Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/674)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande de modification, conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ([1]) dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012

«Gamoneu / Gamonedo»

Nº UE: PDO-ES-0308-AM01 – 17.9.2021

AOP (X) IGP ( )

1. **Groupement demandeur et intérêt légitime**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Gamoneu

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

Tél. +34 985947554

Courriel: info@dopgamoneu.com

Site internet: www.dopgamoneu.com

2. **État membre ou pays tiers**

Espagne

3. **Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la ou des modifications**

☒ Dénomination du produit

☒ Description du produit

☒ Aire géographique

☒ Preuve de l'origine

☒ Méthode de production

☐ Lien

☒ Étiquetage

☒ Autres [à préciser]

— Législation applicable

— Organisme de contrôle

— Contrôle du respect du cahier des charges

4. **Type de modification(s)**

☒ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012

([1]) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

□ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012

5. **Modification(s)**

Les modifications proposées doivent permettre d'adapter le cahier des charges au nom réel du produit protégé, à l'aire géographique couverte, aux races utilisées dans la production de lait, à l'alimentation des animaux afin de garantir la subsistance des races impliquées dans la production du produit, aux caractéristiques physiques des fromages protégés, à la réalité des procédures de transformation, aux périodes de production, à la structure de contrôle, aux mentions traditionnelles du produit, à l'étiquetage et aux exigences légales. L'objectif des modifications est de garantir le lien du produit avec l'environnement qui l'entoure, tout en veillant en permanence à la préservation de l'authenticité, de la qualité et des propriétés du produit final.

5.1. ***Rubrique A) Dénomination du produit***

Le nom, actuellement orthographié «Gamoneu» dans sa version en langue asturienne, a été remplacé par «Gamonéu» et la version espagnole «Gamonedo» a été supprimée du texte. Cette modification concerne toutes les références au produit «Gamonéu» établies et identifiées dans l'intégralité du contenu du cahier des charges.

Explication: le remplacement de la dénomination du produit protégé «Gamoneu» par «Gamonéu», avec un accent sur le «e», est proposé pour toutes les occurrences apparaissant au fil du cahier des charges, conformément au Decreto 8/2009, de 4 de febrero 2009, por el que se determinan los topónimos oficiales del concejo de Cangas de Onís (código 12/03/01). Ainsi, la dénomination reconnue étant «Gamonéu», la suppression de la dénomination castillanisée «Gamonedo» est demandée. En effet, son utilisation est considérée désuète et ce terme ne désigne pas le lieu d'origine de l'appellation d'origine.

Législation applicable:

— Decreto 8/2009, de 4 de febrero 2009, por el que se determinan los topónimos oficiales del concejo de Cangas de Onís (código 12/03/01).

5.2. ***Rubrique B) Description du produit***

5.2.1. *Définition*

Le texte suivant:

«Il s'agit d'un fromage gras, mûr, à croûte naturelle, élaboré à partir de lait cru de vache, de brebis et de chèvre et à partir d'un mélange de deux ou trois de ces types de lait. Il est légèrement fumé et présente sur son pourtour une légère fleur de pénicillium, de couleur verte à bleutée.

est modifié comme suit:

«Il s'agit d'un fromage gras, mûr, à croûte naturelle, élaboré à partir de lait cru de vache, de brebis ou de chèvre **ou** *à partir d'un mélange de deux ou trois de ces types de lait».*

Explication: la modification du texte est demandée.

Le texte actuel utilise la conjonction copulative «et» lors de l'énumération de l'origine du lait, laissant entendre que les fromages sont élaborés à partir des trois types de lait. Or, la définition elle-même indique qu'il peut s'agir du lait d'une seule espèce ou d'un mélange des deux ou des trois types indiqués. Le remplacement de la conjonction copulative «et» par la conjonction disjonctive «ou» permet de préciser les choses et est en accord avec la définition. On ajoute une majuscule à *Penicillium*, conformément à la taxinomie et au reste du texte du cahier des charges.

Les caractéristiques sensorielles étant définies plus loin dans le texte, les mots «légèrement fumé» et «présente sur son pourtour une légère fleur de pénicillium, de couleur verte à bleutée» ont été supprimés de la définition du produit afin d'éviter les répétitions et de ne pas induire le lecteur en erreur

5.2.2. *Races*

Le texte suivant:

«Le lait utilisé pour l'élaboration des fromages "Gamonéu" ou "Gamonedo" vient des espèces et des races suivantes:

— *Espèce bovine: races Frisona, Asturiana de los Valles, Pardo Alpina et leurs croisements.*

— *Espèce ovine: races Lacha, Carranzana, Milschalfe et leurs croisements.*

— *Espèce caprine: races Alpino-Pirenaica, Cabra de los Picos de Europa, Murciano-Granadina, Saanen et leurs croisements.»*

est modifié comme suit:

«Le lait utilisé pour l'élaboration des fromages "Gamonéu" provient des espèces et des races suivantes:

— *Espèce bovine: races Frisona, Asturiana de los Valles,* **Asturiana de la Montaña, Parda, Parda de Montaña, Fleckvieh, Jersey** *et leurs croisements.*

— *de l'espèce ovine: races Lacha, Carranzana,* **Milchschaf**, **Assaf** *et leurs croisements.*

— *Espèce caprine: races* **Cabra Alpina**, *Cabra* **Pirenaica**, *Murciano-Granadina, Saanen,* **Malagueña**, **Florida**, **Cabra del Guadarrama**, **Bermeya** *et leurs croisements.*

Explication: l'inclusion des races caprine Málaga, Florida Sevillana, Guadarrama et Bermeya est demandée car elles ont toutes des racines généalogiques communes aux races alpines et pyrénéennes (inscrites au catalogue officiel des races du ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation), *Capra aegagrus* étant considéré comme leur ancêtre commun. La suppression de la "Cabra de los Picos de Europa" est due au fait que cette race ne figure pas au catalogue officiel. Elle est aujourd'hui considérée comme étant la race Pirenaica. Par conséquent, la mentionner reviendrait à opérer une répétition dans la liste des races figurant dans ce document normatif.

Les races étant issues d'un même tronc généalogique et les caractéristiques du lait étant similaires, l'introduction des races caprines ne constitue pas un facteur déterminant pour les caractéristiques organoleptiques et la qualité du fromage (protéines, vitamines, graisses, enzymes, lactose, etc.). Ces races ont une faible influence génétique sur les caractéristiques du produit final.

En ce qui concerne les ovins, la race Assaf a été ajoutée parce qu'elle était issue de mâles de la race Milchschaf, qui figurait déjà dans le cahier des charges. Suite aux vérifications effectuées dans la bibliographie, une modification est apportée au nom de la race. Ainsi, "Milschalfe" devient "Milchschaf".

La race Pardo-Alpina n'étant plus reconnue, la modification des races bovines est proposée. Ainsi, les deux races issues de son encaste, les races Parda et Parda de Montaña, sont ajoutées. Elles sont toutes deux enregistrées au Catálogo Oficial de Razas del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

L'inclusion de la race Asturiana de la Montaña a été demandée parce qu'il s'agit d'une race autochtone menacée qui partage son origine et son évolution avec la race Asturiana de los Valles en ce qu'elle fait partie du groupe de races connues sous le nom de *tronco castaño* (rameau brun), d'origine européenne et qui pourrait être une conséquence des invasions celtiques. Elle a toujours eu une présence remarquable sur l'ensemble du territoire asturo-léonais jusqu'au milieu du XX^{e} siècle, pendant lequel, avec l'introduction massive de races étrangères, les recensements se sont réduits au point de presque disparaître. Au début des années 1980, on a commencé à se tourner de nouveau vers cette race et à l'améliorer, et une association d'éleveurs est créée. L'ajout de cette race vise à maintenir la race autochtone en tant que ressource pour l'élaboration du fromage dans l'aire de production.

En outre, l'ajout des races bovines Fleckvieh et Jersey est sollicité. Cette demande se fonde sur l'origine commune de leur tronc généalogique avec la race Parda, toutes ces races étant initialement issues du *Bos taurus*.

Étant donné que les races sont issues d'un même tronc généalogique, les caractéristiques du lait sont similaires. L'introduction des races bovines, comme indiqué ci-dessus, ne constitue donc pas un facteur déterminant pour les caractéristiques organoleptiques et physicochimiques du fromage.

Afin d'évaluer l'impact de l'inclusion de ces races sur les caractéristiques du produit final telles qu'elles sont définies dans le cahier des charges, une étude (jointe à la présente demande portant le numéro de référence 20190201) a été réalisée afin de déterminer si l'utilisation de lait provenant de vaches Fleckvieh, de brebis Assaf, ou de chèvres Málaga ou Florida Sevillana a affecté les caractéristiques chimiques et organoleptiques du fromage "Gamonéu" AOP qui en résulte. Dans le cadre de cette étude, on a analysé des échantillons de fromage élaboré à partir de lait de ces espèces, par des opérateurs enregistrés, ce qui garantit un élevage, une élaboration et un affinage des fromages selon les conditions fixées dans le cahier des charges. Les échantillons ont été analysés par le Laboratorio Interprofesional Lechero y Agroalimentario de Asturias (organoleptique), qui jouit d'une expérience en matière d'analyse du fromage couvert par l'AOP "Gamonéu", et par le Laboratorio ALCE Calidad (physicochimique), accrédité pour les paramètres demandés. Les résultats obtenus au cours des tests ont montré que l'élaboration du fromage à partir de lait des races incluses par la modification du cahier des charges, dans les proportions habituelles de production, n'a pas d'influence sur les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques du produit, car les caractéristiques du lait sont semblables entre les races d'un même tronc généalogique et que les caractéristiques du produit sont liées au milieu et à la méthode d'obtention.

Bibliographie

— 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 and Juan V. Delgado Bermejo (2016). *Biodiversidad caprina en España* (Biodiversité caprine en Espagne).

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

— Mendizábal Aizpuru, J. A., Ibarbia Barreras, J. R., Étxaniz Makazaga, J. M. (2005). *Aportaciones a la historia de la raza vacuna pirenaica. Paradigma de la Zootecnia española* (Contribution à l'histoire de la race bovine pyrénéenne. Paradigme de la zootechnie espagnole). Archivos de zootecnia, 54(205).

— Departamento de Producción Animal, Universidad de León, 24071-León. (2012). *Programa de mejora de la raza bovina parda. Catálogo Oficial de razas* (Programme d'amélioration de la race bovine brune. Catalogue officiel des races).

— Catalogue officiel des races du ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation: https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/zootecnia/razas-ganaderas/razas/

5.2.3. *Références au contrôle du produit*

Les points suivants sont supprimés de la rubrique B) DESCRIPTION DU PRODUIT et sont intégrés à la rubrique D) ÉLEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE:

"Les installations pour la manipulation du bétail consacré à la production de lait destiné à l'élaboration de fromage 'Gamoneu' ou 'Gamonedo' sont contrôlées par le conseil régulateur en vue de leur inscription dans les registres correspondants".

Explication: cette demande de modification vise à adapter la structure du cahier des charges au règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

5.2.4. *Références à la méthode de production*

Les alinéas suivants sont supprimés de la rubrique B) DESCRIPTION DU PRODUIT, et sont intégrés à la rubrique E) MÉTHODE D'OBTENTION.

"Le conseil régulateur encourage l'adoption de techniques visant à améliorer la production des troupeaux et la qualité du lait." [...]

"La traite met en œuvre des manipulations optimales garantissant l'obtention d'un lait propre, hygiénique, avec une charge microbienne réduite, tenant compte des règles en vigueur. [...]

'Lorsque l'enlèvement et le transport du lait sont nécessaires, ils doivent avoir lieu dans de bonnes conditions d'hygiène, dans des citernes isothermes ou réfrigérées, ou au moyen de tout autre système garantissant l'absence de détérioration de la qualité du lait.' [...]

'Le conseil régulateur assure la promotion de la création de mesures incitatives à destination des exploitations qui sont installées et améliorent les techniques adéquates à la traite, à la réfrigération, à la conservation et au transport du lait.'

Explication: cette demande de modification vise à adapter la structure du cahier des charges au règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

Le passage suivant est supprimé:

'Le lait destiné à la production du fromage couvert par l'AOP est réfrigéré après la traite et ces conditions de conservation sont maintenues jusqu'à l'élaboration du produit.'

