Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2024/674)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en un plazo de tres meses a partir de su publicación.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

«Gamoneu / Gamonedo»

N.° UE: PDO-ES-0308-AM01 de 17.9.2021

DOP (X) IGP ( )

1. **Agrupación solicitante e interés legítimo**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Gamoneu

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

Tel. +34 985947554

Correo electrónico: info@dopgamoneu.com

Sitio web: www.dopgamoneu.com

2. **Estado miembro o tercer país**

España

3. **Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**

☒ Nombre del producto

☒ Descripción del producto

☒ Zona geográfica

☒ Prueba del origen

☒ Obtención de producto.

☐ Vínculo

☒ Etiquetado

☒ Otros [especifíquense]

— Requisitos legislativos.

— Estructura de control.

— Comprobación del cumplimiento del pliego de condiciones.

4. **Tipo de modificación**

☒ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor

([1]) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

□ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

5. **Modificaciones**

Las modificaciones propuestas vienen motivadas por la necesidad de ajustar el pliego al nombre real del producto protegido, a la extensión de la zona geográfica, a las razas empleadas en la producción de leche, a la alimentación de los animales para garantizar la subsistencia de las razas implicadas en la producción del producto, a las características físicas de los quesos protegidos, a la realidad de los procesos de elaboración, a los periodos de producción, a la estructura de control, a las menciones tradicionales del producto, al etiquetado, y a los requisitos legales. El objetivo de las modificaciones es afianzar el vínculo del producto con el medio que lo rodea, manteniendo siempre la autenticidad, calidad y propiedades del producto final.

5.1. ***Apartado A) Nombre del producto***

La redacción actual «Gamoneu», se sustituye por «Gamonéu» y se ha eliminado del texto la denominación «Gamonedo». Esta modificación afecta a todas las referencias a «Gamonéu» establecidas e identificadas en la totalidad del contenido del pliego de condiciones.

Explicación: En todas las apariciones a lo largo del presente pliego de condiciones se sustituye el nombre del producto protegido «Gamoneu» por «Gamonéu», con tilde en la «e», con arreglo al Decreto 8/2009, de 4 de febrero, por el que se determinan los topónimos oficiales del concejo de Cangas de Onís (código 12/03/01). Por este motivo, siendo la denominación reconocida «Gamonéu», se solicita la eliminación de la denominación «Gamonedo», al considerarse que su mantenimiento está en desuso y no designa el lugar que dio origen a la denominación.

Referencia normativa:

— Decreto 82009, de 4 de febrero, por el que se determinan los topónimos oficiales del concejo de Cangas de Onís.

5.2. ***Apartado B) Descripción del producto***

5.2.1. *Definición*

El texto actual:

Es un queso graso, madurado, de corteza natural, elaborado con leche cruda de vaca, oveja y cabra, o con mezclas de dos o de los tres tipos de leche indicados, ligeramente ahumado y con leves afloraciones verde-azuladas de penicillium cerca de los bordes.

se modifica por el siguiente:

Es un queso graso, madurado, de corteza natural, elaborado con leche cruda de vaca, oveja **o** *cabra o con mezcla de los dos o de los tres tipos de leche indicados.*

Explicación: Se solicita modificación en la redacción.

La redacción actual utiliza la conjunción copulativa «y» en la enumeración del origen de la leche, dando a entender que los quesos son elaborados con los tres tipos de leche cuando en la propia definición se establece que puede ser de origen por especie o mezcla de las dos o tres especies indicadas. La sustitución de la conjunción copulativa «y» por la conjunción disyuntiva «o» es aclaratoria y acorde con la definición. Se incluye la inicial del género *Penicillium* en mayúscula, de acuerdo a la taxonomía y resto del texto del pliego de condiciones.

Las características sensoriales están definidas a continuación. Se elimina el texto «ligeramente ahumado y con leves afloraciones verde-azuladas de *Penicillium* cerca de los bordes» de la definición de producto para evitar duplicidades y confusión en la lectura.

5.2.2. *Razas*

El texto actual:

La leche que se utilice para la elaboración del queso «Gamoneu» o «Gamonedo», será leche de las especies y razas que a continuación se relacionan:

— *Bovina: Frisona, Asturiana de los Valles, Pardo Alpina y sus cruces entre sí.*

— *De la especie ovina: Lacha, Carranzana, Milschalfe y sus cruces entre sí.*

— *Caprina: Alpino-Pirenaica, Cabra de los Picos de Europa, Murcianogranadina, Saanen y sus cruces entre sí.*

se modifica por el siguiente:

La leche que se utilice para la elaboración del queso «Gamonéu», será leche de las especies y razas que a continuación se relacionan:

— *Bovina: Frisona, Asturiana de los Valles,* **Asturiana de la Montaña, Parda, Parda de Montaña, Fleckvieh, Jersey** *y sus cruces entre sí.*

— *De la especie ovina: Lacha, Carranzana,* **Milchschaf**, **Assaf** *y sus cruces entre sí.*

— *Caprina:* **Cabra Alpina**, *Cabra* **Pirenaica**, *Murcianogranadina, Saanen,* **Malagueña, Florida, Cabra del Guadarrama, Bermeya** *y sus cruces entre sí.*

Explicación: Se solicita la inclusión de las razas caprinas Malagueña, Florida, Cabra del Guadarrama y Bermeya. El origen de tal inclusión procede del encaste de las razas, ya que tanto la raza Florida, la raza Malagueña, la raza del Guadarrama y la raza Bermeya comparten tronco genealógico común con la raza Alpina y la raza Pirenaica (recogidas en el catálogo de razas del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación), cuyo representante ancestral común se considera la *Capra Aegagrus*. En relación a la eliminación de la referencia «Cabra de los Picos de Europa» se debe a que esta raza no está incluida en el catálogo oficial y es considerada en la actualidad la raza Pirenaica, por tanto, su mención supone una reiteración en la relación de razas acogidas en el documento normativo.

Puesto que las razas proceden de un mismo tronco genealógico, y las características de la leche son similares, la inclusión de las razas caprinas no supone un factor determinante sobre las características organolépticas y de calidad del queso (proteínas, vitaminas, grasas, enzimas, lactosa, etc.), existiendo poca influencia genética de estas razas sobre las características del producto final.

En relación a las razas de ganado ovino, se solicita la inclusión de la raza ovina Assaf. Esta inclusión se basa en el origen de su encaste, que se origina a partir de machos de la raza Milchschaf, que se encuentra incluida entre las razas descritas por el pliego de condiciones. Se incluye modificación en el nombre de la raza «Milschalfe» por «Milchschaf» motivado por las comprobaciones realizadas en la bibliografía.

Se propone la modificación de las razas bovinas al quedar sin reconocimiento la raza Pardo-Alpina, por lo que se incorporan las dos razas que derivan de su encaste, la raza Parda y la raza Parda de Montaña, estando ambas registradas en el catálogo oficial de razas del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Se solicita la inclusión de la raza bovina Asturiana de la Montaña. La raza bovina Asturiana de la Montaña es una raza autóctona en peligro de extinción, cuyo origen y desarrollo es compartido con la raza «Asturiana de los Valles». Pertenece al *tronco castaño* y su origen es europeo, posiblemente fue introducida con las invasiones celtas. Siempre tuvo una notable presencia en todo el territorio astur-leonés hasta mediados del siglo XX en donde, con la introducción masiva de razas extranjeras, se redujeron los censos hasta prácticamente su desaparición. A principios de los años 80 del siglo XX se comienza la recuperación y mejora de la raza y se crea la asociación de criadores. La inclusión como raza pretende mantener la raza autóctona como recurso para la elaboración de queso en el área de producción.

Además se solicita la inclusión de las razas bovinas Fleckvieh y Jersey, basados en el origen compartido de su tronco genealógico con la raza Parda, procedentes primitivamente todas ellas del *Bos Taurus*.

Puesto que las razas proceden de un mismo tronco genealógico, las características de la leche son similares, la inclusión de las razas bovinas, como se menciona anteriormente, no supone un factor determinante sobre las características organolépticas y físico-químicas del queso.

Se realiza estudio sobre producto final para concluir la influencia de la inclusión de estas razas en las características definidas en el pliego de condiciones. El estudio justificativo se incluye como documentación anexa a la presente solicitud (n.º de informe 20190201) y tiene como finalidad comprobar la influencia en las características químicas y organolépticas del queso DOP Gamonéu cuando en la elaboración del mismo se emplea leche procedente de las razas bovinas Fleckvieh o Simmental, ovina Assaf y caprinas Malagueña y Florida. En este estudio se analizaron muestras de quesos elaborados con leche de estas especies por operadores inscritos, garantizando el manejo, elaboración y maduración de los quesos en base a las condiciones establecidas en el pliego de condiciones. Las muestras se analizaron en el Laboratorio Interprofesional Lechero y Agroalimentario de Asturias (organoléptico), con experiencia en el análisis de queso DOP Gamonéu y Laboratorio ALCE Calidad (físico-químico), acreditado para los parámetros solicitados. Los resultados obtenidos en los ensayos demostraron que la elaboración del queso con leche de las razas incluidas en la modificación del pliego de condiciones, en las proporciones de elaboración habituales, no tiene afectación en las características físico-químicas y organolépticas, debido a que las características de la leche son similares entre las razas del mismo tronco genealógico y las características del producto están vinculadas al medio y método de obtención.

Referencia bibliográfica:

— 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 y Juan V. Delgado Bermejo (2016). *Biodiversidad caprina en España*.

— Herrera García, M., Peña Blanco, F., Pezzi Ceretto, M. Á., y Rodero Serrano, E. (1998). *La cabra Malagueña en la bibliografía*.

— Mendizábal Aizpuru, J. A., Ibarbia Barreras, J. R. y Etxaniz Makazaga, J. M. (2005). *Aportaciones a la historia de la raza vacuna pirenaica. Paradigma de la zootecnia española. Archivos de zootecnia,* 54 (205).

— Departamento de Producción Animal, Universidad de León, 24071-León (2012). *Programa de mejora de la raza bovina parda*.

— Catálogo Oficial de razas. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación: https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/zootecnia/razas-ganaderas/razas/

5.2.3. *Referencias al control del producto*

Los siguientes párrafos son eliminados de este apartado, apartado B) Descripción del producto, para ser incluidos en el apartado D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona:

Las instalaciones para el manejo de ganado dedicado a la producción de leche con destino a la elaboración de queso «Gamoneu» o «Gamonedo», serán supervisadas por el Consejo Regulador a los efectos de inscripción en los Registros correspondientes.

Explicación: La solicitud de modificación está motivada por una adaptación de la estructura del pliego de condiciones, de acuerdo al Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

5.2.4. *Referencias a la obtención del producto*

Los siguientes párrafos son eliminados de este apartado, apartado B) Descripción del producto, para ser incluidos en el apartado E) Método de obtención:

El Consejo Regulador fomentará la adopción de técnicas encaminadas a mejorar la producción de los rebaños y la calidad de la leche. [...]

El ordeño se realizará con un manejo óptimo que garantice la obtención de una leche limpia, higiénica, con baja carga microbiana, teniendo en consideración las normas vigentes. [...]

Cuando sean necesarios la recogida y el transporte de la leche, se realizarán en buenas condiciones higiénicas, en cisternas isotermas o frigoríficas, o bien cualquier otro sistema que garantice que la calidad de la misma no se deteriore. [...]

El Consejo Regulador promoverá la creación de estímulos a las explotaciones que se instalen y mejoren técnicas adecuadas para el ordeño, enfriamiento, conservación y transporte de la leche.

