C/2024/674

12.1.2024

Tootespetsifikaadi olulise muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punktile a

(C/2024/674)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada muutmistaotluse kohta vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ([1]) artiklile 51 kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE / KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

Muudatuse heakskiitmise taotlemine kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 esimese lõiguga

„Gamoneu/Gamonedo“

ELi nr: PDO-ES-0308-AM01 – 17.9.2021

KPN (X) KGT ( )

1. **Taotlejate rühm ja õigustatud huvi**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Gamoneu (kaitstud päritolunimetust „Gamoneu“ reguleeriv asutus)

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

Tel +34 985947554

E-post: info@dopgamoneu.com

Internet: www.dopgamoneu.com

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Hispaania

3. **Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab**

☒ Toote nimetus

☒ Toote kirjeldus

☒ Geograafiline piirkond

☒ Päritolutõend

☒ Tootmismeetod

☐ Seos piirkonnaga

☒ Märgistamine

☒ Muu (täpsustada)

— Kohaldatavad õigusaktid

— Kontrollorgan

— Tootespetsifikaadile vastavuse kontrollimine

4. **Muudatus(t)e liik**

☒ Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline.

([1]) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

□ Sellise registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mille koonddokumenti (või sellega võrdväärset) ei ole avaldatud ja mida ei käsitleta määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt väikese muudatusena.

5. **Muudatus(ed)**

Kavandatud muudatuste eesmärk on tagada, et tootespetsifikaadis oleks märgitud toote tegelik nimetus, ühtlasi on muudetud geograafilise piirkonna ulatust, selliste loomatõugude loetelu, mille piima kasutatakse, säilitamist vajavatesse tõugudesse kuuluvate kariloomade söödanõudeid, kaitstud päritolunimetusega juustude füüsikalisi omadusi, tegelikke tootmisprotsesse ja eri etappide ajastust, kontrollorganit, kõnealuse toote puhul kasutatavaid traditsioonilisi nimetusi, märgistamiseeskirju ja kohaldatavaid õigusakte. Muudatuste eesmärk on tugevdada toote ja kohaliku piirkonna seost, kahjustamata lõpptoote autentsust, kvaliteeti ega omadusi.

5.1. ***A osa. Toote nimetus***

Nimetus, mille praegune kirjapilt astuuriakeelses versioonis on „Gamoneu“, on muudetud nimetuseks „Gamonéu“ ja hispaaniakeelne versioon „Gamonedo“ on tekstist välja jäetud. See muudatus on tehtud kõikjal, kus toote nimetust on tootespetsifikaadis mainitud.

Selgitus: toote nimetus on kõikjal, kus seda on tootespetsifikaadis mainitud, muudetud „Gamoneu“ asemel nimetuseks „Gamonéu“ (rõhumärgiga tähel „e“), sest see on 4. veebruari 2009. aasta dekreediga nr 8/2009, milles loetletakse Cangas de Oníse omavalitsuspiirkonna ametlikud kohanimed, kehtestatud kirjapilt (kohanime kood 12/03/01). Kuna „Gamonéu“ on tunnustatud nimetus, on hispaaniakeelne versioon „Gamonedo“ välja jäetud, sest seda peetakse aegunuks ja kaitstud nimetusele nime andnud linna puhul seda nime enam ei kasutata.

Kohaldatav õigusakt:

— 4. veebruari 2009. aasta dekreet nr 8/2009, milles loetletakse Cangas de Oníse omavalitsuspiirkonna ametlikud kohanimed.

5.2. ***B osa. Toote kirjeldus***

5.2.1. *Määratlus*

Järgmist teksti:

See on rasvane, naturaalse koorikuga, laagerdunud ja kergelt suitsutatud juust, mille servade lähedal on kerge sinakasroheline penicillium'i hallitus ning mis on valmistatud lehma-, lamba- ja kitsetoorpiimast või kahe või kõigi kolme nimetatud piima segust.

on muudetud järgmiselt:

See on rasvane, naturaalse koorikuga, laagerdunud juust, mis on valmistatud lehma-, lamba- **või** *kitsetoorpiimast või kahe või kõigi kolme nimetatud piima segust.*

Selgitus: need on sõnastuse muudatused.

Ühendava sidesõna „ja“ kasutamine praeguses tekstis esitatud piimaliikide loetelus viitab juustu valmistamisele kõigist kolmest piimast, samal ajal kui määratluses endas on märgitud, et seda võib valmistada ühe liigi piimast või kahe või kolme piima segust. Ühendava sidesõna „ja“ asendamine eraldava sidesõnaga „või“ täpsustab olukorda ja on kõnealuse määratlusega kooskõlas. Nõuetekohase taksonoomilise nomenklatuuri kajastamiseks ja kogu tootespetsifikaadis järjepidevuse tagamiseks kirjutatakse perekond *Penicillium* nüüd suure algustähega.

Kuna organoleptilised omadused on kindlaks määratud allpool esitatud tekstis, on sõnad „kergelt suitsutatud“ ja „mille servade lähedal on kerge sinakasroheline *penicillium*'i hallitus“ toote määratlusest välja jäetud, et vältida kordamist ja lugejat mitte segadusse ajada.

5.2.2. *Loomatõud*

Järgmist teksti:

Juust „Gamoneu“/„Gamonedo“ peab olema valmistatud järgmiste loomaliikide ja -tõugude piimast:

— *veised: frisona (friisi), asturiana de los valles (astuuria oruveis), pardo alpina (hispaania pruun) ja nende tõugude ristandid;*

— *lambad: lacha (lacho), carranzana (vasca carranzana), milschalfe (ida-friisi) ja nende tõugude ristandid;*

— *kitsed: alpino-pirenaica (alpi-pürenee), picos de europa, murciano-granadina (murcia-granada), saanen ja nende tõugude ristandid.*

on muudetud järgmiselt:

Juust „Gamoneu“ peab olema valmistatud järgmiste loomaliikide ja -tõugude piimast:

— *veised: frisona (friisi), asturiana de los valles (astuuria oruveis),* **asturiana de la montaña (astuuria mägiveis), parda (pruun), parda de montaña (pruun mägiveis), fleckvieh, jersey** *ja nende tõugude ristandid;*

— *lambad: lacha (lacho), carranzana (vasca carranzana),* **milchschaf** *(ida-friisi),* **assaf** *ja nende tõugude ristandid;*

— *kitsed:* **cabra alpina (alpi)**, *cabra* **pirenaica (pürenee)**, *murciano-granadina (murcia-granada), saanen,* **malagueña (málaga), florida (florida sevillana), cabra del guadarrama (guadarrama), bermeya** *ja nende tõugude ristandid.*

Selgitus: málaga, florida sevillana, guadarrama ja bermeya kitsetõu lisamist taotletakse seetõttu, et neil kõigil on ühised genealoogilised juured alpi ja pürenee tõuga (loetletud põllumajandus-, kalandus- ja toiduministeeriumi ametlikus tõuraamatus), kusjuures nende ühiseks esivanemaks peetakse pulstikkitse (*Capra aegagrus*). Viide tõule „picos de europa“ on kordamise vältimiseks välja jäetud, sest see tõug ei ole ametlikus tõuraamatus loetletud ja seda ei peeta enam Püreneede kitsedest eraldiseisvaks tõuks.

Kuna neil kitsetõugudel on ühine genealoogiline taust ja nad annavad sarnaste omadustega piima, ei mõjuta nende lisamine oluliselt juustu organoleptilisi ega kvaliteediomadusi (valgud, vitamiinid, rasvad, ensüümid, laktoos jne). Uute tõugude geneetikal on lõpptoote omadustele väga väike mõju.

Lammaste puhul on lisatud assafi tõug, sest see on aretatud juba tootespetsifikaadis loetletud milchschafi (ida-friisi) tõu isasloomadest. Pärast asjakohasest kirjandusest kontrollimist on „milschalfe“ parandatud kirjapilt „milchschaf“.

Veisetõugude muutmist taotletakse seepärast, et pardo alpina tõug ei ole enam tunnustatud, ning seetõttu on loetellu lisatud kaks sellest saadud tõugu: parda ja parda de montaña. Mõlemad on loetletud põllumajandus-, kalandus- ja toiduministeeriumi ametlikus tõuraamatus

Asturiana de la montaña tõu lisamist on taotletud seepärast, et see on ohustatud pärismaine tõug, millel on ühine päritolu ja areng asturiana de los vallesi veistega, sest see kuulub nn *tronco castaño* (st kastanivärvi) tõurühma, on Euroopa päritolu ja võib olla introdutseeritud keltide sissetungide käigus. See tõug oli kogu Astuurias ja Leónis pidevalt laialt levinud kuni 20. sajandi keskpaigani, mil selle arvukus kahanes välismaiste tõugude massilise impordi tõttu peaaegu olematuks. 1980. aastate alguses hakati astuma samme kõnealuse tõu taastamiseks ja parandamiseks ning loodi tõuaretusühing. Tõugude loetellu lisamine aitaks seda pärismaist tõugu tootmispiirkonna juustuvalmistamisressursina säilitada.

Fleckvieh’ ja jersey veisetõu lisamist on taotletud seepärast, et neil on parda tõuga ühised genealoogilised juured, sest nad kõik põlvnevad koduveisest (*Bos taurus*).

Kuna neil veistel on ühine genealoogiline taust, on nende piim sarnaste omadustega, mistõttu nende tõugude lisamine ei mõjuta oluliselt juustu organoleptilisi, füüsikalisi ega keemilisi omadusi.

Selleks et hinnata nende tõugude lisamise mõju tootespetsifikaadis määratletud lõpptoote omadustele, korraldati uuring (lisatud käesolevale taotlusele viitenumbriga 20190201), et teha kindlaks, kas fleckvieh' veiste, assafi lammaste või málaga või florida sevillana kitsede piima kasutamine mõjutab saadud kaitstud päritolunimetusega juustu „Gamonéu“ keemilisi ja organoleptilisi omadusi. Selle uuringu käigus kontrolliti registreeritud juustumeistrite poolt nende tõugude piimast valmistatud juustude proove, tagades, et juustude valmistamine, käitlemine ja laagerdamine olid toimunud tootespetsifikaadis kindlaksmääratud tingimustel. Neid proove analüüsiti Astuuria tööstusharudevahelises piima- ning põllumajandus- ja toidulaboris (organoleptilised analüüsid), millel on kaitstud päritolunimetusega toote „Gamonéu“ analüüsimise kogemus, ning ALCE Calidadi laboris (füüsikalised ja keemilised analüüsid), mis on selle uuringu puhul vajalike parameetrite akrediteeritud analüüsija. Nende analüüside tulemused näitavad, et käesolevas muudatuses loetletud loomatõugude piima kasutamine samades proportsioonides, mida juustu valmistamisel tavaliselt kasutatakse, ei mõjuta juustu füüsikalisi, keemilisi ega organoleptilisi omadusi, sest sarnase genealoogilise taustaga loomatõud annavad sarnaste omadustega piima ning toote omadused on seotud kohaliku keskkonna ja tootmismeetodiga.

Bibliograafia

— 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 ja Juan V. Delgado Bermejo, *Biodiversidad caprina en España* (Hispaania kitsede elurikkus), 2016

— Herrera García, M., Peña Blanco, F., Pezzi Ceretto, M. Á. ja Rodero Serrano, E., *La cabra Malagueña en la Bibliografía* (Málaga kitsed kirjanduses), 1998

— Mendizábal Aizpuru, J. A., Ibarbia Barreras, J. R. ja Etxaniz Makazaga, J. M., „Aportaciones a la historia de la raza vacuna pirenaica. Paradigma de la Zootecnia española“ (Panused pürenee veisetõu ajalukku. Hispaania karjakasvatuse paradigma), *Archivos de zootecnia* (Loomakasvatuse arhiivid), 54 (205), 2005

— Loomakasvatuse osakond, Leóni Ülikool, 24071-León, *Programa de mejora de la raza bovina parda* (Parda veise tõuparandusprogramm), 2012

— Põllumajandus-, kalandus- ja toiduministeeriumi ametlik tõuraamat: https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/zootecnia/razas-ganaderas/razas/

5.2.3. *Viited tootekontrollidele*

B osast „Toote kirjeldus“ on välja jäetud ja tõstetud D osasse „Tõendid toote pärinemise kohta piirkonnast“ järgmine tekst:

Loomakasvatusettevõtted, mis toodavad juustu „Gamoneu“/„Gamonedo“ valmistamiseks kasutatavat piima, peavad asjaomastesse registritesse kandmiseks olema reguleeriva asutuse järelevalve all.

Selgitus: selle muudatuse põhjus on, et tootespetsifikaat on ümber struktureeritud kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrusega (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toiduainete kvaliteedikavade kohta.

5.2.4. *Viited toote valmistamise viisile*

B osast „Toote kirjeldus“ on välja jäetud ja tõstetud E osasse „Tootmismeetod“ järgmised lõigud:

Reguleeriv asutus peab julgustama selliste meetodite kasutuselevõttu, mille eesmärk on parandada kariloomadelt saadava piima kogust ja kvaliteeti. […]

Lüpsmisel tuleb kasutada parimat võimalikku meetodit puhta, hügieenilise ja väikese mikroobide sisaldusega piima saamiseks, võttes arvesse kehtivaid eeskirju. […]

Kui piim tuleb peale võtta ja teise kohta transportida, tuleb selle protsessi käigus järgida häid hügieeninõudeid, sealhulgas kasutada jahutuspaake või muid süsteeme, mis hoiavad ära piima kvaliteedi halvenemise. […]

Reguleeriv asutus peab edendama stiimulite kehtestamist ettevõtetele, kes paigaldavad lüpsi-, piimajahutus-, piimasäilitus- ja piimatranspordiseadmeid või ajakohastavad olemasolevaid seadmeid.

Selgitus: selle muudatuse põhjus on, et tootespetsifikaat on ümber struktureeritud kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrusega (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toiduainete kvaliteedikavade kohta.

