C/2024/674

12.1.2024

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu tuote-eritelmän muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen

(C/2024/674)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN TUOTE-ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus

”Gamoneu” / ”Gamonedo”

EU-nro: PDO-ES-0308-AM01 – 17.9.2021

SAN (X) SMM ( )

1. **Hakijaryhmä ja oikeutettu etu**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Gamoneu [suojatun alkuperänimityksen ”Gamoneu” sääntelyneuvosto]

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

P. +34 985 94 75 54

Sähköposti: info@dopgamoneu.com

Verkkosivusto: www.dopgamoneu.com

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Espanja

3. **Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee**

☒ Tuotteen nimi

☒ Tuotteen kuvaus

☒ Maantieteellinen alue

☒ Alkuperätodisteet

☒ Tuotantomenetelmä

☐ Yhteys maantieteelliseen alkuperään

☒ Merkinnät

☒ Muu [täsmennettävä]

— Sovellettava lainsäädäntö

— Valvontaelin

— Tuote-eritelmien noudattamisen tarkastaminen

4. **Muutoksen/muutosten tyyppi**

☒ Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

□ Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jonka yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

5. **Muutos/muutokset**

Ehdotettujen muutosten tarkoituksena on varmistaa, että tuote-eritelmässä mainitaan tuotteen oikea nimi, sekä tehdä muutoksia seuraaviin: maantieteellisen alueen laajuus, luettelo eläinroduista, joiden maitoa käytetään, karjan saama ravinto, jolla varmistetaan kyseisten rotujen säilyminen, suojatun alkuperänimityksen (SAN) saaneiden juustojen fyysiset ominaispiirteet, tuotannossa sovellettavat prosessit sekä eri tuotantovaiheiden ajoitus, valvontaelin, tuotteissa käytettävät perinteiset nimitykset, merkintöjä koskevat säännöt ja sovellettava lainsäädäntö. Näiden muutosten tarkoituksena on vahvistaa tuotteen ja paikallisen alueen välistä yhteyttä ilman, että valmiin tuotteen aitous, laatu tai ominaispiirteet kärsivät.

5.1. ***Osio A ”Tuotteen nimi”***

Asturiankielisen nimen tähänastinen kirjoitusasu ”Gamoneu” on muutettu muotoon ”Gamonéu”, ja espanjankielinen versio ”Gamonedo” on poistettu tekstistä. Tämä muutos on tehty kaikkiin tuote-eritelmän kohtiin, joissa tuotteen nimi mainitaan.

Perustelut: Tuotteen nimi on muutettu muodosta ”Gamoneu” muotoon ”Gamonéu” (paino on e-kirjaimella) kaikissa tuote-eritelmän kohdissa, joissa nimi mainitaan. Tämä johtuu siitä, että kyseistä kirjoitusasua käytetään 4. helmikuuta 2009 annetussa määräyksessä 8/2009, jossa luetellaan Cangas de Onísin kunnan viralliset paikannimet (nimikoodi 12/03/01). Koska ”Gamonéu” on virallinen nimi, sen espanjankielinen versio ”Gamonedo” poistettiin, sillä se on vanhentunut eikä sitä käytetä kaupungista, jonka mukaan suojattu alkuperänimitys on saanut nimensä.

Sovellettava lainsäädäntö:

— Määräys 8/2009, annettu 4. helmikuuta 2009, Cangas de Onísin kunnan virallisten paikannimien luettelosta.

5.2. ***Osio B ”Tuotteen kuvaus”***

5.2.1. *Määritelmä*

Teksti

Se on rasvainen, kypsytetty ja kevyesti savustettu juusto, jossa on luonnonkuori. Sen reunoilla on hieman Penicillium-homeitiöiden muodostamaa sinivihreää hometta. Juusto on valmistettu lehmän, lampaan ja vuohen raakamaidosta tai niistä kahden tai kaikkien kolmen maitolajin sekoituksesta.

on muutettu muotoon:

Se on rasvainen, kypsytetty juusto, jossa on luonnonkuori. Se on valmistettu lehmän, lampaan **tai** *vuohen raakamaidosta taikka niistä kahden tai kaikkien kolmen maitolajin sekoituksesta.*

Perustelut: Muutokset koskevat sanamuotoa.

Tähänastisessa tekstissä maitolajeja koskevassa luettelossa käytetty yhdistävä konjunktio ”ja” antaa ymmärtää, että juustot valmistetaan kaikista kolmesta maitolajista, vaikka määritelmän mukaan juustot voidaan valmistaa joko yhdestä maitolajista taikka kahden tai kolmen maitolajin sekoituksesta. Asiaa selvennetään korvaamalla yhdistävä konjunktio ”ja” vaihtoehtoa tarkoittavalla konjunktiolla ”tai”, jolloin tekstistä tulee määritelmän mukainen. Jotta teksti olisi taksonomisen nimikkeistön mukainen ja jotta johdonmukaisuus voitaisiin varmistaa koko tuote-eritelmässä, suku *Penicillium* kirjoitetaan vastaisuudessa isolla alkukirjaimella.

Koska aistinvaraiset ominaispiirteet määritetään jäljempänä tekstissä, toiston ja lukijalle aiheutuvien sekaannusten välttämiseksi ilmaukset ”kevyesti savustettu” ja ”sen reunoilla on hieman *Penicillium*-homeitiöiden muodostamaa sinivihreää hometta” on poistettu tuotteen määritelmästä.

5.2.2. *Rodut*

Teksti

Gamoneu/Gamonedo-juuston valmistuksessa on käytettävä maitoa, jota saadaan seuraavista lajeista ja roduista:

— *Naudat: friisiläinen, Asturiana de los Valles ja Pardo Alpina sekä niiden risteytykset.*

— *Lampaat: Lacha, Carranzana ja itäfriisiläinen maitolammas (Milschalfe) sekä niiden risteytykset.*

— *Vuohet: Alpino-Pirenaica, Cabra de los Picos de Europa, Murciano-Granadina ja Saanen sekä niiden risteytykset.*

on muutettu muotoon:

Gamonéu-juuston valmistuksessa on käytettävä maitoa, jota saadaan seuraavista lajeista ja roduista:

— *Naudat: friisiläinen, Asturiana de los Valles,* **Asturiana de la Montaña, Parda, Parda de Montaña, Fleckvieh ja Jersey** *sekä niiden risteytykset.*

— *Lampaat: Lacha, Carranzana, itäfriisiläinen maitolammas* **(Milchschaf)** *ja* **Assaf** *sekä niiden risteytykset.*

— *Vuohet:* **Cabra Alpina**, *Cabra* **Pirenaica**, *Murciano-Granadina, Saanen,* **Malagueña, Florida, Cabra del Guadarrama ja Bermeya** *sekä niiden risteytykset.*

Perustelut: Vuohirodut Malagueña, Florida, Cabra del Guadarrama ja Bermeya halutaan sisällyttää luetteloon, koska niillä kaikilla on yhteiset sukujuuret Cabra Alpina- ja Cabra Pirenaica -rotujen kanssa (sisältyvät maatalous-, kalastus- ja elintarvikeministeriön viralliseen rotuluetteloon). Niiden yhteisen esivanhemman katsotaan olevan *Capra aegagrus*. Viittaus Cabra de los Picos de Europa -rotuun on poistettu toiston välttämiseksi, koska se ei sisälly viralliseen rotuluetteloon eikä sitä katsota enää Pyreneiden alueen vuohista erilliseksi roduksi.

Koska näillä vuohiroduilla on yhteiset sukujuuret ja ne tuottavat ominaisuuksiltaan samankaltaista maitoa, lisäys ei suuremmin muuta juuston aistinvaraisia tai laadullisia ominaispiirteitä (kuten proteiinit, vitamiinit, rasvat, entsyymit ja laktoosi). Uusien rotujen geeneillä on hyvin vähäinen vaikutus valmiin tuotteen ominaispiirteisiin.

Lampaisiin on lisätty Assaf-rotu, koska se on jalostettu tuote-eritelmään jo sisältyvän itäfriisiläisen maitolampaan (Milchschaf) uroksista. Nimi ”Milschalfe” korjattiin oikeaan muotoonsa ”Milchschaf”.

Nautarotujen luetteloon halutaan tehdä muutos, koska Pardo Alpina -rotua ei enää hyväksytä maidon tuotannossa. Luetteloa on muutettu niin, että siihen on lisätty Pardo Alpina -rodusta jalostetut Parda- ja Parda de Montaña -rodut. Nämä kaksi rotua sisältyvät maatalous-, kalastus- ja elintarvikeministeriön viralliseen rotuluetteloon.

Asturiana de la Montaña -rodun sisällyttämistä käytettäviin rotuihin pyydetään siksi, että kyseessä on uhanalainen maatiaiskanta, jolla on sama alkuperä ja samat kehitysvaiheet kuin Asturiana de los Valles -naudoilla. Asturiana de la Montaña kuuluu nimellä *tronco castaño* [”kastanjanvärinen kanta”] tunnettuun rotujen ryhmään, ja tämä eurooppalaista alkuperää oleva rotu on saatettu tuoda alueelle kelttien hyökkäysten yhteydessä. Rotua esiintyi runsaasti Asturian ja Leónin alueella aina 1900-luvun puoliväliin asti. Sen jälkeen se lähes hävisi ulkomaisten rotujen suurten maahantuontimäärien vuoksi. Rodun palauttamiseksi ja vahvistamiseksi ryhdyttiin toimiin 1980-luvun alussa, jolloin rodulle perustettiin oma jalostusyhdistys. Sisällyttämällä rotu käytettävien rotujen luetteloon halutaan varmistaa tämän maatiaiskannan säilyttäminen resurssina juuston tuotantoalueella.

Fleckvieh- ja Jersey-nautarotujen ottamista mukaan luetteloon on pyydetty siksi, että niillä on yhteiset sukujuuret Parda-rodun kanssa. Ne kaikki polveutuvat *Bos taurus* -lajista.

Koska näillä naudoilla on yhteiset sukujuuret, niiden maito on samankaltaista eikä näiden rotujen sisällyttäminen käytettävien rotujen luetteloon siis juurikaan vaikuta juuston aistinvaraisiin, fyysisiin ja kemiallisiin ominaispiirteisiin.

Uusien rotujen vaikutuksia tuote-eritelmässä määriteltyyn valmiiseen tuotteeseen arvioitiin tutkimuksessa (liitetty tähän hakemukseen viitenumerolla 20190201), jossa selvitettiin, onko Fleckvieh-lehmien, Assaf-lampaiden tai Malagueña- tai Florida-vuohien maidon käyttämisellä juuston valmistuksessa vaikutusta alkuperänimityksellä ”Gamonéu” suojatun juuston kemiallisiin ja aistinvaraisiin ominaispiirteisiin. Tutkimuksen yhteydessä otettiin näytteitä rekisteröityjen juustomestarien juustoista, jotka oli tehty kyseisten rotujen maidosta varmistaen, että juustojen valmistus, käsittely ja kypsytys tapahtuivat tuote-eritelmässä määritetyissä olosuhteissa. Nämä näytteet analysoitiin Asturian maidon ja maatalouselintarvikkeiden tutkimuslaboratoriossa, jolla on kokemusta alkuperänimityksellä ”Gamonéu” suojatun juuston testaamisesta (aistinvarainen testaus), sekä ALCE Calidad -laboratoriossa, joka on kyseisessä tutkimuksessa edellytettävien parametrien valtuutettu tutkija (fyysinen ja kemiallinen testaus). Testitulosten mukaan tässä muutoksessa lueteltujen rotujen maidon käyttämisellä samassa suhteessa kuin juustonvalmistusprosessissa yleensä ei ole vaikutusta juuston fyysisiin, kemiallisiin ja aistinvaraisiin ominaispiirteisiin, koska sukujuuriltaan samanlaiset rodut tuottavat ominaisuuksiltaan samanlaista maitoa ja koska tuotteen ominaispiirteet ovat yhteydessä paikalliseen ympäristöön ja tuotantomenetelmään.

Kirjallisuutta

— 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 (2016). *Biodiversidad caprina en España* [Espanjan vuohien biologinen monimuotoisuus].

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

— Mendizábal Aizpuru, J. A., Ibarbia Barreras, J. R. ja Etxaniz Makazaga, J. M. (2005). *Aportaciones a la historia de la raza vacuna pirenaica. Paradigma de la Zootecnia española* [Poimintoja Pyreneiden nautarotujen historiasta. Esimerkki Espanjan karjankasvatuksesta]. *Archivos de zootecnia* [Kotieläintalouden arkisto], 54 (205).

— Karjankasvatuksen laitos, Leónin yliopisto, 24071-León (2012). *Programa de mejora de la raza bovina parda* [Ruskeiden nautarotujen tukiohjelma].

— Maatalous-, kalastus- ja elintarvikeministeriön virallinen rotuluettelo: https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/zootecnia/razas-ganaderas/razas/

5.2.3. *Viittaukset tuotetarkastuksiin*

Seuraava virke on poistettu osiosta B ”Tuotteen kuvaus” ja siirretty osioon D ”Todisteet, jotka osoittavat, että tuote on peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta”:

Sääntelyneuvoston on valvottava Gamoneu/Gamonedo-juuston valmistuksessa käytettävää maitoa tuottavia karjatiloja, jotta tilat voidaan rekisteröidä asianmukaisesti.

Perustelut: Tämä muutos on tehty siksi, että tuote-eritelmän rakennetta on muutettu maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 mukaisesti.

5.2.4. *Viittaukset tuotteen valmistustapaan*

Seuraavat kohdat on poistettu osiosta B ”Tuotteen kuvaus” ja siirretty osioon E ”Tuotantomenetelmä”:

Sääntelyneuvoston on kannustettava hyväksymään tekniikoita, joilla parannetaan karjan tuottaman maidon määrää ja laatua. – –

Lypsämisen on tapahduttava käyttäen parasta mahdollista tekniikkaa, jotta tuotettu maito olisi puhdasta ja hygieenistä ja sen mikrobimäärä olisi alhainen. Lypsämisessä on noudatettava voimassa olevia säännöksiä. – –

Jos maito on noudettava ja kuljetettava muualle, prosessissa on noudatettava hyviä hygieniastandardeja, mukaan lukien jäähdytettyjen tankkien ja muiden järjestelmien käyttö, jotta maidon laatu ei heikkene. – –

Sääntelyneuvoston on edistettävä kannustimien tarjoamista tiloille, jotka asentavat lypsykoneita sekä maidon jäähdytys-, säilytys- ja kuljetuslaitteita tai parantavat olemassa olevia laitteitaan.

Perustelut: Tämä muutos on tehty siksi, että tuote-eritelmän rakennetta on muutettu maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 mukaisesti.

Poistetaan seuraava säännös:

SAN-juustojen valmistuksessa käytettävä maito on jäähdytettävä lypsämisen jälkeen ja pidettävä jäähdytettynä, kunnes juuston valmistus alkaa.

