C/2024/674

12.1.2024

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2024/674)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης, σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ / ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

«Gamoneu / Gamonedo»

Αριθ. ΕΕ: PDO-ES-0308-AM01 — 17.9.2021

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Αιτουσα ομαδα και εννομο συμφερον**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Gamoneu [Ρυθμιστικό Συμβούλιο για την ΠΟΠ «Gamoneu»]

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

Τηλ. +34 985947554

Email: info@dopgamoneu.com

Ιστότοπος: www.dopgamoneu.com

2. **Κράτος μελος ή τρίτη χώρα**

Ισπανία

3. **Κεφαλαιο των προδιαγραφων προϊοντος που αφορα/-ουν η/οι τροποποιηση/-εις**

☒ Ονομασία του προϊόντος

☒ Περιγραφή του προϊόντος

☒ Γεωγραφική περιοχή

☒ Απόδειξη της καταγωγής

☒ Μέθοδος παραγωγής

☒ Δεσμός

☐ Επισήμανση

☒ Άλλο [να προσδιοριστεί]

— Εφαρμοστέα νομοθεσία

— Οργανισμός ελέγχου

— Εξακρίβωση της συμμόρφωσης προϊόντος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

4. **Τυποσ τροποποιησησ/-εων**

☒ Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

□ Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο) η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

5. **Τροποποιηση/-εισ**

Οι εν λόγω τροποποιήσεις προτείνονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι οι προδιαγραφές προϊόντος αναφέρουν την πραγματική ονομασία του προϊόντος, καθώς και με σκοπό να εισαχθούν αλλαγές όσον αφορά την έκταση της γεωγραφικής περιοχής, τον κατάλογο των φυλών των οποίων το γάλα χρησιμοποιείται, τη διατροφή των ζώων προκειμένου να διασφαλιστεί η επιβίωση των εν λόγω φυλών, τα φυσικά χαρακτηριστικά των τυριών ΠΟΠ, τις πραγματικές διαδικασίες που περιλαμβάνονται στην παραγωγή και το χρονοδιάγραμμα των διαφόρων σταδίων, τον οργανισμό ελέγχου, τις παραδοσιακές ενδείξεις που χρησιμοποιούνται για το εν λόγω προϊόν, τους κανόνες επισήμανσης και την ισχύουσα νομοθεσία. Σκοπός των εν λόγω τροποποιήσεων είναι να ενισχυθεί ο δεσμός μεταξύ του προϊόντος και της περιοχής, χωρίς το τελικό προϊόν να απολέσει την αυθεντικότητα, την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του.

5.1. ***Σημείο Α) Ονομασια του προϊοντος***

Η ονομασία, η οποία επί του παρόντος γράφεται «Gamoneu» στην αστουριανή εκδοχή της, αλλάζει σε «Gamonéu», ενώ η ισπανική εκδοχή «Gamonedo» διαγράφεται από το κείμενο. Η τροποποίηση αυτή πραγματοποιείται σε κάθε αναφορά της ονομασίας του προϊόντος οπουδήποτε στις προδιαγραφές προϊόντος.

Επεξήγηση: η ονομασία του προϊόντος αλλάζει από «Gamoneu» σε «Gamonéu» (με τόνο στο «e») σε κάθε αναφορά του στις προδιαγραφές του προϊόντος, διότι η συγκεκριμένη ορθογραφία ορίζεται στο διάταγμα 8/2009, της 4ης Φεβρουαρίου 2009, που απαριθμεί τα επίσημα τοπωνύμια για το δημοτικό διαμέρισμα Cangas de Onís (κωδικός τοπωνυμίου 12/03/01). Δεδομένου ότι η ονομασία «Gamonéu» είναι η αναγνωρισμένη ονομασία, η ισπανική εκδοχή «Gamonedo» καταργείται διότι θεωρείται παρωχημένη και δεν χρησιμοποιείται ως ονομασία της πόλης που δίνει το όνομά της στην προστατευόμενη ονομασία.

Εφαρμοστέα νομοθεσία:

— Διάταγμα 8/2009, της 4ης Φεβρουαρίου 2009, που απαριθμεί τα επίσημα τοπωνύμια του δημοτικού διαμερίσματος Cangas de Onís.

5.2. ***Σημείο Β) Περιγραφη του προιοντος***

5.2.1. *Ορισμός*

Το ακόλουθο κείμενο:

Πρόκειται για τυρί πλούσιο σε λιπαρά, με φυσική κρούστα, προϊόν ωρίμασης και ελαφρώς καπνιστό, με απαλή γαλαζοπράσινη εξάνθιση πενικιλίου (penicillium) κοντά στην περιφέρειά του, το οποίο παρασκευάζεται από νωπό αγελαδινό, πρόβειο και κατσικίσιο γάλα ή από μείγματα δύο ή και των τριών αυτών ειδών γάλακτος.

τροποποιείται ως εξής:

Πρόκειται για τυρί πλούσιο σε λιπαρά, με φυσική κρούστα, προϊόν ωρίμασης, το οποίο παρασκευάζεται από νωπό αγελαδινό, πρόβειο **ή** *κατσικίσιο γάλα ή από μείγμα δύο ή και των τριών αυτών ειδών γάλακτος.*

Επεξήγηση: πρόκειται για αλλαγές στη διατύπωση.

Η χρήση του συμπλεκτικού συνδέσμου «και» στον κατάλογο των ειδών γάλακτος στο ισχύον κείμενο υποδηλώνει ότι τα τυριά παρασκευάζονται και από τα τρία είδη, ενώ ο ίδιος ο ορισμός αναφέρει ότι μπορούν να παρασκευάζονται από ένα είδος γάλακτος ή με μείγμα δύο ή τριών ειδών. Η αντικατάσταση του συμπλεκτικού συνδέσμου «και» με τον διαζευκτικό σύνδεσμο «ή» έχει αποσαφηνιστικό ρόλο και συνάδει με τον εν λόγω ορισμό. Προκειμένου να αποτυπωθεί η ορθή ταξινομική ονοματολογία και να διασφαλιστεί η συνέπεια στο σύνολο των προδιαγραφών προϊόντος, το γένος *Penicillium* γράφεται πλέον με κεφαλαίο αρχικό.

Δεδομένου ότι τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ορίζονται παρακάτω στο κείμενο, οι λέξεις «ελαφρώς καπνιστό» και «με απαλή γαλαζοπράσινη εξάνθιση πενικιλίου (*penicillium*) κοντά στην περιφέρειά του» διαγράφονται από τον ορισμό του προϊόντος, προς αποφυγή της επανάληψης και της σύγχυσης του αναγνώστη.

5.2.2. *Φυλές*

Το ακόλουθο κείμενο:

Το τυρί «Gamoneu»/«Gamonedo» πρέπει να παρασκευάζεται από γάλα των ακόλουθων ειδών και φυλών:

— *Αγελάδες: Frisona (Φρισλανδική), Asturiana de los Valles (φυλή των πεδινών των Αστουριών), Pardo Alpina (φαιά των Άλπεων) και διασταυρώσεις των φυλών αυτών.*

— *Πρόβατα: Lacha (Lacho), Carranzana (Vasca Carranzana), Milschalfe (Ανατολικής Φρισλανδίας) και διασταυρώσεις των φυλών αυτών.*

— *Αίγες: Alpino-Pirenaica (φυλή των Άλπεων-Πυρηναίων), Picos de Europa, Murciano-Granadina (φυλή της Μούρθιας-Γρανάδας), Saanen και διασταυρώσεις των φυλών αυτών.*

τροποποιείται ως εξής:

Το τυρί «Gamonéu» πρέπει να παρασκευάζεται από γάλα των ακόλουθων ειδών και φυλών:

— *Αγελάδες: Frisona (Φρισλανδική), Asturiana de los Valles (φυλή των πεδινών των Αστουριών),* **Asturiana de la Montaña (ορεσίβια φυλή των Αστουριών), Parda (φαιά), Parda de Montaña (φαιά ορεσίβια), Fleckvieh, Jersey** *και διασταυρώσεις των φυλών αυτών.*

— *Πρόβατα: Lacha (Lacho), Carranzana (Vasca Carranzana),* **Milchschaf** *(Ανατολικής Φρισλανδίας),* **Assaf** *και διασταυρώσεις των φυλών αυτών.*

— *Αίγες:* **Cabra Alpina (αλπική)**, *Cabra* **Pirenaica (φυλή των Πυρηναίων)**, *Murciano-Granadina (φυλή της Μούρθιας-Γρανάδας), Saanen,* **Malagueña (Málaga), Florida (Florida Sevillana), Cabra del Guadarrama (Guadarrama), Bermeya** *και διασταυρώσεις των φυλών αυτών.*

Επεξήγηση: ζητείται να συμπεριληφθούν οι φυλές αιγών Málaga, Florida Sevillana, Guadarrama και Bermeya, διότι όλες έχουν κοινές γενεαλογικές ρίζες με τις αλπικές φυλές και τις φυλές των Πυρηναίων (που περιλαμβάνονται στον επίσημο κατάλογο φυλών του Υπουργείου Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων), με το είδος *Capra aegagrus* να θεωρείται ο κοινός τους πρόγονος. Η αναφορά στη φυλή «Picos de Europa» διαγράφεται προκειμένου να αποφευχθεί η επανάληψη, δεδομένου ότι η εν λόγω φυλή δεν περιλαμβάνεται στον επίσημο κατάλογο των φυλών και δεν θεωρείται πλέον χωριστή φυλή από τις αίγες των Πυρηναίων.

Δεδομένου ότι οι εν λόγω φυλές αιγών έχουν κοινό γενεαλογικό υπόβαθρο και παράγουν γάλα με παρόμοια χαρακτηριστικά, η προσθήκη αυτή δεν επηρεάζει σε μεγάλο βαθμό ούτε τα οργανοληπτικά ούτε τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του τυριού (πρωτεΐνες, βιταμίνες, λίπη, ένζυμα, λακτόζη κ.λπ.). Η γενετική των νέων φυλών έχει πολύ μικρό αντίκτυπο στα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος.

Όσον αφορά τα πρόβατα, η φυλή Assaf προστίθεται επειδή έχει εκτραφεί από αρσενικά της φυλής Milchschaf (Ανατολικής Φρισλανδίας), η οποία ήδη περιλαμβανόταν στις προδιαγραφές προϊόντος. Μετά από αναζήτηση στη σχετική βιβλιογραφία, η λέξη «Milschalfe» διορθώνεται σε «Milchschaf».

Η αλλαγή στις φυλές βοοειδών ζητείται επειδή η φυλή «Pardo Alpina» (φαιά των Άλπεων) δεν αναγνωρίζεται πλέον και, ως εκ τούτου, ο κατάλογος τροποποιείται ώστε να περιλαμβάνει τις δύο φυλές που προέρχονται από αυτήν, τις φυλές «Parda» (φαιά) και «Parda de Montaña» (φαιά ορεσίβια). Και οι δύο φυλές περιλαμβάνονται στον επίσημο κατάλογο φυλών του Υπουργείου Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων.

Η προσθήκη της φυλής Asturiana de la Montaña (ορεσίβια φυλή των Αστουριών) ζητείται διότι πρόκειται για αυτόχθονη φυλή που απειλείται με εξαφάνιση και έχει κοινή προέλευση και ανάπτυξη με τα βοοειδή της φυλής Asturiana de los Valles, δεδομένου ότι πρόκειται για μία από τις ομάδες φυλών που είναι γνωστές ως *tronco castaño* [ζώα με καστανόχρωμο τρίχωμα], είναι ευρωπαϊκής προέλευσης και μπορεί να έχει εισαχθεί μέσω των κελτικών εισβολών. Η φυλή Asturiana de la Montaña είχε ανέκαθεν έντονη παρουσία σε όλη την περιοχή των Αστουριών και της Λεόν έως τα μέσα του 20ού αιώνα, οπότε και ο πληθυσμός της μειώθηκε σχεδόν έως εξαφάνισης λόγω της μαζικής εισαγωγής ξένων φυλών. Στις αρχές της δεκαετίας του 1980 άρχισαν να λαμβάνονται μέτρα για την αποκατάσταση και τη βελτίωση της φυλής και συστάθηκε ένωση κτηνοτρόφων. Η προσθήκη της στον κατάλογο των φυλών θα βοηθήσει στη διατήρηση της εν λόγω αυτόχθονης φυλής ως τυροκομικού πόρου στην περιοχή παραγωγής.

Ζητείται η προσθήκη των φυλών βοοειδών Fleckvieh και Jersey λόγω του ότι έχουν κοινές γενεαλογικές ρίζες με τη φυλή «Parda», καθώς όλες κατάγονται από το είδος *Bos taurus*.

Δεδομένου ότι οι αγελάδες αυτές έχουν κοινό γενεαλογικό υπόβαθρο, το γάλα τους έχει παρόμοια χαρακτηριστικά, με αποτέλεσμα τα οργανοληπτικά, φυσικά και χημικά χαρακτηριστικά του τυριού να μην επηρεάζονται σε μεγάλο βαθμό από την προσθήκη αυτών των φυλών.

Προκειμένου να αποτιμηθεί ο αντίκτυπος της προσθήκης των εν λόγω φυλών στα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος, όπως ορίζονται στις προδιαγραφές του προϊόντος, εκπονήθηκε μελέτη (η οποία επισυνάπτεται στην παρούσα αίτηση με αριθμό αναφοράς 20190201) με σκοπό να εξεταστεί αν η χρήση γάλακτος από αγελάδες Fleckvieh, πρόβατα Assaf ή αίγες Málaga ή Florida Sevillana έχει επηρεάσει τα χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του παραγόμενου τυριού της ΠΟΠ «Gamonéu». Η μελέτη αυτή περιλάμβανε τη δοκιμή δειγμάτων τυριών που παρασκευάζονται από καταχωρισμένους τυροκόμους με χρήση γάλακτος των εν λόγω φυλών, με τη διασφάλιση ότι η παρασκευή, ο χειρισμός και η ωρίμαση των τυριών εκτελούνται σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος. Τα δείγματα αυτά αναλύθηκαν στο διακλαδικό εργαστήριο γάλακτος και αγροδιατροφικών προϊόντων των Αστουριών (για οργανοληπτικούς ελέγχους), έναν οργανισμό με πείρα στον έλεγχο τυριού της ΠΟΠ «Gamonéu» και στο εργαστήριο της ALCE Calidad (για φυσικούς και χημικούς ελέγχους), διαπιστευμένο εργαστήριο ελέγχου των παραμέτρων που απαιτούνται για την εν λόγω μελέτη. Τα αποτελέσματα των εν λόγω ελέγχων δείχνουν ότι η χρήση γάλακτος από τις φυλές που αναφέρονται στην παρούσα τροποποίηση, στις ίδιες αναλογίες που χρησιμοποιούνται συνήθως κατά τη διαδικασία παρασκευής του τυριού, δεν επηρεάζει τα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τυριού διότι οι φυλές παρόμοιου γενεαλογικού υπόβαθρου παράγουν γάλα με παρόμοια χαρακτηριστικά και δεδομένου ότι τα χαρακτηριστικά του προϊόντος συνδέονται με το τοπικό περιβάλλον και τη μέθοδο παραγωγής.

Βιβλιογραφία

— 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 και Juan V. Delgado Bermejo (2016). *Biodiversidad caprina en España* [Βιοποικιλότητα στις ισπανικές αίγες].

— Herrera García, M., Peña Blanco, F., Pezzi Ceretto, M. Á., και Rodero Serrano, E. (1998). *La cabra Malagueña en la Bibliografía* [Η φυλή αιγών Málaga στη βιβλιογραφία].

— Mendizábal Aizpuru, J. A., Ibarbia Barreras, J. R. και Etxaniz Makazaga, J. M. (2005). *Aportaciones a la historia de la raza vacuna pirenaica. Paradigma de la Zootecnia española*. [Συμβολή στην ιστορία της φυλής βοοειδών Pirenaica. Το παράδειγμα της ισπανικής ζωικής παραγωγής]. *Archivos de zootecnia* [Αρχεία ζωοτεχνίας], 54 (205).

— Τμήμα Ζωικής Παραγωγής, Πανεπιστήμιο της Λεόν, 24071 — Λεόν (2012). *Programa de mejora de la raza bovina parda* [Πρόγραμμα βελτίωσης της καστανόχρωμης φυλής βοοειδών].

— Ο επίσημος κατάλογος φυλών του Υπουργείου Γεωργίας, Αλιείας και Τροφίμων: https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/zootecnia/razas-ganaderas/razas/

5.2.3. *Αναφορές σε ελέγχους προϊόντων*

Το ακόλουθο κείμενο διαγράφεται από το σημείο Β) Περιγραφή του προϊόντος και μεταφέρεται στο σημείο Δ) Απόδειξη ότι το προϊόν προέρχεται από την περιοχή:

Οι κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις στις οποίες παράγεται το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «Gamoneu»/«Gamonedo» πρέπει να εποπτεύονται από το ρυθμιστικό συμβούλιο με σκοπό την καταχώριση στα σχετικά μητρώα.

Επεξήγηση: ο λόγος για τη συγκεκριμένη τροποποίηση είναι η αναδιατύπωση των προδιαγραφών προϊόντος σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων.

5.2.4. *Αναφορές στον τρόπο παρασκευής του προϊόντος*

Οι ακόλουθες παράγραφοι απαλείφονται από το σημείο Β) Περιγραφή του προϊόντος και μεταφέρονται στο σημείο Ε) Μέθοδος παραγωγής:

Το ρυθμιστικό συμβούλιο πρέπει να ενθαρρύνει την υιοθέτηση τεχνικών που αποσκοπούν στη βελτίωση της ποσότητας και της ποιότητας του γάλακτος που παράγεται από τα κοπάδια. […]

Το άρμεγμα πρέπει να πραγματοποιείται με την καλύτερη δυνατή τεχνική για την παραγωγή καθαρού και υγιεινού γάλακτος με χαμηλό μικροβιακό φορτίο, λαμβανομένων υπόψη των ισχυόντων κανόνων. […]

Εάν το γάλα πρέπει να συλλεχθεί και να μεταφερθεί σε άλλη τοποθεσία, πρέπει να τηρούνται ικανοποιητικά πρότυπα υγιεινής κατά τη διαδικασία αυτή, συμπεριλαμβανομένης της χρήσης ψυχόμενων δεξαμενών ή οποιουδήποτε άλλου συστήματος που εμποδίζει την υποβάθμιση της ποιότητας του γάλακτος. […]

Το ρυθμιστικό συμβούλιο πρέπει να προωθήσει τη θέσπιση κινήτρων για τις εκμεταλλεύσεις που εγκαθιστούν εξοπλισμό άμελξης, ψύξης, συντήρησης και μεταφοράς του γάλακτος ή που αναβαθμίζουν τον υφιστάμενο εξοπλισμό τους.

Επεξήγηση: ο λόγος για τη συγκεκριμένη τροποποίηση είναι η αναδιατύπωση των προδιαγραφών προϊόντος σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων.

Απαλείφεται το ακόλουθο κείμενο:

Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή τυριών της ΠΟΠ πρέπει να ψύχεται μετά το άρμεγμα και να διατηρείται με απλή ψύξη έως ότου αρχίσει η τυροκομική διαδικασία.

Επεξήγηση: οι κανόνες για την αποθήκευση νωπού γάλακτος περιλαμβάνονται στο τμήμα IX κεφάλαιο I μέρος II στοιχείο B) σημεία 2) και 4) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004. Η περιγραφή που παρέχεται στις ισχύουσες προδιαγραφές προϊόντος είναι ασαφής, καθώς δεν ορίζει τις απαιτήσεις θερμοκρασίας. Ο κανόνας αυτός δεν αποτελεί ειδική απαίτηση της μεθόδου παραγωγής που προσδίδει ορισμένα χαρακτηριστικά στο προϊόν. Η απαλοιφή του καθιστά την περιγραφή της μεθόδου παραγωγής πιο συνοπτική, καθώς δεν περιλαμβάνει απαιτήσεις που έχουν ήδη θεσπιστεί στην ισχύουσα νομοθεσία.