Explicación: La solicitud de modificación está motivada por una adaptación de la estructura del pliego de condiciones, de acuerdo al Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

El siguiente párrafo es eliminado:

La leche destinada a la elaboración de queso protegido se someterá a refrigeración después del ordeño y se mantendrá en estas condiciones hasta su elaboración.

Explicación: Las condiciones de almacenamiento de la leche cruda están reguladas por el Reglamento (CE) n.º 853/2004 (sección IX, capítulo I, apartados II.B.2. y II.B.4.). La descripción en el pliego de condiciones no es concreta, al no establecer límites de temperatura. No se trata de un requisito específico del método de obtención del producto que otorgue características al mismo. Su eliminación confiere al pliego de condiciones un texto más concreto del método de obtención sin incluir requisitos ya contemplados en la legislación vigente.

Referencia bibliográfica:

— Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

5.2.5. *Características físicas*

El texto actual:

Las características físicas de los quesos que se pretenden proteger serán:

— *Forma: cilíndrica, con caras sensiblemente planas*

— *altura: entre 6 y 15 cm,*

— *diámetro: entre 10 y 30 cm,*

— *peso: entre 0,5 y 7 kgs.,*

— *corteza: delgada, adquirida durante la fase de ahumado, color siena tostado, con tonalidades rojizas, verdes y azuladas. Afloraciones de penicillium en las proximidades de la corteza.*

se modifica por el siguiente:

Las características físicas de los **quesos protegidos** *serán:*

— *Forma: cilíndrica, con caras sensiblemente planas*

— *Altura: de 6 a* **18 cm.**

— *Diámetro: de 10 a* **35 cm.**

— *Peso: entre 0,5 y* **10** *kg.*

— *Corteza: delgada, adquirida durante la fase de ahumado, color siena tostado, con tonalidades rojizas, verdes y azuladas. Puede presentar afloraciones de Penicillium en las proximidades de la corteza.*

Explicación: Se propone esta modificación motivada por la necesidad de incluir mayores tamaños de producción del queso, derivado de las exigencias actuales de los restauradores, los cuales exigen formatos más grandes para consumo que sean divisibles, que no se encuentran recogidos con anterioridad por la normativa de la DOP Gamonéu. Se incluye en la solicitud de modificación del pliego de condiciones el estudio justificativo (n.º de informe 20190201), que tiene como finalidad comprobar la influencia en las características químicas y organolépticas del queso DOP Gamonéu cuando la elaboración del mismo tiene como resultado un producto de mayor tamaño (8-10 kg). En este estudio se analizaron muestras de quesos, de 8 y 10 kg, elaborados por operadores inscritos, garantizando el manejo, elaboración y maduración de los quesos en base a las condiciones establecidas en el pliego de condiciones. Las muestras se analizaron en el Laboratorio Interprofesional Lechero y Agroalimentario de Asturias (organoléptico), con experiencia en el análisis de queso DOP Gamonéu y Laboratorio ALCE Calidad (químico), acreditado para los parámetros solicitados. Los resultados obtenidos en los ensayos demostraron que cuando el producto elaborado supera los 7 kg hasta alcanzar los 10 kg, las características químicas y organolépticas no se ven alteradas. Dicha inclusión no altera las características esenciales y autenticidad del producto acogido a la Denominación de Origen Protegida.

Además, se solicita modificación para incluir la variable de presentación de afloraciones de *Penicillium*, debido a que, en muchas ocasiones, las afloraciones son imperceptibles al ojo humano. Con esta modificación se pretende evitar la adición externa de *Peniciullum* que conducen al cambio de coloración y mantener la evolución natural, no forzada, del hongo en las cuevas.

La modificación presentada no va en contra de lo establecido en el *vínculo*: el crecimiento de *Penicillium* es constatable, al igual que otros hongos y levaduras, otorgando un color y sabor característico al producto en su conjunto. Sin embargo, la floración verde azul a lo largo de los bordes no siempre es visible, a pesar de que el hongo sigue participando en el proceso de maduración y confiere al queso un sabor característico y un color específico. El color verde azulado de la flor puede variar en función del ritmo de crecimiento y de la coexistencia de otros hongos y levaduras.

5.2.6. *Características sensoriales*

El texto actual:

Sus características sensoriales son:

— *Consistencia de la pasta: dura o semidura, firme y friable. Ojos irregularmente repartidos y de pequeño tamaño.*

— *Color: en su interior, blanco o blanco-amarillento, con leves afloraciones verde-azuladas en los bordes. En la corteza su coloración es peculiar debido al ahumado que le confiere un color siena tostado, que posteriormente durante su estancia en cuevas o bodegas al poblarse de hongos adquiere tonalidades rojizas, verdosas y azuladas.*

— *Sabor: predominio suave de humo y un punto ligeramente picante. En boca evoluciona mantecoso, con regusto persistente a avellana.*

— *Aroma: con suaves toques de humo, limpio y penetrante. Aumenta con la maduración.*

se modifica por el siguiente:

Sus características sensoriales **serán**:

— *Consistencia de la pasta: dura o semidura, firme y friable. Ojos irregularmente repartidos y de pequeño tamaño.*

— *Color: en su interior, blanco o blanco-amarillento,* **pudiendo aparecer** *leves afloraciones verde-azuladas en los bordes. En la corteza su coloración es peculiar debido al ahumado que le confiere un color siena tostado, que posteriormente durante su estancia en cuevas* ~~o bodegas~~ *al* **poblarse** *de hongos* **puede adquirir** *tonalidades rojizas, verdosas y azuladas.*

— *Sabor: predominio suave de humo y un punto ligeramente picante. En boca evoluciona mantecoso, con regusto persistente a* **frutos secos como la avellana**.

— *Aroma: con suaves toques de humo, limpio y penetrante. Aumenta con la maduración.*

Explicación: Se solicita modificación para incluir la variable de presentación de afloraciones de *Penicillium* y coloración en corteza por el crecimiento de hongos, debido a que, en muchas ocasiones, las afloraciones son imperceptibles al ojo humano. Con esta modificación se pretende evitar la adición externa de *Peniciullum* que conducen al cambio de coloración y mantener la evolución natural, no forzada, del hongo en las cuevas.

La modificación presentada no va en contra de lo establecido en el *vínculo* (*Las características diferenciales del queso se deben también al ahumado y a la maduración, en la que intervienen únicamente hongos y levaduras presentes en el ambiente de los recintos de maduración, destacando, entre ellos,* Penicilium*; en su presencia, el queso desarrolla la floración que le confiere su color y sabor característicos*) porque, si bien es posible observar el crecimiento del *Penicillium*, que da un color y un sabor característicos al producto en su conjunto, la flor azul verde a lo largo de los bordes no siempre es visible. El color y sabor característico está definido en el apartado B del pliego de condiciones.

Esta modificación se presenta a favor del vínculo en el que se basó el registro inicial.

Además, se corrige el texto en cuanto a la referencia las bodegas, con el fin de mantener la protección del método de obtención del producto. En la actualidad cualquier instalación donde madure el queso se denomina *bodega*. Sin embargo, las características organolépticas del producto DOP «Gamonéu» se confieren cuando la maduración se produce en cueva, en las que las condiciones de humedad y temperatura, así como condiciones ambientales microbiológicas son diferentes a las bodegas de construcción industrial. Por este motivo, para preservar las características del producto se decide eliminar el término «bodega» y mantener el término «cueva» para evitar una posible malinterpretación.

Otro cambio se refiere a la descripción de las características sensoriales percibidas en boca (el sabor). Con el fin de ofrecer un requisito más objetivo que pueda evaluarse en diferentes intensidades mediante un panel de cata formado, se ha propuesto una descripción más matizada: «con regusto persistente a frutos secos como la avellana». Se mantiene como referencia a la avellana como fruto seco en las características sensoriales.

5.3. ***Apartado C) Zona geográfica***

El texto actual:

La zona geográfica, comprende los municipios de Cangas de Onís y Onís, de la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias. La parte más importante de este territorio está enclavada en la parte noroeste del Parque Nacional de los Picos de Europa.

Todos los procesos necesarios para la obtención del queso de «Gamoneu» o «Gamonedo», producción de la leche, fabricación del queso y maduración, se realizan en la zona geográfica delimitada, que comprende los municipios de Cangas de Onís y Onís.

Estos municipios se encuentran situados en la zona oriental del territorio asturiano, disponiendo de una superficie geográfica de 28 817 hectáreas, de las cuales están destinadas a pastos un total de 10 365 hectáreas.

El número de hembras reproductoras, en la zona geográfica que se pretende proteger, cuyas razas son aptas para producción de leche destinada a la elaboración de los quesos, son 4 220 de ganado vacuno, 7 206 de ganado ovino y 3 224 de ganado caprino.

Estos dos concejos pertenecen a la región del Principado de Asturias, esta es una región geográfica e histórica de la España Septentrional, estando constituida desde 1982 como Comunidad Autónoma uniprovincial, con capital en Oviedo.

se modifica por el siguiente:

La zona geográfica, comprende los municipios de Cangas de Onís y Onís, de la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias. La parte más importante de este territorio está enclavada en la parte noroeste del Parque Nacional de los Picos de Europa.

*Todos los procesos necesarios para la obtención del queso de «***Gamonéu***», producción de la leche, fabricación del queso y maduración, se realizan en la zona geográfica delimitada, que comprende los municipios de Cangas de Onís y Onís.*

Estos municipios se encuentran situados en la zona oriental del territorio.

Explicación: Se propone la eliminación del siguiente texto, en lo referente a la determinación de la extensión geográfica y el número de hembras reproductoras protegidas, ya que los datos reflejados son aproximativos y obsoletos, no siendo coincidentes con la realidad productiva actual de la DOP Gamonéu,

disponiendo de una superficie geográfica de 28 817 hectáreas, de las cuales están destinadas a pastos un total de 10 365 hectáreas.

El número de hembras reproductoras, en la zona geográfica que se pretende proteger, cuyas razas son aptas para producción de leche destinada a la elaboración de los quesos, son 4 220 de ganado vacuno, 7 206 de ganado ovino y 3 224 de ganado caprino.

Estos dos concejos pertenecen a la región del Principado de Asturias; esta es una región geográfica e histórica de la España Septentrional, estando constituida desde 1982 como Comunidad Autónoma uniprovincial, con capital en Oviedo.

La eliminación no supone una alteración de la zona geográfica establecida en el pliego de condiciones.

Referencia bibliográfica:

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

— Informe SITRAN: https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/trazabilidad-animal/registro/

5.4. ***Apartado D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona***

5.4.1. *Referencia a documentos específicos del Consejo Regulador y funciones delegadas.*

5.4.1.1. Eliminación del primer párrafo del apartado D.

Para comprobar que el producto es originario de la zona y cumple con los requisitos establecidos en el Reglamento de la D.O.P. y el presente documento, el Consejo Regulador realizará inspecciones periódicas a las ganaderías y queserías, según los procedimientos dictados y establecidos en el Manual de Calidad y Procedimientos.

Explicación: Adecuación a la norma UNE-EN ISO/IEC 17065 y a las funciones delegadas al organismo de control. De acuerdo con el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones será realizado por la autoridad competente o por organismos de control que actúen como organismos de certificación del producto. Con la publicación de la Ley del Principado de Asturias 2/2019, de 1 de marzo, de calidad alimentaria, calidad diferenciada y venta directa de productos alimentarios, y de acuerdo con el artículo 36, las actividades de control serán delegadas en el Órgano de Control, no siendo este el Consejo Regulador.

5.4.1.2. Modificación de las funciones de inspección del Consejo Regulador.

El texto actual:

Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto los que a continuación se exponen. Dichos requisitos serán verificados por el Consejo Regulador.

