Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/674)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] innerhalb von drei Monaten nach dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„Gamoneu / Gamonedo“

EU-Nr.: PDO-ES-0308-AM01 – 17.9.2021

g. U. (X) g. g. A. ( )

1. **Antragstellende vereinigung und berechtigtes interesse**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Gamoneu [Kontrollbehörde der g. U. „Gamoneu“]

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

Telefon: +34 985947554

E-Mail: info@dopgamoneu.com

Internet: www.dopgamoneu.com

2. **Mitgliedstaat oder drittland**

Spanien

3. **Rubrik der produktspezifikation, auf die sich die änderung bezieht**

☒ Name des Erzeugnisses

☒ Beschreibung des Erzeugnisses

☒ Geografisches Gebiet

☒ Ursprungsnachweis

☒ Erzeugungsverfahren

☐ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

☒ Kennzeichnung

☒ Sonstiges [bitte angeben]

— Geltende Rechtsvorschriften

— Kontrollstelle

— Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation

4. **Art der änderung(en)**

☒ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.

[1] ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

□ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. **Änderung(en)**

Mit diesen vorgeschlagenen Änderungen soll sichergestellt werden, dass der eigentliche Name des Erzeugnisses in der Produktspezifikation verwendet wird, und es sollen auch Änderungen in Bezug auf die Ausdehnung des geografischen Gebiets, die Liste der Viehrassen, deren Milch verwendet wird, die Nahrung, die die Tiere erhalten, um den Fortbestand dieser Rassen zu gewährleisten, die physikalischen Eigenschaften der Käse mit der g. U., die tatsächlichen Vorgänge bei der Erzeugung und die zeitliche Abfolge der verschiedenen Stufen, die Kontrollstelle, die für dieses Erzeugnis verwendeten traditionellen Begriffe, die Kennzeichnungsvorschriften und die geltenden Rechtsvorschriften vorgenommen werden. Mit den Änderungen soll bei gleichzeitiger Bewahrung der Authentizität, der Qualität und der Eigenschaften des Enderzeugnisses der Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und dem lokalen Gebiet stärker verdeutlicht werden.

5.1 ***Abschnitt A) Name des erzeugnisses***

Der auf Asturisch bisher „Gamoneu“ geschriebene Name wird in „Gamonéu“ geändert, und die spanische Schreibweise „Gamonedo“ wird gestrichen. Diese Änderung betrifft alle bisherigen Nennungen des Erzeugnisnamens in der Produktspezifikation.

Erläuterung: Der Name des Erzeugnisses wurde in der gesamten Produktspezifikation von „Gamoneu“ in „Gamonéu“ (mit Akzent auf dem Buchstaben „e“) geändert, um ihn mit der Schreibweise im Dekret 8/2009 vom 4. Februar 2009 zur Festlegung der amtlichen Ortsnamen der Gemeinde Cangas de Onís in Einklang zu bringen („Ortsnamencode 12/03/01“). Da der anerkannte Name „Gamonéu“ lautet, wurde die spanische Schreibweise „Gamonedo“ gestrichen. Sie wird als veraltet angesehen, da das für die geschützte Bezeichnung namensgebende Dorf nicht „Gamonedo“ heißt.

Geltende Rechtsvorschriften:

— Dekret 8/2009 vom 4. Februar 2009 zur Festlegung der amtlichen Ortsnamen der Gemeinde Cangas de Onís

5.2. ***Abschnitt B) Beschreibung des erzeugnisses***

5.2.1. *Definition*

Der folgende Wortlaut:

Es handelt sich um einen vollfetten, gereiften und leicht geräucherten Käse mit natürlicher Rinde, der aus Kuh-, Schaf- und Ziegenrohmilch oder aus Mischungen von zwei oder drei der genannten Milchsorten erzeugt wird und an den Kanten eine leichte, bläulich-grüne Schimmelbildung aufweist, die durch penicillium hervorgerufen wird.

erhält folgende Fassung:

Es handelt sich um einen vollfetten, gereiften Käse mit natürlicher Rinde, der aus Kuh-, Schaf- **oder** *Ziegenrohmilch oder aus einer Mischung von zwei oder drei der genannten Milchsorten erzeugt wird.*

Erläuterung: Es handelt sich um Änderungen des Wortlauts.

Die Verwendung der kopulativen Konjunktion „und“ in der Aufzählung der Milchsorten im derzeitigen Wortlaut legt nahe, dass der Käse aus allen drei Milchsorten erzeugt wird. In der Definition selbst heißt es jedoch, dass der Käse aus der Milch einer einzigen Tierart oder aus einer Mischung von zwei oder drei Milchsorten erzeugt werden kann. Die Ersetzung der kopulativen Konjunktion „und“ durch die disjunktive Konjunktion „oder“ verdeutlicht dies und steht im Einklang mit dieser Definition. Um der korrekten taxonomischen Nomenklatur Rechnung zu tragen und Einheitlichkeit in der gesamten Produktspezifikation zu gewährleisten, wird der Gattungsname *Penicillium* nunmehr großgeschrieben.

Da die sensorischen Merkmale erst später im Text definiert werden, wurden die Worte „leicht geräucherten“ und „an den Kanten eine leichte, bläulich-grüne Schimmelbildung aufweist, die durch *penicillium* hervorgerufen wird“ aus der Produktdefinition gestrichen, um Wiederholungen und Unklarheiten zu vermeiden.

5.2.2. *Rassen*

Der folgende Wortlaut:

Die Milch zur Herstellung von Käse mit der g. U. „Gamoneu“/„Gamonedo“ muss von den nachstehend aufgeführten Arten und Rassen stammen:

— *Kühe: Frisona (Holstein), Asturiana de los Valles (Asturisches Talrind), Pardo Alpina (Spanisches Braunvieh) und Kreuzungen dieser Rassen;*

— *Schafe: Latxa (Lacho), Carranzana (Basco-Béarnaise), Milschalfe (Ostfriesisches Milchschaf) und Kreuzungen dieser Rassen;*

— *Ziegen: Alpino-Pirenaica (Alpin-Pyrenäen-Ziege), Picos de Europa, Murciano-Granadina, Saanen und Kreuzungen dieser Rassen.*

erhält folgende Fassung:

Die Milch zur Herstellung von Käse mit der g. U. „Gamonéu“ muss von den nachstehend aufgeführten Arten und Rassen stammen:

— *Kühe: Frisona (Holstein), Asturiana de los Valles (Asturisches Talrind),* **Asturiana de la Montaña (Asturisches Bergrind), Parda (Braunvieh), Parda de Montaña (Berg-Braunvieh), Fleckvieh, Jersey** *und Kreuzungen dieser Rassen.*

— *Schafe: Latxa (Lacho), Carranzana (Basco-Béarnaise),* **Ostfriesisches Milchschaf**, **Assaf** *und Kreuzungen dieser Rassen.*

— *Ziegen:* **Cabra Alpina (Alpine Ziege)**, *Cabra* **Pirenaica (Pyrenäen-Ziege)**, *Murciano-Granadina, Saanen,* **Malagueña (Málaga-Ziege), Florida (Florida Sevillana), Cabra del Guadarrama (Guadarrama-Ziege), Bermeya** *und Kreuzungen dieser Rassen.*

Erläuterung: Die Aufnahme der Rassen Málaga, Florida Sevillana, Guadarrama und Bermeya wird beantragt, da sie alle gemeinsame genealogische Wurzeln mit den alpinen und pyrenäischen Rassen haben (die im amtlichen Katalog der Viehrassen des Ministeriums für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung aufgeführt sind), wobei *Capra aegagrus* als ihr gemeinsamer Vorfahre gilt. Die Angabe „Picos de Europa“ wurde gestrichen, um Wiederholungen zu vermeiden, denn diese Rasse ist nicht im amtlichen Katalog der Viehrassen aufgeführt und wird nicht mehr als eine gegenüber der Pyrenäen-Ziege eigenständige Rasse betrachtet.

Da die Milch dieser Ziegenrassen mit gemeinsamem genealogischen Hintergrund ähnliche Eigenschaften aufweist, hat diese Ergänzung keinen größeren Einfluss auf die organoleptischen und qualitativen Eigenschaften des Käses (Proteine, Vitamine, Fette, Enzyme, Laktose usw.). Die Genetik der neuen Rassen hat nur geringen Einfluss auf die Eigenschaften des Enderzeugnisses.

Bei den Schafen wurde die Rasse Assaf aufgenommen, da sie aus männlichen Tieren der Rasse Ostfriesisches Milchschaf gezüchtet wurde, die bereits in der Produktspezifikation aufgeführt war. Nach Prüfung der einschlägigen Fachliteratur wurde „Milschalfe“ in „Milchschaf“ korrigiert.

Es wird eine Änderung bei den Rinderrassen beantragt, da die Rasse „Pardo Alpina“ (Spanisches Braunvieh) nicht mehr anerkannt ist. Die Aufzählung wurde daher um die beiden von ihr abgeleiteten Rassen „Parda“ (Braunvieh) und „Parda de Montaña“ (Berg-Braunvieh) ergänzt. Beide sind im amtlichen Katalog der Viehrassen des Ministeriums für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung gelistet.

Die Aufnahme der Rasse Asturiana de la Montaña (Asturisches Bergrind) wurde beantragt, weil es sich um eine gefährdete heimische Rasse handelt, die ihren Ursprung und ihre Entwicklung mit der Rasse Asturiana de los Valles teilt, da sie zur Gruppe der als *tronco castaño* [„Braunvieh-Stamm“] bekannten Rassen gehört, europäischen Ursprungs ist und möglicherweise im Zuge der keltischen Wanderungen in die Region eingeführt wurde. Die Rasse war bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts in Asturien und León stark verbreitet, bis ihr Bestand infolge der massenhaften Einfuhr ausländischer Rassen praktisch auf null zurückging. Anfang der 1980er-Jahre wurden Maßnahmen zur Wiederherstellung und Weiterentwicklung der Rasse ergriffen, und es wurde ein Züchterverband gegründet. Die Aufnahme in die Liste der Rassen würde dazu beitragen, diese heimische Rasse als Ressource für die Käseherstellung im Erzeugungsgebiet zu erhalten.

Die Aufnahme der Rinderrassen Fleckvieh und Jersey wurde mit der Begründung beantragt, dass sie gemeinsame genealogische Wurzeln mit der Rasse „Parda“ haben, da sie alle vom *Bos taurus* abstammen.

Da die Milch dieser Kühe mit gemeinsamem genealogischen Hintergrund ähnliche Eigenschaften aufweist, hat die Aufnahme dieser Rassen keinen größeren Einfluss auf die organoleptischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften des Käses.

Um die Auswirkungen der Aufnahme dieser Rassen auf die in der Produktspezifikation festgelegten Eigenschaften des Enderzeugnisses zu beurteilen, wurde im Rahmen einer (diesem Antrag mit der Referenznummer 20190201 beigefügten) Studie untersucht, ob die Verwendung von Milch von Fleckviehkühen, Assaf-Schafen bzw. Málaga- oder Florida-Sevillana-Ziegen die chemischen und organoleptischen Eigenschaften des daraus hergestellten Käses mit der g. U. „Gamonéu" beeinflusst. Im Rahmen dieser Studie wurden Proben von Käse registrierter Käser aus Milch dieser Rassen untersucht, der unter den in der Produktspezifikation festgelegten Bedingungen hergestellt, gepflegt und gereift wurde. Diese Proben wurden für die sensorische Prüfung im interdisziplinären Labor für Milch und Lebensmittel Asturiens (LILA), einer Einrichtung mit Erfahrung in der Prüfung des Erzeugnisses mit der g. U. „Gamonéu", und für die physikalisch-chemische Prüfung im Labor von ALCE Calidad, einer akkreditierten Prüfstelle für die im Rahmen dieser Studie erforderlichen Parameter, analysiert. Die Ergebnisse dieser Prüfungen haben gezeigt, dass die Verwendung von Milch der in dieser Änderung aufgeführten Rassen in den normalerweise bei der Käseherstellung üblichen Anteilen keine Auswirkungen auf die physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften des Käses hat, da die Milch von Rassen mit ähnlichem genealogischen Hintergrund vergleichbare Eigenschaften aufweist und die Merkmale des Erzeugnisses mit der lokalen Umgebung und dem Erzeugungsverfahren in Zusammenhang stehen.

Literatur

— 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 und Juan V. Delgado Bermejo (2016), *Biodiversidad caprina en España* [Biodiversität bei spanischen Ziegen]

— Herrera García, M., Peña Blanco, F., Pezzi Ceretto, M. Á., und Rodero Serrano, E. (1998), *La cabra Malagueña en la Bibliografía* [Málaga-Ziegen in der Literatur]

— Mendizábal Aizpuru, J. A., Ibarbia Barreras, J. R., und Etxaniz Makazaga, J. M. (2005), *Aportaciones a la historia de la raza vacuna pirenaica. Paradigma de la Zootecnia española.* [Beiträge zur Geschichte der Rinderrasse Pirenaica. Paradigma der tierischen Erzeugung in Spanien], *Archivos de zootecnia* [Archiv für Tierhaltung], 54 (205)

— Abteilung für tierische Erzeugung, Universität León, 24071-León (2012), *Programa de mejora de la raza bovina parda* [Programm zur Verbesserung der Braunviehrasse]

— Amtlicher Katalog der Viehrassen des Ministeriums für Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung: https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/zootecnia/razas-ganaderas/razas/

5.2.3. *Verweise auf Kontrollen des Erzeugnisses*

Der folgende Wortlaut wurde aus Abschnitt B) Beschreibung des Erzeugnisses gestrichen und in den Abschnitt D) Ursprungsnachweis verschoben:

Die Tierhaltungsbetriebe, die die Milch für die Herstellung von „Gamoneu"/„Gamonedo" erzeugen, müssen von der Kontrollbehörde (Consejo Regulador) überwacht werden, um in die entsprechenden Register eingetragen werden zu können.

Erläuterung: Mit dieser Änderung soll die Produktspezifikation im Einklang mit der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel umstrukturiert werden.

5.2.4. *Verweise auf die Herstellung des Erzeugnisses*

Die folgenden Absätze wurden aus Abschnitt B) Beschreibung des Erzeugnisses gestrichen und in den Abschnitt E) Erzeugungsverfahren verschoben:

Die Kontrollbehörde muss die Übernahme von Techniken zur Steigerung von Menge und Qualität der Milch von den Herden und aus den Beständen fördern. …

Das Melken muss gemäß den geltenden Vorschriften unter Anwendung der bestmöglichen Technik zur Gewinnung sauberer, hygienisch einwandfreier Milch mit geringer mikrobieller Belastung erfolgen.

Wird die Milch abgeholt und an einen anderen Ort befördert, müssen dabei gute Hygienestandards eingehalten werden, einschließlich der Verwendung von Kühltanks oder anderen Systemen, die Qualitätsverluste der Milch verhindern.

Die Kontrollbehörde muss die Schaffung von Anreizen für Betriebe fördern, die Melk-, Milchkühl-, Milchkonservierungs- und Milchtransporteinrichtungen installieren oder ihre bestehenden Einrichtungen aufrüsten.

Erläuterung: Mit dieser Änderung soll die Produktspezifikation im Einklang mit der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel umstrukturiert werden.