Järgmine tekst on välja jäetud:

Kaitstud päritounimetusega juustude valmistamiseks kasutatav piim tuleb pärast lüpsi jahutada ja seda tuleb hoida jahutatuna kuni juustu valmistamise alguseni.

Selgitus: toorpiima säilitamise eeskirjad on sätestatud määruse (EÜ) nr 853/2004 IX jao I peatüki II osa punkti B alapunkides 2 ja 4. Praeguses tootespetsifikaadis esitatud kirjeldus on ebatäpne, sest selles ei ole kindlaks määratud temperatuurinõudeid. See eeskiri ei ole tootmismeetodi erinõue, mis annab tootele teatavad omadused. Selle väljajätmine muudab tootmismeetodi kirjelduse sisutihedamaks, kuna ei käsitleta nõudeid, mis on kehtivate õigusaktidega juba kehtestatud.

Bibliograafia

— Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrus (EÜ) nr 853/2004, millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erireeglid

5.2.5. *Füüsikalised omadused*

Järgmist teksti:

Kaitstud päritolunimetuse saamiseks peavad juustul olema järgmised füüsikalised omadused:

— *rattakujuline, märgatavalt lameda ala- ja pealisküljega;*

— *kõrgus 6–15 cm;*

— *läbimõõt 10–30 cm;*

— *kaal 0,5–7 kg;*

— *suitsutamisel moodustunud õhuke koorik, mis on värvuselt punakate, roheliste ja sinakate laikudega tume ookerkollane, ning kooriku lähedal juustumassis esineb penicillium'i hallitus.*

on muudetud järgmiselt:

Kaitstud päritolunimetusega juustudel *peavad olema järgmised füüsikalised omadused:*

— *rattakujuline, märgatavalt lameda ala- ja pealisküljega;*

— *kõrgus 6–***18** *cm;*

— *läbimõõt 10–***35** *cm;*

— *kaal 0,5–***10** *kg;*

— *suitsutamisel moodustunud õhuke koorik, mis on värvuselt punakate, roheliste ja sinakate laikudega tume ookerkollane, ning kooriku lähedal juustumassis võib esineda Penicillium'i hallitus.*

Selgitus: seda muudatust on taotletud seepärast, et restoranitööstus nõuab suuremaid juuste, mida saab portsjoniteks jaotada, mis ei olnud kaitstud päritolunimetuse „Gamonéu" eeskirjade alusel seni võimalik. Käesolevale tootespetsifikaadi muudatuse taotlusele on lisatud uuring (viitenumber 20190201), mille eesmärk oli hinnata suuremate juustude (8–10 kg) valmistamise mõju kaitstud päritolunimetusega juustu „Gamonéu" keemilistele ja organoleptilistele omadustele. Selle uuringu käigus kontrolliti registreeritud juustumeistrite valmistatud 8–10 kg juustude proove, tagades, et juustude valmistamine, käitlemine ja laagerdamine olid toimunud tootespetsifikaadis kindlaksmääratud tingimustel. Neid proove analüüsiti Astuuria tööstusharudevahelises piima- ning põllumajandus- ja toidulaboris (organoleptilised analüüsid), millel on kaitstud päritolunimetusega toote „Gamonéu" analüüsimise kogemus, ning ALCE Calidadi laboris (keemilised analüüsid), mis on selle uuringu puhul vajalike parameetrite akrediteeritud analüüsija. Uuringu tulemused näitavad, et lõpptoode võib kaaluda üle 7 kg – ja kuni 10 kg –, ilma et keemilised ja organoleptilised omadused muutuksid. See muudatus ei mõjuta kaitstud päritolunimetusega toote põhiomadusi ega autentsust.

Teine taotletud muudatus seisneb *Penicillium*'i hallituse esinemise kindla nõude asendamises pigem võimalusega, sest see hallitus ei ole sageli palja silmaga nähtav. Muudatuse eesmärk on tagada, et seentel lastakse endiselt koobastes loomulikult ja iseeneslikult areneda, selle asemel, et *Penicillium*'i kunstlikult lisada, mis põhjustab värvuse muutusi.

See muudatus ei ole vastuolus osaga „Seos piirkonnaga“: võimalik on täheldada *Penicillium*'i ning teiste seente ja pärmseente kasvu, mis annab kogu tootele iseloomuliku värvuse ja maitse. Sinakasroheline hallitus servade ääres ei ole siiski alati nähtav, kuigi seenel on laagerdumisprotsessis siiski oma roll ning see annab juustule iseloomuliku maitse ja erilise värvuse. Hallituse sinakasroheline värvus võib olenevalt kasvumäärast ning teiste seente ja pärmseente koosesinemisest varieeruda.

5.2.6. *Organoleptilised omadused*

Järgmist teksti:

Juustul on järgmised organoleptilised omadused.

— *Juustumass on kõva või poolkõva, tihke ja mure ning väikeste korrapäratult paiknevate aukudega.*

— *Seest on juust valge või kollakasvalge, servades on kerge sinakasroheline hallitus. Kooriku värvus on iseloomulik tunnus: suitsutamisprotsess annab sellele tumeda ookerkollase tooni ning seejärel põhjustab koopas või keldris seismine seente teket, mis lisab punakaid, rohekaid ja sinakaid laike.*

— *Ülekaalus on kergelt suitsune ja veidi hapukas maitse, suus muutub rasvasemaks ja jätab pikalt püsiva sarapuupähkli järelmaitse.*

— *Lõhn on puhas ja terav, kerge suitsunüansiga, mis juustu laagerdumisel tugevneb.*

on muudetud järgmiselt:

Juustul **peavad olema** *järgmised organoleptilised omadused.*

— *Juustumass on kõva või poolkõva, tihke ja mure ning väikeste korrapäratult paiknevate aukudega.*

— *Seest on juust valge või kollakasvalge, servades* **võib olla** *kerge sinakasroheline hallitus. Kooriku värvus on iseloomulik tunnus: suitsutamisprotsess annab sellele tumeda ookerkollase tooni ning seejärel* **põhjustab** *koopas ~~või keldris~~ seismine seente teket, mis* **võib lisada** *punakaid, rohekaid ja sinakaid laike.*

— *Ülekaalus on kergelt suitsune ja veidi hapukas maitse, suus muutub rasvasemaks ja jätab pikalt püsiva* **pähklise, võimalik et sarapuupähkli järelmaitse**.

— *Lõhn on puhas ja terav, kerge suitsunüansiga, mis juustu laagerdumisel tugevneb.*

Selgitus: see muudatus seisneb *Penicillium*'i hallituse esinemise ja seente kasvust tuleneva kooriku värvuse kindla nõude asendamises pigem võimalusega, sest selline hallitus ei ole sageli palja silmaga nähtav. Muudatuse eesmärk on tagada, et seentel lastakse endiselt koobastes loomulikult ja iseeneslikult areneda, selle asemel, et *Penicillium*'i kunstlikult lisada, mis põhjustab värvuse muutusi.

See muudatus ei ole vastuolus algses osas „Seos piirkonnaga“ esitatud väidetega (*suitsutamis- ja laagerdumisprotsess, kusjuures viimane hõlmab ainult laagerdumiskeskkonnas looduslikult leiduvaid seeni ja pärmseeni, eelkõige* Penicillium*'i: selle olemasolul tekib juustus sellele iseloomulikku värvust ja maitset andev hallitus*), sest kuigi kogu tootele iseloomuliku värvuse ja maitse andva *Penicillium*'i kasvu on võimalik jälgida, ei ole sinakasroheline hallitus servades alati nähtav. Iseloomulik värvus ja maitse on määratletud tootespetsifikaadi B osas.

See muudatus on algse registreeringu aluseks olnud seosega kooskõlas.

Viide keldrile on samuti parandatud, et tagada tootmismeetodi jätkuv säilimine. Kuigi praegu kasutatakse mõistet „kelder“ (*bodega*) mis tahes *laagerdumis*rajatisele viitamiseks, omandab kaitstud päritolunimetusega juust „Gamonéu“ oma organoleptilised omadused ainult tänu laagerdumisele koobastes, mille keskkonnatingimused – niiskus, temperatuur ja mikrobioloogia – erinevad tööstuslike juustukeldrite omadest. Seepärast on toote omaduste säilitamiseks sõna „kelder“ välja jäetud, jättes alles ainult sõna „koobas“, et vältida võimalikke vääritõlgendusi.

Veel üks muudatus on seotud suus tajutavate organoleptiliste omaduste (maitse) kirjeldusega. Selleks et kehtestada objektiivsem nõue, mis võimaldab koolitatud degustatsioonirühmal hinnata eri intensiivsusastmeid, on kavandatud nüansirikkam kirjeldus: „pikalt püsiv pähkline, võimalik et sarapuupähkli järelmaitse“. Selles säilib organoleptiliste omaduste puhul viide sarapuupähklile kui pähklise maitse näitele.

5.3. ***C osa. Geograafiline piirkond***

Järgmist teksti:

Geograafiline piirkond hõlmab Cangas de Oníse ja Oníse omavalitsuspiirkonda Astuuria autonoomses piirkonnas. See piirkond jääb suures osas Picos de Europa rahvuspargi loodeossa.

Kõik „Gamoneu“/„Gamonedo“ valmistamise protsessid – piima tootmine ning juustu valmistamine ja laagerdamine – toimuvad määratletud geograafilises piirkonnas, mis koosneb Cangas de Oníse ja Oníse omavalitsuspiirkonnast.

Need omavalitsuspiirkonnad asuvad Astuuria idaosas. Nende pindala on 28 817 hektarit, millest 10 365 hektarit kasutatakse karjamaana.

Geograafilises piirkonnas on 4 220 aretuslehma, 7 206 aretusutte ja 3 224 aretuskitse nendest veise-, lamba- ja kitsetõugudest, kelle piim sobib selle juustu valmistamiseks.

Need kaks omavalitsuspiirkonda asuvad Astuurias, mis on Põhja-Hispaania geograafiline ja ajalooline piirkond, millest sai 1982. aastal ühest provintsist koosnev autonoomne piirkond, mille pealinn on Oviedo.

on muudetud järgmiselt:

Geograafiline piirkond hõlmab Cangas de Oníse ja Oníse omavalitsuspiirkonda Astuuria autonoomses piirkonnas. See piirkond jääb suures osas Picos de Europa rahvuspargi loodeossa.

*Kõik „***Gamonéu***“ valmistamise protsessid – piima tootmine ning juustu valmistamine ja laagerdamine – toimuvad määratletud geograafilises piirkonnas, mis koosneb Cangas de Oníse ja Oníse omavalitsuspiirkonnast.*

Need omavalitsuspiirkonnad asuvad territooriumi idaosas.

Selgitus: järgmine teave geograafilise piirkonna suuruse ja emaste aretusloomade arvu kohta on välja jäetud, sest see on ebatäpne ja aegunud ega kajasta kaitstud päritolunimetusega juustu „Gamonéu“ praeguse tootmise tegelikku olukorda:

Nende pindala on 28 817 hektarit, millest 10 365 hektarit kasutatakse karjamaana.

Geograafilises piirkonnas on 4 220 aretuslehma, 7 206 aretusutte ja 3 224 aretuskitse nendest veise-, lamba- ja kitsetõugudest, kelle piim sobib selle juustu valmistamiseks.

Need kaks omavalitsuspiirkonda asuvad Astuurias, mis on Põhja-Hispaania geograafiline ja ajalooline piirkond, millest sai 1982. aastal ühest provintsist koosnev autonoomne piirkond, mille pealinn on Oviedo.

See väljajätmine ei muuda mingil viisil tootespetsifikaadis kindlaks määratud geograafilist piirkonda.

Bibliograafia

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

— Integreeritud kariloomade jälgitavuse süsteem (SITRAN): https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/trazabilidad-animal/registro/

5.4. ***D osa. Üksikasjad, mis tõendavad toote pärinemist asjaomasest piirkonnast***

5.4.1. *Viited reguleeriva asutuse konkreetsetele dokumentidele ja delegeeritud ülesannetele*

5.4.1.1. Välja on jäetud järgmine – D osa esimene – lõik:

Kontrollimaks, et toode on pärit määratletud geograafilisest piirkonnast ning vastab kaitstud päritolunimetuse määruses ja käesolevas dokumendis sätestatud nõuetele, peab reguleeriv asutus korraldama loomakasvatusettevõtete ja juustuvalmistamisrajatiste korrapäraseid kontrolle, järgides kvaliteedi- ja menetluskäsiraamatus ette nähtud menetlusi.

Selgitus: see muudatus viib teksti kooskõlla standardiga UNE-EN ISO/IEC 17065 ja kajastab ülesannete delegeerimist kontrollorganile. Vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrusele (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta peavad tootespetsifikaadile vastavust kontrollima pädevad asutused või toote sertifitseerimisasutustena tegutsevad kontrollorganid. Alates piirkonna toidu kvaliteedi, kvaliteedikavade ja toiduainete otsemüügi seaduse (Astuuria autonoomse piirkonna 1. märtsi 2019. aasta seadus nr 2/2019) avaldamisest ja selle artikli 36 kohaldamisel tuleb kontrollitegevus delegeerida kontrollorganile, kuid reguleeriv asutus ei ole kontrollorgan.

