til eventuel gennemsyn af kontrolorganet.

er blevet ændret som følger:

Det skal fremgå af fortegnelserne, hvilke **certificeringsetiketter der identificerer**, *hvilke oste og disse ostes oprindelsespartier. Alle produkter, der opbevares i lagre forud for afsendelsen, skal også registreres og identificeres, uanset om de er mærket. Endelig skal de fremstillede ostes endelige bestemmelsessted fremgå af ostefremstillingsfortegnelserne, og osteproducenten skal have dokumentation for denne destination — dvs. følgesedler og salgsfakturaer for hver afsendt forsendelse — til eventuel gennemsyn af* **kontrolinstansen**.

Forklaring: Kontrolinstansen erstatter kontrolorganet som den instans, der er ansvarlig for disse kontroller, og »etiketter« skal ændres til »certificeringsetiketter« for at undgå forvirring. Der er anmodet om denne ændring med henblik på at tilpasse teksten til kravene i forordning (EU) nr. 1151/2012 og lov nr. 2/2019 vedtaget af den selvstyrende region Asturien.

Litteraturhenvisninger

— Lov om fødevarekvalitet, kvalitetsordninger og direkte salg af fødevarer (lov nr. 2/2019 af 1. marts 2019 vedtaget af den selvstyrende region Asturien, offentliggjort den 8. marts 2019 i Asturiens statstidende nr. 47).

— Lovgivning om mælkekvalitet:

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. ***Afsnit E) PRODUKTIONSMETODE***

5.5.1. *Dyrenes kost*

Første, andet og tredje afsnit:

»Gamoneu«/»Gamonedo«-osten skal være fremstillet af rå mælk — ko-, fåre- eller gedemælk eller en blanding af to eller tre af disse typer — fremstillet af husdyr, der fodres med regionens naturressourcer i overensstemmelse med særlige traditioner knyttet til geografiske og sociologiske faktorer, der er særlige for lokalområdet.

Dyrenes foder er baseret på græsning året rundt, suppleret med hjemmedyrket foder i form af nyslået græs og hø.

Dyrenes foder skal stamme fra det afgrænsede geografiske område, men der kan anvendes kraftfoder af kornprodukter og bælgplanter, når der, som oftest på grund af vejrforholdene, er mangel på hjemmedyrket foder.

Der skal skelnes mellem husdyrarter og årstid. Da der er tale om et bjergområde, spiller klimaet en vigtig rolle med hensyn til at bestemme, hvordan foderressourcerne fodres til husdyrene. I det traditionelle vekseldriftsystem bliver foderet i foråret beskåret fra lavlandsgræsgange og fodret friskt til dyrene — eller endnu bedre, de græsser det selv — og de samme græsgange er en kilde til hø senere om sommeren. I højlandet er direkte græsning den sædvanlige fodermetode. Hvordan og hvor længe disse naturressourcer fodres til husdyr, afhænger af vejrforholdene i løbet af året, som forlænger eller forkorter den tid, dyrene kan tilbringe på græs i højlandet.

er blevet ændret som følger:

»Gamonéu«-osten skal fremstilles af rå mælk — ko-, fåre- eller gedemælk eller en blanding af to eller tre af disse typer — fremstillet af husdyr, der **hovedsagelig** *fodres med regionens naturressourcer i overensstemmelse med særlige traditioner knyttet til geografiske og sociologiske faktorer, der er særlige for lokalområdet.*

Dyrenes foder er baseret på græsning året rundt, suppleret med hjemmedyrket foder i form af nyslået græs og hø.

Dyrenes foder skal stamme fra det afgrænsede geografiske område, men **supplering med andre foderstoffer er tilladt under visse fysiologiske forhold — f.eks. laktation — eller** *når der på en husdyrbedrift, som oftest på grund af vejrforholdene, er mangel på hjemmedyrket foder.* **For at sikre, at tilknytningen ikke påvirkes, må foderstoffer, der ikke stammer fra det afgrænsede geografiske område, i intet tilfælde overstige 50 % tørstof på årsbasis**.

Forklaring: Denne ændring præciserer kravene til dyrenes kost, som spiller en afgørende rolle i fremstillingen af denne ost. »Kraftfoder af kornprodukter og bælgplanter« er blevet ændret til »foderstoffer«, som er det udtryk, der anvendes i den gældende lovgivning. Ændringen, som gør det muligt at anvende foderstoffer som supplement til den græsbaserede kost, når et dyrs tilstand nødvendiggør dette — f.eks. under laktation — anses for at være absolut nødvendig. Denne udvidelse af de omstændigheder, hvorunder undtagelsen fra reglen finder anvendelse, har til formål at beskytte dyrevelfærden uden at ændre BOB-produktets væsentlige egenskaber eller ægthed, samtidig med at det sikres, at delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 overholdes, idet foder, der ikke stammer fra det afgrænsede geografiske område, i intet tilfælde må overstige 50 %, således at tilknytningen ikke påvirkes.

Litteraturhenvisninger

— Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 664/2014 af 18. december 2013 om supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 med hensyn til fastlæggelsen af EU-symboler for beskyttede oprindelsesbetegnelser, beskyttede geografiske betegnelser og garanterede traditionelle specialiteter og med hensyn til visse regler om oprindelse, visse procedureregler og visse supplerende overgangsbestemmelser.

— T. Lasanta (2010). *Pastoreo en áreas de montaña: Estrategias e impactos en el territorio* [Græsning i bjergområder: Strategier og indvirkning på lokalområdet]. *Estudios geográficos* [Geografiske studier], 71(268), 203-233.

— Regeringen i den selvstyrende region Asturien, ministeriet for landdistrikter og fiskeri, generaldirektoratet for skovbrugspolitik (2011), *El Monte en Asturias* [Skovlandet i Asturien].

5.5.2. Den traditionelle benævnelse *del Valle*

Fjerde, femte og sjette afsnit i dette afsnit i varespecifikationen udgår. De lyder således:

De traditionelle benævnelser »del Valle« og »del Puerto« anvendes for at afspejle de forskellige landbrugsmetoder, der anvendes i lav- og højlandet. »Del Puerto«-osten fremstilles ved hjælp af mælk fra husdyr, der hele sommeren har græsset højlandets græsarealer, og som kun er blevet indfanget til malkning og derefter vendt tilbage til græs. I denne periode er græsning den eneste måde, hvorpå dyrene fodres: Deres foder suppleres ikke, fordi der normalt er rigeligt foder til rådighed på engene, og der kan ikke transporteres yderligere foder til sådanne steder, som er vanskelige at nå frem til. Der er heller ingen mulighed for at opstalde dyrene — der er ingen staldbygninger, og der kan ikke bygges på grund af, at disse græsningsarealer er under miljøbeskyttelse. De forhold, hvorunder dette højland drives, betyder, at den periode, dyrene tilbringer på disse græsgange, kan være kortere eller længere afhængigt af vejret, da dette påvirker mængden af foder, der er til rådighed, og temperaturerne er afgørende for, hvor længe dyrene kan holdes udendørs.

Udtrykket »Valle« henviser til landbrugstraditionen i lavlandet, hvor køernes føde kommer fra enge, der ligger tæt på beboede områder, og hvor de har adgang til husly i tilfælde af ekstreme vejrforhold. Dyrene fodres også med hø af egen avl, og som nævnt ovenfor kan deres kost undertiden suppleres med kraftfoder af kornprodukter og bælgplanter.

