C/2024/674

12.1.2024.

Objava zahtjeva za odobrenje izmjene specifikacije proizvoda koja nije manja u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2024/674)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev za izmjenu u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE KOJA NIJE MANJA U SPECIFIKACIJI PROIZVODA ZAŠTIĆENE OZNAKE IZVORNOSTI/ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

Zahtjev za odobrenje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. prvim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

„Gamoneu/Gamonedo”

EU br.: PDO-ES-0308-AM01 – 17.9.2021.

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Gamoneu [Regulatorno vijeće za ZOI „Gamoneu”]

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

Tel. +34 985947554

E-pošta: info@dopgamoneu.com

Internetske stranice: www.dopgamoneu.com

2. **Država članica ili treća zemlja**

Španjolska

3. **Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuju izmjene**

☒ Naziv proizvoda

☒ Opis proizvoda

☒ Zemljopisno područje

☒ Dokaz podrijetla

☒ Metoda proizvodnje

☐ Povezanost

☒ Označivanje

☒ Ostalo [treba navesti]

— Primjenjivo zakonodavstvo

— Kontrolno tijelo

— Provjera sukladnosti sa specifikacijom proizvoda

4. **Vrsta izmjena**

☒ Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

□ Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a za koji nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument) koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.

5. **Izmjene**

Ove se izmjene predlažu kako bi se u specifikaciji proizvoda naveo stvaran naziv proizvoda i unijele izmjene povezane s opsegom zemljopisnog područja, popisom pasmina čije se mlijeko upotrebljava, prehranom stoke kako bi se osigurao opstanak tih pasmina, fizičkim svojstvima sireva koji nose ZOI, postupcima koji su stvarno uključeni u proizvodnju i vremenskim tijekom različitih faza, kontrolnim tijelom, tradicionalnim izrazima koji se koriste za ovaj proizvod, pravilima za označivanje i primjenjivim zakonodavstvom. Tim se izmjenama nastoji ojačati povezanost između proizvoda i lokalnog područja a da se pritom ne izgubi ništa od autentičnosti, kvalitete i svojstava konačnog proizvoda.

5.1. ***Odjeljak A „Naziv proizvoda”***

Naziv koji se trenutačno piše „Gamoneu” na asturijskom jeziku mijenja se u „Gamonéu”, a španjolska verzija „Gamonedo” uklanja se iz teksta. Ta se izmjena uvodi u svim slučajevima u kojima se naziv proizvoda spominje bilo gdje u specifikaciji proizvoda.

Obrazloženje: naziv proizvoda mijenja se iz „Gamoneu” u „Gamonéu” (s naglaskom na slovu „e”) kad god se spominje u specifikaciji proizvoda jer je taj način pisanja utvrđen u Dekretu 8/2009 od 4. veljače 2009. o popisu službenih imena mjesta za općinski okrug Cangas de Onís (oznaka imena mjesta 12/03/01). Budući da je „Gamonéu” priznati naziv, uklanja se španjolska verzija „Gamonedo” jer se smatra zastarjelom i nije ime koje se koristi za grad po kojemu je nazvana zaštićena oznaka.

Primjenjivo zakonodavstvo:

— Dekret 8/2009 od 4. veljače 2009. o popisu službenih imena mjesta za općinski okrug Cangas de Onís.

5.2. ***Odjeljak B „Opis proizvoda”***

5.2.1. *Definicija*

Sljedeći tekst:

Riječ je o punomasnom, zrelom i lagano dimljenom siru s prirodnom korom i malo plavkastozelene plijesni penicillium blizu rubova, proizvedenom od sirova kravljeg, ovčjeg i kozjeg mlijeka ili od mješavina dviju ili svih tih triju vrsta mlijeka.

mijenja se i glasi:

Riječ je o punomasnom zrelom siru s prirodnom korom proizvedenom od sirova kravljeg, ovčjeg **ili** *kozjeg mlijeka, ili od mješavine dviju ili svih tih triju vrsta mlijeka.*

Obrazloženje: riječ je o izmjenama teksta.

Upotreba sastavnog veznika „i” u popisu vrsta mlijeka u sadašnjem tekstu navodi na zaključak da se sirevi proizvode od svih triju vrsta, dok se u samoj definiciji navodi da se mogu proizvoditi od mlijeka jedne vrste životinja ili mješavine dviju ili triju vrsta. To se razjašnjava zamjenom sastavnog veznika „i” rastavnim veznikom „ili”, što je u skladu s navedenom definicijom. Kako bi se u cijeloj specifikaciji proizvoda dosljedno koristila ispravna taksonomska nomenklatura, rod *Penicillium* odsad se piše velikim početnim slovom.