5.4.1.2. Reguleeriva asutuse kontrollikohustuste muudatused

Järgmist teksti:

Alljärgnevad on olulised nõuded, mis tõendavad toote päritolu ja mida peab kontrollima reguleeriv asutus:

— *kaitstud päritolunimetusega juustude valmistamiseks kasutatava piima kvaliteet, võttes proove rasvasisalduse, valgusisalduse, rasvata kuivaine, somaatiliste rakkude arvu, bakterioloogia, inhibiitorite puudumise ja külmumispunkti (krüoskoopia) analüüsiks;*

— *selle juustu valmistamiseks kasutatav piim peab pärinema reguleeriva asutuse põllumajandusettevõtete registrisse kantud heakskiidetud loomakasvatusettevõtetest ning olema saadud sobivate põllumajandus- ja lüpsitavade abil vastavalt kaitstud päritolunimetuse määrusele ja käesolevale dokumendile;*

— *reguleeriv asutus peab seire ja sertifitseerimise abil kontrollima, et nii piim kui ka selle saamiseks kasutatavad tavad vastaksid kehtestatud standarditele;*

— *juustuvalmistamisrajatistel, kus kavatsetakse valmistada kaitstud päritolunimetusega juustu, peab olema reguleeriva asutuse luba ja need peavad olema kantud asjakohasesse registrisse, olles eelnevalt täitnud miinimumnõuded ja läbinud kaitstud päritolunimetuse määruses, kvaliteedi- ja menetluskäsiraamatus ning käesolevas dokumendis ette nähtud kontrollid;*

— *reguleeriv asutus vastutab oma sertifitseerimisvaldkonna kaudu kontrollimise eest, et juustud vastaksid kaitstud päritolunimetuse saamiseks nõutavale standardile. Üksnes neid juuste, mis vastavad reguleeriva asutuse eeskirjades ja käesolevas dokumendis kehtestatud kvaliteedikriteeriumidele, võib liigitada nõutava standardiga juustuks;*

— *reguleeriv asutus peab kontrollima ja kaitsma toodete identifitseerimise protsessi ja nende päritolu sertifitseerimist, kasutades identifitseerimist, pitseerimist ja reguleeriva asutuse väljastatud nummerdatud märgiseid, millel on kaitstud päritolunimetusega toote enda logo;*

— *reguleeriv asutus peab ka korrapäraselt inspekteerima loomakasvatusettevõtteid ja juustuvalmistamisrajatisi, et tagada nende jätkuv vastavus tingimustele, mille alusel need sertifitseeriti, ning uuendama nende luba kasutada kaitstud päritolunimetust „Gamoneu“/„Gamonedo“.*

on muudetud järgmiselt:

Alljärgnevad on olulised nõuded, mis tõendavad toote päritolu ja mida peab kontrollima **kontrollorgan**:

— *kaitstud päritolunimetusega juustude valmistamiseks kasutatava piima kvaliteet;*

— *tootmiseks kasutatav piim peab pärinema reguleeriva asutuse põllumajandusettevõtete registrisse kantud heakskiidetud loomakasvatusettevõtetest ning olema saadud sobivate loomakasvatus- ja lüpsitavade abil vastavalt käesolevale dokumendile;*

— **kontrollorgan** *peab seire ja sertifitseerimise abil kontrollima, et nii piim kui ka selle saamiseks kasutatavad tavad vastaksid kehtestatud standarditele;*

— *juustuvalmistamisrajatistel, kus kavatsetakse valmistada kaitstud päritolunimetusega juustu, peab olema reguleeriva asutuse luba ja need peavad olema kantud asjakohasesse registrisse, olles eelnevalt täitnud miinimumnõuded ja läbinud käesolevas dokumendis ette nähtud kontrollid;*

— **kontrollorgan** *vastutab kontrollimise eest, et juustud vastaksid kaitstud päritolunimetuse saamiseks nõutavale standardile. Üksnes neid juuste, mis vastavad käesolevas dokumendis kehtestatud kvaliteedikriteeriumidele, võib liigitada nõutava standardiga juustuks;*

— **kontrollorgan** *peab kontrollima ja kaitsma toodete identifitseerimise protsessi ja nende päritolu sertifitseerimist.* **Kõikidel toodetel peab olema sertifitseerimismärgis ja kaitstud päritolunimetusega toote enda logo;**

— **kontrollorgan** *peab ka korrapäraselt* **kontrollima** *loomakasvatusettevõtteid ja juustuvalmistamisrajatisi, et tagada nende jätkuv vastavus tingimustele, mille alusel nad sertifitseeriti, ning uuendama nende luba kasutada kaitstud päritolunimetust „Gamonéu“.*

Selgitus: see muudatus viib teksti kooskõlla standardiga UNE-EN ISO/IEC 17065 ja kajastab ülesannete delegeerimist kontrollorganile. Vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrusele (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta peavad tootespetsifikaadile vastavust kontrollima pädevad asutused või toote sertifitseerimisasutustena tegutsevad kontrollorganid. Alates piirkonna toidu kvaliteedi, kvaliteedikavade ja toiduainete otsemüügi seaduse (Astuuria autonoomse piirkonna 1. märtsi 2019. aasta seadus nr 2/2019) avaldamisest ja selle artikli 36 kohaldamisel tuleb kontrollitegevus delegeerida kontrollorganile, kuid reguleeriv asutus ei ole kontrollorgan.

Kõik viited kaitstud päritolunimetuse määrusele on kustutatud, lähtudes arusaamast, et Astuuria autonoomse piirkonna seaduse nr 2/2019 (õigusaktide kehtetuks tunnistamine) ainsa kehtetuks tunnistamist käsitleva sätte kohaldamisel kaotab nimetatud määrus (mis käesoleval juhul koosneb reguleeriva asutuse eeskirjadest) kehtivuse, kui avaldatakse asutuse uus põhikiri.

Piimaproovide võtmine analüüsimiseks ei ole enam kohustuslik. Tootespetsifikaat ei sisalda rasvasisalduse, valgusisalduse, rasvata kuivaine, somaatiliste rakkude arvu, bakterioloogia, inhibiitorite puudumise või külmumispunktiga seotud nõudeid, sest kontrollorgani proovipõhised kontrollid ei ole reguleeritud ühegi parameetriga. Sel juhul reguleerivad piima kvaliteeti asjakohased õigusaktid ja ettevõtja ülesanne on tõendada vastavust iga kariloomaliigi suhtes kohaldatavatele õigusnormidele. Kontrollorganil peavad olema mehhanismid ettevõtja sisekontrollisüsteemi kontrollimiseks, kuid need ei pea tingimata hõlmama proovide võtmist.

Parandatud on ka sõnastust, et vältida väärtõlgendamist seoses sellega, kes vastutab toodete kvalifitseerimise ja identifitseerimise eest: *kontrollorgan peab kontrollima ja kaitsma toodete identifitseerimise protsessi ja nende päritolu sertifitseerimist. Kõikidel toodetel peab olema sertifitseerimismärgis ja kaitstud päritolunimetusega toote enda logo.*

5.4.1.3. Kümnes lõik on välja jäetud. Selle sõnastus oli järgmine:

Tagamaks, et juustudel on kaitstud päritolunimetuse saamiseks nõutavad eriomadused ja et need on valmistatud vastavalt kvaliteedi- ja menetluskäsiraamatule, kaitstud päritolunimetuse määrusele ja käesolevale dokumendile, peab reguleeriv asutus võtma loomakasvatusettevõtetest tooraineproove ja juustuvalmistamisrajatistest tooteproove, järgides kehtestatud korda, sagedust ja intensiivsust.

Selgitus: see muudatus viib teksti kooskõlla standardiga UNE-EN ISO/IEC 17065 ja kajastab ülesannete delegeerimist kontrollorganile. Vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrusele (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta peavad tootespetsifikaadile vastavust kontrollima pädevad asutused või toote sertifitseerimisasutustena tegutsevad kontrollorganid. Alates piirkonna toidu kvaliteedi, kvaliteedikavade ja toiduainete otsemüügi seaduse (Astuuria autonoomse piirkonna 1. märtsi 2019. aasta seadus nr 2/2019) avaldamisest ja selle artikli 36 kohaldamisel tuleb kontrollitegevus delegeerida kontrollorganile, kuid reguleeriv asutus ei ole kontrollorgan.

5.4.1.4. Reguleeriva asutuse kontrollikohustuste muudatused

Teksti on muudetud järgmiselt:

Kontrollorgani *kehtestatud kontrollid peavad olema kavandatud kaitstud päritolunimetusega juustude kvaliteedi ja päritolu tagamiseks.*

Juustumeistrid, *kelle tooted vastavad kehtestatud tingimustele, saavad kontrollorganilt akrediteerimistunnistuse.*

Reguleeriv asutus annab sertifitseeritud juustumeistritele nii palju nummerdatud sertifitseerimismärgiseid, kui nad **kvalifitseeritud** *juustude arvu põhjal vajavad.*

Selgitus: see muudatus viib teksti kooskõlla standardiga UNE-EN ISO/IEC 17065 ja kajastab ülesannete delegeerimist kontrollorganile. Vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrusele (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta peavad tootespetsifikaadile vastavust kontrollima pädevad asutused või toote sertifitseerimisasutustena tegutsevad kontrollorganid. Alates piirkonna toidu kvaliteedi, kvaliteedikavade ja toiduainete otsemüügi seaduse (Astuuria autonoomse piirkonna 1. märtsi 2019. aasta seadus nr 2/2019) avaldamisest ja selle artikli 36 kohaldamisel tuleb kontrollitegevus delegeerida kontrollorganile, kuid reguleeriv asutus ei ole kontrollorgan.

Sõnastuse parandamiseks on „ettevõtja“ asendatud terminiga „juustumeister“, kasutades nende ettevõtjate kohta, kes toodavad piima, terminit „tootjad“ ja nimetades ettevõtjaid, kes valmistavad ja kvalifitseerivad toodet, juustumeistriteks.

5.1.4.5. 14. lõik ja kontrollide jaotuse tabel on välja jäetud. Väljajäetud lõik oli sõnastatud järgmiselt:

Järgmises tabelis on esitatud kokkuvõte kontrollidest, mida reguleeriv asutus peab ettevõtjate suhtes tegema tagamaks, et kaitstud päritolunimetusega juustuna „Gamoneu“/„Gamonedo“ müüdav juust on tõepoolest pärit asjaomasest geograafilisest piirkonnast. Need kontrollid tuleb teha personaalselt ja need peavad seisnema visuaalses kontrollis, dokumentide läbivaatamises ja proovide võtmises.

Selgitus: see muudatus viib teksti kooskõlla standardiga UNE-EN ISO/IEC 17065 ja kajastab ülesannete delegeerimist kontrollorganile. Vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrusele (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta peavad tootespetsifikaadile vastavust kontrollima pädevad asutused või toote sertifitseerimisasutustena tegutsevad kontrollorganid. Alates piirkonna toidu kvaliteedi, kvaliteedikavade ja toiduainete otsemüügi seaduse (Astuuria autonoomse piirkonna 1. märtsi 2019. aasta seadus nr 2/2019) avaldamisest ja selle artikli 36 kohaldamisel tuleb kontrollitegevus delegeerida kontrollorganile, kuid reguleeriv asutus ei ole kontrollorgan. Selles punktis kirjeldatud kontrollid on seotud kohustustega, mis varem lasusid reguleerival asutusel, kes vastutas juustude nõutud standardile vastavuse kontrollimise eest. Need kontrollid ei ole siiski standardis UNE-EN ISO/IEC 17065 esitatud suunistega kooskõlas. Tabel ei sisalda konkreetseid nõudeid, millele toode peab vastama, vaid pigem kokkuvõtet erinevatest kontrollnimekirja punktidest.

5.1.4.6. Reguleeriva asutuse kontrollikohustuste muudatused ja reguleeriva asutuse konkreetsetele dokumentidele osutavate viidete väljajätmine

Järgmist teksti:

Et võimaldada juustuvalmistamisprotsesse jälgida ja vajaduse korral tõendada kaitstud päritolunimetusega toote päritolu ja kvaliteeti, peavad loomakasvatusettevõtete ja juustuvalmistamisrajatiste käitajad täitma vajalikud dokumendid, mis võimaldavad kontrollida iga käesolevas dokumendis sätestatud nõuet.

Reguleeriv asutus peab neid dokumente ja andmeid kontrollima.

Kooskõlas kõigi eespool nimetatud nõuetega võib kaitstud päritolunimetust „Gamonéu“/„Gamonedo“ kasutada üksnes selliste juustude puhul, mis on valmistatud registreeritud loomakasvatusettevõtetes toodetud piimast reguleerivas asutuses registreeritud juustuvalmistamisrajatises vastavalt käesolevas dokumendis, kaitstud päritolunimetuse määruses ning kvaliteedi- ja menetlusjuhendis sätestatud eeskirjadele ning mida reguleeriv asutus on kehtestatud kontrollide abil kontrollinud ja sertifitseerinud.

Reguleeriv asutus võib toote või selle valmistamiseks kasutatava meetodi kehtestatud korra kohaselt igal ajal nõuetele mittevastavaks muuta.

on muudetud järgmiselt:

Et võimaldada juustuvalmistamisprotsesse jälgida ja vajaduse korral tõendada kaitstud päritolunimetusega toote päritolu ja kvaliteeti, peavad loomakasvatusettevõtete ja juustuvalmistamisrajatiste käitajad täitma vajalikud dokumendid, mis võimaldavad kontrollida iga käesolevas dokumendis sätestatud nõuet. **Kontrollorgan** *peab neid dokumente ja andmeid kontrollima.*

*Kooskõlas kõigi eespool nimetatud nõuetega võib kaitstud päritolunimetust „**Gamonéu**“ kasutada üksnes selliste juustude puhul, mis on valmistatud registreeritud loomakasvatusettevõtetes toodetud piimast reguleerivas asutuses registreeritud juustuvalmistamisrajatises vastavalt käesolevas dokumendis sätestatud eeskirjadele ning mida* **kontrollorgan** *on kehtestatud kontrollide abil kontrollinud ja sertifitseerinud.*

Kontrollorgan *võib toote või selle valmistamiseks kasutatava meetodi kehtestatud korra kohaselt igal ajal nõuetele mittevastavaks* **tunnistada**.

Selgitus: see muudatus viib teksti kooskõlla standardiga UNE-EN ISO/IEC 17065 ja kajastab ülesannete delegeerimist kontrollorganile. Vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrusele (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta peavad tootespetsifikaadile vastavust kontrollima pädevad asutused või toote sertifitseerimisasutustena tegutsevad kontrollorganid. Alates piirkonna toidu kvaliteedi, kvaliteedikavade ja toiduainete otsemüügi seaduse (Astuuria autonoomse piirkonna 1. märtsi 2019. aasta seadus nr 2/2019) avaldamisest ja selle artikli 36 kohaldamisel tuleb kontrollitegevus delegeerida kontrollorganile, kuid reguleeriv asutus ei ole kontrollorgan.