Perustelut: Raakamaidon säilyttämistä koskevat säännökset vahvistetaan asetuksessa (EY) N:o 853/2004 olevan IX jakson I luvun II osan B kohdan 2 alakohdassa ja II osan B kohdan 4 alakohdassa. Nykyisen tuote-eritelmän sisältämä kuvaus ei ole riittävän tarkka, sillä siinä ei määritetä lämpötilavaatimuksia. Tämä säännös ei ole tuotantomenetelmää koskeva erityisvaatimus, joka takaisi tuotteelle tietyt ominaispiirteet. Sen poistamisen myötä tuotantomenetelmän kuvauksesta tulee ytimekkäämpi, sillä voimassa olevassa lainsäädännössä olevia vaatimuksia ei ole tarpeen toistaa.

Kirjallisuutta

— Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004, annettu 29 päivänä huhtikuuta 2004, eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä.

5.2.5. *Fyysiset ominaispiirteet*

Teksti

Alkuperänimityksellä suojatuilla juustoilla on oltava seuraavat fyysiset ominaispiirteet:

— *kiekon muotoinen, ylä- ja alapuoli ovat erityisen tasaiset*

— *korkeus 6–15 senttimetriä*

— *halkaisija 10–30 senttimetriä*

— *paino 0,5–7 kilogrammaa*

— *juustoa savustettaessa muodostunut luonnonkuori on väriltään kastanjanruskea, ja siinä on punertavia, vihreitä ja sinertäviä sävyjä. Juuston massassa on kuoren lähellä Penicillium-homesienen muodostamia pesäkkeitä.*

on muutettu muotoon:

SAN-juustoilla *on oltava seuraavat fyysiset ominaispiirteet:*

— *kiekon muotoinen, ylä- ja alapuoli ovat erityisen tasaiset*

— *korkeus 6–***18** *senttimetriä*

— *halkaisija 10–***35** *senttimetriä*

— *paino 0,5–***10** *kilogrammaa*

— *juustoa savustettaessa muodostunut luonnonkuori on väriltään kastanjanruskea, ja siinä on punertavia, vihreitä ja sinertäviä sävyjä. Juuston massassa voi olla kuoren lähellä Penicillium-homesienen muodostamia pesäkkeitä.*

Perustelut: Muutosta ehdotettiin, koska ravitsemisalalla tarvitaan suurempia juustoja, jotka voidaan leikata paloihin. Tähän asti se ei ole ollut mahdollista suojattuun alkuperänimitykseen ”Gamonéu” sovellettavien sääntöjen puitteissa. Tämän tuote-eritelmän muuttamista koskevan hakemuksen liitteenä on tutkimus (viitenumero 20190201) siitä, mikä vaikutus juustojen suuremmalla koolla (8–10 kilogrammaa) on suojatun alkuperänimityksen ”Gamonéu” kemiallisiin ja aistinvaraisiin ominaispiirteisiin. Tutkimuksen yhteydessä otettiin näytteitä rekisteröityjen juustomestarien valmistamista 8–10 kilogrammaa painavista juustoista, jotka oli valmistettu, käsitelty ja kypsytetty tuote-eritelmässä määritetyissä olosuhteissa. Näytteet analysoitiin Asturian maidon ja maatalouselintarvikkeiden tutkimuslaboratoriossa, jolla on kokemusta alkuperänimityksellä ”Gamonéu” suojatun juuston testaamisesta (aistinvarainen testaus), sekä ALCE Calidad -laboratoriossa, joka on kyseisessä tutkimuksessa edellytettävien parametrien valtuutettu tutkija (kemiallinen testaus). Tutkimusten tulosten perusteella lopullinen tuote voi painaa yli 7 kilogrammaa – jopa 10 kilogrammaa – ilman, että sen kemialliset ja aistinvaraiset ominaispiirteet muuttuvat. Muutoksella ei ole vaikutusta SAN-tuotteen olennaisiin ominaisuuksiin tai aitouteen.

Toisessa muutosehdotuksessa *Penicillium*-homesienen esiintyminen ei enää ole pakollista vaan mahdollista, sillä kyseinen homesieni ei ole välttämättä paljain silmin havaittavissa. Muutoksen tarkoituksena on varmistaa, että homesieni voi edelleen kehittyä kypsytysluolassa luonnollisesti ja omaehtoisesti ilman, että juustoon lisätään keinotekoisesti värimuutoksen aiheuttavaa *Penicillium*-homesientä.

Muutos ei ole ristiriidassa osion ”Yhteys maantieteelliseen alkuperään” kanssa: tuotteelle ominaisen värin ja maun antavan *Penicillium*-homesienen ja muiden sienten ja hiivojen kasvu on havaittavissa. Reunoilla kasvava sinivihreä homesieni ei aina ole näkyvää, vaikka sillä onkin tärkeä rooli kypsymisprosessissa ja juustolle ominaisen maun ja värin kehittymisessä. Homesienen sinivihreä väri voi vaihdella sienen kasvusta ja muista sienistä ja hiivoista riippuen.

5.2.6. *Aistinvaraiset ominaispiirteet*

Teksti

Juustolla on seuraavat aistinvaraiset ominaispiirteet:

— *Juustomassa on kovaa tai puolikovaa, tiivistä ja murenevaa, ja siinä on siellä täällä koloja.*

— *Juusto on sisäpuolelta valkoinen tai kellertävän valkoinen, ja sen reunoilla on pieniä sinivihreitä homesienipesäkkeitä. Kuoren väri on tuotteen erityispiirre: savustamisen myötä kuoreen tulee kastanjanruskea vivahde, ja savustuksen jälkeen kypsytysluolassa tai kellarissa tapahtuvassa kypsytyksessä juustoon kehittyy sientä, joka muodostaa siihen punertavia, vihertäviä ja sinertäviä pilkkuja.*

— *Mieto savun maku ja hienoinen tulisuus ovat juuston vallitsevia makuja. Suussa tuntuu voin maku ja viipyilevä hasselpähkinäinen jälkimaku.*

— *Tuoksu on selkeä ja läpitunkeva, ja siinä on lieviä savun vivahteita. Tuoksu voimistuu juuston kypsyessä.*

on muutettu muotoon:

Juustolla **on oltava** *seuraavat aistinvaraiset ominaispiirteet:*

— *Juustomassa on kovaa tai puolikovaa, tiivistä ja murenevaa, ja siinä on siellä täällä koloja.*

— *Juusto on sisäpuolelta valkoinen tai kellertävän valkoinen, ja sen reunoilla* **voi olla** *pieniä sinivihreitä homesienipesäkkeitä. Kuoren väri on tuotteen erityispiirre: savustamisen myötä kuoreen tulee kastanjanruskea vivahde, ja savustuksen jälkeen kypsytysluolassa ~~tai kellarissa~~ tapahtuvassa kypsytyksessä juustoon kehittyy sientä, joka* **voi muodostaa** *siihen punertavia, vihertäviä ja sinertäviä pilkkuja.*

— *Juuston vallitsevia makuja ovat mieto savun maku ja hienoinen tulisuus. Suussa tuntuu voin maku ja viipyilevä* **pähkinäinen, mahdollisesti hasselpähkinään viittaava** *jälkimaku.*

— *Tuoksu on selkeä ja läpitunkeva, ja siinä on lieviä savun vivahteita. Tuoksu voimistuu juuston kypsyessä.*

Perustelut: Tämän muutoksen myötä *Penicillium*-homesienen esiintymisestä ja sienen kasvusta aiheutuvasta kuoren värityksestä tehdään pakollisen sijaan mahdollista, sillä homesieni ei ole välttämättä paljain silmin havaittavissa. Tämän muutoksen tarkoituksena on varmistaa, että homesieni voi edelleen kehittyä kypsytysluolassa luonnollisesti ja omaehtoisesti ilman, että juustoon lisätään keinotekoisesti värimuutoksen aiheuttavaa *Penicillium*-homesientä.

Tämä muutos ei ole ristiriidassa ”Yhteys maantieteelliseen alkuperään” -osion alkuperäisten toteamusten kanssa (*savustus ja kypsyttäminen, jonka aikana tuotteeseen muodostuu sieniä ja hiivoja, joita kypsytysympäristössä on luonnostaan; näihin kuuluu erityisesti Penicillium-homesieni, jonka ansiosta juustoon kehittyy sille ominaisen värin ja maun antavaa hometta*). Vaikka juustossa todetaan kasvavan *Penicillium*-homesientä, josta lopullinen tuote saa sille ominaisen värin ja maun, sen reunoilla oleva sinivihreä home ei ole aina nähtävissä paljain silmin. Tuotteelle ominainen väri ja maku on määritelty tuote-eritelmän B osiossa.

Tämä muutos on yhdenmukainen alkuperäisen rekisteröinnin sisältämän yhteyttä maantieteelliseen alkuperään koskevan osion kanssa.

Myös viittaus kellariin on korjattu, jotta tuotantomenetelmän säilyminen samana varmistetaan. Käsitteellä ”kellari” (*bodega*) viitataan nyt kaikenlaisiin kypsytystiloihin, mutta suojatussa alkuperänimityksessä ”Gamonéu” aistinvaraiset ominaispiirteet kehittyvät ainoastaan kypsytysluolissa, joiden ympäristöolosuhteet ovat kosteuden, lämpötilan ja mikrobiologian osalta erilaiset kuin teollisissa juustokellareissa. Tuotteen ominaispiirteiden säilyttämiseksi ja väärinkäsitysten välttämiseksi käsite ”kellari” poistetaan, jolloin jäljelle jää pelkästään käsite ”kypsytysluola”.

Toinen muutos koskee maisteltaessa havaittavien aistinvaraisten ominaispiirteiden (maku) kuvausta. Kuvauksen sävyä ehdotettiin muutettavan hieman objektiivisemmaksi, jotta koulutetun maistajaraadin olisi helpompaa arvioida maun intensiivisyyttä: ”viipyilevä pähkinäinen, mahdollisesti hasselpähkinään viittaava jälkimaku”. Näin aistinvaraisissa ominaispiirteissä voidaan säilyttää viittaus hasselpähkinään esimerkkinä pähkinäisestä mausta.

5.3. ***Osio C ”Maantieteellinen alue”***

Teksti

Maantieteellinen alue käsittää Cangas de Onísin ja Onísin kuntien alueen Asturian itsehallintoalueella. Alue sijaitsee suurelta osin Picos de Europan kansallispuiston luoteisosassa.

Kaikki Gamoneu/Gamonedo-juuston valmistusprosessin vaiheet – maidon tuotanto sekä juuston valmistus ja kypsytys – tapahtuvat Cangas de Onísin ja Onísin kunnista koostuvalla rajatulla maantieteellisellä alueella.

Nämä kunnat sijaitsevat Asturian itäosassa. Niiden pinta-ala on 28 817 hehtaaria, josta 10 365 hehtaaria on laidunmaata.

Maantieteellisellä alueella on 4 220 jalostusnautaa, 7 206 jalostusuuhta ja 3 224 jalostuskuttua niistä nauta-, lammas- ja vuohiroduista, joiden maito soveltuu Gamoneu/Gamonedo-juuston valmistamiseen.

Nämä kaksi kuntaa kuuluvat Asturian itsehallintoalueeseen. Se on Pohjois-Espanjassa sijaitseva maantieteellinen ja historiallinen alue, josta tuli yhden maakunnan kattava autonominen alue vuonna 1982. Sen pääkaupunki on Oviedo.

on muutettu muotoon:

Maantieteellinen alue käsittää Cangas de Onísin ja Onísin kuntien alueen Asturian itsehallintoalueella. Alue sijaitsee suurelta osin Picos de Europan kansallispuiston luoteisosassa.

Kaikki **Gamonéu***-juuston valmistusprosessin vaiheet – maidon tuotanto sekä juuston valmistus ja kypsytys – tapahtuvat Cangas de Onísin ja Onísin kunnista koostuvalla rajatulla maantieteellisellä alueella.*

Nämä kunnat sijaitsevan alueen itäosassa.

Perustelut: Seuraavat maantieteellisen alueen kokoa ja jalostusnaaraiden määrää koskevat tiedot on poistettu, koska ne ovat epätarkkoja ja vanhentuneita eivätkä sovellu kuvaamaan alkuperänimityksellä ”Gamonéu” suojatun juuston nykyistä tuotantoa:

Niiden pinta-ala on 28 817 hehtaaria, josta 10 365 hehtaaria on laidunmaata.

Maantieteellisellä alueella on 4 220 jalostusnautaa, 7 206 jalostusuuhta ja 3 224 jalostuskuttua niistä nauta-, lammas- ja vuohiroduista, joiden maito soveltuu Gamoneu/Gamonedo-juuston valmistamiseen.

Nämä kaksi kuntaa kuuluvat Asturian itsehallintoalueeseen. Se on Pohjois-Espanjassa sijaitseva maantieteellinen ja historiallinen alue, josta tuli yhden maakunnan kattava autonominen alue vuonna 1982. Sen pääkaupunki on Oviedo.

Tämä poisto ei vaikuta millään tavalla tuote-eritelmässä määriteltyyn maantieteelliseen alueeseen.

Kirjallisuutta

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

— Yhdennetty karjan jäljitettävyysjärjestelmä (SITRAN): https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/trazabilidad-animal/registro/

5.4. ***Osio D ”Todisteet, jotka osoittavat, että tuote on peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta”***

5.4.1. *Viittaukset tiettyihin sääntelyneuvoston asiakirjoihin ja delegoituihin tehtäviin*

5.4.1.1. Seuraava teksti – D osion ensimmäinen kohta – on poistettu:

Sääntelyneuvosto tekee laatu- ja menettelykäsikirjassa määritettyjen menettelyjen mukaisesti karjatiloilla ja juustoloissa säännöllisiä tarkastuksia sen varmistamiseksi, että tuote on peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta ja täyttää SAN-asetuksessa ja tässä asiakirjassa asetetut vaatimukset.

Perustelut: Muutoksen myötä tekstistä tulee standardin UNE-EN ISO/IEC 17065 mukainen ja siitä käy ilmi tehtävien delegoiminen valvontaelimelle. Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetussa asetuksessa (EU) N:o 1151/2012 edellytetään, että toimivaltaiset viranomaiset tai tuotteita sertifioivana elimenä toimivat valvontaelimet suorittavat tuote-eritelmien noudattamista koskevia tarkastuksia. Elintarvikkeiden laatua, laatujärjestelmiä ja elintarvikkeiden suoramyyntiä koskevan lain (Asturian itsehallintoalueen 1. maaliskuuta 2019 annettu laki nro 2/2019) julkaisemisen jälkeen ja kyseisen lain 36 §:ää soveltaen valvontatoimet on delegoitava valvontaelimelle. Sääntelyneuvosto ei ole valvontaelin.