Explication: les conditions de stockage du lait cru sont régies par le règlement 853/2004 (section IX, chapitre I, paragraphes II.B.2. et II.B.4.). La description figurant au cahier des charges n'est pas correcte en ce qu'elle ne fixe pas de limite de température. Il ne s'agit pas d'une exigence propre à la méthode d'obtention du produit conférant des caractéristiques à celui-ci. Son élimination du cahier des charges rend plus concret le texte relatif à la méthode d'obtention sans mentionner des exigences déjà prévues dans la législation en vigueur.

Bibliographie

— Règlement (CE) no 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

5.2.5. *Caractéristiques physiques*

Le texte suivant:

'Les caractéristiques physiques des fromages qui prétendent à la protection sont les suivantes:

— *Forme: cylindrique avec des faces relativement planes.*

— *Hauteur: de 6 cm à 15 cm.*

— *Diamètre: de 10 à 30 cm.*

— *Poids: entre 0,5 et 7 kg.*

— *Croûte: la croûte est mince, formée pendant la phase de fumaison; sa couleur est Terre de sienne sombre avec des tonalités rougeâtres, vertes et bleutées. Elle porte une fleur de Pénicillium sur son pourtour.»*

est modifié comme suit:

'Les caractéristiques physiques des **fromages couverts par l'AOP** *sont les suivantes:*

— *Forme: cylindrique avec des faces relativement planes.*

— *Hauteur: de 6 cm à* **18** *cm.*

— *Diamètre: de 10 à* **35** *cm.*

— *Poids: entre 0,5 et* **10** *kg.*

— *Croûte: la croûte est mince, formée pendant la phase de fumaison; sa couleur est Terre de sienne sombre avec des tonalités rougeâtres, vertes et bleutées, et une éventuelle fleur de Pénicillium sur son pourtour.»*

Explication: la modification proposée répond à la nécessité d'introduire des tailles plus importantes pour la production du fromage. Elle découle des exigences actuelles des restaurateurs, qui souhaitent disposer de formats plus grands, destinés à la consommation, afin qu'ils puissent être partagés. Or, jusqu'à aujourd'hui, ils ne figuraient pas dans la réglementation de l'AOP du fromage 'Gamonéu'. La demande de modification du cahier des charges inclut l'étude justificative (rapport nº 20190201), qui vise à vérifier l'influence de cette modification sur les caractéristiques chimiques et organoleptiques du fromage couvert par l'AOP 'Gamonéu', pour la production de ce dernier dans des formats supérieurs (8 à 10 kg). Dans le cadre de cette étude, on a analysé des échantillons de fromages de 8 à 10 kg élaborés par des opérateurs enregistrés, ce qui garantit un élevage, une élaboration et un affinage des fromages selon les conditions fixées dans le cahier des charges. Les échantillons ont été analysés par le Laboratorio Interprofesional Lechero y Agroalimentario de Asturias (organoleptique), qui jouit d'une expérience en matière d'analyse du fromage couvert par l'AOP 'Gamonéu', et par le Laboratorio ALCE Calidad (chimique), accrédité pour les paramètres demandés. Les résultats obtenus lors des essais montrent que lorsque le produit élaboré dépasse 7 kg, jusqu'à 10 kg, les caractéristiques chimiques et organoleptiques restent inchangées. Cette modification n'altère pas les caractéristiques essentielles ni l'authenticité du produit couvert par l'appellation d'origine protégée.

Par ailleurs, une modification est demandée afin d'inclure une variable quant à la présence de la fleur de *Penicillium* car, bien souvent, elle est imperceptible pour l'œil humain. Cette modification vise à éviter l'ajout extérieur de *Penicillium*, qui entraîne un changement de coloration, et à conserver une évolution naturelle de la moisissure dans les grottes, non forcée.

La modification présentée ne va pas à l'encontre de ce qui est établi dans la rubrique relative au lien. La multiplication de *Penicillium* est décelable, comme pour les autres moisissures et levures, ce qui confère une couleur et un goût caractéristiques au produit dans son ensemble. Néanmoins, la multiplication et l'apparition de la fleur sur le pourtour, d'une couleur vert-bleuté, ne sont pas toujours visibles, ce qui n'empêche pas la moisissure d'intervenir dans l'affinage du fromage et de lui apporter le goût caractéristique et une couleur particulière, qui peut être plus ou moins prononcée en fonction du taux de reproduction de *Penicillium* et de la présence d'autres moisissures et levures.

5.2.6. *Caractéristiques sensorielles*

Le texte suivant:

Ses caractéristiques sensorielles sont les suivantes:

— *Consistance de la pâte: dure ou semi-dure, ferme et friable. Yeux irrégulièrement répartis et de petite taille.*

— *Couleur: à l'intérieur, la pâte est de couleur blanche ou blanche à jaunâtre, avec sur le pourtour une légère fleur de Penicillium, de couleur verte à bleutée. La coloration de la croûte est particulière, en raison de la fumaison, qui lui confère une teinte Terre de sienne sombre et par la suite, pendant son séjour en grotte ou cave, l'apparition de moisissures lui confère des tonalités rougeâtres, verdâtres et bleutées.*

— *Goût: légère prédominance de fumée et un peu piquant. En bouche, il évolue vers le gras et laisse un arrière-goût persistant de fruits secs tels que la noisette.*

— *Arôme: net et pénétrant, légèrement fumé. Augmente avec l'affinage.*

est modifié comme suit:

Ses caractéristiques sensorielles **seront** *les suivantes:*

— *Consistance de la pâte: dure ou semi-dure, ferme et friable. Yeux irrégulièrement répartis et de petite taille.*

— *Couleur: à l'intérieur, la pâte est de couleur blanche ou blanche à jaunâtre, une légère fleur de Penicillium, de couleur verte à bleutée,* **pouvant apparaître** *sur le pourtour. La coloration de la croûte est particulière, en raison de la fumaison, qui lui confère une teinte Terre de sienne sombre et par la suite, pendant son séjour en grotte* ~~ou cave~~*, l'apparition de moisissures* **peut lui conférer** *des tonalités rougeâtres, verdâtres et bleutées.*

— *Goût: légère prédominance de fumée et un peu piquant. En bouche, il évolue vers le gras et laisse un* **arrière-goût persistant de fruits secs tels que la noisette**.

— *Arôme: net et pénétrant, légèrement fumé. Augmente avec l'affinage.*

Explication: une modification est demandée afin d'inclure une variable quant à la présence de la fleur de *Penicillium* et la couleur de la croûte due au développement de moisissures car, bien souvent, la fleur est imperceptible pour l'œil humain. Cette modification vise à éviter l'ajout extérieur de *Penicillium*, qui entraîne un changement de coloration, et à conserver une évolution naturelle de la moisissure dans les grottes, non forcée.

Cette modification ne va pas à l'encontre du lien tel que décrit initialement ('*...[l]a fumaison et l'affinage, qui ne concernent que les moisissures et levures présentes dans l'atmosphère dans les installations d'affinage. Parmi ces moisissures, soulignons le Penicillium qui, par sa présence sur le pourtour du fromage, provoque la formation d'une croûte fleurie et donne ainsi au fromage sa couleur et son goût caractéristiques*'), la croissance du *Penicillium* étant perceptible parce qu'elle confère au fromage, dans son ensemble, une couleur et une saveur caractéristiques, mais cette fleur de couleur verte à bleutée n'est pas toujours visibles sur les bords. La couleur et le goût caractéristique sont définis dans la rubrique B du cahier des charges.

Cette modification renforce le lien sur lequel l'enregistrement initial a été fondé.

De plus, le texte est corrigé en sa partie relative aux caves, afin de veiller à la protection de la méthode d'obtention du produit. À l'heure actuelle, toute installation d'affinage du fromage est désignée sous le terme de *bodega* (cave). Toutefois, les caractéristiques organoleptiques du produit couvert par l'AOP 'Gamonéu' sont données lorsque l'affinage se fait dans des grottes, dans lesquelles les conditions d'humidité, de température et d'environnement microbiologique sont différentes des conditions présentes dans les caves industrielles. C'est pourquoi, pour préserver les caractéristiques du produit, il a été décidé de supprimer le terme 'bodega' (cave) et de ne conserver que le terme 'cueva' (grotte), afin d'éviter toute éventuelle erreur d'interprétation.

Concernant la description des caractéristiques sensorielles perçues en bouche (le goût), l'ajout d'une nuance est demandé pour 'un arrière-goût persistant de fruits secs tels que la noisette'. Celle-ci permettra une évaluation plus objective et évaluable par un panel de dégustation expérimenté dans les diverses intensités. La référence à la noisette comme fruit sec est conservée parmi les caractéristiques sensorielles.

5.3. ***Rubrique C) aire Géographique.***

Le texte suivant:

L'aire géographique comprend les municipalités de Cangas de Onís et d'Onís, dans la communauté autonome de la Principauté des Asturies. La majeure partie de ce territoire est située dans la partie nord-ouest du parc national des Picos de Europa.

Tous les procédés nécessaires à l'obtention du fromage 'Gamonéu' ou 'Gamonedo', à savoir la production de lait, la fabrication du fromage et l'affinage sont réalisés dans l'aire géographique délimitée, qui comprend les communes de Cangas de Onís et d'Onís.

Ces municipalités sont situées dans la partie orientale du territoire asturien. "... La superficie géographique couvre 28 817 hectares, dont 10 365 hectares sont destinés aux pâturages.

Le nombre de femelles reproductrices dans l'aire géographique à couvrir par l'AOP, dont les races sont éligibles à la production de lait destiné à l'élaboration des fromages, s'élève à 4 220 têtes de bétail bovin, 7 206 têtes de bétail ovin et 3 224 têtes de bétail caprin.

Ces deux municipalités appartiennent à la région de la Principauté des Asturies, région géographique et historique du nord de l'Espagne constituée depuis 1982 en tant que communauté autonome uniprovinciale, dont la capitale est Oviedo.»

est modifié comme suit:

L'aire géographique comprend les municipalités de Cangas de Onís et d'Onís, dans la communauté autonome de la Principauté des Asturies. La majeure partie de ce territoire est située dans la partie nord-ouest du parc national des Picos de Europa.

*Tous les procédés nécessaires à l'obtention du fromage «***Gamonéu***», à savoir la production de lait, la fabrication du fromage et l'affinage, sont réalisés dans l'aire géographique délimitée, qui comprend les communes de Cangas de Onís et d'Onís.*

Ces municipalités sont situées dans la partie orientale du territoire.»

Explication: il est proposé de supprimer le texte suivant, en sa partie relative à la détermination de l'étendue géographique et au nombre de femelles reproductrices protégées. En effet, les données indiquées sont approximatives et obsolètes. Elles ne correspondent pas à la réalité productive actuelle de l'AOP «Gamonéu».

«... La superficie géographique couvre 28 817 hectares, dont 10 365 hectares sont destinés aux pâturages.

Le nombre de femelles reproductrices dans l'aire géographique à couvrir par l'AOP, dont les races sont éligibles à la production de lait destiné à l'élaboration des fromages, s'élève à 4 220 têtes de bétail bovin, 7 206 têtes de bétail ovin et 3 224 têtes de bétail caprin.

Ces deux municipalités appartiennent à la région de la Principauté des Asturies, région géographique et historique du nord de l'Espagne constituée depuis 1982 en tant que communauté autonome uniprovinciale, dont la capitale est Oviedo.»

La suppression n'entraîne pas de modification de l'aire géographique établie au cahier des charges.

Bibliographie

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

— Système intégré de traçabilité de l'élevage (SITRAN): https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/trazabilidad-animal/registro/

5.4. ***Rubrique D) Éléments prouvant que le produit est originaire de la région***

5.4.1. *Référence à des documents spécifiques du conseil régulateur et fonctions déléguées*

5.4.1.1. Suppression du premier alinéa de la rubrique D.

«Afin de vérifier que le produit est originaire de l'aire géographique et qu'il est conforme aux exigences fixées dans le règlement relatif à l'AOP et au présent document, le conseil régulateur procédera à des inspections périodiques dans les élevages et les fromageries, conformément aux procédures prévues et définies dans le manuel de qualité et de procédures.»