— *La calidad de la leche que interviene en el proceso de elaboración de los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida, mediante la toma de muestras para la determinación analítica de los valores de grasa, proteína, extracto seco magro, células somáticas, bacteriología, ausencia de inhibidores y punto crioscópico.*

— *La leche que interviene en el proceso de elaboración procederá únicamente de las ganaderías autorizadas e inscritas en el registro de ganaderías del Consejo Regulador y obtenida mediante prácticas adecuadas de manejo y ordeño, conforme a lo establecido en el Reglamento de la DOP y en el presente documento.*

— *El Consejo Regulador a través del control y la certificación, comprobará que tanto la leche como sus prácticas de obtención se ajustan a las normas establecidas.*

— *Las queserías destinadas a la elaboración de los quesos que van a ser amparados por el Consejo Regulador, deberán haber sido autorizadas por el mismo y estar inscritos en el Registro correspondiente, tras la superación de los requisitos mínimos y controles establecidos en el Reglamento de la DOP, así como en el Manual de Calidad y Procedimientos y en el presente documento.*

— *A través de su zona de certificación, el Consejo Regulador se encarga de comprobar que los quesos cumplen los requisitos exigidos para obtener la DOP. Solo los quesos que cumplan los criterios de calidad establecidos en la normativa del Consejo Regulador y en el presente documento pueden ser calificados como conformes a la norma exigida.*

— *El Consejo Regulador vigilará y garantizará la identificación y procedencia de los productos mediante la identificación y precinto de estos, así como la colocación de una etiqueta numerada y con el logotipo de la Denominación de Origen Protegida, expedida por el mismo.*

— *Asimismo, el Consejo Regulador realizará inspecciones periódicas a las ganaderías y queserías, para verificar que se mantienen las condiciones que dieron lugar a la concesión de la certificación, y conceder por tanto el uso continuado de la Denominación de Origen Protegida «Gamoneu» o «Gamonedo».*

se modifica por el siguiente:

Son requisitos fundamentales que avalan el origen del producto los que a continuación se exponen. Dichos requisitos serán verificados por el **Órgano de Control:**

— *La calidad de la leche que interviene en el proceso de elaboración de los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida.*

— *La leche que interviene en el proceso de elaboración procederá únicamente de las ganaderías autorizadas e inscritas en el registro de ganaderías del Consejo Regulador y obtenida mediante prácticas adecuadas de manejo y ordeño, conforme a lo establecido en el presente documento.*

— *El* **Órgano de Control** *a través del control y la certificación, comprobará que tanto la leche como sus prácticas de obtención se ajustan a las normas establecidas.*

— *Las queserías destinadas a la elaboración de los quesos que van a ser amparados por el Consejo Regulador, deberán haber sido autorizadas por el mismo y estar inscritos en el registro correspondiente, tras la superación de los requisitos mínimos y controles en el presente documento.*

— *El* **Consejo Regulador** *se encarga de comprobar que los quesos cumplen los requisitos exigidos para obtener la DOP. Solo los quesos que cumplan los criterios de calidad establecidos en la normativa del Consejo Regulador y en el presente documento pueden ser calificados como conformes a la norma exigida.*

— *El* **Órgano de Control** *vigilará y garantizará la identificación y procedencia de los productos.* **Los productos deberán disponer de contraetiqueta y logotipo de la Denominación de Origen Protegida.**

— *Asimismo, el* **Órgano de Control** *realizará* **controles** *periódicos a las ganaderías y queserías, para verificar que se mantienen las condiciones que dieron lugar a la concesión de la certificación, y conceder por tanto el uso continuado de la Denominación de Origen Protegida «Gamonéu».*

Explicación: Adecuación a la norma UNE-EN ISO/IEC 17065 y a las funciones delegadas al organismo de control. De acuerdo con el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones será realizado por la autoridad competente o por organismos de control que actúen como organismos de certificación del producto. Con la publicación de la Ley del Principado de Asturias 2/2019, de 1 de marzo, de calidad alimentaria, calidad diferenciada y venta directa de productos alimentarios, y de acuerdo al artículo 36, las actividades de control serán delegadas en el Órgano de Control, no siendo este el Consejo Regulador.

Se suprimen todas las referencias al Reglamento de la DOP, entendiendo que el Reglamento de la DOP, en este caso del Consejo Regulador, quedará sin efectos con la publicación de los Estatutos de la entidad, de acuerdo a la Disposición derogatoria única - Derogación normativa de la Ley del Principado de Asturias 2/2019.

Además se suprime la obligatoriedad de la toma de muestra de leche para determinación analítica. El pliego de condiciones no establece valores de grasa, proteína, extracto seco magro, células somáticas, bacteriología, ausencia de inhibidores ni punto crioscópico, porque la verificación mediante toma de muestra por el órgano de control no queda supeditada a unos parámetros. En este caso, la calidad de la leche está regulada por la legislación vigente, y es responsabilidad del operador evidenciar los requisitos legislativos en función de la especie de procedencia. El órgano de control deberá establecer mecanismos para la verificación del autocontrol, no siendo necesariamente una toma de muestra.

Además se incluye mejora en la redacción para evitar malinterpretación en las responsabilidades de calificación e identificación de producto: *El Órgano de Control vigilará y garantizará la identificación y procedencia de los productos. Los productos deberán disponer de contraetiqueta y logotipo de la Denominación de Origen Protegida.*

5.4.1.3. Se elimina el párrafo décimo, que tenía el siguiente tenor:

Para garantizar que los quesos poseen las características específicas para poder ser amparados por la D.O.P. y que han sido elaborados conforme a lo establecido en el Manual de Calidad y Procedimientos, en el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida y en el presente documento, el Consejo Regulador tomará muestras de materia prima en ganaderías y de producto en queserías, según procedimiento, frecuencia e intensidad dictados.

Explicación: Adecuación a la norma UNE-EN ISO/IEC 17065 y a las funciones delegadas al organismo de control. De acuerdo con el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones será realizado por la autoridad competente o por organismos de control que actúen como organismos de certificación del producto. Con la publicación de la Ley del Principado de Asturias 2/2019, de 1 de marzo, de calidad alimentaria, calidad diferenciada y venta directa de productos alimentarios, y de acuerdo al artículo 36, las actividades de control serán delegadas en el Órgano de Control, no siendo este el Consejo Regulador.

5.4.1.4. Modificación de las funciones de inspección del Consejo Regulador.

La redacción actual se sustituye por:

Los controles establecidos por el **Órgano de Control** *estarán encaminados a garantizar la calidad de los quesos amparados y su origen.*

Los **elaboradores** *cuyos productos sean conformes a las condiciones establecidas recibirán del Órgano de Control un certificado acreditativo.*

El Consejo Regulador proporcionará a los elaboradores certificados la cantidad necesaria de contraetiquetas numeradas, según el número de quesos **calificados.**

Explicación: Adecuación a la norma UNE-EN ISO/IEC 17065 y a las funciones delegadas al organismo de control. De acuerdo con el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones será realizado por la autoridad competente o por organismos de control que actúen como organismos de certificación del producto. Con la publicación de la Ley del Principado de Asturias 2/2019, de 1 de marzo, de calidad alimentaria, calidad diferenciada y venta directa de productos alimentarios, y de acuerdo al artículo 36, las actividades de control serán delegadas en el Órgano de Control, no siendo este el Consejo Regulador.

Se solicita modificación de término «operador» por «elaborador» con el fin de mejorar la redacción, asociando el término «productores» a los operadores que producen leche y «elaboradores» a los operadores que elaboran y califican producto.

5.1.4.5. Eliminación del decimocuarto párrafo y la tabla «caracterización de los controles». El párrafo eliminado es el siguiente:

A continuación se expone una tabla resumen de los controles que realizará el Consejo Regulador a los distintos operadores, para verificar que los quesos que van a ser comercializados al amparo de la D.O.P. «Gamoneu» o «Gamonedo» son originarios de la zona. Dichos controles consistirán en visitas donde se llevará a cabo una inspección visual, una inspección documental y las correspondientes tomas de muestras.

Explicación: Adecuación a la norma UNE-EN ISO/IEC 17065 y a las funciones delegadas al organismo de control. De acuerdo con el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones será realizado por la autoridad competente o por organismos de control que actúen como organismos de certificación del producto. Con la publicación de la Ley del Principado de Asturias 2/2019, de 1 de marzo, de calidad alimentaria, calidad diferenciada y venta directa de productos alimentarios, y de acuerdo al artículo 36, las actividades de control serán delegadas en el Órgano de Control, no siendo este el Consejo Regulador. Los controles establecidos en este apartado están vinculados a funciones anteriores del Consejo Regulador como organismo responsable de determinar la aptitud de los quesos. Sn embargo, estos controles no se adaptan a las directrices de la norma UNE-EN ISO/IEC 17065. La tabla no incluye requisitos específicos de producto, sino un resumen de los ítems de verificación.

5.1.4.6. Modificación de las funciones de inspección del Consejo Regulador y eliminación de menciones documentos específicos del Consejo Regulador.

El texto actual:

Con el objeto de poder controlar los procesos de elaboración de los quesos, y cuando sea necesario acreditar el origen y la calidad del producto amparado por la D.O.P., los operadores responsables de las ganaderías y queserías están obligados a cumplimentar el soporte documental necesario, para la verificación de cada uno de los requisitos definidos en el presente documento.

Dichos documentos y registros serán verificados por el Consejo Regulador.

De acuerdo con todos los requisitos mencionados, solamente podrá aplicarse la Denominación de Origen Protegida «Gamoneu» o «Gamonedo» a los quesos procedentes de la leche obtenida en las ganaderías registradas y que hayan sido elaborados en queserías inscritas en el Consejo Regulador, de acuerdo a las normas exigidas en el presente documento, en el Reglamento de la D.O.P., Manual de Calidad y Procedimientos, y que hayan sido inspeccionados y certificados por el Consejo Regulador, según los controles previstos.

La no conformidad del producto o de sus técnicas de obtención podrá ser realizada por el Consejo Regulador en cualquiera de sus fases, de acuerdo a lo establecido en los procedimientos correspondientes.

se modifica por el siguiente:

Con el objeto de poder controlar los procesos de elaboración de los quesos, y cuando sea necesario acreditar el origen y la calidad del producto amparado por la DOP, los operadores responsables de las ganaderías y queserías están obligados a cumplimentar el soporte documental necesario, para la verificación de cada uno de los requisitos definidos en el presente documento. Dichos documentos y registros serán verificados por el **Órgano de Control.**

*De acuerdo con todos los requisitos mencionados, solamente podrá aplicarse la Denominación de Origen Protegida «***Gamonéu***» a los quesos procedentes de la leche obtenida en las ganaderías registradas y que hayan sido elaborados en queserías inscritas en el Consejo Regulador, de acuerdo a las normas exigidas en el presente documento y que hayan sido inspeccionados y certificados por el* **Órgano de Control***, según los controles previstos.*

La no conformidad del producto o de sus técnicas de obtención podrá ser **identificada por el Órgano de Control** *en cualquiera de sus fases, de acuerdo a lo establecido en los procedimientos correspondientes.*

Explicación: Adecuación a la norma UNE-EN ISO/IEC 17065 y a las funciones delegadas al organismo de control. De acuerdo con el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones será realizado por la autoridad competente o por organismos de control que actúen como organismos de certificación del producto. Con la publicación de la Ley del Principado de Asturias 2/2019, de 1 de marzo, de calidad alimentaria, calidad diferenciada y venta directa de productos alimentarios, y de acuerdo al artículo 36, las actividades de control serán delegadas en el Órgano de Control, no siendo este el Consejo Regulador.