5.4.1.2. Muutokset sääntelyneuvoston tarkastusvelvollisuuksiin

Teksti

Seuraavat ovat olennaisia vaatimuksia, joilla todistetaan tuotteen alkuperä ja joiden täyttyminen sääntelyneuvoston on tarkastettava:

— *SAN-juustojen valmistuksessa käytettävän maidon laatu tarkastetaan ottamalla näytteitä, joista analysoidaan rasvapitoisuus, proteiinipitoisuus, rasvattoman kuiva-aineen pitoisuus, somaattisten solujen määrä, bakteriologia, inhibiittorien puuttuminen ja jäätymispiste (kryoskopia).*

— *Juuston valmistukseen käytettävän maidon on oltava peräisin sääntelyneuvoston tilarekisterin karjatilaluetteloon kuuluvalta tilalta, ja se on oltava tuotettu asianmukaisia maatalous- ja lypsykäytäntöjä soveltaen SAN-asetuksen ja tämän asiakirjan mukaisesti.*

— *Sääntelyneuvoston on varmistettava seurannan ja sertifioinnin avulla, että sekä maito että sen tuotantokäytännöt ovat vahvistettujen standardien mukaiset.*

— *SAN-juustoja valmistavilla juustoloilla on oltava sääntelyneuvoston lupa ja ne on merkittävä asianmukaiseen rekisteriin, kun ne ovat täyttäneet SAN-asetuksessa, laatu- ja menettelykäsikirjassa ja tässä asiakirjassa vahvistetut vähimmäisvaatimukset ja läpäisseet niiden mukaiset tarkastukset.*

— *Sääntelyneuvosto on sertifiointialueellaan vastuussa sen tarkastamisesta, että juustot täyttävät SAN-vaatimukset. Ainoastaan sääntelyneuvoston sääntöjen ja tämän asiakirjan mukaiset laatuvaatimukset täyttävät juustot voidaan katsoa vaatimustenmukaisiksi.*

— *Sääntelyneuvoston on valvottava ja turvattava tuotteiden yksilöintiä ja niiden alkuperän vahvistamista yksilöimällä, sinetöimällä ja käyttämällä sääntelyneuvoston antamia numeroituja etikettejä, joissa on alkuperänimityksellä suojatun tuotteen oma tunnus.*

— *Sääntelyneuvoston on myös tehtävä karjatiloilla ja juustoloissa säännöllisesti tarkastuksia sen varmistamiseksi, että ne edelleen täyttävät sertifiointiedellytykset, ja jatkettava suojatun alkuperänimityksen "Gamoneu"/"Gamonedo" käyttölupaa.*

on muutettu muotoon:

Seuraavat ovat olennaisia vaatimuksia, joilla todistetaan tuotteen alkuperä ja joiden täyttyminen **valvontaelimen** *on tarkastettava:*

— *SAN-juustojen valmistuksessa käytettävän maidon laatu.*

— *Juuston valmistuksessa käytettävän maidon on oltava peräisin sääntelyneuvoston tilarekisterin karjatilaluetteloon kuuluvalta tilalta, ja se on oltava tuotettu asianmukaisia maatalous- ja lypsykäytäntöjä soveltaen tämän asiakirjan mukaisesti.*

— **Valvontaelimen** *on varmistettava seurannan ja sertifioinnin avulla, että sekä maito että sen tuotantokäytännöt ovat vahvistettujen standardien mukaiset.*

— *SAN-juustojen valmistustiloilla on oltava sääntelyneuvoston lupa ja ne on merkittävä asianmukaiseen rekisteriin, kun ne ovat täyttäneet tässä asiakirjassa vahvistetut vähimmäisvaatimukset ja läpäisseet niiden mukaiset tarkastukset.*

— **Valvontaelin** *on vastuussa sen tarkastamisesta, että juustot täyttävät SAN-vaatimukset. Ainoastaan tämän asiakirjan mukaiset laatuvaatimukset täyttävät juustot voidaan katsoa vaatimustenmukaisiksi.*

— **Valvontaelimen** *on valvottava tuotteiden yksilöintiä ja niiden alkuperän vahvistamista ja turvattava nämä prosessit.* **Jokaisessa tuotteessa on oltava sertifiointietiketti ja SAN-tuotteen oma tunnus.**

— **Valvontaelimen** *on myös tehtävä karjatiloilla ja juustoloissa säännöllisesti tarkastuksia sen varmistamiseksi, että ne edelleen täyttävät sertifiointiedellytykset, ja jatkettava suojatun alkuperänimityksen "Gamonéu" käyttölupaa.*

Perustelut: Muutoksen myötä tekstistä tulee standardin UNE-EN ISO/IEC 17065 mukainen ja siitä käy ilmi tehtävien delegoiminen valvontaelimelle. Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetussa asetuksessa (EU) N:o 1151/2012 edellytetään, että toimivaltaiset viranomaiset tai tuotteita sertifioivana elimenä toimivat valvontaelimet suorittavat tuote-eritelmien noudattamista koskevia tarkastuksia. Elintarvikkeiden laatua, laatujärjestelmiä ja elintarvikkeiden suoramyyntiä koskevan lain (Asturian itsehallintoalueen 1. maaliskuuta 2019 annettu laki nro 2/2019) julkaisemisen jälkeen ja kyseisen lain 36 §:ää soveltaen valvontatoimet on delegoitava valvontaelimelle. Sääntelyneuvosto ei ole valvontaelin.

Kaikki viittaukset SAN-asetukseen on poistettu sillä edellytyksellä, että sovellettaessa Asturian itsehallintoalueen lakiin nro 2/2019 sisältyvää lainsäädännön kumoamista koskevaa säännöstä kyseisen asetuksen – tässä tapauksessa sääntelyneuvoston sääntöjen – voimassaolo lakkaa, kun sääntelyneuvoston uudet säännöt julkaistaan.

Maitonäytteiden ottaminen analyyttisiä tutkimuksia varten ei ole enää pakollista. Tuote-eritelmässä ei ole rasvapitoisuutta, proteiinipitoisuutta, rasvattoman kuiva-aineen pitoisuutta, somaattisten solujen määrää, bakteriologiaa, inhibiittorien puuttumista tai jäätymispistettä koskevia vaatimuksia, koska valvontaelimen näytteitä koskeviin tutkimuksiin ei sovelleta mitään parametreja. Tässä tapauksessa maidon laatuun sovelletaan asianmukaista lainsäädäntöä, ja on toimijan vastuulla osoittaa, että kutakin eläinlajia koskevia lakeja noudatetaan. Valvontaelimellä on oltava käytössään mekanismit, joilla se tarkastaa toimijan sisäisen valvontajärjestelmän. Tähän ei kuitenkaan tarvitse välttämättä sisältyä näytteenottoa.

Myös laadintaan on tehty parannuksia, jotta voidaan välttää epäselvyydet siitä, kenen vastuulla tuotteiden kelpoisuuden toteaminen ja yksilöiminen ovat: *Valvontaelimen on valvottava tuotteiden yksilöintiä ja niiden alkuperän vahvistamista ja turvattava nämä prosessit. Jokaisessa tuotteessa on oltava sertifiointietiketti ja SAN-tuotteen oma tunnus.*

5.4.1.3. Kymmenes kohta on poistettu. Se kuului seuraavasti:

Sen varmistamiseksi, että juustoilla on SAN-merkinnän edellyttämät erityisominaisuudet ja että ne on valmistettu laatu- ja menettelykäsikirjan, SAN-asetuksen ja tämän asiakirjan mukaisesti, sääntelyneuvoston on otettava näytteitä karjatiloilta tulevasta raaka-aineesta ja juustoloissa valmistetuista tuotteista ja noudatettava näytteenotossa vahvistettua menettelyä, tiheyttä ja laajuutta.

Perustelut: Muutoksen myötä tekstistä tulee standardin UNE-EN ISO/IEC 17065 mukainen ja siitä käy ilmi tehtävien delegoiminen valvontaelimelle. Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetussa asetuksessa (EU) N:o 1151/2012 edellytetään, että toimivaltaiset viranomaiset tai tuotteita sertifioivana elimenä toimivat valvontaelimet suorittavat tuote-eritelmien noudattamista koskevia tarkastuksia. Elintarvikkeiden laatua, laatujärjestelmiä ja elintarvikkeiden suoramyyntiä koskevan lain (Asturian itsehallintoalueen 1. maaliskuuta 2019 annettu laki nro 2/2019) julkaisemisen jälkeen ja kyseisen lain 36 §:ää soveltaen valvontatoimet on delegoitava valvontaelimelle. Sääntelyneuvosto ei ole valvontaelin.

5.4.1.4. Muutokset sääntelyneuvoston tarkastusvelvollisuuksiin

Teksti on muutettu seuraavaan muotoon:

Valvontaelimen *laatimilla tarkastuksilla on voitava varmistaa SAN-juustojen laatu ja alkuperä.*

Valvontaelimen on annettava akkreditointitodistus niille **juustomestareille**, *joiden tuotteet täyttävät asetetut edellytykset.*

Sääntelyneuvoston on annettava sertifioiduille juustomestareille **edellytykset täyttävien** *juustojen määrän perusteella tarvittava määrä sertifiointietikettejä.*

Perustelut: Muutoksen myötä tekstistä tulee standardin UNE-EN ISO/IEC 17065 mukainen ja siitä käy ilmi tehtävien delegoiminen valvontaelimelle. Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetussa asetuksessa (EU) N:o 1151/2012 edellytetään, että toimivaltaiset viranomaiset tai tuotteita sertifioivana elimenä toimivat valvontaelimet suorittavat tuote-eritelmien noudattamista koskevia tarkastuksia. Elintarvikkeiden laatua, laatujärjestelmiä ja elintarvikkeiden suoramyyntiä koskevan lain (Asturian itsehallintoalueen 1. maaliskuuta 2019 annettu laki nro 2/2019) julkaisemisen jälkeen ja kyseisen lain 36 §:ää soveltaen valvontatoimet on delegoitava valvontaelimelle. Sääntelyneuvosto ei ole valvontaelin.

Käsite ”toimija” on muutettu ”juustomestariksi”. Käsitettä ”tuottajat” käytetään toimijoista, jotka tuottavat maidon, ja käsitettä ”juustomestari” toimijoista, jotka valmistavat SAN-tuotteen.

5.1.4.5. 14. kohta ja tarkastukset jaotteleva taulukko on poistettu. Poistettu kohta kuuluu seuraavasti:

Seuraavaan taulukkoon on koottu toimijoita koskevat tarkastukset, jotka sääntelyneuvoston on tehtävä sen varmistamiseksi, että suojattua alkuperänimitystä ”Gamoneu”/”Gamonedo” käyttäen myytävät juustot ovat peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta. Tarkastukset on tehtävä henkilökohtaisesti, ja niiden on koostuttava silmämääräisestä tarkastuksesta, asiakirjojen tarkastelusta ja näytteenotosta.

Perustelut: Muutoksen myötä tekstistä tulee standardin UNE-EN ISO/IEC 17065 mukainen ja siitä käy ilmi tehtävien delegoiminen valvontaelimelle. Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetussa asetuksessa (EU) N:o 1151/2012 edellytetään, että toimivaltaiset viranomaiset tai tuotteita sertifioivana elimenä toimivat valvontaelimet suorittavat tuote-eritelmien noudattamista koskevia tarkastuksia. Elintarvikkeiden laatua, laatujärjestelmiä ja elintarvikkeiden suoramyyntiä koskevan lain (Asturian itsehallintoalueen 1. maaliskuuta 2019 annettu laki nro 2/2019) julkaisemisen jälkeen ja kyseisen lain 36 §:ää soveltaen valvontatoimet on delegoitava valvontaelimelle. Sääntelyneuvosto ei ole valvontaelin. Tässä osiossa kuvatut tarkastukset liittyvät velvollisuuksiin, jotka sääntelyneuvostolla oli juustojen vaatimustenmukaisuuden tarkastamisesta vastaavana elimenä. Nämä tarkastukset eivät kuitenkaan ole standardissa UNE-EN ISO/IEC 17065 annettujen ohjeiden mukaisia. Taulukossa ei esitetä erityisiä vaatimuksia, jotka tuotteen pitäisi täyttää, vaan lähinnä luetellaan tarkastustehtävät.

5.1.4.6. Muutokset sääntelyneuvoston tarkastusvelvollisuuksiin ja erityisiä sääntelyneuvoston asiakirjoja koskevien viittausten poistaminen

Teksti

Jotta juustonvalmistusprosessin seuranta olisi mahdollista ja SAN-tuotteen alkuperä ja laatu voidaan todistaa aina tarvittaessa, karjatilojen ja juustoloiden toimijoiden on laadittava tarvittavat asiakirjat, joiden avulla jokaisen tässä asiakirjassa määritetyn vaatimuksen täyttyminen voidaan vahvistaa.

Sääntelyneuvoston on tarkastettava nämä asiakirjat.

Edellä mainittujen vaatimusten mukaan suojattua alkuperänimitystä ”Gamonéu”/”Gamonedo” voidaan käyttää ainoastaan juustoista, jotka on valmistettu rekisteröidyillä karjatiloilla tuotetusta maidosta sellaisissa juustoloissa, jotka sääntelyneuvosto on rekisteröinyt tässä asiakirjassa, SAN-asetuksessa ja laatu- ja menettelykäsikirjassa määritettyjen sääntöjen mukaisesti ja jotka sääntelyneuvosto on tarkastanut ja sertifioinut määritettyjen tarkastusten avulla.

Sääntelyneuvosto voi vahvistettujen menettelyjen mukaisesti määrittää tuotteen tai sen valmistuksessa käytettävät tekniikat vaatimustenvastaisiksi missä tahansa vaiheessa.

on muutettu muotoon:

Jotta juustonvalmistusprosessin seuranta olisi mahdollista ja SAN-tuotteen alkuperä ja laatu voidaan todistaa aina tarvittaessa, karjatilojen ja juustoloiden toimijoiden on laadittava tarvittavat asiakirjat, joiden avulla jokaisen tässä asiakirjassa määritetyn vaatimuksen täyttyminen voidaan vahvistaa. **Valvontaelimen** *on tarkastettava nämä asiakirjat.*

*Edellä mainittujen vaatimusten mukaan suojattua alkuperänimitystä "***Gamonéu***" voidaan käyttää ainoastaan juustoista, jotka on valmistettu rekisteröidyillä karjatiloilla tuotetusta maidosta sellaisissa juustoloissa, jotka sääntelyneuvosto on rekisteröinyt tässä asiakirjassa määritettyjen sääntöjen mukaisesti ja jotka* **valvontaelin** *on tarkastanut ja sertifioinut määritettyjen tarkastusten avulla.*

Valvontaelin *voi vahvistettujen menettelyjen mukaisesti* **ilmoittaa** *missä tahansa vaiheessa, että tuote tai sen valmistuksessa käytettävät tekniikat ovat vaatimustenvastaisia.*

Perustelut: Muutoksen myötä tekstistä tulee standardin UNE-EN ISO/IEC 17065 mukainen ja siitä käy ilmi tehtävien delegoiminen valvontaelimelle. Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetussa asetuksessa (EU) N:o 1151/2012 edellytetään, että toimivaltaiset viranomaiset tai tuotteita sertifioivana elimenä toimivat valvontaelimet suorittavat tuote-eritelmien noudattamista koskevia tarkastuksia. Elintarvikkeiden laatua, laatujärjestelmiä ja elintarvikkeiden suoramyyntiä koskevan lain (Asturian itsehallintoalueen 1. maaliskuuta 2019 annettu laki nro 2/2019) julkaisemisen jälkeen ja kyseisen lain 36 §:ää soveltaen valvontatoimet on delegoitava valvontaelimelle. Sääntelyneuvosto ei ole valvontaelin.