Explication: mise en conformité avec la norme UNE-EN ISO/IEC 17065 et les fonctions déléguées à l'organisme de contrôle. Conformément au règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires, la vérification du respect du cahier des charges est assurée par l'autorité compétente ou par des organismes de contrôle agissant en tant qu'organismes de certification du produit. Suite à la publication de la Ley del Principado de Asturias 2/2019, de 1 de marzo 2019, de calidad alimentaria, calidad diferenciada y venta directa de productos alimentarios, et conformément à son article 36, les activités de contrôle sont déléguées à l'organe de contrôle, ce dernier n'étant pas le conseil régulateur.

5.4.1.2. Modification des fonctions d'inspection du conseil régulateur

Le texte suivant:

«Les conditions fondamentales qui garantissent l'origine du produit sont exposées ci-après. Le respect de ces exigences sera vérifié par le conseil régulateur.

— *La qualité du lait intervenant dans la procédure de production des fromages couverts par l'appellation d'origine protégée, au moyen de prélèvements d'échantillons en vue de la détermination analytique des valeurs de graisse, protéine, extrait sec maigre, cellules somatiques, bactériologie, absence d'inhibiteurs et point cryoscopique.*

— *Le lait intervenant dans le processus d'élaboration provient uniquement des élevages autorisés et inscrits au registre des élevages du conseil régulateur. Il est obtenu au moyen de pratiques de manipulation et de traite adéquates, conformément aux dispositions établies au règlement de l'AOP et aux présentes.*

— *"Le conseil régulateur, à l'aide du contrôle et de la certification, vérifie que le lait et les bonnes pratiques d'obtention mises en œuvre sont conformes aux règles établies."*

— *Les fromageries se consacrant à la production des fromages qui seront couverts par l'AOP, suite à l'intervention du conseil régulateur, doivent avoir reçu l'autorisation de ce dernier et être inscrites au registre correspondant, après avoir satisfait aux exigences minimales et franchi avec succès les contrôles établis dans le règlement de l'AOP ainsi que dans le manuel de qualité et de procédures et dans le présent document.*

— *Le conseil régulateur, par le biais de son service de certification, détermine si les fromages sont aptes à être couverts par l'AOP. À cet effet, ils doivent répondre strictement aux exigences de qualité approuvées et établies dans le règlement du conseil régulateur et aux présentes.*

— *Le conseil régulateur surveille et garantit l'identification et l'origine des produits au moyen de leur identification et de scellés apposés sur ceux-ci, ainsi que la mise en place d'une étiquette numérotée et revêtue du logo de l'appellation d'origine protégée qu'il aura délivrée.*

— *Le conseil régulateur réalise également des inspections périodiques dans les élevages et les fromageries, afin de s'assurer que les conditions ayant permis la certification sont toujours respectées et d'autoriser la poursuite de l'utilisation de l'appellation d'origine protégée "Gamoneu" ou "Gamonedo".»*

est modifié comme suit:

*«Les conditions fondamentales qui garantissent l'origine du produit sont exposées ci-après. Le respect de ces exigences sera vérifié par l'***organe de contrôle**.

— *La qualité du lait intervenant dans le processus d'élaboration des fromages couverts par l'appellation d'origine protégée.*

— *Le lait intervenant dans le processus d'élaboration provient uniquement des élevages autorisés et inscrits au registre des élevages du conseil régulateur. Il est obtenu au moyen de pratiques de manipulation et de traite adéquates, conformément aux dispositions établies aux présentes.*

— *L'***organe de contrôle**, *à l'aide du contrôle et de la certification, vérifie que le lait et les bonnes pratiques d'obtention mises en œuvre sont conformes aux règles établies.*

— *Les fromageries se consacrant à la production des fromages qui seront couverts par l'AOP, suite à l'intervention du conseil régulateur, doivent avoir reçu l'autorisation de ce dernier et être inscrites au registre correspondant, après avoir satisfait aux exigences minimales et franchi avec succès les contrôles établis au présent document.*

— *L'***organe de contrôle** *vérifie que les fromages sont aptes à être couverts par l'AOP. À cet effet, ils doivent répondre strictement aux exigences de qualité établies aux présentes.*

— *L'***organe de contrôle** *surveille et garantit l'identification et l'origine des produits* **Les produits doivent être revêtus d'une contre-étiquette et du logo de l'appellation d'origine protégée.**

— *L'***organe de contrôle** *réalise également des* **contrôles** *périodiques dans les élevages et les fromageries, afin de s'assurer que les conditions ayant permis la certification sont toujours respectées et de permettre la poursuite de l'utilisation de l'appellation d'origine protégée "Gamonéu".»*

Explication: mise en conformité avec la norme UNE-EN ISO/IEC 17065 et les fonctions déléguées à l'organisme de contrôle. Conformément au règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires, la vérification du respect du cahier des charges est assurée par l'autorité compétente ou par des organismes de contrôle agissant en tant qu'organismes de certification du produit. Suite à la publication de la Ley del Principado de Asturias 2/2019, de 1 de marzo 2019, de calidad alimentaria, calidad diferenciada y venta directa de productos alimentarios, et conformément à son article 36, les activités de contrôle sont déléguées à l'organe de contrôle, ce dernier n'étant pas le conseil régulateur.

Toutes les références au règlement de l'AOP sont supprimées. En effet, dans le cas du conseil régulateur, le règlement de l'AOP devient sans effet suite à la publication des statuts de l'entité, conformément à la *Disposición derogatoria única - Derogación normativa de la Ley del Principado de Asturias 2/2019*.

L'obligation relative au prélèvement d'échantillons de lait pour la détermination analytique est également supprimée. Le cahier des charges n'établit pas les valeurs de graisse, protéine, extrait sec maigre, cellules somatiques, bactériologie, absence d'inhibiteurs et point cryoscopique, car la vérification à l'aide d'un prélèvement d'échantillon par l'organe de contrôle ne dépend pas de certains paramètres. Dans le cas présent, la qualité du lait est régie par la législation en vigueur. Il relève de la responsabilité de l'opérateur de mettre en évidence les exigences législatives en fonction de l'espèce d'origine. L'organe de contrôle doit établir des mécanismes permettant la vérification de l'autocontrôle, sans qu'un prélèvement d'échantillon ne soit nécessaire.

De plus, une modification est apportée au texte, afin d'éviter toute erreur d'interprétation relative aux responsabilités en matière de qualification et d'identification du produit: *L'organe de contrôle surveille et garantit l'identification et l'origine des produits Les produits doivent être revêtus d'une contre-étiquette et du logo de l'appellation d'origine protégée.*

5.4.1.3. Suppression du dixième alinéa:

«Pour garantir que les fromages présentent les caractéristiques spécifiques leur permettant d'être couvertes par l'AOP et qu'ils ont été élaborés conformément au manuel de qualité et procédures, au règlement de l'appellation d'origine protégée et au présent document, le conseil régulateur prélève des échantillons de matière première dans les élevages et de produit dans les fromageries, selon la procédure, la fréquence et l'intensité prévues.»

Explication: mise en conformité avec la norme UNE-EN ISO/IEC 17065 et les fonctions déléguées à l'organisme de contrôle. Conformément au règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires, la vérification du respect du cahier des charges est assurée par l'autorité compétente ou par des organismes de contrôle agissant en tant qu'organismes de certification du produit. Suite à la publication de la Ley del Principado de Asturias 2/2019, de 1 de marzo 2019, de calidad alimentaria, calidad diferenciada y venta directa de productos alimentarios, et conformément à son article 36, les activités de contrôle sont déléguées à l'organe de contrôle, ce dernier n'étant pas le conseil régulateur.

5.4.1.4. Modification des fonctions d'inspection du conseil régulateur

Le texte actuel est remplacé par:

*«Les contrôles établis par l'***organe de contrôle** *visent à garantir la qualité et l'origine des fromages protégés.*

Les **élaborateurs** *dont les produits sont conformes aux conditions établies recevront un certificat de conformité délivré par l'organe de contrôle.»*

Le conseil régulateur fournit aux producteurs certifiés la quantité nécessaire de contre-étiquettes numérotées, en fonction du nombre de fromages **qualifiés**.

Explication: mise en conformité avec la norme UNE-EN ISO/IEC 17065 et les fonctions déléguées à l'organisme de contrôle. Conformément au règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires, la vérification du respect du cahier des charges est assurée par l'autorité compétente ou par des organismes de contrôle agissant en tant qu'organismes de certification du produit. Suite à la publication de la Ley del Principado de Asturias 2/2019, de 1 de marzo 2019, de calidad alimentaria, calidad diferenciada y venta directa de productos alimentarios, et conformément à son article 36, les activités de contrôle sont déléguées à l'organe de contrôle, ce dernier n'étant pas le conseil régulateur.

Il est demandé que le terme «opérateur» soit remplacé par «élaborateur» pour améliorer la rédaction, en associant le terme «producteurs» aux opérateurs qui produisent le lait et « élaborateurs» à ceux qui élaborent et qualifient le produit.

5.1.4.5. Suppression du quatorzième alinéa et du tableau «Caractérisation des contrôles»:

«Un tableau est présenté ci-dessous afin de résumer les contrôles réalisés par le conseil régulateur auprès des différents opérateurs, pour s'assurer que les fromages qui seront commercialisés sous l'AOP "Gamoneu" ou "Gamonedo" sont originaires de l'aire géographique. Ces contrôles consistent à effectuer des visites au cours desquelles seront mises en œuvre une inspection visuelle, une vérification des documents, ainsi que la réalisation des prélèvements d'échantillons correspondants.»

Explication: mise en conformité avec la norme UNE-EN ISO/IEC 17065 et les fonctions déléguées à l'organisme de contrôle. Conformément au règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires, la vérification du respect du cahier des charges est assurée par l'autorité compétente ou par des organismes de contrôle agissant en tant qu'organismes de certification du produit. Suite à la publication de la Ley del Principado de Asturias 2/2019, de 1 de marzo 2019, de calidad alimentaria, calidad diferenciada y venta directa de productos alimentarios, et conformément à son article 36, les activités de contrôle sont déléguées à l'organe de contrôle, ce dernier n'étant pas le conseil régulateur. Les contrôles établis dans cette rubrique sont liés aux fonctions précédentes du conseil régulateur en tant qu'organisme chargé de déterminer si les fromages sont aptes à être couverts par l'AOP. Toutefois, ces contrôles ne sont pas conformes aux directives de la norme UNE-EN ISO/IEC 17065. Le tableau ne reprend pas les exigences propres au produit, mais un résumé des points à vérifier.

5.1.4.6. Modification des fonctions d'inspection du conseil régulateur et suppression des mentions relatives à des documents propres au conseil régulateur.

Le texte suivant:

«Afin de pouvoir contrôler les procédures d'élaboration des fromages, et lorsqu'il est nécessaire de justifier de l'origine et de la qualité du produit couvert par l'AOP, les opérateurs responsables des élevages et des fromageries ont l'obligation de remplir les documents nécessaires aux fins de vérification de chacune des exigences, définies dans le présent cahier des charges.

Ces documents et ces registres sont vérifiés par le conseil régulateur.

"Conformément à l'ensemble des exigences mentionnées, l'appellation d'origine protégée 'Gamoneu' ou 'Gamonedo' ne peut être accordée qu'aux fromages élaborés à partir de lait produit dans des élevages enregistrés et qui sont issus de fromageries inscrites au registre du conseil régulateur, conformément aux règles établies au présent document, dans le règlement de l'AOP, dans le manuel de qualité et de procédures, et qui ont été évalués et certifiés par le conseil régulateur, selon les contrôles prévus."

La non-conformité du produit ou des techniques d'obtention de celui-ci peut être constatée par le conseil régulateur au cours de l'une des phases, quelle qu'elle soit, conformément aux dispositions prévues dans les procédures correspondantes.»

est modifié comme suit:

*«Afin de pouvoir contrôler les procédures d'élaboration des fromages, et lorsqu'il est nécessaire de justifier de l'origine et de la qualité du produit couvert par l'AOP, les opérateurs responsables des élevages et des fromageries ont l'obligation de remplir les documents nécessaires aux fins de vérification de chacune des exigences, définies dans le présent cahier des charges. Ces documents et ces registres sont vérifiés par l'***organe de contrôle**.