Βιβλιογραφία

— Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

5.2.5. *Φυσικά χαρακτηριστικά*

Το ακόλουθο κείμενο:

Για να πληρούν τις προϋποθέσεις της ΠΟΠ, τα τυριά πρέπει να διαθέτουν τα ακόλουθα φυσικά χαρακτηριστικά:

— *κυλινδρικό σχήμα με αισθητά επίπεδες επιφάνειες·*

— *ύψος από 6 cm έως 15 cm·*

— *διάμετρο από 10 cm έως 30 cm·*

— *βάρος από 0,5 kg έως 7 kg·*

— *λεπτή κρούστα που σχηματίζεται κατά τη φάση του καπνίσματος, με χρώμα ψημένης σιένας με κοκκινωπές, πράσινες και γαλαζωπές ανταύγειες και εξάνθιση πενικιλίου (penicillium) στην τυρόμαζα κοντά στην κρούστα.*

τροποποιείται ως εξής:

Τα τυριά της ΠΟΠ *πρέπει να διαθέτουν τα ακόλουθα φυσικά χαρακτηριστικά:*

— *κυλινδρικό σχήμα με αισθητά επίπεδες επιφάνειες·*

— *ύψος από 6 cm έως* **18** *cm·*

— *διάμετρο από 10 cm έως* **35** *cm·*

— *βάρος από 0,5 kg έως* **10** *kg·*

— *λεπτή κρούστα που σχηματίζεται κατά τη φάση του καπνίσματος, με χρώμα ψημένης σιένας με κοκκινωπές, πράσινες και γαλαζωπές ανταύγειες και πιθανή παρουσία εξάνθισης πενικιλίου (Penicillium) στην τυρόμαζα κοντά στην κρούστα.*

Επεξήγηση: η εν λόγω τροποποίηση προτείνεται επειδή ο κλάδος της εστίασης απαιτεί μεγαλύτερα τυριά που μπορούν να τεμαχιστούν σε μερίδες, κάτι που μέχρι σήμερα δεν ήταν εφικτό σύμφωνα με τους κανόνες για την ΠΟΠ «Gamonéu». Στην παρούσα αίτηση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος επισυνάπτεται μελέτη (αριθμός αναφοράς 20190201) για την αξιολόγηση της επίδρασης της παρασκευής μεγαλύτερων τυριών (8-10 kg) στα χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της ΠΟΠ «Gamonéu». Η μελέτη αυτή περιλάμβανε τη δοκιμή δειγμάτων τυριών 8-10 kg που παρασκευάζονται από καταχωρισμένους τυροκόμους, με τη διασφάλιση ότι η παρασκευή, ο χειρισμός και η ωρίμαση των τυριών εκτελούνται σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος. Τα δείγματα αυτά αναλύθηκαν στο διακλαδικό εργαστήριο γάλακτος και αγροδιατροφικών προϊόντων των Αστουριών (για οργανοληπτικούς ελέγχους), έναν οργανισμό με πείρα στον έλεγχο τυριού της ΠΟΠ «Gamonéu» και στο εργαστήριο της ALCE Calidad (για χημικούς ελέγχους), διαπιστευμένο εργαστήριο ελέγχου των παραμέτρων που απαιτούνται για την εν λόγω μελέτη. Τα αποτελέσματα της εν λόγω μελέτης δείχνουν ότι το τελικό προϊόν μπορεί να έχει βάρος άνω των 7 kg — και έως 10 kg— χωρίς μεταβολή των χημικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών. Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει τα βασικά χαρακτηριστικά και τη γνησιότητα του προϊόντος της ΠΟΠ.

Μια άλλη αλλαγή που ζητείται συνίσταται στο να καταστεί η παρουσία εξάνθισης πενικιλίου (*Penicillium*) δυνατότητα και όχι καθορισμένη απαίτηση, δεδομένου ότι η εν λόγω εξάνθιση συχνά δεν είναι ορατή με γυμνό μάτι. Σκοπός της εν λόγω τροποποίησης είναι να διασφαλιστεί η συνέχιση της πρακτικής που επιτρέπει τη φυσική και αυθόρμητη ανάπτυξη του μύκητα στις σπηλιές, αντί της τεχνητής προσθήκης πενικιλίου (*Penicillium*), η οποία προκαλεί αλλαγές στο χρώμα.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση δεν έρχεται σε αντίθεση με το σημείο *Δεσμός*: είναι δυνατόν να παρατηρηθεί ανάπτυξη πενικιλίου (*Penicillium*), μαζί με άλλους μύκητες και ζύμες, στοιχείο που προσδίδει στο συνολικό προϊόν χαρακτηριστικό χρώμα και γεύση. Ωστόσο, η γαλαζοπράσινη εξάνθιση στην περίμετρο του τυριού δεν είναι πάντοτε ορατή, παρά το γεγονός ότι ο μύκητας εξακολουθεί να διαδραματίζει ρόλο στη διαδικασία ωρίμασης και προσδίδει στο τυρί χαρακτηριστική γεύση και ιδιαίτερο χρώμα. Το γαλαζοπράσινο χρώμα της εξάνθισης μπορεί να ποικίλλει ανάλογα με τον ρυθμό ανάπτυξης και τη συνύπαρξη άλλων μυκήτων και ζυμών.

5.2.6. *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά*

Το ακόλουθο κείμενο:

Το τυρί παρουσιάζει τα ακόλουθα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

— *Η μάζα είναι σκληρή ή ημίσκληρη, σφικτή και εύθρυπτη με διάσπαρτες μικρές οπές.*

— *Στο εσωτερικό του, το τυρί έχει λευκό ή λευκοκίτρινο χρώμα, με απαλή γαλαζοπράσινη εξάνθιση στην περιφέρειά του. Το χρώμα της κρούστας αποτελεί ιδιαίτερο χαρακτηριστικό: η διαδικασία καπνίσματος του προσδίδει απόχρωση ψημένης σιένας και ο επακόλουθος χρόνος παραμονής στη σπηλιά ή στο κελάρι προκαλεί τη δημιουργία αποικιών μυκήτων που προσθέτουν κοκκινωπές, πρασινωπές και γαλαζωπές ανταύγειες.*

— *Οι γεύσεις που κυριαρχούν είναι ελαφρώς καπνιστές με ήπια αψάδα, που εξελίσσονται σε νότες βουτύρου στο στόμα και αφήνουν παρατεταμένη επίγευση φουντουκιού.*

— *Έχει καθαρή, διαπεραστική οσμή με ήπιες νότες καπνού, η οποία εντείνεται με την ωρίμαση του τυριού.*

τροποποιείται ως εξής:

Τα τυριά **πρέπει να διαθέτουν** *τα ακόλουθα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:*

— *Η μάζα είναι σκληρή ή ημίσκληρη, σφικτή και εύθρυπτη με διάσπαρτες μικρές οπές.*

— *Στο εσωτερικό του, το τυρί έχει λευκό ή λευκοκίτρινο χρώμα,* **ενδεχομένως** *με απαλή γαλαζοπράσινη εξάνθιση στην περιφέρειά του. Το χρώμα της κρούστας αποτελεί ιδιαίτερο χαρακτηριστικό: η διαδικασία καπνίσματος του προσδίδει απόχρωση ψημένης σιένας και ο επακόλουθος χρόνος παραμονής στη σπηλιά ~~ή στο κελάρι~~* **προκαλεί** *τη δημιουργία αποικιών μυκήτων που* **μπορεί να προσθέτουν** *κοκκινωπές, πρασινωπές και γαλαζωπές ανταύγειες.*

— *Οι γεύσεις που κυριαρχούν είναι ελαφρώς καπνιστές με ήπια αψάδα, που εξελίσσονται σε νότες βουτύρου στο στόμα και αφήνουν παρατεταμένη* **επίγευση ξηρών καρπών, ίσως φουντουκιού.**

— *Έχει καθαρή, διαπεραστική οσμή με ήπιες νότες καπνού, η οποία εντείνεται με την ωρίμαση του τυριού.*

Επεξήγηση: η αλλαγή αυτή συνίσταται στην εμφάνιση εξάνθισης πενικιλίου (*Penicillium*) και του χρωματισμού της κρούστας λόγω της δυνατότητας ανάπτυξης μυκήτων και όχι λόγω καθορισμένων απαιτήσεων, δεδομένου ότι η εν λόγω εξάνθιση συχνά δεν είναι ορατή με γυμνό μάτι. Σκοπός της εν λόγω τροποποίησης είναι να διασφαλιστεί η συνέχιση της πρακτικής που επιτρέπει τη φυσική και αυθόρμητη ανάπτυξη του μύκητα στις σπηλιές, αντί της τεχνητής προσθήκης πενικιλίου (*Penicillium*), η οποία προκαλεί αλλαγές στο χρώμα.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση δεν έρχεται σε αντίθεση με τις δηλώσεις που διατυπώθηκαν στο αρχικό σημείο που αφορά τον *Δεσμό* [*οι διαδικασίες καπνίσματος και ωρίμασης, με την τελευταία να αφορά μόνο τους μύκητες και τις ζύμες που απαντώνται φυσικά στο περιβάλλον ωρίμασης (affinage), κυρίως το πενικίλιο (Penicillium): παρουσία του εν λόγω μύκητα, το τυρί αναπτύσσει την εξάνθιση που του προσδίδει το χαρακτηριστικό χρώμα και τη γεύση του*] διότι, ενώ είναι δυνατόν να παρατηρηθεί ανάπτυξη πενικιλίου (*Penicillium*), που προσδίδει χαρακτηριστικό χρώμα και χαρακτηριστική γεύση σε όλο το προϊόν, η γαλαζοπράσινη εξάνθιση στην περίμετρο δεν είναι πάντοτε ορατή. Το χαρακτηριστικό χρώμα και η χαρακτηριστική γεύση ορίζονται στο σημείο Β των προδιαγραφών προϊόντος.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση συνάδει με τον δεσμό στον οποίο βασίστηκε η αρχική καταχώριση.

Η αναφορά στο κελάρι διορθώθηκε επίσης προκειμένου να διασφαλιστεί η διατήρηση της μεθόδου παραγωγής. Ενώ ο όρος «κελάρι» (*bodega*) χρησιμοποιείται πλέον για την αναφορά σε οποιαδήποτε εγκατάσταση ωρίμασης (*affinage*), στο πλαίσιο της ΠΟΠ «Gamonéu» τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος αναπτύσσονται μόνο ως αποτέλεσμα της ωρίμασης σε σπηλιές, οι οποίες έχουν διαφορετικές περιβαλλοντικές συνθήκες —όσον αφορά την υγρασία, τη θερμοκρασία και τη μικροβιολογία— από τις βιομηχανικές αποθήκες τυριού. Ως εκ τούτου, προκειμένου να διατηρηθούν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος, ο όρος «κελάρι» διαγράφεται και διατηρείται μόνο ο όρος «σπηλιά» προκειμένου να αποφευχθεί κάθε πιθανή παρερμηνεία.

Μια άλλη αλλαγή αφορά την περιγραφή των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών που γίνονται αντιληπτά στο στόμα (γεύση). Προκειμένου να αποτυπωθεί μια αντικειμενικότερη απαίτηση που θα μπορεί να αξιολογηθεί σε διαφορετικές εντάσεις από εκπαιδευμένη επιτροπή γευσιγνωσίας, προτείνεται μια λεπτομερέστερη περιγραφή: «παρατεταμένη επίγευση ξηρών καρπών, ίσως φουντουκιού». Με τον τρόπο αυτόν, διατηρείται η αναφορά στο φουντούκι —ως παράδειγμα γεύσης ξηρών καρπών— στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

5.3. ***Σημείο Γ) Γεωγραφικη περιοχη***

Το ακόλουθο κείμενο:

Η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει τα δημοτικά διαμερίσματα Cangas de Onís και Onís της αυτόνομης κοινότητας των Αστουριών. Μεγάλο μέρος της περιοχής αυτής βρίσκεται στο βορειοδυτικό τμήμα του εθνικού δρυμού Picos de Europa.

Όλες οι διαδικασίες παρασκευής του «Gamoneu»/«Gamonedo» —η παραγωγή του γάλακτος και η παρασκευή και ωρίμαση του τυριού— εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής που αποτελείται από τα δημοτικά διαμερίσματα Cangas de Onís και Onís.

Αυτά τα δημοτικά διαμερίσματα βρίσκονται στο ανατολικό τμήμα των Αστουριών. Καλύπτουν έκταση 28 817 εκταρίων, εκ των οποίων τα 10 365 χρησιμοποιούνται ως βοσκότοποι.

Στη γεωγραφική περιοχή υπάρχουν 4 220 αγελάδες αναπαραγωγής, 7 206 προβατίνες αναπαραγωγής και 3 224 αίγες αναπαραγωγής των φυλών βοοειδών, προβάτων και αιγών των οποίων το γάλα είναι κατάλληλο για την παρασκευή του εν λόγω τυριού.

Τα δύο αυτά δημοτικά διαμερίσματα ανήκουν στο Πριγκιπάτο των Αστουριών, μια γεωγραφική και ιστορική περιφέρεια της βόρειας Ισπανίας, η οποία το 1982 έγινε αυτόνομη κοινότητα μίας επαρχίας με πρωτεύουσα το Οβιέδο.

τροποποιείται ως εξής:

Η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει τα δημοτικά διαμερίσματα Cangas de Onís και Onís της αυτόνομης κοινότητας των Αστουριών. Μεγάλο μέρος της περιοχής αυτής βρίσκεται στο βορειοδυτικό τμήμα του εθνικού δρυμού Picos de Europa.

*Όλες οι διαδικασίες παρασκευής του «***Gamonéu***» —η παραγωγή του γάλακτος και η παρασκευή και ωρίμαση του τυριού— εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής που αποτελείται από τα δημοτικά διαμερίσματα Cangas de Onís και Onís.*

Αυτά τα δημοτικά διαμερίσματα βρίσκονται στο ανατολικό τμήμα της περιοχής.

Επεξήγηση: οι ακόλουθες πληροφορίες σχετικά με το μέγεθος της γεωγραφικής περιοχής και τον αριθμό των θηλυκών ζώων αναπαραγωγής απαλείφονται επειδή είναι ανακριβείς και παρωχημένες και δεν αντικατοπτρίζουν τη σημερινή πραγματικότητα της παραγωγής της ΠΟΠ «Gamonéu»:

Καλύπτουν έκταση 28 817 εκταρίων, εκ των οποίων τα 10 365 χρησιμοποιούνται ως βοσκότοποι.

Στη γεωγραφική περιοχή υπάρχουν 4 220 αγελάδες αναπαραγωγής, 7 206 προβατίνες αναπαραγωγής και 3 224 αίγες αναπαραγωγής των φυλών βοοειδών, προβάτων και αιγών των οποίων το γάλα είναι κατάλληλο για την παρασκευή του εν λόγω τυριού.

Τα δύο αυτά δημοτικά διαμερίσματα ανήκουν στο Πριγκιπάτο των Αστουριών, μια γεωγραφική και ιστορική περιφέρεια της βόρειας Ισπανίας, η οποία το 1982 έγινε αυτόνομη κοινότητα μίας επαρχίας με πρωτεύουσα το Οβιέδο.

Η εν λόγω διαγραφή ουδόλως μεταβάλλει τη γεωγραφική περιοχή που ορίζεται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Βιβλιογραφία

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

— Ολοκληρωμένο σύστημα ιχνηλασιμότητας ζωικού κεφαλαίου (SITRAN): https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/trazabilidad-animal/registro/

5.4. ***Σημείο Δ) Αποδειξη οτι το προιον προερχεται απο την περιοχη***

5.4.1. *Παραπομπές σε συγκεκριμένα έγγραφα του ρυθμιστικού συμβουλίου και ανατιθέμενα καθήκοντα*

5.4.1.1. Απαλείφεται το ακόλουθο κείμενο — η πρώτη παράγραφος του σημείου Δ:

Για να ελεγχθεί αν το προϊόν προέρχεται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή και πληροί τις απαιτήσεις του κανονισμού της ΠΟΠ και του παρόντος εγγράφου, το ρυθμιστικό συμβούλιο οφείλει να διενεργεί τακτικούς ελέγχους στις κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις και στις τυροκομικές εγκαταστάσεις, σύμφωνα με τις διαδικασίες που καθορίζονται στο Εγχειρίδιο Ποιότητας και Διαδικασιών.

Επεξήγηση: η αλλαγή αυτή ευθυγραμμίζει το κείμενο με το πρότυπο UNE-EN ISO/IEC 17065 και αντικατοπτρίζει την ανάθεση καθηκόντων στον οργανισμό ελέγχου. Ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων απαιτεί τη διενέργεια ελέγχων συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος από τις αρμόδιες αρχές ή τους οργανισμούς ελέγχου που λειτουργούν ως οργανισμοί πιστοποίησης προϊόντων. Από τη δημοσίευση του περιφερειακού νόμου σχετικά με την ποιότητα των τροφίμων, τη διαφοροποιημένη ποιότητα και τις απευθείας πωλήσεις ειδών διατροφής (νόμος 2/2019 της αυτόνομης κοινότητας των Αστουριών, της 1ης Μαρτίου 2019) και κατ' εφαρμογή του άρθρου 36 του νόμου αυτού, οι δραστηριότητες ελέγχου πρέπει να ανατίθενται στον οργανισμό ελέγχου, το δε ρυθμιστικό συμβούλιο δεν αποτελεί οργανισμό ελέγχου.