Kaikki viittaukset SAN-asetukseen on poistettu sillä edellytyksellä, että sovellettaessa Asturian itsehallintoalueen lakiin nro 2/2019 sisältyvää lainsäädännön kumoamista koskevaa säännöstä kyseisen asetuksen – tässä tapauksessa sääntelyneuvoston sääntöjen – voimassaolo lakkaa, kun sääntelyneuvoston uudet säännöt julkaistaan.

5.1.4.7. Raaka-aineiden tarkastukset

Teksti

On tarkastettava, että kaikki juustonvalmistusprosessissa käytettävä maito on peräisin sääntelyneuvoston rekisteröimiltä ja valvomilta auktorisoiduilta karjatiloilta.

Jos juustomestarit saavat tämän raaka-aineen omasta karjastaan, heidän kirjaamansa juustonvalmistustiedot ja eläinten rekisteröintiä koskevat asiakirjat on tarkastettava sen varmistamiseksi, että ilmoitettu maito on peräisin heidän karjastaan.

Jos juustomestarit saavat maidon muilta tiloilta, heidän kirjaamansa juuston tuotantotiedot ja maidon alkuperän luotettavasti osoittavat asiakirjat on tarkastettava. Juustomestarilla on oltava maidon lähetysluettelo, jossa ilmoitetaan, miltä tilalta maito on peräisin, maidon lypsypäivä- ja aika, toimitettu määrä, kuljetusajoneuvo ja kuljettaja. Lähetysluettelon täyttämisessä on käytettävä kuljetusajoneuvon lokikirjaa, johon sääntelyneuvoston on voitava tutustua. Näiden asiakirjojen lisäksi juustomestarilla on oltava lasku ja maksutosite toimitetusta maidosta, joka on lisäksi kirjattava pakollisiin juuston tuotantotietoihin.

on muutettu muotoon:

On tarkastettava, että kaikki juustonvalmistusprosessissa käytettävä maito on peräisin sääntelyneuvoston rekisteröimiltä ja valvomilta auktorisoiduilta karjatiloilta.

Sääntelyneuvoston on valvottava Gamonéu-juuston valmistuksessa käytettävää maitoa tuottavia karjatiloja, jotta tilat voidaan rekisteröidä asianmukaisesti.

Jos juustomestarit saavat tämän raaka-aineen omasta karjastaan, heidän kirjaamansa **tuotantotiedot** *ja eläinten rekisteröintiä koskevat asiakirjat on tarkastettava sen varmistamiseksi, että ilmoitettu maito on peräisin heidän karjastaan.*

Jos juustomestarit saavat maidon muilta tiloilta, heidän kirjaamansa juuston tuotantotiedot ja maidon alkuperän luotettavasti osoittavat asiakirjat on tarkastettava.

Perustelut: Kohta, joka alkaa sanoilla "Sääntelyneuvoston on [...]" on siirretty tähän osioon osiosta B "TUOTTEEN KUVAUS".

Eri tietoihin viittaamiseen on ehdotettu muutoksia siksi, että koska tuote on nyt sertifioitu standardin UNE-EN ISO/IEC 17065 mukaisesti, juustomestareilla oletetaan olevan nämä tai muut sisäisen valvonnan tiedot, joiden perusteella he voivat osoittaa valvontaelimelle tuotteensa täyttävän tuote-eritelmän vaatimukset ilman, että näiden tietojen nimeä tai tiedostomuotoa on tarpeen eritellä.

5.1.4.8. Juustonvalmistuksen tarkastukset

Teksti

Juuston valmistajan on säilytettävä kustakin tuotantokerrasta tiedot, joista käyvät ilmi käytetyn maidon alkuperä ja määrä, valmistettujen juustojen kokonaismäärä – ja kokonaismäärän jakautuminen valmistettujen kokojen mukaan, jos on valmistettu useampaa kuin yhtä kokoa – sekä kullakin tuotantokerralla valmistetun erän tai valmistettujen erien tunnistetiedot. Näiden tietojen perusteella on voitava yksilöidä kaikki juustot ja erät, jotka ovat juustoloissa tuotantoa seuraavissa vaiheissa eli savustuksen, kypsytyksen ja lähettämistä edeltävän varastoinnin aikana. Sääntelyneuvoston on tarkastettava näiden tietojen oikeellisuus paikan päällä arvioimalla, ovatko tiedot yhdenmukaisia juustolan eri osissa säilytettävien juustojen varaston kanssa.

on muutettu muotoon:

Juuston valmistajan on säilytettävä kustakin tuotantokerrasta tiedot, joista käyvät ilmi käytetyn maidon alkuperä ja määrä, valmistettujen juustojen kokonaismäärä – ja kokonaismäärän jakautuminen valmistettujen kokojen mukaan, jos on valmistettu useampaa kuin yhtä kokoa – sekä kullakin tuotantokerralla valmistetun erän tai valmistettujen erien tunnistetiedot. Näiden tietojen perusteella on voitava yksilöidä kaikki juustot ja erät, jotka ovat juustoloissa tuotantoa seuraavissa vaiheissa eli savustuksen, kypsytyksen ja lähettämistä edeltävän varastoinnin aikana. **Valvontaelimen** *on tarkastettava näiden tietojen* **paikkansapitävyys** *paikan päällä arvioimalla, ovatko tiedot yhdenmukaisia juustolan eri osissa säilytettävien juustojen varaston kanssa.*

Perustelut: Tarkastukset tekee sääntelyneuvoston sijaan valvontaelin, ja sana ”oikeellisuus” on muutettu ”paikkansapitävyydeksi”, joka on objektiivisempi ilmaus. Tätä muutosta on ehdotettu tekstin mukauttamiseksi asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ja Asturian itsehallintoalueen lain nro 2/2019 vaatimuksiin.

5.1.4.9. Merkinnät ja lähetystarkastukset

Teksti

Tiedoista on käytävä ilmi etikettien, niiden avulla yksilöityjen juustojen ja juustoerien väliset yhteydet. Kaikki lähettämistä edeltävässä varastoinnissa olevat juustot on kirjattava ja yksilöitävä riippumatta siitä, onko niissä etikettiä. Lisäksi juuston tuotantotiedoissa on mainittava valmistettujen juustojen määränpää, ja juustomestarilla on oltava määränpään osoittavat asiakirjat eli kunkin lähetetyn juustoerän lähetysluettelot ja laskut. Sääntelyneuvoston on voitava tutustua näihin asiakirjoihin.

on muutettu muotoon:

Tiedoista on käytävä ilmi, mitkä juustot on **yksilöity** *millä* **sertifiointietiketillä** *ja mistä erästä nämä juustot ovat peräisin. Kaikki lähettämistä edeltävässä varastoinnissa olevat juustot on kirjattava ja yksilöitävä riippumatta siitä, onko niissä etikettiä. Lisäksi juuston tuotantotiedoissa on mainittava valmistettujen juustojen määränpää, ja juustomestarilla on oltava määränpään osoittavat asiakirjat eli kunkin lähetetyn juustoerän lähetysluettelot ja laskut.* **Valvontaelimen** *on voitava tutustua näihin asiakirjoihin.*

Perustelut: Tarkastukset tekee sääntelyneuvoston sijaan valvontaelin, ja sana ”etiketti” on korvattu sekaannusten välttämiseksi sanalla ”sertifiointietiketti”. Tätä muutosta on ehdotettu tekstin mukauttamiseksi asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ja Asturian itsehallintoalueen lain nro 2/2019 vaatimuksiin.

Kirjallisuutta

— Elintarvikkeiden laadusta, laatujärjestelmistä ja elintarvikkeiden suoramyynnistä annettu laki (Asturian itsehallintoalueen 1. maaliskuuta 2019 annettu laki nro 2/2019, julkaistu 8. maaliskuuta 2019 Asturian virallisen lehden numerossa 47).

— Maidon laatua koskeva lainsäädäntö:

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. ***Osio E "TUOTANTOMENETELMÄ"***

5.5.1. *Eläinten ravinto*

Ensimmäinen, toinen ja kolmas kohta:

Gamoneu-/Gamonedo-juusto on valmistettava lehmän, lampaan tai vuohen raakamaidosta taikka niistä kahden tai kolmen sekoituksesta. Raakamaidon tuotantoon käytettävää karjaa on ruokittava alueen omista luonnonvaroista paikalliselle alueelle tyypillisiin ainutlaatuisiin maantieteellisiin ja sosiologisiin tekijöihin liittyvien perinteiden mukaisesti.

Karjan ravinto perustuu ympärivuotiseen laidunnukseen, jota täydennetään itse kasvatetulla tuoreesta ruohosta ja heinästä koostuvalla nurmirehulla.

Eläinten ravinnon on oltava peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta. Jos karjatilalla on pulaa itse kasvatetusta nurmirehusta, mikä johtuu yleensä sääolosuhteista, eläimille voidaan antaa myös viljasta ja palkokasveista koostuvaa väkirehua.

Eroja on tarpeen tehdä eläinlajin ja vuodenajan mukaan. Koska kyseessä on vuoristoseutu, ilmastolla on tärkeä rooli määritettäessä sitä, miten nurmirehuresursseja syötetään karjalle. Perinteisessä kiertojärjestelmässä nurmirehu leikattaisiin keväällä suoraan alankojen laitumilta ja syötettäisiin eläimille tuoreena – tai parhaassa tapauksessa eläimet laiduntaisivat itse. Samalta laitumelta saataisiin myöhemmin kesällä heinää. Ylängöillä tavanomainen ruokintatapa on laiduntaminen. Se, miten ja kuinka pitkään näitä luonnonvaroja syötetään karjalle, riippuu vuoden aikana vallitsevista sääolosuhteista, jotka pidentävät tai lyhentävät aikaa, jonka eläimet voivat viettää ylänköjen laitumilla.

on muutettu muotoon:

Gamonéu-juusto on valmistettava lehmän, lampaan tai vuohen raakamaidosta taikka niistä kahden tai kolmen sekoituksesta. Raakamaidon tuotantoon käytettävää karjaa on ruokittava **pääasiallisesti** *alueen omista luonnonvaroista paikalliselle alueelle tyypillisiin ainutlaatuisiin maantieteellisiin ja sosiologisiin tekijöihin liittyvien perinteiden mukaisesti.*

Karjan ravinto perustuu ympärivuotiseen laidunnukseen, jota täydennetään itse kasvatetulla tuoreesta ruohosta ja heinästä koostuvalla nurmirehulla.

Eläinten ravinnon on oltava peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta. **Ruokavaliota voidaan täydentää muulla rehulla tiettyjen fysiologisten tilojen – kuten imetyksen – vuoksi tai** *jos karjatilalla on pulaa itse kasvatetusta nurmirehusta, mikä johtuu yleensä sääolosuhteista.* **Jotta yhteys maantieteelliseen alueeseen ei vaarannu, alueen ulkopuolelta peräisin olevan rehun vuotuinen määrä ei saa missään tapauksessa olla suurempi kuin 50 prosenttia kuiva-aineesta.**

Perustelut: Tällä muutoksella selvennetään eläinten ravintoa koskevia vaatimuksia, sillä eläinten ravinnolla on juuston tuotannossa ratkaiseva merkitys. Ilmaus "viljasta ja palkokasveista koostuva väkirehu" korvataan ilmauksella "rehu", jota käytetään voimassa olevassa lainsäädännössä. Muun rehun käytön sallimisen nurmirehuun perustuvan ravinnon täydentäjänä silloin, kun eläimen tilanne sitä vaatii – esimerkiksi imetyksen aikana – katsotaan olevan olennaisen tärkeää. Laajentamalla olosuhteita, joissa poikkeusta voidaan soveltaa, pyritään turvaamaan eläinten hyvinvointi muuttamatta SAN-tuotteen olennaisia ominaisuuksia tai aitoutta. Samalla varmistetaan delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 noudattaminen siltä osin, että maantieteellisen alueen ulkopuolelta tulevaa rehua ei saa olla enempää kuin 50 prosenttia, jotta yhteys maantieteellisen alueeseen ei vaarantuisi.

Kirjallisuutta

— Komission delegoitu asetus (EU) N:o 664/2014, annettu 18 päivänä joulukuuta 2013, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 täydentämisestä suojattuja alkuperänimityksiä, suojattuja maantieteellisiä merkintöjä ja aitoja perinteisiä tuotteita koskevien unionin tunnusten vahvistamisen sekä eräiden hankintaa koskevien sääntöjen, eräiden menettelysääntöjen ja eräiden täydentävien siirtymäsääntöjen osalta.

— Lasanta, T. (2010). *Pastoreo en áreas de montaña: Estrategias e impactos en el territorio* [Laiduntaminen vuoristoalueilla – Strategiat ja vaikutus paikalliseen alueeseen]. *Estudios geográficos* [Maantieteelliset tutkimukset], 71(268), 203–233.

— Asturian itsehallintoalueen hallituksen maaseutu- ja kalastusministeriö, metsätalouspolitiikan pääosasto (2011), *El Monte en Asturias* [Asturian metsiköt].

5.5.2. Perinteinen merkintä ”del Valle”

Tuote-eritelmän tämän osion neljäs, viides ja kuudes kohta poistetaan. Ne kuuluvat seuraavasti:

Perinteisillä merkinnöillä ”del Valle” [laaksosta] ja ”del Puerto” [vuorisolasta] kuvataan alangoilla ja ylängöillä harjoitettavia erilaisia maatalouskäytäntöjä. Del Puerto -juusto valmistetaan koko kesän ylängön niityillä laiduntaneen karjan maidosta. Eläimet kootaan lypsylle, minkä jälkeen ne pääsevät takaisin laitumelle. Tällä ajanjaksolla eläimet saavat ravintonsa laiduntamalla. Niiden ravintoa ei täydennetä muulla ravinnolla, koska niityillä on yleensä tarjolla runsaasti nurmirehua eikä lisärehua voida kuljettaa vaikeasti saavutettaville alueille. Eläimet ovat jatkuvasti ulkona, sillä laitumet ovat suojeltuja alueita eikä niille voida rakentaa karjasuojia. Ylängön olosuhteissa harjoitettavassa maataloudessa eläinten laiduntamisajan pituus vaihtelee sään mukaan, sillä sää vaikuttaa saatavilla olevan nurmirehun määrään ja karjan ulkona pitämisen pituus riippuu vallitsevista lämpötiloista.

Ilmauksella ”del Valle” viitataan alankojen maatalousperinteeseen, jossa lehmien ravinto on peräisin lähellä asutusta sijaitsevilta niityiltä ja lehmät pääsevät karjasuojaan äärimmäisissä sääolosuhteissa. Eläimiä ruokitaan itse kasvatetulla heinällä, ja kuten edellä mainittiin, niiden ravintoa voidaan tarvittaessa täydentää viljasta ja palkokasveista koostuvalla väkirehulla.