Der folgende Wortlaut wurde gestrichen:

Die für die Erzeugung von Käse mit der g. U. bestimmte Milch muss nach dem Melken gekühlt werden und bis zum Beginn der Käseherstellung gekühlt gelagert werden.

Erläuterung: Die Vorschriften für die Lagerung von Rohmilch sind in Abschnitt IX Kapitel I Teil II Buchstabe B Nummern 2 und 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 festgelegt. Die Beschreibung in der derzeitigen Produktspezifikation ist ungenau, da sie keine Angaben zu den Temperaturanforderungen enthält. Bei dieser Vorschrift handelt es sich nicht um eine spezifische Anforderung an das Erzeugungsverfahren, das dem Erzeugnis bestimmte Eigenschaften verleiht. Die Beschreibung des Erzeugungsverfahrens wird durch diese Streichung gestrafft, da sie nunmehr keine bereits in den geltenden Rechtsvorschriften festgelegten Anforderungen mehr enthält.

Literatur

— Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

5.2.5. *Physikalische Eigenschaften*

Der folgende Wortlaut:

Der Käse muss die folgenden physikalischen Eigenschaften aufweisen, um die g. U. tragen zu dürfen:

— *Form: Zylinderform mit glatten Seiten;*

— *Höhe: zwischen 6 und 15 cm;*

— *Durchmesser: zwischen 10 und 30 cm;*

— *Gewicht: zwischen 0,5 und 7 kg;*

— *dünne Rinde, die während des Räuchervorgangs entsteht, rotbraune Farbe mit rötlichen, grünen und bläulichen Schattierungen und durch Penicillium hervorgerufene Schimmelbildung im Bereich unter der Rinde.*

erhält folgende Fassung:

Käse mit der g. U. *muss die folgenden physikalischen Eigenschaften aufweisen:*

— *Form: zylindrisch mit flacher Ober- und Unterseite,*

— *Höhe: zwischen 6 und* **18** *cm,*

— *Durchmesser: zwischen 10 und* **35** *cm,*

— *Gewicht: zwischen 0,5 und* **10** *kg.*

— *dünne Rinde, die während des Räuchervorgangs entsteht, rotbraune Farbe mit rötlichen, grünen und bläulichen Schattierungen und mögliches Vorhandensein von durch Penicillium hervorgerufener Schimmelbildung im Bereich unter der Rinde.*

Erläuterung: Diese Änderung wird vorgeschlagen, da die Gastronomie größere, portionierbare Käselaibe nachfragt, was nach den Vorschriften für die g. U. „Gamonéu" bisher nicht möglich war. Diesem Antrag auf Änderung der Produktspezifikation ist eine Studie (Referenznummer 20190201) zur Untersuchung der Auswirkungen der Herstellung größerer Käselaibe (8–10 kg) auf die chemischen und organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses mit der g. U. „Gamonéu" beigefügt. Im Rahmen dieser Studie wurden Proben von Käselaiben registrierter Käser mit einem Gewicht von 8 bis 10 kg untersucht, die unter den in der Produktspezifikation festgelegten Bedingungen hergestellt, gepflegt und gereift wurden. Diese Proben wurden für die sensorische Prüfung im interdisziplinären Labor für Milch und Lebensmittel Asturiens (LILA), einer Einrichtung mit Erfahrung in der Prüfung des Erzeugnisses mit der g. U. „Gamonéu", und für die chemische Prüfung im Labor von ALCE Calidad, einer akkreditierten Prüfstelle für die im Rahmen dieser Studie erforderlichen Parameter, analysiert. Diese Studie hat ergeben, dass ein Gewicht des Enderzeugnisses von über 7 kg – und bis zu 10 kg – keinen Einfluss auf die chemischen und organoleptischen Eigenschaften hat. Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf die wesentlichen Eigenschaften und die Authentizität des Erzeugnisses mit der g. U.

Eine weitere beantragte Änderung besteht darin, dass das Vorhandensein von durch *Penicillium* hervorgerufener sichtbarer Schimmelbildung nicht mehr zwingend vorgeschrieben, sondern nur noch möglich ist, da diese Schimmelbildung mit bloßem Auge oft nicht erkennbar ist. Mit dieser Änderung soll sichergestellt werden, dass sich der Pilz weiterhin natürlich und spontan in den Höhlen entwickeln kann, anstatt *Penicillium* künstlich zuzusetzen, um Farbveränderungen hervorzurufen.

Diese Änderung steht nicht im Widerspruch zum Abschnitt *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*: Das Wachstum von *Penicillium* und anderen Pilzen und Hefen, die dem Enderzeugnis eine charakteristische Farbe und einen unverwechselbaren Geschmack verleihen, kann festgestellt werden. Die bläulich-grüne Schimmelbildung im Randbereich ist jedoch nicht immer sichtbar, obwohl der Pilz weiterhin an der Reifung mitwirkt und dem Käse einen charakteristischen Geschmack und eine spezifische Farbe verleiht. Die bläulich-grüne Färbung der Schimmelbildung kann je nach Wachstumstempo und der Koexistenz anderer Pilze und Hefen variieren.

5.2.6. *Sensorische Eigenschaften*

Der folgende Wortlaut:

Sensorische Eigenschaften:

— *Der Teig ist von harter oder halbharter Konsistenz, fest und krümelig und weist eine unregelmäßige, kleine Lochung auf.*

— *Das Käseinnere ist weiß oder leicht gelblich und weist an den Kanten eine leichte, durch Penicillium hervorgerufene bläulich-grüne Schimmelbildung auf. Die Rinde des Käses zeigt eine eigentümliche Färbung, die auf den Räuchervorgang zurückzuführen ist. Dieser verleiht dem Käse eine rotbraune Farbe, die später während der Reifung in Höhlen oder Lagerräumen, wenn sich Pilze auf dem Käse ansiedeln, rötliche, grünliche und bläuliche Schattierungen annimmt.*

— *Der Geschmack ist durch ein mildes Raucharoma sowie eine leichte Würze geprägt und ist im Mund butterig. Der Abgang ist lang anhaltend mit Anklängen an Haselnüsse.*

— *Der reine und durchdringende Geruch mit milden Raucharomen wird mit zunehmender Reife kräftiger.*

erhält folgende Fassung:

Der Käse **muss** *die folgenden sensorischen Eigenschaften aufweisen:*

— *Der Teig ist von harter oder halbharter Konsistenz, fest und krümelig und weist eine unregelmäßige, kleine Lochung auf.*

— *Das Käseinnere ist weiß oder leicht gelblich und* **kann** *im Randbereich eine leichte, durch Penicillium hervorgerufene bläulich-grüne Schimmelbildung auf***weisen**. *Die Rinde des Käses zeigt eine eigentümliche Färbung, die auf den Räuchervorgang zurückzuführen ist. Dieser verleiht dem Käse eine rotbraune Farbe, die später während der Reifung in Höhlen* ~~oder Lagerräumen~~*, wenn sich Pilze auf dem Käse* **ansiedeln**, *rötliche, grünliche und bläuliche Schattierungen* **annehmen kann**.

— *Der Geschmack ist durch ein mildes Raucharoma sowie eine leichte Würze geprägt und ist im Mund butterig. Der Abgang ist langanhaltend* **und nussig, eventuell haselnussig**.

— *Der reine und durchdringende Geruch mit milden Raucharomen wird mit zunehmender Reife kräftiger.*

Erläuterung: Diese Änderung besteht darin, dass das Vorhandensein von durch *Penicillium* hervorgerufener sichtbarer Schimmelbildung und die Färbung der Rinde aufgrund von Pilzwachstum nicht mehr zwingend vorgeschrieben, sondern nur noch möglich sind, da eine solche Schimmelbildung mit bloßem Auge oft nicht erkennbar ist. Mit dieser Änderung soll sichergestellt werden, dass sich der Pilz weiterhin natürlich und spontan in den Höhlen entwickeln kann, anstatt *Penicillium* künstlich zuzusetzen, um Farbveränderungen hervorzurufen.

Diese Änderung steht nicht im Widerspruch zu den Angaben im ursprünglichen Abschnitt *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet* (*Räuchervorgang und Reifung, die nur durch Pilze und Hefen, die natürlich im Milieu der Reiferäume vorhanden sind, beeinflusst wird. Unter ihnen ist besonders das Penicillium zu nennen, dessen Vorkommen am Rand des Käses die Schimmelbildung sicherstellt, die dem Käse seine charakteristische Farbe und seinen typischen Geschmack verleiht*), da das Wachstum von *Penicillium*, das dem Enderzeugnis seine charakteristische Farbe und seinen typischen Geschmack verleiht, zwar festgestellt werden kann, die bläulich-grüne Schimmelbildung im Randbereich jedoch nicht immer sichtbar ist. Die charakteristische Farbe und der typische Geschmack sind in Abschnitt B der Produktspezifikation festgelegt.

Diese Änderung steht im Einklang mit den Angaben zum Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet, auf dem die ursprüngliche Registrierung beruhte.

Die Angabe des Begriffs „Lagerraum“ (bodega) wurde ebenfalls geändert, um den Fortbestand des Erzeugungsverfahrens zu gewährleisten. Der spanische Begriff *bodega* wird mittlerweile zwar für alle Reiferäume verwendet, das Erzeugnis mit der g. U. „Gamonéu“ entwickelt seine organoleptischen Eigenschaften jedoch erst durch die Reifung in Höhlen, in denen andere Umweltbedingungen (Feuchtigkeit, Temperatur und Mikrobiologie) herrschen als in industriellen Käsereifekellern. Zur Wahrung der Merkmale des Erzeugnisses wurde daher der Begriff „Lagerraum“ (bodega) gestrichen. Um mögliche Missverständnisse zu vermeiden, wird nur mehr der Begriff „Höhle“ verwendet.

Eine weitere Änderung betrifft die Beschreibung der im Mund wahrgenommenen sensorischen Eigenschaften (Geschmack). Im Hinblick auf eine objektivere Anforderung, die von einem geschulten Verkostungspanel in unterschiedlicher Intensität festgestellt werden kann, wurde eine differenziertere Beschreibung vorgeschlagen: „Der Abgang ist langanhaltend und nussig, eventuell haselnussig". Damit bleibt der Verweis auf die Haselnuss – als Beispiel für ein nussiges Aroma – in den sensorischen Eigenschaften erhalten.

5.3. ***Abschnitt C) Geografisches gebiet***

Der folgende Wortlaut:

Das geografische Gebiet erstreckt sich auf die Gemeinden Cangas de Onís und Onís in der Autonomen Gemeinschaft Asturien. Dieses Gebiet liegt größtenteils im nordwestlichen Teil des Nationalparks Picos de Europa.

Alle Schritte zur Herstellung des Erzeugnisses mit der g. U. „Gamoneu"/„Gamonedo" – die Milcherzeugung, die Herstellung und die Reifung des Käses – erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet, das die Gemeinden Cangas de Onís und Onís umfasst.

Diese Gemeinden befinden sich im östlichen Teil Asturiens. Sie erstrecken sich über eine Fläche von 28 817 Hektar, von denen 10 365 Hektar als Weideland genutzt werden.

In dem geografischen Gebiet gibt es 4 220 Zuchtkühe, 7 206 Zuchtschafe und 3 224 Zuchtziegen der Rinder-, Schaf- und Ziegenrassen, deren Milch für die Herstellung dieses Käses geeignet ist.

Diese beiden Gemeinden gehören zum Fürstentum Asturien, einer geografischen und historischen Region im Norden Spaniens, die 1982 zu einer uniprovinzialen Autonomen Gemeinschaft mit der Hauptstadt Oviedo wurde.

erhält folgende Fassung:

Das geografische Gebiet erstreckt sich auf die Gemeinden Cangas de Onís und Onís in der Autonomen Gemeinschaft Asturien. Dieses Gebiet liegt größtenteils im nordwestlichen Teil des Nationalparks Picos de Europa.

*Alle Schritte zur Herstellung des Erzeugnisses mit der g. U. „***Gamonéu***" – die Milcherzeugung, die Herstellung und die Reifung des Käses – erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet, das die Gemeinden Cangas de Onís und Onís umfasst.*

Diese Gemeinden befinden sich im östlichen Teil des Gebiets der Autonomen Gemeinschaft.

Erläuterung: Die folgenden Angaben zur Größe des geografischen Gebiets und zur Zahl der weiblichen Zuchttiere wurden gestrichen, da sie ungenau bzw. veraltet sind und nicht mit den heutigen Gegebenheiten der Herstellung des Erzeugnisses mit der g. U. „Gamonéu" übereinstimmen:

Sie erstrecken sich über eine Fläche von 28 817 Hektar, von denen 10 365 Hektar als Weideland genutzt werden.

In dem geografischen Gebiet gibt es 4 220 Zuchtkühe, 7 206 Zuchtschafe und 3 224 Zuchtziegen der Rinder-, Schaf- und Ziegenrassen, deren Milch für die Herstellung dieses Käses geeignet ist.

Diese beiden Gemeinden gehören zum Fürstentum Asturien, einer geografischen und historischen Region im Norden Spaniens, die 1982 zu einer uniprovinzialen Autonomen Gemeinschaft mit der Hauptstadt Oviedo wurde.

Das in der Produktspezifikation festgelegte geografische Gebiet wird durch diese Streichung in keiner Weise verändert.

Literatur

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

— Integriertes System zur Rückverfolgbarkeit von Tieren (SITRAN): https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/trazabilidad-animal/registro/

5.4. ***Abschnitt D) Ursprungsnachweis***

5.4.1. *Verweise auf spezifische Dokumente der Kontrollbehörde und übertragene Aufgaben*

5.4.1.1. Der folgende Wortlaut – der erste Absatz des Abschnitts D – wurde gestrichen:

Zur Überprüfung des Ursprungs des Erzeugnisses aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet und der Einhaltung der in der Regelung über die g. U. und im vorliegenden Dokument festgelegten Anforderungen führt die Kontrollbehörde nach den im Qualitäts- und Verfahrenshandbuch festgelegten Verfahren regelmäßige Kontrollen in den Tierhaltungsbetrieben und Käsereien durch.

Erläuterung: Mit dieser Änderung wird der Text mit der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065 in Einklang gebracht und der Übertragung von Aufgaben an die Kontrollstelle Rechnung getragen. Nach der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel müssen die Kontrollen zur Einhaltung der Produktspezifikationen von den zuständigen Behörden oder Kontrollstellen durchgeführt werden, die als Produktzertifizierungsstellen fungieren. Seit der Veröffentlichung des regionalen Gesetzes über Lebensmittelqualität, Qualitätsregelungen und den Direktverkauf von Lebensmitteln (Gesetz 2/2019 der Autonomen Gemeinschaft Asturien vom 1. März 2019) und gemäß dessen Artikel 36 müssen die Kontrolltätigkeiten an die Kontrollstelle übertragen werden, und die Kontrollbehörde fungiert nicht als Kontrollstelle.