Budući da se osjetilna svojstva definiraju dalje u tekstu, izrazi „lagano dimljenom” i „malo plavkastozelene plijesni *penicillium* blizu rubova” uklanjaju se iz definicije proizvoda kako bi se izbjeglo ponavljanje i da se ne bi zbunilo čitatelje.

5.2.2. *Pasmine*

Sljedeći tekst:

Sir „Gamoneu”/„Gamonedo” mora se proizvoditi od mlijeka sljedećih vrsta i pasmina:

— *krava: Frisona (frizijska), Asturiana de los Valles (asturijska dolinska), Pardo Alpina (španjolska smeđa) i križanaca tih pasmina,*

— *ovaca: Lacha (Lacho), Carranzana (Vasca Carranzana), Milschalfe (istočnofrizijska) i križanaca tih pasmina,*

— *koza: Alpino-Pirenaica (alpsko-pirinejska), Picos de Europa, Murciano-Granadina (murcijsko-granadska), Saanen i križanaca tih pasmina.*

mijenja se i glasi:

Sir „Gamonéu” mora se proizvoditi od mlijeka sljedećih vrsta i pasmina:

— *krava: Frisona (frizijska), Asturiana de los Valles (asturijska dolinska),* **Asturiana de la Montaña (asturijska planinska), Parda (smeđa), Parda de Montaña (smeđa planinska), Fleckvieh, Jersey** *i križanaca tih pasmina,*

— *ovaca: Lacha (Lacho), Carranzana (Vasca Carranzana),* **Milchschaf** *(istočnofrizijska),* **Assaf** *i križanaca tih pasmina,*

— *koza:* **Cabra Alpina (alpska)**, *Cabra* **Pirenaica (pirinejska)**, *Murciano-Granadina (murcijsko-granadska), Saanen,* **Malagueña (malaška), Florida (Florida Sevillana), Cabra del Guadarrama (guadaramajska), Bermeya** *i križanaca tih pasmina.*

Obrazloženje: zatraženo je uključivanje malaške i guadaramajske pasmine koza te pasmina Florida Sevillana i Bermeya jer sve one imaju zajedničke genealoške korijene s alpskom i pirinejskom pasminom (navedene u službenom katalogu pasmina Ministarstva poljoprivrede, ribarstva i prehrane), a njihovim se zajedničkim pretkom smatra *Capra aegagrus*. Briše se upućivanje na pasminu „Picos de Europa” kako bi se izbjeglo ponavljanje jer nije navedena u službenom katalogu pasmina i više se ne smatra pasminom odvojenom od pirinejskih koza.

Budući da te pasmine koza imaju zajedničko genealoško podrijetlo i proizvode mlijeko sličnih svojstava, to dodavanje ne utječe znatno na organoleptička ni kvalitativna svojstva sira (bjelančevine, vitamini, masti, enzimi, laktoza itd.). Genetika novih pasmina u vrlo maloj mjeri utječe na svojstva konačnog proizvoda.

Kad je riječ o ovcama, pasmina Assaf uključena je jer je uzgojena od mužjaka pasmine Milchschaf (istočnofrizijska), koja je već navedena u specifikaciji proizvoda. Nakon pregleda relevantne literature „Milschalfe” ispravlja se u „Milchschaf”.

Promjena pasmina stoke zatražena je jer se pasmina „Pardo Alpina” (španjolska smeđa) više ne priznaje, pa se popis mijenja kako bi uključivao dvije pasmine koje potječu od nje, „Parda” (smeđa) i „Parda de Montaña” (smeđa planinska). Obje su navedene u službenom katalogu pasmina Ministarstva poljoprivrede, ribarstva i prehrane.

Zatraženo je uključivanje pasmine Asturiana de la Montaña (asturijska planinska) zato što je riječ o ugroženoj autohtonoj pasmini koja ima zajedničko podrijetlo i razvoj kao i stoka Asturiana de los Valles jer pripada skupini pasmina poznatoj kao *tronco castaño* [„stoka kestenjaste boje”], europskog je podrijetla i možda je uvedena tijekom keltskih invazija. Uvijek je bila prisutna u značajnom broju širom Asturije i Leóna sve do sredine 20. stoljeća kad se njezina populacija smanjila gotovo do istrebljenja zbog masovnog uvoza stranih pasmina. Početkom osamdesetih godina 20. stoljeća počele su se poduzimati mjere za obnovu i poboljšanje te pasmine, stoga je osnovano udruženje uzgajivača. Njezino uvrštavanje na popis pasmina pomoći će u očuvanju te autohtone pasmine kao resursa za proizvodnju sira na području proizvodnje.