5.4.1.2. Αλλαγές στα καθήκοντα ελέγχου του ρυθμιστικού συμβουλίου

Το ακόλουθο κείμενο:

Ακολουθούν οι βασικές απαιτήσεις που πιστοποιούν την προέλευση του προϊόντος και πρέπει να επαληθεύονται από το ρυθμιστικό συμβούλιο:

— *Ποιότητα του γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των τυριών της ΠΟΠ, με τη λήψη δειγμάτων για την ανάλυση της περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες, της περιεκτικότητας σε πρωτεΐνες, της ξηράς ουσίας χωρίς λίπος, της περιεκτικότητας σε σωματικά κύτταρα, της βακτηριολογίας, της απουσίας αναστολέων και του σημείου πήξης (κρυοσκοπία).*

— *Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του εν λόγω τυριού πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις που είναι καταχωρισμένες στο μητρώο εκμεταλλεύσεων του ρυθμιστικού συμβουλίου και να λαμβάνεται με τη χρήση κατάλληλων πρακτικών εκτροφής και άμελξης, σύμφωνα με τον κανονισμό της ΠΟΠ και το παρόν έγγραφο.*

— *Μέσω της παρακολούθησης και της πιστοποίησης, το ρυθμιστικό συμβούλιο πρέπει να ελέγχει αν τόσο το γάλα όσο και οι πρακτικές που χρησιμοποιούνται για τη λήψη του συμμορφώνονται με τα καθιερωμένα πρότυπα.*

— *Οι τυροκομικές εγκαταστάσεις στις οποίες πρόκειται να παρασκευαστούν τα τυριά της ΠΟΠ πρέπει να διαθέτουν άδεια από το ρυθμιστικό συμβούλιο και να είναι καταχωρισμένες στο σχετικό μητρώο, αφού έχουν προηγουμένως συμμορφωθεί με τις ελάχιστες απαιτήσεις και έχουν υποβληθεί στους ελέγχους που προβλέπονται στον κανονισμό της ΠΟΠ, στο Εγχειρίδιο Ποιότητας και Διαδικασιών και στο παρόν έγγραφο.*

— *Μέσω του τομέα πιστοποίησης, το ρυθμιστικό συμβούλιο είναι αρμόδιο να ελέγχει αν τα τυριά ανταποκρίνονται στα πρότυπα που απαιτούνται ώστε να πληρούν τις προϋποθέσεις της ΠΟΠ. Μόνο τα τυριά που πληρούν τα κριτήρια ποιότητας που καθορίζονται στον κανονισμό του ρυθμιστικού συμβουλίου και στο παρόν έγγραφο μπορούν να χαρακτηριστούν ως σύμφωνα με τα απαιτούμενα πρότυπα.*

— *Το ρυθμιστικό συμβούλιο πρέπει να εποπτεύει και να διασφαλίζει τη διαδικασία ταυτοποίησης των προϊόντων και πιστοποίησης της προέλευσής τους μέσω της ταυτοποίησης, της σφράγισης και της χρήσης αριθμημένων ετικετών οι οποίες εκδίδονται από το ρυθμιστικό συμβούλιο και φέρουν το λογότυπο του προϊόντος της ΠΟΠ.*

— *Το ρυθμιστικό συμβούλιο πρέπει επίσης να διενεργεί τακτικούς ελέγχους στις κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις και στις τυροκομικές εγκαταστάσεις, ώστε να διασφαλίζει ότι εξακολουθούν να πληρούν τις προϋποθέσεις υπό τις οποίες πιστοποιήθηκαν και να ανανεώνει την άδειά τους για χρήση της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Gamoneu»/«Gamonedo».*

τροποποιείται ως εξής:

Ακολουθούν οι βασικές απαιτήσεις που πιστοποιούν την προέλευση του προϊόντος και πρέπει να επαληθεύονται από τον **οργανισμό ελέγχου**:

— *Ποιότητα του γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των τυριών της ΠΟΠ.*

— *Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή πρέπει να προέρχεται από εγκεκριμένες κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις που είναι καταχωρισμένες στο μητρώο εκμεταλλεύσεων του ρυθμιστικού συμβουλίου, καθώς και να λαμβάνεται με τη χρήση κατάλληλων πρακτικών κτηνοτροφίας και άμελξης, σύμφωνα με το παρόν έγγραφο.*

— *Μέσω της παρακολούθησης και της πιστοποίησης, ο* **οργανισμός ελέγχου** *πρέπει να ελέγχει αν τόσο το γάλα όσο και οι πρακτικές που χρησιμοποιούνται για τη λήψη του συμμορφώνονται με τα καθιερωμένα πρότυπα.*

— *Οι τυροκομικές εγκαταστάσεις στις οποίες πρόκειται να παρασκευαστούν τα τυριά της ΠΟΠ πρέπει να διαθέτουν άδεια από το ρυθμιστικό συμβούλιο και να είναι καταχωρισμένες στο σχετικό μητρώο, αφού έχουν προηγουμένως συμμορφωθεί με τις ελάχιστες απαιτήσεις και έχουν υποβληθεί στους ελέγχους που προβλέπονται στο παρόν έγγραφο.*

— *Ο* **οργανισμός ελέγχου** *είναι αρμόδιος να ελέγχει αν τα τυριά ανταποκρίνονται στα πρότυπα που απαιτούνται ώστε να πληρούν τις προϋποθέσεις της ΠΟΠ. Μόνο τα τυριά που πληρούν τα κριτήρια ποιότητας που καθορίζονται στο παρόν έγγραφο μπορούν να χαρακτηριστούν ως σύμφωνα με τα απαιτούμενα πρότυπα.*

— *Ο* **οργανισμός ελέγχου** *πρέπει να εποπτεύει και να διασφαλίζει τη διαδικασία ταυτοποίησης των προϊόντων και πιστοποίησης της προέλευσής τους.* **'Ολα τα προϊόντα πρέπει να φέρουν το σήμα πιστοποίησης και το λογότυπο του προϊόντος της ΠΟΠ.**

— *Ο* **οργανισμός ελέγχου** *πρέπει επίσης να διενεργεί τακτικούς* **ελέγχους** *στις κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις και στις τυροκομικές εγκαταστάσεις, ώστε να διασφαλίζει ότι εξακολουθούν να πληρούν τις προϋποθέσεις υπό τις οποίες πιστοποιήθηκαν και να ανανεώνει την άδειά τους για χρήση της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Gamonéu».*

Επεξήγηση: η αλλαγή αυτή ευθυγραμμίζει το κείμενο με το πρότυπο UNE-EN ISO/IEC 17065 και αντικατοπτρίζει την ανάθεση καθηκόντων στον οργανισμό ελέγχου. Ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων απαιτεί τη διενέργεια ελέγχων συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος από τις αρμόδιες αρχές ή τους οργανισμούς ελέγχου που λειτουργούν ως οργανισμοί πιστοποίησης προϊόντων. Από τη δημοσίευση του περιφερειακού νόμου σχετικά με την ποιότητα των τροφίμων, τη διαφοροποιημένη ποιότητα και τις απευθείας πωλήσεις ειδών διατροφής (νόμος 2/2019 της αυτόνομης κοινότητας των Αστουριών, της 1ης Μαρτίου 2019) και κατ' εφαρμογή του άρθρου 36 του νόμου αυτού, οι δραστηριότητες ελέγχου πρέπει να ανατίθενται στον οργανισμό ελέγχου, το δε ρυθμιστικό συμβούλιο δεν αποτελεί οργανισμό ελέγχου.

Όλες οι αναφορές στον κανονισμό της ΠΟΠ απαλείφονται με την προϋπόθεση ότι, κατ' εφαρμογή της μοναδικής καταργητικής διάταξης του νόμου 2/2019 της αυτόνομης κοινότητας των Αστουριών (*Κατάργηση νομοθεσίας*), ο εν λόγω κανονισμός —ο οποίος στην προκειμένη περίπτωση ταυτίζεται με τους κανονισμούς του ρυθμιστικού συμβουλίου — θα παύσει να ισχύει με τη δημοσίευση του νέου καταστατικού του ρυθμιστικού συμβουλίου.

Η λήψη δειγμάτων γάλακτος για αναλυτικούς ελέγχους δεν θα είναι πλέον υποχρεωτική. Οι προδιαγραφές προϊόντος δεν περιέχουν απαιτήσεις όσον αφορά την περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες, την περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες, την ξηρά ουσία χωρίς λίπος, τον αριθμό σωματικών κυττάρων, τη βακτηριολογία, την απουσία αναστολέων ή το σημείο πήξης, διότι οι δειγματοληπτικοί έλεγχοι του οργανισμού ελέγχου δεν διέπονται από παραμέτρους. Στην περίπτωση αυτή, η ποιότητα του γάλακτος διέπεται από τη σχετική νομοθεσία και αποτελεί ευθύνη της επιχείρησης να αποδείξει τη συμμόρφωση με τη νομοθεσία που ισχύει για κάθε είδος ζωικού κεφαλαίου. Ο οργανισμός ελέγχου πρέπει να διαθέτει μηχανισμούς για την επαλήθευση του συστήματος εσωτερικού ελέγχου της επιχείρησης, οι οποίοι δεν περιλαμβάνουν απαραιτήτως δειγματοληψία.

Έγιναν επίσης βελτιώσεις στη διατύπωση προκειμένου να αποφευχθούν παρερμηνείες ως προς το πού ανήκει η ευθύνη που αφορά τον χαρακτηρισμό και την ταυτοποίηση των προϊόντων: *Ο οργανισμός ελέγχου πρέπει να εποπτεύει και να διασφαλίζει τη διαδικασία ταυτοποίησης των προϊόντων και πιστοποίησης της προέλευσής τους. Όλα τα προϊόντα πρέπει να φέρουν το σήμα πιστοποίησης και το λογότυπο του προϊόντος της ΠΟΠ.*

5.4.1.3. Απαλείφεται η δέκατη παράγραφος, η οποία είχε ως εξής:

Για να εξασφαλιστεί ότι τα τυριά διαθέτουν τα ειδικά χαρακτηριστικά που απαιτούνται ώστε να πληρούν τις προϋποθέσεις της ΠΟΠ και ότι έχουν παρασκευαστεί σύμφωνα με το Εγχειρίδιο Ποιότητας και Διαδικασιών, τον κανονισμό της ΠΟΠ και το παρόν έγγραφο, το ρυθμιστικό συμβούλιο πρέπει να λαμβάνει δείγματα πρώτης ύλης από κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις και δείγματα προϊόντων από τυροκομικές εγκαταστάσεις, σύμφωνα με την καθορισμένη διαδικασία, συχνότητα και ένταση.

Επεξήγηση: η αλλαγή αυτή ευθυγραμμίζει το κείμενο με το πρότυπο UNE-EN ISO/IEC 17065 και αντικατοπτρίζει την ανάθεση καθηκόντων στον οργανισμό ελέγχου. Ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων απαιτεί τη διενέργεια ελέγχων συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος από τις αρμόδιες αρχές ή τους οργανισμούς ελέγχου που λειτουργούν ως οργανισμοί πιστοποίησης προϊόντων. Από τη δημοσίευση του περιφερειακού νόμου σχετικά με την ποιότητα των τροφίμων, τη διαφοροποιημένη ποιότητα και τις απευθείας πωλήσεις ειδών διατροφής (νόμος 2/2019 της αυτόνομης κοινότητας των Αστουριών, της 1ης Μαρτίου 2019) και κατ' εφαρμογή του άρθρου 36 του νόμου αυτού, οι δραστηριότητες ελέγχου πρέπει να ανατίθενται στον οργανισμό ελέγχου, το δε ρυθμιστικό συμβούλιο δεν αποτελεί οργανισμό ελέγχου.

5.4.1.4. Αλλαγές στα καθήκοντα ελέγχου του ρυθμιστικού συμβουλίου

Το κείμενο τροποποιείται ως εξής:

Οι έλεγχοι που διενεργούνται από τον **οργανισμό ελέγχου** *πρέπει να αποσκοπούν στη διασφάλιση της ποιότητας και της προέλευσης των τυριών της ΠΟΠ.*

Οι **τυροκόμοι** *των οποίων τα προϊόντα πληρούν τους καθορισμένους όρους λαμβάνουν πιστοποιητικό διαπίστευσης από τον οργανισμό ελέγχου.*

Το ρυθμιστικό συμβούλιο πρέπει να παρέχει στους πιστοποιημένους τυροκόμους όσες αριθμημένες ετικέτες πιστοποίησης απαιτούνται ανάλογα με τον αριθμό των τυριών που **πληρούν τις προϋποθέσεις**.

Επεξήγηση: η αλλαγή αυτή ευθυγραμμίζει το κείμενο με το πρότυπο UNE-EN ISO/IEC 17065 και αντικατοπτρίζει την ανάθεση καθηκόντων στον οργανισμό ελέγχου. Ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων απαιτεί τη διενέργεια ελέγχων συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος από τις αρμόδιες αρχές ή τους οργανισμούς ελέγχου που λειτουργούν ως οργανισμοί πιστοποίησης προϊόντων. Από τη δημοσίευση του περιφερειακού νόμου σχετικά με την ποιότητα των τροφίμων, τη διαφοροποιημένη ποιότητα και τις απευθείας πωλήσεις ειδών διατροφής (νόμος 2/2019 της αυτόνομης κοινότητας των Αστουριών, της 1ης Μαρτίου 2019) και κατ' εφαρμογή του άρθρου 36 του νόμου αυτού, οι δραστηριότητες ελέγχου πρέπει να ανατίθενται στον οργανισμό ελέγχου, το δε ρυθμιστικό συμβούλιο δεν αποτελεί οργανισμό ελέγχου.

Προκειμένου να βελτιωθεί η διατύπωση, ο όρος «επιχείρηση» αλλάζει σε «τυροκομείο», ενώ για τις επιχειρήσεις που παράγουν το γάλα χρησιμοποιείται ο όρος «παραγωγοί» και για τις επιχειρήσεις που παρασκευάζουν και χαρακτηρίζουν το προϊόν χρησιμοποιείται ο όρος «τυροκομεία».

5.1.4.5. Η δέκατη τέταρτη παράγραφος και ο πίνακας κατανομής των ελέγχων απαλείφονται. Το κείμενο της παραγράφου που απαλείφεται έχει ως εξής:

Στον ακόλουθο πίνακα συνοψίζονται οι έλεγχοι τους οποίους πρέπει να διενεργεί το ρυθμιστικό συμβούλιο στις επιχειρήσεις προκειμένου να διασφαλίζεται ότι τα τυριά που πρόκειται να πωληθούν ως ΠΟΠ «Gamoneu»/«Gamonedo» προέρχονται πράγματι από τη γεωγραφική περιοχή. Οι έλεγχοι αυτοί πρέπει να διενεργούνται διά ζώσης και συνίστανται στη διενέργεια οπτικής επιθεώρησης, στην εξέταση εγγράφων και στη λήψη δειγμάτων.

Επεξήγηση: η αλλαγή αυτή ευθυγραμμίζει το κείμενο με το πρότυπο UNE-EN ISO/IEC 17065 και αντικατοπτρίζει την ανάθεση καθηκόντων στον οργανισμό ελέγχου. Ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων απαιτεί τη διενέργεια ελέγχων συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος από τις αρμόδιες αρχές ή τους οργανισμούς ελέγχου που λειτουργούν ως οργανισμοί πιστοποίησης προϊόντων. Από τη δημοσίευση του περιφερειακού νόμου σχετικά με την ποιότητα των τροφίμων, τη διαφοροποιημένη ποιότητα και τις απευθείας πωλήσεις ειδών διατροφής (νόμος 2/2019 της αυτόνομης κοινότητας των Αστουριών, της 1ης Μαρτίου 2019) και κατ' εφαρμογή του άρθρου 36 του νόμου αυτού, οι δραστηριότητες ελέγχου πρέπει να ανατίθενται στον οργανισμό ελέγχου, το δε ρυθμιστικό συμβούλιο δεν αποτελεί οργανισμό ελέγχου. Οι έλεγχοι που περιγράφονται στο εν λόγω σημείο συνδέονται με καθήκοντα που προηγουμένως ασκούνταν από το ρυθμιστικό συμβούλιο ως αρμόδιο φορέα για τον έλεγχο της συμμόρφωσης των τυριών με τα απαιτούμενα πρότυπα. Ωστόσο, οι εν λόγω έλεγχοι δεν συνάδουν με τις οδηγίες που παρέχονται στο πρότυπο UNE-EN ISO/IEC 17065. Ο πίνακας δεν περιλαμβάνει συγκεκριμένες απαιτήσεις τις οποίες πρέπει να πληροί το προϊόν, αλλά συνοψίζει τα διαφορετικά σημεία του καταλόγου ελέγχου.

5.1.4.6. Αλλαγές στα καθήκοντα ελέγχου του ρυθμιστικού συμβουλίου και διαγραφή αναφορών σε συγκεκριμένα έγγραφα του ρυθμιστικού συμβουλίου

Το ακόλουθο κείμενο:

Προκειμένου να είναι δυνατή η παρακολούθηση των τυροκομικών διαδικασιών και, όποτε είναι αναγκαίο, η απόδειξη της προέλευσης και της ποιότητας του προϊόντος της ΠΟΠ, οι επιχειρήσεις των κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων και των τυροκομικών εγκαταστάσεων υποχρεούνται να συμπληρώνουν τα απαραίτητα έγγραφα ώστε να είναι δυνατή η επαλήθευση καθεμίας από τις απαιτήσεις που ορίζονται στο παρόν έγγραφο.

Τα εν λόγω έγγραφα και αρχεία πρέπει να ελέγχονται από το ρυθμιστικό συμβούλιο.

Σύμφωνα με όλες τις ανωτέρω απαιτήσεις, η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Gamonéu»/«Gamonedo» μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για τυριά που έχουν παρασκευαστεί από γάλα που παράγεται σε καταχωρισμένες κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις σε τυροκομικές εγκαταστάσεις καταχωρισμένες στο ρυθμιστικό συμβούλιο σύμφωνα με τους κανόνες που καθορίζονται στο παρόν έγγραφο, στον Κανονισμό της ΠΟΠ και στο Εγχειρίδιο Ποιότητας και Διαδικασιών και έχουν ελεγχθεί και πιστοποιηθεί από το Ρυθμιστικό Συμβούλιο μέσω των καθορισμένων ελέγχων.

Ένα προϊόν ή οι τεχνικές που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του μπορούν να κηρυχθούν μη συμμορφούμενα από το ρυθμιστικό συμβούλιο σε οποιοδήποτε στάδιο, σύμφωνα με τις καθορισμένες διαδικασίες.

τροποποιείται ως εξής:

«*Προκειμένου να είναι δυνατή η παρακολούθηση των τυροκομικών διαδικασιών και, όποτε είναι αναγκαίο, η απόδειξη της προέλευσης και της ποιότητας του προϊόντος της ΠΟΠ, οι επιχειρήσεις των κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων και των τυροκομικών εγκαταστάσεων υποχρεούνται να συμπληρώνουν τα απαραίτητα έγγραφα ώστε να είναι δυνατή η επαλήθευση καθεμίας από τις απαιτήσεις που ορίζονται στο παρόν έγγραφο. Τα εν λόγω έγγραφα και αρχεία πρέπει να ελέγχονται από τον* **οργανισμό ελέγχου**.»

*Σύμφωνα με όλες τις ανωτέρω απαιτήσεις, η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «***Gamonéu***» μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για τυριά που έχουν παρασκευαστεί από γάλα που παράγεται σε καταχωρισμένες κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις σε τυροκομικές εγκαταστάσεις καταχωρισμένες στο ρυθμιστικό συμβούλιο σύμφωνα με τους κανόνες που καθορίζονται στο παρόν έγγραφο και έχουν ελεγχθεί και πιστοποιηθεί από τον* **οργανισμό ελέγχου** *μέσω των καθορισμένων ελέγχων.*

Ο **οργανισμός ελέγχου** *μπορεί να* **κηρύσσει** *ένα προϊόν ή τις τεχνικές που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του μη συμμορφούμενο/-ες σε οποιοδήποτε στάδιο, σύμφωνα με τις καθιερωμένες διαδικασίες.*

Επεξήγηση: η αλλαγή αυτή ευθυγραμμίζει το κείμενο με το πρότυπο UNE-EN ISO/IEC 17065 και αντικατοπτρίζει την ανάθεση καθηκόντων στον οργανισμό ελέγχου. Ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων απαιτεί τη διενέργεια ελέγχων συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος από τις αρμόδιες αρχές ή τους οργανισμούς ελέγχου που λειτουργούν ως οργανισμοί πιστοποίησης προϊόντων. Από τη δημοσίευση του περιφερειακού νόμου σχετικά με την ποιότητα των τροφίμων, τη διαφοροποιημένη ποιότητα και τις απευθείας πωλήσεις ειδών διατροφής (νόμος 2/2019 της αυτόνομης κοινότητας των Αστουριών, της 1ης Μαρτίου 2019) και κατ' εφαρμογή του άρθρου 36 του νόμου αυτού, οι δραστηριότητες ελέγχου πρέπει να ανατίθενται στον οργανισμό ελέγχου, το δε ρυθμιστικό συμβούλιο δεν αποτελεί οργανισμό ελέγχου.

Όλες οι αναφορές στον κανονισμό της ΠΟΠ απαλείφονται με την προϋπόθεση ότι, κατ' εφαρμογή της μοναδικής καταργητικής διάταξης του νόμου 2/2019 της αυτόνομης κοινότητας των Αστουριών (*Κατάργηση νομοθεσίας*), ο εν λόγω κανονισμός —ο οποίος στην προκειμένη περίπτωση ταυτίζεται με τους κανονισμούς του ρυθμιστικού συμβουλίου — θα παύσει να ισχύει με τη δημοσίευση του νέου καταστατικού του ρυθμιστικού συμβουλίου.

5.1.4.7. Έλεγχοι πρώτων υλών

Το ακόλουθο κείμενο:

Πρέπει να διενεργούνται έλεγχοι για να διασφαλίζεται ότι το γάλα που χρησιμοποιείται κατά την τυροκομική διαδικασία προέρχεται αποκλειστικά από εγκεκριμένες κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις που είναι καταχωρισμένες στο μητρώο του ρυθμιστικού συμβουλίου και εποπτεύονται από το ρυθμιστικό συμβούλιο.