Hvad angår de forskellige fåre- og gedearter, er deres foder primært baseret på græsning i de højeste græsarealer i slutningen af foråret, sommeren og det tidlige efterår, alt afhængigt af vejrforholdene. Når vejrforholdene er mest ugunstige, græsser dyrene på de laveste enge, og deres foder suppleres med hø, der fremstilles om sommeren. Kvæget fodres fra enge i nærheden af beboede områder, og deres kost suppleres med hø og korn om vinteren. Nogle producenter flytter deres køer til højlandets græsningsarealer om sommeren.

Det 22. og 23. afsnit i dette afsnit i varespecifikationen udgår. De har følgende ordlyd:

»Gamoneu« del Valle/»Gamonedo« del Valle: fremstillet i lavlandet i det afgrænsede geografiske område i kommunerne Cangas de Onís og Onís.

I dalene påvirkes fremstillingen ikke af sæsonudsving, da husdyrene opdrættes semiekstensivt ved hjælp af et system, der i høj grad fokuserer på græsning.

Forklaring: Betegnelsen »Gamonéu« skal anvendes i stedet for den traditionelle benævnelse del Valle, så alle de krav, der allerede er fastsat i varespecifikationen for del Valle-versionen, nu gælder for »Gamonéu«-osten. Den foreslåede ændring ændrer ikke produktets egenskaber, men præciserer i stedet de traditionelle benævnelser, der hidtil er blevet anvendt.

Litteraturhenvisninger

— Dekret 8/2009 af 4. februar 2009 om angivelse af officielle stednavne for Cangas de Onís Kommune.

5.5.3. *Produktionsmetode*

Følgende afsnit er flyttet hertil fra afsnit B) Beskrivelse af produktet:

Kontrolorganet skal tilskynde til indførelse af teknikker, der har til formål at forbedre mængden og kvaliteten af den mælk, der fremstilles af besætninger og flokke.

Malkningen skal foregå efter den bedst mulige metode til at opnå ren, hygiejnisk mælk med lavt mikrobielt indhold under hensyntagen til de gældende regler.

Hvis mælken ikke anvendes med det samme, *skal den mælk, som skal anvendes til fremstilling af BOB-oste, nedkøles efter malkningen og i* **givet fald** *opbevares nedkølet, indtil ostefremstillingen begynder.*

Hvis mælken skal opsamles og transporteres til et andet sted, skal gode hygiejnestandarder overholdes i forbindelse med denne proces, herunder brug af køletanke eller ethvert andet system, der forhindrer, at mælkekvaliteten forringes.

Kontrolorganet skal fremme indførelsen af incitamenter for bedrifter, der installerer udstyr til malkning, afkølning, konservering og transport eller opgraderer deres eksisterende udstyr.

Forklaring: Årsagen til denne ændring er, at varespecifikationen er blevet omstruktureret i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer. Der er også foretaget følgende ændringer i denne omstrukturering af indholdet af varespecifikationen: »Den mælk, der skal anvendes til fremstilling af BOB-oste, skal nedkøles efter malkningen og opbevares nedkølet, indtil ostefremstillingen begynder« ændres til »**Hvis mælken ikke anvendes med det samme**, skal den mælk, som skal anvendes til fremstilling af BOB-oste, nedkøles efter malkningen og i **givet fald** opbevares nedkølet, indtil ostefremstillingen begynder«. Denne præcisering tilføjes for tilfælde, hvor mælken ikke oplagres, men snarere anvendes umiddelbart efter malkningen. Den mælk, der skal anvendes til fremstilling af mejeriprodukter, er underlagt de betingelser, der er fastsat i den gældende lovgivning, herunder kongeligt dekret nr. 752/2011 af 27. maj 2011 om fastsættelse af de grundlæggende kontrolregler, der skal følges af producenter i sektoren for rå fåre- og gedemælk.

Litteraturhenvisninger

— Kongeligt dekret nr. 1728/2007 af 21. december 2007 om fastsættelse af de grundlæggende kontrolregler, der skal følges af producenter i mejerisektoren, og om ændring af kongeligt dekret nr. 217/2004 af 6. februar 2004 om identifikation og registrering af erhvervsdrivende, virksomheder og beholdere i mejerisektoren og registrering af mælkebevægelser

— Kongeligt dekret nr. 752/2011 af 27. maj 2011 om fastsættelse af de grundlæggende kontrolregler, der skal følges af producenter i sektoren for rå fåre- og gedemælk

5.5.4. *Koaguleringsprocessen*

Niende afsnit:

Mælk fra godkendte husdyrbrug, der er beliggende i produktionsområdet, behørigt nedkølet, leveres til ostefremstillingsanlægget og gennemgår en koaguleringsproces.

Koagulering — Denne proces skal opnås ved koagulering af mælkesyre, katalyseret ved hjælp af animalsk osteløbe eller andre mælkekoagulerende enzymer, der specifikt er godkendt af kontrolorganet, ved den korrekte dosering for at sikre, at koaguleringsprocessen tager mindst 1 time. Mælken skal have en temperatur på 24-30 °C ved koaguleringspunktet og under hele processen.

er blevet ændret som følger:

Mælk fra godkendte husdyrbrug, der er beliggende i produktionsområdet, leveres til ostefremstillingsvirksomheden og gennemgår en koaguleringsproces.

Koaguleringen skal opnås ved koagulering af mælkesyre, katalyseret ved hjælp af animalsk osteløb eller andre godkendte mælkekoagulerende enzymer, ved den korrekte dosering for at sikre, at koaguleringsprocessen tager mindst en time. Mælken skal have en temperatur på **22***-30 °C ved koaguleringspunktet og under hele processen.*

Forklaring:

Henvisningen til det kontrolorgan, der godkender mælkekoagulerende enzymer eller animalsk osteløbe, udgår. Oprindeligt blev det fastslået, at mælkekoagulerende enzymer og osteløbe specifikt skulle godkendes af kontrolorganet, fordi manglen på disse produkter betød, at producenterne uden intern regulering kunne ende med at anvende forbudte stoffer eller stoffer, der kunne udgøre en risiko for forbrugerne. Producenterne er nu ansvarlige for fødevaresikkerhedsaspekterne ved deres produkter, og takket være den omstændighed, at der nu findes en langt mere veletableret industri, der leverer tekniske hjælpestoffer som f.eks. mælkekoagulerende enzymer og osteløbe, har de også adgang til en lang række produkter, der er reguleret af meget strenge regler. Denne godkendelsespligt anses derfor ikke for at være relevant for kontrolorganets rolle som ledelsesorgan, da det blot ville udføre denne opgave ved at godkende ethvert stof, der er tilladt i henhold til den gældende lovgivning, således at en fortsat opretholdelse af denne forpligtelse kun ville betyde ekstra papirarbejde for ledelsesorganet uden nogen værdi eller sikkerhed for det endelige produkt.