Uključivanje pasmina stoke Fleckvieh i Jersey zatraženo je zato što imaju zajedničke genealoške korijene s pasminom „Parda” te sve potječu od vrste *Bos taurus*.

Budući da te krave imaju zajedničko genealoško podrijetlo, njihovo mlijeko ima slična svojstva i stoga dodavanje tih pasmina ne utječe znatno na organoleptička, fizička i kemijska svojstva sira.

Kako bi se procijenio učinak uključivanja tih pasmina na svojstva konačnog proizvoda kako je definiran u specifikaciji proizvoda, provedena je studija (priložena ovom zahtjevu pod referentnim brojem 20190201) kako bi se ispitalo utječe li korištenje mlijeka krava Fleckvieh, ovaca Assaf, malaških koza ili koza Florida Sevillana na kemijska i organoleptička svojstva dobivenog sira sa ZOI-jem „Gamonéu". Studija je uključivala ispitivanje uzoraka sireva koje su proizveli registrirani sirari od mlijeka tih pasmina, a pritom se osiguralo da su sirevi proizvedeni, obrađeni i dozreli u uvjetima utvrđenima u specifikaciji proizvoda. Ti su uzorci analizirani u Asturijskom međuindustrijskom mliječnom i poljoprivredno-prehrambenom laboratoriju (za organoleptičko ispitivanje), organizaciji koja ima iskustva s ispitivanjem ZOI-ja „Gamonéu", te u laboratoriju ALCE Calidad (za fizičko i kemijsko ispitivanje), akreditiranom ispitnom laboratoriju za parametre potrebne za tu studiju. Rezultati tih ispitivanja pokazuju da upotreba mlijeka pasmina navedenih u ovoj izmjeni u istim omjerima koji se obično koriste u postupku proizvodnje sira ne utječe na fizička, kemijska ni organoleptička svojstva sira jer pasmine sličnoga genealoškog podrijetla proizvode mlijeko sličnih svojstava i svojstva proizvoda povezana su s lokalnim okolišem i metodom proizvodnje.

Bibliografija

— 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 i Juan V. Delgado Bermejo (2016.), *Biodiversidad caprina en España* [Bioraznolikost španjolskih koza].

— Herrera García, M., Peña Blanco, F., Pezzi Ceretto, M. Á., i Rodero Serrano, E. (1998.), *La cabra Malagueña en la Bibliografía* [Malaške koze u bibliografiji].

— Mendizábal Aizpuru, J. A., Ibarbia Barreras, J. R. i Etxaniz Makazaga, J. M. (2005.), *Aportaciones a la historia de la raza vacuna pirenaica. Paradigma de la Zootecnia española*. [Doprinosi povijesti pasmine stoke Pirenaica. Paradigma uzgoja stoke u Španjolskoj]. *Archivos de zootecnia* [Arhivi uzgoja životinja], 54 (205).

— Odsjek za uzgoj stoke, Sveučilište u Leónu, 24071-León (2012.), *Programa de mejora de la raza bovina parda* [Program poboljšanja smeđe pasmine stoke].

— Službeni katalog pasmina Ministarstva poljoprivrede, ribarstva i prehrane: https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/zootecnia/razas-ganaderas/razas/

5.2.3. *Upućivanja na provjere proizvoda*

Sljedeće se briše iz odjeljka B „Opis proizvoda" i premješta u odjeljak D „Dokaz o tome da je proizvod podrijetlom s određenog područja":

Stočarska gospodarstva na kojima se dobiva mlijeko od kojeg se proizvodi sir „Gamoneu"/„Gamonedo" mora nadzirati regulatorno vijeće radi upisa u relevantne registre.

Obrazloženje: ta se izmjena unosi zato što je specifikacija proizvoda preoblikovana u skladu s Uredbom (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenog 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode.

5.2.4. *Upućivanja na način proizvodnje proizvoda*

Sljedeći se odlomci brišu iz odjeljka B „Opis proizvoda" i premještaju u odjeljak E „Metoda proizvodnje":

Regulatorno vijeće mora poticati primjenu tehnika kojima se poboljšavaju količina i kvaliteta mlijeka koje proizvode stada. […]

Mužnja se mora obavljati primjenom najbolje moguće tehnike za dobivanje čistog, higijenskog mlijeka s malim mikrobnim opterećenjem, uzimajući u obzir pravila na snazi. […]

Ako se mlijeko mora prikupiti i prevesti na drugo mjesto, pritom se moraju poštovati dobri higijenski standardi, uključujući upotrebu rashlađenih spremnika ili nekog drugog sustava kojim se sprečava narušavanje kvalitete mlijeka. [...]