Se suprimen todas las referencias al Reglamento de la DOP, entendiendo que el Reglamento de la DOP, en este caso del Consejo Regulador, quedará sin efectos con la publicación de los Estatutos de la entidad, de acuerdo a la Disposición derogatoria única - Derogación normativa de la Ley del Principado de Asturias 2/2019.

5.1.4.7. Control de materia prima

El texto actual:

Se comprobará que la leche que interviene en el proceso de elaboración proceda únicamente de las ganaderías autorizadas e inscritas en el registro del Consejo Regulador y sometidas al control del mismo.

Para los elaboradores de queso que utilicen materia prima obtenida en su propia explotación se verificaran los registros de elaboración y la documentación correspondiente a los censos ganaderos, al objeto de comprobar que existe una correspondencia entre la cabaña existente y la leche declarada.

Para los elaboradores que utilicen leche de otras explotaciones se realizará el control de los registros de fabricación y la documentación fehaciente que acredite el origen de la leche utilizada. El elaborador deberá disponer de un albarán de entrega de leche que identifique la explotación de origen, la fecha y hora de recogida, el volumen entregado, el vehículo y el conductor. El elaborador deberá de disponer de un albarán de descarga, donde conste la identificación de la explotación de origen, fecha y hora de recogida, volumen descargado, identificación del vehículo y del conductor que realizan el transporte. Toda esta información, contenida en el albarán, deberá estar obtenida a partir de la hoja de ruta del vehículo que realiza la recogida y la entrega y que deberá estar a disposición del Consejo Regulador.

se modifica por el siguiente:

Se comprobará que la leche que interviene en el proceso de elaboración proceda únicamente de las ganaderías autorizadas e inscritas en el registro del Consejo Regulador y sometidas al control del mismo.

Las instalaciones para el manejo de ganado dedicado a la producción de leche con destino a la elaboración de queso «Gamonéu» serán supervisadas por el Consejo Regulador a los efectos de inscripción en los Registros correspondientes.

Para los elaboradores de queso que utilicen materia prima obtenida en su propia explotación se verificarán los registros de **producción** *y la documentación correspondiente a los censos ganaderos, al objeto de comprobar que existe una correspondencia entre la cabaña existente y la leche declarada.*

Para los elaboradores que utilicen leche de otras explotaciones se realizará el control de los registros de fabricación y la documentación fehaciente que acredite el origen de la leche utilizada.

Explicación: Se propone la inclusión del párrafo «Las instalaciones» incluido en el pliego de condiciones actual en el apartado B) Descripción del producto.

Se propone la modificación del párrafo referente a la enumeración de los registros, debido a que con la certificación de producto acreditada en la norma UNE-EN ISO/IEC 17065 se entiende que el elaborador deberá disponer de estos u otros registros de autocontrol, que demuestren, al Órgano de Control, el cumplimiento de los requisitos establecidos en el pliego de condiciones, sin necesidad de limitar su nombre o forma.

5.1.4.8. Control de fabricación

El texto actual:

El elaborador deberá disponer, para cada fabricación, de unos registros en los que conste el origen y la cantidad de la leche empleada, el número total de quesos elaborados, y la cantidad de quesos para cada uno de los formatos, en el caso de que se elabore más de un formato, y la identificación inequívoca del lote o lotes que se correspondan a esa fabricación. En cada fase posterior a la fabricación, bien sea ahumado, maduración o almacenamiento previo a la expedición, los registros deberán identificar, en todo momento, las unidades y los lotes existentes en cada lugar. El Consejo Regulador controlará la bondad de estos registros determinando, in situ, si la información contenida en los mismos es fiel reflejo de las existencias presentes en los distintos recintos de elaboración.

se modifica por el siguiente:

El elaborador deberá disponer, para cada fabricación, de unos registros en los que conste el origen y la cantidad de la leche empleada, el número total de quesos elaborados, y la cantidad de quesos para cada uno de los formatos, en el caso de que se elabore más de un formato, y la identificación inequívoca del lote o lotes que se correspondan a esa fabricación. En cada fase posterior a la fabricación, bien sea ahumado, maduración o almacenamiento previo a la expedición, los registros deberán identificar, en todo momento, las unidades y los lotes existentes en cada lugar. El **Órgano de Control** *controlará la* **disposición** *de estos registros determinando,* in situ*, si la información contenida en los mismos es fiel reflejo de las existencias presentes en los distintos recintos de elaboración.*

Explicación: Se sustituye la función de control asignada al Consejo Regulador al Órgano de Control y el término «bondad» por «disposición», siendo este más objetivo. La solicitud de modificación se realiza en adecuación y adaptación al Reglamento (UE) n.º 1151/2012 y Ley del Principado de Asturias 2/2019.

5.1.4.9. Control de etiquetado y expedición

El texto actual:

Los registros tendrán que relacionar las etiquetas con las unidades de producto etiquetadas y los lotes de origen de esas unidades. En el almacenamiento previo a la expedición también deberán estar registradas e identificadas la totalidad de las existencias, hayan sido o no etiquetadas. Por último, los registros de fabricación deberán recoger el destino final de las distintas unidades fabricadas, debiendo tener el elaborador a disposición del Consejo Regulador los documentos justificativos del destino que deberán ser los albaranes y facturas de venta de cada una de las partidas expedidas.

se modifica por el siguiente:

Los registros tendrán que relacionar las **contraetiquetas** *con las unidades de producto* **identificadas** *y los lotes de origen de esas unidades. En el almacenamiento previo a la expedición también deberán estar registradas e identificadas la totalidad de las existencias, hayan sido o no etiquetadas. Por último, los registros de fabricación deberán recoger el destino final de las distintas unidades fabricadas, debiendo tener el elaborador a disposición del* **Órgano de Control** *los documentos justificativos del destino que deberán ser los albaranes y facturas de venta de cada una de las partidas expedidas.*

Explicación: Se sustituye la función de control asignada al Consejo Regulador al Órgano de Control y el término «etiqueta» por «contraetiqueta», para evitar confusión en los términos. La solicitud de modificación se realiza en adecuación y adaptación al Reglamento (UE) n.º 1151/2012 y Ley del Principado de Asturias 2/2019.

Referencia bibliográfica:

— Ley del Principado de Asturias 2/2019, de 1 de marzo, de calidad alimentaria, calidad diferenciada y venta directa de productos alimentarios (BOPA n.º 47 de 8 de marzo de 2019)

— Legislación de calidad de la leche.

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. ***Apartado E) Obtención del producto***

5.5.1. *Alimentación*

La redacción actual del primero, segundo y tercer párrafo:

Para la elaboración de queso «Gamoneu» o «Gamonedo», se empleará exclusivamente leche cruda de vaca, oveja o cabra, o bien mezclas de dos o de los tres tipos de leche indicados, obtenida de rebaños que se alimentan aprovechando los recursos naturales de la zona, según las peculiaridades tradicionales que están ligadas a factores geográficos y sociológicos propios de zona.

La alimentación del ganado se basa en el aprovechamiento de las praderas mediante pastoreo durante todo el año y una alimentación suplementaria con hierba fresca y heno obtenidos en las propias explotaciones.

La alimentación tendrá su origen en la zona protegida, aunque excepcionalmente se podrán emplear concentrados de cereales y leguminosas en aquellos periodos en que, generalmente por causas meteorológicas, escaseen los forrajes producidos en la explotación.

Es necesario diferenciar en función de las especies y del periodo del año a que nos refiramos. Al encontrarnos en una zona de montaña, la climatología resulta un factor limitante en cuanto al modo de aprovechamiento de los recursos forrajeros. De manera tradicional la rotación sería de un aprovechamiento de primavera de los prados bajos mediante siega para consumo en verde, o preferiblemente mediante pastoreo para posteriormente, en verano, obtener heno de esos prados. En las zonas altas el aprovechamiento suele ser mediante pastoreo directo. La duración de los distintos periodos y formas de aprovechamiento está en función de la climatología anual, que alargue o acorte la estancia de los animales en los pastos de altura.

Se sustituye por:

Para la elaboración de queso «Gamonéu», se empleará exclusivamente leche cruda de vaca, oveja o cabra o bien mezcla de dos o de los tres tipos de leche indicados, obtenida de rebaños que se alimentan **fundamentalmente** *aprovechando los recursos naturales de la zona, según las peculiaridades tradicionales que están ligadas a factores geográficos y sociológicos propios de la zona. La alimentación del ganado se basa en el aprovechamiento de las praderas mediante pastoreo durante todo el año y una alimentación suplementaria con hierba fresca y heno obtenidos en las propias explotaciones.*

La alimentación tendrá su origen en la zona protegida, aunque

se podrá complementar con otros piensos en estados fisiológicos como las lactaciones o *en aquellos periodos en que, generalmente por causas meteorológicas, escaseen los forrajes producidos en la explotación.* **Con el fin de que el vínculo no se vea afectado, los piensos procedentes de fuera de la zona geográfica delimitada no rebasarán, en ningún caso, el 50 % de la materia seca sobre la base anual.**

Explicación: Se propone la aclaración de las condiciones de la alimentación de los animales como factor determinante en la obtención del producto. Se sustituye y el término «concentrados de cereales y leguminosas» por el término «piensos», siendo este último el utilizado en la legislación vigente. Además, se considera imprescindible añadir la excepcionalidad de suplementación con piensos cuando las condiciones de los animales lo requieran, como son los periodos de lactación. Esta excepción, se amplía con el fin de garantizar el bienestar animal sin alterar las características esenciales y autenticidad del producto acogido a la Denominación de Origen Protegida, y garantizando el cumplimiento del Reglamento Delegado (UE) 664/2014, en cuanto a que los piensos procedentes de fuera de la zona geográfica no superarán el 50 % para que el vínculo no sea vea afectado.

Referencia bibliográfica:

— Reglamento Delegado (UE) 664/2014 de la Comisión, de 18 de diciembre de 2013, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere al establecimiento de los símbolos de la Unión para las denominaciones de origen protegidas, las indicaciones geográficas protegidas y las especialidades tradicionales garantizadas y en lo que atañe a determinadas normas sobre la procedencia, ciertas normas de procedimiento y determinadas disposiciones transitorias adicionales.

— Lasanta, T. (2010). *Pastoreo en áreas de montaña: Estrategias e impactos en el territorio. Estudios Geográficos*, 71 (268), 203-233.

— Gobierno del Principado de Asturias. Consejería de Medio Rural y Pesca. Dirección General de Política Forestal. (2011). *El monte en Asturias*

5.5.2. Mención tradicional *del Valle*

El cuarto, quinto y sexto párrafo del pliego de condiciones actual son suprimidos: Tienen el siguiente tenor:

Con respecto a las menciones tradicionales «Valle» o «Puerto», las diferencias en el manejo del ganado consisten en que el denominado del «Puerto» se obtiene de la leche del ganado que ha sido llevado durante el periodo estival a los pastos de altura permaneciendo todo el tiempo en los mismos y siendo recogido solamente para su ordeño, volviendo después otra vez a los pastos. Durante este periodo los animales se alimentan únicamente mediante pastoreo, la ración no es suplementada dado que, de forma general, los pastos son abundantes y no es posible el transporte de alimentos suplementarios a estos lugares por sus dificultades de acceso. Tampoco es posible el resguardo del ganado dado que no existen establos, ni se pueden construir, al ser una zona de protección ambiental. Las condiciones en las que se realiza este manejo del «Puerto», ocasiona que el periodo se pueda acortar o alargar en función de la climatología, que determina la abundancia o escasez de pastos y las temperaturas que permiten que el ganado pueda permanecer a la intemperie.