En anden foreslået ændring påvirker beskrivelsen af koaguleringsprocessen og har til formål at undgå gentagelse af de oplysninger, der tidligere er givet i afsnit B), samt at sikre, at teksten afspejler de temperaturer, der faktisk registreres under ostefremstillingen, ved at justere det temperaturinterval, inden for hvilket mælken skal opbevares under koaguleringen. Ændringen påvirker den lavere værdi af dette interval — en lavrisikojustering af ringe betydning. En udvidelse af intervallet ved at sænke den nedre tærskel bringer beskrivelsen af denne proces i overensstemmelse med den nuværende praksis og giver osteproducenterne mulighed for at anvende traditionelle, konservative koaguleringsmetoder uden indvirkning på råvarens eller dermed slutproduktets kvalitet. Dette er ikke en temperaturstigning, der kan føre til denaturering og dermed påvirke produktets organoleptiske egenskaber.

Litteraturhenvisninger

— P. Battro (2010). *Quesos artesanales* [Håndværksoste] udgivet af Editorial Albatros.

— Andrés Navarro. *La Elaboración: Coagulación de la Leche* [Ostefremstilling — mælkekoagulering: http://asociacionndequeserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/

— Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer

— Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarelovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevaresikkerhed

5.5.5. *Størrelsen på den udskilte ostemasse*

Tiende afsnit:

Udskillelse: Når mælken er koaguleret, udskilles ostemassen forsigtigt flere gange, indtil den er findelt i små stykker på 5-15 mm. Derefter udskilles vallen.

er blevet ændret som følger:

Udskillelse: Når mælken er koaguleret, udskilles ostemassen forsigtigt flere gange, indtil den er findelt i små stykker på **ca.** *5-15 mm. Derefter udskilles vallen.*

Forklaring: Hensigten med at angive en måling ved siden af henvisningen til »små stykker« af udskilt ostemasse var at give en idé om, hvad der blev anset for at være »små« stykker. Ordet »ca.« er blevet indsat således, at osteproducenterne, samtidig med at det oprindelige mål om at angive størrelsen bevares, ikke pålægges opgaven med at måle en repræsentativ prøve af ostestykker ved hjælp af skydelærer, idet en forskel på nogle få millimeter under alle omstændigheder ville være uden betydning.

5.5.6. *Saltning*

Tolvte afsnit:

Saltning: Saltningsprocessen består i at overfladebehandle ostens over- og underside med natriumchlorid efter 24 timer (overside) og 48 timer (underside).

er blevet ændret som følger:

Saltning: Saltningsprocessen består i at overfladebehandle ostens over- og underside med natriumchlorid mellem 6 og 72 timer efter formningen.

Forklaring: Denne ændring til det tolvte afsnit tilpasser saltningstiden til fremstillingen af de større oste, som restaurationsbranchen efterspørger.

Litteraturhenvisninger

— Andrés Navarro. *La Elaboración: Coagulación de la Leche* [Ostefremstilling — mælkekoagulering: http://asociacionndequeserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/

5.5.7. ***Korrigering af fejl***

I beskrivelsen af røgningsstadiet er Penicillium, der var stavet forkert, blevet korrigeret for at standardisere den anvendte terminologi.

5.5.8. *Modning*

14. og 15. afsnit:

Røgning Når ostene er fjernet fra formene, røges ostene. Røgningens varighed og intensitet skal tilpasses de fremherskende miljøforhold, så det sikres, at ostene tørrer tilstrækkeligt ud og udvikler en brændt, rødbrun skorpe med en konsistens, der gør det muligt for Penicilliun at trænge igennem under modningen, og så det samtidig sikres, at de udvikler deres karakteristiske letrøgede smag, uden at dette bliver fremherskende. Det træ, der anvendes til røgningen, skal være aske (Fraxinus excelsior), hede (Erica sp.), bøg (Fagus sylvatica) eller andre hjemmehørende løvtræsarter.

Modning: Ostene skal modnes i kalkstenshuler eller -kældre, hvor forholdene gør det muligt, at de udvikler deres særlige egenskaber, med en gennemsnitstemperatur på 10 °C og en gennemsnitlig luftfugtighed på 90 %. Ostene skal modnes i mindst to måneder fra ostemassens fremstillingsdato. Penicilliun skal have mulighed for at trænge ind i osten og aftegne den del af ostemassen, der ligger tættest på skorpen, hvilket giver osten dens karakteristiske blågrønne striber langs kanterne.

er blevet ændret som følger:

Modning: **Ostene skal modnes i mindst to måneder (tre måneder for oste, der vejer over 7 kg) regnet fra ostemassens fremstillingsdato.** *Følgende processer skal finde sted i denne periode:*

Røgning: Når ostene er fjernet fra formene, røges ostene. Røgningens varighed og intensitet skal tilpasses de fremherskende miljøforhold, så det sikres, at ostene tørrer tilstrækkeligt ud og udvikler en brændt, rødbrun skorpe med en konsistens, der gør det muligt for Penicillium at trænge igennem under modningen, og så det samtidig sikres, at de udvikler deres karakteristiske letrøgede smag, uden at dette bliver fremherskende. Det træ, der anvendes til røgningen, skal være aske (Fraxinus excelsior), hede (Erica sp.), bøg (Fagus sylvatica) eller andre hjemmehørende løvtræsarter.

Modning i hule: Ostene skal modnes i kalkstenshuler under sådanne forhold, at de kan udvikle deres særlige egenskaber. Gennemsnitstemperaturen i hulerne må ikke overstige 12 °C, og den gennemsnitlige relative luftfugtighed må ikke være under 85 %. Denne modningsproces har en varighed på mindst 30 dage.

I denne periode skal ostene vendes og rengøres i overensstemmelse med deres særlige egenskaber. Dette omfatter sikring og fremme af udviklingen af de karakteristiske svampe og gær, som skal stamme fra modningsfaciliteterne og under ingen omstændigheder må tilsættes mælken. Skorpen, der dannes under røgningen, gør det muligt for Penicillium langsomt at trænge ind i osten og eventuelt sprede sig i den del af ostemassen, der er tættest på skorpen, hvilket giver osten dens karakteristiske blågrønne striber langs kanterne.

Forklaring: De foreslåede ændringer af beskrivelsen af modningsprocessen består i at opretholde den minimumslagringsperiode, der er fastsat i den nuværende udgave af varespecifikationen — **2 måneder fra datoen for ostedannelsen** — og forlænge den med yderligere 30 dage for oste, der vejer over 7 kg, som tilføjet ved en anden af ændringerne i denne ansøgning. Teksten skal også omstruktureres, så det bliver tydeligere, at modningen begynder, når ostemassen dannes, og omfatter både **røgningsstadiet** og den **tid, osten tilbringer i hulen**.

I beskrivelsen af modningsprocessen i hule skal der foretages justeringer af de relative gennemsnitlige temperatur- og luftfugtighedsforhold, der kræves inde i hulerne under modningsprocessen, samt den minimumsperiode, som ostene skal tilbringe i hulen. Til støtte for denne ændring er der vedlagt et studie om temperatur- og fugtighedsforholdene i ni huler (7.1 *Estudio justificativo Condiciones Ambientales Cuevas Maduración* [miljøforhold i modningshuler — underbyggende undersøgelse]). Formålet med denne ændring er at ajourføre beskrivelsen af de meteorologiske forhold i hulerne, som er blevet påvirket af de samme klimaændringer, som har fundet sted i hele Europa. De foreslåede nye regler sikrer stadig gode betingelser for modning af oste uden på nogen måde at ændre produktets væsentlige egenskaber.