Kõik viited kaitstud päritolunimetuse määrusele on kustutatud, lähtudes arusaamast, et Astuuria autonoomse piirkonna seaduse nr 2/2019 (õigusaktide kehtetuks tunnistamine) ainsa kehtetuks tunnistamist käsitleva sätte kohaldamisel kaotab nimetatud määrus (mis käesoleval juhul koosneb reguleeriva asutuse eeskirjadest) kehtivuse, kui avaldatakse asutuse uus põhikiri.

5.1.4.7. Tooraine kontrollid

Järgmist teksti:

Tuleb kontrollida, et juustu valmistamisel kasutatav piim oleks pärit üksnes reguleeriva asutuse registrisse kantud ja reguleeriva asutuse järelevalve all olevatest heakskiidetud loomakasvatusettevõtetest.

Kui juustumeistrid saavad seda toorainet oma kariloomadelt, tuleb kontrollida nende juustuvalmistamisarvestust ja kariloomade registri dokumente, et tagada deklareeritud piima vastavus nende karjale.

Kui juustumeistrid saavad piima teistest ettevõtetest, tuleb kontrollida nende juustuvalmistamisarvestust ja dokumente, mis tõendavad usaldusväärselt piima päritolu. Juustumeistril peab olema piima saateleht, milles on täpsustatud päritoluettevõte, kogumise kuupäev ja kellaaeg, tarnitud kogus, sõiduk ja selle juht. Saatelehe täitmiseks vajaliku teabe allikaks peab olema tarnesõiduki sõidupäevik, millele reguleerival asutusel peab olema juurdepääs. Neile dokumentidele peab olema lisatud asjakohane arve ja tõend tarnitud piima eest tasumise kohta ning need peavad olema registreeritud kohustuslikus juustuvalmistamisarvestuses.

on muudetud järgmiselt:

Tuleb kontrollida, et juustu valmistamisel kasutatav piim oleks pärit üksnes reguleeriva asutuse registrisse kantud ja reguleeriva asutuse järelevalve all olevatest heakskiidetud loomakasvatusettevõtetest.

Loomakasvatusettevõtted, mis toodavad juustu „Gamonéu“ valmistamiseks kasutatavat piima, peavad asjaomastesse registritesse kandmiseks olema reguleeriva asutuse järelevalve all.

Kui juustumeistrid saavad seda toorainet oma kariloomadelt, tuleb kontrollida nende **tootmis***arvestust ja kariloomade registri dokumente, et tagada deklareeritud piima vastavus nende karjale.*

Kui juustumeistrid saavad piima teistest ettevõtetest, tuleb kontrollida nende juustuvalmistamisarvestust ja dokumente, mis tõendavad usaldusväärselt piima päritolu.

Selgitus: lõik, mis algab sõnaga „Loomakasvatusettevõtted ...“, on tõstetud sellesse osasse B osast „TOOTE KIRJELDUS“.

Kavandatud muudatused viidetes erinevatele arvestustele kajastavad seda, et nüüd, kui toode on sertifitseeritud standardi UNE-EN ISO/IEC 17065 alusel, eeldatakse, et juustumeistritel peab olema sisse seatud see või muu sisekontrolliarvestus, millega nad saavad kontrolliasutusele tõendada, et nad vastavad tootespetsifikaadi nõuetele, ilma et oleks vaja täpsustada selle arvestuse nimetust või vormi.

5.1.4.8. Juustuvalmistamise kontrollid

Järgmist teksti:

Juustumeistrid peavad pidama iga juustuvalmistamiskorra kohta arvestust, milles on täpsustatud kasutatud piima päritolu ja kogus ning valmistatud juustude koguarv – samuti selle arvu jaotus suuruste kaupa, kui on valmistatud rohkem kui üht suurust – ning selgelt identifitseeritud partii või partiid, mis sellel korral valmistati. See arvestus peab võimaldama identifitseerida iga juustu või partii, mida hoitakse rajatise mis tahes kohas mis tahes ajal igas juustuvalmistamisjärgses etapis, st suitsutamise, laagerdamise ja lähetamiseelse ladustamise etapis. Reguleeriv asutus peab kontrollima selle arvestuse õigsust, korraldades kohapealse kontrolli, et teha kindlaks, kas selles sisalduv teave kajastab juustuvalmistamisrajatise eri kohtades tegelikult hoitavaid varusid.

on muudetud järgmiselt:

Juustumeistrid peavad pidama iga juustuvalmistamiskorra kohta arvestust, milles on täpsustatud kasutatud piima päritolu ja kogus ning valmistatud juustude koguarv – samuti selle arvu jaotus suuruste kaupa, kui on valmistatud rohkem kui üht suurust – ning selgelt identifitseeritud partii või partiid, mis sellel korral valmistati. See arvestus peab võimaldama identifitseerida iga juustu või partii, mida hoitakse rajatise mis tahes kohas mis tahes ajal igas juustuvalmistamisjärgses etapis, st suitsutamise, laagerdamise ja lähetamiseelse ladustamise etapis. **Kontrollorgan** *peab kontrollima selle arvestuse* **olemasolu***, korraldades kohapealse kontrolli, et teha kindlaks, kas selles sisalduv teave kajastab juustuvalmistamisrajatise eri kohtades tegelikult hoitavaid varusid.*

Selgitus: nende kontrollide eest vastutav asutus on reguleeriva asutuse asemel kontrollorgan ja sõna „õigsus“ on asendatud objektiivsema sõnaga „olemasolu“. Seda muudatust on taotletud, et kohandada teksti vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012 ja Astuuria autonoomse piirkonna seaduse nr 2/2019 nõuetele.

5.1.4.9. Märgistamis- ja lähetamiskontrollid

Järgmist teksti:

Arvestus peab näitama märgiste, nendega identifitseeritud juustude ja nende juustude partiide seost. Kõik lähetamiseelselt ladustatavad varud tuleb samuti registreerida ja identifitseerida, olenemata sellest, kas need on märgistatud. Juustuvalmistamisarvestus peab näitama ka valmistatud juustude lõppsihtkohta ja juustumeistril peavad olema seda sihtkohta tõendavad dokumendid, nimelt iga lähetatud saadetise saatekirjad ja müügiarved, millega reguleeriv asutus saab tutvuda.

on muudetud järgmiselt:

Arvestus peab näitama, millised **sertifitseerimismärgised** *milliseid juuste* **identifitseerivad** *ja nende juustude päritolupartiisid. Kõik lähetamiseelselt ladustatavad varud tuleb samuti registreerida ja identifitseerida, olenemata sellest, kas need on märgistatud. Juustuvalmistamisarvestus peab näitama ka valmistatud juustude lõppsihtkohta ja juustumeistril peavad olema seda sihtkohta tõendavad dokumendid, nimelt iga lähetatud saadetise saatekirjad ja müügiarved, millega* **kontrollorgan** *saab tutvuda.*

Selgitus: nende kontrollide eest vastutav asutus on reguleeriva asutuse asemel kontrollorgan ja segaduse vältimiseks asendatakse sõna „märgised“ sõnaga „sertifitseerimismärgised“. Seda muudatust on taotletud, et kohandada teksti vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012 ja Astuuria autonoomse piirkonna seaduse nr 2/2019 nõuetele.

Bibliograafia

— Toidu kvaliteedi, kvaliteedikavade ja toiduainete otsemüügi seadus (Astuuria autonoomse piirkonna 1. märtsi 2019. aasta seadus nr 2/2019, mis on avaldatud 8. märtsil 2019 Astuuria ametlikus väljaandes nr 47)

— Piima kvaliteeti käsitlevad õigusaktid:

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. ***E osa. Tootmismeetod***

5.5.1. *Loomasööt*

Esimest, teist ja kolmandat lõiku:

Juust „Gamoneu"/„Gamonedo" peab olema valmistatud toorpiimast – lehma-, lamba- või kitsepiimast või kahe või kolme nimetatud piima segust –, mis on saadud kariloomadelt, keda on söödetud piirkonna loodusvaradega vastavalt erilistele traditsioonidele, mis on seotud kohalikule piirkonnale ainulaadsete geograafiliste ja sotsioloogiliste teguritega.

Kariloomade sööt põhineb aastaringsel karjatamisel, mida täiendatakse söödakultuuride omatoodanguga värskelt niidetud rohu ja heina näol.

Kuigi loomasööt tuleb hankida määratletud geograafilisest piirkonnast, võib juhul, kui loomakasvatusettevõttel on enda toodetud söödast puudus (tavaliselt ilmastikutingimuste tõttu), kasutada teraviljadel ja liblikõielistel põhinevaid kontsentraate.

Tuleb teha erisusi kariloomade liikide ja aastaaegade järgi. Kuna tegemist on mägise piirkonnaga, on kliimal oluline roll selle kindlaksmääramisel, kuidas söödaressursse kariloomadele söödetakse. Traditsioonilise rotatsioonisüsteemi korral niidetakse kevadel tasandikukarjamaalt sööt, mis söödetakse värskelt loomadele – või veel parem on see, kui loomad söövad ise sellel karjamaal –, ning samalt karjamaalt saadakse hiljem suvel heina. Mägedes on tavaline söötmisviis vahetu karjatamine. See, kuidas ja kui kaua neid loodusvarasid kariloomadele söödetakse, oleneb kogu aasta ilmastikutingimustest, mis pikendavad või lühendavad aega, mille loomad saavad veeta mägikarjamaal.

on muudetud järgmiselt:

Juust „Gamonéu" peab olema valmistatud toorpiimast – lehma-, lamba- või kitsepiimast või kahe või kolme nimetatud piima segust –, mis on saadud kariloomadelt, keda on söödetud **peamiselt** *piirkonna loodusvaradega vastavalt erilistele traditsioonidele, mis on seotud kohalikule piirkonnale ainulaadsete geograafiliste ja sotsioloogiliste teguritega.*

Kariloomade sööt põhineb aastaringsel karjatamisel, mida täiendatakse söödakultuuride omatoodanguga värskelt niidetud rohu ja heina näol.

Kuigi loomasööt tuleb hankida määratletud geograafilisest piirkonnast, **on muu loomasööda lisamine lubatud teatavate füsioloogiliste seisundite, näiteks laktatsiooni korral või** *kui loomakasvatusettevõttel on enda kasvatatud söödast puudus (tavaliselt ilmastikutingimuste tõttu).* **Et tagada seose säilimine, ei tohi väljastpoolt määratletud geograafilist piirkonda hangitud sööt mingil juhul ületada 50 % kuivainest aastas.**

Selgitus: see muudatus täpsustab nõudeid, mis on seotud loomasöödaga, millel on asjaomase juustu tootmisel otsustav roll. „Teraviljadel ja liblikõielistel põhinevad kontsentraadid" on asendatud sõnaga „sööt", mis on kehtivates õigusaktides kasutatud mõiste. Muudatust, mille kohaselt lubatakse sööta täiendada, kui looma seisund seda nõuab – näiteks laktatsiooni ajal –, peetakse hädavajalikuks. Reeglist erandi tegemise tingimuste laiendamise eesmärk on kaitsta loomade heaolu, ilma et see muudaks kaitstud päritolunimetusega toote põhiomadusi või autentsust, tagades samal ajal ka vastavuse delegeeritud määrusele (EL) nr 664/2014, sest seoses säilimiseks ei tohi väljastpoolt geograafilist piirkonda hangitud sööda osakaal ületada 50 %.

Bibliograafia

— Komisjoni 18. detsembri 2013. aasta delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) nr 1151/2012 seoses kaitstud päritolunimetuste, kaitstud geograafiliste tähiste ja garanteeritud traditsiooniliste toodete liidu sümbolite kehtestamisega ning seoses teatavate päritolueeskirjade, teatavate menetluseeskirjade ning teatavate täiendavate üleminekueeskirjadega

— Lasanta, T., „Pastoreo en áreas de montaña: Estrategias e impactos en el territorio" (Karjatamine mägipiirkondades: strateegiad ja mõju kohalikule piirkonnale), *Estudios geográficos* (Geograafiaalased uuringud), 71(268), 2010, lk 203–233

— Astuuria autonoomse piirkonna valitsus, maaelu ja kalanduse ministeerium, metsanduspoliitika peadirektoraat, *El Monte en Asturias* (Astuuria metsamaa), 2011

5.5.2. Traditsiooniline nimetus „del Valle“

Tootespetsifikaadi selle punkti neljas, viies ja kuues lõik on välja jäetud. Need olid sõnastatud järgmiselt:

Traditsioonilisi nimetusi „del Valle“ (oru) ja „del Puerto“ (mäekuru) kasutatakse tasandikel ja mägedes kasutatavate eri põllumajandustavade kajastamiseks. Juustu „del Puerto“ valmistatakse piimast, mis on saadud kariloomadelt, keda on terve suve karjatatud mägirohumaadel, kogudes nad kokku üksnes lüpsmiseks ja viies seejärel tagasi karjamaale. Sel ajal on karjatamine ainus loomade söötmise viis: nende sööta ei täiendata, sest aasadel on tavaliselt rohkesti sööta ja lisasööta ei saa sellistesse raskesti ligipääsetavatesse kohtadesse transportida. Samuti puudub võimalus kariloomi majutada – lautu ei ole ja neid ei saa ehitada, sest need karjamaad on keskkonnakaitse all. Selle mägikarjatamise praktiseerimise tingimustest tulenevalt võib ajavahemik, mille loomad veedavad neil karjamaadel, olla lühem või pikem olenevalt ilmast, sest see mõjutab kättesaadava sööda hulka, ja temperatuur määrab, kui kaua kariloomi saab õues pidada.

Nimetus „Valle“ viitab tasandike põllumajandustraditsioonile, mille kohaselt pärineb lehmade sööt asustatud alade lähedal asuvatelt aasadelt ja lehmadel on äärmuslike ilmastikuolude korral juurdepääs varjualusele. Loomadele söödetakse ka enda kasvatatud heina ja, nagu eespool märgitud, võib nende sööta aeg-ajalt täiendada teraviljadel või liblikõielistel põhinevate kontsentraatidega.