En cuanto al manejo del ganado para la mención del «Valle», este se realiza mediante un aprovechamiento de los prados próximos a las zonas pobladas, disponiéndose de recintos en los que resguardar a los animales; en caso de condiciones climatológicas extremas, también se utilizan forrajes henificados obtenidos en la explotación y, tal y como se indicó anteriormente, de forma ocasional se puede suplementar la ración mediante concentrados de cereales y leguminosas.

En cuanto a lo referido a las distintas especies para el ganado ovino y caprino, su alimentación se basa principalmente en el aprovechamiento de los pastos de las zonas más altas durante el final de la primavera, el verano y el comienzo del otoño, todo ello en función de las condiciones climatológicas. En los periodos de climatología más adversa, la alimentación procede de los pastos de los prados más bajos, complementada con forrajes henificados obtenidos durante el verano. El ganado bovino se mantiene mediante la explotación de los pastos de los prados próximos a las poblaciones, complementándose esta alimentación con forrajes henificados y cereales durante el periodo invernal. Durante los meses de verano algunos de los productores desplazan las vacas a los pastos de altura, para el aprovechamiento de los mismos.

El vigesimosegundo y vigesimotercer párrafo de esta sección del pliego de condiciones se han suprimido. Tienen el siguiente tenor:

«Gamoneu» del Valle o «Gamonedo» del Valle: elaborado en las zonas bajas de la comarca geográfica de la Denominación pertenecientes a los concejos de Cangas de Onís y Onís.

En el valle, la producción no obedece a estacionalidad alguna, ya que el sistema de mantenimiento de los rebaños es semiextensivo, basado fundamentalmente en el sistema de manejo en pastoreo.

Explicación: Se propone la sustitución de la mención tradicional *del Valle*, por la mención «Gamonéu», heredando dicha mención los requisitos solicitados por el pliego de condiciones para «Gamonéu». La sustitución propuesta no supone una alteración de las características del producto, sino una aclaración de las menciones tradicionales recogidas hasta la fecha.

Referencia bibliográfica:

— Decreto 8/2009, de 4 de febrero, por el que se determinan los topónimos oficiales del concejo de Cangas de Onís.

5.5.3. *Obtención de producto.*

Se incluyen los párrafos siguientes establecidos en el pliego actual en el apartado B) Descripción del producto:

El Consejo Regulador fomentará la adopción de técnicas encaminadas a mejorar la producción de los rebaños y la calidad de la leche

El ordeño se realizará con un manejo óptimo que garantice la obtención de una leche limpia, higiénica, con baja carga microbiana, teniendo en consideración las normas vigentes.

*La leche destinada a la elaboración de queso protegido***, cuando su utilización no vaya a ser inmediata,** *se someterá a refrigeración después del ordeño* **y, en su caso,** *se mantendrá en estas condiciones hasta su elaboración.*

Cuando sean necesarios la recogida y el transporte de la leche, se realizarán en buenas condiciones higiénicas, en cisternas isotermas o frigoríficas, o bien cualquier otro sistema que garantice que la calidad de la misma no se deteriore

El Consejo Regulador promoverá la creación de estímulos a las explotaciones que se instalen y mejoren técnicas adecuadas para el ordeño, enfriamiento, conservación y transporte de la leche.

Explicación: La solicitud de modificación está motivada por una adaptación de la estructura del pliego de condiciones, de acuerdo con el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios. En la reestructuración del contenido del pliego de condiciones se realiza una modificación en el párrafo «La leche destinada a la elaboración de queso protegidos se someterá a refrigeración después del ordeño se mantendrá en estas condiciones hasta su elaboración», incluyendo «La leche destinada a la elaboración de queso protegido**, cuando su utilización no vaya a ser inmediata,** se someterá a refrigeración después del ordeño **y, en su caso,** se mantendrá en estas condiciones hasta su elaboración». Esta aclaración es incluida para aquellos casos en los que la leche no es almacenada, siendo esta utilizada inmediatamente después de la extracción. Las condiciones de la leche para la elaboración de productos lácteos deberán cumplir la legislación vigente, como el Real Decreto 752/2011, de 27 de mayo, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los agentes del sector de leche cruda de oveja y cabra.

Referencia bibliográfica:

— Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo y se modifica el Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche.

— Real Decreto 752/2011, de 27 de mayo, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los agentes del sector de leche cruda de oveja y cabra.

5.5.4. *Proceso de coagulación*

La redacción actual del noveno párrafo:

La leche procedente de ganaderías aptas de la zona de producción, debidamente refrigerada, se recepciona en la quesería y se somete a un proceso de coagulación.

Coagulación: La coagulación será acido-láctica, se provocará con cuajo animal u otras enzimas coagulantes que estén expresamente autorizadas por el Consejo Regulador, utilizándose las dosis precisas para que se realice en un tiempo mínimo de una hora. La temperatura de la leche en el momento de la coagulación y durante este proceso, oscilará entre 24 y 30º C.

se modifica por el siguiente:

La leche procedente de ganaderías aptas de la zona de producción, se recepciona en la quesería y se somete a un proceso de coagulación.

La coagulación será acido-láctica y se provocará con cuajo animal u otras enzimas coagulantes autorizadas, utilizándose las dosis precisas para que se realice en un tiempo mínimo de una hora. La temperatura de la leche en el momento de la coagulación y durante este proceso, oscilará entre **22** *y 30º C.*

Explicación:

Se propone una modificación en la redacción del texto para eliminar la función atribuida al Consejo Regulador sobre la autorización de las enzimas coagulantes o cuajo animal. Inicialmente, la función de autorización expresa del Consejo Regulador de las enzimas coagulantes o cuajo se fundamentaba en la escasez de estas sustancias, cuya ausencia de regulación interna, podía provocar la utilización, por desconocimiento del operador, de sustancias no permitidas o de riesgo para el consumidor. Actualmente, los operadores asumen la responsabilidad de seguridad alimentaria de sus productos. Además, el desarrollo de la industria en coadyuvantes tecnológicos, como las enzimas coagulantes o cuajo, permiten al operador disponer de una gran oferta de producto regulado por una legislación muy estricta. Por tanto, esta función atribuida al Consejo Regulador no se considera parte de su competencia como órgano de gestión, debido a que dicha responsabilidad se basaría en autorizar cualquier sustancia que esté autorizada por la legislación vigente. El mantenimiento de dicha función, únicamente supondría una sobrecarga documental del órgano de gestión sin aportar ningún valor ni garantía al producto final.

Además, se propone la modificación de la redacción de los párrafos dedicados a la descripción del proceso de coagulación, para evitar duplicidades con la inclusión de los párrafos establecidos anteriormente en el apartado B) y proceder a la adaptación de las condiciones de temperatura registradas durante los procesos de elaboración del queso, para actualizar los valores de temperatura a los que se mantiene la leche durante el proceso de coagulación. La modificación está asociada al valor inferior, valor no condicionante y de bajo riesgo. Esta amplitud de rango por el límite inferior permite adaptar el proceso a la actividad actual, permitiendo procesos de coagulación tradicionales y conservadores sin afectación de calidad de la materia prima, y por tanto del producto final. No se trata de elevación de temperatura, la cual podría provocar procesos de desnaturalización que afectasen a las características sensoriales del producto.

Referencia bibliográfica:

— Battro, P. (2010). *Quesos artesanales*. Editorial Albatros.

— Navarro, Andrés. *La elaboración: coagulación de la leche*: http://asociaciondequeserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/

— Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios

— Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

5.5.5. *Tamaño grano cuajada*

La redacción actual del décimo párrafo es:

Corte: Una vez obtenida la cuajada, será sometida a cortes sucesivos, realizados con suavidad, hasta obtener un tamaño de grano pequeño, de 5 a 15 mm, procediéndose a continuación al desuerado.

se modifica por el siguiente:

Corte: Una vez obtenida la cuajada, será sometida a cortes sucesivos, realizados con suavidad, hasta obtener un tamaño de grano pequeño, de 5 a 15 mm **aproximadamente,** *procediéndose a continuación al desuerado.*

Explicación: El establecimiento de un valor en centímetros junto a la referencia de grano pequeño tuvo como finalidad establecer una definición de lo que se consideraba pequeño. Se propone incluir el término «aproximadamente» para mantener el objetivo inicial de ofrecen indicaciones sobre el tamaño pero no restringir el proceso a la medición con pie de rey calibrado el tamaño de la cuajada en una muestra representativa, debido a que la repercusión de la variabilidad en pocos milímetros es inexistente.

5.5.6. *Salado*

La redacción actual del decimosegundo párrafo:

Salado: El salado se efectúa recubriendo la cara superior y la base del queso con cloruro sódico a las 24 y 48 horas respectivamente.

se modifica por el siguiente:

Salado: El salado se efectúa recubriendo la cara superior y la base del queso con cloruro sódico. El proceso se realizará entre 6 y 72 horas después del moldeado.

Explicación: Se propone la modificación del undécimo párrafo, que conlleva la adaptación de los tiempos de salado al tamaño de los quesos demandados por los restauradores, que exigen formatos más grandes para consumo.

Referencia bibliográfica:

— Navarro, Andrés. *La elaboración: coagulación de la leche*: http://asociaciondequeserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/

5.5.7. *Corrección de errores*

Se solicita corrección de errata en el término *Penicillium* de la fase de ahumado sustituyendo *Penicillun* por *Penicillium* para homogeneizar terminología.

5.5.8. *Maduración*

La redacción actual del decimocuarto y decimoquinto párrafos:

Ahumado: Se someterá a los quesos una vez desmoldados, a un proceso de ahumado. La duración e intensidad del mismo estará en función de las condiciones ambientales del momento en que se realice, debiéndose garantizar un secado adecuado y la formación de una corteza de color tostado con consistencia tal que permita la penetración del Penicillun en el interior del queso, en la fase de maduración, lográndose a su vez un ligero sabor ahumado característico del producto, sin que llegue a ser predominante. El material utilizado para este proceso será: leña de fresno (Fraxinus excelssior), brezo (Erica sp.), haya (Fagus sylvatica) u otras maderas autóctonas no resinosas.

Maduración: Los quesos se someterán a un proceso de afinado en cuevas calizas y bodegas cuyas características sean las adecuadas para conferir al queso sus propiedades, con unas temperaturas y humedades medias de 10 ºC y 90 % respectivamente. La maduración será al menos de dos meses, contados a partir de la fecha de la elaboración de la cuajada. El Penicilliun deberá penetrar en el interior del queso y desarrollarse en la zona perimetral próxima a la corteza, dando origen a las afloraciones verde azuladas en los bordes que lo caracterizan.

se modifica por el siguiente:

Maduración: **La maduración será al menos de dos meses, contados a partir de la fecha de la elaboración de la cuajada, y de mínimo tres meses para quesos con un peso superior a 7 kg.** *Este periodo incluirá necesariamente las siguientes fases:*

Ahumado: Se someterá a los quesos una vez desmoldados, a un proceso de ahumado. La duración e intensidad del mismo estará en función de las condiciones ambientales del momento en que se realice, debiéndose garantizar un secado adecuado y la formación de una corteza de color tostado con consistencia tal que permita la penetración del Penicillium en el interior del queso, en la fase de maduración, lográndose a su vez un ligero sabor ahumado característico del producto, sin que llegue a ser predominante. El material utilizado para este proceso será: leña de fresno (Fraxinus excelssior), brezo (Erica sp.), haya (Fagus sylvatica) u otras maderas autóctonas no resinosas.