Litteraturhenvisninger

— *Condiciones Ambientales en cuevas de maduración para queso Gamonedo* [Miljøforhold i modningshuler til Gamonedo-ost], en undersøgelse gennemført af Asturiens tværindustrielle mælke- og landbrugsfødevarelaboratorium (juni 2018)

— Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., kontoret for bæredygtighed, klimaændringer og deltagelse i regeringen i den selvstyrende region Asturien (2011). *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* [Analyse af klimaændringsscenarier i Asturien]

— *Plan forestal de la Comarca de Cangas de Onís* [Skovbrugsplan for Cangas de Onís Kommune] (2010), regeringen i den selvstyrende region Asturien, ministeriet for landdistrikter og fiskeri

— Klimaændringerne er tydelige i hele Europa, hvilket bekræfter det presserende behov for tilpasning, Det Europæiske Miljøagentur: https://www.eea.europa.eu/media/newsreleases/climate-change-evident-across-europe

— R. A. Spotts og L. A. Cervantes (1986). »Populations, pathogenicity, and benomyl resistance of *Botrytis spp*., *Penicillium spp*., and *Mucor piriformis* in packinghouses«. Plant Disease (USA).

— S. Marin, V. Sanchis, R. Saenz, A. J. Ramos, I. Vinas og N. Magan (1998). »Ecological determinants for germination and growth of some *Aspergillus* and *Penicillium spp*. from maize grain«. Journal of Applied Microbiology, 84 (1), s. 25-36.

— M. Á. Fernández Bodega (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* [Isolation og karakterisering af stammer af Penicillium roqueforti fra forskellige varianter af blå ost — Analyse af proteolytisk aktivitet og forebyggelse af mykotoksinproduktion]

— F. Sopeña Pérez (1978). *El queso de Aliva: una elaboración artesana* [Aliva ost — en håndværksmæssig fremstilling]

5.5.9. Den traditionelle benævnelse *del Puerto*

17.-21. afsnit:

»Gamoneu« del Puerto/»Gamonedo« del Puerto: fremstillet i højlandet af kommunerne Cangas de Onís og Onís, der består af følgende sletter og græsarealer beliggende langs bjergpas i Picos de Europa:

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

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

Den mælk, der anvendes til fremstilling af denne ost, skal stamme fra besætninger og flokke, der græsser de ovenfor nævnte græsarealer, og der skal anvendes en blanding af to eller alle tre tilladte mælketyper — dvs. ko-, fåre- og gedemælk — idet det altid sikres, at fåre- og/eller gedemælk udgør mere end 10 % af blandingen.

Disse oste fremstilles på sæsonbasis fra juni til september af særlige små ostefremstillingsfaciliteter, der ligger langs disse bjergpas i nationalparken Picos de Europa.

er blevet ændret som følger:

Del Puerto: **Oste fremstillet på særlige små ostefremstillingsanlæg** *beliggende i højlandet af kommunerne Cangas de Onís og Onís, der består af følgende sletter og græsarealer langs bjergpas i Picos de Europa:*

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

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

Den mælk, der anvendes til fremstilling af denne ost, skal stamme fra besætninger og flokke, der græsser de ovenfor nævnte græsarealer, og der skal anvendes en blanding af to eller alle tre tilladte mælketyper — dvs. ko-, fåre- og gedemælk — under overholdelse af følgende krav:

— ***ved anvendelse af komælk må den ikke udgøre mere end 90 % af blandingen***

— ***ved anvendelse af fåremælk, skal den udgøre mindst 5 % af blandingen***

— ***ved anvendelse af gedemælk skal den udgøre mindst 5 % af blandingen.***

Disse oste fremstilles på sæsonbasis **fra det sene forår til det tidlige efterår, selv om dette kan variere afhængigt af vejrforholdene. Kontrolorganet kan dog beslutte at afkorte eller forlænge ostefremstillingssæsonen i et givet år under hensyntagen til vejrforholdene og efter høring af de osteproducenter, der fremstiller denne type ost.**

Forklaring: Årsagen til denne ændring er, at tekstens ordlyd var forvirrende. Den traditionelle tilgang har altid været at anvende 10 %-reglen, når alle tre mælketyper anvendes sammen: 10 %-kravet gælder for den samlede mængde fåre- og gedemælk, ikke særskilt, således at andelen af fåre- eller gedemælk i blandingen altid vil være 5 % eller derover. Den nye ordlyd angiver minimums- og maksimumsandele for mælk fra de forskellige arter for at give sikkerhed for produktionsprocessen og garantere det endelige produkts organoleptiske, fysiske og kemiske egenskaber uden nogen tvivl.

En anden ændring, der anses for nødvendig, kvalificerer erklæringen om, at produktionen er sæsonbestemt, da vejrforholdene kan betyde, at produktionen begynder tidligere end juni eller fortsætter efter september. Sæsonudsving er ikke knyttet til den faktiske måned, men snarere til tilstanden af de naturressourcer, der er til rådighed på sletter og græsarealer.

Litteraturhenvisninger

— Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., kontoret for bæredygtighed, klimaændringer og deltagelse i regeringen i den selvstyrende region Asturien (2011). *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* [Analyse af klimaændringsscenarier i Asturien]

5.5.10. *Udskæring*

Der tilføjes et sidste afsnit, hvori det præciseres, hvordan osten skal udskæres:

Udskæring i ostefremstillingsområdet

BOB-produktet kan markedsføres i portioner, forudsat at de er emballeret og deres oprindelse kan fastslås. For at bevare produktet og bevare dets kvalitet skal denne proces udføres i ostefremstillingsområdet af virksomheder, der har accepteret og følger den fastlagte protokol. Dette sikrer, at osten med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Gamonéu« kan spores, og giver sikkerhed for de relevante processer.

Forklaring: Det er blevet foreslået at indsætte denne passus, fordi forbrugerne nu kræver, at det certificerede produkt er tilgængeligt på markedet i portioner, hvorfor det er nødvendigt at fastlægge reglerne for dette salgsformat. Begrundelsen for at kræve, at udskæring finder sted i ostefremstillingsområdet, er:

— Når en ost udskæres, er mindst to sider af den derved fremkomne portion ikke længere beskyttet af skorpen og kan være udsat for organoleptiske ændringer, der også kan påvirke resten af produktet. Udskæringerne skal derfor emballeres så hurtigt som muligt efter, at de er udskåret, dvs. ved kilden.

— I udskæringsprocessen kan de mærker, der garanterer ostens oprindelse og ægthed, fjernes eller blive svære at se.

Denne tilføjelse indebærer ingen ændring af BOB-produktets væsentlige egenskaber og ægthed. Hensigten er at sikre, at ostens ægthed ikke forringes af den efterfølgende håndtering (udskæring), hvilket betyder, at udskæring og emballering skal finde sted ved kilden.

5.6. ***Afsnit G) KONTROLORGAN***

Følgende tekst:

Navn: Consejo Regulador de la D.O.P. »Gamonéu« o »Gamonedo« [kontrolorganet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Gamoneu«/»Gamonedo«]

Addresse: La Plaza, s/n — E-33560 Benia — Onís (Asturien)

Tlf: (+34) 985 84 40 05

Fax: (+34) 985 84 42 30

er blevet ændret som følger:

Det kompetente kontrolorgan er generaldirektoratet i Asturiens regering, hvis ansvarsområde omfatter landbrugsfødevarespørgsmål.