5.4.1.2. Änderungen in Bezug auf die Kontrollaufgaben der Kontrollbehörde

Der folgende Wortlaut:

Die folgenden wesentlichen Anforderungen zum Nachweis des Ursprungs des Erzeugnisses müssen von der Kontrollbehörde überprüft werden:

— *Die Qualität der für die Herstellung von Käse mit der g. U. bestimmten Milch durch Entnahme von Proben zur Analyse des Fettgehalts, des Eiweißgehalts, der fettfreien Trockenmasse, des Gehalts an somatischen Zellen und des Gefrierpunkts (Kryoskopie) sowie auf Freisein von Hemmstoffen und zur bakteriologischen Untersuchung.*

— *Die für die Herstellung dieses Käses verwendete Milch muss aus zugelassenen Tierhaltungsbetrieben stammen, die in das Betriebsregister der Kontrollbehörde eingetragen sind, und nach geeigneten Zucht- und Melkverfahren gemäß der Regelung über die g. U. und diesem Dokument gewonnen werden.*

— *Die Kontrollbehörde muss durch Überwachung und Zertifizierung prüfen, ob die Milch und die Verfahren zu ihrer Gewinnung den festgelegten Normen entsprechen.*

— *Die Käsereien, in denen Käse mit der g. U. hergestellt werden soll, müssen von der Kontrollbehörde zugelassen und in das entsprechende Register eingetragen sein, nachdem sie die Mindestanforderungen erfüllt und die in der Regelung über die g. U., im Qualitäts- und Verfahrenshandbuch und in diesem Dokument festgelegten Kontrollen erfolgreich durchlaufen haben.*

— *Die Kontrollbehörde ist dafür zuständig, in ihrem Zertifizierungsbereich zu überprüfen, ob der Käse den Anforderungen der g. U. entspricht. Nur Käse, der die in den Vorschriften der Kontrollbehörde und in diesem Dokument festgelegten Qualitätskriterien erfüllt, kann als anforderungsgerecht eingestuft werden.*

— *Die Kontrollbehörde muss die Kennzeichnung der Erzeugnisse und die Zertifizierung ihres Ursprungs durch Kennzeichnung und Versiegelung und die Verwendung nummerierter Etiketten, die von der Kontrollbehörde ausgegeben werden und das eigene Logo des Erzeugnisses mit der g. U. tragen, überwachen und sicherstellen.*

— *Sie muss auch regelmäßige Kontrollen der Tierhaltungsbetriebe und der Käsereien durchführen, um sicherzustellen, dass sie weiterhin die Bedingungen erfüllen, unter denen sie zertifiziert wurden, und um ihre Genehmigung zur Verwendung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Gamoneu"/„Gamonedo" zu verlängern.*

erhält folgende Fassung:

Die folgenden wesentlichen Anforderungen zum Nachweis des Ursprungs des Erzeugnisses müssen von der **Kontrollstelle** *überprüft werden:*

— *Die Qualität der für die Herstellung von Käse mit der g. U. bestimmten Milch.*

— *Die für die Herstellung verwendete Milch muss aus zugelassenen Tierhaltungsbetrieben stammen, die in das Betriebsregister der Kontrollbehörde eingetragen sind, und nach geeigneten Haltungs- und Melkverfahren gemäß diesem Dokument gewonnen wird.*

— *Die* **Kontrollstelle** *muss durch Überwachung und Zertifizierung prüfen, ob die Milch und die Verfahren zu ihrer Gewinnung den festgelegten Normen entsprechen.*

— *Die Käsereien, in denen Käse mit der g. U. hergestellt werden soll, müssen von der Kontrollbehörde zugelassen und in das entsprechende Register eingetragen sein, nachdem sie die Mindestanforderungen erfüllt und die in diesem Dokument festgelegten Kontrollen erfolgreich durchlaufen haben.*

— *Die* **Kontrollstelle** *ist dafür zuständig, zu überprüfen, ob der Käse den Anforderungen der g. U. entspricht. Nur Käse, der die in diesem Dokument festgelegten Qualitätskriterien erfüllt, kann als anforderungsgerecht eingestuft werden.*

— *Die* **Kontrollstelle** *muss die Kennzeichnung der Erzeugnisse und die Zertifizierung ihres Ursprungs überwachen und sicherstellen.* **Auf allen Erzeugnissen müssen ein Kontrolletikett und das eigene Logo des Erzeugnisses mit der g. U. angebracht sein.**

— *Die* **Kontrollstelle** *muss auch regelmäßige* **Kontrollen** *der Tierhaltungsbetriebe und der Käsereien durchführen, um sicherzustellen, dass sie weiterhin die Bedingungen erfüllen, unter denen sie zertifiziert wurden, und um ihre Genehmigung zur Verwendung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Gamonéu" zu verlängern.*

Erläuterung: Mit dieser Änderung wird der Text mit der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065 in Einklang gebracht und der Übertragung von Aufgaben an die Kontrollstelle Rechnung getragen. Nach der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel müssen die Kontrollen zur Einhaltung der Produktspezifikationen von den zuständigen Behörden oder Kontrollstellen durchgeführt werden, die als Produktzertifizierungsstellen fungieren. Seit der Veröffentlichung des regionalen Gesetzes über Lebensmittelqualität, Qualitätsregelungen und den Direktverkauf von Lebensmitteln (Gesetz 2/2019 der Autonomen Gemeinschaft Asturien vom 1. März 2019) und gemäß dessen Artikel 36 müssen die Kontrolltätigkeiten an die Kontrollstelle übertragen werden, und die Kontrollbehörde fungiert nicht als Kontrollstelle.

Alle Verweise auf die Regelung über die g. U. wurden gestrichen, wobei davon ausgegangen wird, dass die genannte Regelung – in diesem Fall die Vorschriften der Kontrollbehörde – gemäß der einzigen Aufhebungsbestimmung des Gesetzes Nr. 2/2019 der Autonomen Gemeinschaft Asturien (*Aufhebung von Rechtsvorschriften*) mit der Veröffentlichung der neuen Satzung der Kontrollbehörde unwirksam wird.

Die Entnahme von Milchproben für analytische Prüfungen ist künftig nicht mehr vorgeschrieben. Die Produktspezifikation enthält keine Anforderungen in Bezug auf den Fettgehalt, den Eiweißgehalt, die fettfreie Trockenmasse, den Gehalt an somatischen Zellen, die bakteriologische Untersuchung, das Freisein von Hemmstoffen oder den Gefrierpunkt, da für die stichprobenartigen Kontrollen durch die Kontrollstelle keine Parameter vorgesehen sind. Bezüglich der Milchqualität gelten in diesem Fall die einschlägigen Rechtsvorschriften, und es liegt in der Verantwortung des Marktteilnehmers, die Einhaltung der für die einzelnen Tierarten geltenden Gesetze nachzuweisen. Die Kontrollstelle muss über Mechanismen verfügen, um das interne Kontrollsystem des Marktteilnehmers zu überprüfen, was nicht zwangsläufig eine Probenahme erfordert.

Außerdem wurde der Wortlaut überarbeitet, um Missverständnisse in Bezug auf die Zuständigkeit für die Feststellung der Erfüllung der Anforderungen und die Kennzeichnung der Erzeugnisse zu vermeiden: Die *Kontrollstelle muss die Kennzeichnung der Erzeugnisse und die Zertifizierung ihres Ursprungs überwachen und sicherstellen. Auf allen Erzeugnissen müssen ein Kontrolletikett und das eigene Logo des Erzeugnisses mit der g. U. angebracht sein.*

5.4.1.3. Absatz 10 wurde gestrichen: Darin steht:

Die Kontrollbehörde muss nach dem festgelegten Verfahren sowie in der festgelegten Häufigkeit und Intensität Proben von Rohstoffen aus Tierhaltungsbetrieben und Proben von Erzeugnissen aus Käsereien entnehmen, um sicherzustellen, dass der Käse die für das Tragen der g. U. erforderlichen spezifischen Merkmale aufweist und in Übereinstimmung mit dem Qualitäts- und Verfahrenshandbuch, der Regelung über die g. U. und dem vorliegenden Dokument hergestellt worden ist.

Erläuterung: Mit dieser Änderung wird der Text mit der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065 in Einklang gebracht und der Übertragung von Aufgaben an die Kontrollstelle Rechnung getragen. Nach der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel müssen die Kontrollen zur Einhaltung der Produktspezifikationen von den zuständigen Behörden oder Kontrollstellen durchgeführt werden, die als Produktzertifizierungsstellen fungieren. Seit der Veröffentlichung des regionalen Gesetzes über Lebensmittelqualität, Qualitätsregelungen und den Direktverkauf von Lebensmitteln (Gesetz 2/2019 der Autonomen Gemeinschaft Asturien vom 1. März 2019) und gemäß dessen Artikel 36 müssen die Kontrolltätigkeiten an die Kontrollstelle übertragen werden, und die Kontrollbehörde fungiert nicht als Kontrollstelle.

5.4.1.4. Änderungen in Bezug auf die Kontrollaufgaben der Kontrollbehörde

Der Wortlaut wurde wie folgt geändert:

Die von der **Kontrollstelle** *durchgeführten Kontrollen müssen dergestalt sein, dass die Qualität und der Ursprung des Käses mit der g. U. gewährleistet sind.*

Käser, *deren Erzeugnisse die festgelegten Bedingungen erfüllen, erhalten von der Kontrollstelle eine Zulassungsbescheinigung.*

Die Kontrollbehörde stellt den zertifizierten Käsern so viele nummerierte Kontrolletiketten zur Verfügung, wie sie entsprechend der Anzahl der **anforderungsgerechten** *Käse benötigen.*

Erläuterung: Mit dieser Änderung wird der Text mit der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065 in Einklang gebracht und der Übertragung von Aufgaben an die Kontrollstelle Rechnung getragen. Nach der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel müssen die Kontrollen zur Einhaltung der Produktspezifikationen von den zuständigen Behörden oder Kontrollstellen durchgeführt werden, die als Produktzertifizierungsstellen fungieren. Seit der Veröffentlichung des regionalen Gesetzes über Lebensmittelqualität, Qualitätsregelungen und den Direktverkauf von Lebensmitteln (Gesetz 2/2019 der Autonomen Gemeinschaft Asturien vom 1. März 2019) und gemäß dessen Artikel 36 müssen die Kontrolltätigkeiten an die Kontrollstelle übertragen werden, und die Kontrollbehörde fungiert nicht als Kontrollstelle.

Als redaktionelle Verbesserung wurde der Begriff „Marktteilnehmer“ in „Käser“ geändert, wobei der Begriff „Erzeuger“ für die Marktteilnehmer verwendet wird, die die Milch erzeugen, und die Marktteilnehmer, die das Erzeugnis entsprechend den Anforderungen herstellen, werden als „Käser“ bezeichnet.

5.1.4.5. Die Absätze 14 und 15 und die Tabelle „Aufschlüsselung der Kontrollen“ wurden gestrichen. Der gestrichene Absatz lautet wie folgt:

Die folgende Tabelle enthält eine Zusammenfassung der Kontrollen, die die Kontrollbehörde bei den Marktteilnehmern durchzuführen hat, um sicherzustellen, dass der Käse, der mit der g. U. „Gamoneu“/„Gamonedo“ vermarktet werden soll, tatsächlich aus dem geografischen Gebiet stammt. Diese Kontrollen müssen persönlich durchgeführt werden und bestehen aus einer Sichtkontrolle, der Prüfung von Unterlagen und der Entnahme von Proben.

Erläuterung: Mit dieser Änderung wird der Text mit der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065 in Einklang gebracht und der Übertragung von Aufgaben an die Kontrollstelle Rechnung getragen. Nach der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel müssen die Kontrollen zur Einhaltung der Produktspezifikationen von den zuständigen Behörden oder Kontrollstellen durchgeführt werden, die als Produktzertifizierungsstellen fungieren. Seit der Veröffentlichung des regionalen Gesetzes über Lebensmittelqualität, Qualitätsregelungen und den Direktverkauf von Lebensmitteln (Gesetz 2/2019 der Autonomen Gemeinschaft Asturien vom 1. März 2019) und gemäß dessen Artikel 36 müssen die Kontrolltätigkeiten an die Kontrollstelle übertragen werden, und die Kontrollbehörde fungiert nicht als Kontrollstelle. Die in diesem Abschnitt beschriebenen Kontrollen betreffen Aufgaben, die früher der Kontrollbehörde oblagen, die für die Kontrolle der Einhaltung der Anforderungen an den Käse zuständig war. Diese Kontrollen stehen jedoch nicht im Einklang mit den Leitlinien der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065. In der Tabelle sind keine spezifischen Anforderungen an das Erzeugnis aufgeführt, sondern die verschiedenen Punkte der Checkliste zusammengefasst.

5.1.4.6. Änderungen in Bezug auf die Kontrollaufgaben der Kontrollbehörde und Streichung der Verweise auf bestimmte Dokumente der Kontrollbehörde

Der folgende Wortlaut:

Um die Erzeugung des Käses kontrollieren und ggf. den Ursprung und die Qualität des Erzeugnisses mit der g. U. nachweisen zu können, müssen die Betreiber der Tierhaltungsbetriebe und der Käsereien die erforderlichen Unterlagen ausfüllen, damit die Einhaltung der in diesem Dokument festgelegten Anforderungen überprüft werden kann.

Diese Unterlagen und Aufzeichnungen müssen von der Kontrollbehörde geprüft werden.

Gemäß den oben genannten Anforderungen darf die geschützte Ursprungsbezeichnung „Gamonéu“/„Gamonedo“ nur für Käse verwendet werden, der aus Milch von eingetragenen Tierhaltungsbetrieben in Käsereien hergestellt wurde, die bei der Kontrollbehörde unter Einhaltung der in diesem Dokument, in der Regelung über die g. U. und im Qualitäts- und Verfahrenshandbuch aufgeführten Vorschriften eingetragen sind und von der Kontrollbehörde im Rahmen der festgelegten Kontrollen kontrolliert und zertifiziert wurden.

Die Kontrollbehörde kann ein Erzeugnis oder die zu seiner Herstellung angewandten Verfahren auf jeder Stufe nach den festgelegten Verfahren als nicht konform einstufen.

erhält folgende Fassung:

Um die Erzeugung des Käses kontrollieren und ggf. den Ursprung und die Qualität des Erzeugnisses mit der g. U. nachweisen zu können, müssen die Betreiber der Tierhaltungsbetriebe und der Käsereien die erforderlichen Unterlagen ausfüllen, damit die Einhaltung der in diesem Dokument festgelegten Anforderungen überprüft werden kann. Diese Unterlagen und Aufzeichnungen müssen von der **Kontrollstelle** *geprüft werden.*

*Gemäß den oben genannten Anforderungen darf die geschützte Ursprungsbezeichnung „***Gamonéu***“ nur für Käse verwendet werden, der aus Milch aus eingetragenen Tierhaltungsbetrieben in Käsereien hergestellt wurde, die bei der Kontrollbehörde unter Einhaltung der in diesem Dokument aufgeführten Vorschriften eingetragen sind und von der* **Kontrollstelle** *im Rahmen der festgelegten Kontrollen kontrolliert und zertifiziert wurden.*

Die **Kontrollstelle** *kann ein Erzeugnis oder die zu seiner Herstellung angewandten Verfahren auf jeder Stufe nach den festgelegten Verfahren für nicht konform* **erklären**.

Erläuterung: Mit dieser Änderung wird der Text mit der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065 in Einklang gebracht und der Übertragung von Aufgaben an die Kontrollstelle Rechnung getragen. Nach der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel müssen die Kontrollen zur Einhaltung der Produktspezifikationen von den zuständigen Behörden oder Kontrollstellen durchgeführt werden, die als Produktzertifizierungsstellen fungieren. Seit der Veröffentlichung des regionalen Gesetzes über Lebensmittelqualität, Qualitätsregelungen und den Direktverkauf von Lebensmitteln (Gesetz 2/2019 der Autonomen Gemeinschaft Asturien vom 1. März 2019) und gemäß dessen Artikel 36 müssen die Kontrolltätigkeiten an die Kontrollstelle übertragen werden, und die Kontrollbehörde fungiert nicht als Kontrollstelle.