Στις περιπτώσεις που τα τυροκομεία λαμβάνουν την εν λόγω πρώτη ύλη από το δικό τους ζωικό κεφάλαιο, πρέπει να διενεργούνται έλεγχοι στα οικεία αρχεία τυροκομίας και στα έγγραφα του μητρώου ζωικού κεφαλαίου, ώστε να διασφαλίζεται ότι το δηλωθέν γάλα συνάδει με το κοπάδι τους.

Στις περιπτώσεις που τα τυροκομεία προμηθεύονται γάλα από άλλες εκμεταλλεύσεις, πρέπει να διενεργούνται έλεγχοι στα οικεία αρχεία τυροκομίας και στα έγγραφα που αποδεικνύουν αξιόπιστα την προέλευση του γάλακτος. Το τυροκομείο πρέπει να διαθέτει δελτίο παράδοσης γάλακτος το οποίο να ταυτοποιεί την εκμετάλλευση προέλευσης, την ημερομηνία και την ώρα παραλαβής, την ποσότητα που παραδίδεται, το όχημα και τον οδηγό. Η πηγή των πληροφοριών για τη συμπλήρωση του δελτίου παράδοσης πρέπει να είναι το ημερολόγιο του οχήματος παράδοσης, στο οποίο πρέπει να έχει πρόσβαση το ρυθμιστικό συμβούλιο. Τα έγγραφα αυτά πρέπει να συνοδεύονται από το σχετικό τιμολόγιο και την απόδειξη πληρωμής του παραδιδόμενου γάλακτος, καθώς και να καταγράφονται στα υποχρεωτικά αρχεία τυροκομίας.

τροποποιείται ως εξής:

Πρέπει να διενεργούνται έλεγχοι για να διασφαλίζεται ότι το γάλα που χρησιμοποιείται κατά την τυροκομική διαδικασία προέρχεται αποκλειστικά από εγκεκριμένες κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις που είναι καταχωρισμένες στο μητρώο του ρυθμιστικού συμβουλίου και εποπτεύονται από το ρυθμιστικό συμβούλιο.

Οι κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις στις οποίες παράγεται το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «Gamonéu» πρέπει να εποπτεύονται από το ρυθμιστικό συμβούλιο με σκοπό την καταχώριση στα σχετικά μητρώα.

Στις περιπτώσεις που τα τυροκομεία λαμβάνουν την εν λόγω πρώτη ύλη από το δικό τους ζωικό κεφάλαιο, πρέπει να διενεργούνται έλεγχοι στα οικεία αρχεία **παραγωγής** *και στα έγγραφα του μητρώου ζωικού κεφαλαίου, ώστε να διασφαλίζεται ότι το δηλωθέν γάλα συνάδει με το κοπάδι τους.*

Στις περιπτώσεις που τα τυροκομεία προμηθεύονται γάλα από άλλες εκμεταλλεύσεις, πρέπει να διενεργούνται έλεγχοι στα οικεία αρχεία τυροκομίας και στα έγγραφα που αποδεικνύουν αξιόπιστα την προέλευση του γάλακτος.

Επεξήγηση: η παράγραφος που αρχίζει με την πρόταση «Οι κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις...» μεταφέρεται από το σημείο Β) «ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ» σε αυτό το σημείο.

Οι προτεινόμενες αλλαγές στις αναφορές στα διάφορα αρχεία αντικατοπτρίζουν το γεγονός ότι, δεδομένου ότι το προϊόν είναι πλέον πιστοποιημένο σύμφωνα με το πρότυπο UNE-EN ISO/IEC 17065, θεωρείται ότι τα τυροκομεία πρέπει να διαθέτουν αυτά ή άλλα αρχεία εσωτερικού ελέγχου με τα οποία μπορούν να αποδείξουν στον οργανισμό ελέγχου ότι πληρούν τις απαιτήσεις των προδιαγραφών προϊόντος, χωρίς να χρειάζεται να προσδιοριστεί το όνομα ή η μορφή των εν λόγω αρχείων.

5.1.4.8. Έλεγχοι τυροκομίας

Το ακόλουθο κείμενο:

Για κάθε τυροκομική περίοδο, τα τυροκομεία πρέπει να διαθέτουν αρχεία που να αναφέρουν την προέλευση και την ποσότητα του χρησιμοποιούμενου γάλακτος και τον συνολικό αριθμό των παρασκευαζόμενων τυριών —καθώς και την κατανομή του εν λόγω αριθμού ανά μορφή τυριού, εάν έχουν παρασκευαστεί περισσότερες από μία μορφές— και να προσδιορίζουν σαφώς την παρτίδα ή τις παρτίδες που παρασκευάστηκαν κατά τη διάρκεια της συγκεκριμένης περιόδου. Τα εν λόγω αρχεία πρέπει να δίνουν τη δυνατότητα ταυτοποίησης όλων των τυριών ή των παρτίδων που διατηρούνται οπουδήποτε στην εγκατάσταση ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια καθενός από τα στάδια που έπονται της παρασκευής του τυριού, δηλαδή το κάπνισμα, την ωρίμαση και την αποθήκευση πριν από την αποστολή. Το ρυθμιστικό συμβούλιο πρέπει να ελέγχει την ορθότητα των εν λόγω αρχείων διενεργώντας επιτόπιο έλεγχο για να διαπιστώσει αν οι πληροφορίες που περιέχουν αντικατοπτρίζουν τα αποθέματα που πράγματι διατηρούνται στους διάφορους χώρους της τυροκομικής εγκατάστασης.

τροποποιείται ως εξής:

Για κάθε τυροκομική περίοδο, τα τυροκομεία πρέπει να διαθέτουν αρχεία που να αναφέρουν την προέλευση και την ποσότητα του χρησιμοποιούμενου γάλακτος και τον συνολικό αριθμό των παρασκευαζόμενων τυριών —καθώς και την κατανομή του εν λόγω αριθμού ανά μορφή τυριού, εάν έχουν παρασκευαστεί περισσότερες από μία μορφές— και να προσδιορίζουν σαφώς την παρτίδα ή τις παρτίδες που παρασκευάστηκαν κατά τη διάρκεια της συγκεκριμένης περιόδου. Τα εν λόγω αρχεία πρέπει να δίνουν τη δυνατότητα ταυτοποίησης όλων των τυριών ή των παρτίδων που διατηρούνται οπουδήποτε στην εγκατάσταση ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια καθενός από τα στάδια που έπονται της παρασκευής του τυριού, δηλαδή το κάπνισμα, την ωρίμαση και την αποθήκευση πριν από την αποστολή. Ο **οργανισμός ελέγχου** *πρέπει να επαληθεύει την* **ύπαρξη** *των εν λόγω αρχείων διενεργώντας επιτόπιο έλεγχο για να διαπιστώσει αν οι πληροφορίες που περιέχουν αντικατοπτρίζουν τα αποθέματα που πράγματι διατηρούνται στους διάφορους χώρους της τυροκομικής εγκατάστασης.*

Επεξήγηση: ο οργανισμός ελέγχου αντικαθιστά το ρυθμιστικό συμβούλιο ως το αρμόδιο όργανο για τους ελέγχους αυτούς και η λέξη «ορθότητα» αντικαθίσταται από τον αντικειμενικότερο όρο «ύπαρξη». Η συγκεκριμένη τροποποίηση ζητείται με σκοπό την προσαρμογή του κειμένου στις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 και του νόμου 2/2019 της αυτόνομης κοινότητας των Αστουριών.

5.1.4.9. Επισήμανση και έλεγχοι αποστολής

Το ακόλουθο κείμενο:

Στα αρχεία πρέπει να αποτυπώνεται ο δεσμός μεταξύ των ετικετών, των τυριών για την ταυτοποίηση των οποίων χρησιμοποιήθηκαν και των παρτίδων από τις οποίες προέρχονται τα εν λόγω τυριά. Όλα τα αποθέματα που διατηρούνται σε αποθήκευση πριν από την αποστολή πρέπει επίσης να καταγράφονται και να ταυτοποιούνται, ανεξάρτητα από το αν έχουν επισημανθεί. Τέλος, τα αρχεία τυροκομίας πρέπει να αναφέρουν τον τελικό προορισμό των παρασκευαζόμενων τυριών, ενώ το τυροκομείο πρέπει να διαθέτει έγγραφα που να αποδεικνύουν τον εν λόγω προορισμό —δηλαδή δελτία παράδοσης και τιμολόγια πώλησης για κάθε αποστολή— τα οποία πρέπει να είναι διαθέσιμα προς ενημέρωση του ρυθμιστικού συμβουλίου.

τροποποιείται ως εξής:

Στα αρχεία πρέπει να αποτυπώνεται ποιες **ετικέτες πιστοποίησης ταυτοποιούν** *ποια τυριά, καθώς και τις παρτίδες προέλευσης των εν λόγω τυριών. Όλα τα αποθέματα που διατηρούνται σε αποθήκευση πριν από την αποστολή πρέπει επίσης να καταγράφονται και να ταυτοποιούνται, ανεξάρτητα από το αν έχουν επισημανθεί. Τέλος, τα αρχεία τυροκομίας πρέπει να αναφέρουν τον τελικό προορισμό των παρασκευαζόμενων τυριών, ενώ το τυροκομείο πρέπει να διαθέτει έγγραφα που να αποδεικνύουν τον εν λόγω προορισμό —δηλαδή δελτία παράδοσης και τιμολόγια πώλησης για κάθε αποστολή— τα οποία πρέπει να είναι διαθέσιμα προς ενημέρωση του* **οργανισμού ελέγχου**.

Επεξήγηση: ο οργανισμός ελέγχου αντικαθιστά το ρυθμιστικό συμβούλιο ως το αρμόδιο όργανο για τους εν λόγω ελέγχους και οι «ετικέτες» πρέπει να μετατραπούν σε «ετικέτες πιστοποίησης» προς αποφυγή σύγχυσης. Η συγκεκριμένη τροποποίηση ζητείται με σκοπό την προσαρμογή του κειμένου στις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 και του νόμου 2/2019 της αυτόνομης κοινότητας των Αστουριών.

Βιβλιογραφία

— Νόμος σχετικά με την ποιότητα των τροφίμων, τη διαφοροποιημένη ποιότητα και τις απευθείας πωλήσεις ειδών διατροφής (νόμος 2/2019 της αυτόνομης κοινότητας των Αστουριών, της 1ης Μαρτίου 2019, που δημοσιεύθηκε στο τεύχος 47 της Επίσημης Εφημερίδας των Αστουριών στις 8 Μαρτίου 2019).

— Νομοθεσία για την ποιότητα του γάλακτος:

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. ***Σημείο Ε) Μεθοδος παραγωγης***

5.5.1. *Η διατροφή των ζώων*

Η πρώτη, η δεύτερη και η τρίτη παράγραφος:

Το τυρί «Gamoneu»/«Gamonedo» πρέπει να παρασκευάζεται από νωπό γάλα —αγελαδινό, πρόβειο ή κατσικίσιο ή μείγμα δύο ή τριών από αυτά τα είδη— το οποίο παράγεται από ζώα που τρέφονται με τους φυσικούς πόρους της περιοχής σύμφωνα με ειδικές παραδόσεις που συνδέονται με γεωγραφικούς και κοινωνιολογικούς παράγοντες που προσιδιάζουν στην περιοχή.

Η διατροφή των ζώων βασίζεται στη βόσκηση καθ' όλη τη διάρκεια του έτους και συμπληρώνεται με χορτονομή τοπικής παραγωγής με τη μορφή φρεσκοκομμένου χόρτου και σανού.

Μολονότι η διατροφή των ζώων πρέπει να προέρχεται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, μπορούν να χρησιμοποιούνται συμπυκνωμένες ζωοτροφές με βάση σιτηρά και ψυχανθή όταν μια κτηνοτροφική εκμετάλλευση παρουσιάζει έλλειψη χορτονομής τοπικής παραγωγής, συνήθως λόγω των καιρικών συνθηκών.

Πρέπει να γίνεται διάκριση ανά είδος ζωικού κεφαλαίου και ανά περίοδο του έτους. Δεδομένου ότι πρόκειται για ορεινή περιοχή, το κλίμα διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στον καθορισμό του τρόπου χρήσης των κτηνοτροφικών πόρων για τη σίτιση των ζώων. Στο παραδοσιακό σύστημα εκ περιτροπής, κατά την εαρινή περίοδο, η χορτονομή συλλέγεται από πεδινό βοσκότοπο και διατίθεται νωπή για τη σίτιση των ζώων —ή, ακόμη καλύτερα, τα ίδια τα ζώα βόσκουν στον εν λόγω βοσκότοπο— και ο ίδιος βοσκότοπος αποτελεί πηγή σανού αργότερα κατά τη θερινή περίοδο. Στις ορεινές περιοχές, η άμεση βόσκηση αποτελεί τη συνήθη μέθοδο σίτισης. Ο τρόπος και η διάρκεια της σίτισης του ζωικού κεφαλαίου με βάση τους εν λόγω φυσικούς πόρους εξαρτάται από τις καιρικές συνθήκες καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, οι οποίες παρατείνουν ή συντομεύουν τον χρόνο παραμονής των ζώων σε ορεινούς βοσκότοπους.

τροποποιούνται ως εξής:

Το τυρί «Gamonéu» πρέπει να παρασκευάζεται από νωπό γάλα —αγελαδινό, πρόβειο ή κατσικίσιο ή μείγμα δύο ή τριών από αυτά τα είδη— το οποίο παράγεται από ζώα που τρέφονται **κυρίως** *με φυσικούς πόρους της περιοχής, σύμφωνα με ειδικές παραδόσεις που συνδέονται με γεωγραφικούς και κοινωνιολογικούς παράγοντες που προσιδιάζουν στην περιοχή.*

Η διατροφή των ζώων βασίζεται στη βόσκηση καθ' όλη τη διάρκεια του έτους και συμπληρώνεται με χορτονομή τοπικής παραγωγής με τη μορφή φρεσκοκομμένου χόρτου και σανού.

Μολονότι η διατροφή των ζώων πρέπει να προέρχεται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, **επιτρέπεται η συμπλήρωση με άλλες ζωοτροφές υπό ορισμένες συνθήκες φυσιολογίας —όπως η γαλουχία— ή** *στις περιπτώσεις που μια κτηνοτροφική εκμετάλλευση παρουσιάζει έλλειψη χορτονομής τοπικής παραγωγής, συνήθως λόγω καιρικών συνθηκών.* **Προκειμένου να εξασφαλιστεί ότι δεν επηρεάζεται ο δεσμός, οι ζωοτροφές που προέρχονται εκτός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να υπερβαίνουν το 50 % της ξηράς ουσίας σε ετήσια βάση.**

Επεξήγηση: Η παρούσα τροποποίηση αποσαφηνίζει τις απαιτήσεις σχετικά με τη διατροφή των ζώων, η οποία διαδραματίζει καθοριστικό ρόλο στην παραγωγή του εν λόγω τυριού. Η φράση «συμπυκνωμένες ζωοτροφές με βάση σιτηρά και ψυχανθή» μετατρέπεται σε «ζωοτροφές», που είναι ο όρος ο οποίος χρησιμοποιείται στην ισχύουσα νομοθεσία. Η αλλαγή βάσει της οποίας δίνεται η δυνατότητα χρήσης ζωοτροφών για τη συμπλήρωση της διατροφής που βασίζεται σε χορτονομή, όταν η κατάσταση του ζώου το απαιτεί —για παράδειγμα κατά τη διάρκεια της γαλουχίας— θεωρείται απολύτως απαραίτητη. Η εν λόγω διεύρυνση των συνθηκών υπό τις οποίες εφαρμόζεται η εξαίρεση από τον κανόνα αποσκοπεί στη διασφάλιση της καλής διαβίωσης των ζώων χωρίς να αλλοιώνονται τα ουσιώδη χαρακτηριστικά ή η γνησιότητα του προϊόντος της ΠΟΠ, ενώ παράλληλα διασφαλίζεται η συμμόρφωση με τον κατ' εξουσιοδότηση κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 664/2014 όσον αφορά τις ζωοτροφές που προέρχονται εκτός της γεωγραφικής περιοχής οι οποίες δεν πρέπει να υπερβαίνουν το 50 %, ώστε να μην επηρεάζεται ο δεσμός.

Βιβλιογραφία

— Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής, της 18ης Δεκεμβρίου 2013, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τον καθορισμό των ενωσιακών συμβόλων για τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης, τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις και τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και όσον αφορά ορισμένους κανόνες σχετικά με την προέλευση, ορισμένους διαδικαστικούς κανόνες και ορισμένες πρόσθετες μεταβατικές διατάξεις.

— Lasanta, T. (2010). *Pastoreo en áreas de montaña: Estrategias e impactos en el territorio* [Βόσκηση σε ορεινές περιοχές — Στρατηγικές και επιπτώσεις στην τοπική περιοχή]. *Estudios Geográficos* [Γεωγραφικές μελέτες], 71(268), 203-233.

— Κυβέρνηση της αυτόνομης κοινότητας των Αστουριών, Υπουργείο Αγροτικών Υποθέσεων και Αλιείας, Γενική Διεύθυνση Δασικής Πολιτικής (2011), *El Monte en Asturias* [Δασικές εκτάσεις των Αστουριών].

5.5.2. Η παραδοσιακή ένδειξη *del Valle*

Απαλείφονται η τέταρτη, η πέμπτη και η έκτη παράγραφος του παρόντος σημείου των προδιαγραφών προϊόντος. Ήταν διατυπωμένες ως εξής:

Οι παραδοσιακές ενδείξεις «del Valle» [της κοιλάδας] και «del Puerto» [του ορεινού λειμώνα] χρησιμοποιούνται για να αντικατοπτρίζουν τις διαφορετικές γεωργικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται στις πεδινές και στις ορεινές περιοχές. Το τυρί «del Puerto» παρασκευάζεται με γάλα από ζώα τα οποία έχουν βοσκήσει καθ' όλη τη διάρκεια του καλοκαιριού στους ορεινούς βοσκότοπους, και τα οποία συγκεντρώνονται μόνο για άμελξη και στη συνέχεια επιστρέφονται στον βοσκότοπο. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, η βόσκηση είναι ο μόνος τρόπος σίτισης των ζώων: η διατροφή τους δεν συμπληρώνεται επειδή στους λειμώνες διατίθεται συνήθως άφθονη χορτονομή, ενώ επίσης τυχόν πρόσθετες ζωοτροφές δεν μπορούν να μεταφερθούν σε τόσο δυσπρόσιτες τοποθεσίες. Επίσης, δεν υπάρχει δυνατότητα στέγασης των ζώων — δεν υπάρχουν και δεν μπορούν να κατασκευαστούν στάβλοι διότι οι εν λόγω βοσκότοποι βρίσκονται υπό καθεστώς περιβαλλοντικής προστασίας. Οι συνθήκες υπό τις οποίες ασκείται η εν λόγω ορεινή κτηνοτροφία συνεπάγονται ότι η περίοδος παραμονής των ζώων στους εν λόγω βοσκότοπους μπορεί να είναι βραχύτερη ή μεγαλύτερη ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες, καθώς αυτές επηρεάζουν την ποσότητα της διαθέσιμης χορτονομής, ενώ οι θερμοκρασίες καθορίζουν τη διάρκεια παραμονής των ζώων στο ύπαιθρο.

Η ένδειξη «Valle» αναφέρεται στην πεδινή γεωργική παράδοση, σύμφωνα με την οποία η τροφή των αγελάδων προέρχεται από λειμώνες που βρίσκονται κοντά σε κατοικημένες περιοχές και έχουν πρόσβαση σε καταφύγιο για την περίπτωση ακραίων καιρικών συνθηκών. Τα ζώα τρέφονται επίσης με σανό τοπικής παραγωγής και, όπως προαναφέρθηκε, η διατροφή τους μπορεί ενίοτε να συμπληρώνεται με συμπυκνωμένες ζωοτροφές με βάση σιτηρά και ψυχανθή.