Regulatorno vijeće mora promicati uvođenje poticaja za gospodarstva koja uvedu opremu za mužnju te za rashlađivanje, čuvanje i prijevoz mlijeka ili koja nadograde svoju postojeću opremu.

Obrazloženje: ta se izmjena unosi zato što je specifikacija proizvoda preoblikovana u skladu s Uredbom (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenog 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode.

Briše se sljedeće:

Mlijeko koje će se koristiti za proizvodnju sireva koji nose ZOI mora se rashladiti nakon mužnje i držati na hladnom sve do početka proizvodnje sira.

Obrazloženje: pravila o pohrani sirova mlijeka mogu se pronaći u odjeljku IX. poglavlju I. naslovu II. slovu B točkama 2. i 4. Uredbe (EZ) br. 853/2004. Opis u trenutačnoj specifikaciji proizvoda nije precizan jer se u njemu ne navode zahtjevi za temperaturu. To pravilo nije poseban zahtjev metode proizvodnje kojim se proizvodu daju određena svojstva. Njegovo brisanje dovodi do sažetijeg opisa metode proizvodnje time što ne uključuje zahtjeve koji su već utvrđeni u važećem zakonodavstvu.

Bibliografija

— Uredba (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o utvrđivanju određenih higijenskih pravila za hranu životinjskog podrijetla.

5.2.5. *Fizička svojstva*

Sljedeći tekst:

Kako bi mogli nositi ZOI, sirevi moraju imati sljedeća fizička svojstva:

— *oblik koluta s primjetno plosnatom gornjom i donjom površinom,*

— *visina od 6 cm do 15 cm,*

— *promjer od 10 cm do 30 cm,*

— *težina od 0,5 kg do 7 kg,*

— *tanka kora koja se formira tijekom dimljenja, crvenkastosmeđe boje s crvenkastim, zelenim i plavkastim nijansama i plijesni penicillium u tijestu sira blizu kore.*

mijenja se i glasi:

Sirevi koji nose ZOI *moraju imati sljedeća fizička svojstva:*

— *oblik koluta s primjetno plosnatom gornjom i donjom površinom,*

— *visina od 6 cm do* **18** *cm,*

— *promjer od 10 cm do* **35** *cm,*

— *težina od 0,5 kg do* **10** *kg,*

— *tanka kora koja se formira tijekom dimljenja, crvenkastosmeđe boje s crvenkastim, zelenim i plavkastim nijansama i mogućom prisutnošću plijesni Penicillium u tijestu sira blizu kore.*

Obrazloženje: ta se izmjena predlaže jer se u restoranskom sektoru traže veći sirevi koji se mogu rezati na komade, što dosad nije bilo moguće prema pravilima za ZOI „Gamonéu”. Ovom je zahtjevu za izmjenu specifikacije proizvoda priložena studija (referentni broj 20190201) provedena kako bi se procijenio učinak proizvodnje većih sireva (od 8 do 10 kg) na kemijska i organoleptička svojstva ZOI-ja „Gamonéu”. Studija je uključivala ispitivanje uzoraka sireva težine od 8 do 10 kg koje su proizveli registrirani sirari, a pritom se osiguralo da su sirevi proizvedeni, obrađeni i dozreli u uvjetima utvrđenima u specifikaciji proizvoda. Ti su uzorci analizirani u Asturijskom međuindustrijskom mliječnom i poljoprivredno-prehrambenom laboratoriju (za organoleptičko ispitivanje), organizaciji koja ima iskustva s ispitivanjem ZOI-ja „Gamonéu”, te u laboratoriju ALCE Calidad (za kemijsko ispitivanje), akreditiranom ispitnom laboratoriju za parametre potrebne za tu studiju. Rezultati studije pokazuju da konačan proizvod može težiti više od 7 kg (pa čak i do 10 kg) a da se pritom ne mijenjaju kemijska i organoleptička svojstva. Izmjena ne utječe na osnovna svojstva i autentičnost proizvoda sa ZOI-jem.

Još se jedna zatražena izmjena odnosi na to da se prisutnost plijesni *Penicillium* odredi kao mogućnost umjesto utvrđenog zahtjeva jer se ta plijesan često ne može vidjeti golim okom. Tom se izmjenom nastoji osigurati da se plijesan i dalje prirodno i spontano razvija u špilji, umjesto da se plijesan *Penicillium* umjetno dodaje, što dovodi do promjena boje.