Mis puudutab erinevaid lamba- ja kitseliike, siis nende sööt põhineb kogu hiliskevadel, suvel ja varasügisel (olenevalt ilmastikutingimustest) peamiselt kõrgeimatel rohumaadel karjatamisel. Kui ilmastikutingimused on kõige ebasoodsamad, karjatatakse loomi madalaimatel aasadel ja nende sööta täiendatakse suvel tehtud heinaga. Veised söövad asustatud alade lähedal asuvatel aasadel ja talvel täiendatakse nende sööta heina ja teraviljaga. Mõned tootjad viivad oma lehmad suveks mägikarjamaale.

Tootespetsifikaadi selle punkti 22. ja 23. lõik on välja jäetud. Need olid sõnastatud järgmiselt:

„Gamoneu“ del Valle / „Gamonedo“ del Valle: valmistatud Cangas de Oníse ja Oníse omavalitspiirkonnas asuva määratletud geograafilise piirkonna tasandikel.

Orgudes hooajalisus tootmist ei mõjuta, sest kariloomi kasvatatakse poolekstensiivselt, kasutades suuresti karjatamisel põhinevat süsteemi.

Selgitus: traditsioonilise nimetuse „del Valle“ asemel kasutatakse nimetust „Gamonéu“, nii et kõiki tootespetsifikaadis „del Valle“ versiooni suhtes juba kehtestatud nõudeid kohaldatakse nüüd juustu „Gamonéu“ suhtes. See kavandatud muudatus ei mõjuta toote omadusi, vaid täpsustab seni kasutatud traditsioonilisi nimetusi.

Bibliograafia

— 4. veebruari 2009. aasta dekreet nr 8/2009, milles loetletakse Cangas de Oníse omavalitsuspiirkonna ametlikud kohanimed

5.5.3. *Tootmismeetod*

Järgmised lõigud on siia tõstetud B osast „Toote kirjeldus“:

Reguleeriv asutus peab julgustama selliste meetodite kasutuselevõttu, mille eesmärk on parandada kariloomadelt saadava piima kogust ja kvaliteeti.

Lüpsmisel tuleb kasutada parimat võimalikku meetodit puhta, hügieenilise ja väikese mikroobide sisaldusega piima saamiseks, võttes arvesse kehtivaid eeskirju.

Kui seda ei kasutata kohe, *tuleb kaitstud päritolunimetusega juustude valmistamiseks kasutatav piim pärast lüpsi jahutada ja* **sel juhul** *tuleb seda hoida jahutatuna kuni juustu valmistamise alguseni.*

Kui piim tuleb peale võtta ja teise kohta transportida, tuleb selle protsessi käigus järgida häid hügieeninõudeid, sealhulgas kasutada jahutuspaake või muid süsteeme, mis hoiavad ära piima kvaliteedi halvenemise.

Reguleeriv asutus peab edendama stiimulite kehtestamist ettevõtetele, kes paigaldavad lüpsi-, piimajahutus-, piimasäilitus- ja piimatranspordiseadmeid või ajakohastavad olemasolevaid seadmeid.

Selgitus: selle muudatuse põhjus on, et tootespetsifikaat on ümber struktureeritud kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrusega (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toiduainete kvaliteedikavade kohta. Tootespetsifikaadi sisu ümberstruktureerimisel on tehtud ka järgmine muudatus: tekst „Kaitstud päritolunimetusega juustude valmistamiseks kasutatav piim tuleb pärast lüpsi jahutada ja seda tuleb hoida jahutatuna kuni juustu valmistamise alguseni“ on muudetud tekstiks „**Kui seda ei kasutata kohe**, tuleb kaitstud päritolunimetusega juustude valmistamiseks kasutatav piim pärast lüpsi jahutada ja **sel juhul** tuleb seda hoida jahutatuna kuni juustu valmistamise alguseni“. See täpsustus on lisatud juhuks, kui piima ei säilitata, vaid kasutatakse pigem kohe pärast lüpsi. Piimatoodete valmistamiseks kasutatava piima suhtes kohaldatakse tingimusi, mis on sätestatud kehtivates õigusaktides, sealhulgas 27. mai 2011. aasta kuninglikus dekreedis nr 752/2011, millega kehtestatakse lamba- ja kitsetoorpiima sektori ettevõtjate järgitavad põhilised kontrollieeskirjad.

Bibliograafia

— 21. detsembri 2007. aasta kuninglik dekreet nr 1728/2007, millega kehtestatakse piimasektori ettevõtjate järgitavad põhilised kontrollieeskirjad ja muudetakse 6. veebruari 2004. aasta kuninglikku dekreeti nr 217/2004, millega reguleeritakse piimasektori ettevõtjate, ettevõtete ja mahutite identifitseerimist ja registreerimist ning piima liikumise registreerimist

— 27. mai 2011. aasta kuninglik dekreet nr 752/2011, millega kehtestatakse lamba- ja kitsetoorpiima sektori ettevõtjate järgitavad põhilised kontrollieeskirjad

5.5.4. *Kalgendamisprotsess*

Üheksandat lõiku:

Tootmispiirkonnas asuvatest heakskiidetud loomakasvatusettevõtetest pärit nõuetekohaselt jahutatud piim tarnitakse juustuvalmistamisrajatisse ja läbib kalgendamisprotsessi.

Kalgendamisprotsess tuleb saavutada piimhappe koagulatsiooniga, mille katalüüsimiseks kasutatakse reguleeriva asutuse poolt spetsiaalselt heaks kiidetud loomset kümosiini või muid piima koaguleerivaid ensüüme õiges annuses tagamaks, et kalgendamisprotsess kestab vähemalt ühe tunni. Piima temperatuur peab kalgendumise hetkel ja kogu selle protsessi jooksul olema 24–30 °C.

on muudetud järgmiselt:

Tootmispiirkonnas asuvatest heakskiidetud loomakasvatusettevõtetest pärit piim tarnitakse juustuvalmistamisrajatisse ja läbib kalgendamisprotsessi.

Kalgendamine tuleb saavutada piimhappe koagulatsiooniga, mille katalüüsimiseks kasutatakse loomset kümosiini või muid piima koaguleerivaid heakskiidetud ensüüme õiges annuses tagamaks, et kalgendamisprotsess kestab vähemalt ühe tunni. Piima temperatuur peab kalgendumise hetkel ja kogu selle protsessi jooksul olema **22**–*30 °C.*

Selgitus

Viide piima kalgendavaid ensüüme või loomset kümosiini heakskiitvale reguleerivale asutusele on välja jäetud. Esialgu oli kindlaks määratud, et piima koaguleerivad ensüümid ja kümosiin peavad olema reguleeriva asutuse poolt spetsiaalselt heaks kiidetud, sest nende toodete nappuse tõttu võivad ettevõtjad sise-eeskirjade puudumisel kasutada teadmatusest keelatud või tarbijatele ohtlikke aineid. Ettevõtjad vastutavad nüüd oma toodete toiduohutusaspektide eest ja kuna nüüd on olemas palju väljakujunenum tööstusharu, mis pakub töötlemise abiaineid, nagu piima koaguleerivad ensüümid ja kümosiin, on neil ka juurdepääs mitmesugustele toodetele, mida reguleeritakse väga rangete õigusaktidega. Seepärast ei peeta seda heakskiitmiskohustust reguleeriva asutuse kui haldusasutuse rolli seisukohalt asjakohaseks, kuna ta täidaks seda ülesannet pelgalt kehtivate õigusaktidega lubatud ainete heakskiitmisega, mistõttu selle kohustuse säilitamine tähendaks haldusasutuse jaoks üksnes täiendavat paberimajandust, lisamata lõpptootele väärtust või usaldatavust.

Teine kavandatud muudatus mõjutab kalgendamisprotsessi kirjeldust ja selle eesmärk on vältida eespool B osas esitatud teabe kordamist ning tagada, et tekst kajastaks juustu valmistamise ajal tegelikult registreeritud temperatuuri, kohandades temperatuurivahemikku, milles piima tuleb kalgendamise ajal hoida. Muudatus mõjutab selle vahemiku alumist väärtust – see on madala riskiga kohandus, millel on väike mõju. Vahemiku laiendamine alumise piiri alandamise teel viib selle protsessi kirjelduse kooskõlla praeguse tavaga, võimaldades juustumeistritel kasutada traditsioonilisi, konservatiivseid kalgendamismeetodeid, ilma et see mõjutaks tooraine kvaliteeti ja seega lõpptoodet. Tegemist ei ole temperatuuri tõstmisega, mis võiks põhjustada denaturatsiooni ja seega mõjutada toote organoleptilisi omadusi.

Bibliograafia

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

— Navarro, A., *La Elaboración: Coagulación de la Leche* (Juustu valmistamine: piima kalgendamine): http://asociaciondequeserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/

— Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määrus (EÜ) nr 1333/2008 toidu lisaainete kohta

— Euroopa Parlamendi ja nõukogu 28. jaanuari 2002. aasta määrus (EÜ) nr 178/2002, millega sätestatakse toidualaste õigusnormide üldised põhimõtted ja nõuded, asutatakse Euroopa Toiduohutusamet ja kehtestatakse toidu ohutusega seotud menetlused

5.5.5. *Lõigatud kalgendi suurus*

Kümnendat lõiku:

Lõikamine: kui piim on kalgendunud, lõigatakse kalgendit ettevaatlikult mitu korda, kuni kalgendist on saanud väikesed 5–15 mm suurused tükid. Seejärel nõrutatakse välja vadak.

on muudetud järgmiselt:

Lõikamine: kui piim on kalgendunud, lõigatakse kalgendit ettevaatlikult mitu korda, kuni kalgendist on saanud väikesed **ligikaudu** *5–15 mm suurused tükid. Seejärel nõrutatakse välja vadak.*

Selgitus: märkides lisaks lõigatud kalgendi väikestele tükkidele viitamisele suuruse, kavatseti anda ettekujutus sellest, mida peetakse väikeseks. Lisatud on sõna „ligikaudu“, et samal ajal, kui säilib algne eesmärk anda ettekujutus suurusest, ei koormataks juustumeistreid ülesandega mõõta juustutükkide esindavat valimit nihikuga, sest mõne millimeetrisel erinevusel kummaski suunas ei oleks mingit mõju.

5.5.6. *Soolamine*

12. lõiku:

Soolamine: soolamisprotsess seisneb juustu pealis- ja alakülje katmises naatriumkloriidiga 24 tunni (pealiskülg) ja 48 tunni (alakülg) möödumisel.

on muudetud järgmiselt:

Soolamine: soolamisprotsess seisneb juustu pealis- ja alakülje katmises naatriumkloriidiga 6–72 tundi pärast vormidesse panemist.

Selgitus: selle 11. lõigu kavandatud muudatusega kohandatakse soolamisaega restoranitööstuse nõutud suuremate juustude tootmisega.

Bibliograafia

— Navarro, A., *La Elaboración: Coagulación de la Leche* (Juustu valmistamine: piima kalgendamine): http://asociaciondequeserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/

5.5.7. *Vigade parandamine*

Kasutatud terminoloogia ühtlustamiseks on suitsutamisetapi kirjelduses valesti kirjutatud sõna „*Penicilliun*“ parandatud sõnaks „*Penicillium*“.

5.5.8. *Laagerdumine*

14. ja 15. lõiku:

Suitsutamine: pärast vormidest väljavõtmist juustud suitsutatakse. Suitsutamisprotsessi kestust ja tugevust tuleb kohandada valitsevate keskkonnatingimustega, tagades, et juustud kuivavad piisavalt ja neile tekib tume ookerkollane koorik, mille konsistents võimaldab Penicilliun'il laagerdumise ajal läbi tungida, ning tagades samal ajal, et juustud omandavad neile iseloomuliku õrna suitsuse maitse, ilma et see muutuks domineerivaks. Suitsutamiseks tuleb kasutada saare (Fraxinus excelsior), kanarbiku (Erica sp.), pöögi (Fagus sylvatica) või muu pärismaise lehtpuuliigi puitu.

Laagerdamine: juustud peavad laagerduma lubjakivikoobastes või -keldrites, kus valitsevad juustude eriomaduste teket võimaldavad tingimused, st keskmine temperatuur on 10 °C ja keskmine niiskus 90 %. Juustu tuleb laagerdada vähemalt kaks kuud alates kalgendi moodustumise kuupäevast. Penitsilliun'il tuleb lasta juustu sisse tungida ja moodustada koorikule lähimas juustumassi osas hallituse, mis annab juustule iseloomulikud sinakasrohelised triibud servades.

on muudetud järgmiselt:

Laagerdamine: **juustu tuleb laagerdada vähemalt kaks kuud (üle seitsme kilogrammi kaaluvate juustude puhul kolm kuud) alates kalgendi moodustumise kuupäevast.** *Selle aja jooksul peavad toimuma järgmised protsessid.*

Suitsutamine: pärast vormidest väljavõtmist juustud suitsutatakse. Suitsutamisprotsessi kestust ja tugevust tuleb kohandada valitsevate keskkonnatingimustega, tagades, et juustud kuivavad piisavalt ja neile tekib tume ookerkollane koorik, mille konsistents võimaldab Penicillium'il laagerdumise ajal läbi tungida, ning tagades samal ajal, et juustud omandavad neile iseloomuliku õrna suitsuse maitse, ilma et see muutuks domineerivaks. Suitsutamiseks tuleb kasutada saare (Fraxinus excelsior), kanarbiku (Erica sp.), pöögi (Fagus sylvatica) või muu pärismaise lehtpuuliigi puitu.

Koopas laagerdamine: juustud peavad laagerduma lubjakivikoobastes, kus valitsevad juustude eriomaduste teket võimaldavad tingimused. Keskmine temperatuur koobastes ei tohi olla üle 12 °C ja keskmine suhteline niiskus ei tohi langeda alla 85 %. Koopas laagerdamise protsessi minimaalne kestus on 30 päeva.