Eri lammas- ja vuohirotujen ravinto perustuu sääolosuhteista riippuen lähinnä laiduntamiseen korkeimmilla niityillä loppukeväällä, kesällä ja alkusyksyllä. Sääolosuhteiden ollessa huonoimmillaan eläimet laiduntavat alimmilla niityillä, ja niiden ravintoa täydennetään kesällä korjatulla heinällä. Nautakarja saa ravintonsa asutuksen lähistöllä olevilta niityiltä, ja talvella eläinten ravintoa täydennetään heinällä ja viljalla. Jotkut tuottajat siirtävät lehmänsä kesällä ylängöllä sijaitseville laitumille.

Tuote-eritelmän tämän osion 22. ja 23. kohta poistetaan. Ne kuuluvat seuraavasti:

”Gamoneu” del Valle / ”Gamonedo” del Valle [laaksosta]: valmistetaan rajatun maantieteellisen alueen alangoilla Cangas de Onísin ja Onísin kuntien alueella.

Laaksoissa tuotannossa ei ole kausivaihteluita, koska karja kasvatetaan osittain laajaperäisesti menetelmällä, jossa hyödynnetään pääasiassa laiduntamista.

Perustelut: Perinteisen merkinnän ”del Valle” sijaan on käytettävä nimeä ”Gamonéu”, joten kaikki tuote-eritelmässä vahvistetut del Valle -versiota koskevat vaatimukset koskevat nyt myös Gamonéu-juustoa. Tämä ehdotettu muutos ei vaikuta tuotteen ominaispiirteisiin. Sillä selvennetään tähän asti käytettyjä perinteisiä merkintöjä.

Kirjallisuutta

— Määräys 8/2009, annettu 4. helmikuuta 2009, Cangas de Onísin kunnan virallisten paikannimien luettelosta.

5.5.3. *Tuotantomenetelmä*

Seuraavat kohdat on siirretty tähän osiosta B ”Tuotteen kuvaus”:

Sääntelyneuvoston on kannustettava hyväksymään tekniikoita, joilla parannetaan karjan tuottaman maidon määrää ja laatua.

Lypsämisen on tapahduttava käyttäen parasta mahdollista tekniikkaa, jotta tuotettu maito olisi puhdasta ja hygieenistä ja sen mikrobimäärä olisi alhainen. Lypsämisessä on noudatettava voimassa olevia säännöksiä.

Jos maitoa ei käytetä heti, *SAN-juustojen valmistuksessa käytettävä maito on jäähdytettävä lypsämisen jälkeen ja* **tarvittaessa** *pidettävä jäähdytettynä, kunnes juuston valmistus alkaa.*

Jos maito on noudettava ja kuljetettava muualle, prosessissa on noudatettava hyviä hygieniastandardeja, mukaan lukien jäähdytettyjen tankkien ja muiden järjestelmien käyttö, jotta maidon laatu ei heikkene.

Sääntelyneuvoston on edistettävä kannustimien tarjoamista tiloille, jotka asentavat lypsykoneita sekä maidon jäähdytys-, säilytys- ja kuljetuslaitteita tai parantavat olemassa olevia laitteitaan.

Perustelut: Tämä muutos on tehty siksi, että tuote-eritelmän rakennetta on muutettu maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 mukaisesti. Tuote-eritelmän sisällön uudelleenjärjestelyn yhteydessä on tehty myös seuraava muutos: ”SAN-juustojen valmistuksessa käytettävä maito on jäähdytettävä lypsämisen jälkeen ja pidettävä jäähdytettynä, kunnes juuston valmistus alkaa” on muutettu muotoon ”**Jos maitoa ei käytetä heti**, SAN-juustojen valmistuksessa käytettävä maito on jäähdytettävä lypsämisen jälkeen ja **tarvittaessa** pidettävä jäähdytettynä, kunnes juuston valmistus alkaa”. Tämä selvennys on lisätty niitä tapauksia varten, joissa maitoa ei varastoida vaan se käytetään välittömästi lypsämisen jälkeen. Maitotuotteiden valmistamiseen käytettävään maitoon sovelletaan edellytyksiä, jotka on vahvistettu voimassa olevassa lainsäädännössä, mukaan lukien lampaan ja vuohen raakamaidon tuotantoalan toimijoita koskevista valvonnan perussäännöistä 27. toukokuuta 2011 annettu kuninkaallinen asetus 752/2011.

Kirjallisuutta

— Kuninkaallinen asetus 1728/2007, annettu 21. joulukuuta 2007, maitoalan toimijoita koskevista valvonnan perussäännöistä ja maitoalan toimijoiden, laitosten ja säiliöiden yksilöinnistä ja rekisteröinnistä ja maidon kuljetusten kirjaamisesta 6. helmikuuta 2004 annetun kuninkaallisen asetuksen 217/2004 muuttamisesta.

— Kuninkaallinen asetus 752/2011, annettu 27. toukokuuta 2011, lampaan ja vuohen raakamaidon tuotantoalan toimijoita koskevista valvonnan perussäännöistä.

5.5.4. *Saostamisprosessi*

Yhdeksäs kohta

Tuotantoalueella sijaitsevilta luvan saaneilta karjatiloilta tuleva maito kuljetetaan asianmukaisesti jäähdytettynä juustolaan, jossa se saostetaan.

Saostus – Tämä prosessi suoritetaan maitohappokoagulaatiolla, joka saadaan aikaan eläinperäisellä juoksetteella tai muilla sääntelyneuvoston varta vasten hyväksymillä maitoa saostavilla entsyymeillä käyttäen oikeaa annostusta sen varmistamiseksi, että saostuminen kestää vähintään yhden tunnin. Maidon lämpötilan on oltava saostamispisteessä ja koko tämän prosessin aikana 24–30 celsiusastetta.

on muutettu muotoon:

Tuotantoalueella sijaitsevilta luvan saaneilta karjatiloilta tuleva maito kuljetetaan juustolaan, jossa se saostetaan.

Saostaminen tapahtuu maitohappokoagulaatiolla, joka saadaan aikaan eläinperäisellä juoksetteella tai muilla hyväksytyillä maitoa saostavilla entsyymeillä käyttäen oikeaa annostusta sen varmistamiseksi, että saostuminen kestää vähintään yhden tunnin. Maidon lämpötilan on oltava saostamispisteessä ja koko tämän prosessin aikana **22***–30 celsiusastetta.*

Perustelut:

Viittaus siihen, että sääntelyneuvosto hyväksyy maitoa saostavat entsyymit tai eläinperäisen juoksetteen, on poistettu. Aiemmin sääntelyneuvoston piti erikseen hyväksyä maitoa saostavat entsyymit ja juoksete, koska ilman sisäistä sääntelyä toimijat olisivat näiden tuotteiden niukkuuden vuoksi voineet tietämättömyyttään päätyä käyttämään kiellettyjä tai kuluttajien terveyden vaarantavia aineita. Nyt toimijat ovat vastuussa tuotteidensa elintarviketurvallisuutta koskevista näkökohdista, koska nykyään on paljon enemmän yrityksiä, jotka tuottavat maitoa saostavien entsyymien ja juoksetteiden kaltaisia valmistuksen apuaineita. Toimijoilla on siis käytettävissään laaja valikoima laissa tiukasti säänneltyjä tuotteita. Hyväksymisvelvollisuudella ei siksi katsota olevan merkitystä sääntelyneuvoston hallintoelimenä toimimisen kannalta, koska sääntelyneuvosto ainoastaan suorittaisi tehtävänsä hyväksymällä kaikki voimassa olevassa lainsäädännössä sallitut aineet. Hyväksymisvelvollisuuden säilyttäminen tarkoittaisi ainoastaan ylimääräistä paperityötä hallintoelimelle ilman, että lopulliselle tuotteelle syntyisi hyötyä tai ylimääräisiä takeita.

Toinen ehdotettu muutos koskee saostamisprosessin kuvausta. Sen tarkoituksena on välttää edempänä olevassa B osiossa mainittujen tietojen toistaminen ja varmistaa, että teksti vastaa juustonvalmistuksessa todellisuudessa havaittuja lämpötiloja. Siksi maidon saostamisen aikaisen lämpötilan vaihteluväliä on mukautettu. Muutos koskee vaihteluvälin alarajaa. Tällä pieniriskisellä mukautuksella ei juurikaan ole havaittavia seurauksia. Laajentamalla vaihteluväliä alarajaa laskemalla prosessin kuvauksesta tehdään nykyisen käytännön mukainen. Sen ansiosta juustomestarit voivat käyttää perinteisiä konservatiivisia saostusmenetelmiä ilman, että sillä olisi vaikutuksia raaka-aineen tai sen myötä lopullisen tuotteen laatuun. Lämpötilaa ei nosteta, sillä se voisi johtaa denaturointiin ja vaikuttaa näin ollen tuotteen aistinvaraisiin ominaispiirteisiin.

Kirjallisuutta

— Battro, P. (2010). *Quesos artesanales* [Käsin tehdyt juustot], julkaisija: Editorial Albatros.

— Navarro, Andrés. *La Elaboración: Coagulación de la Leche* [Juustonvalmistus – Maidon saostaminen]: http://asociaciondequeserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/

— Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1333/2008, annettu 16 päivänä joulukuuta 2008, elintarvikelisäaineista.

— Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, annettu 28 päivänä tammikuuta 2002, elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä.

5.5.5. *Juustomassan leikkaaminen*

Kymmenes kohta

Leikkaaminen: Kun maito on saostunut juustomassaksi, sitä leikataan varovasti useita kertoja, kunnes saadaan 5–15 millimetrin kokoisia pieniä rakeita. Tämän jälkeen hera erotetaan juustomassasta.

on muutettu muotoon:

Leikkaaminen: Kun maito on saostunut juustomassaksi, sitä leikataan varovasti useita kertoja, kunnes saadaan **noin** *5–15 millimetrin kokoisia pieniä rakeita. Tämän jälkeen hera erotetaan juustomassasta.*

Perustelut: Ilmoittamalla juustomassasta leikattavien ”pienten rakeiden” ohella niiden mitta pyrittiin antamaan käsitys siitä, minkä kokoiset rakeet ovat ”pieniä”. Sana ”noin” on lisätty tekstiin koon ohelle, jotta juustomestareiden ei tarvitsisi ottaa juustomassasta työntömitalla näytteitä raekoon mittaamiseksi. Rakeiden muutamaa millimetriä ilmoitettua kokoa suuremmalla tai pienemmällä koolla ei ole mitään vaikutusta.

5.5.6. *Suolaus*

12. kohta

Suolaus: juustot suolataan natriumkloridilla päältä 24 tunnin kuluttua ja pohjasta 48 tunnin kuluttua.

on muutettu muotoon:

Suolaus: juustot suolataan natriumkloridilla päältä ja pohjasta 6–72 tunnin kuluttua muottiin laittamisesta.

Perustelut: Tässä 11. kohtaan ehdotetussa muutoksessa mukautetaan suolausaika ravitsemisalalla tarvittavien suurempien juustojen tuotantoon.

Kirjallisuutta

— Navarro, Andrés. *La Elaboración: Coagulación de la Leche* [Juustonvalmistus – Maidon saostaminen]: http://asociaciondequeserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/

5.5.7. ***Virheiden korjaaminen***

Savustusvaiheen kuvauksessa väärin kirjoitettu käsite *"Penicilliun"* on korjattu muotoon *"Penicillium"* käytetyn terminologian yhdenmukaistamiseksi.

5.5.8. *Kypsytys*

14. ja 15. kohta

Savustus: Kun juustot on irrotettu muoteista, ne savustetaan. Savustusprosessin kesto ja intensiteetti on suunniteltava senhetkisten ympäristöolosuhteiden mukaan. Prosessin tavoitteena on varmistaa, että juusto kuivuu sopivasti ja sille syntyy kastanjanruskea kuori, jonka koostumus mahdollistaa Penicillium-homeen pääsyn juustoon kypsymisen aikana. Tuloksena on juustolle ominainen kevyt savun maku, joka ei kuitenkaan saa olla hallitseva. Savustamisessa käytetään saarnia (Fraxinus excelssior), kanervaa (Erica sp.), pyökkiä (Fagus sylvatica) tai muuta paikallista lehtipuuta.

Kypsytys: juustot kypsytetään kalkkikiviluolissa tai kellareissa, joissa olosuhteet ovat otolliset juuston erityispiirteiden kehittymiselle. Kyseisten tilojen keskimääräinen lämpötila on 10 celsiusastetta ja keskimääräinen ilmankosteus 90 prosenttia. Juustoja on kypsytettävä vähintään kahden kuukauden ajan juustomassan muodostumisen jälkeen. Penicillium-homeen on päästävä juuston sisään ja kehityttävä juustomassassa kuoren lähellä, jolloin juuston reunoille muodostuu sille ominaisia sinivihreitä juovia.

on muutettu muotoon:

Kypsytys: **Juustoja on kypsytettävä vähintään kahden kuukauden ajan (kolmen kuukauden ajan, jos juusto painaa yli 7 kilogrammaa) juustomassan muodostumisen jälkeen.** *Tämän ajan kuluessa on suoritettava seuraavat:*

Savustus: Kun juustot on irrotettu muoteista, ne savustetaan. Savustusprosessin kesto ja intensiteetti on suunniteltava senhetkisten ympäristöolosuhteiden mukaan. Prosessin tavoitteena on varmistaa, että juusto kuivuu sopivasti ja sille syntyy kastanjanruskea kuori, jonka koostumus mahdollistaa Penicillium-homeen pääsyn juustoon kypsymisen aikana. Tuloksena on juustolle ominainen kevyt savun maku, joka ei kuitenkaan saa olla hallitseva. Savustamisessa käytetään saarnia (Fraxinus excelssior), kanervaa (Erica sp.), pyökkiä (Fagus sylvatica) tai muuta paikallista lehtipuuta.

Luolakypsytys: juustot kypsytetään kalkkikiviluolissa, joissa olosuhteet ovat otolliset juuston erityispiirteiden kehittymiselle. Kyseisten tilojen lämpötila ei saa olla yli 12 celsiusastetta, ja keskimääräisen suhteellisen ilmankosteuden on oltava vähintään 85 prosenttia. Luolakypsytys kestää vähintään 30 vuorokautta.

Kypsytyksen aikana juustoja käännellään ja puhdistetaan, jotta ne saisivat erityispiirteensä. Näin varmistetaan juustolle ominaisten sienten ja hiivojen kehittyminen ja edistetään sitä. Sienten ja hiivojen on oltava peräisin kypsytyslaitoksista eikä niitä missään tapauksessa saa lisätä maitoon. Savutuksen aikana muodostuvan kuoren ansiosta Penicillium-home pääsee hiljalleen juuston sisään ja mahdollisesti muodostaa pesäkkeitä juustomassaan kuoren lähellä, jolloin juuston reunoille muodostuu sille ominaisia sinivihreitä juovia.