Maduración de la cueva: Los quesos se someterán a un proceso de afinado en cuevas calizas cuyas condiciones sean las adecuadas para conferir al queso sus propiedades. La temperatura media de las cuevas será no superior a 12 ºC, siendo la humedad relativa media no inferior al 85 %. Este periodo de maduración en cueva será al menos de treinta días.

Durante este periodo se aplicarán las prácticas de volteo y limpiezas necesarias para que el queso adquiera sus características peculiares, debiéndose garantizar y favorecer el desarrollo de los hongos y levaduras característicos, que deberán tener su origen en los recintos de maduración, no pudiendo en ningún caso ser adicionados a la leche. El Penicillum, debido a la corteza formada en el ahumado, penetra lentamente en el interior del queso, pudiendo llegar a desarrollarse en la zona próxima a la corteza, dando origen a las afloraciones verde azuladas en los bordes.

Explicación: Se propone la modificación de la redacción del proceso de maduración. Se mantiene **el periodo de maduración de dos meses, desde la elaboración de la cuajada**, para los quesos contemplados en el pliego de condiciones actual, y se amplía en treinta días para los quesos de peso superior a 7 kg, de acuerdo con la modificación presentada en dicha solicitud. Además, se solicita la modificación es del orden en la redacción para aclarar que la maduración es un proceso que se inicia cuando se elabora la cuajada y que contempla la **fase de ahumado** y de **estancia en cueva.**

En la descripción de la fase de maduración en cueva, se solicita la adecuación de las condiciones de temperatura y humedad relativas medias actuales, recogidas en el interior de las cuevas durante el proceso de maduración, así como el tiempo mínimo de permanencia en cueva. Para justificar dicha modificación se adjunta análisis de temperaturas y humedades recogidas en las nueve cuevas sometidas a estudio (7.1. Estudio justificativo condiciones ambientales cuevas maduración). El objeto de la modificación es el de actualizar las condiciones meteorológicas que se recogen en el interior de las cuevas, debido a que la realidad climática se ha modificado en toda Europa. La modificación propuesta favorece las condiciones de maduración del queso, no suponiendo una alteración de las características esenciales del producto.

Referencia bibliográfica:

— *Condiciones ambientales en cuevas de maduración para queso Gamonedo*. Estudio realizado por el Laboratorio Interprofesional Lechero de Asturias (junio de 2018).

— Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., Oficina para la Sostenibilidad, el Cambio Climático y la Participación. Gobierno del Principado de Asturias (2011). *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias*

— Plan forestal de la Comarca de Cangas de Onís. (2010). Gobierno del Principado de Asturias. Consejería de Medio Rural y Pesca.

— La evidencia de cambio climático en Europa confirma la necesidad urgente de adaptarse. Agencia Europea de Medio Ambiente: https://www.eea.europa.eu/media/newsreleases/climate-change-evident-across-europe

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

— 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». *Journal of Applied Microbiology*, 84 (1), 25-36.

— Fernández Bodega, M. Á. (2011). *Aislamiento y caracterización de cepas de* Penicillium roqueforti *a partir de distintas variedades de queso azul. Análisis de la actividad proteolítica y eliminación de la producción de micotoxinas*

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

5.5.9. Término tradicional «del Puerto»

La redacción actual del decimoséptimo al vigesimoprimer párrafo:

«Gamoneu» del Puerto» o «Gamonedo» del Puerto: elaborado en los puertos altos de los municipios de Cangas de Onís y Onís (Picos de Europa); las vegas o majadas incluidas en esta categoría son las siguientes:

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

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

La leche apta será la producida por los rebaños lecheros que pastan en las vegas citadas y con mezcla de al menos dos especies de las tres contempladas, es decir, vacuno, ovino y caprino, debiendo, en todo caso, emplearse cantidades de leche de ovino y/o caprino, superiores al 10 %, para cada una de las especies.

La producción de los quesos es estacional en los meses de junio a septiembre. Se elaboran en instalaciones queseras de reducidas dimensiones previstas para este fin y ubicadas en estos puertos que lo están a su vez en el Parque Nacional de los Picos de Europa.

Se sustituye por:

Del Puerto: **elaborado en instalaciones queseras de reducidas dimensiones previstas para este fin** *y ubicadas en los puertos altos de los municipios de Cangas de Onís y Onís (Picos de Europa); las vegas o majadas incluidas en esta categoría son las siguientes:*

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

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

La leche apta será la producida por los rebaños lecheros que pastan en las vegas citadas y con mezcla de al menos dos especies de las tres contempladas, con las siguientes limitaciones en la composición:

— ***El % de leche de vaca, cuando se emplee, no podrá superar el 90 %***

— ***El % de leche de oveja, cuando se emplee, no podrá ser inferior al 5 %***

— ***El % de leche de cabra, cuando se emplee, no podrá ser inferior al 5 %***

La producción de los quesos es estacional, **desde finales de primavera hasta principios de otoño en función de las condiciones meteorológicas. No obstante el Consejo Regulador podrá acordar, para cada campaña anual, si este periodo se acorta o se alarga teniendo en cuenta las condiciones meteorológicas y previa consulta con los elaboradores de dicha variedad.**

Explicación: La modificación está motivada porque se identifica como redacción confusa, debido a que tradicionalmente se ha considerado el 10 % de la composición del producto cuando se utilizaban mezcla de leche de las tres especies, siendo el 10 % las cantidades de leche de oveja y cabra, en conjunto, no de forma independiente. De esta forma, el % de leche de oveja o cabra será siempre igual o superior al 5 %. Con esta redacción se establecen los mínimos y máximos de leche en la composición, según la especie, para garantizar el proceso de elaboración y las características organolépticas y físico-químicas del producto final, sin imprecisiones.

Además se considera oportuno, incluir una matización a la estacionalidad de la producción, debido a que el cambio en las condiciones meteorológicas puede adelantar o sobrepasar los meses de junio a septiembre. La estacionalidad no está ligada tanto al mes como a las condiciones de los recursos naturales en las vegas o majadas.

Referencia bibliográfica:

— Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., Oficina para la Sostenibilidad, el Cambio Climático y la Participación. Gobierno del Principado de Asturias (2011). *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias*

5.5.10. *Porcionado*

Inclusión de un último apartado para especificar cómo se debe realizar el porcionado:

Porcionado en la zona de elaboración:

El producto amparado puede presentarse para la comercialización en porciones siempre y cuando se encuentre envasado y permita conocer su procedencia. Esta operación sólo podrá realizarse en la zona de elaboración con el objetivo de garantizar la calidad y la conservación del producto, por empresas que hayan aceptado y cumplan con el protocolo de actuación establecido, para garantizar la trazabilidad y operaciones del queso DOP «Gamonéu».

Explicación: Se propone la inclusión motivada por la necesidad de definir la forma de presentación de producto certificado en porciones, derivado de las exigencias actuales de los consumidores. Se establece que el porcionado solo pueda realizarse en la zona de elaboración por las siguientes circunstancias:

— Cuando se porciona un queso, al menos dos de las caras se ven desprovistas de corteza protectora, favoreciendo posibles alteraciones organolépticas en estas caras que pueden afectar al resto del producto. El periodo de tiempo entre porcionado y envasado debe ser el menor posible, por lo que se requiere que este sea en origen

— Cuando se porciona un queso, puede desaparecer o resultar no visible los signos identificadores de la autenticidad y origen del producto.

Dicha inclusión no altera las características esenciales y autenticidad del producto acogido a la Denominación de Origen Protegida, y tiene como finalidad no comprometer la autenticidad del producto manipulado (porcionado) una vez elaborado, por ello que sea exigencia porcionar y envasar en origen.

5.6. ***Apartado G) Estructura de control***

El texto actual:

Nombre: Consejo Regulador de la D.O.P. «Gamonéu» o «Gamonedo»

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

Teléfono: (+34) 985 84 40 05

Fax: (+34) 985 84 42 30

se modifica por el siguiente:

La autoridad competente de control es la Dirección General del Principado de Asturias que tenga atribuidas las competencias en materia agroalimentaria.

Se podrá delegar el control en una entidad que actúe como organismo de certificación de producto y esté acreditada de conformidad con la Norma UNE-EN ISO/IEC 17065 o norma que la sustituya.

Explicación: Inclusión de la entidad que dispone de autoridad para la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones de acuerdo con el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios y la Ley del Principado de Asturias 2/2019, de 1 de marzo, de calidad alimentaria, calidad diferenciada y venta directa de productos alimentarios (artículo 36).

5.7. ***Apartado H) Etiquetado***

5.7.1. *Identificación*

El texto actual:

Los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida «Gamoneu» o «Gamonedo», con destino al consumo, estarán identificados con una etiqueta o contraetiqueta numerada, que será aprobada, controlada y suministrada por el Consejo Regulador, de acuerdo con las normas descritas en el Manual de Calidad.

se modifica por el siguiente:

Los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida «Gamonéu», con destino al consumo, **presentarán un marcado en la corteza** *y estarán identificados con el logotipo de la Denominación de Origen Protegida y con una contraetiqueta numerada, de acuerdo con las normas establecidas por el Órgano de Gestión.* **Las contraetiquetas numeradas serán controladas y suministradas por el Órgano de Gestión**.

Explicación: Cambio de orden de la frase para facilitar la comprensión, indicación de que el órgano de gestión será el responsable de establecer las normas de identificación del producto y de controlar y expedir la marca de conformidad (contraetiquetas),

e incluye la identificación mediante logotipo de la DOP en consonancia con la redacción del apartado D del pliego de condiciones que dice: *El Órgano de Control vigilará y garantizará la identificación y procedencia de los productos*. Los productos deberán disponer de contraetiqueta y logotipo de la Denominación de Origen Protegida.

5.7.2. *Denominación del producto*

En las etiquetas y contraetiquetas de los quesos protegidos, deberá figurar de forma destacada la mención Denominación de Origen Protegida – «Gamoneu» o «Gamonedo», las menciones tradicionales del Valle o del Puerto, además de los datos y requisitos exigidos en la legislación aplicable. Además de los datos y requisitos exigidos en la legislación aplicable

Todos los operadores deberán utilizar, en el etiquetado, el logotipo único aprobado por el Consejo Regulador que se reproduce bajo este párrafo.

se modifica por el siguiente:

En las etiquetas de los quesos protegidos, deberá figurar de forma destacada:

— *Denominación de Origen Protegida «Gamonéu»;*

— *«del Puerto», si procede, como mención tradicional.*

Explicación: Se propone la sustitución de los requisitos que requiere el etiquetado, en base a las menciones tradicionales. La sustitución propuesta no supone una alteración de las características del producto, sino una aclaración del etiquetado de la DOP y mención tradicional.

5.8. ***Eliminación de requisitos legislativos nacionales:***

Eliminación del apartado I. Requisitos Nacionales.

Se indican los documentos derogados:

— Ley 24/2003, de 10 de julio 2003, de la viña y el vino.

— Ley 25/1970, de 2 de diciembre 1970, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.

— Decreto 835/1972, de 23 de marzo 1972, reglamento de la Ley 25/1970.

— Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CE) 2081/92, en materias de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de productos hortícolas y alimentarios.

— Real Decreto 1643/99, de 22 de octubre 1999, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas.

— Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio 1994 (BOE de 24 de septiembre 1994), por el que se establecen las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

— Real Decreto 402/1996, de 1 de marzo 1996 (BOE de 8 de abril 1996), por el que se modifica el Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio 1994, por el que se establecen las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

— Orden de 8 de mayo de 1987 (BOE de 12 de mayo 1987), por la que se modifica la Orden de 29 de noviembre de 1985, por la que se aprueban las Normas de Calidad para quesos y quesos fundidos destinados al mercado interior.