Ta izmjena ne proturječi odjeljku *Povezanost*: može se uočiti rast plijesni *Penicillium*, uz druge gljivice i kvasce, koja konačnom proizvodu daje karakterističnu boju i okus. Međutim, plavkastozelena plijesan uz rubove nije uvijek vidljiva unatoč tomu što ta gljivica i dalje ima ulogu u postupku zrenja i daje siru karakterističan okus i posebnu boju. Plavkastozelena boja plijesni može varirati ovisno o stopi rasta i prisutnosti drugih gljivica i kvasaca.

5.2.6. *Osjetilna svojstva*

Sljedeći tekst:

Sir ima sljedeća osjetilna svojstva:

— *tijesto sira je tvrdo ili polutvrdo, čvrsto i mrvljivo te ima nasumične rupice,*

— *sir je iznutra bijele ili žućkastobijele boje, s malo plavkastozelene plijesni na rubovima. Boja kore jedno je od karakterističnih obilježja, postupak dimljenja daje joj crvenkastosmeđi ton, a zatim se tijekom vremena provedenog u špilji ili podrumu formiraju gljivice koje pridodaju crvenkaste, zelenkaste i plavkaste nijanse;*

— *prevladavaju blago dimljeni i lagano pikantni okusi, koji u ustima poprimaju note maslaca i ostavljaju trajan okus lješnjaka,*

— *čistog je i oštrog mirisa s blagim aromama dima, koje se pojačavaju kako sir dozrijeva.*

mijenja se i glasi:

Sir **mora imati** *sljedeća osjetilna svojstva:*

— *tijesto sira je tvrdo ili polutvrdo, čvrsto i mrvljivo te ima nasumične rupice,*

— *sir je iznutra bijele ili žućkastobijele boje,* **može imati** *malo plavkastozelene plijesni na rubovima. Boja kore jedno je od karakterističnih obilježja, postupak dimljenja daje joj crvenkastosmeđi ton, a zatim se tijekom vremena provedenog u špilji~~ili podrumu~~ formiraju gljivice koje* **mogu pridodati** *crvenkaste, zelenkaste i plavkaste nijanse,*

— *prevladavaju blago dimljeni i lagano pikantni okusi, koji u ustima poprimaju note maslaca i ostavljaju trajan* **okus orašastih plodova, koji može podsjećati na lješnjak**,

— *čistog je i oštrog mirisa s blagim aromama dima, koje se pojačavaju kako sir dozrijeva.*

Obrazloženje: svrha je te izmjene da se prisutnost plijesni *Penicillium* i boja kore zbog rasta gljivica odrede kao mogućnosti umjesto utvrđenih zahtjeva jer se ta plijesan često ne može vidjeti golim okom. Tom se izmjenom nastoji osigurati da se plijesan i dalje prirodno i spontano razvija u špilji, umjesto da se plijesan *Penicillium* umjetno dodaje, što dovodi do promjena boje.

Ta izmjena ne proturječi navodima iz izvornog odjeljka *Povezanost* (*postupci dimljenja i zrenja, pri čemu postupak zrenja uključuje samo gljivice i kvasce koji se prirodno nalaze u okruženju za afinažu, a najvažnija je gljivica Penicillium: u njezinoj se prisutnosti na siru razvija plijesan koja mu daje njegovu karakterističnu boju i okus*) zato što, iako je moguće uočiti rast gljivice *Penicillium*, koja konačnom proizvodu daje karakterističnu boju i okus, plavkastozelena plijesan uz rubove nije uvijek vidljiva. Karakteristična boja i okus definirani su u odjeljku B specifikacije proizvoda.

Ta je izmjena u skladu s povezanosti na kojoj se temeljila prvotna registracija.

Isto se tako ispravlja upućivanje na podrum kako bi se osiguralo daljnje očuvanje metode proizvodnje. Iako se pojam „podrum” (*bodega*) sad koristi za bilo koji objekt za *afinažu*, organoleptička svojstva ZOI-ja „Gamonéu” razvijaju se samo zrenjem u špiljama, koje imaju različite uvjete okoline (u smislu vlažnosti, temperature i mikrobiologije) u odnosu na industrijske podrume za proizvodnju sira. Stoga se radi očuvanja svojstava proizvoda uklanja pojam „podrum” i ostaje samo „špilja” kako bi se izbjeglo svako moguće pogrešno tumačenje.

Još se jedna promjena odnosi na opis osjetilnih svojstava koja se percipiraju u ustima (okus). Kako bi se naveo objektivniji zahtjev koji osposobljena ocjenjivačka komisija može procijeniti pri različitim intenzitetima, predlaže se podrobniji opis: „trajan okus orašastih plodova, koji može podsjećati na lješnjak”. Time se u osjetilnim svojstvima zadržava spominjanje lješnjaka kao primjera okusa orašastih plodova.