Selle aja jooksul tuleb juuste pöörata ja puhastada, nagu on vaja nende eripära tekkeks. See hõlmab iseloomulike seente ja pärmseente arengu tagamist ja soodustamist, kusjuures need peavad tulema laagerdumisruumidest ja neid ei tohi mingil juhul piimale lisada. Suitsutamise käigus moodustunud koorik võimaldab Penicillium'il aeglaselt juustu sisse tungida ja võimalik, et koorikule lähimas juustumassi osas hallituse moodustada, mis annab juustule iseloomulikud sinakasrohelised triibud servades.

Selgitus: laagerdamisprotsessi kirjelduse kavandatud muudatused seisnevad selles, et tootespetsifikaadi praeguses versioonis kehtestatud minimaalne laagerdamisaeg – **kaks kuud alates kalgendi moodustumise kuupäevast** – säilitatakse ja seda pikendatakse veel 30 päeva võrra selliste juustude puhul, mis kaaluvad üle seitsme kilogrammi (mis on lisatud ühe teise käesolevas taotluses sisalduva muudatusega). Tekst tuleb ka ümber struktureerida, et muuta selgemaks, et laagerdumine algab kalgendi moodustumisel ja hõlmab nii **suitsutamisetappi** kui ka **koopas veedetud aega**.

Koopas laagerdamise protsessi kirjelduses tuleb kohandada laagerdamisprotsessi ajal koopas nõutavat keskmist suhtelist temperatuuri ja niiskust ning minimaalset aega, mille jooksul juustud peavad koopas olema. Selle muudatuse toetamiseks on käesolevale dokumendile lisatud uuring, milles on vaadeldud temperatuuri- ja niiskustingimusi üheksas koopas (7.1 „Estudio justificativo Condiciones Ambientales Cuevas Maduración“ (Laagerdumiskoobaste keskkonnatingimused. Toetav uuring)). Selle muudatuse eesmärk on ajakohastada kirjeldust koobastes valitsevate meteoroloogiliste tingimuste kohta, mida on mõjutanud samad kliimamuutused, mis on toimunud kogu Euroopas. Kavandatud uued eeskirjad tagavad siiski juustude laagerdumiseks head tingimused, muutmata kuidagi toote põhiomadusi.

Bibliograafia

— „Condiciones Ambientales en cuevas de maduración para queso Gamonedo“ (Keskkonnatingimused Gamonedo juustu laagerdamise koobastes), Astuuria tööstusharudevahelise piima- ning põllumajandus- ja toidulabori uuring, juuni 2018

— Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., Astuuria autonoomse piirkonna valitsuse kestlikkuse, kliimamuutuste ja osaluse büroo, *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* (Astuuria kliimamuutuste stsenaariumide analüüs), 2011

— Astuuria autonoomse piirkonna valitsuse maaelu- ja kalandusministeerium, „Plan forestal de la Comarca de Cangas de Onís“ (Cangas de Oníse omavalitsuspiirkonna metsanduskava), 2010

— Euroopa Keskkonnaamet, „Climate change evident across Europe, confirming urgent need for adaptation“ (Kliimamuutused on ilmsed kogu Euroopas, mis kinnitab tungivat vajadust kohaneda): https://www.eea.europa.eu/media/newsreleases/climate-change-evident-across-europe

— Spotts, R. A. ja Cervantes, L. A., „Populations, pathogenicity, and benomyl resistance of *Botrytis spp*., *Penicillium spp*., and *Mucor piriformis* in packinghouses“, *Plant Disease*, Ameerika Ühendriigid, 1986

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

— Fernández Bodega, M. Á., *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* (Erinevatest sinihallitusjuustu sortidest *Penicillium roqueforti* tüvede eraldamine ja nende iseloomustamine. Proteolüütilise aktiivsuse analüüs ja mükotoksiinide tekke vältimine), 2011

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

5.5.9. Traditsiooniline nimetus „del Puerto“

17.–21. lõiku:

„Gamoneu“ del Puerto / „Gamonedo“ del Puerto: valmistatakse Cangas de Oníse ja Oníse omavalitsuspiirkonna mägialadel, mis hõlmavad järgmisi Picos de Europa aheliku mäekurudes asuvaid tasandikke ja rohumaid:

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

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

Selle juustu valmistamiseks kasutatav piim peab olema saadud eespool loetletud rohumaadel karjatavatelt kariloomadelt ning kasutada tuleb kahe või kõigi kolme lubatud piimaliigi, st lehma-, lamba- ja kitsepiima segu, tagades alati, et lamba- ja/või kitsepiim moodustab üle 10 % segust.

Seda juustu valmistatakse hooajaliselt, juunist septembrini, spetsiaalsetes väikestes juustuvalmistamisrajatistes, mis paiknevad nendes Picos de Europa rahvuspargis asuvates mäekurudes.

on muudetud järgmiselt:

Del Puerto: **juustu valmistatakse spetsiaalsetes väikestes juustuvalmistamisrajatistes***, mis paiknevad Cangas de Oníse ja Oníse omavalitsuspiirkonna mägialadel, mis hõlmavad järgmisi Picos de Europa aheliku mäekurudes asuvaid tasandikke ja rohumaid:*

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

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

Selle juustu valmistamiseks kasutatav piim peab olema saadud eespool loetletud rohumaadel karjatavatelt kariloomadelt ning kasutada tuleb kahe või kõigi kolme lubatud piimaliigi, st lehma-, lamba- ja kitsepiima segu, järgides järgmisi nõudeid:

— ***lehmapiima kasutamisel ei tohi see moodustada üle 90 % segust;***

— ***lambapiima kasutamisel peab see moodustama vähemalt 5 % segust;***

— ***kitsepiima kasutamisel peab see moodustama vähemalt 5 % segust.***

Seda juustu valmistatakse hooajaliselt, **hiliskevadest varasügiseni, kuigi see võib ilmastikutingimustest olenevalt varieeruda**. **Reguleeriv asutus võib siiski otsustada konkreetse aasta juustuvalmistamishooaega lühendada või pikendada, võttes arvesse ilmastikutingimusi ja olles konsulteerinud seda juustusorti valmistavate juustumeistritega.**

Selgitus: selle muudatuse põhjuseks oli teksti segadusttekitav sõnastus. Traditsioonilise lähenemisviisi kohaselt on kõigi kolme piimaliigi koos kasutamise korral alati kohaldatud 10 % reeglit: 10 % nõuet kohaldati lamba- ja kitsepiima kogusele koos, mitte eraldi, nii et lamba- või kitsepiima osakaal segus on alati 5 % või rohkem. Uues sõnastuses on üheselt mõistetavalt märgitud eri liikide piima minimaalsed ja maksimaalsed osakaalud, et tagada kindlus tootmisprotsessi suhtes ning lõpptoote organoleptilised, füüsikalised ja keemilised omadused.

Teine vajalikuks peetav muudatus on tootmise hooajalisust käsitleva teksti täpsustamine, kuna ilmastikutingimuste tõttu võib tootmine alata varem kui juunis või jätkuda pärast septembrit. Hooajalisus ei ole seotud tegeliku kuuga, vaid pigem tasandikel ja rohumaadel kättesaadavate loodusvarade seisundiga.

Bibliograafia

— Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., Astuuria autonoomse piirkonna valitsuse kestlikkuse, kliimamuutuste ja osaluse büroo, *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* (Astuuria kliimamuutuste stsenaariumide analüüs), 2011

5.5.10. *Portsjoniteks jaotamine*

Lisatud on viimane lõik, millega täpsustatakse juustu portsjoniteks jaotamist:

Portsjoniteks jaotamine juustuvalmistuspiirkonnas

Kaitstud päritolunimetusega toodet võib turustada portsjonitena, tingimusel et need on pakendatud ja nende päritolu on võimalik kindlaks teha. Toote ja selle kvaliteedi säilitamiseks peavad juustu portsjoniteks jaotama juustuvalmistuspiirkonna ettevõtted, kes on kehtestatud protokolli heaks kiitnud ja järgivad seda. See tagab kaitstud päritolunimetusega juustu „Gamonéu" jälgitavuse ja annab asjakohaste protsesside suhtes kindluse.

Selgitus: selle lõigu lisamist taotletakse seepärast, et tarbijad nõuavad nüüd, et sertifitseeritud toode oleks turul kättesaadav portsjonitena, ja seepärast oli vaja kindlaks määrata selle esitusviisi eeskirjad. Portsjoniteks jaotamise toimumist juustuvalmistuspiirkonnas, nõutakse järgmistel põhjustel.

— Juustu portsjoniteks jaotamisel ei kaitse koorik enam vähemalt kahte portsjoni külge ja need võivad olla vastuvõtlikud organoleptilistele muutustele, mis võivad mõjutada ka ülejäänud toodet. Portsjonid tuleb seepärast pärast lõikamist võimalikult ruttu, st kohapeal pakendada.

— Portsjoniteks jaotamise käigus võidakse juustu päritolu ja autentsust tagavad märgised eemaldada või nende nägemine võimatuks muuta.

See lisandus ei mõjuta kaitstud päritolunimetusega toote põhiomadusi ega autentsust. Eesmärk on tagada, et juustu valmistamisele järgnev käitlemine (portsjoniteks jaotamine) ei kahjustaks selle autentsust, mis tähendab, et portsjoniteks jaotamine ja pakendamine peavad toimuma kohapeal.

5.6. ***G osa. Kontrollorgan***

Järgmist teksti:

Nimi: Consejo Regulador de la D.O.P. „Gamonéu" o „Gamonedo" [kaitstud päritolunimetust „Gamoneu" ehk „Gamonedo" reguleeriv asutus]

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

Tel: (+34) 985 84 40 05

Faks: (+34) 985 84 42 30

on muudetud järgmiselt:

Kontrolli eest vastutav pädev asutus on Astuuria valitsuse peadirektoraat, mille ülesannete hulka kuuluvad ka põllumajandus- ja toidutootmissektori teemad.

Kontrolli võib delegeerida üksusele, kes tegutseb toote sertifitseerimisasutusena ja on akrediteeritud standardi UNE-EN ISO/IEC 17065 või muu standardi alusel, mis võib seda tulevikus asendada.

Selgitus: selle muudatusega ajakohastatakse teksti, et määrata kindlaks asutus, kes vastutab tootespetsifikaadile vastavuse kontrollimise eest kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrusega (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toiduainete kvaliteedikavade kohta ning toidu kvaliteedi, kvaliteedikavade ja toiduainete otsemüügi seaduse (Astuuria autonoomse piirkonna 1. märtsi 2019. aasta seadus nr 2/2019) artikliga 36.

5.7. ***H osa. Märgistamine***

5.7.1. *Identifitseerimisandmed*

Järgmist teksti:

Tarbijaturule ettenähtud kaitstud päritolunimetusega juustud „Gamoneu“/„Gamonedo“ peavad olema identifitseeritud nummerdatud märgisega või sertifitseerimismärgisega, mille on heaks kiitnud ja mida on kontrollinud ja andnud reguleeriv asutus vastavalt kvaliteedikäsiraamatus esitatud eeskirjadele.

on muudetud järgmiselt:

Tarbijaturule ettenähtud kaitstud päritolunimetusega juustude „Gamonéu“ **koorikul peavad olema märgised ning** *need juustud peavad olema identifitseeritud kaitstud päritolunimetusega toote enda logoga ja nummerdatud sertifitseerimismärgisega vastavalt* **selle haldusasutuse sätestatud** *eeskirjadele,* **kes vastutab ka nummerdatud sertifitseerimismärgiste kontrollimise ja andmise eest.**

Selgitus: see lause on ümber struktureeritud, et sellest oleks hõlpsam aru saada. Nüüd on selles ka märgitud, et toote identifitseerimiseeskirjade kehtestamise ning vastavusmärgise (sertifitseerimismärgise) kontrollimise ja andmise eest vastutab haldusasutus.

Viide toote identifitseerimisele kaitstud päritolunimetusega toote enda logoga on lisatud, et tagada kooskõla tootespetsifikaadi D osaga. (*Kontrollorgan peab kontrollima ja kaitsma toodete identifitseerimise protsessi ja nende päritolu sertifitseerimist.*) Kõikidel toodetel peab olema sertifitseerimismärgis ja kaitstud päritolunimetusega toote enda logo.

5.7.2. *Toote nimetamine*

Lisaks kogu kohaldatavate õigusaktidega nõutud teabe esitamisele peab kaitstud päritolunimetusega juustude põhi- ja sertifitseerimismärgistel olema kiri „Denominación de Origen Protegida – „Gamoneu“/„Gamonedo““ koos asjakohase traditsioonilise nimetusega „del Valle“ või „del Puerto“.

Reguleeriva asutuse heaks kiidetud logo (vt allpool) peab olema kujutatud kõikide ettevõtjate kasutataval märgistusel.

on muudetud järgmiselt:

Kaitstud päritolunimetusega juustude märgistel peavad olema selgesti nähtavalt esitatud järgmised elemendid:

— *sõnad „Denominación de Origen Protegida „Gamonéu““ (kaitstud päritolunimetus „Gamonéu“);*

— *traditsiooniline nimetus „del Puerto“, kui see on kohaldatav.*

Selgitus: need on märgistamisnõuete kavandatud muudatused, mis on seotud traditsiooniliste nimetuste kasutamisega. See muudatus ei mõjuta toote omadusi, vaid täpsustab, kuidas tuleb kaitstud päritolunimetust ja traditsioonilist nimetust märgistel kasutada.

5.8. ***Riigisisestele õigusaktidele osutavate viidete väljajätmine***

I osa „Riigisisesed õigusaktid“ on välja jäetud.