*"Conformément à l'ensemble des exigences mentionnées, l'appellation d'origine protégée "***Gamonéu***" ne peut être accordée qu'aux fromages élaborés à partir de lait produit dans des élevages enregistrés et qui sont issus de fromageries inscrites au registre du conseil régulateur, conformément aux règles établies au présent document, et qui ont été évalués et certifiés par l'***organe de contrôle***, selon les contrôles prévus.*

La non-conformité du produit ou des techniques d'obtention de celui-ci peut être **constatée par l'organe de contrôle** *au cours de n'importe quelle étape, conformément aux dispositions prévues dans les procédures correspondantes."*

Explication: mise en conformité avec la norme UNE-EN ISO/IEC 17065 et les fonctions déléguées à l'organisme de contrôle. Conformément au règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires, la vérification du respect du cahier des charges est assurée par l'autorité compétente ou par des organismes de contrôle agissant en tant qu'organismes de certification du produit. Suite à la publication de la Ley del Principado de Asturias 2/2019, de 1 de marzo 2019, de calidad alimentaria, calidad diferenciada y venta directa de productos alimentarios, et conformément à son article 36, les activités de contrôle sont déléguées à l'organe de contrôle, ce dernier n'étant pas le conseil régulateur.

Toutes les références au règlement de l'AOP sont supprimées. En effet, dans le cas du conseil régulateur, le règlement de l'AOP devient sans effet suite à la publication des statuts de l'entité, conformément à la *Disposición derogatoria única - Derogación normativa de la Ley del Principado de Asturias 2/2019*.

5.1.4.7. Contrôle de la matière première

Le texte suivant:

"Il convient de vérifier que le lait intervenant dans le processus d'élaboration provient uniquement des élevages autorisés et inscrits au registre du conseil régulateur, soumis au contrôle de ce dernier.

Pour les transformateurs de fromage utilisant une matière première obtenue dans leur propre exploitation, les registres d'élaboration sont vérifiés, ainsi que les documents correspondant aux recensements du cheptel, afin de s'assurer qu'il existe une correspondance entre le bétail existant et le lait déclaré.

Pour les transformateurs utilisant du lait d'autres exploitations, les registres de fabrication sont contrôlés, ainsi que tout document probant permettant de justifier l'origine du lait utilisé." Le transformateur doit disposer d'un bon de livraison sur lequel figurent l'identification de l'exploitation d'origine, la date et l'heure d'enlèvement, le volume déchargé, ainsi que l'identification du véhicule et du chauffeur assurant le transport. Toutes ces informations apparaissant sur le bon de livraison doivent être tirées de la lettre de voiture du véhicule qui procède à l'enlèvement et à la livraison. Ces documents sont complétés par la facture correspondante et le justificatif de paiement du lait livré et enregistré dans les registres de fabrication obligatoires».

est modifié comme suit:

«Il convient de vérifier que le lait intervenant dans le processus d'élaboration provient uniquement des élevages autorisés et inscrits au registre du conseil régulateur, soumis au contrôle de ce dernier.

Les installations pour la gestion du bétail consacré à la production de lait destiné à la transformation de fromage "Gamonéu" sont contrôlées par le conseil régulateur en vue de leur inscription dans les registres correspondants.

Pour les transformateurs de fromage utilisant une matière première obtenue dans leur propre exploitation, les registres de **production** *sont vérifiés, ainsi que les documents correspondant aux recensements du cheptel, afin de s'assurer qu'il existe une correspondance entre le bétail existant et le lait déclaré.*

Pour les transformateurs utilisant du lait d'autres exploitations, les registres de fabrication sont contrôlés, ainsi que tout document probant permettant de justifier l'origine du lait utilisé.»

Explication: il est proposé d'ajouter le paragraphe «Les locaux», figurant aujourd'hui dans le cahier des charges, au point B) DESCRIPTION DU PRODUIT.

Il est proposé de modifier l'alinéa concernant l'énumération des registres car la certification du produit accréditée dans la norme UNE-EN ISO/IEC 17065 laisse supposer que le transformateur doit disposer de ces registres ou d'autres registres d'autocontrôle permettant de démontrer à l'organe de contrôle qu'il respecte les exigences établies au cahier des charges, sans qu'il ne soit nécessaire d'en limiter le nombre ou le format.

5.1.4.8. Contrôle de la fabrication

Le texte suivant:

«Le transformateur doit tenir, pour chaque fabrication, des registres dans lesquels il consigne l'origine et la quantité du lait utilisé, le nombre total de fromages fabriqués, ainsi que la quantité de fromages de chaque format lorsque plus d'un format est produit, et l'identification sans équivoque du ou des lots correspondant à cette production. À chaque étape postérieure de la fabrication, qu'il s'agisse de la fumaison, de l'affinage ou de l'entreposage préalable à l'expédition, les registres doivent à tout moment permettre d'identifier les unités et les unités et les lots présents à chaque endroit. Le conseil régulateur contrôle la qualité de ces registres en déterminant sur place si les informations qu'ils contiennent reflètent fidèlement les stocks présents dans les différents locaux de production.»

est modifié comme suit:

*«Le transformateur doit tenir, pour chaque fabrication, des registres dans lesquels il consigne l'origine et la quantité du lait utilisé, le nombre total de fromages fabriqués, ainsi que la quantité de fromages de chaque format lorsque plus d'un format est produit, et l'identification sans équivoque du ou des lots correspondant à cette production. À chaque étape postérieure de la fabrication, qu'il s'agisse de la fumaison, de l'affinage ou de l'entreposage préalable à l'expédition, les registres doivent à tout moment permettre d'identifier les unités et les unités et les lots présents à chaque endroit. L'***organe de contrôle** *vérifie que ces registres sont tenus à disposition en déterminant sur place si les informations qu'ils contiennent reflètent fidèlement les stocks présents dans les différents locaux de production.»*

Explication: la fonction de contrôle dévolue au conseil régulateur est remplacée et attribuée à l'organe de contrôle. Le terme «bondad» (qualité) est remplacé par «disposición» (mise à disposition), ce dernier étant plus objectif. La demande de modification est présentée en vue d'une mise en conformité et d'une adaptation aux dispositions du règlement (UE) nº 1151/2012 et de la Ley del Principado de Asturias 2/2019.

5.1.4.9. Contrôle de l'étiquetage et de l'expédition

Le texte suivant:

«Les registres doivent relier les étiquettes aux unités de produit étiquetées et aux lots d'origine de ces unités. Durant le stockage précédent l'expédition, la totalité des stocks, qu'ils aient été étiquetés ou non, doivent également être enregistrés et identifiés. Enfin, les registres de fabrication doivent indiquer la destination finale des différentes unités fabriquées. Le transformateur doit tenir les documents justifiant de leur destination à la disposition du conseil régulateur. Concrètement, il s'agit des bons de livraison et des factures de vente de chaque unité constituant les lots expédiés.»

est modifié comme suit:

«Les registres doivent relier les **contre-étiquettes** *aux unités de produit identifiées et aux lots d'origine de ces unités. Durant le stockage précédent l'expédition, la totalité des stocks, qu'ils aient été étiquetés ou non, doivent également être enregistrés et identifiés. Enfin, les registres de fabrication doivent indiquer la destination finale des différentes unités fabriquées. Le transformateur doit tenir les documents justifiant de leur destination à la disposition de l'***organe de contrôle***. Concrètement, il s'agit des bons de livraison et des factures de vente de chaque unité constituant les lots expédiés.»*

Explication: la fonction de contrôle dévolue au conseil régulateur est remplacée et attribuée à l'organe de contrôle. Le terme «etiqueta» (étiquette) est remplacé par «contraetiqueta» (contre-étiquette), afin d'éviter toute confusion. La demande de modification est présentée en vue d'une mise en conformité et d'une adaptation aux dispositions du règlement (UE) nº 1151/2012 et de la Ley del Principado de Asturias 2/2019.

Bibliographie

— Ley del Principado de Asturias 2/2019, de 1 de marzo, de calidad alimentaria, calidad diferenciada y venta directa de productos alimentarios (BOPA nº 47 de 8 de marzo de 2019).

— Législation relative à la qualité du lait:

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. ***Rubrique E) Méthode de production***

5.5.1. *Alimentation*

Le libellé actuel des alinéas un, deux et trois:

«Pour la production de fromage "Gamoneu" ou "Gamonedo" il convient d'utiliser exclusivement du lait cru de vache, de brebis ou de chèvre, ou un mélange de deux ou trois de ces types de lait. Le lait est obtenu de bétail tirant son alimentation des ressources naturelles de la région, selon des particularités traditionnelles liées à des facteurs géographiques et sociologiques propres à l'aire géographique.

L'alimentation du bétail est basée sur les ressources tirées des prairies, les bêtes vivant en pâturage toute l'année, et un complément alimentaire constitué d'herbe fraîche et de foin provenant des exploitations.

L'alimentation est tirée de l'aire géographique protégée. Toutefois, à titre exceptionnel, des concentrés de céréales et de légumineuses peuvent être employés durant les périodes où, en général pour des raisons météorologiques, les fourrages produits par l'exploitation se font plus rares.

Il convient d'établir une distinction en fonction des espèces et de la période de l'année à laquelle il est fait référence. S'agissant d'une zone de montagnes, le climat s'avère être un facteur contraignant concernant le mode d'exploitation des ressources fourragères. Traditionnellement, la rotation suppose une exploitation printanière des prairies basses, au moyen d'un fauchage en vue d'une consommation de l'herbe verte, ou de préférence par pâturage afin de pouvoir obtenir ensuite du foin de ces prés, en été. Dans les zones élevées, l'exploitation est généralement basée sur un pâturage direct des bêtes. La durée des différentes périodes et des diverses formes d'exploitation dépend du climat au cours de l'année, qui prolonge ou écourte le séjour des animaux dans les pâturages situés en altitude.»

a été modifié comme suit:

«Pour la production de fromage "Gamonéu" il convient d'utiliser exclusivement du lait cru de vache, de brebis ou de chèvre, ou un mélange de deux ou trois de ces types de lait. Le lait est obtenu de bétail tirant **principalement** *son alimentation des ressources naturelles de la région, selon des particularités traditionnelles liées à des facteurs géographiques et sociologiques propres à l'aire géographique.*

L'alimentation du bétail est basée sur les ressources tirées des prairies, les bêtes vivant en pâturage toute l'année, et un complément alimentaire constitué d'herbe fraîche et de foin provenant des exploitations.

Si l'alimentation des animaux doit provenir de l'aire géographique délimitée, **la supplémentation avec d'autres aliments pour animaux est autorisée pour certaines conditions physiologiques, telles que l'allaitement, ou** *lorsqu'une exploitation d'élevage souffre d'une pénurie de fourrage domestique, généralement en raison des conditions climatiques.* **Pour que le lien ne soit pas affecté, les aliments pour animaux provenant de l'extérieur de l'aire géographique délimitée ne doivent en aucun cas dépasser 50 % de la matière sèche sur une base annuelle**.

Explication: il est proposé de préciser les conditions relatives à l'alimentation des animaux, qui constituent un facteur déterminant lors de l'obtention du produit. Le terme "concentrados de cereales y leguminosas" (concentrés de céréales et de légumineuses) est remplacé par le terme "pienso" (aliments pour animaux), ce dernier étant celui utilisé par la législation en vigueur. Il est en outre jugé indispensable d'ajouter l'exception relative au complément alimentaire à l'aide d'aliments pour animaux lorsque l'état des animaux l'exige, comme c'est le cas en période d'allaitement. Cette dérogation est étendue afin de garantir le bien-être des animaux sans altérer les caractéristiques essentielles et l'authenticité du produit bénéficiant de l'appellation d'origine protégée, et de garantir le respect du règlement délégué (UE) nº 664/2014 en imposant que les aliments pour animaux provenant de l'extérieur de l'aire géographique ne dépassent pas 50 %, afin que le lien ne soit pas affecté.

Bibliographie

— Règlement délégué (UE) nº 664/2014 de la Commission du 18 décembre 2013 complétant le règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'établissement des symboles de l'Union pour les appellations d'origine protégées, les indications géographiques protégées et les spécialités traditionnelles garanties et en ce qui concerne certaines règles relatives à la provenance, certaines règles procédurales et certaines règles transitoires supplémentaires.

— Lasanta, T. (2010). *Pastoreo en áreas de montaña: Estrategias e impactos en el territorio* (L'élevage dans les zones de montagne. Stratégies et impacts sur le territoire). *Estudios geográficos*, 71(268), 203-233.