5.3. ***Odjeljak C „ZEMLJOPISNO PODRUČJE”***

Sljedeći tekst:

Zemljopisno područje obuhvaća općinske okruge Cangas de Onís i Onís u Autonomnoj zajednici Asturiji. To se područje većinom nalazi u sjeverozapadnom dijelu nacionalnog parka Picos de Europa.

Svi postupci uključeni u proizvodnju sira „Gamoneu”/„Gamonedo” – proizvodnja mlijeka te proizvodnja i zrenje sira – odvijaju se na definiranom zemljopisnom području koje obuhvaća općinske okruge Cangas de Onís i Onís.

Ti se općinski okruzi nalaze na istočnom dijelu Asturije. Obuhvaćaju područje od 28 817 hektara, od čega se 10 365 hektara koristi kao pašnjaci.

Na zemljopisnom području nalazi se 4 220 uzgojno valjanih krava, 7 206 uzgojno valjanih ovaca i 3 224 uzgojno valjane jedinke pasmine stoke, ovaca i koza čije je mlijeko prikladno za proizvodnju tog sira.

Ta dva općinska okruga pripadaju Kneževini Asturiji, zemljopisnoj i povijesnoj regiji sjeverne Španjolske, koja je 1982. postala autonomna zajednica od jedne pokrajine s glavnim gradom Oviedom.

mijenja se i glasi:

Zemljopisno područje obuhvaća općinske okruge Cangas de Onís i Onís u Autonomnoj zajednici Asturiji. To se područje većinom nalazi u sjeverozapadnom dijelu nacionalnog parka Picos de Europa.

*Svi postupci uključeni u proizvodnju sira „***Gamonéu***” – proizvodnja mlijeka te proizvodnja i zrenje sira – odvijaju se na definiranom zemljopisnom području koje obuhvaća općinske okruge Cangas de Onís i Onís.*

Ti se općinski okruzi nalaze na istočnom dijelu tog područja.

Obrazloženje: sljedeće informacije o veličini zemljopisnog područja i broju uzgojno valjanih ženki brišu se jer su neprecizne i zastarjele te ne odražavaju trenutačno stanje proizvodnje ZOI-ja „Gamonéu”:

Obuhvaćaju područje od 28 817 hektara, od čega se 10 365 hektara koristi kao pašnjaci.

Na zemljopisnom području nalazi se 4 220 uzgojno valjanih krava, 7 206 uzgojno valjanih ovaca i 3 224 uzgojno valjane jedinke pasmine stoke, ovaca i koza čije je mlijeko prikladno za proizvodnju tog sira.

Ta dva općinska okruga pripadaju Kneževini Asturiji, zemljopisnoj i povijesnoj regiji sjeverne Španjolske, koja je 1982. postala autonomna zajednica od jedne pokrajine s glavnim gradom Oviedom.

To brisanje ni na koji način ne utječe na zemljopisno područje utvrđeno u specifikaciji proizvoda.

Bibliografija

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

— Integrirani sustav za sljedivost stoke (SITRAN): https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/trazabilidad-animal/registro/

5.4. ***Odjeljak D „Dokaz o tome da je proizvod podrijetlom s određenog područja”***

5.4.1. *Upućivanja na posebne dokumente regulatornog vijeća i delegirane zadaće*

5.4.1.1. Briše se prvi odlomak odjeljka D naveden u nastavku:

Kako bi se provjerilo da proizvod potječe s definiranog zemljopisnog područja i da ispunjava zahtjeve utvrđene u Uredbi o ZOI-ju i u ovom dokumentu, regulatorno vijeće mora provoditi redovite inspekcije stočarskih gospodarstava i sirana u skladu s postupcima utvrđenima u Priručniku za kvalitetu i postupke.

Obrazloženje: ovom se izmjenom tekst usklađuje s normom UNE-EN ISO/IEC 17065 i odražava delegiranje zadaća kontrolnom tijelu. Uredbom (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode zahtijeva se da sukladnost sa specifikacijom proizvoda provjeravaju nadležna tijela ili kontrolna tijela koja djeluju kao certifikacijska tijela za proizvode. Nakon objave Zakona o kvaliteti hrane, sustavima kvalitete i izravnoj prodaji prehrambenih proizvoda (Zakon 2/2019 Autonomne zajednice Asturije od 1. ožujka 2019.) u toj regiji i primjenom njegova članka 36. kontrolne aktivnosti moraju se delegirati kontrolnom tijelu, koje nije regulatorno vijeće.