See väljajätmine mõjutab järgmist dokumentide loetelu:

— Viinamarja- ja veiniseadus (10. juuli 2003. aasta seadus nr 24/2003)

— Viinamarja-, veini- ja alkoholiseadus (2. detsembri 1970. aasta seadus nr 25/1970)

— Seaduse nr 25/1970 rakenduseeskirjad (23. märtsi 1972. aasta dekreet nr 835/1972)

— 25. jaanuari 1994. aasta korraldus, millega täpsustatakse Hispaania õigusaktide ja nõukogu määruse (EMÜ) nr 2081/92 (põllumajandustoodete ja toiduainete geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) vahelist vastavust

— 22. oktoobri 1999. aasta kuninglik dekreet nr 1643/1999, milles sätestatakse kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste ühenduse registrisse kandmise taotluste läbivaatamise menetlus

— 22. juuli 1994. aasta kuninglik dekreet nr 1679/1994 (avaldatud riigi ametlikus väljaandes 24. septembril 1994), milles sätestatakse toorpiima, kuumtöödeldud piima ja piimapõhiste toodete tootmise ja turuleviimise tervise- ja hügieeninõuded

— 1. märtsi 1996. aasta kuninglik dekreet nr 402/1996 (avaldatud riigi ametlikus väljaandes 8. aprillil 1996), millega muudetakse 22. juuli 1994. aasta kuninglikku dekreeti nr 1679/1994, milles sätestatakse toorpiima, kuumtöödeldud piima ja piimapõhiste toodete tootmise ja turuleviimise tervise- ja hügieeninõuded

— 8. mai 1987. aasta korraldus (avaldatud riigi ametlikus väljaandes 12. mail 1987), millega muudetakse 29. novembri 1985. aasta korraldust, millega kiidetakse heaks koduturule ette nähtud juustu ja sulatatud juustu kvaliteedistandardid

— 20. mai 1994. aasta korraldus (avaldatud riigi ametlikus väljaandes 26. mail 1994), millega muudetakse osaliselt 29. novembri 1985. aasta korraldust, millega kiidetakse heaks koduturule ette nähtud juustu ja sulatatud juustu kvaliteedistandardid

Selgitus: tehakse ettepanek jätta kehtiva tootespetsifikaadi I osa välja kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määruse nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikliga 7, ja kuna viidatud dokumendid on kehtetuks tunnistatud.

5.9. ***Koonddokumendi kohta avaldatud kokkuvõtte (ELT C 236, 9.10.2007, lk 13) kohandamine***

Järgmises tabelis on näidatud, kuidas avaldatud kokkuvõtte eri osad vastavad määruse (EL) nr 668/2014 I lisas esitatud vormi alusel koostatud koonddokumendile, ning kirjeldatud ja selgitatud muudatusi, mis on kokkuvõtte teksti tehtud selle kohandamisel koonddokumendiga.

KOKKUVÕTE	KOONDDOKUMENT
Punkt 1. Liikmesriigi pädev asutus See punkt on välja jäetud, kuna vastavalt I lisale ei ole see koonddokumendi osa.	
Punkt 2. Taotlejate rühm See punkt on välja jäetud, kuna vastavalt I lisale ei ole see koonddokumendi osa.	
	Lisatud on järgmine punkt 2: **Punkt 2. Liikmesriik või kolmas riik:** Hispaania

Punkt 3. Toote liik	**Punkt 3.1. Toote liik** – Klass ei ole määruse (EL) nr 668/2014 XI lisa alusel muutunud ja on endiselt klass 1.3 (juustud).
Punkt 4.1. Nimetus	**Punkt 1. [KPN või KGT] nimetus(ed)** – Tähele „e“ on lisatud rõhumärk, nii et nimetus on nüüd „Gamonéu“. Hispaaniakeelne versioon „Gamonedo“ on välja jäetud, sest see on aegunud.
Punkt 4.2. Kirjeldus	**Punkt 3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus** – Käesolevas taotluses esitatud muudatusi (piimaliigid, tõud ja füüsikalised omadused) on kohaldatud kokkuvõtte punktis 4.2 esitatud toote kirjelduse suhtes. Viimane lõik traditsioonilise nimetuse „Gamoneu“ del Valle / „Gamonedo“ del Valle kasutamise kohta on välja jäetud. Vt tekst allpool (*1).
	Lisatud on järgmine punkt 3.3: **3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)** Vt tekst allpool (*2).
Punkt 4.3. Geograafiline piirkond	**Punkt 4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus** Tekst ei ole muutunud.
Punkt 4.4. Päritolutõend See punkt on välja jäetud, kuna vastavalt I lisale ei ole see koonddokumendi osa.	
Punkt 4.5. Tootmismeetod See punkt on välja jäetud, kuna vastavalt I lisale ei ole see koonddokumendi osa.	
	Punkt 3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas Lisatud on allpool esitatud tekst (*3).
	Punkt 3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab Lisatud on allpool esitatud tekst (*4).

Punkt 4.6. Seos piirkonnaga	**Punkt 5. Seos geograafilise piirkonnaga** Tekst jääb samaks, välja arvatud nimetuse kirjapildi muudatus („Gamoneu“ asemel „Gamonéu“) ja hispaaniakeelse versiooni („Gamonedo“) väljajätmine ning sõnade „selle olemasolul tekib juustus sellele iseloomulikku värvust ja maitset andev hallitus“ väljajätmine.
Punkt 4.7. Kontrollorgan See punkt on välja jäetud, kuna vastavalt I lisale ei ole see koonddokumendi osa.	
Punkt 4.8. Märgistamine	**Punkt 3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab** Siin on kohaldatud muutmistaotluses kirjeldatud tootespetsifikaadi muudatusi, jättes välja viited traditsioonilisele nimetusele „del Valle“. Vt tekst allpool (*5).

***1) Kokkuvõtte tekst**

Kirjeldus: Juust „Gamoneu“/„Gamonedo“ on rasvane, naturaalse koorikuga, laagerdunud ja kergelt suitsutatud juust, mille servade lähedal on kerge sinakasroheline *Penicillium*'i hallitus ning mis on valmistatud lehma-, lamba- ja kitsetoorpiimast või kahe või kõigi kolme nimetatud piima segust.

Juustul peavad olema järgmised füüsikalised omadused:

— rattakujuline, märgatavalt lameda ala- ja pealisküljega;

— kõrgus 6–15 cm;

— läbimõõt 10–30 cm;

— kaal 0,5–7 kg.

Juustul on suitsutamisel moodustunud õhuke naturaalne koorik, mis on värvuselt punakate, roheliste ja sinakate laikudega tume ookerkollane, ning kooriku lähedal esineb *Penicillium*'i hallitus.

Juustul peavad olema järgmised keemilised omadused:

— rasvasisaldus kuivaines: vähemalt 45 %;

— valgusisaldus kuivaines: vähemalt 25 %;

— kuivainesisaldus vähemalt 55 %;

— pH: 4,5–6,5.

Juustul on järgmised organoleptilised omadused.

— Lõhn on puhas ja terav, kerge suitsunüansiga, mis juustu laagerdumisel tugevneb. Ülekaalus on kergelt suitsune ja veidi hapukas maitse, suus muutub rasvasemaks ja jätab pikalt püsiva sarapuupähkli järelmaitse.

— Juustumass on kõva või poolkõva, tihke ja mure (pudeneb lõikamisel kergesti) ning väikeste korrapäratult paiknevate aukudega.

— Seest on juust valge või kollakasvalge, servade lähedal on kerge sinakasroheline *Penicillium*'i hallitus. Väline värvus on iseloomulik tunnus: suitsutamisprotsess annab sellele tumeda ookerkollase tooni ning seejärel põhjustab koopas või keldris seismine seente teket, mis võib lisada punakaid, rohekaid ja sinakaid laike.

— Juustu sees on mehaaniliselt tehtud augud.

Lubatud on järgmised traditsioonilised nimetused:

— „Gamoneu“ del Puerto / „Gamonedo“ del Puerto, mida valmistatakse juunist septembrini väikestes juustuvalmistamisrajatistes, mis asuvad Cangas de Oníse ja Oníse omavalitsuspiirkonna mägialadel, tootespetsifikaadis loetletud tasandikel ja rohumaadel. See juust peab olema valmistatud piimast, mis on saadud kariloomadelt, keda karjatatakse selle liigi puhul loetletud rohumaadel, ning kasutada tuleb kahe või kõigi kolme lubatud piimaliigi, st lehma-, lamba- ja kitsepiima segu, tagades alati, et lamba- ja/või kitsepiim moodustab üle 10 % segust.

— „Gamoneu“ del Valle / „Gamonedo“ del Valle, mida valmistatakse Cangas de Oníse ja Oníse omavalitspiirkonnas asuva määratletud geograafilise piirkonna tasandikel. Hooajalisus tootmist ei mõjuta, sest kariloomi kasvatatakse poolekstensiivselt, kasutades suuresti karjatamisel põhinevat süsteemi.

Koonddokumendi tekst (muudatused allajoonitult)

Juust „Gamonéu“ on rasvane, naturaalse koorikuga, laagerdunud juust, mis on valmistatud lehma-, lamba- või kitsetoorpiimast või kahe või kõigi kolme nimetatud piima segust.

Juustul peavad olema järgmised füüsikalised omadused:

— rattakujuline, märgatavalt lameda ala- ja pealisküljega;

— kõrgus 6–18 cm;

— läbimõõt 10–35 cm;

— kaal 0,5–10 kg.

Juustul peavad olema järgmised keemilised omadused:

— rasvasisaldus kuivaines: vähemalt 45 %;

— valgusisaldus kuivaines: vähemalt 25 %;

— kuivainesisaldus: vähemalt 55 %;

— pH: 4,5–6,5.

Juustul on järgmised organoleptilised omadused.

— Lõhn on puhas ja terav, kerge suitsunüansiga, mis juustu laagerdumisel tugevneb.

— Ülekaalus on kergelt suitsune ja veidi hapukas maitse, suus muutub rasvasemaks ja jätab pikalt püsiva pähklise, võimalik et sarapuupähkli järelmaitse.

— Juustumass on kõva või poolkõva, tihke ja mure (pudeneb lõikamisel kergesti) ning väikeste korrapäratult paiknevate aukudega.

— Seest on juust valge või kollakasvalge, servade lähedal võib olla kerge sinakasroheline *Penicillium*'i hallitus. Väline värvus on iseloomulik tunnus: suitsutamisprotsess annab sellele tumeda ookerkollase tooni ning seejärel põhjustab koopas seismine seente teket, mis võib lisada punakaid, rohekaid ja sinakaid laike.

Lubatud on järgmised traditsioonilised nimetused:

— „Gamonéu“ del Puerto, mida valmistatakse suvel väikestes juustuvalmistamisrajatistes, mis asuvad Cangas de Oníse ja Oníse omavalitsuspiirkonna mägialadel, tootespetsifikaadis loetletud tasandikel ja rohumaadel. See juust peab olema valmistatud piimast, mis on saadud kariloomadelt, keda karjatatakse selle liigi puhul loetletud rohumaadel, ning kasutada tuleb kahe või kõigi kolme lubatud piimaliigi, st lehma-, lamba- ja kitsepiima segu, järgides järgmisi nõudeid:

  — lehmapiima kasutamisel ei tohi see moodustada üle 90 % segust;

  — lambapiima kasutamisel peab see moodustama vähemalt 5 % segust;

  — kitsepiima kasutamisel peab see moodustama vähemalt 5 % segust.

*** 2) Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)**

Sööt

Kariloomade sööt põhineb aastaringsel karjatamisel, mida täiendatakse söödakultuuride omatoodanguga värskelt niidetud rohu ja heina näol.

Kuigi loomasööt tuleb hankida määratletud geograafilisest piirkonnast, on muu loomasööda lisamine lubatud teatavate füsioloogiliste seisundite, näiteks laktatsiooni korral või kui loomakasvatusettevõttel on enda kasvatatud söödast puudus (tavaliselt ilmastikutingimuste tõttu). Et tagada seose säilimine, ei tohi väljastpoolt määratletud geograafilist piirkonda hangitud sööt mingil juhul ületada 50 % kuivainest aastas.

Tooraine

Juust „Gamonéu“ peab olema valmistatud toorpiimast – lehma-, lamba- või kitsepiimast või kahe või kolme nimetatud piima segust –, mis on saadud kariloomadelt, keda on söödetud piirkonna loodusvaradega vastavalt erilistele traditsioonidele, mis on seotud kohalikule piirkonnale ainulaadsete geograafiliste ja sotsioloogiliste teguritega.

Järgmiste loomaliikide ja -tõugude piim:

— veised: frisona (friisi), asturiana de los valles (astuuria oruveis), asturiana de la montaña (astuuria mägiveis), parda (pruun), parda de montaña (pruun mägiveis), fleckvieh, jersey ja nende tõugude ristandid;

— lambad: lacha (lacho), carranzana (vasca carranzana), milchschaf (ida-friisi), assaf ja nende tõugude ristandid;

— kitsed: cabra alpina (alpi), cabra pirenaica (pürenee), murciano-granadina (murcia-granada), saanen, malagueña (málaga), florida (florida sevillana), cabra del guadarrama (guadarrama), bermeya ja nende tõugude ristandid.

Lisaks sellele peab tootmiseks kasutatav piim olema pärit reguleeriva asutuse põllumajandusettevõtete registrisse kantud heakskiidetud loomakasvatusettevõtetest ning see piim peab olema saadud sobivaid loomakasvatus- ja lüpsitavasid kasutades.

***3) Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas**

Kõik „Gamonéu“ valmistamise protsessid – piima tootmine ning juustu valmistamine (kalgendamine, kalgendi lõikamine, vormidesse panemine ja soolamine), laagerdamine ja portsjoniteks jaotamine – toimuvad määratletud geograafilises piirkonnas, mis koosneb Cangas de Oníse ja Oníse omavalitsuspiirkonnast.

***4) Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab**

Portsjoniteks jaotamine juustuvalmistuspiirkonnas

Kaitstud päritolunimetusega toodet võib turustada portsjonitena, tingimusel et need on pakendatud ja nende päritolu on võimalik kindlaks teha. Toote ja selle kvaliteedi säilitamiseks peavad juustu portsjoniteks jaotama juustuvalmistuspiirkonna ettevõtted, kes on kehtestatud protokolli heaks kiitnud ja järgivad seda. See tagab kaitstud päritolunimetusega juustu „Gamonéu“ jälgitavuse ja annab asjakohaste protsesside suhtes kindluse.