Alle Verweise auf die Regelung über die g. U. wurden gestrichen, wobei davon ausgegangen wird, dass die genannte Regelung – in diesem Fall die Vorschriften der Kontrollbehörde – gemäß der einzigen Aufhebungsbestimmung des Gesetzes Nr. 2/2019 der Autonomen Gemeinschaft Asturien (*Aufhebung von Rechtsvorschriften*) mit der Veröffentlichung der neuen Satzung der Kontrollbehörde unwirksam wird.

5.1.4.7. Kontrollen der Rohstoffe

Der folgende Wortlaut:

Durch Kontrollen muss sichergestellt werden, dass die zur Käseherstellung verwendete Milch ausschließlich von zugelassenen Tierhaltungsbetrieben stammt, die im Register der Kontrollbehörde eingetragen sind und von dieser überwacht werden.

Stammt dieser Rohstoff der Käser aus ihrem eigenen Viehbestand, müssen ihre Aufzeichnungen über die Käseherstellung und die Unterlagen des Viehbestandsregisters überprüft werden, um sicherzustellen, dass die angegebene Milch mit den Angaben zu ihrer Herde bzw. ihrem Bestand übereinstimmt.

Stammt die Milch der Käser aus anderen Betrieben, müssen ihre Aufzeichnungen über die Käseherstellung und die Unterlagen, die die Herkunft der Milch zuverlässig belegen, kontrolliert werden. Der Käser muss über einen Milchlieferschein verfügen, aus dem der Herkunftsbetrieb, das Datum und die Uhrzeit der Abholung, die gelieferte Menge, das Transportfahrzeug und der Fahrer hervorgehen. Als Informationsquelle für das Ausfüllen des Lieferscheins muss das Fahrtenbuch des Transportfahrzeugs dienen, auf das die Kontrollbehörde Zugriff haben muss. Diesen Unterlagen sind die zugehörige Rechnung und der Zahlungsbeleg für die gelieferte Milch beizufügen, und sie müssen in den obligatorischen Aufzeichnungen über die Käseherstellung erfasst werden.

erhält folgende Fassung:

Durch Kontrollen muss sichergestellt werden, dass die zur Käseherstellung verwendete Milch ausschließlich von zugelassenen Tierhaltungsbetrieben stammt, die im Register der Kontrollbehörde eingetragen sind und von dieser überwacht werden.

Die Tierhaltungsbetriebe, in denen die Milch für die Herstellung von „Gamonéu“ erzeugt wird, müssen von der Kontrollbehörde überwacht werden, um in die entsprechenden Register eingetragen werden zu können.

Stammt dieser Rohstoff der Käser aus ihrem eigenen Viehbestand, müssen ihre **Produktions***aufzeichnungen und die Unterlagen des Viehbestandsregisters überprüft werden, um sicherzustellen, dass die angegebene Milch mit den Angaben zu ihrer Herde bzw. ihrem Bestand übereinstimmt.*

Stammt die Milch der Käser aus anderen Betrieben, müssen ihre Aufzeichnungen über die Käseherstellung und die Unterlagen, die die Herkunft der Milch zuverlässig belegen, kontrolliert werden.

Erläuterung: Der Absatz, der mit dem Wortlaut „Die Tierhaltungsbetriebe ...“ beginnt, wurde von Abschnitt B) BESCHREIBUNG DES ERZEUGNISSES in diesen Abschnitt verschoben.

Die vorgeschlagenen Änderungen der Verweise auf die verschiedenen Aufzeichnungen spiegeln die Tatsache wider, dass jetzt, da das Erzeugnis nach der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065 zertifiziert ist, davon ausgegangen wird, dass die Käser diese oder andere interne Kontrollaufzeichnungen führen müssen, anhand derer sie gegenüber der Kontrollstelle nachweisen können, dass sie die Anforderungen der Produktspezifikation erfüllen, ohne dass die Bezeichnung oder das Format dieser Aufzeichnungen festgelegt werden muss.

5.1.4.8. Kontrollen in Bezug auf die Käseherstellung

Der folgende Wortlaut:

Die Käser müssen für jeden Käsevorgang Aufzeichnungen über die Herkunft und die Menge der verwendeten Milch und die Gesamtzahl der erzeugten Käselaibe – sowie die Aufschlüsselung dieser Zahl nach Formaten, wenn mehr als ein Format erzeugt wurde – führen und die in diesem Vorgang hergestellte(n) Charge(n) eindeutig identifizieren. Anhand dieser Aufzeichnungen muss jeder Käse bzw. jede Charge, der bzw. die sich irgendwo in der Käserei befindet, zu jedem Zeitpunkt auf jeder Stufe nach der Käseherstellung, d. h. während des Räuchervorgangs, der Reifung und der Lagerung vor dem Versand, identifizierbar sein. Die Kontrollbehörde überprüft die Richtigkeit dieser Aufzeichnungen im Rahmen einer Vor-Ort-Kontrolle, um festzustellen, ob die darin enthaltenen Angaben mit dem tatsächlichen Lagerbestand in den verschiedenen Bereichen der Käserei übereinstimmen.

erhält folgende Fassung:

Die Käser müssen für jeden Käsevorgang Aufzeichnungen über die Herkunft und die Menge der verwendeten Milch und die Gesamtzahl der erzeugten Käselaibe – sowie die Aufschlüsselung dieser Zahl nach Formaten, wenn mehr als ein Format erzeugt wurde – führen und die in diesem Vorgang hergestellte(n) Charge(n) eindeutig identifizieren. Anhand dieser Aufzeichnungen muss jeder Käse bzw. jede Charge, der bzw. die sich irgendwo in der Käserei befindet, zu jedem Zeitpunkt auf jeder Stufe nach der Käseherstellung, d. h. während des Räuchervorgangs, der Reifung und der Lagerung vor dem Versand, identifizierbar sein. Die **Kontrollstelle** *überprüft das* **Vorhandensein** *dieser Aufzeichnungen im Rahmen einer Vor-Ort-Kontrolle, um festzustellen, ob die darin enthaltenen Angaben mit dem tatsächlichen Lagerbestand in den verschiedenen Bereichen der Käserei übereinstimmen.*

Erläuterung: Für diese Kontrollen ist nicht mehr die Kontrollbehörde, sondern die Kontrollstelle zuständig, und der Begriff „Richtigkeit“ wurde durch den objektiveren Begriff „Vorhandensein“ ersetzt. Diese Änderung wurde beantragt, um den Wortlaut an die Anforderungen gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 und dem Gesetz 2/2019 der Autonomen Gemeinschaft Asturien anzupassen.

5.1.4.9. Kennzeichnung und Versandkontrollen

Der folgende Wortlaut:

Aus den Aufzeichnungen muss die Verknüpfung zwischen dem Etikett, dem Käse, zu dessen Identifizierung es verwendet wurde, und den Chargen, aus denen dieser Käse stammt, hervorgehen. Alle Bestände, die vor dem Versand gelagert werden, müssen ebenfalls erfasst und identifiziert werden, unabhängig davon, ob sie mit Etiketten versehen wurden. Schließlich muss aus den Aufzeichnungen über die Käseherstellung der endgültige Bestimmungsort des erzeugten Käses hervorgehen, und der Käser muss für die Kontrollbehörde Unterlagen bereithalten, die diesen Bestimmungsort belegen, nämlich Lieferscheine und Verkaufsrechnungen für jede ausgelieferte Sendung.

erhält folgende Fassung:

Aus den Aufzeichnungen muss hervorgehen, mit welchen **Kontrolletiketten** *welche Käse* **gekennzeichnet** *sind und aus welchen Chargen diese Käse stammen. Alle Bestände, die vor dem Versand gelagert werden, müssen ebenfalls erfasst und identifiziert werden, unabhängig davon, ob sie mit Etiketten versehen wurden. Schließlich muss aus den Aufzeichnungen über die Käseherstellung der endgültige Bestimmungsort des erzeugten Käses hervorgehen, und der Käser muss für die* **Kontrollstelle** *Unterlagen bereithalten, die diesen Bestimmungsort belegen, nämlich Lieferscheine und Verkaufsrechnungen für jede ausgelieferte Sendung.*

Erläuterung: Für diese Kontrollen ist nicht mehr die Kontrollbehörde, sondern die Kontrollstelle zuständig, und der Begriff „Etikett“ soll in „Kontrolletiketten“ geändert werden, um Unklarheiten zu vermeiden. Diese Änderung wurde beantragt, um den Wortlaut an die Anforderungen gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 und dem Gesetz 2/2019 der Autonomen Gemeinschaft Asturien anzupassen.

Literatur

— Gesetz über Lebensmittelqualität, Qualitätsregelungen und den Direktverkauf von Lebensmitteln (Gesetz 2/2019 der Autonomen Gemeinschaft Asturien vom 1. März 2019, veröffentlicht am 8. März 2019 in Ausgabe 47 des Amtsblatts des Fürstentums Asturien (BOPA))

— Rechtsvorschriften zur Milchqualität:

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. ***Abschnitt E) Erzeugungsverfahren***

5.5.1. *Ernährung der Tiere*

Die Absätze 1, 2 und 3:

Käse mit der g. U. „Gamoneu"/„Gamonedo" muss aus Rohmilch – Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch oder einer Mischung von zwei oder drei dieser Milchsorten – erzeugt werden, die von Tieren stammt, die sich gemäß den spezifischen Traditionen, die mit den geografischen und soziologischen Gegebenheiten des Gebiets in Zusammenhang stehen, von den natürlichen Ressourcen des Gebiets ernähren.

Die Ernährung der Tiere beruht auf ganzjährigem Weidegang, ergänzt durch Futtermittel aus eigenem Anbau in Form von frisch geschnittenem Gras und Heu.

Das Futter der Tiere muss zwar aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammen, doch ist die Verwendung von Kraftfutter auf Getreide- und Hülsenfruchtbasis zulässig, wenn in einem Tierhaltungsbetrieb – in der Regel aufgrund der Wetterbedingungen – Futtermittel aus eigenem Anbau knapp werden.

Es muss nach Tierart und Jahreszeit unterschieden werden. Da es sich um ein Berggebiet handelt, spielt das Klima eine wichtige Rolle dabei, wie die Futtermittel an das Vieh verfüttert werden. Im traditionellen Rotationssystem wird das geschnittene Grünfutter von Weiden im Flachland im Frühjahr frisch an die Tiere verfüttert – oder noch besser, sie grasen diese Weiden selbst ab – und dieselben Weiden dienen später im Sommer als Ressource für Heu. Im Bergland ist die direkte Beweidung die gängige Art der Fütterung. Wie und wie lange diese natürlichen Ressourcen den Tieren als Nahrung dienen, hängt von den Wetterbedingungen im Jahresverlauf ab, die die Zeit, die die Tiere auf den Almen verbringen können, verlängern oder verkürzen.

erhalten folgende Fassung:

Käse mit der g. U. „Gamonéu" muss aus Rohmilch – Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch oder einer Mischung von zwei oder drei dieser Milchsorten – erzeugt werden, die von Tieren stammt, die sich gemäß den spezifischen Traditionen, die mit den geografischen und soziologischen Gegebenheiten des Gebiets in Zusammenhang stehen, **hauptsächlich** *von den natürlichen Ressourcen des Gebiets ernähren.*

Die Ernährung der Tiere beruht auf ganzjährigem Weidegang, ergänzt durch Futtermittel aus eigenem Anbau in Form von frisch geschnittenem Gras und Heu.

Das Futter der Tiere muss zwar aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammen, doch ist **bei bestimmten physiologischen Zuständen – z. B. während der Laktation – oder** *wenn in einem Tierhaltungsbetrieb – in der Regel aufgrund der Wetterbedingungen – Futtermittel aus eigenem Anbau knapp werden,* **eine Zufütterung mit anderen Futtermitteln zulässig**. **Um sicherzustellen, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet nicht beeinträchtigt wird, dürfen Futtermittel, die außerhalb des geografischen Gebiets beschafft werden, in keinem Fall 50 % der Trockenmasse auf Jahresbasis überschreiten**.

Erläuterung: Mit dieser Änderung werden die Anforderungen an die Ernährung der Tiere präzisiert, die bei der Erzeugung dieses Käses eine maßgebliche Rolle spielt. Der Begriff „Kraftfutter auf Getreide- und Hülsenfruchtbasis" wurde in „Futtermittel", den in den geltenden Rechtsvorschriften verwendeten Begriff, geändert. Die Änderung, dass Futtermittel zur Ergänzung des Wiesenfutters verwendet werden dürfen, wenn der Zustand des Tieres dies erfordert – beispielsweise während der Laktation –, wird als absolut notwendig erachtet. Mit dieser Ausweitung der Ausnahmeregelung soll das Wohlergehen der Tiere gewährleistet werden, ohne die wesentlichen Eigenschaften oder die Authentizität des Erzeugnisses mit der g. U. zu beeinträchtigen, und gleichzeitig die Einhaltung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 sichergestellt werden, da der Anteil der Futtermittel, die außerhalb des geografischen Gebiets beschafft werden, 50 % nicht überschreiten darf, damit der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet nicht negativ beeinflusst wird.

Literatur

— Delegierte Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission vom 18. Dezember 2013 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die Festlegung der EU-Zeichen für geschützte Ursprungsbezeichnungen, geschützte geografische Angaben und garantiert traditionelle Spezialitäten sowie im Hinblick auf bestimmte herkunftsbezogene Vorschriften, Verfahrensvorschriften und zusätzliche Übergangsvorschriften

— Lasanta, T. (2010), *Pastoreo en áreas de montaña: Estrategias e impactos en el territorio* [Beweidung in Berggebieten – Strategien und Auswirkungen auf den lokalen Raum]. *Estudios geográficos* [Geografische Studien], 71(268), S. 203–233

— Regierung der Autonomen Gemeinschaft Asturien, Ministerium für ländliche Angelegenheiten und Fischerei, Generaldirektion für Forstpolitik (2011), *El Monte en Asturias* [Wälder in Asturien]

5.5.2. Der traditionelle Begriff *del Valle*

In diesem Abschnitt der Produktspezifikation wurden die Absätze 4, 5 und 6 gestrichen. Diese lauten wie folgt:

Die traditionellen Begriffe „del Valle" [aus dem Tal] und „del Puerto" [vom Gebirgspass] werden verwendet, um die unterschiedlichen Haltungsmethoden in den Niederungen bzw. im Bergland zum Ausdruck zu bringen. Käse mit dem Zusatz „del Puerto" wird aus der Milch von Tieren hergestellt, die den ganzen Sommer über auf den Almen weiden und nur zum Melken zusammengetrieben und dann wieder auf die Weide gebracht werden. Während dieser Zeit werden die Tiere ausschließlich durch Weidehaltung ernährt: Es wird nicht zugefüttert, da auf den Wiesen in der Regel reichlich Futter vorhanden ist und Zusatzfutter nicht an diese schwer erreichbaren Orte transportiert werden kann. Es gibt auch keine Möglichkeit, die Tiere unterzubringen – es gibt keine Ställe und es können auch keine gebaut werden, da diese Weideflächen unter Naturschutz stehen. Aufgrund der Bedingungen, unter denen diese Almwirtschaft betrieben wird, kann die Zeit, die die Tiere auf diesen Weiden verbringen, je nach Witterung kürzer oder länger sein, denn sie beeinflusst das Futterangebot, und die Temperaturen sind maßgebend dafür, wie lange das Vieh im Freien gehalten werden kann.