Όσον αφορά τα διάφορα είδη αιγοπροβάτων, η διατροφή τους βασίζεται κυρίως στη βόσκηση στους ορεινότερους βοσκότοπους από τα τέλη της άνοιξης, κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού και έως τις αρχές του φθινοπώρου, ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες. Στις περιπτώσεις των πλέον αντίξοων καιρικών συνθηκών, τα ζώα βόσκουν σε λειμώνες με χαμηλότερο υψόμετρο και η διατροφή τους συμπληρώνεται με σανό που παράγεται κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού. Τα βοοειδή τρέφονται από λειμώνες που βρίσκονται κοντά σε κατοικημένες περιοχές και κατά τη διάρκεια του χειμώνα η διατροφή τους συμπληρώνεται με σανό και σιτηρά. Ορισμένοι παραγωγοί μετακινούν τις αγελάδες τους σε ορεινούς βοσκότοπους για το καλοκαίρι.

Απαλείφονται η 22η και η 23η παράγραφος του εν λόγω σημείου των προδιαγραφών προϊόντος. Ήταν διατυπωμένες ως εξής:

«Gamoneu» del Valle / «Gamonedo» del Valle [της κοιλάδας]: παράγεται στις πεδινές περιοχές της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, εντός των δημοτικών διαμερισμάτων Cangas de Onís και Onís.

Στις κοιλάδες, η παραγωγή δεν επηρεάζεται από την εποχικότητα, διότι τα ζώα εκτρέφονται ημιεκτατικά, με τη χρήση συστήματος το οποίο επικεντρώνεται σε μεγάλο βαθμό στη βόσκηση.

Επεξήγηση: Αντί της παραδοσιακής ένδειξης *del Valle* πρέπει να χρησιμοποιείται η ονομασία «Gamonéu» και, ως εκ τούτου, όλες οι απαιτήσεις που έχουν ήδη καθοριστεί στις προδιαγραφές προϊόντος για την εκδοχή *del Valle* ισχύουν πλέον για το τυρί «Gamonéu». Η εν λόγω προτεινόμενη αλλαγή δεν μεταβάλλει τα χαρακτηριστικά του προϊόντος, αντιθέτως αποσαφηνίζει τις παραδοσιακές ενδείξεις που χρησιμοποιούνται μέχρι σήμερα.

Βιβλιογραφία

— Διάταγμα 8/2009, της 4ης Φεβρουαρίου 2009, που απαριθμεί τα επίσημα τοπωνύμια του δημοτικού διαμερίσματος Cangas de Onís.

5.5.3. *Μέθοδος παραγωγής*

Οι ακόλουθες παράγραφοι μεταφέρονται εδώ από το σημείο Β) Περιγραφή του προϊόντος:

Το ρυθμιστικό συμβούλιο πρέπει να ενθαρρύνει την υιοθέτηση τεχνικών που αποσκοπούν στη βελτίωση της ποσότητας και της ποιότητας του γάλακτος που παράγεται από τα κοπάδια.

Το άρμεγμα πρέπει να πραγματοποιείται με την καλύτερη δυνατή τεχνική για την παραγωγή καθαρού και υγιεινού γάλακτος με χαμηλό μικροβιακό φορτίο, λαμβανομένων υπόψη των ισχυόντων κανόνων.

Εάν δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί αμέσως, *το γάλα που προορίζεται για την παρασκευή τυριών της ΠΟΠ πρέπει να ψύχεται μετά το άρμεγμα και, ανάλογα με την περίπτωση, να διατηρείται με απλή ψύξη έως ότου αρχίσει η τυροκομική διαδικασία.*

Εάν το γάλα πρέπει να συλλεχθεί και να μεταφερθεί σε άλλη τοποθεσία, πρέπει να τηρούνται ικανοποιητικά πρότυπα υγιεινής κατά τη διαδικασία αυτή, συμπεριλαμβανομένης της χρήσης ψυχόμενων δεξαμενών ή οποιουδήποτε άλλου συστήματος που εμποδίζει την υποβάθμιση της ποιότητας του γάλακτος.

Το ρυθμιστικό συμβούλιο πρέπει να προωθήσει τη θέσπιση κινήτρων για τις εκμεταλλεύσεις που εγκαθιστούν εξοπλισμό άμελξης, ψύξης, συντήρησης και μεταφοράς του γάλακτος ή που αναβαθμίζουν τον υφιστάμενο εξοπλισμό τους.

Επεξήγηση: ο λόγος για τη συγκεκριμένη τροποποίηση είναι η αναδιατύπωση των προδιαγραφών προϊόντος σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων. Στην εν λόγω αναδιάρθρωση του περιεχομένου των προδιαγραφών προϊόντος επήλθαν επίσης οι ακόλουθες αλλαγές: «Το γάλα που προορίζεται για την παρασκευή των τυριών της ΠΟΠ πρέπει να ψύχεται μετά το άρμεγμα και να διατηρείται με απλή ψύξη μέχρι την έναρξη της τυροκομικής διαδικασίας» τροποποιείται ως εξής: «**Εάν δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί αμέσως**, το γάλα που προορίζεται για την παρασκευή των τυριών της ΠΟΠ πρέπει να ψύχεται μετά το άρμεγμα και, **ανάλογα με την περίπτωση**, να διατηρείται με απλή ψύξη έως ότου αρχίσει η τυροκομική διαδικασία». Η διευκρίνιση αυτή προστίθεται για περιπτώσεις στις οποίες το γάλα δεν αποθηκεύεται αλλά χρησιμοποιείται αμέσως μετά το άρμεγμα. Το γάλα που προορίζεται για την παρασκευή γαλακτοκομικών προϊόντων υπόκειται στους όρους της ισχύουσας νομοθεσίας, συμπεριλαμβανομένου του βασιλικού διατάγματος 752/2011, της 27ης Μαΐου 2011, για τη θέσπιση των βασικών κανόνων ελέγχου που πρέπει να ακολουθούν οι επιχειρήσεις στον τομέα του νωπού αιγοπρόβειου γάλακτος.

Βιβλιογραφία

— Βασιλικό διάταγμα 1728/2007, της 21ης Δεκεμβρίου 2007, για τη θέσπιση των βασικών κανόνων ελέγχου που πρέπει να ακολουθούν οι επιχειρήσεις του τομέα των γαλακτοκομικών προϊόντων και για την τροποποίηση του βασιλικού διατάγματος 217/2004, της 6ης Φεβρουαρίου 2004, για τη ρύθμιση της ταυτοποίησης και της καταχώρισης των επιχειρήσεων, των εγκαταστάσεων και των περιεκτών του τομέα των γαλακτοκομικών προϊόντων και την καταγραφή της μεταφοράς του γάλακτος

— Βασιλικό διάταγμα 752/2011, της 27ης Μαΐου 2011, για τη θέσπιση των βασικών κανόνων ελέγχου που πρέπει να ακολουθούν οι επιχειρήσεις στον τομέα του νωπού αιγοπρόβειου γάλακτος

5.5.4. *Η διαδικασία πήξης*

Η ένατη παράγραφος:

Το γάλα από εγκεκριμένες κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις που βρίσκονται στην περιοχή παραγωγής, δεόντως διατηρημένο με απλή ψύξη, παραδίδεται στην τυροκομική εγκατάσταση και υποβάλλεται σε διαδικασία πήξης.

Πήξη — Η διαδικασία αυτή πρέπει να επιτυγχάνεται μέσω γαλακτικής πήξης, με τη χρήση πυτιάς ζωικής προέλευσης ως καταλύτη ή άλλων ενζύμων πήξης γάλακτος που έχουν εγκριθεί ειδικά από το ρυθμιστικό συμβούλιο, στη σωστή δοσολογία ώστε να διασφαλίζεται ότι η διαδικασία πήξης διαρκεί τουλάχιστον 1 ώρα. Το γάλα πρέπει να βρίσκεται σε θερμοκρασία 24-30 °C στο σημείο πήξης και καθ' όλη τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας.

τροποποιείται ως εξής:

Το γάλα από εγκεκριμένες κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις που βρίσκονται στην περιοχή παραγωγής παραδίδεται στην τυροκομική εγκατάσταση και υποβάλλεται σε διαδικασία πήξης.

Η πήξη πρέπει να επιτυγχάνεται μέσω γαλακτικής πήξης, με τη χρήση πυτιάς ζωικής προέλευσης ως καταλύτη ή άλλων εγκεκριμένων ενζύμων πήξης γάλακτος, στη σωστή δοσολογία ώστε να διασφαλίζεται ότι η διαδικασία πήξης διαρκεί τουλάχιστον 1 ώρα. Το γάλα πρέπει να βρίσκεται σε θερμοκρασία **22**-*30 °C στο σημείο πήξης και καθ' όλη τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας.*

Επεξήγηση:

Καταργείται η αναφορά στο ρυθμιστικό συμβούλιο που εγκρίνει ένζυμα πήξης γάλακτος ή πυτιά ζωικής προέλευσης. Αρχικά είχε οριστεί ότι τα ένζυμα πήξης γάλακτος και η πυτιά έπρεπε να έχουν εγκριθεί ειδικά από το ρυθμιστικό συμβούλιο, διότι η έλλειψη αυτών των προϊόντων σήμαινε ότι, χωρίς εσωτερική ρύθμιση, οι επιχειρήσεις θα μπορούσαν, λόγω άγνοιας, να καταλήξουν στη χρήση απαγορευμένων ουσιών ή ουσιών που θα μπορούσαν να αποτελέσουν κίνδυνο για τους καταναλωτές. Οι επιχειρήσεις είναι πλέον υπεύθυνες για τα ζητήματα ασφάλειας τροφίμων όσον αφορά τα προϊόντα τους και, χάρη στο γεγονός ότι υπάρχει πλέον μια πολύ πιο εδραιωμένη βιομηχανία που προμηθεύει βοηθητικά μέσα επεξεργασίας, όπως τα ένζυμα πήξης γάλακτος και η πυτιά, έχουν επίσης πρόσβαση σε ευρύ φάσμα προϊόντων που ρυθμίζονται από αυστηρότατη νομοθεσία. Ως εκ τούτου, το εν λόγω καθήκον έγκρισης δεν θεωρείται συναφές με τον ρόλο του ρυθμιστικού συμβουλίου ως διαχειριστικού οργάνου, δεδομένου ότι απλώς θα εκτελεί το εν λόγω καθήκον δίνοντας έγκριση για κάθε ουσία που είναι εγκεκριμένη από την ισχύουσα νομοθεσία και, ως εκ τούτου, η διατήρηση αυτού του καθήκοντος θα συνεπαγόταν μόνο πρόσθετη γραφειοκρατία για τον οργανισμό διαχείρισης, χωρίς καμία αξία ή διασφάλιση για το τελικό προϊόν.

Μια άλλη προτεινόμενη αλλαγή αφορά την περιγραφή της διαδικασίας πήξης και αποσκοπεί στην αποφυγή της επανάληψης των πληροφοριών που παρέχονται προηγουμένως στο σημείο Β), καθώς και στη διασφάλιση ότι το κείμενο αντικατοπτρίζει τις θερμοκρασίες που καταγράφονται πραγματικά κατά τη διάρκεια της τυροκομίας, προσαρμόζοντας το εύρος θερμοκρασίας εντός του οποίου πρέπει να διατηρείται το γάλα κατά τη διάρκεια της πήξης. Η αλλαγή αφορά τη χαμηλότερη τιμή του εν λόγω εύρους — μια προσαρμογή χαμηλού κινδύνου με ελάχιστες συνέπειες. Η επέκταση του εύρους με τη μείωση του κατώτατου ορίου ευθυγραμμίζει την περιγραφή της εν λόγω διαδικασίας με την τρέχουσα πρακτική, δίνοντας τη δυνατότητα στους τυροκόμους να χρησιμοποιούν παραδοσιακές, συντηρητικές μεθόδους πήξης χωρίς καμία επίπτωση στην ποιότητα της πρώτης ύλης και, ως εκ τούτου, στην ποιότητα του τελικού προϊόντος. Δεν πρόκειται για αύξηση της θερμοκρασίας, η οποία θα μπορούσε να οδηγήσει σε μετουσίωση και, ως εκ τούτου, να επηρεάσει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Βιβλιογραφία

— Battro, P. (2010). *Quesos artesanales* [Τυριά βιοτεχνικής παραγωγής], εκδόσεις: Editorial Albatros.

— Navarro, Andrés. *La Elaboración: Coagulación de la Leche* [Τυροκομία – Πήξη του γάλακτος]: http://asociacionde queserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/

— Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, που αφορά τα πρόσθετα τροφίμων.

— Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 28ης Ιανουαρίου 2002, για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων.

5.5.5. *Μέγεθος τεμαχισμένου τυροπήγματος*

Η 10η παράγραφος:

Τεμαχισμός: Μόλις πήξει το γάλα, η μάζα του τυροπήγματος τεμαχίζεται προσεκτικά αρκετές φορές μέχρι να σχηματιστούν μικρά τεμάχια μεγέθους 5-15 mm. Έπειτα, πραγματοποιείται η στράγγιση του ορού γάλακτος.

τροποποιείται ως εξής:

Τεμαχισμός: Μόλις πήξει το γάλα, η μάζα του τυροπήγματος τεμαχίζεται προσεκτικά αρκετές φορές μέχρι να σχηματιστούν μικρά τεμάχια μεγέθους ***περίπου*** *5-15 mm. Έπειτα, πραγματοποιείται η στράγγιση του ορού γάλακτος.*

Επεξήγηση: Σκοπός της παράθεσης μέτρησης μαζί με την αναφορά σε «μικρά τεμάχια» τεμαχισμένου τυροπήγματος ήταν να δοθεί μια ιδέα για το τι θεωρείται «μικρό». Η λέξη «περίπου» προστίθεται έτσι ώστε, ενώ διατηρείται ο αρχικός στόχος της ένδειξης του μεγέθους, τα τυροκομεία να μην επιβαρύνονται με το καθήκον της μέτρησης αντιπροσωπευτικού δείγματος τεμαχίων τυροπήγματος με χρήση μετρητών πάχους, δεδομένου ότι η διαφορά λίγων χιλιοστών είτε περισσότερων είτε λιγότερων δεν θα είχε καμία επίπτωση.

5.5.6. *Αλάτιση*

Η 12η παράγραφος:

Αλάτιση: η διαδικασία αλάτισης συνίσταται στην επικάλυψη των άνω και κάτω επιφανειών των τυριών με χλωριούχο νάτριο μετά από 24 ώρες (άνω όψη) και μετά από 48 ώρες (κάτω όψη).

τροποποιείται ως εξής:

Αλάτιση: η διαδικασία αλάτισης συνίσταται στην επικάλυψη των άνω και κάτω επιφανειών των τυριών με χλωριούχο νάτριο μεταξύ 6 και 72 ωρών μετά την τοποθέτηση σε φόρμες.

Επεξήγηση: Η εν λόγω προτεινόμενη τροποποίηση της 11ης παραγράφου προσαρμόζει τους χρόνους αλάτισης στην παραγωγή των μεγαλύτερων τυριών που απαιτεί ο κλάδος της εστίασης.

Βιβλιογραφία

— Navarro, Andrés. *La Elaboración: Coagulación de la Leche* [Τυροκομία – Πήξη του γάλακτος]: http://asociacionde queserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/

5.5.7. ***Διόρθωση σφαλμάτων***

Στην περιγραφή του σταδίου του καπνίσματος, ο ανορθόγραφος όρος *Penicillium* διορθώνεται σε *Penicillium* προκειμένου να τυποποιηθεί η χρησιμοποιούμενη ορολογία.

5.5.8. *Ωρίμαση*

Η 14η και η 15η παράγραφος:

Κάπνισμα: αφού αφαιρεθούν από τις φόρμες, τα τυριά υποβάλλονται σε διαδικασία καπνίσματος. Η διάρκεια και η ένταση της διαδικασίας καπνίσματος πρέπει να προσαρμόζονται στις επικρατούσες περιβαλλοντικές συνθήκες, ώστε να διασφαλίζεται η επαρκής ξήρανση των τυριών και η δημιουργία κρούστας με χρώμα ψημένης σιένας, με σύσταση που να επιτρέπει τη διείσδυση του πενικιλίου (Penicillium) κατά την ωρίμαση και ταυτόχρονα να διασφαλίζεται η ανάπτυξη της χαρακτηριστικής λεπτής καπνιστής γεύσης τους, χωρίς αυτή να καθίσταται κυρίαρχη. Τα ξύλα που χρησιμοποιούνται για τη διαδικασία καπνίσματος πρέπει να προέρχονται από μελία (Fraxinus excelsior), ρείκι (Erica sp.), οξιά (Fagus sylvatica) ή από άλλα αυτόχθονα είδη σκληρής ξυλείας.

Ωρίμαση: Τα τυριά πρέπει να υποβάλλονται σε ωρίμαση σε ασβεστολιθικές σπηλιές ή κελάρια όπου οι συνθήκες είναι κατάλληλες για την ανάπτυξη των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών τους, με μέση θερμοκρασία 10 °C και μέση υγρασία 90 %. Η ωρίμαση των τυριών πρέπει να διαρκεί τουλάχιστον 2 μήνες από την ημερομηνία σχηματισμού του τυροπήγματος. Το πενικίλιο (Penicillium) πρέπει να έχει τη δυνατότητα να διεισδύσει στο τυρί και να δημιουργήσει εξάνθιση στο τμήμα της μάζας που βρίσκεται πλησιέστερα στην κρούστα, ώστε να προσδώσει στο τυρί τις χαρακτηριστικές γαλαζοπράσινες ραβδώσεις στην περιφέρειά του.

τροποποιείται ως εξής:

Ωρίμαση: **Η ωρίμαση των τυριών πρέπει να διαρκεί τουλάχιστον 2 μήνες (3 μήνες για τα τυριά βάρους άνω των 7 kg) από την ημερομηνία σχηματισμού του τυροπήγματος.** *Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου πρέπει να πραγματοποιούνται οι ακόλουθες διαδικασίες:*

Κάπνισμα: αφού αφαιρεθούν από τις φόρμες, τα τυριά υποβάλλονται σε διαδικασία καπνίσματος. Η διάρκεια και η ένταση της διαδικασίας καπνίσματος πρέπει να προσαρμόζονται στις επικρατούσες περιβαλλοντικές συνθήκες, ώστε να διασφαλίζεται η επαρκής ξήρανση των τυριών και η δημιουργία κρούστας με χρώμα ψημένης σιένας, με σύσταση που να επιτρέπει τη διείσδυση του πενικιλίου (Penicillium) κατά την ωρίμαση και ταυτόχρονα να διασφαλίζεται η ανάπτυξη της χαρακτηριστικής λεπτής καπνιστής γεύσης τους, χωρίς αυτή να καθίσταται κυρίαρχη. Τα ξύλα που χρησιμοποιούνται για τη διαδικασία καπνίσματος πρέπει να προέρχονται από μελία (Fraxinus excelsior), ρείκι (Erica sp.), οξιά (Fagus sylvatica) ή από άλλα αυτόχθονα είδη σκληρής ξυλείας.

Ωρίμαση σε σπηλιά: Τα τυριά πρέπει να υποβάλλονται σε διαδικασία ωρίμασης σε ασβεστολιθικές σπηλιές όπου οι συνθήκες είναι κατάλληλες για την ανάπτυξη των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών τους. Η μέση θερμοκρασία στις σπηλιές δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 12 °C και η μέση σχετική υγρασία δεν πρέπει να είναι κατώτερη του 85 %. Η εν λόγω διαδικασία ωρίμασης σε σπηλιά έχει ελάχιστη διάρκεια 30 ημερών.

Κατά τη διάρκεια της περιόδου αυτής, τα τυριά πρέπει να γυρίζονται και να καθαρίζονται όπως απαιτείται για την ανάπτυξη των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών τους. Η εν λόγω διαδικασία περιλαμβάνει την εξασφάλιση και την ενθάρρυνση της ανάπτυξης των χαρακτηριστικών μυκήτων και ζυμών, που πρέπει να προέρχονται από τους χώρους ωρίμασης και οι οποίοι δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να προστίθενται στο γάλα. Η κρούστα που δημιουργείται κατά το στάδιο του καπνίσματος δίνει τη δυνατότητα στο πενικίλιο (Penicillium) να διεισδύσει στο τυρί και ενδεχομένως να δημιουργήσει εξάνθιση στο τμήμα της μάζας που βρίσκεται πλησιέστερα στην κρούστα, ώστε να προσδώσει στο τυρί τις χαρακτηριστικές γαλαζοπράσινες ραβδώσεις στην περιφέρειά του.