Kontrollen kan uddelegeres til en enhed, der fungerer som produktcertificeringsorgan og er akkrediteret i henhold til standard UNE-EN ISO/IEC 17065 eller enhver standard, der måtte erstatte den i fremtiden.

Forklaring: Denne ændring består i at ajourføre teksten for at identificere den myndighed, der er ansvarlig for at kontrollere overholdelsen af varespecifikationen i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer og artikel 36 i loven om fødevarekvalitet, kvalitetsordninger og direkte salg af fødevarer (lov nr. 2/2019 af 1. marts 2019 vedtaget af den selvstyrende region Asturien).

5.7. ***Afsnit H) MÆRKNING***

5.7.1. *Identifikation*

Følgende tekst:

Oste med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Gamoneu«/»Gamonedo«, der er bestemt til forbrugermarkedet, skal identificeres med en nummereret etiket eller et nummereret mærke, der er godkendt, kontrolleret og leveret af kontrolorganet i overensstemmelse med reglerne i kvalitetsmanualen.

er blevet ændret som følger:

Oste med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Gamonéu«, der er bestemt til forbrugermarkedet, skal **være mærket på skorpen og** *være identificeret med BOB-produktets eget logo og et nummereret certificeringsmærke i overensstemmelse med de regler, der er* **fastsat af forvaltningsorganet, som også har til opgave at kontrollere og levere de nummererede certificeringsmærker**.

Forklaring: Ændringen af denne sætning skal gøre den lettere at forstå. Det anføres nu også, at ansvaret for at fastlægge regler for produktidentifikation og for kontrol og udstedelse af overensstemmelsesmærkning (certificeringsetiketter) ligger hos forvaltningsorganet.

Af hensyn til sammenhængen med afsnit D i varespecifikationen er der indføjet en henvisning til, at produktet er mærket med BOB-produktets eget logo. (*Kontrolorganet skal overvåge og sikre processen med at identificere produkterne og attestere deres oprindelse*). Alle produkter skal være forsynet med et certificeringsmærke og BOB-produktets eget logo.

5.7.2. *Navngivning af produktet*

Ud over at give alle de oplysninger, der kræves i henhold til den gældende lovgivning, skal de vigtigste etiketter og certificeringsmærkerne på BOB-oste indeholde angivelsen »Denominación de Origen Protegida [beskyttet oprindelsesbetegnelse] — »Gamoneu«/»Gamonedo«« sammen med den relevante traditionelle benævnelse »del Valle« eller »del Puerto«.

Det logo, der er godkendt af kontrolorganet (vist nedenfor), skal fremgå af den mærkning, der anvendes af alle producenter.

er blevet ændret som følger:

Følgende skal fremgå tydeligt af mærkningen af BOB-oste:

— *ordene »Denominación de Origen Protegida [beskyttet oprindelsesbetegnelse] »Gamonéu«« og*

— *den traditionelle benævnelse »del Puerto«, hvor det er relevant.*

Forklaring: Der er tale om foreslåede ændringer af mærkningskravene vedrørende anvendelsen af de traditionelle benævnelser. Denne ændring ændrer ikke produktets egenskaber, men præciserer i stedet, hvordan den beskyttede oprindelsesbetegnelse og den traditionelle benævnelse skal anvendes på etiketterne.

5.8. ***Sletning af henvisninger til national lovgivning***

Afsnit I) Den nationale lovgivning udgår.

Denne sletning berører følgende liste over dokumenter:

— lov om vin (lov nr. 24/2003 af 10. juli 2003)

— statut om vinstokke, vin og alkohol (lov nr. 25/1970 af 2. december 1970)

— gennemførelsesbestemmelser til lov nr. 25/1970 (dekret nr. 835/1972 af 23. marts 1972)

— bekendtgørelse af 25. januar 1994 om ligestilling mellem den spanske lovgivning og Rådets forordning (EØF) nr. 2081/92 om oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter og levnedsmidler

— kongeligt dekret nr. 1643/1999 af 22. oktober 1999 om proceduren for behandling af ansøgninger om optagelse i fællesskabsregistret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser

— kongeligt dekret nr. 1679/1994 af 22. juli 1994 (offentliggjort i statstidende den 24. september 1994) om sundheds- og hygiejnekrav til produktion og afsætning af rå mælk, varmebehandlet mælk og mælkebaserede produkter

— kongeligt dekret nr. 402/1996 af 1. marts 1996 (offentliggjort i statstidende den 8. april 1996) om ændring af kongeligt dekret nr. 1679/1994 af 22. juli 1994 om sundheds- og hygiejnekrav til produktion og afsætning af rå mælk, varmebehandlet mælk og mælkebaserede produkter

— bekendtgørelse af 8. maj 1987 (offentliggjort i statstidende den 12. maj 1987) om ændring af bekendtgørelse af 29. november 1985 om godkendelse af kvalitetsnormerne for ost og smelteost bestemt til hjemmemarkedet

— bekendtgørelse af 20. maj 1994 (offentliggjort i statstidende den 26. maj 1994) om delvis ændring af bekendtgørelse af 29. november 1985 om godkendelse af kvalitetsnormerne for ost og smelteost bestemt til hjemmemarkedet

Forklaring: Det foreslås, at afsnit I i den nuværende varespecifikation udgår i overensstemmelse med artikel 7 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer og på grund af ophævelsen af de nævnte dokumenter.

5.9. ***Tilpasning af det offentliggjorte resumé (EUT C 236 af 9.10.2007, s. 13) til enhedsdokumentet***

Nedenstående tabel viser, hvordan de forskellige dele af det offentliggjorte resumé svarer til enhedsdokumentet, der er udarbejdet ved hjælp af modellen i bilag I til forordning (EU) nr. 668/2014, sammen med en beskrivelse af og forklaring på de ændringer, der er foretaget i resuméet i forbindelse med tilpasningen til enhedsdokumentet.

SAMMENFATNING	ENHEDSDOKUMENT
Punkt 1 Medlemsstatens ansvarlige myndighed Dette punkt udgår, da det ikke er en del af enhedsdokumentet i bilag I.	
Punkt 2 Ansøgende sammenslutning Dette punkt udgår, da det ikke er en del af enhedsdokumentet i bilag I.	
	Følgende indsættes som punkt 2: **Punkt 2 Medlemsstat eller tredjeland:** Spanien

Punkt 3 Produkttype	**Punkt 3.1 Produkttype** — Klassen er ikke ændret i henhold til bilag XI til forordning (EU) nr. 668/2014 og er stadig kategori 1.3 (ost).
Punkt 4.1 Navn	**Punkt 1 Navn(e) [BOB eller BGB]** — Bogstavet »e« er tilføjet et accenttegn, så navnet nu er »Gamonéu«. Den spanske version »Gamonedo« er blevet slettet, fordi den er forældet.
Punkt 4.2 Beskrivelse	**Punkt 3.2 Beskrivelse af det produkt, som betegnelsen i (1) finder anvendelse på** — Ændringerne i denne ansøgning (mælketyper, racer og fysiske egenskaber) er blevet anvendt på beskrivelsen af produktet i punkt 4.2 i resuméet. Sidste afsnit om anvendelsen af den traditionelle benævnelse »Gamoneu« del Valle/»Gamonedo« del Valle udgår. Se teksten nedenfor (* 1).
	Følgende indsættes som punkt 3.3: **3.3. Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)** Se teksten nedenfor (* 2).
Punkt 4.3 Geografisk område	**Punkt 4 Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning** Teksten er ikke ændret.
Punkt 4.4 Bevis for oprindelse Dette punkt udgår, da det ikke er en del af enhedsdokumentet i bilag I.	
Punkt 4.5 Produktionsmetode Dette punkt udgår, da det ikke er en del af enhedsdokumentet i bilag I.	
	Punkt 3.4 Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område Teksten nedenfor (* 3) er indsat.
	Punkt 3.5 Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til Teksten nedenfor (* 4) er indsat.