— Gobierno del Principado de Asturias. Consejería de Medio Rural y Pesca. Dirección General de Política Forestal. (2011). *El Monte en Asturias* (Les prairies et terres arbustives en Asturies)

5.5.2. Mention traditionnelle "del Valle"

Les quatrième, cinquième et sixième alinéas sont supprimés du cahier des charges actuel:

"Concernant les mentions traditionnelles 'Valle' (vallée) ou 'Puerto' (col), les différences de gestion des troupeaux proviennent du fait que pour ceux dit 'del Puerto', les fromages sont obtenus à partir du lait du bétail mené dans les pâturages situés en altitude durant la période estivale, où il reste et d'où il n'est retiré que pour la traite, après quoi il est ramené dans les pâturages. Durant cette période, les animaux se nourrissent uniquement du pâturage. Leur ration n'est pas complétée puisque les pâturages sont généralement abondants et il n'est pas possible d'y transporter des compléments alimentaires en raison des difficultés d'accès à ces lieux. Il n'est pas possible non plus de rentrer le bétail, puisqu'il n'existe pas d'étable et qu'il n'est pas possible d'en construire, dans la mesure où il s'agit d'une zone protégée. Ces conditions d'élevage en altitude font que la période peut être écourtée ou allonger en fonction du climat, qui détermine l'abondance ou la rareté des pâturages, et des températures qui permettent au bétail de rester à l'épreuve des intempéries.

La gestion du troupeau pour la mention 'del Valle' a lieu dans les prairies proches des zones peuplées, dans lesquelles il existe des locaux pour abriter les animaux lorsque les conditions climatologiques sont extrêmes. Des fourrages contenant du foin tiré de l'exploitation sont également utilisés. Comme indiqué précédemment, il est également possible d'apporter occasionnellement un complément alimentaire constitué de céréales et de légumineuses.

En ce qui concerne les différentes espèces pour le bétail ovin et caprin, l'alimentation est principalement basée sur les ressources naturelles des pâtures situées dans les zones les plus élevées à la fin du printemps, en été et au début de l'automne, selon les conditions climatologiques. Lorsque le climat est plus rude, l'alimentation provient des pâtures des prés les plus bas. Elle est complétée par des fourrages, constitués de foin coupé durant l'été. Le bétail bovin se nourrit des ressources tirées des prairies situées près des villages. En période hivernale, cette alimentation est complétée par des fourrages, constitués de foin et de céréales. Durant les mois d'été, certains producteurs déplacent les vaches vers les pâturages situés en altitude, afin de tirer profit des ressources naturelles qu'elles y trouvent."

Les alinéas vingt-deux et vingt-trois sont supprimés:

"Le 'Gamoneu' ou 'Gamonedo' del Valle, élaboré dans les zones basses de la région de l'appellation appartenant aux municipalités de Cangas de Onís et d'Onís.

Dans la vallée, la production ne suit aucun rythme saisonnier car l'élevage des troupeaux est semi-extensif, principalement basé sur le système de gestion en pâturage.

Explication: le remplacement de la mention traditionnelle 'del Valle' par la mention 'Gamonéu' est proposé. Cette mention hérite ainsi des exigences prévues au cahier des charges pour 'Gamonéu' del Valle. Le remplacement proposé n'entraîne aucune modification des caractéristiques du produit. Il s'agit de préciser les mentions traditionnelles existant à ce jour.

Bibliographie

— Decreto 8/2009, de 4 de febrero 2009, por el que se determinan los topónimos oficiales del concejo de Cangas de Onís (código 12/03/01)

5.5.3. *Méthode de production*

Les paragraphes suivants figurant dans le cahier des charges actuel sont ajoutés à la rubrique B) DESCRIPTION DU PRODUIT:

'Le conseil régulateur encourage l'adoption de techniques visant à améliorer la production des troupeaux et la qualité du lait.'

'La traite met en œuvre des manipulations optimales garantissant l'obtention d'un lait propre, hygiénique, avec une charge microbienne réduite, tenant compte des règles en vigueur.

Le lait destiné à la production du fromage couvert par l'AOP, **lorsque son utilisation n'est pas immédiate***, est réfrigéré après la traite et,* **le cas échéant***, ces conditions de conservation sont maintenues jusqu'à l'élaboration du produit.'*

'Lorsque l'enlèvement et le transport du lait sont nécessaires, ils doivent avoir lieu dans de bonnes conditions d'hygiène, dans des citernes isothermes ou réfrigérées, ou au moyen de tout autre système garantissant l'absence de détérioration de la qualité du lait.'

'Le conseil régulateur assure la promotion de la création de mesures incitatives à destination des exploitations qui sont installées et améliorent les techniques adéquates à la traite, à la réfrigération, à la conservation et au transport du lait.'

Explication: cette demande de modification vise à adapter la structure du cahier des charges au règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires. Une modification du passage suivant est apportée à l'occasion de la restructuration du contenu du cahier des charges: 'Le lait destiné à la production du fromage couvert par l'AOP est réfrigéré après la traite et ces conditions de conservation sont maintenues jusqu'à la production.' devient ainsi: 'Le lait destiné à la production du fromage couvert par l'AOP, **lorsque sont utilisation n'est pas immédiate**, est réfrigéré après la traite et, **le cas échéant**, ces conditions de conservation sont maintenues jusqu'à l'élaboration du produit.' Cette précision est apportée pour les cas où le lait n'est pas stocké, mais utilisé immédiatement après avoir été extrait. Les conditions du lait pour la transformation de produits laitiers doivent satisfaire aux exigences des lois en vigueur, comme le Real Decreto 752/2011, de 27 de mayo 2011, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los agentes del sector de leche cruda de oveja y cabra.

Bibliographie

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

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

5.5.4. *Processus de coagulation*

Le texte actuel de l'alinéa neuf:

'Le lait provenant d'élevages éligibles de l'aire de production, dument réfrigéré, est réceptionné par la fromagerie et soumis à une procédure de coagulation.

Coagulation. Il s'agit d'une coagulation acido-lactique, provoquée par de la présure animale ou d'autres enzymes coagulantes expressément autorisées par le conseil régulateur. Des doses précises sont utilisées afin qu'elle intervienne en un temps minimum d'une heure. Au moment de la coagulation et pendant tout ce processus, la température du lait varie entre 24 et 30 °C.'

est modifié comme suit:

'Le lait provenant d'élevages éligibles de l'aire de production est réceptionné par la fromagerie et soumis à un processus de coagulation.

Il s'agit d'une coagulation acido-lactique, provoquée par de la présure animale ou d'autres enzymes coagulantes. Des doses précises sont utilisées afin qu'elle intervienne en un temps minimum d'une heure. Au moment de la coagulation et pendant tout ce processus, la température du lait varie entre **22** *et -30 °C.'*

Explication:

Une modification du texte est proposée afin de supprimer la fonction attribuée au conseil régulateur concernant l'autorisation des enzymes coagulantes ou la présure animale. La fonction relative à l'autorisation expresse du conseil régulateur concernant les enzymes coagulantes ou la présure était initialement basée sur la rareté de ces substances, pour lesquelles l'absence de régulation interne pouvait entraîner l'utilisation de substances non autorisées ou présentant un risque pour le consommateur, par ignorance de la part de l'opérateur. Aujourd'hui, les opérateurs sont responsables de la sécurité alimentaire de leurs produits. En outre, le développement de l'industrie en matière d'auxiliaires technologiques, tels que les enzymes coagulantes ou la présure, permet à l'opérateur de disposer d'une vaste offre de produits régie par une législation très stricte. Par conséquent, cette fonction dévolue au conseil régulateur n'est plus considérée comme relevant de sa compétence en qualité d'organe de gestion, car cette responsabilité serait alors basée sur l'autorisation de toute substance autorisée par la législation en vigueur. Le fait de conserver cette fonction représenterait uniquement une surcharge administrative pour l'organe de gestion, sans apporter une quelconque valeur ou garantie au produit final.

Il est également proposé de modifier le texte des alinéas consacrés à la description du procédé de coagulation, afin d'éviter des répétitions en introduisant les paragraphes précédemment établis à la rubrique B) et d'adapter les conditions en termes de températures enregistrées durant la procédure de fabrication du fromage en vue d'actualiser les valeurs de la température à laquelle est conservé le lait pendant la procédure de coagulation. La modification est associée à la valeur inférieure, qui n'est nullement contraignante et présente un faible risque. Cette marge, alignée sur la limite inférieure, permet d'adapter la procédure à l'activité actuelle, en permettant des procédures de coagulation traditionnelles et des conservateurs sans affecter la qualité de la matière première ni, par conséquent, celle du produit final. Il ne s'agit pas d'augmenter la température, ce qui pourrait provoquer des processus de dénaturation affectant les caractéristiques sensorielles du produit.

Bibliographie

— Battro, P. (2010). *Quesos artesanales* (Fromages artisanaux) Editorial Albatros. Navarro, Andrés. *La Elaboración: Coagulación de la Leche* (L'élaboration: la coagulation du lait).

— http://asociaciondequeserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/

— Règlement (CE) nº 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires

— Règlement (CE) no 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

5.5.5. *Taille du grain de caillé*

Le texte actuel du deuxième alinéa:

'Découpe: lorsque le caillé est obtenu, il est coupé successivement et avec douceur jusqu'à obtention de morceaux équivalents à de petits grains de 5 à 15 mm. Commence alors l'égouttage.'

est modifié comme suit:

*'Découpe: lorsque le caillé est obtenu, il est coupé successivement et avec douceur jusqu'à obtention de morceaux équivalents à de petits grains d'***environ** *5 à 15 mm. Commence alors l'égouttage.'*

Explication: l'objectif visé en donnant une valeur en centimètres avec la référence au petit grain était de définir ce qui était considéré comme petit. Il est proposé d'ajouter le terme 'aproximadamente' (environ) afin de conserver l'objectif initial qui est de donner des indications relatives à la taille, sans toutefois restreindre la procédure à la mesure au pied à coulisse pour calibrer la taille du grain de caillé sur un échantillon représentatif, puisque la répercussion de la variabilité de quelques millimètres est inexistante.

5.5.6. *Salage*

Le texte actuel de l'alinéa douze:

'Salage: le salage est effectué en recouvrant la face supérieure et la base du fromage d'une addition de chlorure de sodium respectivement après 24 et 48 heures.'

est modifié comme suit:

'Salage: le salage est effectué en recouvrant la face supérieure et la base du fromage de chlorure de sodium. La procédure intervient dans les 6 à 72 heures suivant le moulage.'

Explication: il est proposé de modifier l'alinéa onze en adaptant les temps de salage à la taille des fromages demandés par les restaurateurs, qui exigent de disposer de fromages de plus grand format en vue de leur consommation.

Bibliographie

— Navarro, Andrés. *La Elaboración: Coagulación de la Leche* (L'élaboration: la coagulation du lait). http://asociacion dequeserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/

5.5.7. ***Rectificatifs***

Il est demandé de corriger les erreurs dans le terme *Penicillium* dans le paragraphe relatif à la fumaison, en remplaçant *Penicillun* par *Penicillium* afin d'uniformiser la terminologie.

5.5.8. *Affinage*

Le texte actuel des alinéas quatorze et quinze:

'Fumaison: une fois démoulés, les fromages sont soumis à un processus de fumaison La durée et l'intensité de la fumaison dépendent des conditions environnementales au moment de sa réalisation, pour assurer un séchage correct et la formation d'une croûte de couleur grillée, d'une consistance telle qu'elle permette au Penicillium de pénétrer à l'intérieur du fromage durant l'affinage, ce qui donne un léger goût fumé caractéristique du produit sans devenir prédominant. Le matériau utilisé pour cette fumaison est du bois de frêne (Fraxinus excelsior), de la bruyère (Erica sp.), du hêtre (Fagus sylvatica) ou d'autres bois autochtones non résineux.

Affinage: les fromages sont soumis à un processus d'affinage dans des grottes calcaires et des caves aux caractéristiques aptes à donner au fromage ses propriétés: température moyenne de 10 °C et humidité moyenne de 90 %. L'affinage doit durer au moins deux mois, à compter de la date de fabrication du caillé. Le Penicillium doit pénétrer à l'intérieur du fromage et se développer sur son contour, près de la croûte, faisant naître la croûte fleurie vert bleutée qui caractérise le fromage.'

est modifié comme suit:

Affinage: **L'affinage doit durer au moins deux mois à compter de la date de fabrication du caillé et au moins trois mois pour les fromages d'un poids supérieur à 7 kg**. *Cette période comprendra nécessairement les phases suivantes:*

'Fumaison: une fois démoulés, les fromages sont soumis à un processus de fumaison La durée et l'intensité de la fumaison dépendent des conditions environnementales au moment de sa réalisation, pour assurer un séchage correct et la formation d'une croûte de couleur brune, d'une consistance telle qu'elle permette au Penicillium de pénétrer à l'intérieur du fromage durant l'affinage, ce qui donne un léger goût fumé caractéristique du produit, sans devenir prédominant. Le matériau utilisé pour cette fumaison est du bois de frêne (Fraxinus excelsior), de la bruyère (Erica sp.), du hêtre (Fagus sylvatica) ou d'autres bois autochtones non résineux.