Επεξήγηση: Οι προτεινόμενες αλλαγές στην περιγραφή της διαδικασίας ωρίμασης συνίστανται στη διατήρηση της ελάχιστης περιόδου ωρίμασης που ορίζεται στην ισχύουσα έκδοση των προδιαγραφών προϊόντος —**2 μήνες από την ημερομηνία σχηματισμού του τυροπήγματος**— και στην παράτασή της κατά 30 επιπλέον ημέρες για τα τυριά βάρους άνω των 7 kg, όπως εισάγεται με άλλη τροποποίηση που περιλαμβάνεται στην παρούσα αίτηση. Το κείμενο πρέπει επίσης να αναδιαρθρωθεί ώστε να καταστεί σαφέστερο ότι η ωρίμαση αρχίζει με τον σχηματισμό του τυροπήγματος και περιλαμβάνει τόσο το **στάδιο του καπνίσματος** όσο και τον **χρόνο παραμονής στη σπηλιά**.

Στην περιγραφή της διαδικασίας ωρίμασης σε σπηλιά πρέπει να τροποποιηθούν η σχετική μέση θερμοκρασία και οι συνθήκες υγρασίας που απαιτούνται στο εσωτερικό των σπηλαίων κατά τη διάρκεια της ωρίμασης, καθώς και η ελάχιστη περίοδος παραμονής των τυριών στο εσωτερικό της σπηλιάς. Για να υποστηριχθεί η εν λόγω τροποποίηση, επισυνάπτεται μελέτη που εξετάζει τις συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας στο εσωτερικό εννέα σπηλαίων [7.1 *Estudio justificativo Condiciones Ambientales Cuevas Maduración* (Περιβαλλοντικές συνθήκες ωρίμασης σε σπηλιά — Υποστηρικτική μελέτη)]. Σκοπός της συγκεκριμένης τροποποίησης είναι η επικαιροποίηση της περιγραφής των μετεωρολογικών συνθηκών εντός των σπηλαίων, οι οποίες έχουν επηρεαστεί από την ίδια κλιματική αλλαγή που πλήττει ολόκληρη την Ευρώπη. Οι προτεινόμενοι νέοι κανόνες εξακολουθούν να εξασφαλίζουν καλές συνθήκες ωρίμασης των τυριών, χωρίς να αλλοιώνουν με κανέναν τρόπο τα βασικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Βιβλιογραφία

— *Condiciones Ambientales en cuevas de maduración para queso Gamonedo* [Περιβαλλοντικές συνθήκες στις σπηλιές ωρίμασης τυριών στο Gamonedo], μελέτη του διακλαδικού εργαστηρίου γάλακτος και αγροδιατροφικών προϊόντων των Αστουριών (Ιούνιος 2018)

— Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., Γραφείο Βιωσιμότητας, Κλιματικής Αλλαγής και Συμμετοχής της κυβέρνησης της αυτόνομης κοινότητας των Αστουριών (2011). *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* [Ανάλυση σεναρίων κλιματικής αλλαγής στις Αστούριες]

— *Plan forestal de la Comarca de Cangas de Onís* [Δασοκομικό σχέδιο για το δημοτικό διαμέρισμα Cangas de Onís] (2010), κυβέρνηση της αυτόνομης κοινότητας των Αστουριών, Υπουργείο Αγροτικών Υποθέσεων και Αλιείας

— Climate change evident across Europe, confirming urgent need for adaptation (Η κλιματική αλλαγή, εμφανής σε ολόκληρη την Ευρώπη, επιβεβαιώνει την επείγουσα ανάγκη προσαρμογής), Ευρωπαϊκός Οργανισμός Περιβάλλοντος: https://www.eea.europa.eu/media/newsreleases/climate-change-evident-across-europe

— Spotts, R. A., & Cervantes, L. A. (1986). «Populations, pathogenicity, and benomyl resistance of *Botrytis spp*., *Penicillium spp*., and *Mucor piriformis* in packinghouses» (Πληθυσμοί, παθογένεια και αντοχή στο benomyl των *Botrytis spp*., *Penicillium spp*., και *Mucor piriformis* σε συσκευαστήρια). Plant Disease (ΗΠΑ).

— Marin, S., Sanchis, V., Saenz, R., Ramos, A. J., Vinas, I., & Magan, N. (1998). «Ecological determinants for germination and growth of some *Aspergillus* and *Penicillium spp*. from maize grain» (Οικολογικοί καθοριστικοί παράγοντες για τη βλάστηση και την ανάπτυξη ορισμένων μυκήτων *Aspergillus* και *Penicillium spp*. από σπόρους αραβοσίτου). Journal of Applied Microbiology, 84(1), 25-36.

— Fernández Bodega, M. Á. (2011). *Aislamiento y caracterización de cepas de Penicillium roqueforti a partir de distintas variedades de queso azul. Análisis de la actividad proteolítica y liminación de la producción de micotoxinas* [Απομόνωση και χαρακτηρισμός στελεχών *Penicillium roqueforti* από διάφορες ποικιλίες μπλε τυριού — Ανάλυση της πρωτεολυτικής δραστηριότητας και πρόληψη της παραγωγής μυκοτοξινών]

— Sopeña Pérez, F. (1978). *El queso de Aliva: una compleación artesana* [Τυρί Aliva — Βιοτεχνική παραγωγή]

5.5.9. Η παραδοσιακή ένδειξη *del Puerto*

Οι παράγραφοι 17 έως 21:

«Gamoneu» del Puerto / «Gamonedo» del Puerto [του ορεινού λειμώνα]: παράγεται στην ορεινή επικράτεια των δημοτικών διαμερισμάτων Cangas de Onís και Onís, τα οποία περιλαμβάνουν τις ακόλουθες πεδιάδες και τους ακόλουθους λειμώνες κατά μήκος των ορεινών λειμώνων της οροσειράς Picos de Europa:

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

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

Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού αυτού πρέπει να λαμβάνεται από κοπάδια που βόσκουν στους λειμώνες που αναφέρονται ανωτέρω και πρέπει να χρησιμοποιείται μείγμα δύο ή και των τριών επιτρεπόμενων ειδών γάλακτος —δηλαδή αγελαδινό, πρόβειο, κατσικίσιο— ώστε να εξασφαλίζεται πάντοτε ότι το πρόβειο και/ή κατσικίσιο γάλα αντιστοιχεί σε ποσοστό μεγαλύτερο από το 10 % του μείγματος.

Τα τυριά αυτά παρασκευάζονται σε εποχική βάση, από τον Ιούνιο έως τον Σεπτέμβριο, από ειδικές τυροκομικές εγκαταστάσεις μικρής κλίμακας που βρίσκονται κατά μήκος αυτών των ορεινών λειμώνων εντός του εθνικού δρυμού Picos de Europa.

τροποποιούνται ως εξής:

Del Puerto [του ορεινού λειμώνα]: **τυριά που παράγονται σε ειδικές τυροκομικές εγκαταστάσεις μικρής κλίμακας** *που βρίσκονται στην ορεινή επικράτεια των δημοτικών διαμερισμάτων Cangas de Onís και Onís, τα οποία περιλαμβάνουν τις ακόλουθες πεδιάδες και τους ακόλουθους βοσκότοπους κατά μήκος των ορεινών λειμώνων της οροσειράς Picos de Europa:*

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

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

Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού αυτού πρέπει να λαμβάνεται από κοπάδια που βόσκουν στους λειμώνες που αναφέρονται ανωτέρω και πρέπει να χρησιμοποιείται μείγμα δύο ή και των τριών επιτρεπόμενων ειδών γάλακτος —δηλαδή αγελαδινό, πρόβειο και κατσικίσιο— σύμφωνα με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

— ***όταν χρησιμοποιείται αγελαδινό γάλα, δεν πρέπει να αντιστοιχεί σε ποσοστό πάνω από 90 %·του μείγματος·***

— ***όταν χρησιμοποιείται πρόβειο γάλα, πρέπει να αντιστοιχεί σε ποσοστό τουλάχιστον 5 % του μείγματος·***

— ***όταν χρησιμοποιείται κατσικίσιο γάλα, πρέπει να αντιστοιχεί σε ποσοστό τουλάχιστον 5 % του μείγματος.***

Τα τυριά αυτά παρασκευάζονται σε εποχική βάση **από τα τέλη της άνοιξης έως τις αρχές του φθινοπώρου, μολονότι η χρονική περίοδος μπορεί να ποικίλλει ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες. Ωστόσο, το ρυθμιστικό συμβούλιο μπορεί να αποφασίσει τη συντόμευση ή την επιμήκυνση της τυροκομικής περιόδου σε ένα δεδομένο έτος, λαμβάνοντας υπόψη τις καιρικές συνθήκες και αφού ζητήσει τη γνώμη των τυροκόμων που παρασκευάζουν την εν λόγω ποικιλία.**

Επεξήγηση: ο λόγος για τη συγκεκριμένη τροποποίηση έγκειται στη συγκεχυμένη διατύπωση του κειμένου. Η παραδοσιακή προσέγγιση βασιζόταν ανέκαθεν στην εφαρμογή του κανόνα του 10 % όταν χρησιμοποιούνται συνδυαστικά και τα τρία είδη γάλακτος: η απαίτηση του 10 % εφαρμόζεται στην ποσότητα πρόβειου και κατσικίσιου γάλακτος από κοινού, και όχι χωριστά, οπότε η αναλογία του πρόβειου ή του κατσικίσιου γάλακτος στο μείγμα θα είναι πάντοτε 5 % ή περισσότερο. Η νέα διατύπωση αναφέρει ελάχιστες και μέγιστες αναλογίες για το γάλα από τα διάφορα είδη ζώων, οι οποίες παρέχουν, αφενός, διασφάλιση όσον αφορά τη διαδικασία παραγωγής και, αφετέρου, εχέγγυα για τα οργανοληπτικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος, χωρίς καμία αμφισημία.

Μια ακόμη αλλαγή που κρίνεται αναγκαία είναι ο χαρακτηρισμός της δήλωσης περί εποχικότητας της παραγωγής, δεδομένου ότι οι καιρικές συνθήκες μπορεί να συνεπάγονται την έναρξη της παραγωγής νωρίτερα από τον Ιούνιο ή την παράταση της παραγωγής μετά τον Σεπτέμβριο. Η εποχικότητα δεν συνδέεται με τον ημερολογιακό μήνα, αλλά με την κατάσταση των φυσικών πόρων που είναι διαθέσιμοι στις πεδιάδες και στους λειμώνες.

Βιβλιογραφία

— Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., Γραφείο Βιωσιμότητας, Κλιματικής Αλλαγής και Συμμετοχής της κυβέρνησης της αυτόνομης κοινότητας των Αστουριών (2011). *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* [Ανάλυση σεναρίων κλιματικής αλλαγής στις Αστούριες]

5.5.10. *Τεμαχισμός σε μερίδες*

Προστίθεται μια τελευταία παράγραφος στην οποία διευκρινίζεται ο τρόπος τεμαχισμού του τυριού σε μερίδες:

Τεμαχισμός σε μερίδες εντός της περιοχής τυροκομικής παραγωγής

Το προϊόν της ΠΟΠ μπορεί να διατίθεται στο εμπόριο σε μερίδες, υπό τον όρο ότι οι μερίδες είναι συσκευασμένες και η προέλευσή τους μπορεί να εξακριβωθεί. Για τη διατήρηση του προϊόντος και τη διαφύλαξη της ποιότητάς του, η διαδικασία αυτή πρέπει να εκτελείται στην περιοχή τυροκομικής παραγωγής από επιχειρήσεις που έχουν αποδεχθεί και ακολουθούν το καθιερωμένο πρωτόκολλο. Με τον τρόπο αυτόν διασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα του τυριού της ΠΟΠ «Gamonéu» και παρέχονται εχέγγυα για την τήρηση των σχετικών διαδικασιών.

Επεξήγηση: η προσθήκη του συγκεκριμένου σημείου προτείνεται διότι, δεδομένου ότι οι καταναλωτές ζητούν πλέον τη διάθεση του πιστοποιημένου προϊόντος στην αγορά σε μερίδες, πρέπει να καθοριστούν οι κανόνες για την εν λόγω μορφή διάθεσης. Οι λόγοι για τους οποίους απαιτείται η εκτέλεση του τεμαχισμού σε μερίδες εντός της περιοχής τυροκομικής παραγωγής είναι οι εξής:

— Όταν ένα τυρί τεμαχίζεται σε μερίδες, τουλάχιστον δύο πλευρές της μερίδας που προκύπτει δεν προστατεύονται πλέον από την κρούστα και μπορεί να καταστούν ευπαθείς σε οργανοληπτικές μεταβολές που ενδέχεται να επηρεάσουν και το υπόλοιπο προϊόν. Ως εκ τούτου, οι μερίδες πρέπει να συσκευάζονται το συντομότερο δυνατόν μετά τον τεμαχισμό τους, δηλαδή στην πηγή.

— Κατά τη διαδικασία τεμαχισμού σε μερίδες, η σήμανση που εγγυάται την προέλευση και τη γνησιότητα του τυριού ενδέχεται να αφαιρεθεί ή να καταστεί δυσδιάκριτη.

Η προσθήκη αυτή δεν συνεπάγεται μεταβολές στα βασικά χαρακτηριστικά και στη γνησιότητα του προϊόντος της ΠΟΠ. Σκοπός είναι να διασφαλιστεί ότι, μετά την παρασκευή του τυριού, η γνησιότητά του δεν θα υποβαθμιστεί από τον μετέπειτα χειρισμό (τεμαχισμός σε μερίδες), πράγμα που σημαίνει ότι ο τεμαχισμός σε μερίδες και η συσκευασία πρέπει να πραγματοποιούνται στην πηγή.

5.6. ***Σημείο Ζ) Οργανισμος ελεγχου***

Το ακόλουθο κείμενο:

Ονομασία: Consejo Regulador de la D.O.P. «Gamonéu» ο «Gamonedo» [Ρυθμιστικό συμβούλιο της ΠΟΠ «Gamoneu»/ «Gamonedo»]

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

Τηλέφωνο: (+34) 985 84 40 05

Φαξ: (+34) 985 84 42 30

τροποποιείται ως εξής:

«Αρμόδια αρχή ελέγχου είναι η Γενική Διεύθυνση της κυβέρνησης των Αστουριών, στην αρμοδιότητα της οποίας εμπίπτουν και τα ζητήματα γεωργικών τροφίμων.

Ο έλεγχος μπορεί να ανατεθεί σε φορέα που ενεργεί ως οργανισμός πιστοποίησης προϊόντων και είναι διαπιστευμένος σύμφωνα με το πρότυπο UNE-EN ISO/IEC 17065 ή οποιοδήποτε πρότυπο ενδέχεται να το αντικαταστήσει στο μέλλον.

Επεξήγηση: η εν λόγω αλλαγή επικαιροποιεί το κείμενο για τον προσδιορισμό της αρχής που είναι αρμόδια για τον έλεγχο της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων και το άρθρο 36 του νόμου σχετικά με την ποιότητα των τροφίμων, τη διαφοροποιημένη ποιότητα και τις απευθείας πωλήσεις ειδών διατροφής (νόμος 2/2019 της αυτόνομης κοινότητας των Αστουριών της 1ης Μαρτίου 2019).

5.7. ***Σημείο Η) Επισημανση***

5.7.1. *Ταυτοποίηση*

Το ακόλουθο κείμενο:

Τα τυριά της ΠΟΠ "Gamoneu"/"Gamonedo" που προορίζονται προς πώληση σε καταναλωτές πρέπει να ταυτοποιούνται με αριθμημένη ετικέτα ή ετικέτα πιστοποίησης εγκεκριμένη, ελεγχόμενη και χορηγούμενη από το ρυθμιστικό συμβούλιο σύμφωνα με τους κανόνες που περιέχονται στο Εγχειρίδιο Ποιότητας.

τροποποιείται ως εξής:

Τα τυριά της ΠΟΠ "Gamonéu" που προορίζονται προς πώληση σε καταναλωτές πρέπει να **φέρουν σήμανση στην κρούστα και** *να ταυτοποιούνται με το λογότυπο του προϊόντος της ΠΟΠ και με αριθμημένη ετικέτα πιστοποίησης σύμφωνα με τους κανόνες που* **καθορίζονται από τον οργανισμό διαχείρισης, ο οποίος είναι επίσης αρμόδιος για τον έλεγχο και την παροχή των αριθμημένων ετικετών πιστοποίησης**.

Επεξήγηση: η αναδιάρθρωση αυτής της περιόδου αποσκοπεί στη διευκόλυνση της κατανόησης. Πλέον αναφέρει επίσης ότι η αρμοδιότητα για τη θέσπιση κανόνων ταυτοποίησης των προϊόντων, καθώς και για τον έλεγχο και την έκδοση της σήμανσης συμμόρφωσης (ετικέτες πιστοποίησης) ανήκει στον οργανισμό διαχείρισης.

Για λόγους συνέπειας με το σημείο Δ των προδιαγραφών προϊόντος, προστίθεται αναφορά στην ταυτοποίηση του προϊόντος με το λογότυπο της ΠΟΠ. (*Ο οργανισμός ελέγχου πρέπει να εποπτεύει και να διασφαλίζει τη διαδικασία ταυτοποίησης των προϊόντων και πιστοποίησης της προέλευσής τους.*) Όλα τα προϊόντα πρέπει να φέρουν το σήμα πιστοποίησης και το λογότυπο του προϊόντος της ΠΟΠ.

5.7.2. *Ονομασία του προϊόντος*

Εκτός από όλες τις πληροφορίες που απαιτούνται από την ισχύουσα νομοθεσία, οι κύριες ετικέτες και οι ετικέτες πιστοποίησης των τυριών της ΠΟΠ πρέπει να φέρουν την ένδειξη "Denominación de Origen Protegida [προστατευόμενη ονομασία προέλευσης] — 'Gamoneu'/'Gamonedo'", καθώς και την αντίστοιχη παραδοσιακή ένδειξη, "del Valle" ή "del Puerto".

Το λογότυπο που έχει εγκριθεί από το ρυθμιστικό συμβούλιο (απεικονίζεται κατωτέρω) πρέπει να εμφανίζεται στην επισήμανση που χρησιμοποιείται από όλες τις επιχειρήσεις.

τροποποιείται ως εξής:

Στις ετικέτες των τυριών της ΠΟΠ πρέπει να αναγράφονται ευδιάκριτα τα εξής:

— *η φράση "Denominación de Origen Protegida (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης 'Gamonéu')"·*

— *η παραδοσιακή ένδειξη "del Puerto", κατά περίπτωση.*

Επεξήγηση: πρόκειται για προτεινόμενες αλλαγές στις απαιτήσεις επισήμανσης όσον αφορά τη χρήση των παραδοσιακών ενδείξεων. Η συγκεκριμένη αλλαγή δεν μεταβάλλει τα χαρακτηριστικά του προϊόντος, αντιθέτως αποσαφηνίζει τον τρόπο χρήσης της ΠΟΠ και των παραδοσιακών ενδείξεων στις ετικέτες.

5.8. ***Απαλοιφή των παραπομπών στην εθνική νομοθεσία***

Σημείο Θ) Η εθνική νομοθεσία απαλείφεται.