Der Zusatz „del Valle" verweist auf die Tradition der in den Niederungen betriebenen Tierhaltung, bei der die Kühe auf Weiden in der Nähe bewohnter Gebiete grasen und bei extremen Wetterbedingungen Zugang zu einem Unterstand haben. Die Tiere werden zudem mit Heu aus eigenem Anbau gefüttert, und wie bereits erwähnt, kann punktuell Kraftfutter auf Getreide- und Hülsenfruchtbasis zugefüttert werden.

Die Ernährung der Schafe und Ziegen der verschiedenen Arten beruht in erster Linie auf der Beweidung der höchstgelegenen Almen im Spätfrühjahr, Sommer und Frühherbst, je nach Wetterbedingungen. Wenn die Wetterbedingungen am ungünstigsten sind, werden die Tiere auf den am tiefsten gelegenen Wiesen geweidet und im Sommer gemachtes Heu wird zugefüttert. Die Rinder werden auf Wiesen in der Nähe bewohnter Gebiete geweidet, und im Winter werden Heu und Getreide zugefüttert. Einige Erzeuger treiben ihre Kühe im Sommer auf die Almweiden.

In diesem Abschnitt der Produktspezifikation wurden die Absätze 22 und 23 gestrichen. Diese lauten wie folgt:

Der Käse mit der g. U. „Gamoneu" del Valle / „Gamonedo" del Valle [aus dem Tal] wird in den Tallagen des abgegrenzten geografischen Gebiets hergestellt, die zu den Gemeinden Cangas de Onís und Onís gehören.

In den Tallagen wird die Erzeugung nicht durch saisonale Schwankungen beeinflusst, da die Tiere semi-extensiv mit starker Konzentration auf den Weidegang gehalten werden.

Erläuterung: Anstelle des traditionellen Begriffs *del Valle* soll der Name „Gamonéu" verwendet werden, sodass alle Anforderungen, die bereits in der Produktspezifikation für den Zusatz *del Valle* festgelegt wurden, nun für den Käse mit der g. U. „Gamonéu" gelten. Diese vorgeschlagene Änderung hat keinen Einfluss auf die Eigenschaften des Erzeugnisses, sondern dient der Klarstellung in Bezug auf die bisher verwendeten traditionellen Begriffe.

Literatur

— Dekret 8/2009 vom 4. Februar 2009 zur Festlegung der amtlichen Ortsnamen der Gemeinde Cangas de Onís

5.5.3. *Erzeugungsverfahren*

Die folgenden Absätze wurden aus Abschnitt B) Beschreibung des Produkts hierher verschoben:

Die Kontrollbehörde muss die Übernahme von Techniken zur Steigerung von Menge und Qualität der Milch von den Herden und aus den Beständen fördern.

Das Melken muss gemäß den geltenden Vorschriften unter Anwendung der bestmöglichen Technik zur Gewinnung sauberer, hygienisch einwandfreier Milch mit geringer mikrobieller Belastung erfolgen.

Die für die Erzeugung von Käse mit der g. U. bestimmte Milch muss, **sofern sie nicht sofort verarbeitet werden soll**, *nach dem Melken gekühlt und* **ggf.** *bis zum Beginn der Käseherstellung gekühlt gelagert werden.*

Wird die Milch abgeholt und an einen anderen Ort befördert, müssen dabei gute Hygienestandards eingehalten werden, einschließlich der Verwendung von Kühltanks oder anderen Systemen, die Qualitätsverluste der Milch verhindern.

Die Kontrollbehörde muss die Schaffung von Anreizen für Betriebe fördern, die Melk-, Milchkühl-, Milchkonservierungs- und Milchtransporteinrichtungen installieren oder ihre bestehenden Einrichtungen aufrüsten.

Erläuterung: Mit dieser Änderung soll die Produktspezifikation im Einklang mit der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel umstrukturiert werden. Im Rahmen dieser Umstrukturierung des Inhalts der Produktspezifikation wurde auch die folgende Änderung vorgenommen: Der Wortlaut „Die für die Erzeugung von Käse mit der g. U. bestimmte Milch muss nach dem Melken gekühlt werden und bis zum Beginn der Käseherstellung gekühlt gelagert werden" wurde in „Die für die Erzeugung von Käse mit der g. U. bestimmte Milch muss, **sofern sie nicht sofort verarbeitet werden soll**, nach dem Melken gekühlt und **ggf.** bis zum Beginn der Käseherstellung gekühlt gelagert werden" geändert. Diese Präzisierung wurde hinzugefügt, um Fälle zu berücksichtigen, in denen die Milch nicht gelagert, sondern unmittelbar nach dem Melken verarbeitet wird. Milch, die zur Herstellung von Milcherzeugnissen verwendet werden soll, unterliegt den Bedingungen der geltenden Rechtsvorschriften, einschließlich des Königlichen Dekrets 752/2011 vom 27. Mai 2011 zur Festlegung der grundlegenden Kontrollvorschriften für die Marktteilnehmer im Schaf- und Ziegenrohmilchsektor.

Literatur

— Königliches Dekret 1728/2007 vom 21. Dezember 2007 zur Festlegung der grundlegenden Kontrollvorschriften für die Marktteilnehmer im Milchsektor und zur Änderung des Königlichen Dekrets 217/2004 vom 6. Februar 2004 zur Regelung der Identifizierung und Registrierung von Marktteilnehmern, Betrieben und Behältern im Milchsektor sowie der Aufzeichnung der Verbringungen von Milch

— Königliches Dekret 752/2011 vom 27. Mai 2011 zur Festlegung der grundlegenden Kontrollvorschriften für die Marktteilnehmer im Schaf- und Ziegenrohmilchsektor

5.5.4. *Gerinnung*

Absatz 9:

Die ordnungsgemäß gekühlte Milch von zugelassenen Tierhaltungsbetrieben im Erzeugungsgebiet wird an die Käserei geliefert und einer Gerinnung unterzogen.

Gerinnung – Dieser Vorgang muss durch Milchsäuregerinnung erfolgen, die durch tierisches Lab oder andere Milchgerinnungsenzyme, die von der Kontrollbehörde eigens zugelassen sind, in einer Dosierung, die eine Gerinnung in mindestens einer Stunde gewährleistet, katalysiert wird. Die Temperatur der Milch muss zum Gerinnungszeitpunkt und während des gesamten Vorgangs 24 bis 30 °C betragen.

erhält folgende Fassung:

Die Milch von zugelassenen Tierhaltungsbetrieben im Erzeugungsgebiet wird an die Käserei geliefert und einer Gerinnung unterzogen.

Dieser Vorgang muss durch Milchsäuregerinnung erfolgen, die durch tierisches Lab oder andere zugelassene Milchgerinnungsenzyme in einer Dosierung, die eine Gerinnung in mindestens einer Stunde gewährleistet, katalysiert wird. Die Temperatur der Milch muss zum Gerinnungszeitpunkt und während des gesamten Vorgangs **22** *bis 30 °C betragen.*

Erläuterung:

Der Verweis auf die Kontrollbehörde, die Milchgerinnungsenzyme oder tierisches Lab zulässt, wurde gestrichen. Ursprünglich wurde festgelegt, dass Milchgerinnungsenzyme und Lab von der Kontrollbehörde eigens zugelassen werden müssen, da die Knappheit dieser Erzeugnisse die Gefahr barg, dass die Marktteilnehmer ohne entsprechende interne Regelung aus Unkenntnis verbotene oder für die Verbraucher potenziell gefährliche Stoffe verwenden. Mittlerweile sind die Marktteilnehmer für die Aspekte der Lebensmittelsicherheit ihrer Erzeugnisse verantwortlich, und da der Sektor, der Verarbeitungshilfsstoffe wie Milchgerinnungsenzyme und Lab anbietet, wesentlich stärker etabliert ist, haben sie auch Zugang zu einer breiten Palette von Erzeugnissen, die sehr strengen Rechtsvorschriften unterliegen. Diese Zulassungspflicht wird daher für die Rolle der Kontrollbehörde als Verwaltungsorgan als nicht relevant erachtet, da sie diese Aufgabe lediglich dadurch erfüllen würde, dass sie jeden nach den geltenden Rechtsvorschriften zugelassenen Stoff billigt, sodass die Beibehaltung dieser Pflicht für das Verwaltungsorgan nur zusätzlichen Verwaltungsaufwand bedeuten würde, ohne dass damit ein Nutzen oder eine Gewähr für das Enderzeugnis verbunden wäre.

Eine weitere vorgeschlagene Änderung betrifft die Beschreibung des Gerinnungsvorgangs, und damit soll die Wiederholung von bereits in Abschnitt B) gemachten Angaben vermieden und sichergestellt werden, dass die tatsächlich bei der Käseherstellung gemessenen Temperaturen angegeben sind, indem der Temperaturbereich, in dem die Milch während der Gerinnung gehalten werden muss, angepasst wird. Die Änderung betrifft den unteren Wert dieser Spanne – eine risikoarme Anpassung von geringer Tragweite. Durch die Ausweitung der Spanne und die Senkung des unteren Schwellenwerts wird die Beschreibung dieses Vorgangs mit der aktuellen Praxis in Einklang gebracht und den Käsern ermöglicht, traditionelle, konservative Gerinnungsverfahren anzuwenden, ohne die Qualität des Rohstoffs und somit des Enderzeugnisses zu beeinträchtigen. Es handelt sich nicht um eine Erhöhung der Temperaturen, die zu einer Denaturierung führen und somit die sensorischen Eigenschaften des Erzeugnisses beeinträchtigen könnte.

Literatur

— Battro, P. (2010), *Quesos artesanales* [Handwerklich hergestellte Käse], herausgegeben von Editorial Albatros

— Navarro, Andrés, *La Elaboración: Coagulación de la Leche* [Käseherstellung: Gerinnung der Milch]: http://asociaciondequeserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/

— Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe

— Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

5.5.5. *Schneiden und Korngröße des Bruchs*

Absatz 10:

Schneiden: Die Gallerte wird mehrmals vorsichtig geschnitten, bis der Bruch in kleine Stücke – Korngröße von 5 bis 15 mm – zerteilt ist. Anschließend wird die Molke abgetrennt.

erhält folgende Fassung:

Schneiden: Die Gallerte wird mehrmals vorsichtig geschnitten, bis der Bruch in kleine Stücke – Korngröße **ca.** *5 bis 15 mm – zerteilt ist. Anschließend wird die Molke abgetrennt.*

Erläuterung: Mit der Maßangabe als Zusatz zu „kleine Stücke“ des geschnittenen Bruchs sollte eine Vorstellung davon vermittelt werden, was als „klein“ erachtet wird. Mit der Einfügung des Wortes „ca.“ soll den Käsern unter Beibehaltung des ursprünglichen Ziels einer Größenangabe erspart werden, repräsentative Proben von Bruchkörnern mit einer Schieblehre messen zu müssen, da eine Abweichung von wenigen Millimetern keinerlei Auswirkungen hat.

5.5.6. *Salzen*

Absatz 12:

Salzen: Beim Salzen wird die Ober- und Unterseite der Käselaibe nach 24 Stunden (Oberseite) bzw. 48 Stunden (Unterseite) mit Salz (Natriumchlorid) behandelt.

erhält folgende Fassung:

Salzen: Beim Salzen wird die Ober- und Unterseite der Käselaibe zwischen 6 und 72 Stunden nach dem Einformen mit Salz (Natriumchlorid) behandelt.

Erläuterung: Mit der vorgeschlagenen Änderung des Absatzes 11 werden die Salzzeiten an die Erzeugung der von der Gastronomie geforderten größeren Käselaibe angepasst.

Literatur

— Navarro, Andrés, *La Elaboración: Coagulación de la Leche* [Käseherstellung – Dicklegung der Milch]: http://asociaciondequeserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/

5.5.7. *Berichtigung von Fehlern*

In der Beschreibung der Räucherstufe wurde der falsch geschriebene Begriff *Penicillun* in *Penicillium* korrigiert, um die verwendete Terminologie zu vereinheitlichen.

5.5.8. *Reifung*

Die Absätze 14 und 15:

Räuchervorgang: Nach der Entnahme aus der Form werden die Laibe geräuchert. Dauer und Intensität des Räuchervorgangs müssen auf die vorherrschenden Umgebungsbedingungen abgestimmt sein und eine ausreichende Trocknung und die Bildung einer rotbraun gefärbten Rinde gewährleisten, deren Beschaffenheit das Eindringen von Penicillun während der Reifung ermöglicht, und gleichzeitig dem Käse sein typisches leichtes Räucheraroma verleihen, ohne dass es zu dominant wird. Für den Räuchervorgang müssen folgende Brennholzarten verwendet werden: Esche (Fraxinus excelsior), Heidekraut (Erica sp.), Rotbuche (Fagus sylvatica) sowie andere autochthone, nicht harzende Hölzer.

Reifung: Der Käse muss in Kalksteinhöhlen oder Lagerräumen reifen, in denen geeignete Bedingungen herrschen, um bei einer mittleren Temperatur und Luftfeuchtigkeit von 10 °C bzw. 90 % die Ausbildung der typischen Merkmale zu ermöglichen. Die Reifezeit des Käses muss mindestens zwei Monate ab dem Zeitpunkt des Einformens des Bruchs betragen. Das Penicillun muss in den Teig eindringen und sich am Rand des Käses unmittelbar unter der Rinde ausbreiten können, wodurch auch der charakteristische bläulich-grüne Schimmel an den Kanten entsteht.

erhalten folgende Fassung:

Reifung: **Die Reifezeit des Käses muss mindestens zwei Monate (drei Monate bei Käselaiben mit einem Gewicht von mehr als 7 kg) ab dem Zeitpunkt des Einformens des Bruchs betragen.** *Folgende Vorgänge müssen während dieses Zeitraums erfolgen:*

Räuchervorgang: Nach der Entnahme aus der Form werden die Laibe geräuchert. Dauer und Intensität des Räuchervorgangs müssen auf die vorherrschenden Umgebungsbedingungen abgestimmt sein und eine ausreichende Trocknung und die Bildung einer rotbraun gefärbten Rinde gewährleisten, deren Beschaffenheit das Eindringen von Penicillium während der Reifung ermöglicht, und gleichzeitig dem Käse sein typisches leichtes Räucheraroma verleihen, ohne dass es zu dominant wird. Für den Räuchervorgang müssen folgende Brennholzarten verwendet werden: Esche (Fraxinus excelsior), Heidekraut (Erica sp.), Rotbuche (Fagus sylvatica) sowie andere autochthone, nicht harzende Hölzer.

Höhlenreifung: Der Käse muss in Kalksteinhöhlen reifen, in denen geeignete Bedingungen herrschen, um die Ausbildung der typischen Merkmale zu ermöglichen. Die mittlere Temperatur in den Höhlen darf 12 °C nicht überschreiten und die mittlere relative Luftfeuchtigkeit darf nicht unter 85 % sinken. Diese Höhlenreifung dauert mindestens 30 Tage.