5.4.1.2. Promjene zadaća inspekcije regulatornog vijeća

Sljedeći tekst:

U nastavku su navedeni osnovni zahtjevi kojima se jamči podrijetlo proizvoda i koje mora provjeriti regulatorno vijeće:

— *kvaliteta mlijeka koje se koristi za proizvodnju sireva koji nose ZOI uzimanjem uzoraka za analizu udjela masti, udjela bjelančevina, bezmasne suhe tvari, broja somatskih stanica, bakteriologije, nedostatka inhibitora i točke smrzavanja (krioskopija);*

— *mlijeko od kojeg se proizvodi taj sir mora potjecati s ovlaštenih stočarskih gospodarstava navedenih u registru gospodarstava regulatornog vijeća i mora se dobivati prikladnom poljoprivrednom praksom i praksom mužnje u skladu s Uredbom o ZOI-ju i ovim dokumentom;*

— *regulatorno vijeće mora u okviru praćenja i certifikacije provjeriti da su mlijeko i prakse kojima se ono dobiva u skladu s utvrđenim standardima;*

— *sirane u kojima se proizvode sirevi koji nose ZOI mora odobriti regulatorno vijeće i moraju biti navedene u relevantnom registru nakon što najprije zadovolje minimalne zahtjeve i prođu provjere utvrđene u Uredbi o ZOI-ju, Priručniku za kvalitetu i postupke te ovom dokumentu;*

— *u okviru svojeg područja certifikacije regulatorno vijeće dužno je provjeriti odgovaraju li sirevi standardu koji je potreban kako bi mogli nositi ZOI. Samo se za sireve koji ispunjavaju kriterije kvalitete utvrđene u propisima regulatornog vijeća i ovom dokumentu može smatrati da zadovoljavaju potreban standard;*

— *regulatorno vijeće mora nadzirati i štititi postupak identifikacije proizvoda i certifikacije njihova podrijetla certifikacijom, pečaćenjem i upotrebom brojčano označenih oznaka koje izdaje vijeće i na kojima je prikazan logotip proizvoda koji nosi ZOI;*

— *regulatorno vijeće usto mora provoditi redovite inspekcije stočarskih gospodarstava i sirana kako bi i dalje ispunjavali uvjete na temelju kojih su certificirani i obnavljali svoje dopuštenje za korištenje zaštićene oznake izvornosti „Gamoneu"/„Gamonedo".*

mijenja se i glasi:

U nastavku su navedeni osnovni zahtjevi kojima se jamči podrijetlo proizvoda i koje mora provjeriti **kontrolno tijelo**:

— *kvaliteta mlijeka koje se koristi za proizvodnju sireva koji nose ZOI;*

— *mlijeko koje se koristi za proizvodnju mora potjecati s ovlaštenih stočarskih gospodarstava navedenih u registru gospodarstava regulatornog vijeća i mora se dobivati prikladnom uzgojnom praksom i praksom mužnje u skladu s ovim dokumentom;*

— **kontrolno tijelo** *mora u okviru praćenja i certifikacije provjeriti da su mlijeko i prakse kojima se ono dobiva u skladu s utvrđenim standardima;*

— *sirane u kojima se proizvode sirevi koji nose ZOI mora odobriti regulatorno vijeće i moraju biti navedene u relevantnom registru nakon što najprije zadovolje minimalne zahtjeve i prođu provjere utvrđene u ovom dokumentu;*

— **kontrolno tijelo** *dužno je provjeriti odgovaraju li sirevi standardu koji je potreban kako bi mogli nositi ZOI. Samo se za sireve koji ispunjavaju kriterije kvalitete utvrđene u ovom dokumentu može smatrati da zadovoljavaju potreban standard;*

— **kontrolno tijelo** *mora nadzirati i štititi postupak identifikacije proizvoda i certifikacije njihova podrijetla.* **Na svim se proizvodima moraju nalaziti certifikacijska oznaka i logotip proizvoda koji nosi ZOI;**

— **kontrolno tijelo** *usto mora provoditi redovite* **provjere** *stočarskih gospodarstava i sirana kako bi i dalje ispunjavali uvjete na temelju kojih su certificirani i obnavljali svoje dopuštenje za korištenje zaštićene oznake izvornosti „Gamonéu”.*

Obrazloženje: ovom se izmjenom tekst usklađuje s normom UNE-EN ISO/IEC 17065 i odražava delegiranje zadaća kontrolnom tijelu. Uredbom (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode zahtijeva se da sukladnost sa specifikacijom proizvoda provjeravaju nadležna tijela ili kontrolna tijela koja djeluju kao certifikacijska tijela za proizvode. Nakon objave Zakona o kvaliteti hrane, sustavima kvalitete i izravnoj prodaji prehrambenih proizvoda (Zakon 2/2019 Autonomne zajednice Asturije od 1. ožujka 2019.) u toj regiji i primjenom njegova članka 36. kontrolne aktivnosti moraju se delegirati kontrolnom tijelu, koje nije regulatorno vijeće.