Affinage en grotte: les fromages sont soumis à un processus d'affinage dans des grottes calcaires aux caractéristiques aptes à donner au fromage ses propriétés. La température moyenne dans les grottes est inférieure ou égale à 12 °C et l'humidité relative moyenne est supérieure ou égale à 85 %. Cette période d'affinage en grotte est d'au moins 30 jours.

Durant cette période, les fromages seront retournés et nettoyés de façon que le fromage acquière ses caractéristiques particulières, en garantissant et en favorisant le développement des moisissures et des levures caractéristiques, qui doivent provenir des locaux d'affinage et ne peuvent en aucun cas être ajoutés au lait. Le Penicillium pénètre lentement à l'intérieur du fromage, en raison de la formation de la croûte durant la fumaison, et peut se développer sur son contour, près de la croûte, faisant naître la croûte fleurie vert bleutée sur les bords.'

Explication: il est proposé de modifier le libellé du processus d'affinage. La période d'affinage de **deux mois à compter de l'élaboration du caillé** est maintenue pour les fromages visés dans le cahier des charges actuel, et est prolongée de 30 jours pour les fromages d'un poids supérieur à 7 kg, conformément à la modification présentée dans la présente demande. De plus, il est proposé de modifier l'ordre du libellé afin de préciser que l'affinage est un processus qui commence par l'élaboration du caillé et englobe l'**étape de la fumaison** et le **séjour en grotte**.

Dans la description de l'étape d'affinage en grotte, il est demandé d'adapter les conditions de température et d'humidité relative moyennes actuelles à l'intérieur des grottes pendant le processus d'affinage, ainsi que la durée minimale de séjour dans la grotte. Pour justifier cette modification, une analyse des températures et du taux d'humidité enregistrés dans les neuf grottes étudiées est jointe [7.1. *Estudio justificativo Condiciones Ambientales Cuevas Maduración* (étude justificative des conditions environnementales dans les grottes d'affinage)]. La modification a pour but d'adapter les conditions météorologiques au sein des grottes étant donné que la réalité climatique a évolué dans toute l'Europe. La modification proposée favorise les conditions d'affinage du fromage afin de ne pas altérer les caractéristiques essentielles du produit.

Bibliographie

— *Condiciones Ambientales en cuevas de maduración para queso Gamonedo* (Conditions environnementales dans les grottes d'affinage pour le fromage Gamonedo). Étude réalisée par le Laboratorio Interprofesional Lechero de Asturias. (Junio 2018).

— Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., pour la durabilité, O. (2011). *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* (Analyse des scénarios de changement climatique dans les Asturies). Gobierno del Principado de Asturias, Oficina para la Sostenibilidad, el Cambio Climático y la Participación.

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

— La evidencia de cambio climático en Europa confirma la necesidad urgente de adaptarse (Les preuves du changement climatique en Europe confirment qu'il est urgent de s'adapter). Agence européenne pour l'environnement: https://www.eea.europa.eu/media/newsreleases/climate-change-evident-across-europe

— Spotts, R. A., & Cervantes, L. A. (1986). *Populations, pathogenicity, and benomyl resistance of Botrytis spp., Penicillium spp., and Mucor piriformis in packinghouses* (Populations, pathogénécité et résistance au bénomyl de Botrytis spp., Penicillium spp. et Mucor piriformis dans les établissements de transformation et de conditionnement). Plant disease (USA).

— Marin, S., Sanchis, V., Saenz, R., Ramos, A. J., vinas, I., M. MAGAN, N. (1998). *Ecological determinants for germination and growth of some Aspergillus and Penicillium spp. from maize grain* (Déterminants écologiques pour la germination et la croissance de certains Aspergillus et Penicillium spp. sur les grains de maïs). 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* (Isolement et caractérisation des souches de Penicillium roqueforti à partir de différentes variétés de fromage bleu). *Análisis de la actividad proteolítica y eliminación de la producción de micotoxinas* (Analyse de l'activité protéolytique et élimination de la production de mycotoxines).

— Sopeña Pérez, F. (1978).El queso de Aliva: una elaboración artesana (Le fromage d'Aliva: une production artisanale).

5.5.9. Mention traditionnelle 'del Puerto'

Le texte actuel des alinéas dix-sept à vingt-et-un:

'Gamoneu' ou 'Gamonedo' del Puerto: élaboré les hauts cols des municipalités de Cangas de Onís et d'Onís (Picos de Europa). Les plaines ou les estives comprises dans cette catégorie sont les suivantes:

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

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

Le lait éligible est celui des troupeaux laitiers qui pâturent dans ces plaines, en utilisant un mélange d'au moins deux des trois espèces citées, c.-à-d. bovine, ovine et caprine. Dans tous les cas, il est employé des quantités de lait d'ovins et/ou de caprins supérieures à 10 % pour chaque espèce.

La production des fromages est saisonnière, pendant les mois de juin à septembre. Elle se fait dans des installations fromagères de petite taille prévues à cet effet et situées dans ces hauts cols, qui appartiennent au parc national des Picos de Europa."

a été modifié comme suit:

"'Del Puerto': **fromage élaboré dans des installations fromagères de petite taille prévues à cet effet***, situées dans les hauts cols des municipalités de Cangas de Onís et d'Onís (Picos de Europa). Les plaines ou les estives comprises dans cette catégorie sont les suivantes:*

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

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

Le lait éligible est produit par les troupeaux laitiers qui pâturent dans ces plaines, en utilisant un mélange d'au moins deux des trois espèces citées, dans les limites suivantes, en termes de composition:

— ***le pourcentage de lait de vache, s'il est utilisé, est inférieur ou égal à 90 %;***

— ***le pourcentage de lait de brebis, s'il est utilisé, est supérieur ou égal à 5 %;***

— ***le pourcentage de lait de chèvre, s'il est utilisé, est supérieur ou égal à 5 %.***

La production des fromages est saisonnière, **de la fin du printemps au début de l'automne, en fonction des conditions météorologiques**. **Néanmoins, le conseil régulateur peut décider, pour chaque campagne annuelle, si cette période doit être raccourcie ou prolongée, en fonction des conditions météorologiques et après consultation des transformateurs de cette variété."**

Explication: le texte est jugé confus, ce qui justifie cette modification car, traditionnellement, lorsqu'un mélange de lait des trois espèces était utilisé, 10 % de la composition du produit était pris en compte. Il s'agissait de 10 % de la quantité de lait de brebis et de chèvre ensemble et non indépendamment. Ainsi, le pourcentage de lait de brebis ou de chèvre sera toujours égal ou supérieur à 5 %. Cette nouvelle rédaction permet de fixer les pourcentages minimums et maximums de lait entrant dans la composition, par espèce, afin de garantir la procédure de fabrication et les caractéristiques organoleptiques et physicochimiques du produit final, sans imprécision.

En outre, il est jugé opportun d'introduire une nuance au niveau de la saisonnalité de la production. En effet, le changement des conditions météorologiques peut avancer ou dépasser les mois de juin à septembre. La saisonnalité n'est pas tant liée au mois qu'aux conditions des ressources naturelles des plaines ou des estives.

Bibliographie

— Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., pour la durabilité, O. (2011). *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* (Analyse des scénarios de changement climatique dans les Asturies). Gobierno del Principado de Asturias, Oficina para la Sostenibilidad, el Cambio Climático y la Participación.

5.5.10. *Découpe en portions*

Un dernier paragraphe est ajouté, afin de préciser comment réaliser la découpe en portions:

"Division en portions dans la zone d'élaboration:

Le produit couvert par l'AOP peut être présenté en portions en vue de sa commercialisation dès lors qu'il est conditionné de manière à permettre de connaître son origine. Cette opération ne peut être réalisée que dans l'aire de production, afin de garantir la qualité et la conservation du produit. Elle est effectuée par des entreprises ayant accepté et suivant le protocole établi, afin de garantir la traçabilité et les opérations du fromage couvert par l'AOP 'Gamonéu'."

Explication: il est proposé, pour des raisons de nécessité découlant des exigences actuelles des consommateurs, d'ajouter une définition du mode de présentation du produit certifié en portions. Il est établi que la découpe en portions ne peut être réalisée que dans l'aire de production, pour les raisons suivantes:

— Lorsqu'un fromage est découpé en portions, au moins deux des faces s'en trouvent dépourvues de croûte protectrice, ce qui favorise d'éventuelles altérations organoleptiques sur lesdites faces, qui pourraient affecter le reste du produit. Le temps entre la découpe et le conditionnement doit être réduit au maximum. Il est donc nécessaire que cette dernière étape intervienne sur le lieu d'origine.

— Lorsqu'un fromage est divisé en portions, les signes permettant d'identifier l'authenticité et l'origine du produit peuvent disparaître ou ne plus être visibles.

Cet ajout n'altère pas les caractéristiques essentielles ni l'authenticité du produit couvert par l'appellation d'origine protégée. Il a pour but de ne pas compromettre l'authenticité du produit manipulé (en portions) après son élaboration, d'où cette exigence de le découper et de le conditionner sur le lieu d'origine.

5.6. ***Rubrique G) Structure de contrôle***

Le texte suivant:

"Nom: Consejo Regulador de la D.O.P. 'Gamonéu' o 'Gamonedo'

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

Téléphone: (+34) 985 84 40 05

Fax +34 (985) 84-42-30"

est modifié comme suit:

"L'autorité de contrôle compétente est la Dirección General del Principado de Asturias, qui s'est vue conférer les compétences en matière agroalimentaire.

Le contrôle peut être délégué à une entité agissant en qualité d'organe de certification du produit et accréditée conformément à la norme UNE-EN ISO/IEC 17065 ou à toute autre norme s'y substituant."

Explication: ajout de l'entité disposant d'une autorité pour vérifier le respect du cahier des charges conformément au règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires et à la Ley del Principado de Asturias 2/2019, de 1 de marzo 2019, de calidad alimentaria, calidad diferenciada y venta directa de productos alimentarios (article 36).

5.7. ***Rubrique H) Étiquetage***

5.7.1. *Identification*

Le texte suivant:

Les fromages couverts par l'appellation d'origine protégée "Gamoneu" ou "Gamonedo" et destinés à la consommation seront identifiés par une étiquette ou une contre-étiquette numérotée, qui sera approuvée, contrôlée et fournie par le conseil régulateur, conformément aux règles décrites dans le manuel de qualité.

est modifié comme suit:

"Les fromages couverts par l'appellation d'origine protégée 'Gamonéu' et destinés à la consommation **présentent un marquage sur la croûte et** *sont identifiés par le logotype de l'appellation d'origine protégée et par une contre-étiquette numérotée, conformément aux règles* **établies par l'organe de gestion. Les contre-étiquettes numérotées seront contrôlées et fournies par l'organe de gestion**."

Explication: modification de l'ordre de la phrase afin d'en faciliter la compréhension. Indication du fait que l'organe de gestion est responsable d'établir les règles d'identification du produit et de contrôler et de délivrer la marque de conformité (contre-étiquettes).

L'identification au moyen du logo de l'AOP est ajoutée conformément au libellé de la rubrique D du cahier des charges, qui indique: *L'organe de contrôle surveille et garantit l'identification et l'origine des produits*. Les produits doivent être revêtus d'une contre-étiquette et du logo de l'appellation d'origine protégée.

5.7.2. *Dénomination du produit*

"Les étiquettes et contre-étiquettes des fromages protégés doivent porter clairement la mention 'Denominación de Origen Protegida' – 'Gamoneu' ou 'Gamonedo' et les mentions traditionnelles 'del Puerto' ou 'del Valle', outre les données et informations requises par la législation applicable.