— Orden de 20 de mayo de 1994 (BOE de 26 de mayo 1994), por la que se modifica parcialmente la Orden de 29 de noviembre de 1985, por la que se aprueban las Normas de Calidad para quesos y quesos fundidos destinados al mercado interior.

Explicación: Se propone eliminar el apartado I del pliego de condiciones vigente de acuerdo con el artículo 7 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, y motivado por la derogación de los documentos señalados.

5.9. ***Adaptación del Documento Único respecto a la Ficha Resumen publicada (DOUE C/236/13 09.10.2007).***

Se presenta una tabla de correspondencias en las que se refleja la adaptación de la Ficha Resumen publicada con arreglo al modelo de Documento Único que figura en el anexo I del Reglamento 668/2014, describiendo y justificando las modificaciones realizadas sobre esa Ficha Resumen.

FICHA RESUMEN	DOCUMENTO ÚNICO
Apartado 1. Servicio competente del Estado Miembro Se elimina, debido a que no se contempla este apartado en el modelo de Documento Único (DU) del anexo I.	
Apartado 2. Agrupación solicitante Se elimina, debido a que no se contempla este apartado en el modelo de Documento Único (DU) del anexo I.	
	Se incluye el siguiente punto 2. Punto 2. **Estado Miembro o tercer país:** España

Apartado 3. Tipo de producto	**Apartado 3.1. Tipo de producto**: Se mantiene clasificación clase 1.3. Quesos de acuerdo con la clasificación establecida en el anexo XI del Reglamento (UE) n.º 668/2014.
Apartado 4.1. Nombre	**Apartado 1. Nombre (de DOP o IGP).** Se modifica acentuación del nombre, incluyendo tilde en la letra «e»: «Gamonéu». Se elimina la traducción Gamonedo por desuso.
Apartado 4.2. Descripción	**Apartado 3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el apartado 1**: Se modifica la descripción del producto definido en el apartado 4.2. de la ficha resumen incluyendo las modificaciones presentadas en la solicitud (tipo de leche, razas y características físicas). Se elimina último párrafo relacionado con la mención tradicional «Gamoneu» o «Gamonedo» del Valle. Véase texto (*1)
	Se incluye el siguiente punto 3.3. **3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)** Véase texto (*2)
Apartado 4.3. Zona geográfica	**Apartado 4. Descripción sucinta de la zona geográfica** Se mantiene el texto.
Apartado 4.4. Prueba de origen Se elimina, debido a que no se contempla este apartado en el modelo de Documento Único (DU) del anexo I.	
Apartado 4.5. Obtención de producto. Se elimina, debido a que no se contempla este apartado en el modelo de Documento Único (DU) del anexo I.	
	Apartado 3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida Se incluye el texto (*3)
	Apartado 3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado Se incluye el texto (*4)

Apartado 4.6. Vínculo	**Apartado 5. Vínculo con la zona geográfica** Se mantiene texto modificando la denominación «Gamoneu» por «Gamonéu» y eliminado la traducción «Gamonedo» y eliminando la frase «que a través de su presencia perimetral en el queso, asegura las afloraciones que confieren al queso el color y sabor característico».
Apartado 4.7. Estructura de control. Se elimina, debido a que no se contempla este apartado en el modelo de Documento Único (DU) del anexo I.	
Apartado 4.8. Etiquetado	**Apartado 3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado.** Se realiza modificación conforme a solicitud del pliego de condiciones eliminando mención tradicional *del Valle*. Véase texto (*5)

***1) Ficha resumen**

Descripción: El queso de «Gamoneu» o «Gamonedo», es un queso graso, madurado, de corteza natural, elaborado con leche cruda de vaca, oveja y cabra, o con mezclas de dos o de los tres tipos de leche indicados, ligeramente ahumado y con leves afloraciones verde-azuladas de *Penicillium* cerca de los bordes.

Las características físicas serán:

— Forma: cilíndrica, con caras sensiblemente planas

— Altura: entre 6 y 15 cm

— Diámetro: entre 10 y 30 cm,

— Peso: entre 0,5 y 7 kgs.

De corteza natural, delgada, adquirida durante la fase de ahumado, de color siena tostada con tonalidades rojizas, verdes y azuladas. Afloraciones de *Penicillium* en proximidades de la corteza.

Las características químicas de los quesos, son las que a continuación se relacionan:

— grasa sobre extracto seco: al menos el 45 %;

— proteína sobre extracto seco: al menos el 25 %;

— contenido de materia seca: al menos el 55 %;

— pH: entre 4,5 y 6,5.

Sus características sensoriales son:

— Aroma: con suaves toques de humo, limpio y penetrante. Aumenta con la maduración. Sabor: predominio suave de humo y un punto ligeramente picante. En boca evoluciona mantecoso, con regusto persistente a avellana.

— La consistencia de la pasta es dura o semidura, firme y friable ya que al cortarlo se desmenuza fácilmente. Ojos irregularmente repartidos y de pequeño tamaño.

— Su color en el interior es blanco o blanco-amarillento, con leves afloraciones verde-azuladas de *Penicillium* cerca de los bordes. En la corteza su coloración es peculiar debido al ahumado que le confiere un color siena tostado, que posteriormente durante su estancia en cuevas o bodegas al poblarse de hongos puede adquirir tonalidades rojizas, verdosas y azuladas.

— El aspecto interior presenta oquedades de origen mecánico.

Se admitirán las siguientes menciones tradicionales:

— «Gamoneu» o «Gamonedo» del Puerto que es el elaborado en los puertos altos de los municipios de Cangas de Onís y Onís (Picos de Europa) en las vegas o majadas relacionadas en el pliego de condiciones, durante los meses de junio a septiembre, en instalaciones queseras de reducidas dimensiones. El queso se elaborará con leche de los rebaños lecheros que pastan en las vegas relacionadas y con mezcla de al menos dos especies de las tres contempladas, es decir, vacuno, ovino y caprino, debiendo, en todo caso, emplearse cantidades de leche de ovino y/o caprino, superiores al 10 %, para cada una de las especies.

— «Gamoneu» del Valle o «Gamonedo» del Valle: elaborado en las zonas bajas de la comarca geográfica de la Denominación pertenecientes a los concejos de Cangas de Onís y Onís. La producción no obedece a estacionalidad alguna, ya que el sistema de mantenimiento de los rebaños es semiextensivo, basado fundamentalmente en el sistema de manejo en pastoreo.

Texto incluido en Documento Único (modificaciones subrayadas):

El queso de «Gamonéu» es un queso graso, madurado, de corteza natural, elaborado con leche cruda de vaca, oveja o cabra o con mezcla de los dos o de los tres tipos de leche indicados.

Las características físicas serán:

— Forma: cilíndrica, con caras sensiblemente planas

— Altura: de 6 a 18 cm.

— Diámetro: de 10 a 35 cm.

— Peso: entre 0,5 y 10 kg.

Las características químicas de los quesos, son las que a continuación se relacionan:

— grasa sobre extracto seco: al menos el 45 %;

— proteína sobre extracto seco: al menos el 25 %;

— contenido de materia seca: al menos el 55 %;

— pH: entre 4,5 y 6,5.

Sus características sensoriales son:

— Aroma: con suaves toques de humo, limpio y penetrante. Aumenta con la maduración.

— Sabor: predominio suave de humo y un punto ligeramente picante. En boca evoluciona mantecoso, con regusto persistente a frutos secos como la avellana.

— La consistencia de la pasta es dura o semidura, firme y friable ya que al cortarlo se desmenuza fácilmente. Ojos irregularmente repartidos y de pequeño tamaño.

— Su color en el interior es blanco o blanco-amarillento, pudiendo aparecer leves afloraciones verde-azuladas de *Penicillium* cerca de los bordes. En la corteza su coloración es peculiar debido al ahumado que le confiere un color siena tostado, que posteriormente durante su estancia en cuevas al poblarse de hongos puede adquirir tonalidades rojizas, verdosas y azuladas.

Se admitirán las siguientes menciones tradicionales:

— «Gamonéu» *del Puerto* que es el elaborado en los puertos altos de los municipios de Cangas de Onís y Onís (Picos de Europa) en las vegas o majadas relacionadas en el pliego de condiciones, durante el periodo estival, en instalaciones queseras de reducidas dimensiones. El queso se elaborará con leche de los rebaños lecheros que pastan en las vegas relacionadas y con mezcla de al menos dos especies de las tres contempladas, es decir, vacuno, ovino y caprino, con las siguientes limitaciones en la composición:

  — El % de leche de vaca, cuando se emplee, no podrá superar el 90 %

  — El % de leche de oveja, cuando se emplee, no podrá ser inferior al 5 %

  — El % de leche de cabra, cuando se emplee, no podrá ser inferior al 5 %

*** 2) Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)**

Piensos

La alimentación del ganado se basa en el aprovechamiento de las praderas mediante pastoreo durante todo el año y una alimentación suplementaria con hierba fresca y heno obtenidos en las propias explotaciones.

La alimentación tendrá su origen en la zona protegida, aunque se podrá complementar con otros piensos en estados fisiológicos como las lactaciones o en aquellos periodos en que, generalmente por causas meteorológicas, escaseen los forrajes producidos en la explotación. Con el fin de que el vínculo no se vea afectado, los piensos procedentes de fuera de la zona geográfica delimitada no rebasarán, en ningún caso, el 50 % de la materia seca sobre la base anual.

Materias primas

Para la elaboración de queso «Gamonéu», se empleará exclusivamente leche cruda de vaca, oveja o cabra, o bien mezclas de dos o de los tres tipos de leche indicados, obtenida de rebaños que se alimentan aprovechando los recursos naturales de la zona, según las peculiaridades tradicionales que están ligadas a factores geográficos y sociológicos propios de la zona.

Leche de las especies y razas que a continuación se relacionan:

— Bovina: Frisona, Asturiana de los Valles, Asturiana de la Montaña, Parda, Parda de Montaña, Fleckvieh, Jersey y sus cruces entre sí.

— De la especie ovina: Lacha, Carranzana, Milchschaf, Assaf y sus cruces entre sí.

— Caprina: Cabra Alpina, Cabra Pirenaica, Murcianogranadina, Saanen, Malagueña, Florida, Cabra del Guadarrama, Bermeya y sus cruces entre sí.

Además, la leche que interviene en el proceso de elaboración procederá únicamente de las ganaderías autorizadas e inscritas en el registro de ganaderías del Consejo Regulador y obtenida mediante prácticas adecuadas de manejo y ordeño.

***3) Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida**

Todos los procesos necesarios para la obtención del queso de «Gamonéu», producción de la leche, fabricación del queso (coagulación, corte, moldeado y salado), maduración, así como el porcionado, se realizan en la zona geográfica delimitada, que comprende los municipios de Cangas de Onís y Onís.

***4) Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado**

Porcionado en la zona de elaboración:

El producto amparado puede presentarse para la comercialización en porciones siempre y cuando se encuentre envasado y permita conocer su procedencia. Esta operación sólo podrá realizarse en la zona de elaboración con el objetivo de garantizar la calidad y la conservación del producto, por empresas que hayan aceptado y cumplan con el protocolo de actuación establecido, para garantizar la trazabilidad y operaciones del queso DOP «Gamonéu».