Punkt 4.6 Tilknytning	**Punkt 5 Tilknytning til det geografiske område** Teksten forbliver den samme, bortset fra ændringen af stavemåden for betegnelsen (»Gamoneu« til »Gamonéu«) og sletningen af den spansksprogede version (»Gamonedo«) og udeladelsen af ordene »osten udvikler i dens tilstedeværelse den aftegning, der giver osten dens karakteristiske farve og smag«.
Punkt 4.7 Kontrolorgan Dette punkt udgår, da det ikke er en del af enhedsdokumentet i bilag I.	
Punkt 4.8 Mærkning	**Punkt 3.6 Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til** De ændringer af varespecifikationen, der er beskrevet i ændringsansøgningen, er blevet anvendt her, og henvisningerne til den traditionelle benævnelse del Valle er fjernet. Se teksten nedenfor (* 5).

*** 1) Resumétekst**

Beskrivelse: »Gamoneu«/»Gamonedo« er en fed, modnet og letrøget ost med naturlig skorpe, som har svage, blågrønne Penicilliumaftegninger i skorpekanten og er fremstillet af ko-, fåre- og gedemælk eller af en blanding af to eller tre af disse mælketyper.

Ostene skal have følgende fysiske egenskaber:

— hjulformet med bemærkelsesværdige flade sider

— 6-15 cm i højden

— 10-30 cm i diameter

— vægt mellem 0,5-7 kg.

De har en tynd naturlig skorpe, der dannes under røgningen, og en brændt rødbrun farve med rødlige, grønlige og blålige nuancer af Penicilliumaftegninger i skorpekanten.

Ostene skal have følgende kemiske egenskaber:

— fedt i tørstof: mindst 45 %

— protein i tørstof: mindst 25 %

— tørstofindhold: mindst 55 %

— pH: mellem 4,5 og 6,5.

Osten har følgende organoleptiske egenskaber:

— Den har en ren, gennemtrængende lugt med milde strejf af røg, som forstærkes, efterhånden som osten modnes. Den fremherskende smag er lettere røget og skarp og udvikler smøragtige noter i munden, der efterlader en vedvarende eftersmag af hasselnød.

— Ostemassen er hård eller halvhård, fast og smuldrende (den smuldrer nemt, når den skæres), og den har små, tilfældige huller.

— Indvendig har osten en hvid eller gullig hvid farve med en svag blågrøn Penicilliumaftegning i skorpekanten. Den ydre farve udgør et karakteristisk træk: Røgningen giver den en brændt rødbrun farve, og den efterfølgende tid i hulen eller kælderen forårsager svampedannelse, der kan give rødlige, grønlige og blålige nuancer.

— Der er mekaniske åbninger i ostens krop.

Følgende traditionelle benævnelser er tilladt:

— »Gamoneu« del Puerto/»Gamonedo« del Puerto, fremstillet mellem juni og september i små ostefremstillingsanlæg beliggende i højlandet i kommunerne Cangas de Onís og Onís på de sletter og græsarealer, der er anført i varespecifikationen. Denne ost skal fremstilles af mælk fra besætninger og flokke, der græsser på de for denne type opregnede græsarealer, og der skal anvendes en blanding af to eller alle tre tilladte mælketyper — dvs. ko-, fåre- og gedemælk — idet det sikres, at fåre- og/eller gedemælk udgør mere end 10 % af blandingen.

— »Gamoneu« del Valle/»Gamonedo« del Valle: fremstillet i lavlandet i det afgrænsede geografiske område i kommunerne Cangas de Onís og Onís. Produktionen påvirkes ikke af sæsonudsving, da husdyrene opdrættes semi-ekstensivt ved hjælp af et system, der i høj grad fokuserer på græsning.

Tekst i enhedsdokumentet (ændringer understreget)

»Gamonéu«-ost er en fed, modnet ost med naturlig skorpe fremstillet af rå ko-, fåre- eller gedemælk eller en blanding af to eller alle tre af disse mælketyper.

Ostene skal have følgende fysiske egenskaber:

— hjulformet med bemærkelsesværdige flade sider

— 6-18 cm i højden

— 10-35 cm i diameter

— vægt mellem 0,5-10 kg.

Ostene skal have følgende kemiske egenskaber:

— fedt i tørstof: mindst 45 %

— protein i tørstof: mindst 25 %

— tørstofindhold: mindst 55 %

— pH: mellem 4,5 og 6,5.

Osten har følgende organoleptiske egenskaber:

— Den har en ren, gennemtrængende lugt med milde strejf af røg, som forstærkes, efterhånden som osten modnes.

— Den fremherskende smag er lettere røget og skarp og udvikler smøragtige noter i munden, der efterlader en vedvarende nøddeagtig eftersmag, måske af hasselnød.

— Ostemassen er hård eller halvhård, fast og smuldrende (den smuldrer nemt, når den skæres), og den har små, tilfældige huller.

— Indvendig har osten en hvid eller gullig hvid farve med en eventuel svag blågrøn Penicilliumaftegning i skorpekanten. Den ydre farve udgør et karakteristisk træk: Røgningen giver den en brændt rødbrun farve, og den efterfølgende tid i hulen forårsager svampedannelse, der kan give rødlige, grønlige og blålige nuancer.

Følgende traditionelle benævnelser er tilladt:

— »Gamonéu« del Puerto, fremstillet om sommeren i små ostefremstillingsanlæg beliggende i højlandet i kommunerne Cangas de Onís og Onís på de sletter og græsarealer, der er anført i varespecifikationen. Denne ost skal fremstilles af mælk fra besætninger og flokke, der græsser de for denne type opregnede græsarealer, og der skal anvendes en blanding af to eller alle tre tilladte mælketyper — dvs. ko-, fåre- og gedemælk — under overholdelse af følgende krav:

  — ved anvendelse af komælk må den ikke udgøre mere end 90 % af blandingen

  — ved anvendelse af fåremælk, skal den udgøre mindst 5 % af blandingen

  — ved anvendelse af gedemælk skal den udgøre mindst 5 % af blandingen.

*** 2) Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)**

Foder

Dyrenes foder er baseret på græsning året rundt, suppleret med hjemmedyrket foder i form af nyslået græs og hø.