Während dieses Zeitraums müssen die Käselaibe gewendet und bei Bedarf abgerieben werden, damit sie die typischen Eigenschaften ausbilden. Dazu gehört auch die Gewährleistung und Förderung der Bildung der charakteristischen Pilze und Hefen, die ihren Ursprung in den Reiferäumen haben müssen und keinesfalls der Milch zugefügt werden dürfen. Die Rinde, die während des Räuchervorgangs entsteht, ermöglicht es Penicillium, langsam in den Käse einzudringen und sich möglicherweise am Rand des Käses, unmittelbar unter der Rinde auszubreiten, wodurch auch der charakteristische bläulich-grüne Schimmel an den Kanten entsteht.

Erläuterung: Mit der vorgeschlagenen Änderung der Beschreibung der Reifung soll die in der derzeitigen Fassung der Produktspezifikation festgelegte Mindestreifezeit – **zwei Monate ab dem Zeitpunkt des Einformens des Bruchs** – beibehalten und für Käselaibe mit einem Gewicht von mehr als 7 kg um 30 Tage verlängert werden, wie dies in einer weiteren Änderung des vorliegenden Antrags vorgesehen ist. Der Wortlaut soll außerdem umgestellt werden, um klarzustellen, dass die Reifung mit dem Einformen des Bruchs beginnt und sowohl den **Räuchervorgang** als auch die **Zeit in der Höhle** umfasst.

In der Beschreibung der Stufe der Höhlenreifung sind die mittleren relativen Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen, die in den Höhlen während der Reifung herrschen müssen, sowie die Mindestdauer, die der Käse in der Höhle verbringen muss, anzupassen. Zur Untermauerung dieses Änderungsantrags ist eine Studie beigefügt, in der die Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen in neun Höhlen untersucht wurden (7.1 *Estudio justificativo Condiciones Ambientales Cuevas Maduración* [Umweltbedingungen in Reifungshöhlen – Begleitstudie]). Mit dieser Änderung soll die Beschreibung der meteorologischen Bedingungen in den Höhlen aktualisiert werden, die wie im Rest Europas vom Klimawandel betroffen sind. Die vorgeschlagene neue Regelung gewährleistet nach wie vor gute Bedingungen für die Reifung von Käse, ohne die wesentlichen Eigenschaften des Erzeugnisses in irgendeiner Weise zu verändern.

Literatur

— *Condiciones Ambientales en cuevas de maduración para queso Gamonedo* [Umweltbedingungen in den Käsereifungshöhlen von Gamonedo], Studie des interdisziplinären Labors für Milch und Lebensmittel Asturiens (LILA), Juni 2018

— Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* [Analyse der Klimawandelszenarien in Asturien] (2011), Büro für Nachhaltigkeit, Klimawandel und Partizipation der Regierung der Autonomen Gemeinschaft Asturien

— Regierung der Autonomen Gemeinschaft Asturien, Ministerium für ländliche Angelegenheiten und Fischerei (2010), *Plan forestal de la Comarca de Cangas de Onís* [Forstwirtschaftsplan im Landkreis von Cangas de Onís]

— Klimawandel in Europa ist offensichtlich und bestätigt dringende Notwendigkeit zur Anpassung, Europäische Umweltagentur: https://www.eea.europa.eu/de/pressroom/newsreleases/der-klimawandel-in-europa-ist

— Spotts, R. A., und Cervantes, L. A. (1986), „Populations, pathogenicity, and benomyl resistance of *Botrytis spp*., *Penicillium spp*., and *Mucor piriformis* in packinghouses“ [Populationen, Pathogenität und Benomyl-Resistenz von *Botrytis spp*., *Penicillium spp*. und *Mucor piriformis* in Abpackbetrieben], Plant Disease (USA)

— Marin, S., Sanchis, V., Saenz, R., Ramos, A. J., Vinas, I., und Magan, N. (1998), „Ecological determinants for germination and growth of some *Aspergillus* and *Penicillium spp*. from maize grain“ [Ökologische Determinanten für die Keimung und das Wachstum einiger Aspergillus- und Penicillium-Arten auf Maiskörnern]. Journal of Applied Microbiology, Bd. 84 Ausgabe 1, S. 25–36

— Fernández Bodega, M. Á. (2011), *Aislamiento y caracterización de cepas de Penicillium roqueforti a partir de distintas variedades de queso azul. Análisis de la actividad proteolítica y eliminación de la producción de micotoxinas* [Isolierung und Charakterisierung von *Penicillium-roqueforti*-Stämmen verschiedener Blauschimmelkäsesorten – Analyse der proteolytischen Aktivität und Verhinderung der Produktion von Mykotoxinen]

— Sopeña Pérez, F. (1978), *El queso de Aliva: una elaboración artesana* [Aliva-Käse – handwerkliche Herstellung]

5.5.9. Der traditionelle Begriff *del Puerto*

Die Absätze 17 bis 21:

Der Käse mit der g. U. „Gamoneu“ del Puerto/„Gamonedo“ del Puerto [vom Gebirgspass] wird im Berggebiet der Gemeinden Cangas de Onís und Onís hergestellt, das die folgenden Wiesen und Almen entlang der Gebirgspässe der Picos de Europa umfasst:

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

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

Die für die Herstellung dieses Käses verwendete Milch muss von Herden und Beständen stammen, die auf den oben genannten Almen weiden, und es muss eine Mischung von zwei oder drei der zulässigen Milchsorten – Kuh, Schaf und Ziege – verwendet werden, wobei stets gewährleistet sein muss, dass der Anteil an Schaf- und/oder Ziegenmilch mehr als 10 % beträgt.

Dieser Käse wird saisonal von Juni bis September in spezialisierten kleinen Käsereien entlang dieser Gebirgspässe des Nationalparks Picos de Europa hergestellt.

erhalten folgende Fassung:

Käse *mit dem Zusatz „Del Puerto“ [vom Gebirgspass]* **wird in spezialisierten kleinen Käsereien** *im Berggebiet der Gemeinden Cangas de Onís und Onís hergestellt, das die folgenden Wiesen und Almen entlang der Gebirgspässe der Picos de Europa umfasst:*

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

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

Die für die Herstellung dieses Käses verwendete Milch muss von Herden und Beständen stammen, die auf den oben genannten Almen weiden, und es muss eine Mischung von zwei oder drei der zulässigen Milchsorten – Kuh, Schaf und Ziege – verwendet werden, wobei die folgenden Anforderungen erfüllt sein müssen:

— ***bei Verwendung von Kuhmilch darf diese nicht mehr als 90 % der Mischung ausmachen,***

— ***bei Verwendung von Schafmilch muss diese mindestens 5 % der Mischung ausmachen,***

— ***bei Verwendung von Ziegenmilch muss diese mindestens 5 % der Mischung ausmachen.***

Dieser Käse wird saisonal hergestellt, **vom Spätfrühjahr bis zum Frühherbst, wobei dieser Zeitraum je nach Wetterbedingungen variieren kann. Die Kontrollbehörde kann jedoch unter Berücksichtigung der Wetterbedingungen und nach Rücksprache mit den Käsereien, die diese Sorte herstellen, beschließen, die Käsesaison in einem bestimmten Jahr zu verkürzen oder zu verlängern.**

Erläuterung: Der Grund für diese Änderung ist die unklare Formulierung des Wortlauts. Traditionell galt immer die 10-%-Regel, wenn eine Mischung aus allen drei Milchsorten verwendet wird: Die Anforderung in Höhe von 10 % bezieht sich auf die Menge an Schaf- und Ziegenmilch zusammen, nicht getrennt, sodass der Anteil an Schaf- oder Ziegenmilch in der Mischung immer 5 % oder mehr beträgt. Im neuen Wortlaut sind unmissverständlich Mindest- und Höchstanteile für die Milch der Tiere der verschiedenen Arten angegeben, um Sicherheit hinsichtlich des Erzeugungsprozesses zu bieten sowie die organoleptischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften des Enderzeugnisses zu gewährleisten.

Mit einer weiteren für notwendig erachteten Änderung soll die Aussage über die Saisonalität der Erzeugung präzisiert werden, da die Erzeugung aufgrund der Wetterbedingungen früher als im Juni beginnen oder über den September hinaus andauern kann. Die Saisonalität ist nicht an den tatsächlichen Monat gebunden, sondern an den Zustand der natürlichen Ressourcen auf den Wiesen und den Almen.

Literatur

— Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* [Analyse der Klimawandelszenarien in Asturien] (2011), Büro für Nachhaltigkeit, Klimawandel und Partizipation der Regierung der Autonomen Gemeinschaft Asturien

5.5.10. *Portionierung*

Es wurde ein abschließender Absatz hinzugefügt, in dem festgelegt wird, wie der Käse zu portionieren ist:

Portionierung im Gebiet der Käseherstellung

Das Erzeugnis mit der g. U. kann in Portionen vermarktet werden, sofern sie verpackt sind und ihr Ursprung festgestellt werden kann. Um das Erzeugnis zu schützen und seine Qualität zu erhalten, muss dieser Vorgang im Gebiet der Käseherstellung von Betrieben durchgeführt werden, die das festgelegte Protokoll akzeptieren und befolgen. Damit sind die Rückverfolgbarkeit des Käses mit der g. U. „Gamonéu" und die Gewährleistung in Bezug auf die entsprechenden Vorgänge gegeben.

Erläuterung: Die Einfügung dieses Passus wurde vorgeschlagen, da angesichts der aktuellen Nachfrage der Verbraucher nach portionsweisem Verkauf des zertifizierten Erzeugnisses Regeln für dieses Aufmachungsformat festgelegt werden mussten. Die Gründe für die Vorschrift, dass die Portionierung im Gebiet der Käseherstellung erfolgen muss, sind folgende:

— Bei einem portionierten Käsestück sind mindestens zwei Seiten der abgeschnittenen Portion nicht mehr durch die Rinde geschützt und sie könnten organoleptische Veränderungen aufweisen, die sich auch auf den Rest des Erzeugnisses auswirken könnten. Die Portionen müssen daher so schnell wie möglich nach dem Schneiden, d. h. am Ursprungsort, verpackt werden.

— Bei der Portionierung können die Kennzeichnungen, die den Ursprung und die Echtheit des Käses garantieren, entfernt oder unkenntlich gemacht werden.

Diese Einfügung hat keinen Einfluss auf die wesentlichen Eigenschaften und die Authentizität des Erzeugnisses mit der g. U. Damit soll sichergestellt werden, dass die Authentizität eines hergestellten Käses nicht durch eine spätere Handhabung (Portionierung) beeinträchtigt wird. Die Portionierung und die Verpackung müssen daher am Ursprungsort erfolgen.

5.6. **Abschnitt G) Kontrollstelle**

Der folgende Wortlaut:

Name: Consejo Regulador de la D.O.P. „Gamonéu" o „Gamonedo" [Kontrollbehörde für die g. U. „Gamoneu" oder „Gamonedo"]

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

Tel.: (+34) 985 84 40 05

Fax: (+34) 985 84 42 30

erhält folgende Fassung:

Die für die Kontrolle zuständige Behörde ist die auch für Agrar- und Lebensmittelangelegenheiten zuständige Generaldirektion der asturischen Regierung.

Die Kontrolltätigkeit kann einer Stelle übertragen werden, die als Produktzertifizierungsstelle fungiert und nach der Norm UNE-EN ISO/IEC 17065 oder einer Norm, die diese in Zukunft ersetzen könnte, akkreditiert ist.

Erläuterung: Mit dieser Änderung wird der Wortlaut aktualisiert, um die für die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation zuständige Behörde gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel und Artikel 36 des Gesetzes über Lebensmittelqualität, Qualitätsregelungen und Direktverkauf von Lebensmitteln (Gesetz 2/2019 der Autonomen Gemeinschaft Asturien vom 1. März 2019) zu benennen.

5.7. ***Abschnitt H: Kennzeichnung***

5.7.1. *Identifizierung*

Der folgende Wortlaut:

Jeder für den Verbrauchermarkt bestimmte Käse mit der g. U. „Gamoneu"/„Gamonedo" muss gemäß den Vorgaben des Qualitätshandbuchs mit einem nummerierten Etikett oder einem Kontrolletikett gekennzeichnet werden, das von der Kontrollbehörde genehmigt, geprüft und ausgegeben wird.

erhält folgende Fassung:

Der für den Verbrauchermarkt bestimmte Käse mit der g. U. „Gamonéu" muss **Kennzeichnungen auf der Rinde aufweisen und** *mit dem eigenen Logo des Erzeugnisses mit der g. U. sowie einem nummerierten Kontrolletikett gemäß den* **vom Verwaltungsorgan festgelegten Vorschriften versehen sein, das auch für die Kontrolle und Ausgabe der nummerierten Kontrolletiketten zuständig ist.**

Erläuterung: Die Umstellung dieses Satzes dient der besseren Verständlichkeit. Außerdem wird nun präzisiert, dass die Zuständigkeit für die Festlegung der Vorschriften zur Kennzeichnung der Erzeugnisse sowie für die Kontrolle und Ausgabe der Konformitätskennzeichnung (Kontrolletiketten) beim Verwaltungsorgan liegt.

Im Interesse der Kohärenz mit Abschnitt D der Produktspezifikation wurde ein Hinweis auf die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eigenen Logo des Erzeugnisses der g. U. aufgenommen. (*Die Kontrollstelle muss die Kennzeichnung der Erzeugnisse und die Zertifizierung ihres Ursprungs überwachen und sicherstellen.*) Auf allen Erzeugnissen müssen ein Kontrolletikett und das eigene Logo des Erzeugnisses mit der g. U. angebracht sein.

5.7.2. *Bezeichnung des Erzeugnisses*

Auf dem Etikett und dem Kontrolletikett des Käses mit der g. U. müssen neben allen gesetzlich vorgeschriebenen Informationen die Angabe „Denominación de Origen Protegida [geschützte Ursprungsbezeichnung] – ‚Gamoneu'/‚Gamonedo'" sowie der entsprechende traditionelle Begriff „del Valle" oder „del Puerto" stehen.

Das von der Kontrollbehörde genehmigte Logo (nachstehend abgebildet) muss in der Kennzeichnung aller Marktteilnehmer angegeben werden.

erhält folgende Fassung:

Auf den Etiketten von Käse mit der g. U. müssen folgende Angaben deutlich sichtbar angebracht sein:

— *die Angabe „Denominación de Origen Protegida [geschützte Ursprungsbezeichnung] ‚Gamonéu'",*

— *ggf. der traditionelle Begriff „del Puerto".*

Erläuterung: Es handelt sich um Vorschläge zur Änderung der Kennzeichnungsvorschriften bezüglich der Verwendung der traditionellen Begriffe. Diese Änderung hat keinen Einfluss auf die Eigenschaften des Erzeugnisses, sondern dient der Klarstellung, wie die g. U. und der traditionelle Begriff auf den Etiketten zu verwenden sind.

5.8. ***Streichung der Verweise auf nationale Rechtsvorschriften***

Abschnitt I) Nationale Rechtsvorschriften wurden gestrichen.