Perustelut: Kypsytysprosessin kuvaukseen ehdotetut muutokset tarkoittavat, että tuote-eritelmän voimassa olevassa versiossa määritetty vähimmäiskypsytysaika – **kaksi kuukautta juustomassan muodostuksesta** – säilytetään, ja että sitä pidennetään 30 vuorokaudella yli 7 kilogramman painoisten juustojen tapauksessa toisen tässä hakemuksessa esitetyn muutoksen mukaisesti. Tekstiä on myös määrä muuttaa siten, että siitä käy selvemmin ilmi, että kypsyminen alkaa juustomassan muodostumisen jälkeen ja käsittää sekä **savustusvaiheen** että **luolassaoloajan**.

Luolakypsytyksen kuvaukseen on määrä tehdä mukautuksia, jotka koskevat luolassa kypsyttämisen aikana edellytettävää suhteellista keskilämpötilaa ja suhteellista keskimääräistä kosteutta sekä juustojen luolassa pitämisen vähimmäiskestoa. Tämän muutoksen tueksi on liitetty selvitys, jossa tarkastellaan yhdeksän luolan lämpötila- ja kosteusolosuhteita (7.1. *Estudio justificativo Condiciones Ambientales Cuevas Maduración* [Kypsytysluolan ympäristöolosuhteet – Taustaselvitys]). Muutoksen tarkoituksena on päivittää luolissa vallitsevien ympäristöolosuhteiden kuvausta, sillä Euroopassa tapahtuvalla ilmastonmuutoksella on vaikutuksensa myös luolien ympäristöolosuhteisiin. Ehdotetuilla uusilla säännöillä säilytetään juustojen hyvät kypsytysolosuhteet muuttamatta tuotteen olennaisia ominaisuuksia millään tapaa.

Kirjallisuutta

— *Condiciones Ambientales en cuevas de maduración para queso Gamonedo* [Gamonedo-juuston kypsytysluolien ympäristöolosuhteet], Asturian maidon ja maatalouselintarvikkeiden tutkimuslaboratorion selvitys (kesäkuu 2018)

— Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., Asturian itsehallintoalueen hallituksen kestävästä kehityksestä, ilmastonmuutoksesta ja avunannosta vastaava virasto (2011). *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* [Analyysi ilmastonmuutosskenaarioista Asturiassa]

— *Plan forestal de la Comarca de Cangas de Onís* [Cangas de Onísin kunnan metsänhoitosuunnitelma] (2010), Asturian itsehallintoalueen hallituksen maaseutu- ja kalastusministeriö

— Ilmastonmuutos nähtävissä Euroopassa – kiireiset sopeutumistoimet tarpeen, Euroopan ympäristökeskus: https://www.eea.europa.eu/fi/pressroom/newsreleases/ilmastonmuutos-nahtavissa-euroopassa-2013-kiireiset

— Spotts, R. A., & Cervantes, L. A. (1986). "Populations, pathogenicity, and benomyl resistance of *Botrytis spp*., *Penicillium spp*., and *Mucor piriformis* in packinghouses" [*Botrytis spp*.-, *Penicillium spp*.- ja *Mucor piriformis* -homesienten populaatiot, patogeenisyys ja benomyyliresistenssi pakkaustiloissa]. Plant Disease (USA).

— Marin, S., Sanchis, V., Saenz, R., Ramos, A. J., Vinas, I., & Magan, N. (1998). "Ecological determinants for germination and growth of some *Aspergillus* and *Penicillium spp*. from maize grain" [Eräiden maissinjyvistä eristettyjen *Aspergillus*- ja *Penicillium spp*. -homesienten itämisen ja kasvun ekologiset determinantit]. Journal of Applied Microbiology, 84(1), 25–36.

— Fernández Bodega, M. Á. (2011). *Aislamiento y caracterización de cepas de Penicillium roqueforti a partir de distintas variedades de queso azul. Análisis de la actividad proteolítica y eliminación de la producción de micotoxinas* [*Penicillium roqueforti* -kannan eristäminen ja yksilöinti eri sinihomejuustoista – Proteolyyttisen aktiivisuuden analyysi ja mykotoksiinien syntymisen ehkäisy]

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

5.5.9. Perinteinen merkintä "del Puerto"

17.–21. kohta

Gamoneu del Puerto / Gamonedo del Puerto [vuorisolasta] -juustot valmistetaan Cangas de Onísin ja Onísin kuntien ylänköalueella, joka kattaa seuraavat Picos de Europan vuorisolissa sijaitsevat tasangot ja niityt:

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.

Tämän juuston valmistuksessa käytettävä maito on saatava edellä luetelluilla niityillä laiduntavasta karjasta, ja siinä on käytettävä kahden tai kaikkien kolmen maitolajin – eli lehmän, lampaan ja vuohen maidon – sekoitusta. Lisäksi on varmistettava, että lampaan ja/tai vuohen maidon osuus sekoituksesta on yli 10 prosenttia.

Juustot valmistetaan kausiluontoisesti kesäkuun ja syyskuun välillä. Niitä valmistavat erikoistuneet pienet juustolat, jotka sijaitsevat vuorten solien alueella Picos de Europan kansallispuistossa.

on muutettu muotoon:

Del Puerto [vuorisolasta] -**juustot valmistetaan erikoistuneissa pienissä juustoloissa**, *jotka sijaitsevat Cangas de Onísin ja Onísin kuntien ylänköalueilla. Nämä ylänköalueet kattavat seuraavat Picos de Europan vuorisolissa sijaitsevat tasangot ja niityt:*

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.

Tämän juuston valmistuksessa käytettävä maito on saatava edellä luetelluilla niityillä laiduntavasta karjasta, ja siinä on käytettävä kahden tai kaikkien kolmen maitolajin – eli lehmän, lampaan ja vuohen maidon – sekoitusta ja noudatettava seuraavia vaatimuksia:

— ***jos käytetään lehmänmaitoa, sen osuus sekoituksesta ei saa olla yli 90 prosenttia***

— ***jos käytetään lampaanmaitoa, sen osuuden sekoituksesta on oltava vähintään 5 prosenttia***

— ***jos käytetään vuohenmaitoa, sen osuuden sekoituksesta on oltava vähintään 5 prosenttia.***

Juustoja valmistetaan kausiluontoisesti **myöhäiskevään ja alkusyksyn välisenä aikana, mutta ajankohta voi muuttua sääolosuhteiden mukaan. Sääntelyneuvosto voi päättää lyhentää tai pidentää juustonvalmistuskautta tiettynä vuonna otettuaan huomioon sääolosuhteet ja kuultuaan kyseistä juustotyyppiä valmistavia juustomestareita.**

Perustelut: Tämä muutos johtuu siitä, että aiempi teksti olisi voinut aiheuttaa sekaannuksia. Perinteisesti on sovellettu kymmenen prosentin sääntöä, kun juustoon on käytettyä kaikkia kolmea maitolajia. Kymmenen prosentin vaatimusta sovellettiin lampaan- ja vuohenmaitoon yhdessä, ei erikseen, jolloin lampaan- tai vuohenmaidon osuus sekoituksesta on aina vähintään viisi prosenttia. Uudella sanamuodolla ilmoitetaan eri eläinlajien maidon vähimmäis- ja enimmäismäärät. Näin turvataan tuotantoprosessi ja varmistetaan, että lopullisen tuotteen aistinvaraisista, fyysisistä ja kemiallisista ominaispiirteistä ei synny epäselvyyksiä.

Toinen tarpeelliseksi katsottu muutos koskee tuotannon kausiluonteisuutta, sillä sääolosuhteista riippuen tuotanto saattaa alkaa jo ennen kesäkuuta tai jatkua vielä syyskuun jälkeen. Kausiluonteisuus ei ole sidottu tiettyyn kuukauteen vaan tasangoilla ja niityillä saatavilla oleviin luonnonvaroihin.

Kirjallisuutta

— Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., Asturian itsehallintoalueen hallituksen kestävästä kehityksestä, ilmastonmuutoksesta ja avunannosta vastaava virasto (2011). *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* [Analyysi ilmastonmuutoksen skenaariosta Asturiassa]

5.5.10. *Paloittelu*

Loppuun on lisätty kohta, jossa kerrotaan, miten juusto leikataan paloiksi:

Paloittelu juuston valmistusalueella:

SAN-tuote voidaan saattaa markkinoille paloina, jos ne on pakattu ja niiden alkuperä voidaan taata. Tuotteen säilyvyyden ja laadun varmistamiseksi paloittelun ja pakkaamisen on tapahduttava juuston valmistusalueella yrityksissä, jotka ovat hyväksyneet sovitut käytänteet ja noudattavat niitä. Näin varmistetaan alkuperänimityksellä "Gamonéu" suojatun juuston jäljitettävyys ja saadaan varmuutta siihen liittyviin prosesseihin.

Perustelut: Tätä osiota ehdotettiin sisällytettäväksi tuote-eritelmään, koska kuluttajat haluavat ostaa sertifioitua tuotetta paloina. Siksi tätä myyntimuotoa varten oli tarpeen laatia säännöt. Paloittelun on tapahduttava juuston valmistusalueella seuraavista syistä:

— Kun juusto paloitellaan, juustopalassa on vähintään kaksi reunaa, joilta puuttuu kuoren suoja. Tällöin reunat voivat altistua aistinvaraisten ominaispiirteiden muutoksille, jotka saattavat vaikuttaa koko tuotteeseen. Palat on pakattava valmistuspaikassa heti leikkaamiseen jälkeen.

— Paloittelun aikana juuston alkuperän ja aitouden osoittavat merkinnät voivat irrota tai joutua näkymättömiin.

Lisäys ei muuta SAN-tuotteen olennaisia ominaisuuksia tai aitoutta. Tarkoituksena on varmistaa, että valmiin juuston aitous ei heikkene käsittelyn (paloittelun) myötä, minkä vuoksi paloittelun ja pakkaamisen on tapahduttava valmistuspaikassa.

5.6. ***Osio G "VALVONTAELIN"***

Teksti

Nimi: Consejo Regulador de la D.O.P. "Gamonéu" o "Gamonedo" [Suojatun alkuperänimityksen "Gamoneu"/"Gamonedo" sääntelyneuvosto]

Osoite: La Plaza, s/n – E-33560 Benia – Onís (Asturia)

Puhelin: (+34) 985 84 40 05

Faksi: (+34) 985 84 42 30

on muutettu muotoon:

Valvonnasta vastaava toimivaltainen viranomainen on Asturian hallituksen pääosasto, jonka toimialaan kuuluvat maatalouselintarvikeasiat.

Valvonta voidaan siirtää taholle, joka toimii tuotteita sertifioivana elimenä ja joka on akkreditoitu standardin UNE-EN ISO/IEC 17065 mukaisesti tai kyseisen standardin myöhemmin korvaavan standardin mukaisesti.

Perustelut: Tällä muutoksella tekstiin päivitetään viranomainen, joka on vastuussa tuote-eritelmän noudattamisen tarkastamisesta maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ja elintarvikkeiden laadusta, laatujärjestelmistä ja elintarvikkeiden suoramyynnistä annetun lain (Asturian itsehallintoalueen laki nro 2/2019, annettu 1. maaliskuuta 2019) 36 §:n mukaisesti.

5.7. ***Osio H "MERKINNÄT"***

5.7.1. *Tunnistetiedot*

Teksti

Kuluttajille myytäväksi tarkoitetut alkuperänimityksellä "Gamoneu"/"Gamonedo" suojatut juustot tunnistetaan numeroidusta etiketistä tai sertifiointietiketistä, jonka sääntelyneuvosto on hyväksynyt ja jakanut ja jota se valvoo laatukäsikirjan sääntöjen mukaisesti.

on muutettu muotoon:

Kuluttajille myytäväksi tarkoitettujen alkuperänimityksellä "Gamonéu" **suojattujen juustojen kuoressa on oltava merkintöjä, ja** *juustot on voitava tunnistaa SAN-tuotteen oman tunnuksen ja numeroidun sertifiointietiketin perusteella hallintoelimen määrittämien sääntöjen mukaisesti.* **Hallintoelin vastaa myös numeroitujen sertifiointietikettien valvonnasta ja jakamisesta.**

Perustelut: Tekstikohdasta pyrittiin tekemään helpommin ymmärrettävä muuttamalla sen rakennetta. Lisäksi siinä todetaan, että tuotetunnistusta koskevien sääntöjen laatiminen ja vaatimustenmukaisuusmerkinnän (sertifiointietiketti) tarkastaminen ja myöntäminen ovat hallintoelimen vastuulla.

Tekstikohtaan on lisätty viittaus SAN-tuotteen tunnistamiseen sen oman tunnuksen perusteella, jotta tekstikohta olisi tuote-eritelmän D osion mukainen. (*Valvontaelimen on valvottava tuotteiden yksilöintiä ja niiden alkuperän vahvistamista sekä turvattava nämä prosessit.*) Jokaisessa tuotteessa on oltava sertifiointietiketti ja SAN-tuotteen oma tunnus.

5.7.2. *Tuotteen nimeäminen*

SAN-juustojen varsinaisessa etiketissä ja sertifiointietiketissä on oltava merkintä "Denominación de Origen Protegida [Suojattu alkuperänimitys] – "Gamoneu"/"Gamonedo"" sekä asiaankuuluva perinteinen merkintä "del Valle" tai "del Puerto".

Sääntelyneuvoston hyväksymä alla oleva tunnus on oltava kaikkien toimijoiden käyttämissä etiketeissä.

on muutettu muotoon:

SAN-juustojen etiketeissä on oltava näkyvällä paikalla seuraavat:

— *sanat "Denominación de Origen Protegida [suojattu alkuperänimitys] "Gamonéu""*

— *tarvittaessa perinteinen merkintä "del Puerto".*

Perustelut: Nämä ovat merkintävaatimuksiin ehdotettuja perinteisten merkintöjen käyttöä koskevia muutoksia. Ne eivät vaikuta tuotteen ominaispiirteisiin. Niillä selvennetään SAN-merkinnän ja perinteisen merkinnän käyttöä etiketeissä.

5.8. ***Kansallista lainsäädäntöä koskevien viittausten poistaminen***

Osio I ”Kansallinen lainsäädäntö” on poistettu.