Dyrenes foder skal stamme fra det afgrænsede geografiske område, men supplering med andre foderstoffer er tilladt under visse fysiologiske forhold — f.eks. laktation — eller når der på en husdyrbedrift, som oftest på grund af vejrforholdene, er mangel på hjemmedyrket foder. For at sikre, at tilknytningen ikke påvirkes, må foder, der stammer fra et område uden for det afgrænsede geografiske område, under ingen omstændigheder overstige 50 % af tørstof på årsbasis.

Råmaterialer

»Gamonéu«-osten skal fremstilles af rå mælk — ko-, fåre- eller gedemælk eller en blanding af to eller tre af disse typer — fremstillet af husdyr, der fodres med regionens naturressourcer i overensstemmelse med særlige traditioner knyttet til geografiske og sociologiske faktorer, der er særlige for lokalområdet.

Mælk fra følgende arter og racer:

— Køer: Frisona, Asturiana de los Valles, Asturiana de la Montaña, Parda, Parda de Montaña, Fleckvieh, Jersey og krydsninger af disse racer.

— Får: Lacha, Carranzana, Milchschaf, Assaf og krydsninger af disse racer.

— Geder: Cabra Alpina, Cabra Pirenaica, Murciano-Granadina, Saanen, Malagueña, Florida, Cabra del Guadarrama, Bermeya og krydsninger af disse racer.

Desuden skal den mælk, der anvendes til produktion, komme fra godkendte husdyrbedrifter, der er opført i kontrolorganets bedriftsregister, og mælken skal fremstilles ved hjælp af passende opdræts- og malkningsmetoder.

*** 3) Specifikke etaper af produktionen, der skal finde sted i det afgrænsede geografiske område**

Alle de processer, der indgår i fremstillingen af »Gamonéu« — fremstilling af mælken og fremstilling (koagulering, opskæring af ostemassen, formning og saltning), modning og udskæring af osten — finder sted i det afgrænsede geografiske område, der udgøres af kommunerne Cangas de Onís og Onís.

*** 4) Særlige regler for udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til**

Udskæring i ostefremstillingsområdet:

BOB-produktet kan markedsføres i portioner, forudsat at de er emballeret og deres oprindelse kan fastslås. For at bevare produktet og bevare dets kvalitet skal denne proces udføres i ostefremstillingsområdet af virksomheder, der har accepteret og følger den fastlagte protokol. Dette sikrer, at osten med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Gamonéu« kan spores, og giver sikkerhed for de relevante processer.

*** 5) Resumétekst**

Oste med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Gamoneu«/»Gamonedo«, der er bestemt til forbrugermarkedet, skal identificeres med en nummereret etiket eller et nummereret mærke, der er godkendt, kontrolleret og leveret af kontrolorganet i overensstemmelse med reglerne i kvalitetsmanualen. Ud over at indeholde alle de oplysninger, der kræves i henhold til gældende lovgivning, skal hovedetiketterne og certificeringsmærkerne på BOB-oste angive Denominación de Origen Protegida [beskyttet oprindelsesbetegnelse] — »Gamoneu«/»Gamonedo« sammen med den relevante traditionelle benævnelse, del Valle eller del Puerto.

Det logo, der er godkendt af kontrolorganet (vist nedenfor), skal fremgå af den mærkning, der anvendes af alle producenter.

Tekst i enhedsdokumentet (ændringsforslag understreget)

Oste med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Gamonéu«, der er bestemt til forbrugermarkedet, skal være mærket på skorpen og være identificeret med BOB-produktets eget logo og et nummereret certificeringsmærke, der kontrolleres og leveres af kontrolorganet.

Følgende skal fremgå tydeligt af mærkningen af BOB-oste:

— ordene »Denominación de Origen Protegida [beskyttet oprindelsesbetegnelse] »Gamonéu«« og

— den traditionelle benævnelse »del Puerto«, hvor det er relevant.

Logo for den beskyttede oprindelsesbetegnelse

ENHEDSDOKUMENT

»GAMONÉU«

EU-nr.: PDO-ES-0308-AM01 — 17.9.2021

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse(r) [på BOB eller BGB]**

»Gamonéu«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype [jf. bilag XI]*

Kategori 1.3. — Oste

3.2. *Beskrivelse af det produkt, som betegnelsen i (1) finder anvendelse på*

»Gamonéu«-ost er en fed, modnet ost med naturlig skorpe fremstillet af rå ko-, fåre- eller gedemælk eller en blanding af to eller alle tre af disse mælketyper.

Ostene skal have følgende fysiske egenskaber:

— hjulformet med bemærkelsesværdige flade sider

— 6-18 cm i højden

— 10-35 cm i diameter

— vægt mellem 0,5-10 kg.

Ostene skal have følgende kemiske egenskaber:

— fedtindhold i tørstof: mindst 45 %

— proteinindhold i tørstof: mindst 25 %

— tørstofindhold: mindst 55 %

— pH: mellem 4,5 og 6,5.

Osten skal have følgende organoleptiske egenskaber:

— Den har en ren, gennemtrængende lugt med milde strejf af røg, som forstærkes, efterhånden som osten modnes.

— en fremherskende smag er lettere røget og skarp og udvikler smøragtige noter i munden, der efterlader en vedvarende eftersmag af hasselnød.

— Ostemassen er hård eller halvhård, fast og smuldrende (den smuldrer nemt, når den skæres), og den har små, tilfældige huller.

— Indvendigt har osten en hvid eller gullig hvid farve, eventuelt med en svag blågrøn Penicilliumaftegning nær kanterne. Den ydre farve udgør et karakteristisk træk: Røgningen giver den en brændt rødbrun farve, og den tid, som den efterfølgende tilbringer i hulen, forårsager svampedannelse, der kan give rødlige, grønlige og blålige nuancer.

Følgende traditionelle benævnelse er tilladt:

— del Puerto for ost fremstillet om sommeren i små ostefremstillingsanlæg beliggende i højlandet i kommunerne Cangas de Onís og Onís på de sletter og græsarealer, der er anført i varespecifikationen. Denne ost skal fremstilles af mælk fra besætninger og flokke, der græsser på de for denne type opregnede græsarealer, og der skal anvendes en blanding af to eller alle tre tilladte mælketyper under overholdelse af følgende krav:

  — ved anvendelse af komælk må den ikke udgøre mere end 90 % af blandingen

  — ved anvendelse af fåremælk, skal den udgøre mindst 5 % af blandingen

  — ved anvendelse af gedemælk skal den udgøre mindst 5 % af blandingen.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

a) Foder

Dyrenes foder er baseret på græsning året rundt, suppleret med hjemmedyrket foder i form af friskklippet græs og hø.

Dyrenes foder skal stamme fra det afgrænsede geografiske område, men supplering med andre foderstoffer er tilladt under visse fysiologiske forhold — f.eks. laktation — eller når der på en husdyrbedrift, som oftest på grund af vejrforholdene, er mangel på hjemmedyrket foder. For at sikre, at tilknytningen ikke påvirkes, må foder, der stammer fra et område uden for det afgrænsede geografiske område, under ingen omstændigheder overstige 50 % af tørstoffet på årsbasis.

b) Råmaterialer

»Gamonéu«-osten skal være fremstillet af rå mælk — ko-, fåre- eller gedemælk eller en blanding af to eller tre af disse typer — fremstillet af husdyr af følgende arter og racer:

— Køer: Frisona, Asturiana de los Valles, Asturiana de la Montaña, Parda, Parda de Montaña, Fleckvieh, Jersey og krydsninger af disse racer.