***5) Texto incluido en la Ficha Resumen**

Los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida «Gamoneu» o «Gamonedo», con destino al consumo, estarán identificados con una etiqueta o contraetiqueta numerada, que será aprobada, controlada y suministrada por el Consejo Regulador, de acuerdo con las normas descritas en el Manual de Calidad. En las etiquetas y contraetiquetas de los quesos protegidos, deberá figurar de forma destacada la mención «*Denominación de Origen Protegida* – "Gamoneu" o "Gamonedo"», y las menciones tradicionales *del Puerto* o *del Valle*, además de los datos y requisitos exigidos en la legislación aplicable.

Todos los operadores deberán utilizar, en el etiquetado, el logotipo único aprobado por el Consejo Regulador que se reproduce bajo este párrafo.

Texto incluido en Documento Único (modificaciones subrayadas):

Los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida «Gamonéu», con destino al consumo, presentarán un marcado en la corteza y estarán identificados con el logotipo de la Denominación de Origen Protegida y con una contraetiqueta numerada, que será controlada y suministrada por el Consejo Regulador.

En las etiquetas de los quesos protegidos, deberá figurar de forma destacada:

— Mención «*Denominación de Origen Protegida* "Gamonéu"»,

— *del Puerto*, si procede, como mención tradicional.

Logotipo de la Denominación de Origen Protegida

DOCUMENTO ÚNICO

«GAMONÉU»

N.° UE: PDO-ES-0308-AM01 de 17.9.2021

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre [de DOP o IGP]**

«Gamonéu»

2. **Estado miembro o tercer país**

España

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto [enumerado en el anexo XI]*

Clase 1.3. Quesos

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El queso de «Gamonéu» es un queso graso, madurado, de corteza natural, elaborado con leche cruda de vaca, oveja o cabra o con mezcla de los dos o de los tres tipos de leche indicados.

Las características físicas serán:

— Forma: cilíndrica, con caras sensiblemente planas

— altura: entre 6 y 18 cm,

— diámetro: entre 10 y 35 cm,

— peso: entre 0,5 y 10 kg.

Las características químicas de los quesos, son las que a continuación se relacionan:

— grasa sobre extracto seco: al menos el 45 %;

— proteína sobre extracto seco: al menos el 25 %;

— contenido de materia seca: al menos el 55 %;

— pH: entre 4,5 y 6,5.

Sus características sensoriales serán:

— Aroma: con suaves toques de humo, limpio y penetrante. Aumenta con la maduración.

— El sabor presenta un predominio suave de humo y ligeramente picante, en boca evoluciona mantecoso, con regusto persistente a frutos secos como la avellana.

— La consistencia de la pasta es dura o semidura, firme y friable ya que al cortarlo se desmenuza fácilmente. Ojos irregularmente repartidos y de pequeño tamaño.

— Su color en el interior es blanco o blanco-amarillento, pudiendo aparecer leves afloraciones verde-azuladas de *Penicillium* cerca de los bordes. En la corteza su coloración es peculiar debido al ahumado que le confiere un color siena tostado, que posteriormente durante su estancia en cuevas al poblarse de hongos puede adquirir tonalidades rojizas, verdosas y azuladas.

Se admitirá la siguiente mención tradicional:

— *del Puerto*, para el producto que es el elaborado en los puertos altos de los municipios de Cangas de Onís y Onís (Picos de Europa), en las vegas o majadas relacionadas en el pliego de condiciones, durante el periodo estival, en instalaciones queseras de reducidas dimensiones. El queso se elaborará con leche de los rebaños lecheros que pastan en las vegas relacionadas y con mezcla de al menos dos especies de las tres contempladas, con las siguientes limitaciones en la composición:

  — El % de leche de vaca, cuando se emplee, no podrá superar el 90 %

  — El % de leche de oveja, cuando se emplee, no podrá ser inferior al 5 %

  — El % de leche de cabra, cuando se emplee, no podrá ser inferior al 5 %

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

a) Piensos

La alimentación del ganado se basa en el aprovechamiento de las praderas mediante pastoreo durante todo el año y una alimentación suplementaria con hierba fresca y heno obtenidos en las propias explotaciones. La alimentación tendrá su origen en la zona protegida, aunque

se podrá complementar con otros piensos en estados fisiológicos como las lactaciones o en aquellos periodos en que, generalmente por causas meteorológicas, escaseen los forrajes producidos en la explotación. Con el fin de que el vínculo no se vea afectado, los piensos procedentes de fuera de la zona geográfica delimitada no rebasarán, en ningún caso, el 50 % de la materia seca sobre la base anual.

b) Materias primas

Para la elaboración de queso «Gamonéu», se empleará exclusivamente leche cruda de vaca, oveja o cabra, o bien mezcla de dos o de los tres tipos de leche indicados. La leche procederá de las especies y razas que a continuación se relacionan:

— Bovina: Frisona, Asturiana de los Valles, Asturiana de la Montaña, Parda, Parda de Montaña, Fleckvieh, Jersey y sus cruces entre sí.

— De la especie ovina: Lacha, Carranzana, Milchschaf, Assaf y sus cruces entre sí.

— Caprina: Cabra Alpina, Cabra Pirenaica, Murcianogranadina, Saanen, Malagueña, Florida, Cabra del Guadarrama, Bermeya y sus cruces entre sí.

Además, la leche que interviene en el proceso de elaboración procederá únicamente de las ganaderías autorizadas e inscritas en el registro de ganaderías del Consejo Regulador y obtenida mediante prácticas adecuadas de manejo y ordeño.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todos los procesos necesarios para la obtención del queso «Gamonéu», producción de la leche, fabricación del queso (coagulación, corte, moldeado y salado), maduración, así como el porcionado, se realizan en la zona geográfica delimitada, que comprende los municipios de Cangas de Onís y Onís.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

Porcionado en la zona de elaboración:

El producto amparado puede presentarse para la comercialización en porciones siempre y cuando se encuentre envasado y permita conocer su procedencia. Esta operación sólo podrá realizarse en la zona de elaboración con el objetivo de garantizar la calidad y la conservación del producto, por empresas que hayan aceptado y cumplan con el protocolo de actuación establecido, para garantizar la trazabilidad y operaciones del queso DOP «Gamonéu».

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado.*

Los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida «Gamonéu», con destino al consumo, presentarán un marcado en la corteza y estarán identificados con el logotipo de la Denominación de Origen Protegida y con una contraetiqueta numerada, que será controlada y suministrada por el Consejo Regulador.

En las etiquetas de los quesos protegidos, deberá figurar de forma destacada:

— Mención «*Denominación de Origen Protegida* – "Gamoneu"»,

— *del Puerto*, si procede, como mención tradicional.

Logotipo de la Denominación de Origen Protegida:



4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona geográfica, comprende los municipios de Cangas de Onís y Onís, de la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias.

Estos municipios se encuentran situados en la zona oriental del territorio asturiano,

La producción de leche, la elaboración de queso y la maduración tienen lugar en la zona geográfica delimitada.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Vínculo histórico

El queso «Gamonéu» está vinculado a la conservación de las antiguas tradiciones del aprovechamiento integral de los rebaños ganaderos de la zona. Se asegura que al menos ya se elaboraba en el siglo XVII cuando servía de sustento «a los pobres del concejo», según figura en un escrito de 1641 al Rey Felipe IV, sobre aprovechamiento de pastos.

También encontramos en documentos antiguos (Diccionario Geográfico de Madoz siglo XVIII), referencias numerosas al queso como sustento básico de la población local, así como a la especialización ganadera de la zona y la existencia una ganadería mixta, compuesta por rebaños de vacuno, ovino y caprino, que están al cuidado de su propietario, quien permanece en las majadas donde pastan durante el verano.

Estas circunstancias y el alejamiento de los centros de consumo por las difíciles comunicaciones, han propiciado desde tiempo inmemorial la transformación de la leche en queso por los propios pastores

Vínculo natural

Cangas de Onís y Onís, ambos con un territorio significativo dentro del Cornión, el macizo occidental de los Picos de Europa. Lo más impresionante de este sistema montañoso es la abrupta orografía que se manifiesta con los desniveles que oscilan desde los 80 m. sobre el nivel del mar del curso medio del río Sella, hasta los 2 648 m. de Torre Cerredo. Se caracteriza este espacio montañoso por la dominante caliza, las fuertes pendientes y un escalonamiento geomorfológico que determina dos realidades naturales: el valle y el puerto.

En el valle dominan las grandes praderías de suave relieve y las pequeñas explotaciones agrícolas ligadas a los asentamientos humanos. Aquí se sitúan los principales núcleos de población. Los prados de siega aportan hierba para el invierno y, durante esta época, acogen al ganado que no requiere estabulación completa.

El puerto, la parte más elevada, se caracteriza por su verticalidad y la configuración cárstica del terreno, con innumerables dolinas, simas, cuevas, lapiaces y fuertes hendiduras. Entre estos accidentes aparecen las majadas, praderías con pastos de importante valor nutricional, donde el ganado permanece desde la primavera hasta las primeras nieves del otoño. Las cuestas, «xerros» y peñas constituyen los otros elementos orográficos de manejo ganadero.

El clima de la zona está caracterizado por un clima oceánico, con precipitaciones abundantes durante todo el año, radiación solar moderada y alta nubosidad. Las precipitaciones oscilan entre 2 000 mm en las zonas más elevadas, parte de las cuales son de nieve y 1 200 mm en las zonas bajas; también se producen frecuentemente nieblas abundantes durante la época estival en las zonas altas. Las tierras altas también experimentan con frecuencia una gran niebla en verano.

Las temperaturas son suaves durante todo el año en la zona de los valles con una temperatura media de 12 °C y, en la zona alpina, con una temperatura media de 3 °C.

La edafología de la zona está dominada por la presencia de roquedos calizos y cuarcitas que en los valles han sido modificados por la acción de la erosión, la climatología y la vegetación.

El clima, la topografía y la geología confieren a esta zona un conjunto de características únicas que influyen directamente en el tipo y la calidad de los pastos, que los hacen especialmente adecuados para el consumo por parte del ganado bovino, ovino y caprino que posteriormente producirá la leche que se transformará en el queso de «Gamonéu». La planta más representativa de estos pastizales es el endemismo cantábrico *Festuca burnatii*, se trata de una hierba perenne que crece en los pastizales psicroxerofílos. En las hondonadas y contrapendientes donde la nieve perdura hasta finales de la primavera, aparecen los pastizales presididos por el «cervuno» *Nardus stricta*, gramínea cuya fuerza vital le permite desarrollarse en medios variado. También aparecen las gramíneas *Phleun alpinum*, *Festuca iberica*, *Festuca picoeuropeana* y la leguminosa *Trifolium thalli* Vill.

Las características diferenciales del queso se deben también al ahumado y a la maduración, en la que intervienen únicamente hongos y levaduras presentes en el ambiente de los recintos de maduración, destacando, entre ellos, *Penicilium*.

Vínculo humano

Nos encontramos ante un ecosistema con unas condiciones medioambientales únicas, como lo demuestra la circunstancia de que el Parque Nacional de la Montaña de Covadonga fue el primero declarado en España en el año 1918 y pionero de las figuras de protección ambiental en España.

Por todos es reconocido que los pastores de estas montañas son unos de los principales hacedores y conservadores del valor ambiental de este territorio y fruto de ese aprovechamiento tradicional surgió el queso de «Gamonéu», como única alternativa económica para la explotación de los recursos ganaderos de ese territorio.

Los métodos y los antecedentes descritos en el método de elaboración son el fruto de unas tradiciones ancestrales que se pretenden adaptar a los tiempos actuales, sin que esto tenga que suponer un tributo, que ocasione la pérdida de identidad del producto y la forma de vida que se ha desarrollado en torno a él.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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