Poistetut viittaukset koskevat seuraavia asiakirjoja:

— Viiniköynnöksiä ja viiniä koskeva laki (10. heinäkuuta 2003 annettu laki nro 24/2003)

— Viiniköynnöksiä, viiniä ja alkoholia koskeva laki (2. joulukuuta 1970 annettu laki nro 25/1970)

— Lain nro 25/1970 täytäntöönpanoasetus (23. maaliskuuta 1972 annettu asetus nro 835/1972)

— Määräys, annettu 25. tammikuuta 1994, Espanjan lainsäädännön sekä maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2081/92 välisestä vastaavuudesta

— Kuninkaallinen asetus 1643/1999, annettu 22. lokakuuta 1999, yhteisön suojattujen alkuperänimitysten ja maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjaamista koskevien hakemusten käsittelyyn sovellettavasta menettelystä

— Kuninkaallinen asetus nro 1679/1994, annettu 22. heinäkuuta 1994 (julkaistu Espanjan virallisessa lehdessä 24. syyskuuta 1994), raakamaidon, lämpökäsitellyn maidon ja maitopohjaisten tuotteiden tuotantoa ja markkinoille saattamista koskevista terveys- ja hygieniavaatimuksista

— Kuninkaallinen asetus nro 402/1996, annettu 1. maaliskuuta 1996 (julkaistu Espanjan virallisessa lehdessä 8. huhtikuuta 1996), raakamaidon, lämpökäsitellyn maidon ja maitopohjaisten tuotteiden tuotantoa ja markkinoille saattamista koskevista terveys- ja hygieniavaatimuksista 22. heinäkuuta 1994 annetun kuninkaallisen asetuksen nro 1679/1994 muuttamisesta

— Määräys, annettu 8. toukokuuta 1987 (julkaistu Espanjan virallisessa lehdessä 12. toukokuuta 1987), kotimaisille markkinoille tarkoitetun juuston ja sulatejuuston laatustandardeista 29. marraskuuta 1985 annetun määräyksen muuttamisesta

— Määräys, annettu 20.toukokuuta 1994 (julkaistu Espanjan virallisessa lehdessä 26. toukokuuta 1994), kotimaisille markkinoille tarkoitetun juuston ja sulatejuuston laatustandardeista 29. marraskuuta 1985 annetun määräyksen osittaisesta muuttamisesta

Perustelut: Ehdotuksen mukaan nykyisen tuote-eritelmän I osio on poistettava maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 7 artiklan nojalla ja viitattujen asiakirjojen kumoamisen takia.

5.9. ***Julkaistun yhteenvedon (EUVL C 236, 9.10.2007, s.13) mukauttaminen yhtenäiseen asiakirjaan***

Seuraavasta taulukosta on nähtävissä, miten julkaistun yhteenvedon eri osat vastaavat asetuksen (EU) N:o 668/2014 liitteessä I olevan mallin mukaisesti laadittua yhtenäistä asiakirjaa. Lisäksi siinä kuvataan ja perustellaan muutokset, jotka yhteenvetoon tehtiin yhtenäiseen asiakirjaan mukauttamisen yhteydessä.

YHTEENVETO	YHTENÄINEN ASIAKIRJA
1 kohta ”Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen” Tämä kohta on poistettu, koska se ei sisälly liitteen I mukaiseen yhtenäisen asiakirjan malliin.	
2 kohta ”Ryhmittymä” Tämä kohta on poistettu, koska se ei sisälly liitteen I mukaiseen yhtenäisen asiakirjan malliin.	
	Seuraava teksti on lisätty 2 kohdaksi: ”**2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:** Espanja”

3 kohta ”Tuotelaji”	**3.1 kohta ”Tuotelaji”** – Asetuksen (EU) N:o 668/2014 liitteen XI mukainen luokka ei ole muuttunut. Se on edelleen luokka 1.3 (Juustot).
4.1 kohta ”Nimi”	**1 kohta ”[SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet”** – E-kirjaimen päälle on lisätty painomerkki siten, että nimi on nyt ”Gamonéu”. Espanjankielinen muoto ”Gamonedo” on poistettu, koska se on vanhentunut.
4.2 kohta ”Kuvaus”	**3.2 kohta ”Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta”** – Tässä hakemuksessa esitettyjä muutoksia (maitolajit, rodut ja fyysiset ominaispiirteet) on sovellettu tuotteen kuvaukseen yhteenvedon 4.2 kohdasta alkaen. Perinteisen merkinnän ””Gamoneu” del Valle” / ””Gamonedo” del Valle” käyttöä koskeva viimeinen kohta on poistettu. Ks. teksti kohdassa (*1).
	Seuraava teksti on lisätty 3.3 kohdaksi: **”3.3. Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)”** Ks. teksti kohdassa (*2).
4.3 kohta ”Maantieteellinen alue”	**4 kohta ”Maantieteellisen alueen tarkka rajaus”** Tekstiä ei ole muutettu.
4.4 kohta ”Alkuperätodisteet” Tämä kohta on poistettu, koska se ei sisälly liitteen I mukaiseen yhtenäisen asiakirjan malliin.	
4.5 kohta ”Tuotantomenetelmä” Tämä kohta on poistettu, koska se ei sisälly liitteen I mukaiseen yhtenäisen asiakirjan malliin.	
	3.4 kohta ”Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella” Lisätty kohdassa (*3) oleva teksti.
	3.5 kohta ”Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt” Lisätty kohdassa (*4) oleva teksti.

4.6 kohta ”Yhteys maantieteelliseen alkuperään”	**5 kohta ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen”** Teksti pysyy muuttumattomana lukuun ottamatta nimeä (ennen ”Gamoneu”, nyt ”Gamonéu”) sekä espanjankielisen muodon (”Gamonedo”) ja ilmauksen ”jonka ansiosta juustoon kehittyy sille ominaisen värin ja maun antavaa hometta” poistamista.
4.7 kohta ”Tarkastuslaitos” Tämä kohta on poistettu, koska se ei sisälly liitteen I mukaiseen yhtenäisen asiakirjan malliin.	
4.8 kohta ”Merkinnät”	**3.6 kohta ”Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt”** Tässä kohdassa sovelletaan muutoshakemuksessa kuvattuja tuote-eritelmään tehtyjä muutoksia ja poistetaan viittaukset perinteiseen merkintään ”del Valle”. Ks. teksti kohdassa (*5).

***1) Yhteenvedon teksti**

Kuvaus: ”Gamoneu”/”Gamonedo” on rasvainen, kypsytetty ja kevyesti savustettu juusto, jossa on luonnonkuori. Sen reunoilla on hieman *Penicillium*-homeitiöiden muodostamaa sinivihreää hometta. Juusto on valmistettu lehmän, lampaan ja vuohen raakamaidosta taikka niistä kahden tai kaikkien kolmen maitolajin sekoituksesta.

Juustolla on oltava seuraavat fyysiset ominaispiirteet:

— kiekon muotoinen, ylä- ja alapuoli ovat erityisen tasaiset

— korkeus 6–15 senttimetriä

— halkaisija 10–30 senttimetriä

— paino 0,5–7 kilogrammaa.

Juustoa savustettaessa muodostunut luonnonkuori on väriltään kastanjanruskea, ja siinä on punertavia, vihreitä ja sinertäviä sävyjä. Kuoren lähellä on *Penicillium*-homesienen muodostamia pesäkkeitä.

Juustolla on oltava seuraavat kemialliset ominaispiirteet:

— rasvan osuus kuiva-aineesta vähintään 45 prosenttia

— proteiinin osuus kuiva-aineesta vähintään 25 prosenttia

— kuiva-ainepitoisuus vähintään 55 prosenttia

— pH-arvo 4,5–6,5.

Juustolla on seuraavat aistinvaraiset ominaispiirteet:

— Tuoksu on selkeä ja läpitunkeva, ja siinä on lieviä savun vivahteita. Tuoksu voimistuu juuston kypsyessä. Mieto savun maku ja hienoinen tulisuus ovat juuston vallitsevia makuja. Suussa tuntuu voin maku ja viipyilevä hasselpähkinäinen jälkimaku.

— Juustomassa on kovaa tai puolikovaa, tiivistä ja murenevaa (juusto lohkeilee helposti leikattaessa). Juustossa on siellä täällä pieniä koloja.

— Juusto on sisäpuolelta valkoinen tai kellertävän valkoinen, ja sen reunoilla on pieniä sinivihreitä *Penicillium*-homesienen muodostamia pesäkkeitä. Kuoren väri on juuston erityispiirre: savustamisen myötä kuoreen tulee kastanjanruskea vivahde, ja savustuksen jälkeen kypsytysluolassa tai kellarissa tapahtuvassa kypsytyksessä juustoon kehittyy sientä, joka voi muodostaa siihen punertavia, vihertäviä ja sinertäviä pilkkuja.

— Juustomassassa on mekaanisesti syntyneitä koloja.

Seuraavat perinteiset merkinnät ovat sallittuja:

— ”Gamoneu” del Puerto / ”Gamonedo” del Puerto [vuorisolasta], joka valmistetaan kesäkuun ja syyskuun välisenä aikana pienissä juustoloissa, jotka sijaitsevat tuote-eritelmässä luetelluilla Cangas de Onísin ja Onísin kuntien alueella sijaitsevan ylängön tasangoilla ja niityillä. Tämä juusto on valmistettava tämän juustolajin osalta luetelluilla niityillä laiduntavasta karjasta saadusta maidosta, ja siinä on käytettävä kahden tai kaikkien kolmen maitolajin – eli lehmän, lampaan ja vuohen maidon – sekoitusta. Lisäksi on varmistettava, että lampaan ja/tai vuohen maidon osuus sekoituksesta on yli 10 prosenttia.

— ”Gamoneu” del Valle / ”Gamonedo” del Valle [laaksosta]: valmistetaan rajatun maantieteellisen alueen alangoilla Cangas de Onísin ja Onísin kuntien alueella. Tuotannossa ei ole kausivaihteluita, koska karja kasvatetaan osittain laajaperäisesti menetelmällä, jossa hyödynnetään pääasiassa laiduntamista.

Yhtenäisen asiakirjan teksti (muutokset on alleviivattu)

”Gamonéu” on rasvainen, kypsytetty juusto, jossa on luonnonkuori. Se on valmistettu lehmän, lampaan tai vuohen raakamaidosta taikka niistä kahden tai kaikkien kolmen maitolajin sekoituksesta.

Juustolla on oltava seuraavat fyysiset ominaispiirteet:

— kiekon muotoinen, ylä- ja alapuoli ovat erityisen tasaiset

— korkeus 6–18 senttimetriä

— halkaisija 10–35 senttimetriä

— paino 0,5–10 kilogrammaa.

Juustolla on oltava seuraavat kemialliset ominaispiirteet:

— rasvan osuus kuiva-aineesta vähintään 45 prosenttia

— proteiinin osuus kuiva-aineesta vähintään 25 prosenttia

— kuiva-ainepitoisuus vähintään 55 prosenttia

— pH-arvo 4,5–6,5.

Juustolla on seuraavat aistinvaraiset ominaispiirteet:

— Tuoksu on selkeä ja läpitunkeva, ja siinä on lieviä savun vivahteita. Tuoksu voimistuu juuston kypsyessä.

— Juuston vallitsevia makuja ovat mieto savun maku ja hienoinen tulisuus. Suussa tuntuu voin maku ja viipyilevä pähkinäinen, mahdollisesti hasselpähkinään viittaava jälkimaku.

— Juustomassa on kovaa tai puolikovaa, tiivistä ja murenevaa (juusto lohkeilee helposti leikattaessa). Juustossa on siellä täällä pieniä koloja.

— Juusto on sisäpuolelta valkoinen tai kellertävän valkoinen, ja sen reunoilla voi olla pieniä sinivihreitä *Penicillium*-homesienen muodostamia pesäkkeitä. Kuoren väri on juuston erityispiirre: savustamisen myötä kuoreen tulee kastanjanruskea vivahde, ja savustuksen jälkeen kypsytysluolassa tapahtuvassa kypsytyksessä juustoon kehittyy sientä, joka voi muodostaa siihen punertavia, vihertäviä ja sinertäviä pilkkuja.

Seuraavat perinteiset merkinnät ovat sallittuja:

— ”Gamonéu” *del Puerto* [vuorisolasta], joka valmistetaan kesällä pienissä juustoloissa, jotka sijaitsevat tuote-eritelmässä luetelluilla Cangas de Onísin ja Onísin kuntien alueella sijaitsevan ylängön tasangoilla ja niityillä. Tämä juusto on valmistettava tämän juustolajin osalta luetelluilla niityillä laiduntavasta karjasta saadusta maidosta, ja siinä on käytettävä kahden tai kaikkien kolmen maitolajin – eli lehmän, lampaan ja vuohen maidon – sekoitusta noudattaen seuraavia vaatimuksia:

  — jos käytetään lehmänmaitoa, sen osuus sekoituksesta ei saa olla yli 90 prosenttia

  — jos käytetään lampaanmaitoa, sen osuuden sekoituksesta on oltava vähintään 5 prosenttia

  — jos käytetään vuohenmaitoa, sen osuuden sekoituksesta on oltava vähintään 5 prosenttia.

***2) Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)**

Rehu

Karjan ravinto perustuu ympärivuotiseen laidunnukseen, jota täydennetään itse kasvatetulla tuoreesta ruohosta ja heinästä koostuvalla nurmirehulla.

Eläinten ravinnon on oltava peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta. Ruokavaliota voidaan täydentää muulla rehulla tiettyjen fysiologisten tilojen – kuten imetyksen – vuoksi tai jos karjatilalla on pulaa itse kasvatetusta nurmirehusta, mikä johtuu yleensä sääolosuhteista. Jotta yhteys maantieteelliseen alueeseen ei vaarannu, alueen ulkopuolelta peräisin olevan rehun vuotuinen määrä ei saa missään tapauksessa olla suurempi kuin 50 prosenttia kuiva-aineesta.

Raaka-aineet

Gamonéu-juusto on valmistettava lehmän, lampaan tai vuohen raakamaidosta taikka niistä kahden tai kolmen sekoituksesta. Raakamaidon tuotantoon käytettävää karjaa on ruokittava alueen omista luonnonvaroista paikalliselle alueelle tyypillisiin ainutlaatuisiin maantieteellisiin ja sosiologisiin tekijöihin liittyvien perinteiden mukaisesti.

Seuraavien lajien ja rotujen maito:

— Naudat: friisiläinen, Asturiana de los Valles, Asturiana de la Montaña, Parda, Parda de Montaña, Fleckvieh ja Jersey sekä niiden risteytykset.

— Lampaat: Lacha, Carranzana, itäfriisiläinen maitolammas (Milchschaf) ja Assaf sekä niiden risteytykset.

— Vuohet: Cabra Alpina, Cabra Pirenaica, Murciano-Granadina, Saanen, Malagueña, Florida, Cabra del Guadarrama ja Bermeya sekä niiden risteytykset.

Juuston valmistuksessa käytettävän maidon on lisäksi oltava peräisin sääntelyneuvoston tilarekisterissä olevalta hyväksytyltä karjatilalta, ja maito on oltava tuotettu asianmukaisia maatalous- ja lypsykäytäntöjä soveltaen.

***3) Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella**

Kaikki Gamonéu-juuston valmistusprosessin vaiheet – maidon tuotanto sekä juuston valmistus (saostus, juustomassan leikkaaminen, muottiin laittaminen ja suolaus), kypsytys ja paloittelu – tapahtuvat Cangas de Onísin ja Onísin kunnista koostuvalla rajatulla maantieteellisellä alueella.