Η εν λόγω απαλοιφή αφορά τον ακόλουθο κατάλογο εγγράφων:

— νόμος περί αμπέλου και οίνου (νόμος 24/2003 της 10ης Ιουλίου 2003)

— νόμος για τα αμπελοοινικά προϊόντα και τα αλκοολούχα ποτά (νόμος 25/1970 της 2ας Δεκεμβρίου 1970)

— εκτελεστικοί κανονισμοί του νόμου 25/1970 (διάταγμα 835/1972 της 23ης Μαρτίου 1972)

— διάταγμα της 25ης Ιανουαρίου 1994 για τον προσδιορισμό της ισοδυναμίας μεταξύ της ισπανικής νομοθεσίας και του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 του Συμβουλίου σχετικά με τις ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

— βασιλικό διάταγμα αριθ. 1643/1999 της 22ας Οκτωβρίου 1999 για τη θέσπιση της διαδικασίας διεκπεραίωσης των αιτήσεων καταχώρισης στο κοινοτικό μητρώο προστατευομένων ονομασιών προέλευσης και προστατευομένων γεωγραφικών ενδείξεων

— βασιλικό διάταγμα 1679/1994 της 22ας Ιουλίου 1994 (δημοσιεύθηκε στην Επίσημη Εφημερίδα της Κυβερνήσεως στις 24 Σεπτεμβρίου 1994) για τη θέσπιση των απαιτήσεων υγείας και υγιεινής για την παραγωγή και την εμπορία νωπού γάλακτος, θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα

— βασιλικό διάταγμα 402/1996 της 1ης Μαρτίου 1996 (δημοσιεύθηκε στην Επίσημη Εφημερίδα της Κυβερνήσεως στις 8 Απριλίου 1996) για την τροποποίηση του βασιλικού διατάγματος 1679/1994, της 22ας Ιουλίου 1994, περί καθορισμού των απαιτήσεων υγείας και υγιεινής για την παραγωγή και την εμπορία νωπού γάλακτος, θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος και προϊόντων με βάση το γάλα

— διάταγμα της 8ης Μαΐου 1987 (δημοσιεύθηκε στην Επίσημη Εφημερίδα της Κυβερνήσεως στις 12 Μαΐου 1987) για την τροποποίηση του διατάγματος της 29ης Νοεμβρίου 1985 για την έγκριση των προτύπων ποιότητας για τα τυριά και τα λιωμένα τυριά που προορίζονται για την εγχώρια αγορά

— διάταγμα της 20ής Μαΐου 1994 (δημοσιεύθηκε στην Επίσημη Εφημερίδα της Κυβερνήσεως στις 26 Μαΐου 1994) για τη μερική τροποποίηση του διατάγματος της 29ης Νοεμβρίου 1985 για την έγκριση των προτύπων ποιότητας για τα τυριά και τα λιωμένα τυριά που προορίζονται για την εγχώρια αγορά.

Επεξήγηση: προτείνεται η απαλοιφή του σημείου Θ των ισχυουσών προδιαγραφών προϊόντος σύμφωνα με το άρθρο 7 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων, και λόγω της κατάργησης των εγγράφων στα οποία αναφέρεται.

5.9. ***Προσαρμογή της δημοσιευμένης σύνοψης (ΕΕ C 236 της 9.10.2007, σ. 13) στο ενιαίο έγγραφο***

Ο κατωτέρω πίνακας δείχνει τον τρόπο με τον οποίον τα διάφορα μέρη της δημοσιευμένης σύνοψης αντιστοιχούν στο ενιαίο έγγραφο που καταρτίστηκε με χρήση του υποδείγματος του παραρτήματος Ι του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 668/2014, μαζί με περιγραφή και επεξήγηση των αλλαγών που επήλθαν στο συνοπτικό κείμενο κατά την προσαρμογή του στο ενιαίο έγγραφο.

ΣΥΝΟΨΗ	ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ
Σημείο 1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους Το σημείο αυτό έχει απαλειφθεί, δεδομένου ότι δεν αποτελεί τμήμα του ενιαίου εγγράφου σύμφωνα με το παράρτημα Ι.	
Σημείο 2. Αιτούσα ομάδα Το σημείο αυτό έχει απαλειφθεί, δεδομένου ότι δεν αποτελεί τμήμα του ενιαίου εγγράφου σύμφωνα με το παράρτημα Ι.	
	Ως σημείο 2 προστίθεται το ακόλουθο κείμενο: **Σημείο 2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:** Ισπανία

Σημείο 3. Τύπος προϊόντος	**Σημείο 3.1. Τύπος προϊόντος** — Η κλάση δεν έχει αλλάξει βάσει του παραρτήματος XI του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 668/2014 και εξακολουθεί να είναι η κλάση 1.3 (Τυριά).
Σημείο 4.1. Ονομασία	**Σημείο 1. Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]** — Στο γράμμα "e" προστίθεται τόνος, επομένως η ονομασία γράφεται πλέον "Gamonéu". Η ισπανική εκδοχή "Gamonedo" διαγράφεται ως παρωχημένη.
Σημείο 4.2. Περιγραφή	**Σημείο 3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία που αναφέρεται στο σημείο (1)** — Οι τροποποιήσεις που παρουσιάζονται στην παρούσα αίτηση (είδη γάλακτος, φυλές και φυσικά χαρακτηριστικά) εφαρμόζονται στην περιγραφή του προϊόντος από το σημείο 4.2 της σύνοψης. Απαλείφεται η τελευταία παράγραφος σχετικά με τη χρήση της παραδοσιακής ένδειξης "Gamoneu" del Valle/ "Gamonedo" del Valle. Βλ. κείμενο κατωτέρω (*1).
	Ως σημείο 3.3 προστίθεται το ακόλουθο κείμενο: **3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)** Βλ. κείμενο κατωτέρω (*2).
Σημείο 4.3. Γεωγραφική περιοχή	**Σημείο 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής** Το κείμενο δεν αλλάζει.
Σημείο 4.4. Απόδειξη της καταγωγής Το σημείο αυτό έχει απαλειφθεί, δεδομένου ότι δεν αποτελεί τμήμα του ενιαίου εγγράφου σύμφωνα με το παράρτημα I.	
Σημείο 4.5. Μέθοδος παραγωγής Το σημείο αυτό έχει απαλειφθεί, δεδομένου ότι δεν αποτελεί τμήμα του ενιαίου εγγράφου σύμφωνα με το παράρτημα I.	
	Σημείο 3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής Προστίθεται το παρακάτω κείμενο (*3).
	Σημείο 3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία Προστίθεται το παρακάτω κείμενο (*4).

Σημείο 4.6. Δεσμός	**Σημείο 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή** Το κείμενο παραμένει το ίδιο, εκτός από την αλλαγή στην ορθογραφία της ονομασίας (από "Gamoneu" σε "Gamonéu"), τη διαγραφή της ισπανικής εκδοχής ("Gamonedo") και τη διαγραφή των λέξεων "παρουσία του εν λόγω μύκητα, το τυρί αναπτύσσει την εξάνθιση που του προσδίδει το χαρακτηριστικό χρώμα και τη γεύση του".
Σημείο 4.7. Οργανισμός ελέγχου Το σημείο αυτό έχει απαλειφθεί, δεδομένου ότι δεν αποτελεί τμήμα του ενιαίου εγγράφου σύμφωνα με το παράρτημα I.	
Σημείο 4.8. Επισήμανση	**Σημείο 3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία** Οι τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος που περιγράφονται στην αίτηση τροποποίησης εφαρμόζονται εδώ, με την αφαίρεση των αναφορών στην παραδοσιακή ένδειξη *del Valle*. Βλ. κείμενο κατωτέρω (*5).

***1) Συνοπτικό κείμενο**

Περιγραφή: Το τυρί "Gamoneu"/"Gamonedo" είναι τυρί πλούσιο σε λιπαρά, με φυσική κρούστα, προϊόν ωρίμασης και ελαφρώς καπνιστό, με απαλή γαλαζοπράσινη εξάνθιση *πενικιλίου* κοντά στην περιφέρειά του, το οποίο παρασκευάζεται από νωπό αγελαδινό, πρόβειο και κατσικίσιο γάλα ή από μείγματα δύο ή και των τριών αυτών ειδών γάλακτος.

Τα τυριά πρέπει να διαθέτουν τα ακόλουθα φυσικά χαρακτηριστικά:

— κυλινδρικό σχήμα με αισθητά επίπεδες επιφάνειες·

— ύψος από 6 cm έως 15 cm·

— διάμετρο από 10 cm έως 30 cm·

— βάρος από 0,5 kg έως 7 kg.

Έχουν λεπτή κρούστα που σχηματίζεται κατά τη φάση του καπνίσματος, με χρώμα ψημένης σιένας με κοκκινωπές, πράσινες και γαλαζωπές ανταύγειες και εξάνθιση πενικιλίου (*Penicillium*) κοντά στην κρούστα.

Τα τυριά πρέπει να διαθέτουν τα ακόλουθα χημικά χαρακτηριστικά:

— λιπαρές ουσίες επί ξηρού: τουλάχιστον 45 %·

— πρωτεΐνες επί ξηρού: τουλάχιστον 25 %·

— περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία: τουλάχιστον 55 %·

— pH: μεταξύ 4,5 και 6,5.

Το τυρί παρουσιάζει τα ακόλουθα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

— Έχει καθαρή, διαπεραστική οσμή με ήπιες νότες καπνού, η οποία εντείνεται με την ωρίμαση του τυριού. Οι γεύσεις που κυριαρχούν είναι ελαφρώς καπνιστές με ήπια αψάδα, που εξελίσσονται σε νότες βουτύρου στο στόμα και αφήνουν παρατεταμένη επίγευση φουντουκιού.

— Η μάζα είναι σκληρή ή ημίσκληρη, σφικτή και εύθρυπτη (θρυμματίζεται εύκολα κατά τον τεμαχισμό) με διάσπαρτες μικρές οπές.

— Στο εσωτερικό του, το τυρί έχει λευκό ή λευκοκίτρινο χρώμα, με απαλή γαλαζοπράσινη εξάνθιση πενικιλίου (*Penicillium*) κοντά στην περιφέρειά του. Εξωτερικά, το χρώμα αποτελεί ιδιαίτερο χαρακτηριστικό: η διαδικασία καπνίσματος του προσδίδει απόχρωση ψημένης σιένας και ο επακόλουθος χρόνος παραμονής στη σπηλιά ή στο κελάρι προκαλεί τη δημιουργία αποικιών μυκήτων που μπορεί να προσθέτουν κοκκινωπές, πρασινωπές και γαλαζωπές ανταύγειες.

— Υπάρχουν οπές μηχανικής προέλευσης στο σώμα του τυριού.

Επιτρέπονται οι ακόλουθες παραδοσιακές ενδείξεις:

— Το προϊόν "Gamoneu" del Puerto / "Gamonedo" del Puerto [του ορεινού λειμώνα], το οποίο παρασκευάζεται μεταξύ Ιουνίου και Σεπτεμβρίου σε τυροκομικές εγκαταστάσεις μικρής κλίμακας που βρίσκονται στα υψίπεδα των δημοτικών διαμερισμάτων Cangas de Onís και Onís, στις πεδιάδες και στους λειμώνες που αναφέρονται στις προδιαγραφές προϊόντος. Το τυρί αυτό πρέπει να παρασκευάζεται με τη χρήση γάλακτος που λαμβάνεται από κοπάδια που βόσκουν στους λειμώνες που είναι καταχωρισμένοι για τον εν λόγω τύπο και πρέπει να χρησιμοποιείται μείγμα δύο ή και των τριών επιτρεπόμενων ειδών γάλακτος —δηλαδή αγελαδινό, πρόβειο και κατσικίσιο— ώστε να εξασφαλίζεται πάντοτε ότι το πρόβειο και/ή το κατσικίσιο γάλα αντιστοιχεί σε ποσοστό μεγαλύτερο από το 10 % του μείγματος.

— "Gamoneu" del Valle / "Gamonedo" del Valle [της κοιλάδας]: παράγεται στις πεδινές περιοχές της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, εντός των δημοτικών διαμερισμάτων Cangas de Onís και Onís. Η παραγωγή δεν επηρεάζεται από την εποχικότητα, διότι τα ζώα εκτρέφονται ημιεκτατικά, με τη χρήση συστήματος το οποίο επικεντρώνεται σε μεγάλο βαθμό στη βόσκηση.

Κείμενο του ενιαίου εγγράφου (οι τροποποιήσεις υπογραμμίζονται)

Το τυρί "Gamonéu" είναι ένα τυρί πλούσιο σε λιπαρά, με φυσική κρούστα, προϊόν ωρίμασης, το οποίο παρασκευάζεται από νωπό αγελαδινό, πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα ή από μείγμα δύο ή και των τριών αυτών ειδών γάλακτος.

Τα τυριά πρέπει να διαθέτουν τα ακόλουθα φυσικά χαρακτηριστικά:

— κυλινδρικό σχήμα με αισθητά επίπεδες επιφάνειες·

— ύψος από 6 cm έως 18 cm·

— διάμετρο από 10 cm έως 35 cm·

— βάρος από 0,5 kg έως 10 kg·

Τα τυριά πρέπει να διαθέτουν τα ακόλουθα χημικά χαρακτηριστικά:

— λιπαρές ουσίες επί ξηρού: τουλάχιστον 45 %·

— πρωτεΐνες επί ξηρού: τουλάχιστον 25 %·

— περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία: τουλάχιστον 55 %·

— pH: μεταξύ 4,5 και 6,5.

Το τυρί παρουσιάζει τα ακόλουθα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

— Έχει καθαρή, διαπεραστική οσμή με ήπιες νότες καπνού, η οποία εντείνεται με την ωρίμαση του τυριού.

— Οι γεύσεις που κυριαρχούν είναι ελαφρώς καπνιστές με ήπια αψάδα, που εξελίσσονται σε νότες βουτύρου στο στόμα και αφήνουν παρατεταμένη επίγευση ξηρών καρπών, ίσως φουντουκιού.

— Η μάζα είναι σκληρή ή ημίσκληρη, σφικτή και εύθρυπτη (θρυμματίζεται εύκολα κατά τον τεμαχισμό) με διάσπαρτες μικρές οπές.

— Στο εσωτερικό του το τυρί έχει λευκό ή λευκοκίτρινο χρώμα, ενδεχομένως με απαλή γαλαζοπράσινη εξάνθιση πενικιλίου κοντά στην περιφέρειά του. Εξωτερικά, το χρώμα αποτελεί ιδιαίτερο χαρακτηριστικό: η διαδικασία καπνίσματος του προσδίδει απόχρωση ψημένης σιένας και ο επακόλουθος χρόνος παραμονής στη σπηλιά προκαλεί τη δημιουργία αποικιών μυκήτων που μπορεί να προσθέτουν κοκκινωπές, πρασινωπές και γαλαζωπές ανταύγειες.

Επιτρέπονται οι ακόλουθες παραδοσιακές ενδείξεις:

— Το προϊόν "Gamonéu" *del Puerto* [του ορεινού λειμώνα], το οποίο παρασκευάζεται κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού σε τυροκομικές εγκαταστάσεις μικρής κλίμακας που βρίσκονται στα υψίπεδα των δημοτικών διαμερισμάτων Cangas de Onís και Onís, στις πεδιάδες και στους λειμώνες που αναφέρονται στις προδιαγραφές προϊόντος. Το τυρί αυτό πρέπει να παρασκευάζεται με τη χρήση γάλακτος που λαμβάνεται από κοπάδια που βόσκουν στους λειμώνες που είναι καταχωρισμένοι για τον εν λόγω τύπο και πρέπει να χρησιμοποιείται μείγμα δύο ή και των τριών επιτρεπόμενων ειδών γάλακτος —δηλαδή αγελαδινό, πρόβειο και κατσικίσιο— σύμφωνα με τις ακόλουθες απαιτήσεις:

  — όταν χρησιμοποιείται αγελαδινό γάλα, δεν πρέπει να αντιστοιχεί σε ποσοστό πάνω από 90 %·του μείγματος·

  — όταν χρησιμοποιείται πρόβειο γάλα, πρέπει να αντιστοιχεί σε ποσοστό τουλάχιστον 5 % του μείγματος·

  — όταν χρησιμοποιείται κατσικίσιο γάλα, πρέπει να αντιστοιχεί σε ποσοστό τουλάχιστον 5 % του μείγματος.

***2) Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)**

Ζωοτροφές

Η διατροφή των ζώων βασίζεται στη βόσκηση καθ' όλη τη διάρκεια του έτους και συμπληρώνεται με χορτονομή τοπικής παραγωγής με τη μορφή φρεσκοκομμένου χόρτου και σανού.

Μολονότι η διατροφή των ζώων πρέπει να προέρχεται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, επιτρέπεται η συμπλήρωση με άλλες ζωοτροφές υπό ορισμένες συνθήκες φυσιολογίας —όπως η γαλουχία— ή στις περιπτώσεις που μια κτηνοτροφική εκμετάλλευση παρουσιάζει έλλειψη χορτονομής τοπικής παραγωγής, συνήθως λόγω καιρικών συνθηκών. Προκειμένου να εξασφαλιστεί ότι δεν επηρεάζεται ο δεσμός, οι ζωοτροφές που προέρχονται εκτός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να υπερβαίνουν το 50 % της ξηράς ουσίας σε ετήσια βάση.

Πρώτες ύλες

Το τυρί "Gamonéu" πρέπει να παρασκευάζεται από νωπό γάλα —αγελαδινό, πρόβειο ή κατσικίσιο ή μείγμα δύο ή τριών από αυτά τα είδη— το οποίο παράγεται από ζώα που τρέφονται με τους φυσικούς πόρους της περιοχής σύμφωνα με ειδικές παραδόσεις που συνδέονται με γεωγραφικούς και κοινωνιολογικούς παράγοντες που προσιδιάζουν στην περιοχή.

Γάλα των ακόλουθων ειδών και φυλών:

— Αγελάδες: Frisona (Φρισλανδική), Asturiana de los Valles (φυλή των πεδινών των Αστουριών), Asturiana de la Montaña (ορεσίβια φυλή των Αστουριών), Parda (φαιά), Parda de Montaña (φαιά ορεσίβια), Fleckvieh, Jersey και διασταυρώσεις των φυλών αυτών.

— Πρόβατα: Lacha (Lacho), Carranzana (Vasca Carranzana), Milchschaf (Ανατολικής Φρισλανδίας), Assaf και διασταυρώσεις των φυλών αυτών.

— Αίγες: Cabra Alpina (αλπική), Cabra Pirenaica (φυλή των Πυρηναίων), Murciano-Granadina (φυλή της Μούρθιας-Γρανάδας), Saanen, Malagueña (Málaga), Florida (Florida Sevillana), Cabra del Guadarrama (Guadarrama), Bermeya και διασταυρώσεις των φυλών αυτών.

Επιπλέον, η προέλευση του γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή πρέπει να είναι από εγκεκριμένες κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις που είναι καταχωρισμένες στο μητρώο εκμεταλλεύσεων του ρυθμιστικού συμβουλίου, ενώ επίσης το εν λόγω γάλα πρέπει να λαμβάνεται με τη χρήση κατάλληλων πρακτικών κτηνοτροφίας και άμελξης.

***3) Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Όλες οι διαδικασίες παρασκευής του "Gamonéu" —η παραγωγή του γάλακτος και η παρασκευή (πήξη, τεμαχισμός του τυροπήγματος, τοποθέτηση σε φόρμες και αλάτιση), ωρίμαση και τεμαχισμός του τυριού σε μερίδες— εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής που αποτελείται από τα δημοτικά διαμερίσματα Cangas de Onís και Onís.

***4) Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία**

Τεμαχισμός σε μερίδες εντός της περιοχής τυροκομικής παραγωγής:

Το προϊόν της ΠΟΠ μπορεί να διατίθεται στο εμπόριο σε μερίδες, υπό τον όρο ότι οι μερίδες είναι συσκευασμένες και η προέλευσή τους μπορεί να εξακριβωθεί. Για τη διατήρηση του προϊόντος και τη διαφύλαξη της ποιότητάς του, η διαδικασία αυτή πρέπει να εκτελείται στην περιοχή τυροκομικής παραγωγής από επιχειρήσεις που έχουν αποδεχθεί και ακολουθούν το καθιερωμένο πρωτόκολλο. Με τον τρόπο αυτόν διασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα του τυριού της ΠΟΠ "Gamonéu" και παρέχονται εχέγγυα για την τήρηση των σχετικών διαδικασιών.