Diese Streichung betrifft die folgende Liste von Dokumenten:

— Gesetz über Rebflächen und Wein (Gesetz 24/2003 vom 10. Juli 2003)

— Gesetz über Rebflächen, Wein und alkoholische Getränke (Gesetz 25/1970 vom 2. Dezember 1970)

— Durchführungsbestimmungen zum Gesetz 25/1970 (Dekret 835/1972 vom 23. März 1972)

— Verordnung vom 25. Januar 1994 über die Übereinstimmung der spanischen Rechtsvorschriften mit der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

— Königliches Dekret 1643/1999 vom 22. Oktober 1999 zur Festlegung des Verfahrens für die Einreichung von Anträgen auf Eintragung von geschützten Ursprungsbezeichnungen und geschützten geografischen Angaben in das Gemeinschaftsregister

— Königliches Dekret 1679/1994 vom 22. Juli 1994 (veröffentlicht im Amtsblatt vom 24. September 1994) zur Festlegung der Gesundheits- und Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis

— Königliches Dekret 402/1996 vom 1. März 1996 (veröffentlicht im Amtsblatt vom 8. April 1996) zur Änderung des Königlichen Dekrets 1679/1994 vom 22. Juli 1994 zur Festlegung der Gesundheits- und Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis

— Verordnung vom 8. Mai 1987 (veröffentlicht im Amtsblatt vom 12. Mai 1987) zur Änderung der Verordnung vom 29. November 1985 zur Genehmigung der Qualitätsnormen für Käse und Schmelzkäse, die für den inländischen Markt bestimmt sind

— Verordnung vom 20. Mai 1994 (veröffentlicht im Amtsblatt vom 26. Mai 1994) zur teilweisen Änderung der Verordnung vom 29. November 1985 zur Genehmigung der Qualitätsnormen für Käse und Schmelzkäse, die für den inländischen Markt bestimmt sind

Erläuterung: Es wird vorgeschlagen, Abschnitt I der geltenden Produktspezifikation gemäß Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel und aufgrund der Aufhebung der genannten Rechtsvorschriften zu streichen.

5.9. ***Anpassung der veröffentlichten Zusammenfassung (ABl. C 236 vom 9.10.2007, S. 13) an das Einzige Dokument***

In der nachstehenden Tabelle sind die Entsprechungen zwischen den verschiedenen Teilen der veröffentlichten Zusammenfassung und dem Einzigen Dokument aufgeführt, das anhand des Musters in Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 668/2014 erstellt wurde, sowie eine Beschreibung und Erläuterung der Änderungen, die im Zuge der Anpassung der Zusammenfassung an das Einzige Dokument vorgenommen wurden.

ZUSAMMENFASSUNG	EINZIGES DOKUMENT
Punkt 1 Zuständige Behörde des Mitgliedstaats Dieser Punkt wurde gestrichen, da er nicht Teil des Einzigen Dokuments gemäß Anhang I ist.	
Punkt 2 Vereinigung Dieser Punkt wurde gestrichen, da er nicht Teil des Einzigen Dokuments gemäß Anhang I ist.	
	Der folgende Wortlaut wurde als Punkt 2 eingefügt: **Punkt 2 Mitgliedstaat oder Drittland:** Spanien

Punkt 3 Art des Erzeugnisses	**Punkt 3.1 Art des Erzeugnisses** – Die Klasse hat sich gemäß Anhang XI der Verordnung (EU) Nr. 668/2014 nicht geändert. Es ist weiterhin die Klasse 1.3. Käse.
Punkt 4.1 Name	**Punkt 1 Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]** – Es wurde ein Akzent auf dem Buchstaben „e“ hinzugefügt, sodass der Name nun „Gamonéu“ lautet. Die spanische Schreibweise „Gamonedo“ wurde gestrichen, da sie veraltet ist.
Punkt 4.2 Beschreibung	**Punkt 3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt** – Die in diesem Antrag vorgelegten Änderungen (Milchsorten, Rassen und physikalische Eigenschaften) wurden an der Beschreibung des Erzeugnisses unter Punkt 4.2 der Zusammenfassung vorgenommen. Der letzte Absatz über die Verwendung des traditionellen Begriffs „Gamoneu“ del Valle / „Gamonedo“ del Valle wurde gestrichen. Siehe Wortlaut unten (*1).
	Der folgende Wortlaut wurde als Punkt 3.3 eingefügt: **3.3 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)** Siehe Wortlaut unten (*2).
Punkt 4.3 Geografisches Gebiet	**Punkt 4 Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets** Der Wortlaut hat sich nicht geändert.
Punkt 4.4 Ursprungsnachweis Dieser Punkt wurde gestrichen, da er nicht Teil des Einzigen Dokuments gemäß Anhang I ist.	
Punkt 4.5 Herstellungsverfahren Dieser Punkt wurde gestrichen, da er nicht Teil des Einzigen Dokuments gemäß Anhang I ist.	
	Punkt 3.4 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen Der nachstehende Wortlaut (*3) wurde eingefügt.
	Punkt 3.5 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen Der nachstehende Wortlaut (*4) wurde eingefügt.

Punkt 4.6 Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet	**Punkt 5 Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet** Der Wortlaut bleibt, abgesehen von der Änderung der Schreibweise des Namens („Gamoneu“ wird zu „Gamonéu“) und der Streichung der spanischen Schreibweise („Gamonedo“) sowie der Streichung des Satzteils „dessen Vorkommen am Rand des Käses die Schimmelbildung sicherstellt, die dem Käse seine charakteristische Farbe und seinen typischen Geschmack verleiht“, unverändert.
Punkt 4.7 Kontrollstelle Dieser Punkt wurde gestrichen, da er nicht Teil des Einzigen Dokuments gemäß Anhang I ist.	
Punkt 4.8 Etikettierung	**Punkt 3.6 Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen** Die im Änderungsantrag dargelegten Änderungen an der Produktspezifikation wurden hier übernommen, wobei die Verweise auf den traditionellen Begriff *del Valle* gestrichen wurden. Siehe Wortlaut unten (*5).

***1) Wortlaut der Zusammenfassung**

Beschreibung: Der „Gamoneu“ oder „Gamonedo“ ist ein vollfetter, gereifter Käse mit natürlicher Rinde, der aus Kuh-, Schaf- und Ziegenrohmilch oder aus Mischungen von zwei oder drei der genannten Milchsorten erzeugt wird. Er ist leicht geräuchert und weist an den Kanten eine leichte, bläulich grüne Schimmelbildung auf, die durch *Penicillium* hervorgerufen wird.

Der Käse muss die folgenden physikalischen Eigenschaften aufweisen:

— Form: Zylinderform mit glatten Seiten;

— Höhe: zwischen 6 und 15 cm;

— Durchmesser: zwischen 10 und 30 cm;

— Gewicht: zwischen 0,5 und 7 kg.

Dünne, natürliche Rinde, die während des Räuchervorgangs entsteht, rotbraune Farbe mit rötlichen, grünen und bläulichen Schattierungen und durch *Penicillium* hervorgerufene Schimmelbildung unmittelbar unter der Rinde.

Der Käse muss die folgenden chemischen Eigenschaften aufweisen:

— Fett: mindestens 45 % in der Trockenmasse;

— Eiweiß: mindestens 25 % in der Trockenmasse;

— Trockenmasse: mindestens 55 %;

— pH-Wert: zwischen 4,5 und 6,5.

Sensorische Eigenschaften:

— Der reine und durchdringende Geruch mit milden Raucharomen wird mit zunehmender Reife kräftiger. Der Geschmack ist durch ein mildes Raucharoma sowie eine leichte Würze geprägt und ist im Mund butterig. Der Abgang ist lang anhaltend mit Anklängen an Haselnüsse.

— Der Teig ist von harter oder halbharter Konsistenz, fest und krümelig und bröckelt beim Schneiden leicht. Der Käse weist eine unregelmäßige, kleine Lochung auf.

— Das Käseinnere ist weiß oder leicht gelblich und weist an den Kanten eine leichte, durch *Penicillium* hervorgerufene bläulich-grüne Schimmelbildung auf. Das Äußere des Käses zeigt eine eigentümliche Färbung, die auf den Räuchervorgang zurückzuführen ist. Dieser verleiht dem Käse eine rotbraune Farbe, die später während der Reifung in Höhlen oder Lagerräumen, wenn sich Pilze auf dem Käse ansiedeln, rötliche, grünliche oder bläuliche Schattierungen annehmen kann.

— Im Inneren des Käses zeigen sich mechanisch entstandene Löcher.

Die folgenden traditionellen Bezeichnungen sind zulässig:

— „Gamoneu“ oder „Gamonedo“ del Puerto [vom Gebirgspass]. Der Käse wird in den Monaten Juni bis September in den Passregionen der Orte Cangas de Onís und Onís auf den in der Spezifikation genannten Wiesen oder Almen in kleinen Käsereien hergestellt. Der Käse muss aus der Milch der Herden hergestellt werden, die auf den für diese Sorte genannten Almen weiden, wobei Milch von mindestens zwei der drei zulässigen Arten (Kuh, Schaf und Ziege) gemischt werden muss und der Anteil von Schaf- und/oder Ziegenmilch in jedem Fall mehr als 10 % betragen muss.

— „Gamoneu“ oder „Gamonedo“ del Valle. Der Käse wird in den Tallagen des geografischen Gebiets der geschützten Ursprungsbezeichnung hergestellt, die zu den Gemeinden Cangas de Onís und Onís gehören. Die Herstellung ist nicht an eine bestimmte Saison gebunden, da die Herden semi-extensiv und im Wesentlichen auf Weiden gehalten werden.

Einziges Dokument (Änderungen unterstrichen)

Bei dem Erzeugnis mit der g. U. „Gamonéu“ handelt es sich um einen vollfetten, gereiften Käse mit natürlicher Rinde, der aus Kuh-, Schaf- oder Ziegenrohmilch oder aus einer Mischung von zwei oder drei der genannten Milchsorten erzeugt wird.

Der Käse muss die folgenden physikalischen Eigenschaften aufweisen:

— Form: zylindrisch mit flacher Ober- und Unterseite,

— Höhe: zwischen 6 und 18 cm,

— Durchmesser: zwischen 10 und 35 cm,

— Gewicht: zwischen 0,5 und 10 kg.

Der Käse muss die folgenden chemischen Eigenschaften aufweisen:

— Fett in der Trockenmasse: mindestens 45 %,

— Eiweiß in der Trockenmasse: mindestens 25 %,

— Trockenmassegehalt: mindestens 55 %,

— pH-Wert: zwischen 4,5 und 6,5.

Der Käse weist die folgenden sensorischen Eigenschaften auf:

— Der reine und durchdringende Geruch mit milden Raucharomen wird mit zunehmender Reife kräftiger.

— Der Geschmack ist durch ein mildes Raucharoma sowie eine leichte Würze geprägt und ist im Mund butterig. Der Abgang ist langanhaltend und nussig, eventuell haselnussig.

— Der Teig ist von harter oder halbharter Konsistenz, fest und krümelig und bröckelt beim Schneiden leicht. Der Käse weist eine unregelmäßige, kleine Lochung auf.

— Das Käseinnere ist weiß oder leicht gelblich und kann an den Kanten eine leichte, durch *Penicillium* hervorgerufene bläulich-grüne Schimmelbildung aufweisen. Das Äußere des Käses zeigt eine eigentümliche Färbung, die auf den Räuchervorgang zurückzuführen ist. Dieser verleiht dem Käse eine rotbraune Farbe, die später während der Reifung in Höhlen, wenn sich Pilze auf dem Käse ansiedeln, rötliche, grünliche oder bläuliche Schattierungen annehmen kann.

Die folgenden traditionellen Begriffe sind zulässig:

— „Gamonéu“ *del Puerto* [vom Gebirgspass]. Der Käse wird im Sommer im Berggebiet der Gemeinden Cangas de Onís und Onís auf den in der Produktspezifikation genannten Wiesen oder Almen in kleinen Käsereien hergestellt. Der Käse muss aus der Milch der Herden und Bestände hergestellt werden, die auf den für diese Sorte genannten Almen weiden, wobei Milch von mindestens zwei der drei zulässigen Arten (Kuh, Schaf und Ziege) gemischt werden muss, und zwar unter Einhaltung der folgenden Anforderungen:

  — bei Verwendung von Kuhmilch darf diese nicht mehr als 90 % der Mischung ausmachen,

  — bei Verwendung von Schafmilch muss diese mindestens 5 % der Mischung ausmachen,

  — bei Verwendung von Ziegenmilch muss diese mindestens 5 % der Mischung ausmachen.

***2) Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)**

Futter

Die Ernährung der Tiere beruht auf ganzjährigem Weidegang, ergänzt durch Futtermittel aus eigenem Anbau in Form von frisch geschnittenem Gras und Heu.

Das Futter der Tiere muss zwar aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammen, doch ist bei bestimmten physiologischen Zuständen – z. B. während der Laktation – oder wenn in einem Tierhaltungsbetrieb – in der Regel aufgrund der Wetterbedingungen – Futtermittel aus eigenem Anbau knapp werden, eine Zufütterung mit anderen Futtermitteln zulässig. Um sicherzustellen, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet nicht beeinträchtigt wird, dürfen Futtermittel, die außerhalb des geografischen Gebiets beschafft werden, in keinem Fall 50 % der Trockenmasse auf Jahresbasis überschreiten.

Rohstoffe

Käse mit der g. U. „Gamonéu“ muss aus Rohmilch – Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch oder einer Mischung von zwei oder drei dieser Milchsorten – erzeugt werden, die von Tieren stammt, die sich gemäß den spezifischen Traditionen, die mit den geografischen und soziologischen Gegebenheiten des Gebiets in Zusammenhang stehen, von den natürlichen Ressourcen des Gebiets ernähren.

Milch von den nachstehend aufgeführten Arten und Rassen:

— Kühe: Frisona (Holstein), Asturiana de los Valles (Asturisches Talrind), Asturiana de la Montaña (Asturisches Bergrind), Parda (Braunvieh), Parda de Montaña (Berg-Braunvieh), Fleckvieh, Jersey und Kreuzungen dieser Rassen.

— Schafe: Latxa (Lacho), Carranzana (Basco-Béarnaise), Ostfriesisches Milchschaf, Assaf und Kreuzungen dieser Rassen.

— Ziegen: Cabra Alpina (Alpine Ziege), Cabra Pirenaica (Pyrenäen-Ziege), Murciano-Granadina, Saanen, Malagueña (Málaga-Ziege), Florida (Florida Sevillana), Cabra del Guadarrama (Guadarrama-Ziege), Bermeya und Kreuzungen dieser Rassen.

Darüber hinaus muss die für die Herstellung verwendete Milch aus zugelassenen Tierhaltungsbetrieben stammen, die in das Betriebsregister der Kontrollbehörde eingetragen sind, und nach geeigneten Haltungs- und Melkverfahren gewonnen werden.

***3) Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen**

Alle Schritte zur Herstellung des Erzeugnisses mit der g. U. „Gamonéu“ – die Milcherzeugung, die Herstellung (Gerinnung, Schneiden der Gallerte, Einformen und Salzen), die Reifung und die Portionierung des Käses – erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet, das die Gemeinden Cangas de Onís und Onís umfasst.

***4) Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen**

Portionierung im Gebiet der Käseherstellung:

Das Erzeugnis mit der g. U. kann in Portionen vermarktet werden, sofern sie verpackt sind und ihr Ursprung festgestellt werden kann. Um das Erzeugnis zu schützen und seine Qualität zu erhalten, muss dieser Vorgang im Gebiet der Käseherstellung von Betrieben durchgeführt werden, die das festgelegte Protokoll akzeptieren und befolgen. Damit ist die Rückverfolgbarkeit des Käses mit der g. U. „Gamonéu“ und Gewährleistung in Bezug auf die entsprechenden Vorgänge gegeben.