***4) Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt**

Paloittelu juuston valmistusalueella:

SAN-tuote voidaan saattaa markkinoille paloina, jos ne on pakattu ja niiden alkuperä voidaan taata. Tuotteen säilyvyyden ja laadun varmistamiseksi paloittelun ja pakkaamisen on tapahduttava juuston valmistusalueella yrityksissä, jotka ovat hyväksyneet sovitut käytänteet ja noudattavat niitä. Näin varmistetaan alkuperänimityksellä ”Gamonéu” suojatun juuston jäljitettävyys ja saadaan varmuutta siihen liittyviin prosesseihin.

***5) Yhteenvedon teksti**

Kuluttajille myytäväksi tarkoitetut alkuperänimityksellä ”Gamoneu”/”Gamonedo” suojatut juustot tunnistetaan numeroidusta etiketistä tai sertifiointietiketistä, jonka sääntelyneuvosto on hyväksynyt ja jakanut ja jota se valvoo laatukäsikirjan sääntöjen mukaisesti. SAN-juustojen varsinaisessa etiketissä ja sertifiointietiketissä on oltava merkintä ”Denominación de Origen Protegida [suojattu alkuperänimitys] – ”Gamoneu”/”Gamonedo”” sekä asiaankuuluva perinteinen merkintä ”del Valle” tai ”del Puerto”.

Sääntelyneuvoston hyväksymä alla oleva tunnus on oltava kaikkien toimijoiden käyttämissä etiketeissä.

Yhtenäisen asiakirjan teksti (muutokset on alleviivattu)

Kuluttajille myytäväksi tarkoitettujen alkuperänimityksellä ”Gamonéu” suojattujen juustojen kuoressa on oltava merkintöjä, ja juustot on voitava tunnistaa SAN-tuotteen oman tunnuksen ja sääntelyneuvoston valvoman ja jakaman numeroidun sertifiointietiketin perusteella.

SAN-juustojen etiketeissä on oltava näkyvällä paikalla seuraavat:

— sanat ”Denominación de Origen Protegida [suojattu alkuperänimitys] ”Gamonéu””

— tarvittaessa perinteinen merkintä ”del Puerto”.

Suojatun alkuperänimityksen tunnus

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”GAMONÉU”

EU-nro: PDO-ES-0308-AM01 – 17.9.2021

SAN (X) SMM ( )

1. **[SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet**

”Gamonéu”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Espanja

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1. *Tuotelaji [liitteen XI mukaisesti]*

Luokka 1.3 – Juustot

3.2. *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Gamonéu” on rasvainen, kypsytetty juusto, jossa on luonnonkuori. Se on valmistettu lehmän, lampaan tai vuohen raakamaidosta taikka niistä kahden tai kaikkien kolmen maitolajin sekoituksesta.

Juustolla on oltava seuraavat fyysiset ominaispiirteet:

— kiekon muotoinen, ylä- ja alapuoli ovat erityisen tasaiset

— korkeus 6–18 senttimetriä

— halkaisija 10–35 senttimetriä

— paino 0,5–10 kilogrammaa.

Juustolla on oltava seuraavat kemialliset ominaispiirteet:

— rasvan osuus kuiva-aineesta vähintään 45 prosenttia

— proteiinin osuus kuiva-aineesta vähintään 25 prosenttia

— kuiva-ainepitoisuus vähintään 55 prosenttia

— pH-arvo 4,5–6,5.

Juustolla on oltava seuraavat aistinvaraiset ominaispiirteet:

— Tuoksu on selkeä ja läpitunkeva, ja siinä on lieviä savun vivahteita. Tuoksu voimistuu juuston kypsyessä.

— Juuston vallitsevia makuja ovat mieto savun maku ja hienoinen tulisuus. Suussa tuntuu voin maku ja viipyilevä pähkinäinen, mahdollisesti hasselpähkinään viittaava jälkimaku.

— Juustomassa on kovaa tai puolikovaa, tiivistä ja murenevaa (juusto lohkeilee helposti leikattaessa). Juustossa on siellä täällä pieniä koloja.

— Juusto on sisäpuolelta valkoinen tai kellertävän valkoinen, ja sen reunoilla voi olla pieniä sinivihreitä *Penicillium*-homesienen muodostamia pesäkkeitä. Kuoren väri on juuston erityispiirre: savustamisen myötä kuoreen tulee kastanjanruskea vivahde, ja savustuksen jälkeen kypsytysluolassa tapahtuvassa kypsytyksessä juustoon kehittyy sientä, joka voi muodostaa siihen punertavia, vihertäviä ja sinertäviä pilkkuja.

Seuraava perinteinen merkintä on sallittu:

— ”del Puerto” [vuorisolasta], jota käytetään juustoista, jotka valmistetaan kesällä pienissä juustoloissa tuote-eritelmässä luetelluilla Cangas de Onísin ja Onísin kuntien alueella sijaitsevan ylängön tasangoilla ja niityillä. Juusto on valmistettava tämän juustolajin osalta luetelluilla niityillä laiduntavasta karjasta saadusta maidosta, ja siinä on käytettävä kahden tai kaikkien kolmen maitolajin sekoitusta noudattaen seuraavia vaatimuksia:

  — jos käytetään lehmänmaitoa, sen osuus sekoituksesta ei saa olla yli 90 prosenttia

  — jos käytetään lampaanmaitoa, sen osuuden sekoituksesta on oltava vähintään 5 prosenttia

  — jos käytetään vuohenmaitoa, sen osuuden sekoituksesta on oltava vähintään 5 prosenttia.

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

a) Rehu

Karjan ravinto perustuu ympärivuotiseen laidunnukseen, jota täydennetään itse kasvatetulla tuoreesta ruohosta ja heinästä koostuvalla nurmirehulla.

Eläinten ravinnon on oltava peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta. Ruokavaliota voidaan täydentää muulla rehulla tiettyjen fysiologisten tilojen – kuten imetyksen – vuoksi tai jos karjatilalla on pulaa itse kasvatetusta nurmirehusta, mikä johtuu yleensä sääolosuhteista. Jotta yhteys maantieteelliseen alueeseen ei vaarannu, alueen ulkopuolelta peräisin olevan rehun vuotuinen määrä ei saa missään tapauksessa olla suurempi kuin 50 prosenttia kuiva-aineesta.

b) Raaka-aineet

Gamonéu-juusto valmistetaan lehmän, lampaan tai vuohen raakamaidosta taikka niistä kahden tai kolmen sekoituksesta, ja se on saatava seuraavista lajeista ja roduista:

— Naudat: friisiläinen, Asturiana de los Valles, Asturiana de la Montaña, Parda, Parda de Montaña, Fleckvieh ja Jersey sekä niiden risteytykset.

— Lampaat: Lacha, Carranzana, itäfriisiläinen maitolammas (Milchschaf) ja Assaf sekä niiden risteytykset.

— Vuohet: Cabra Alpina, Cabra Pirenaica, Murciano-Granadina, Saanen, Malagueña, Florida, Cabra del Guadarrama ja Bermeya sekä niiden risteytykset.

Juuston valmistuksessa käytettävän maidon on lisäksi oltava peräisin sääntelyneuvoston tilarekisterissä olevalta hyväksytyltä karjatilalta, ja maito on oltava tuotettu asianmukaisia maatalous- ja lypsykäytäntöjä soveltaen.

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Kaikki Gamonéu-juuston valmistusprosessin vaiheet – maidon tuotanto sekä juuston valmistus (saostus, juustomassan leikkaaminen, muottiin laittaminen ja suolaus), kypsytys ja paloittelu – tapahtuvat Cangas de Onísin ja Onísin kunnista koostuvalla rajatulla maantieteellisellä alueella.

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Paloittelu juuston valmistusalueella:

SAN-tuote voidaan saattaa markkinoille paloina, jos ne on pakattu ja niiden alkuperä voidaan taata. Tuotteen säilyvyyden ja laadun varmistamiseksi paloittelun ja pakkaamisen on tapahduttava juuston valmistusalueella yrityksissä, jotka ovat hyväksyneet sovitut käytänteet ja noudattavat niitä. Näin varmistetaan alkuperänimityksellä ”Gamonéu” suojatun juuston jäljitettävyys ja saadaan varmuutta siihen liittyviin prosesseihin.

3.6. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Kuluttajille myytäväksi tarkoitettujen alkuperänimityksellä ”Gamonéu” suojattujen juustojen kuoressa on oltava merkintöjä, ja juustot on voitava tunnistaa SAN-tuotteen oman tunnuksen ja sääntelyneuvoston valvoman ja jakaman numeroidun sertifiointietiketin perusteella.

SAN-juustojen etiketeissä on oltava näkyvällä paikalla seuraavat:

— sanat ”Denominación de Origen Protegida [suojattu alkuperänimitys] ”Gamonéu””

— tarvittaessa perinteinen merkintä ”del Puerto”.

Suojatun alkuperänimityksen tunnus:



4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Maantieteellinen alue käsittää Cangas de Onísin ja Onísin kuntien alueen Asturian itsehallintoalueella.

Nämä kunnat sijaitsevat Asturian itäosassa.

Maidontuotanto sekä juustojen valmistus ja kypsytys tapahtuvat rajatulla maantieteellisellä alueella.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Historiallinen yhteys

Gamonéu-juusto on yhteydessä alueen ikivanhan laajaperäisen karjankasvatuksen perinteen säilyttämiseen. Sen alkuperä voidaan jäljittää ainakin 1600-luvulle, jolloin sillä ruokittiin ”alueen köyhälistö”, kuten kuningas Filip IV totesi vuonna 1641 kirjoittamassaan kirjeessä, joka koski laiduntamista.

Muissa historiallisissa kirjoituksissa (kuten Madozin 1700-luvulla laatima *Diccionario Geográfico* [Maantieteellinen sanakirja]) on useita viittauksia siihen, että Gamonéu-juusto kuului paikallisen väestön perusruokavalioon ja että alueen karjankasvattajat olivat erikoistuneet kasvattamaan lampaita, nautoja ja vuohia sekalaumoissa, jotka laidunsivat kesällä ylänköjen tasangoilla.

Koska olosuhteet olivat tällaiset ja alue oli syrjässä markkinapaikoilta, paimenet olivat kauan sitten ryhtyneet itse valmistamaan maidosta juustoa.

Yhteys luontoon

Cangas de Onís ja Onís kattavat suuren osan Corniónia, joka on Picos de Europa -vuoriston läntistä massiivia. Tämän vuorijonon vaikuttavin tekijä ovat sen jyrkät korkeuserot, jotka vaihtelevat Sellajoen keskivaiheen 80 metristä merenpinnan yläpuolella Torre Cerredeo -huipun 2 648 metriin merenpinnan yläpuolella. Tälle vuoristoalueelle ovat ominaisia kalkkikivi, jyrkät rinteet ja porrasmaiset geomorfologiset muodostumat, joista syntyy kaksi erilaista ympäristöä: laaksot ja korkealla sijaitsevat vuorisolat.

Laaksoissa on laajoja, suurelta osin tasaisia niittyjä ja asutuksen yhteydessä olevia pientiloja. Laaksoissa sijaitsevat myös suurimmat asutuskeskukset. Talvella eläinten ravinto saadaan niitetyiltä niityiltä, joita voidaan käyttää myös osan ajasta ulkona talvehtivien eläinten ruokintaan.

Korkeimmalla sijaitsevalla vuorisolien alueella on pystysuoria kallioseinämiä ja karstimaata, jossa on runsaasti vajoamia, kuiluja, luolia, karstivakomuodostumia ja syviä halkeamia. Karja laiduntaa keväästä syksyn ensimmäisiin lumisateisiin asti kalliomuodostelmien välissä siellä täällä sijaitsevilla tasangoilla, jotka koostuvat erittäin ravinteikkaista laitumista. Muita karjankasvatuksen kannalta tärkeitä maisemapiirteitä ovat rinteet ja louhikot sekä louhikoiden väleissä olevat korkealaatuiset niityt, joista paikallisesti käytetään nimitystä *xerros*.

Alueella vallitsee meri-ilmasto. Siellä sataa paljon kaikkina vuodenaikoina, auringonpaistetta saadaan suhteellisen vähän ja pilvisyys on runsasta. Sademäärät vaihtelevat korkeimpien alueiden 2 000 millimetristä, josta osa tulee lumen muodossa, alempien alueiden 1 200 millimetriin. Kesäaikaan ylängöillä esiintyy usein paksua sumua.

Laaksoissa sää on ympäri vuoden leuto, ja lämpötila on keskimäärin 12 celsiusastetta. Ylängöillä keskimääräinen lämpötila on 3 celsiusastetta.

Alueen maaperää hallitsevat eroosion, sään ja laaksojen kasviston muokkaamat kalkkikivi- ja kvartsiittikalliot.

Ilmasto, pinnanmuodostus ja geologia antavat alueelle sen ainutlaatuiset ominaispiirteet, joilla on suora vaikutus niittyjen tyyppiin ja laatuun. Laidunmaat sopivat erityisen hyvin Gamonéu-juuston valmistuksessa käytettävää maitoa tuottavien lehmien, lampaiden ja vuohien laiduntamiseen. Näillä niityillä yleisimmin esiintyvä kasvi on *Festuca burnatii*, monivuotinen Cantabrian alueella esiintyvä kotoperäinen laji, jota kasvaa vuorten huipuilla sijaitsevilla laitumilla. Painanteissa ja rinteiden jyrkissä kohdissa, joissa lunta on kevään loppupuolelle saakka, kasvaa jäkkiä (*Nardus stricta*), joka on monenlaisissa ympäristöissä menestyvä kylmää kestävä kasvi. Lisäksi niissä kasvaa muita heinäkasveja (*Phleum alpinum*, *Festuca iberica*, *Festuca picoeuropeana*) ja palkokasveja (*Trifolium thalii* Vill.).

Juustot saavat erityisiä ominaispiirteitä myös savustus- ja kypsytysprosessin aikana. Kypsytysprosessissa syntyy ainoastaan kypsytysympäristöstä luontaisesti löytyviä sieniä ja hiivoja, ennen kaikkea *Penicillium*-homesientä.

Inhimillinen yhteys

Alue tunnetaan nimellä Montaña de Covadonga. Se oli vuonna 1918 ensimmäinen Espanjassa kansallispuistoksi julistettu alue ja näin ollen ympäristönsuojelun edelläkävijä, mikä osoittaa sen ekosysteemin ympäristöominaisuuksien ainutlaatuisuuden.

Tämän vuoristoalueen paimenilla on yleisesti tunnustettu olevan keskeinen rooli paikallisen ympäristön muokkaamisessa ja suojelussa. Gamonéu-juusto syntyi perinteisten maanviljelyelinkeinojen tuloksena, sillä juustonvalmistus oli ainoa taloudellisesti kannattava tapa hyödyntää alueen karjakantaa.

Tuotantomenetelmää koskevassa osassa kuvatut menetelmät ja edellytykset perustuvat vanhoihin perinteisiin. Niitä pyritään mukauttamaan nykyaikaan tekemättä kuitenkaan kompromisseja, jotka voisivat tuhota tuotteen identiteetin ja sen ympärille syntyneen elämäntyylin.

Eritelmän julkaisutiedot

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