*** 5) Συνοπτικό κείμενο**

Τα τυριά της ΠΟΠ "Gamoneu"/"Gamonedo" που προορίζονται προς πώληση σε καταναλωτές πρέπει να ταυτοποιούνται με αριθμημένη ετικέτα ή ετικέτα πιστοποίησης εγκεκριμένη, ελεγχόμενη και χορηγούμενη από το ρυθμιστικό συμβούλιο σύμφωνα με τους κανόνες που περιέχονται στο Εγχειρίδιο Ποιότητας. Εκτός από όλες τις πληροφορίες που απαιτούνται από την ισχύουσα νομοθεσία, οι κύριες ετικέτες και οι ετικέτες πιστοποίησης των τυριών της ΠΟΠ πρέπει να φέρουν την ένδειξη "*Denominación de Origen Protegida* [προστατευόμενη ονομασία προέλευσης] — 'Gamoneu'/'Gamonedo'", καθώς και την αντίστοιχη παραδοσιακή ένδειξη, *del Valle* ή *del Puerto*.

Το λογότυπο που έχει εγκριθεί από το ρυθμιστικό συμβούλιο (απεικονίζεται κατωτέρω) πρέπει να εμφανίζεται στην επισήμανση που χρησιμοποιείται από όλες τις επιχειρήσεις.

Κείμενο του ενιαίου εγγράφου (οι τροποποιήσεις υπογραμμίζονται)

Τα τυριά της ΠΟΠ "Gamonéu" που προορίζονται προς πώληση σε καταναλωτές πρέπει να φέρουν σήμανση στην κρούστα και να ταυτοποιούνται με το λογότυπο του προϊόντος της ΠΟΠ και με αριθμημένη ετικέτα πιστοποίησης που ελέγχεται και διατίθεται από το ρυθμιστικό συμβούλιο.

Στις ετικέτες των τυριών της ΠΟΠ πρέπει να αναγράφονται ευδιάκριτα τα εξής:

— η φράση "*Denominación de Origen Protegida*" [προστατευόμενη ονομασία προέλευσης] "Gamonéu"»·

— η παραδοσιακή ένδειξη *del Puerto*, κατά περίπτωση.

Λογότυπο της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

"GAMONÉU"

Αριθ. ΕΕ: PDO-ES-0308-AM01 — 17.9.2021

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

"Gamonéu"

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ισπανία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος [που περιλαμβάνεται στο παράρτημα XI]*

Κλάση 1.3. — Τυριά

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το τυρί "Gamonéu" είναι ένα τυρί πλούσιο σε λιπαρά, με φυσική κρούστα, προϊόν ωρίμασης, το οποίο παρασκευάζεται από νωπό αγελαδινό, πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα ή από μείγμα δύο ή και των τριών αυτών ειδών γάλακτος.

Τα τυριά πρέπει να διαθέτουν τα ακόλουθα φυσικά χαρακτηριστικά:

— κυλινδρικό σχήμα με αισθητά επίπεδες επιφάνειες·

— ύψος από 6 cm έως 18 cm·

— διάμετρο από 10 cm έως 35 cm·

— βάρος από 0,5 kg έως 10 kg.

Τα τυριά πρέπει να διαθέτουν τα ακόλουθα χημικά χαρακτηριστικά:

— λιπαρές ουσίες επί ξηρού: τουλάχιστον 45 %·

— πρωτεΐνες επί ξηρού: τουλάχιστον 25 %·

— περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία: τουλάχιστον 55 %·

— pH: μεταξύ 4,5 και 6,5.

Τα τυριά πρέπει να διαθέτουν τα ακόλουθα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

— Έχει καθαρή, διαπεραστική οσμή με ήπιες νότες καπνού, η οποία εντείνεται με την ωρίμαση του τυριού.

— Οι γεύσεις που κυριαρχούν είναι ελαφρώς καπνιστές με ήπια αψάδα, που εξελίσσονται σε νότες βουτύρου στο στόμα και αφήνουν παρατεταμένη επίγευση ξηρών καρπών, ίσως φουντουκιού.

— Η μάζα είναι σκληρή ή ημίσκληρη, σφικτή και εύθρυπτη (θρυμματίζεται εύκολα κατά τον τεμαχισμό) με διάσπαρτες μικρές οπές.

— Στο εσωτερικό του, το τυρί έχει λευκό ή λευκοκίτρινο χρώμα, ενδεχομένως με απαλή γαλαζοπράσινη εξάνθιση πενικιλίου (*Penicillium*) κοντά στην περιφέρειά του. Εξωτερικά, το χρώμα αποτελεί ιδιαίτερο χαρακτηριστικό: η διαδικασία καπνίσματος του προσδίδει απόχρωση ψημένης σιένας και ο επακόλουθος χρόνος παραμονής στη σπηλιά προκαλεί τη δημιουργία αποικιών μυκήτων που μπορεί να προσθέτουν κοκκινωπές, πρασινωπές και γαλαζωπές ανταύγειες.

Επιτρέπεται η ακόλουθη παραδοσιακή ένδειξη:

— *del Puerto* [του ορεινού λειμώνα], για τυριά που παρασκευάζονται κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού σε τυροκομικές εγκαταστάσεις μικρής κλίμακας που βρίσκονται στα υψίπεδα των δημοτικών διαμερισμάτων Cangas de Onís και Onís, στις πεδιάδες και στους λειμώνες που αναφέρονται στις προδιαγραφές προϊόντος. Το τυρί αυτό πρέπει να παρασκευάζεται με γάλα που λαμβάνεται από κοπάδια που βόσκουν στους λειμώνες που είναι καταχωρισμένοι για τον συγκεκριμένο τύπο και πρέπει να χρησιμοποιείται μείγμα δύο ή και των τριών επιτρεπόμενων ειδών γάλακτος, τηρουμένων των ακόλουθων απαιτήσεων:

  — όταν χρησιμοποιείται αγελαδινό γάλα, δεν πρέπει να αντιστοιχεί σε ποσοστό πάνω από 90 %·του μείγματος·

  — όταν χρησιμοποιείται πρόβειο γάλα, πρέπει να αντιστοιχεί σε ποσοστό τουλάχιστον 5 % του μείγματος·

  — όταν χρησιμοποιείται κατσικίσιο γάλα, πρέπει να αντιστοιχεί σε ποσοστό τουλάχιστον 5 % του μείγματος.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

α) Ζωοτροφές

Η διατροφή των ζώων βασίζεται στη βόσκηση καθ' όλη τη διάρκεια του έτους και συμπληρώνεται με χορτονομή τοπικής παραγωγής με τη μορφή φρεσκοκομμένου χόρτου και σανού.

Μολονότι η διατροφή των ζώων πρέπει να προέρχεται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, επιτρέπεται η συμπλήρωση με άλλες ζωοτροφές υπό ορισμένες συνθήκες φυσιολογίας —όπως η γαλουχία— ή στις περιπτώσεις που μια κτηνοτροφική εκμετάλλευση παρουσιάζει έλλειψη χορτονομής τοπικής παραγωγής, συνήθως λόγω καιρικών συνθηκών. Προκειμένου να εξασφαλιστεί ότι δεν επηρεάζεται ο δεσμός, οι ζωοτροφές που προέρχονται εκτός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να υπερβαίνουν το 50 % της ξηράς ουσίας σε ετήσια βάση.

β) Πρώτες ύλες

Το τυρί "Gamonéu" πρέπει να παρασκευάζεται από νωπό γάλα —αγελαδινό, πρόβειο ή κατσικίσιο ή μείγμα δύο ή τριών από αυτά τα είδη— το οποίο παράγεται από ζώα των ακόλουθων ειδών και φυλών:

— Αγελάδες: Frisona (Φρισλανδική), Asturiana de los Valles (φυλή των πεδινών των Αστουριών), Asturiana de la Montaña (ορεσίβια φυλή των Αστουριών), Parda (φαιά), Parda de Montaña (φαιά ορεσίβια), Fleckvieh, Jersey και διασταυρώσεις των φυλών αυτών.

— Πρόβατα: Lacha (Lacho), Carranzana (Vasca Carranzana), Milchschaf (Ανατολικής Φρισλανδίας), Assaf και διασταυρώσεις των φυλών αυτών.

— Αίγες: Cabra Alpina (αλπική), Cabra Pirenaica (φυλή των Πυρηναίων), Murciano-Granadina (φυλή της Μούρθιας-Γρανάδας), Saanen, Malagueña (Málaga), Florida (Florida Sevillana), Cabra del Guadarrama (Guadarrama), Bermeya και διασταυρώσεις των φυλών αυτών.

Επιπλέον, η προέλευση του γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή πρέπει να είναι από εγκεκριμένες κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις που είναι καταχωρισμένες στο μητρώο εκμεταλλεύσεων του ρυθμιστικού συμβουλίου, ενώ επίσης το εν λόγω γάλα πρέπει να λαμβάνεται με τη χρήση κατάλληλων πρακτικών κτηνοτροφίας και άμελξης.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλες οι διαδικασίες παρασκευής του "Gamonéu" —η παραγωγή του γάλακτος και η παρασκευή (πήξη, τεμαχισμός του τυροπήγματος, τοποθέτηση σε φόρμες και αλάτιση), ωρίμαση και τεμαχισμός του τυριού σε μερίδες— εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής που αποτελείται από τα δημοτικά διαμερίσματα Cangas de Onís και Onís.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Τεμαχισμός σε μερίδες εντός της περιοχής τυροκομικής παραγωγής:

Το προϊόν της ΠΟΠ μπορεί να διατίθεται στο εμπόριο σε μερίδες, υπό τον όρο ότι οι μερίδες είναι συσκευασμένες και η προέλευσή τους μπορεί να εξακριβωθεί. Για τη διατήρηση του προϊόντος και τη διαφύλαξη της ποιότητάς του, η διαδικασία αυτή πρέπει να εκτελείται στην περιοχή τυροκομικής παραγωγής από επιχειρήσεις που έχουν αποδεχθεί και ακολουθούν το καθιερωμένο πρωτόκολλο. Με τον τρόπο αυτόν διασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα του τυριού της ΠΟΠ "Gamonéu" και παρέχονται εχέγγυα για την τήρηση των σχετικών διαδικασιών.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Τα τυριά της ΠΟΠ "Gamonéu" που προορίζονται προς πώληση σε καταναλωτές πρέπει να φέρουν σήμανση στην κρούστα και να ταυτοποιούνται με το λογότυπο του προϊόντος της ΠΟΠ και με αριθμημένη ετικέτα πιστοποίησης που ελέγχεται και διατίθεται από το ρυθμιστικό συμβούλιο.

Στις ετικέτες των τυριών της ΠΟΠ πρέπει να αναγράφονται ευδιάκριτα τα εξής:

— η φράση "*Denominación de Origen Protegida*" [προστατευόμενη ονομασία προέλευσης] "Gamonéu"·

— η παραδοσιακή ένδειξη *del Puerto*, κατά περίπτωση.

Λογότυπο της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης:



4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει τα δημοτικά διαμερίσματα Cangas de Onís και Onís της αυτόνομης κοινότητας των Αστουριών.

Αυτά τα δημοτικά διαμερίσματα βρίσκονται στο ανατολικό τμήμα των Αστουριών.

Η παραγωγή του γάλακτος και η παρασκευή και ωρίμαση του τυριού εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ιστορικός δεσμός

Το τυρί «Gamonéu» συνδέεται με τη διατήρηση της μακρόχρονης παράδοσης της εκτατικής κτηνοτροφίας της περιοχής. Η προέλευσή του ανάγεται στον 17ο αιώνα τουλάχιστον, όταν αποτελούσε πηγή βιοπορισμού για τους «άπορους της περιοχής», σύμφωνα με επιστολή του 1641 προς τον Βασιλέα Φίλιππο Δ΄ σχετικά με τη βόσκηση στους βοσκότοπους.

Σε άλλα ιστορικά έγγραφα (*Diccionario Geográfico* [Γεωγραφικό Λεξικό] του Madoz του 18ου αιώνα) εντοπίζονται αρκετές αναφορές στο εν λόγω τυρί, το οποίο αποτελούσε βασικό στοιχείο της διατροφής των κατοίκων, καθώς και στην εν λόγω περιοχή, η οποία ήταν εξειδικευμένη στην κτηνοτροφία, όπου τα κοπάδια αιγοπροβάτων και βοοειδών εκτρέφονταν από τους ιδιοκτήτες τους, οι οποίοι αξιοποιούσαν τις ορεινές πεδιάδες για βόσκηση κατά τους θερινούς μήνες.

Λόγω των συγκεκριμένων συνθηκών και επειδή η περιοχή ήταν αρκετά αποκομμένη από τις αγορές, οι ίδιοι οι κτηνοτρόφοι, πριν από πολλά χρόνια, άρχισαν να παρασκευάζουν τυρί από το γάλα.

Φυσικός δεσμός

Τα δημοτικά διαμερίσματα Cangas de Onís και Onís καλύπτουν αμφότερα μεγάλο μέρος του Cornión, του δυτικού ορεινού όγκου της οροσειράς Picos de Europa. Το πιο εντυπωσιακό χαρακτηριστικό αυτού του ορεινού συστήματος είναι το έντονο τοπογραφικό ανάγλυφο, με υψόμετρο που κυμαίνεται από τα 80 μέτρα πάνω από τη στάθμη της θάλασσας στο μέσον της διαδρομής του ποταμού Sella μέχρι τα 2 648 μέτρα πάνω από τη στάθμη της θάλασσας στην κορυφή του όρους Torre Cerredo. Αυτό το ορεινό ανάγλυφο χαρακτηρίζεται κυρίως από ασβεστόλιθο, απότομες πλαγιές και γεωμορφολογικούς σχηματισμούς σε μορφή αναβαθμίδων που έχουν ως αποτέλεσμα δύο διαφορετικά περιβάλλοντα: το περιβάλλον των κοιλάδων και το περιβάλλον των ορεινών λειμώνων.

Στις κοιλάδες κυριαρχούν εκτεταμένοι, σε μεγάλο βαθμό επίπεδοι λειμώνες και μικρές εκμεταλλεύσεις που συνδέονται με τους ανθρώπινους οικισμούς. Εκεί βρίσκονται τα κύρια πληθυσμιακά κέντρα. Η τροφή των ζώων για τον χειμώνα παρέχεται από θεριζόμενους λειμώνες, οι οποίοι μπορούν επίσης να αξιοποιηθούν για τη διατήρηση ζώων που μπορούν να διαχειμάζουν εκεί για ορισμένη χρονική περίοδο.

Το ανάγλυφο με το μεγαλύτερο υψόμετρο, στους ορεινούς λειμώνες, χαρακτηρίζεται από κάθετες βραχώδεις ορθοπλαγιές και καρστικό τοπίο, με πολλές καταβόθρες, χάσματα, σπήλαια, σχηματισμούς καρστικών γλυφών και βαθιές κοιλάδες. Πεδιάδες με εξαιρετικά πλούσιους βοσκότοπους, που παρεμβάλλονται μεταξύ αυτών των βραχωδών σχηματισμών, χρησιμοποιούνται για τη διατήρηση των ζώων κατά τη διάρκεια των θερινών μηνών από την άνοιξη έως την πρώτη φθινοπωρινή χιονόπτωση. Άλλα χαρακτηριστικά του τοπίου που είναι σημαντικά για την εκτροφή του ζωικού κεφαλαίου είναι οι λοφοπλαγιές, οι απόκρημνες βραχώδεις περιοχές και οι νησίδες λειμώνων υψηλής ποιότητας που διεισδύουν μεταξύ των απόκρημνων βραχωδών περιοχών — τοπικά γνωστές ως *xerros*.

Η περιοχή χαρακτηρίζεται από θαλάσσιο κλίμα, με άφθονες βροχοπτώσεις καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, μέτρια ηλιοφάνεια και σημαντική νεφοκάλυψη. Τα επίπεδα υετού κυμαίνονται μεταξύ 2 000 mm στις περιοχές μεγαλύτερου υψομέτρου, μέρος των οποίων λαμβάνει μορφή χιονόπτωσης, και 1 200 mm σε περιοχές με χαμηλότερο υψόμετρο. Κατά τους θερινούς μήνες, στα υψίπεδα παρατηρείται επίσης συχνά πυκνή ομίχλη.

Οι θερμοκρασίες είναι ήπιες καθ' όλη τη διάρκεια του έτους στις κοιλάδες, όπου κατά μέσο όρο είναι 12 °C, και στην ορεινή περιοχή, όπου κατά μέσο όρο είναι 3 °C.

Τα πετρώματα ασβεστόλιθου και χαλαζίτη —τα οποία εμπλουτίζονται από τη διάβρωση, τις καιρικές συνθήκες και τη φυτική ανάπτυξη στις κοιλάδες— έχουν κυρίαρχη επίδραση στα εδάφη της περιοχής.

Το κλίμα, το ανάγλυφο και η γεωλογία συντελούν στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της εν λόγω περιοχής τα οποία έχουν άμεση επίδραση στο είδος και στην ποιότητα των λειμώνων. Οι βοσκότοποι της περιοχής είναι ιδιαίτερα κατάλληλοι για βόσκηση βοοειδών και αιγοπροβάτων, τα οποία στη συνέχεια παράγουν το γάλα από το οποίο θα παρασκευαστεί το τυρί «Gamonéu». Το φυτό που απαντάται συχνότερα στους λειμώνες αυτούς είναι το *Festuca burnatii*, ένα πολυετές χόρτο της περιοχής της Cantabria, το οποίο καλλιεργείται σε ορεινούς βοσκότοπους μεγάλου υψομέτρου. Στα βυθίσματα και στη μορφολογία που δημιουργείται από τις μεταβολές της κλίσης, όπου το χιόνι παραμένει μέχρι το τέλος της άνοιξης, εντοπίζεται ο νάρδος (*Nardus stricta*), ένα ανθεκτικό χόρτο που μπορεί να ευδοκιμήσει σε πολλά διαφορετικά περιβάλλοντα, καθώς και άλλα είδη χόρτου (*Phleum alpinum*, *Festuca iberica*, *Festuca picoeuropeana*) και ψυχανθών (*Trifolium thalii* Vill.).

Το τυρί αποκτά επίσης ορισμένα από τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους από τις διαδικασίες καπνίσματος και ωρίμασης, με την τελευταία να αφορά μόνο τους μύκητες και τις ζύμες που απαντώνται φυσικά στο περιβάλλον ωρίμασης (*affinage*), κυρίως το πενικίλιο (*Penicillium*):

Δεσμός με τον άνθρωπο

Το γεγονός ότι η περιοχή αυτή, παλαιότερα γνωστή ως δρυμός «Montaña de Covadonga», ήταν η πρώτη που ανακηρύχθηκε εθνικός δρυμός στην Ισπανία το έτος 1918 —και πρωτοστατεί σε εθνικό επίπεδο στον τομέα της προστασίας του περιβάλλοντος— καθιστά σαφές ότι πρόκειται για οικοσύστημα με μοναδικά περιβαλλοντικά χαρακτηριστικά.

Είναι γενικώς παραδεκτό ότι οι κτηνοτρόφοι αυτών των ορεινών περιοχών διαδραματίζουν καθοριστικό ρόλο στη διαμόρφωση και την προστασία του τοπικού περιβάλλοντος. Το τυρί «Gamonéu» δημιουργήθηκε χάρη σε αυτές τις παραδοσιακές πρακτικές βιοπορισμού με βάση τη γη, δεδομένου ότι η τυροκομία ήταν η μόνη οικονομικά βιώσιμη επιλογή για την καλύτερη αξιοποίηση των κτηνοτροφικών πόρων της περιοχής.

Οι μέθοδοι και οι προϋποθέσεις που περιγράφονται στο σημείο που αφορά τη μέθοδο παραγωγής έχουν προκύψει από την πρόθεση για προσαρμογή των μακραίωνων παραδόσεων στις σύγχρονες συνθήκες, χωρίς ωστόσο να διακυβεύεται η ταυτότητα του προϊόντος και ο τρόπος ζωής που έχει αναπτυχθεί με επίκεντρο το προϊόν.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

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