Tous les opérateurs doivent appliquer sur l'étiquette le logotype unique approuvé par le Consejo Regulador, reproduit ci-dessous."

est modifié comme suit:

"Les étiquettes des fromages protégés doivent mentionner clairement:

— *'Denominación de Origen Protegida' 'Gamonéu'*

— *et, le cas échéant, 'Del Puerto' comme mention traditionnelle."*

Explication: il est proposé de remplacer les exigences concernant les étiquettes, sur la base des mentions traditionnelles. Le remplacement proposé n'entraîne aucune modification des caractéristiques du produit. Il s'agit d'apporter des précisions sur l'étiquetage dans le cadre de l'AOP ainsi que sur les mentions traditionnelles.

5.8. ***Suppression des exigences législatives nationales***

Suppression de la rubrique I) Exigences nationales.

Cette suppression concernant les documents ci-dessous:

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

— Ley 25/1970, de 2 de diciembre 1970 del Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes.

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

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

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

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

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

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

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

Explication: la suppression de la rubrique I du cahier des charges en vigueur est proposée, conformément à l'article 7 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires, suite à l'abrogation des documents indiqués.

5.9. ***Adaptation du document unique à la fiche résumé publiée (JOUE C/236/13 du 9.10.2007)***

Ci-dessous est présenté un tableau des correspondances, indiquant les adaptations de la fiche résumé publiée selon le modèle de document unique qui figure en annexe I du règlement nº 668/2014, dans lequel sont décrites et justifiées les modifications réalisées sur cette fiche résumé.

RÉSUMÉ	DOCUMENT UNIQUE
Point 1. Service compétent de l'État membre: Ce point est supprimé, car il ne figure pas dans le modèle de document unique (DU) de l'annexe I.	
Point 2. Groupement demandeur Ce point est supprimé, car il ne figure pas dans le modèle de document unique (DU) de l'annexe I.	
	Un point 2 est introduit. **Point 2. État membre ou pays tiers:** Espagne

Point 3. Type de produit	**Point 3.1. Type de produit** – La classification en classe 1.3. Fromages est conservée, conformément à la classification établie à l'annexe XI du règlement (UE) 668/2014.
Point 4.1. Dénomination	**Point 1. Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**. L'accentuation du nom est modifiée. Un accent est ainsi introduit sur la lettre "e" Gamonéu. Suppression de la traduction Gamonedo, tombée en désuétude.
Point 4.2. Description	**Point 3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1**. La description du produit défini au point 4.2. de la fiche résumé est modifiée. Ainsi, les modifications présentées dans la demande sont introduites (type de lait, races et caractéristiques physiques). Suppression du dernier alinéa concernant la mention traditionnelle "Gamoneu" ou "Gamonedo" del Valle. Voir texte (*1)
	Un point 3.3 est introduit. **3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)** Voir texte (*2)
Point 4.3. Aire géographique	**Point 4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique** Le texte est conservé.
Point 4.4. Preuve de l'origine Ce point est supprimé, car il ne figure pas dans le modèle de document unique (DU) de l'annexe I.	
Point 4.5. Méthode de production Ce point est supprimé, car il ne figure pas dans le modèle de document unique (DU) de l'annexe I.	
	Point 3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée Du texte est ajouté (*3)
	Point 3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence Du texte est ajouté (*4)

Point 4.6. Lien	**Point 5. Lien avec l'aire géographique** Le texte remplaçant la dénomination "Gamoneu" par "Gamonéu" est maintenu et la traduction "Gamonedo" est supprimée. La phrase "qui, par sa présence sur le pourtour du fromage, provoque la formation d'une croûte fleurie et donne ainsi au fromage sa couleur et son goût caractéristiques" est supprimée.
Point 4.7. Organisme de contrôle Ce point est supprimé, car il ne figure pas dans le modèle de document unique (DU) de l'annexe I.	
Point 4.8. Étiquetage	**Point 3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence** Le cahier des charges est modifié, conformément à la demande, et la mention traditionnelle " del Valle " est supprimée. Voir texte (*5)

***1) Texte introduit dans la fiche résumé**

Description: Le fromage "Gamonéu" est un fromage gras, mûr, à croûte naturelle, élaboré à partir de lait cru de vache, de brebis ou de chèvre, ou à partir d'un mélange de deux ou trois de ces types de lait. Il est légèrement fumé et présente sur son pourtour une légère fleur de *Penicillium*, de couleur verte à bleutée.

Les caractéristiques physiques des fromages sont les suivantes:

— Forme: cylindrique avec des faces relativement planes.

— Hauteur: de 6 cm à 15 cm.

— Diamètre: de 10 à 30 cm.

— Poids: entre 0,5 et 7 kg.

La croûte est naturelle, mince, formée pendant la phase de fumaison; sa couleur est Terre de sienne sombre avec des tonalités rougeâtres, vertes et bleutées. Elle porte une fleur de Pénicillium sur son pourtour.

Les caractéristiques chimiques des fromages sont les suivantes:

— matière grasse sur extrait sec: minimum 45 %

— protéines: minimum 25 % sur extrait sec.

— extrait sec: minimum 55 %.

— pH: entre 4,5 et 6,5.

Ses caractéristiques sensorielles sont les suivantes:

— Arôme net et pénétrant, légèrement fumé. Augmente avec l'affinage. Le goût présente une légère prédominance de fumée; légèrement piquant en bouche, il évolue vers le gras et laisse un arrière-goût persistant de noisette.

— La pâte a une consistance dure ou semi-dure, ferme et friable; elle s'émiette facilement quand on la tranche. Yeux irrégulièrement répartis et de petite taille.

— La pâte est de couleur blanche ou blanche à jaunâtre, avec sur le pourtour une légère fleur de *Penicillium*, de couleur verte à bleutée. La couleur extérieure est particulière: avec la fumaison, le fromage prend une teinte Terre de sienne sombre et par la suite, pendant son séjour en grotte ou cave, l'apparition de moisissures lui confère des tonalités rougeâtres, verdâtres et bleutées.

— L'intérieur du fromage présente des creux d'origine mécanique.

Les mentions traditionnelles suivantes sont admises:

— "Le 'Gamoneu' ou 'Gamonedo' del Puerto, élaboré dans les hauts cols des municipalités de Cangas de Onís et d'Onís (Picos de Europa), dans des installations fromagères de dimensions réduites situées dans les plaines ou les estives mentionnées dans le cahier des charges, pendant les mois de juin à septembre. Le fromage est élaboré à partir du lait des troupeaux laitiers qui pâturent dans ces plaines, en utilisant un mélange d'au moins deux des trois espèces citées, c.-à-d. bovine, ovine et caprine. Dans tous les cas, il est employé des quantités de lait d'ovins et/ou de caprins supérieures à 10 % pour chaque espèce".

— "Le 'Gamoneu' ou 'Gamonedo' del Valle, élaboré dans les zones basses de la région de l'appellation appartenant aux municipalités de Cangas de Onís et d'Onís. La production ne suit aucun rythme saisonnier car l'élevage des troupeaux est semi-extensif, basé sur le système de gestion en pâturage."

Texte introduit dans le document unique (modifications soulignées):

Le fromage "Gamonéu" est un fromage gras, mûr, à croûte naturelle, élaboré à partir de lait cru de vache, de brebis ou de chèvre ou à partir d'un mélange de deux ou trois de ces types de lait.

Les caractéristiques physiques des fromages sont les suivantes:

— Forme: cylindrique avec des faces relativement planes.

— Hauteur: de 6 cm à 18 cm.

— Diamètre: de 10 à 35 cm.

— Poids: entre 0,5 et 10 kg.

Les caractéristiques chimiques des fromages sont les suivantes:

— matière grasse: minimum 45 % sur extrait sec.

— protéines: minimum 25 % sur extrait sec.

— extrait sec: minimum 55 %.

— pH: entre 4,5 et 6,5.

Ses caractéristiques sensorielles sont les suivantes:

— Arôme net et pénétrant, légèrement fumé. Augmente avec l'affinage.

— Le goût présente une légère prédominance de fumée; légèrement piquant en bouche, il évolue vers le gras et laisse un arrière-goût persistant de fruits secs tels que la noisette.

— La pâte a une consistance dure ou semi-dure, ferme et friable; elle s'émiette facilement quand on la tranche. Yeux irrégulièrement répartis et de petite taille.

— La pâte est de couleur blanche ou blanche à jaunâtre, une légère fleur de Penicillium, de couleur verte à bleutée, pouvant apparaître sur le pourtour. La couleur extérieure est particulière: avec la fumaison, le fromage prend une teinte Terre de sienne sombre et, par la suite, pendant son séjour en grotte, l'apparition de moisissures peut lui conférer des tonalités rougeâtres, verdâtres et bleutées.

Les mentions traditionnelles suivantes sont admises:

— "Le 'Gamonéu' del Puerto, élaboré dans les hauts cols des municipalités de Cangas de Onís et d'Onís (Picos de Europa), dans des installations fromagères de dimensions réduites situées dans les plaines ou les estives mentionnées dans le cahier des charges, pendant la période estivale. Le fromage est produit avec du lait provenant des troupeaux laitiers qui pâturent dans les plaines indiquées, en utilisant un mélange d'au moins deux des trois espèces citées, à savoir, les espèces bovines, ovines et caprines, dans les limites suivantes, en termes de composition:

  — le pourcentage de lait de vache, s'il est utilisé, est inférieur ou égal à 90 %;

  — le pourcentage de lait de brebis, s'il est utilisé, est supérieur ou égal à 5 %;

  — le pourcentage de lait de chèvre, s'il est utilisé, est supérieur ou égal à 5 %.

*** 2) Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

Aliments pour animaux

L'alimentation du bétail est basée sur les ressources tirées des prairies, les bêtes vivant en pâturage toute l'année, et un complément alimentaire constitué d'herbe fraîche et de foin provenant des exploitations.

Si l'alimentation des animaux doit provenir de l'aire géographique délimitée, la supplémentation avec d'autres aliments pour animaux est autorisée pour certaines conditions physiologiques, telles que l'allaitement, ou lorsqu'une exploitation d'élevage souffre d'une pénurie de fourrage domestique, généralement en raison des conditions climatiques. Pour que le lien ne soit pas affecté, les aliments pour animaux provenant de l'extérieur de l'aire géographique délimitée ne doivent en aucun cas dépasser 50 % de la matière sèche sur une base annuelle.

Matières premières

Pour la production de fromage 'Gamonéu' il convient d'utiliser exclusivement du lait cru de vache, de brebis ou de chèvre, ou un mélange de deux ou trois de ces types de lait. Le lait est obtenu de bétail tirant principalement son alimentation des ressources naturelles de la région, selon des particularités traditionnelles liées à des facteurs géographiques et sociologiques propres à l'aire géographique.

Lait des espèces et des races listées ci-dessous:

— Espèce bovine: races Frisona, Asturiana de los Valles, Asturiana de la Montaña, Parda, Parda de Montaña, Fleckvieh, Jersey et leurs croisements.

— de l'espèce ovine: races Lacha, Carranzana, Milchschaf, Assaf et leurs croisements.

— Espèce caprine: races Cabra Alpina, Cabra Pirenaica, Murcianogranadina, Saanen, Malagueña, Florida, Cabra del Guadarrama, Bermeya et leurs croisements.

En outre, le lait intervenant dans le processus d'élaboration provient uniquement des élevages autorisés et inscrits au registre des élevages du conseil régulateur. Il est obtenu au moyen de pratiques de manipulation et de traite adéquates.

***3) Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

Tous les procédés nécessaires à l'obtention du fromage 'Gamonéu', à savoir la production de lait, la fabrication du fromage (coagulation, découpe, moulage et salage), l'affinage et la division en portions sont réalisés dans l'aire géographique délimitée, qui comprend les communes de Cangas de Onís et Onís.

***4) Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence**

Découpe en portions dans l'aire de production:

Le produit couvert par l'AOP peut être présenté en portions en vue de sa commercialisation dès lors qu'il est conditionné de manière à permettre de connaître son origine. Cette opération ne peut être réalisée que dans l'aire de production, afin de garantir la qualité et la conservation du produit. Elle est effectuée par des entreprises ayant accepté et suivant le protocole établi, afin de garantir la traçabilité et les opérations du fromage couvert par l'AOP 'Gamonéu'."