***5) Wortlaut der Zusammenfassung**

Jeder für den Verbrauchermarkt bestimmte Käse mit der g. U. „Gamoneu“/„Gamonedo“ muss gemäß den Vorgaben des Qualitätshandbuchs mit einem nummerierten Etikett oder einem Kontrolletikett gekennzeichnet werden, das von der Kontrollbehörde genehmigt, geprüft und ausgegeben wird. Auf dem Etikett und dem Kontrolletikett des Käses mit der g. U. muss neben allen gesetzlich vorgeschriebenen Informationen die Angabe *Denominación de Origen Protegida* [geschützte Ursprungsbezeichnung] – „Gamoneu“/„Gamonedo“ sowie der entsprechende traditionelle Begriff *del Valle* oder *del Puerto* stehen.

Das von der Kontrollbehörde genehmigte Logo (nachstehend abgebildet) muss in der Kennzeichnung aller Marktteilnehmer angegeben werden.

Einziges Dokument (Änderungen unterstrichen)

Jeder für den Verbrauchermarkt bestimmte Käse mit der g. U. „Gamonéu“ muss Kennzeichnungen auf der Rinde aufweisen und mit dem eigenen Logo des Erzeugnisses mit der g. U. sowie einem nummerierten Kontrolletikett gekennzeichnet werden, das von der Kontrollbehörde geprüft und ausgegeben wird.

Auf den Etiketten von Käse mit der g. U. müssen folgende Angaben deutlich sichtbar angebracht sein:

— die Angabe „*Denominación de Origen Protegida* [geschützte Ursprungsbezeichnung] ‚Gamonéu‘“,

— ggf. der traditionelle Begriff *del Puerto*.

Logo der geschützten Ursprungsbezeichnung

EINZIGES DOKUMENT

„GAMONÉU“

EU-Nr.: PDO-ES-0308-AM01 – 17.9.2021

g. U. (X) g. g. A. ( )

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Gamonéu“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]*

Klasse 1.3. Käse

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Bei dem Erzeugnis mit der g. U. „Gamonéu“ handelt sich um einen vollfetten, gereiften Käse mit natürlicher Rinde, der aus Kuh-, Schaf- oder Ziegenrohmilch oder aus einer Mischung von zwei oder drei der genannten Milchsorten erzeugt wird.

Der Käse muss die folgenden physikalischen Eigenschaften aufweisen:

— Form: zylindrisch mit flacher Ober- und Unterseite,

— Höhe: zwischen 6 und 18 cm,

— Durchmesser: zwischen 10 und 35 cm,

— Gewicht: zwischen 0,5 und 10 kg.

Der Käse muss die folgenden chemischen Eigenschaften aufweisen:

— Fett in der Trockenmasse: mindestens 45 %,

— Eiweiß in der Trockenmasse: mindestens 25 %,

— Trockenmassegehalt: mindestens 55 %,

— pH-Wert: zwischen 4,5 und 6,5.

Der Käse muss die folgenden sensorischen Eigenschaften aufweisen:

— Der reine und durchdringende Geruch mit milden Raucharomen wird mit zunehmender Reife kräftiger.

— Der Geschmack ist durch ein mildes Raucharoma sowie eine leichte Würze geprägt und ist im Mund butterig. Der Abgang ist langanhaltend und nussig, eventuell haselnussig.

— Der Teig ist von harter oder halbharter Konsistenz, fest und krümelig und bröckelt beim Schneiden leicht. Der Käse weist eine unregelmäßige, kleine Lochung auf.

— Das Käseinnere ist weiß oder leicht gelblich und kann an den Kanten eine leichte, durch *Penicillium* hervorgerufene bläulich-grüne Schimmelbildung aufweisen. Das Äußere des Käses zeigt eine eigentümliche Färbung, die auf den Räuchervorgang zurückzuführen ist. Dieser verleiht dem Käse eine rotbraune Farbe, die später während der Reifung in Höhlen, wenn sich Pilze auf dem Käse ansiedeln, rötliche, grünliche oder bläuliche Schattierungen annehmen kann.

Der folgende traditionelle Begriff ist zulässig:

— *del Puerto* [vom Gebirgspass] für Käse, der im Sommer im Berggebiet der Gemeinden Cangas de Onís und Onís auf den in der Produktspezifikation genannten Wiesen oder Almen in kleinen Käsereien hergestellt wird. Der Käse muss aus der Milch der Herden und Bestände hergestellt werden, die auf den für diese Sorte genannten Almen weiden, wobei Milch von mindestens zwei der drei zulässigen Arten gemischt werden muss, und zwar unter Einhaltung der folgenden Anforderungen:

  — bei Verwendung von Kuhmilch darf diese nicht mehr als 90 % der Mischung ausmachen,

  — bei Verwendung von Schafmilch muss diese mindestens 5 % der Mischung ausmachen,

  — bei Verwendung von Ziegenmilch muss diese mindestens 5 % der Mischung ausmachen.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

a) Futter

Die Ernährung der Tiere beruht auf ganzjährigem Weidegang, ergänzt durch Futtermittel aus eigenem Anbau in Form von frisch geschnittenem Gras und Heu.

Das Futter der Tiere muss zwar aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammen, doch ist bei bestimmten physiologischen Zuständen – z. B. während der Laktation – oder wenn in einem Tierhaltungsbetrieb – in der Regel aufgrund der Wetterbedingungen – Futtermittel aus eigenem Anbau knapp werden, eine Zufütterung mit anderen Futtermitteln zulässig. Um sicherzustellen, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet nicht beeinträchtigt wird, dürfen Futtermittel, die außerhalb des geografischen Gebiets beschafft werden, in keinem Fall 50 % der Trockenmasse auf Jahresbasis überschreiten.

b) Rohstoffe

Käse mit der g. U. „Gamonéu“ muss aus Rohmilch – Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch oder einer Mischung von zwei oder drei dieser Milchsorten – erzeugt werden, die von Tieren der folgenden Arten und Rassen stammt:

— Kühe: Frisona (Holstein), Asturiana de los Valles (Asturisches Talrind), Asturiana de la Montaña (Asturisches Bergrind), Parda (Braunvieh), Parda de Montaña (Berg-Braunvieh), Fleckvieh, Jersey und Kreuzungen dieser Rassen.

— Schafe: Latxa (Lacho), Carranzana (Basco-Béarnaise), Ostfriesisches Milchschaf, Assaf und Kreuzungen dieser Rassen.

— Ziegen: Cabra Alpina (Alpine Ziege), Cabra Pirenaica (Pyrenäen-Ziege), Murciano-Granadina, Saanen, Malagueña (Málaga-Ziege), Florida (Florida Sevillana), Cabra del Guadarrama (Guadarrama-Ziege), Bermeya und Kreuzungen dieser Rassen.

Darüber hinaus muss die für die Herstellung verwendete Milch aus zugelassenen Tierhaltungsbetrieben stammen, die in das Betriebsregister der Kontrollbehörde eingetragen sind, und nach geeigneten Haltungs- und Melkverfahren gewonnen werden.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Schritte zur Herstellung des Erzeugnisses mit der g. U. „Gamonéu“ – die Milcherzeugung, die Herstellung (Gerinnung, Schneiden der Gallerte, Einformen und Salzen), die Reifung und die Portionierung des Käses – erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet, das die Gemeinden Cangas de Onís und Onís umfasst.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Portionierung im Gebiet der Käseherstellung:

Das Erzeugnis mit der g. U. kann in Portionen vermarktet werden, sofern sie verpackt sind und ihr Ursprung festgestellt werden kann. Um das Erzeugnis zu schützen und seine Qualität zu erhalten, muss dieser Vorgang im Gebiet der Käseherstellung von Betrieben durchgeführt werden, die das festgelegte Protokoll akzeptieren und befolgen. Damit ist die Rückverfolgbarkeit des Käses mit der g. U. „Gamonéu“ und Gewährleistung in Bezug auf die entsprechenden Vorgänge gegeben.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Jeder für den Verbrauchermarkt bestimmte Käse mit der g. U. „Gamonéu“ muss Kennzeichnungen auf der Rinde aufweisen und mit dem eigenen Logo des Erzeugnisses mit der g. U. sowie einem nummerierten Kontrolletikett gekennzeichnet werden, das von der Kontrollbehörde geprüft und ausgegeben wird.

Auf den Etiketten von Käse mit der g. U. müssen folgende Angaben deutlich sichtbar angebracht sein:

— die Angabe „*Denominación de Origen Protegida* [geschützte Ursprungsbezeichnung] ‚Gamonéu‘“,

— ggf. der traditionelle Begriff *del Puerto*.

Logo der geschützten Ursprungsbezeichnung:



4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet erstreckt sich auf die Gemeinden Cangas de Onís und Onís in der Autonomen Gemeinschaft Asturien.

Diese Gemeinden befinden sich im östlichen Teil Asturiens.

Die Erzeugung der Milch sowie die Herstellung und Reifung des Käses erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Historischer Zusammenhang

Der Käse mit der g. U. „Gamonéu“ ist eng mit der Bewahrung der jahrhundertealten Tradition der extensiven Viehhaltung in diesem Gebiet verbunden. Seine Ursprünge lassen sich mindestens bis ins 17. Jahrhundert zurückverfolgen, als er die Speise der „Armen der Gemeinde“ war, wie es in einem Brief an König Philipp IV. aus dem Jahr 1641 über die Weidewirtschaft heißt.

Des Weiteren finden sich in alten Dokumenten (*Diccionario Geográfico* [Geografisches Wörterbuch] von Pascual Madoz aus dem 18. Jahrhundert) zahlreiche Hinweise auf den Käse als Grundnahrungsmittel der örtlichen Bevölkerung, auf die Spezialisierung des Gebiets auf die Viehwirtschaft und auf die Existenz gemischter Viehbestände aus Kühen, Schafen und Ziegen, die von ihren Besitzern gehütet werden, welche den Sommer bei ihren Herden auf den Almen verbringen.

Aufgrund dieser Umstände und der Abgeschnittenheit des Gebiets von den Absatzmärkten haben die Hirten schon vor langer Zeit begonnen, die Milch selbst zu Käse zu verarbeiten.

Natürlicher Zusammenhang

Die Gemeinden Cangas de Onís und Onís erstrecken sich jeweils über einen großen Teil des Cornión, des westlichen Massivs der Picos de Europa. Am meisten beeindruckt in diesem Gebirgssystem die schroffe Landschaft, die durch große Höhenunterschiede – von 80 m über dem Meeresspiegel am Mittellauf des Flusses Sella bis auf 2 648 m am Gipfel des Torre Cerredo – geprägt ist. Diese Hochgebirgslandschaft ist durch den vorherrschenden Kalkstein, steile Hänge und stufenartige geomorphologische Formationen gekennzeichnet, was sich in zwei unterschiedlichen Umgebungen niederschlägt: Tallagen und Passlagen.

Im Tal dominieren ausgedehnte, größtenteils flache Wiesenflächen und kleine landwirtschaftliche Betriebe im Umfeld der Siedlungen. Hier befinden sich die wichtigsten Siedlungszentren. Die Mahdwiesen liefern Heu für den Winter und darauf können Tiere gehalten werden, die einen Teil der Zeit im Freien überwintern können.

Die Passregion – die höchsten Lagen – ist durch senkrechte Felswände und eine Verkarstung mit zahlreichen Dolinen, Klüften, Höhlen, Karren und ausgeprägten Spalten gekennzeichnet. Zwischen diesen felsigen Formationen liegen die Almen, Wiesenflächen mit Weiden von hohem Nährwert, auf denen das Vieh vom Frühling bis zum ersten Schneefall im Herbst bleibt. Abhänge, *xerros* (schroffes, durch den Wechsel von Weiden und Kalkfelsen geprägtes Gelände) und Klippen sind weitere Geländeformationen, die für die Viehwirtschaft eine Rolle spielen.

In diesem Gebiet herrscht Meeresklima, das durch ausgiebige Niederschläge während des ganzen Jahres, mittlere Sonneneinstrahlung und starke Bewölkung gekennzeichnet ist. Die Niederschlagsmenge variiert zwischen 2 000 mm in den Passregionen (wobei hier ein Teil der Niederschläge in Form von Schnee fällt) und 1 200 mm in den tieferen Lagen. Während des Sommers tritt in den höheren Lagen zudem häufig dichter Nebel auf.

Die Temperaturen in den Tallagen sind das ganze Jahr über mild (durchschnittlich 12 °C), während sie im Berggebiet bei durchschnittlich 3 °C liegen.

Unter bodenkundlichen Gesichtspunkten sind in diesem Gebiet vor allem die Kalk- und Quarzitfelsen von Bedeutung, die in den Tälern durch Erosion, Witterung und Vegetation verändert wurden.

Das Gebiet weist aufgrund seines Klimas, seiner Geländebeschaffenheit und seiner Geologie einige Besonderheiten auf, die direkten Einfluss auf die Art und Qualität der Weiden haben und deren besondere Eignung als Futterlieferant für die Kühe, Schafe und Ziegen, aus deren Milch der Käse mit der g. U. „Gamonéu“ erzeugt wird, bedingen. Die vorherrschende Pflanze auf diesen Weiden ist *Festuca burnatii*, ein in Kantabrien endemisches mehrjähriges Kraut, das auf Hochweiden („pastizales psicroxerofílos“) wächst. In den Mulden und den durch Hangabbrüche entstandenen Bereichen, die bis Frühlingsende von Schnee bedeckt sind, werden die Weiden vom Borstgras (*Nardus stricta*) dominiert, einem Süßgras, das so robust ist, dass es in unterschiedlichen Umgebungen gedeiht. Darüber hinaus sind die Süßgräser *Phleum alpinum*, *Festuca iberica*, *Festuca picoeuropeana* sowie die Leguminose *Trifolium thallii* Vill. anzutreffen.

Die Eigenschaften, durch die sich der Käse auszeichnet, sind auch auf den Räuchervorgang und die Reifung zurückzuführen, die nur durch Pilze und Hefen, die natürlich im Milieu der Reiferäume vorhanden sind, beeinflusst wird. Unter ihnen ist besonders das *Penicillium* zu nennen.

Zusammenhang mit dem Faktor Mensch

Das Ökosystem des Gebiets weist einzigartige Umweltbedingungen auf, was auch die Tatsache zeigt, dass der *Parque Nacional de la Montaña de Covadonga* 1918 als erster Nationalpark Spaniens gegründet wurde und ein Vorreiter auf dem Gebiet des Umweltschutzes in Spanien ist.

Es ist allgemein anerkannt, dass die Hirten in diesen Bergregionen zu den wichtigsten Akteuren für den Schutz des ökologischen Werts der Region zählen. Das Ergebnis der traditionellen Bewirtschaftung ist der Käse mit der g. U. „Gamonéu“ als einzige wirtschaftliche Alternative für die Nutzung der Viehbestände in der Region.

Die im Abschnitt über die Erzeugung beschriebenen Verfahren und Hintergründe sind das Ergebnis alter Traditionen, die der Gegenwart angepasst wurden, ohne dass dafür mit einem Identitätsverlust des Erzeugnisses und einem Verschwinden der Lebensform, die in seinem Umfeld entstanden ist, bezahlt werden muss.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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