— Får: Lacha, Carranzana, Milchschaf, Assaf og krydsninger af disse racer.

— Geder: Cabra Alpina, Cabra Pirenaica, Murciano-Granadina, Saanen, Malagueña, Florida, Cabra del Guadarrama, Bermeya og krydsninger af disse racer.

Desuden skal oprindelsen af den mælk, der anvendes til produktion, være godkendte husdyrbedrifter, der er opført i kontrolorganets bedriftsregister, og mælken skal fremstilles ved hjælp af passende opdræts- og malkningsmetoder.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle de processer, der indgår i fremstillingen af »Gamonéu« — fremstilling af mælken og fremstilling (koagulering, opskæring af ostemassen, formning og saltning), modning og udskæring af osten — finder sted i det afgrænsede geografiske område, der udgøres af kommunerne Cangas de Onís og Onís.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Udskæring i ostefremstillingsområdet:

BOB-produktet kan markedsføres i portioner, forudsat at de er emballeret og deres oprindelse kan fastslås. For at bevare produktet og bevare dets kvalitet skal denne proces udføres i ostefremstillingsområdet af virksomheder, der har accepteret og følger den fastlagte protokol. Dette sikrer, at osten med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Gamonéu« kan spores, og giver sikkerhed for de relevante processer.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Oste med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Gamonéu«, der er bestemt til forbrugermarkedet, skal være mærket på skorpen og være identificeret med BOB-produktets eget logo og et nummereret certificeringsmærke, der kontrolleres og leveres af kontrolorganet.

Følgende skal fremgå tydeligt af mærkningen af BOB-oste:

— ordene »Denominación de Origen Protegida [beskyttet oprindelsesbetegnelse] »Gamonéu«« og

— den traditionelle benævnelse »del Puerto«, hvor det er relevant.

Logo for den beskyttede oprindelsesbetegnelse:



4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Det geografiske område omfatter kommunerne Cangas de Onís og Onís i den selvstyrende region Asturien.

Disse kommuner ligger i den østlige del af Asturien.

Mælkeproduktionen og ostens fremstilling og modning finder sted i det afgrænsede geografiske område.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Historisk tilknytning

»Gamonéu«-osten er forbundet med bevarelsen af områdets gamle tradition for ekstensivt husdyrbrug. Dens oprindelse kan spores tilbage til mindst det 17. århundrede, hvor den brødfødte »områdets fattige«, ifølge en skrivelse til kong Philip IV i 1641 om græsningsarealer.

Andre historiske dokumenter (Madoz' *Diccionario Geográfico* [Geografisk ordbog] fra det 18. århundrede) indeholder flere henvisninger til, at denne ost er en hovedbestanddel i lokalbefolkningens kost, og at dette er et område, der er specialiseret i husdyravl, hvor blandede fåre-, kvæg- og gedebesætninger blev opdrættet af deres ejere, og hvor højsletterne blev anvendt til sommergræsning.

På grund af disse omstændigheder og fordi området var ret afskåret fra markederne, begyndte hyrderne selv at lave mælken om til ost for længe siden.

Naturlig tilknytning

Cangas de Onís og Onís, der begge dækker en stor del af Cornión, den vestlige del af Picos de Europa. Det mest slående aspekt af denne bjergkæde er den bratte topografi med højder fra 80 meter over havets overflade i den centrale del af floden Sella til 2 648 m over havets overflade ved Torre Cerredo-toppen. Dette højlandsområde er kendetegnet ved fremherskende kalksten, stejle skråninger og trinlignende geomorfologiske formationer, der resulterer i to forskellige miljøer: et i dalene og det andet højt oppe i bjergene.

Dalene domineres af store, overvejende flade græsarealer og små bedrifter, der er knyttet til bebyggelser. Det er her, de vigtigste befolkningscentre er beliggende. Husdyrenes føde om vinteren kommer fra høenge, som også kan bruges til at holde dyr, der kan gå ude om vinteren noget af tiden.

Det højeste terræn i bjergegnene er kendetegnet ved lodrette klippeflader og et karstlandskab med et stort antal jordfaldshuller, underjordiske bjerghuler, huler, lapiéformationer og dybe sprækker. Sletter af meget nærende græsningsarealer, der ligger mellem disse klippede formationer, anvendes til holde husdyr fra foråret til efterårets første snefald. Andre landskabstræk, der spiller en rolle i husdyravlen, er skråninger, klinter og lommer af græsland af høj kvalitet, der er omgivet af klinter — lokalt kendt som »xerros«.

Regionen har et kystklima med rigelig nedbør i løbet af året, moderat solskin og et betydeligt skydække. Nedbørsmængden ligger på mellem 2 000 mm i de højeste områder, noget af det i form af sne, og 1 200 mm lavere nede. Højlandet oplever også hyppig tåge om sommeren.

Temperaturerne er milde året rundt i dalene, hvor de i gennemsnit er 12 °C, og i højlandet, hvor de i gennemsnit er 3 °C.

Kalksten- og kvartsitklippeforekomster, der er formet af erosion, vejr og plantelivet i dalene, har en dominerende indflydelse på jordbunden i regionen.

Klimaet, topografien og geologien giver dette område en række unikke karakteristika, som har direkte indflydelse på græsningstypen og -kvaliteten. Græsgangene er særligt velegnede til græsning af kvæg, får og geder, som derefter producerer den mælk, der forarbejdes til »Gamonéu« -ost. Den hyppigst forekommende plante i disse græsarealer, er Festuca burnatii, som er en flerårige græstype, der er endemisk i Kantabrien, og som vokser på græsgangene i bjergene. I de slugter og områder, der er skabt af skråninger, hvor sneen ligger indtil slutningen af foråret, findes der katteskæg (Nardus stricta), som er en hård græstype, der kan trives i mange forskellige miljøer, samt andre arter af græs (Phleum alpinum, Festuca iberica, Festuca picoeuropeana) og bælgplantearter (Trifolium thalii Vill.).

Osten får også nogle af sine iøjnefaldende egenskaber fra røgnings- og modningsprocessen, idet sidstnævnte kun omfatter svampe og gær, der forekommer naturligt i affineringsmiljøet, hvor Penicillium er den vigtigste.

Tilknytning til befolkningen

Det forhold, at dette område, der dengang var kendt som »Montaña de Covadonga«-parken, var det første i Spanien, der blev erklæret for en nationalpark tilbage i 1918 — en national pioner inden for miljøbeskyttelse — gør det klart, at der er tale om et økosystem med unikke miljømæssige karakteristika.

Det er almindeligt anerkendt, at hyrderne i disse bjerge spiller en afgørende rolle i udformningen og beskyttelsen af det lokale miljø. »Gamonéu«-osten opstod som følge af denne traditionelle praksis med at leve af jorden, idet ostefremstilling var den eneste økonomisk rentable mulighed for at udnytte regionens husdyrressourcer bedst muligt.

De metoder og betingelser, der er beskrevet i afsnittet om produktionsmetoden, er udviklet fra ønsket om at tilpasse de gamle traditioner til den moderne verden uden at give indrømmelser, der kan føre til tab af produktets identitet og den livsstil, der er opstået omkring det.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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