***5) Texte introduit dans la fiche résumé**

Les fromages couverts par l'appellation d'origine protégée "Gamoneu" ou "Gamonedo" et destinés à la consommation seront identifiés par une étiquette ou une contre-étiquette numérotée, qui sera approuvée, contrôlée et fournie par le conseil régulateur, conformément aux règles décrites dans le manuel de qualité. Les étiquettes et contre-étiquettes des fromages protégés doivent porter clairement la mention "Denominación de Origen Protegida" — "Gamoneu" ou "Gamonedo" et les mentions traditionnelles "del Puerto" ou "del Valle", outre les données et informations requises par la législation applicable.

Tous les opérateurs doivent appliquer sur l'étiquette le logotype unique approuvé par le Consejo Regulador, reproduit ci-dessous.

Texte introduit dans le document unique (modifications soulignées):

Les fromages couverts par l'AOP "Gamonéu" et destinés à la consommation présentent un marquage sur la croûte et sont identifiés par le logotype de l'appellation d'origine protégée et une contre-étiquette numérotée, contrôlée et fournie par le conseil régulateur.

Les étiquettes des fromages protégés doivent mentionner clairement les termes:

— "Denominación de Origen Protegida 'Gamonéu'"

— et, le cas échéant, "Del Puerto" comme mention traditionnelle.

Logo de l'appellation d'origine protégée

DOCUMENT UNIQUE

"GAMONÉU"

N° UE: PDO-ES-0308-AM01 – 17.9.2021

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]**

"Gamonéu"

2. **État membre ou pays tiers**

Espagne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit (voir annexe XI)*

Classe 1.3. – Fromages

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le fromage "Gamonéu" est un fromage gras, mûr, à croûte naturelle, élaboré à partir de lait cru de vache, de brebis ou de chèvre ou à partir d'un mélange de deux ou trois de ces types de lait.

Les caractéristiques physiques des fromages sont les suivantes:

— Forme: cylindrique avec des faces relativement planes.

— Hauteur: de 6 cm à 18 cm.

— Diamètre: de 10 à 35 cm.

— Poids: entre 0,5 et 10 kg.

Les caractéristiques chimiques des fromages sont les suivantes:

— matière grasse sur extrait sec: minimum 45 %

— protéines sur extrait sec: minimum 25 %

— teneur en matière sèche: minimum 55 %

— pH: compris entre 4,5 et 6,5.

Ses caractéristiques sensorielles seront les suivantes:

— Arôme net et pénétrant, légèrement fumé. Augmente avec l'affinage.

— Le goût présente une légère prédominance de fumée; légèrement piquant en bouche, il évolue vers le gras et laisse un arrière-goût persistant de fruits secs comme la noisette.

— La pâte a une consistance dure ou semi-dure, ferme et friable; elle s'émiette facilement quand on la tranche. Yeux irrégulièrement répartis et de petite taille.

— La pâte est de couleur blanche ou blanche à jaunâtre, une légère fleur de Penicillium, de couleur verte à bleutée, pouvant apparaître sur le pourtour. La couleur extérieure est particulière: avec la fumaison, le fromage prend une teinte Terre de sienne sombre et par la suite, pendant son séjour en grotte, l'apparition de moisissures peut lui conférer des tonalités rougeâtres, verdâtres et bleutées.

La mention traditionnelle suivante est admise:

— "Del Puerto", pour le produit élaboré dans les hauts cols des municipalités de Cangas de Onís et d'Onís (Picos de Europa), dans des installations fromagères de dimensions réduites situées dans les plaines ou les estives mentionnées dans le cahier des charges, pendant la période estivale. Le fromage est produit avec du lait provenant des troupeaux laitiers qui pâturent dans les plaines indiquées, en utilisant un mélange d'au moins deux des trois espèces citées, dans les limites suivantes, en termes de composition:

  — le pourcentage de lait de vache, s'il est utilisé, est inférieur ou égal à 90 %;

  — le pourcentage de lait de brebis, s'il est utilisé, est supérieur ou égal à 5 %;

  — le pourcentage de lait de chèvre, s'il est utilisé, est supérieur ou égal à 5 %.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

a) Aliments pour animaux

L'alimentation du bétail est basée sur les ressources tirées des prairies, les bêtes vivant en pâturage toute l'année, et un complément alimentaire constitué d'herbe fraîche et de foin provenant des exploitations.

Si l'alimentation des animaux doit provenir de l'aire géographique délimitée, la supplémentation avec d'autres aliments pour animaux est autorisée pour certaines conditions physiologiques, telles que l'allaitement, ou lorsqu'une exploitation d'élevage souffre d'une pénurie de fourrage domestique, généralement en raison des conditions climatiques. Pour que le lien ne soit pas affecté, les aliments pour animaux provenant de l'extérieur de l'aire géographique délimitée ne doivent en aucun cas dépasser 50 % de la matière sèche sur une base annuelle.

b) Matières premières

Pour la production de fromage "Gamonéu" il convient d'utiliser exclusivement du lait cru de vache, de brebis ou de chèvre, ou un mélange de deux ou trois de ces types de lait. Le lait provient des espèces et des races listées ci-dessous:

— Espèce bovine: races Frisona, Asturiana de los Valles, Asturiana de la Montaña, Parda, Parda de Montaña, Fleckvieh, Jersey et leurs croisements.

— Espèce ovine: races Lacha, Carranzana, Milchschaf, Assaf et leurs croisements.

— Espèce caprine: races Cabra Alpina, Cabra Pirenaica, Murciano-granadina, Saanen, Malagueña, Florida, Cabra del Guadarrama, Bermeya et leurs croisements.

En outre, le lait intervenant dans le processus d'élaboration provient uniquement des élevages autorisés et inscrits au registre des élevages du conseil régulateur. Il est obtenu au moyen de pratiques de manipulation et de traite adéquates.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Tous les procédés nécessaires à l'obtention du fromage "Gamonéu", à savoir la production de lait, la fabrication du fromage (coagulation, découpe, moulage et salage), l'affinage et la division en portions sont réalisés dans l'aire géographique délimitée, qui comprend les communes de Cangas de Onís et Onís.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Découpe en portions dans l'aire de production:

Le produit couvert par l'AOP peut être présenté en portions en vue de sa commercialisation dès lors qu'il est conditionné de manière à permettre de connaître son origine. Cette opération ne peut être réalisée que dans l'aire de production, afin de garantir la qualité et la conservation du produit. Elle est effectuée par des entreprises ayant accepté et suivant le protocole établi, afin de garantir la traçabilité et les opérations du fromage couvert par l'AOP "Gamonéu".»

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Les fromages couverts par l'appellation d'origine protégée «Gamonéu» et destinés à la consommation présentent un marquage sur la croûte et sont identifiés par le logotype de l'appellation d'origine protégée et une contre-étiquette numérotée, contrôlée et fournie par le conseil régulateur.

Les étiquettes des fromages protégés doivent mentionner clairement les termes:

— «Denominación de Origen Protegida "Gamonéu"»

— et, le cas échéant, «Del Puerto» comme mention traditionnelle.

Logo de l'appellation d'origine protégée:



4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique comprend les municipalités de Cangas de Onís et d'Onís, dans la communauté autonome de la Principauté des Asturies.

Ces municipalités sont situées dans la partie orientale du territoire asturien.

La production de lait, l'élaboration du fromage et l'affinage ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Lien historique

Le fromage «Gamonéu» est lié à la conservation des anciennes traditions d'exploitation intégrale des troupeaux de la région. Il est certain qu'il était déjà produit au moins au XVIIe siècle, lorsqu'il alimentait «los pobres del concejo» (les pauvres de la commune), comme l'indique un écrit de 1641 adressé au roi Felipe IV concernant l'utilisation des pâturages.

On trouve également dans des documents historiques (dictionnaire géographique de Madoz du XVIII[e] siècle) de nombreuses références à ce fromage en tant qu'aliment de base pour la population locale, ainsi qu'à la spécialisation de l'élevage dans la région, à l'existence de troupeaux mixtes composés de bovins, d'ovins et de caprins, dont le propriétaire s'occupe depuis les estives où les bêtes paissent durant l'été.

Ces conditions et l'isolement des centres de consommations dû aux communications difficiles ont favorisé, depuis des temps immémoriaux, la transformation du lait en fromage par les bergers eux-mêmes.

Lien naturel

Cangas de Onís et Onís, qui possèdent toutes deux un vaste territoire dans le Cornión, le massif occidental des Picos de Europa. L'aspect le plus impressionnant de ce système montagneux est son orographie abrupte, qui se traduit par des dénivelés oscillant entre 80 mètres au-dessus du niveau de la mer — dans la zone du cours moyen de la rivière Sella — et les 2 648 mètres de la Torre Cerredo. Cet espace montagneux se caractérise par une dominante calcaire, de fortes pentes et un échelonnement géomorphologique qui détermine deux réalités naturelles: el valle (la vallée) et el puerto (le col).

Dans la vallée dominent les vastes plaines légèrement vallonnées et les petites exploitations agricoles liées à la présence humaine. C'est là que se situent les principaux noyaux de population. Les prés moissonnés fournissent de l'herbe pour l'hiver et, pendant cette saison, accueillent le bétail qui n'a pas besoin d'une stabulation complète.

Le col, partie la plus haute, se caractérise par sa verticalité et la configuration karstique du terrain, semé d'innombrables dolines, gouffres, grottes, lapiés et de fortes crevasses. C'est dans ce relief accidenté qu'apparaissent les estives, des pâturages de grande valeur nutritive où le bétail demeure depuis le printemps jusqu'aux premières neiges de l'automne. Les côtes, «xerros» et rochers forment les autres éléments orographiques utilisés dans la gestion du bétail.

Le climat de la région est de type océanique, avec des précipitations abondantes tout au long de l'année, un ensoleillement modéré et une forte nébulosité. Les précipitations oscillent entre 2 000 mm dans les zones les plus hautes, où elles prennent la forme de neige à certaines époques, et 1 200 mm dans les zones basses. Les zones de plus haute altitude voient en outre la formation fréquente de brouillards pendant la période estivale.

Tout au long de l'année, les températures sont douces dans la zone des vallées, avec une moyenne de 12 °C, et plus froides dans la zone alpine, avec une moyenne de 3 °C.

L'agrologie de la région est dominée par la présence de rochers calcaires et de roches de quartzite qui, dans les vallées, ont été modifiés sous l'action de l'érosion, du climat et de la végétation.

Le climat, l'orographie et la géologie confèrent à cette région des caractéristiques qui influent directement sur le type et la qualité des pâturages. Ceux-ci se prêtent ainsi particulièrement bien à la consommation par le bétail bovin, ovin et caprin, qui produit le lait à transformer en fromage de «Gamonéu». La plante la plus représentative de ces pâturages est *Festuca burnatii*, une herbe pérenne endémique de la Cantabrique qui pousse dans les pâturages psychroxérophiles. Dans les dépressions de terrain et les contre-pentes où la neige persiste jusqu'à la fin du printemps, apparaissent les pâturages composés de «cervuno» (*Nardus stricta*), une graminée dont la vigueur lui permet de se développer dans des milieux divers.Ces pâturages voient aussi l'apparition des graminées *Phleum alpinum*, *Festuca iberica*, *Festuca picoeuropeana* et de la légumineuse *Trifolium thalii* Vill.

Les caractéristiques distinctives du fromage sont également dues à la fumaison et à l'affinage, dans lequel interviennent uniquement des champignons et des levures présents dans l'environnement des lieux d'affinage, notamment *Penicillium*.

Lien humain

Nous sommes en présence d'un écosystème doté de caractéristiques environnementales uniques, comme en témoigne le fait que le parc de la Montaña de Covadonga a été en Espagne le premier parc à bénéficier du statut de parc national en 1918. Ce parc national est le pionnier des emblèmes de la protection de l'environnement dans le pays.

Il est universellement reconnu que les bergers de ces montagnes figurent parmi les principaux gestionnaires et conservateurs de la valeur environnementale de ce territoire, et que leur mode de gestion traditionnel a donné comme résultat la création du fromage de «Gamonéu», comme unique alternative économique à l'exploitation des ressources d'élevage de ce territoire.

Les méthodes et les conditions décrites à la partie consacrée à l'élaboration sont le fruit de traditions ancestrales qui cherchent à s'adapter à l'époque contemporaine, sans pour autant devoir faire de concessions susceptibles d'entraîner la perte d'identité du produit et du mode de vie qui s'est développé autour de lui.

Référence à la publication du cahier des charges

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