***5) Kokkuvõtte tekst**

Tarbijaturule ettenähtud kaitstud päritolunimetusega juustud „Gamoneu“/„Gamonedo“ peavad olema identifitseeritud nummerdatud märgisega või sertifitseerimismärgisega, mille on heaks kiitnud ja mida on kontrollinud ja andnud reguleeriv asutus vastavalt kvaliteedikäsiraamatus esitatud eeskirjadele. Lisaks kogu kohaldatavate õigusaktidega nõutud teabe esitamisele peab kaitstud päritolunimetusega juustude põhi- ja sertifitseerimismärgistel olema kiri „Denominación de Origen Protegida – „Gamoneu“/„Gamonedo““ koos asjakohase traditsioonilise nimetusega „del Valle“ või „del Puerto“.

Reguleeriva asutuse heaks kiidetud logo (vt allpool) peab olema kujutatud kõikide ettevõtjate kasutataval märgistusel.

Koonddokumendi tekst (muudatused allajoonitult)

Tarbijaturule ettenähtud kaitstud päritolunimetusega juustude „Gamonéu“ koorikul peavad olema märgised ning need juustud peavad olema identifitseeritud kaitstud päritolunimetusega toote enda logoga ja nummerdatud sertifitseerimismärgisega, mida kontrollib ja mille annab reguleeriv asutus.

Kaitstud päritolunimetusega juustude märgistel peavad olema selgesti nähtavalt esitatud järgmised elemendid:

— sõnad „*Denominación de Origen Protegida* „Gamonéu““ (kaitstud päritolunimetus „Gamonéu“);

— traditsiooniline nimetus „del Puerto“, kui see on kohaldatav.

Kaitstud päritolunimetuse logo

KOONDDOKUMENT

„GAMONÉU“

ELi nr: PDO-ES-0308-AM01 – 17.9.2021

KPN (X) KGT ( )

1. **[KPN või KGT] nimetus(ed)**

„Gamonéu“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Hispaania

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik [loetletud XI lisas]*

Klass 1.3. Juustud

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Juust „Gamonéu“ on rasvane, naturaalse koorikuga, laagerdunud juust, mis on valmistatud lehma-, lamba- või kitsetoorpiimast või kahe või kõigi kolme nimetatud piima segust.

Juustul peavad olema järgmised füüsikalised omadused:

— rattakujuline, märgatavalt lameda ala- ja pealisküljega;

— kõrgus 6–18 cm;

— läbimõõt 10–35 cm;

— kaal 0,5–10 kg.

Juustul peavad olema järgmised keemilised omadused:

— rasvasisaldus kuivaines: vähemalt 45 %;

— valgusisaldus kuivaines: vähemalt 25 %;

— kuivainesisaldus: vähemalt 55 %;

— pH: 4,5–6,5.

Juustul peavad olema järgmised organoleptilised omadused.

— Lõhn on puhas ja terav, kerge suitsunüansiga, mis juustu laagerdumisel tugevneb.

— Ülekaalus on kergelt suitsune ja veidi hapukas maitse, suus muutub rasvasemaks ja jätab pikalt püsiva pähklise, võimalik et sarapuupähkli järelmaitse.

— Juustumass on kõva või poolkõva, tihke ja mure (pudeneb lõikamisel kergesti) ning väikeste korrapäratult paiknevate aukudega.

— Seest on juust valge või kollakasvalge, servade lähedal võib olla kerge sinakasroheline *Penicillium*'i hallitus. Väline värvus on iseloomulik tunnus: suitsutamisprotsess annab sellele tumeda ookerkollase tooni ning seejärel põhjustab koopas seismine seente teket, mis võib lisada punakaid, rohekaid ja sinakaid laike.

Lubatud on järgmine traditsiooniline nimetus:

— „del Puerto" selliste juustude puhul, mida valmistatakse suvel väikestes juustuvalmistamisrajatistes, mis asuvad Cangas de Oníse ja Oníse omavalitsuspiirkonna mägialadel, tootespetsifikaadis loetletud tasandikel ja rohumaadel. See juust peab olema valmistatud piimast, mis on saadud kariloomadelt, keda karjatatakse selle liigi puhul loetletud rohumaadel, ning kasutada tuleb kahe või kõigi kolme lubatud piimaliigi segu, järgides järgmisi nõudeid:

  — lehmapiima kasutamisel ei tohi see moodustada üle 90 % segust;

  — lambapiima kasutamisel peab see moodustama vähemalt 5 % segust;

  — kitsepiima kasutamisel peab see moodustama vähemalt 5 % segust.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

a) Sööt

Kariloomade sööt põhineb aastaringsel karjatamisel, mida täiendatakse söödakultuuride omatoodanguga värskelt niidetud rohu ja heina näol.

Kuigi loomasööt tuleb hankida määratletud geograafilisest piirkonnast, on muu loomasööda lisamine lubatud teatavate füsioloogiliste seisundite, näiteks laktatsiooni korral või kui loomakasvatusettevõttel on enda kasvatatud söödast puudus (tavaliselt ilmastikutingimuste tõttu). Et tagada seose säilimine, ei tohi väljastpoolt määratletud geograafilist piirkonda hangitud sööt mingil juhul ületada 50 % kuivainest aastas.

b) Tooraine

Juust „Gamonéu" peab olema valmistatud toorpiimast – lehma-, lamba- või kitsepiimast või kahe või kolme nimetatud piima segust –, mis on saadud järgmist liiki ja tõugu kariloomadelt:

— veised: frisona (friisi), asturiana de los valles (astuuria oruveis), asturiana de la montaña (astuuria mägiveis), parda (pruun), parda de montaña (pruun mägiveis), fleckvieh, jersey ja nende tõugude ristandid;

— lambad: lacha (lacho), carranzana (vasca carranzana), milchschaf (ida-friisi), assaf ja nende tõugude ristandid;

— kitsed: cabra alpina (alpi), cabra pirenaica (pürenee), murciano-granadina (murcia-granada), saanen, malagueña (málaga), florida (florida sevillana), cabra del guadarrama (guadarrama), bermeya ja nende tõugude ristandid.

Lisaks sellele peab tootmiseks kasutatav piim olema pärit reguleeriva asutuse põllumajandusettevõtete registrisse kantud heakskiidetud loomakasvatusettevõtetest ning see piim peab olema saadud sobivaid loomakasvatus- ja lüpsitavasid kasutades.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik „Gamonéu" valmistamise protsessid – piima tootmine ning juustu valmistamine (kalgendamine, kalgendi lõikamine, vormidesse panemine ja soolamine), laagerdamine ja portsjoniteks jaotamine – toimuvad määratletud geograafilises piirkonnas, mis koosneb Cangas de Oníse ja Oníse omavalitsuspiirkonnast.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Portsjoniteks jaotamine juustuvalmistuspiirkonnas

Kaitstud päritolunimetusega toodet võib turustada portsjonitena, tingimusel et need on pakendatud ja nende päritolu on võimalik kindlaks teha. Toote ja selle kvaliteedi säilitamiseks peavad juustu portsjoniteks jaotama juustuvalmistuspiirkonna ettevõtted, kes on kehtestatud protokolli heaks kiitnud ja järgivad seda. See tagab kaitstud päritolunimetusega juustu „Gamonéu“ jälgitavuse ja annab asjakohaste protsesside suhtes kindluse.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Tarbijaturule ettenähtud kaitstud päritolunimetusega juustude „Gamonéu“ koorikul peavad olema märgised ning need juustud peavad olema identifitseeritud kaitstud päritolunimetusega toote enda logoga ja nummerdatud sertifitseerimismärgisega, mida kontrollib ja mille annab reguleeriv asutus.

Kaitstud päritolunimetusega juustude märgistel peavad olema selgesti nähtavalt esitatud järgmised elemendid:

— sõnad „*Denominación de Origen Protegida* „Gamonéu““ (kaitstud päritolunimetus „Gamonéu“);

— traditsiooniline nimetus „del Puerto“, kui see on kohaldatav.

Kaitstud päritolunimetuse logo:



4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Geograafiline piirkond hõlmab Cangas de Oníse ja Oníse omavalitsuspiirkonda Astuuria autonoomses piirkonnas.

Need omavalitsuspiirkonnad asuvad Astuuria idaosas.

Piim toodetakse ning juust valmistatakse ja laagerdatakse määratletud geograafilises piirkonnas.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Ajalooline seos

Juust „Gamonéu“ on seotud piirkonna iidse ekstensiivse karjakasvatuse traditsiooni säilitamisega. Selle juustu päritolu ulatub vähemalt 17. sajandisse, mil see toitis „piirkonna vaeseid“, nagu on märgitud 1641. aastal kuningas Felipe IV-le kirjutatud kirjas karjamaade kohta.

Teistes ajaloolistes dokumentides (Madozi 18. sajandi *Diccionario Geográfico* (Geograafiline sõnaraamat)) on mitu viidet sellele, et see juust oli kohalike elanike põhitoit ja et tegemist oli karjakasvatusele spetsialiseerunud piirkonnaga, kus omanikud kasvatasid lammaste, veiste ja kitsede segakarju, kasutades suviseks karjatamiseks mägitasandikke.

Nimetatud asjaolude tõttu ja kuna piirkond oli turgudest üsna ära lõigatud, hakkasid karjakasvatajad ise juba ammu piimast juustu valmistama.

Looduslik seos

Cangas de Onís ja Onís hõlmavad mõlemad suurt osa Corniónist, Picos de Europa läänepoolsest mäemassiivist. Selle mäeaheliku kõige silmatorkavam eripära on selle järsk pinnamood: kõrgused ulatuvad 80 meetrist üle merepinna Sella jõe keskjooksul kuni 2 648 meetrini merepinnast Torre Cerredo tipus. Seda mägist maastikku iseloomustavad domineeriv lubjakivi, järsud nõlvad ja astmelised geomorfoloogilised moodustised, mille tulemuseks on kaks eristuvat keskkonda: üks orgudes ja teine kõrgel paiknevates mäekurudes.

Orgudes on ülekaalus laiad, valdavalt tasased rohumaad ja inimasulatega seotud väikesed põllumajandusettevõtted. Sinna on koondunud suurem osa elanikkonnast. Kariloomade talvine sööt saadakse heinamaadelt, kus saab pidada ka loomi, kes saavad osa aega väljas talvituda.

Kõrgeimat maastikku üleval mäekurudes iseloomustavad vertikaalsed kaljuseinad ja karstimaastik, kus on väga palju karstilehtreid, kuristikke, koopaid, karre ja sügavaid lõhesid. Nende kaljumoodustiste vahel paiknevaid suure toiteväärtusega karjamaadega tasandikke kasutatakse kariloomade suviseks väljas pidamiseks kevadest kuni esimese sügisese lumesajuni. Muud karjakasvatuse seisukohalt olulised maastikuelemendid on mäenõlvad, kaljurahnud ja kaljurahnude vahelised kvaliteetse rohumaa lapid, mida kohalikud nimetavad *xerro*'deks.

Piirkonnas on mereline kliima, mida iseloomustab aastaringne rohke vihm, mõõdukas päikesepaiste ja märkimisväärne pilvkate. Sademete hulk on vahemikus 2 000 mm-st kõrgeimates piirkondades (osa sellest on lumi) 1 200 mm-ni allpool. Suvel esineb mägedes ka sagedast tugevat udu.

Temperatuur on aasta ringi pehme nii orgudes, kus see on keskmiselt 12 °C, kui ka mägedes, kus see on keskmiselt 3 °C.

Piirkonna muldade peamiseks mõjutajaks on lubjakivi- ja kvartsiidikaljud, millele on avaldanud toimet erosioon, ilm ja orgude taimestik.

Kliima, pinnamood ja geoloogia annavad sellele piirkonnale ainulaadsed omadused, mis mõjutavad otseselt rohumaade liiki ja kvaliteeti. Selle karjamaad sobivad eriti hästi veistele, lammastele ja kitsedele, kellelt seejärel saadakse piima, millest valmistatakse juustu „Gamonéu". Nende rohumaade levinuim taim on *Festuca burnatii*, Kantaabria pärismaine mitmeaastane kõrreline, mis kasvab mägikarjamaadel. Nõgudes ja nõlvade murdekohtades, kus lumi püsib kevade lõpuni, leidub jussheina (*Nardus stricta*), vastupidavat kõrrelist, mis võib kasvada paljudes eri keskkondades, ning muid kõrrelisi (*Phleum alpinum*, *Festuca iberica*, *Festuca picoeuropeana*) ja liblikõielisi (*Trifolium thalii* Vill.).

Osa juustu eripärast tuleneb ka suitsutamis- ja laagerdamisprotsessist, kusjuures viimane hõlmab üksnes laagerdumiskeskkonnas looduslikult esinevaid seeni ja pärmseeni, eelkõige *Penicillium*'i.

Inimtegur

Asjaolu, et see piirkond, mida tollal tunti Montaña de Covadonga pargina, kuulutati 1918. aastal Hispaanias esimesena rahvuspargiks – riigi suunanäitajaks keskkonnakaitse valdkonnas –, näitab selgelt, et tegemist on ainulaadsete keskkonnaomadustega ökosüsteemiga.

Nende mägede karjakasvatajatel on üldtunnustatud otsustav roll kohaliku keskkonna kujundamisel ja kaitsmisel. Juust „Gamonéu" kujunes välja nende traditsiooniliste maaharimistavade tulemusel, sest juustuvalmistamine oli ainus majanduslikult tasuv võimalus piirkonna kariloomaressursside maksimaalseks ärakasutamiseks.

Tootmismeetodit käsitlevas osas kirjeldatud meetodid ja tingimused on välja töötatud soovist kohandada ammuseid traditsioone tänapäeva maailmaga, tegemata järeleandmisi, mis võiksid viia toote identiteedi ja selle ümber kujunenud eluviisi kadumiseni.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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