Sva upućivanja na Uredbu o ZOI-ju izbrisana su zato što primjenom odredbe o jedinstvenom stavljanju izvan snage Zakona 2/2019 Autonomne zajednice Asturije (*Stavljanje zakonodavstva izvan snage*) te uredbe, koja se u ovom slučaju odnosi na propise vijeća, prestaju vrijediti nakon objave novog statuta vijeća.

Uzimanje uzoraka mlijeka radi analitičkog ispitivanja više neće biti obvezno. Specifikacija proizvoda ne sadržava nikakve zahtjeve koji se odnose na udio masti, udio bjelančevina, bezmasnu suhu tvar, broj somatskih stanica, bakteriologiju, nedostatak inhibitora i točku smrzavanja jer za provjere na temelju uzoraka kontrolnog tijela nisu propisani nikakvi parametri. U tom je slučaju kvaliteta mlijeka uređena relevantnim zakonodavstvom, a subjekt je dužan dokazati sukladnost s primjenjivim zakonskim aktima koji se primjenjuju na svaku vrstu stoke. Kontrolno tijelo obvezno je uvesti mehanizme za provjeru sustava unutarnje kontrole subjekta, što ne uključuje nužno uzorkovanje.

Ujedno je poboljšan tekst kako bi se izbjeglo pogrešno tumačenje u pogledu toga tko je odgovoran za kvalifikaciju i identifikaciju proizvoda: *kontrolno tijelo mora nadzirati i štititi postupak identifikacije proizvoda i certifikacije njihova podrijetla. Na svim se proizvodima moraju nalaziti certifikacijska oznaka i logotip proizvoda koji nosi ZOI.*

5.4.1.3. Briše se deseti odlomak. Glasio je:

Kako bi se osiguralo da sirevi imaju posebna svojstva koja su potrebna kako bi nosili ZOI i da su proizvedeni u skladu s Priručnikom za kvalitetu i postupke, Uredbom o ZOI-ju i ovim dokumentom, regulatorno vijeće mora uzeti uzorke sirovine sa stočarskih gospodarstava i uzorke proizvoda iz sirana u skladu s utvrđenim postupkom, učestalošću i intenzitetom.

Obrazloženje: ovom se izmjenom tekst usklađuje s normom UNE-EN ISO/IEC 17065 i odražava delegiranje zadaća kontrolnom tijelu. Uredbom (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode zahtijeva se da sukladnost sa specifikacijom proizvoda provjeravaju nadležna tijela ili kontrolna tijela koja djeluju kao certifikacijska tijela za proizvode. Nakon objave Zakona o kvaliteti hrane, sustavima kvalitete i izravnoj prodaji prehrambenih proizvoda (Zakon 2/2019 Autonomne zajednice Asturije od 1. ožujka 2019.) u toj regiji i primjenom njegova članka 36. kontrolne aktivnosti moraju se delegirati kontrolnom tijelu, koje nije regulatorno vijeće.

5.4.1.4. Promjene zadaća inspekcije regulatornog vijeća

Tekst se mijenja i glasi:

Provjere koje je utvrdilo **kontrolno tijelo** *moraju biti osmišljene kako bi se zajamčili kvaliteta i podrijetlo sireva koji nose ZOI.*

Sirari *čiji proizvodi ispunjavaju utvrđene uvjete primaju od kontrolnog tijela potvrdu o akreditaciji.*

Regulatorno vijeće pruža certificiranim sirarima onoliko brojčano označenih certifikacijskih oznaka koliko im je potrebno na temelju broja **kvalificiranih** *sireva.*

Obrazloženje: ovom se izmjenom tekst usklađuje s normom UNE-EN ISO/IEC 17065 i odražava delegiranje zadaća kontrolnom tijelu. Uredbom (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode zahtijeva se da sukladnost sa specifikacijom proizvoda provjeravaju nadležna tijela ili kontrolna tijela koja djeluju kao certifikacijska tijela za proizvode. Nakon objave Zakona o kvaliteti hrane, sustavima kvalitete i izravnoj prodaji prehrambenih proizvoda (Zakon 2/2019 Autonomne zajednice Asturije od 1. ožujka 2019.) u toj regiji i primjenom njegova članka 36. kontrolne aktivnosti moraju se delegirati kontrolnom tijelu, koje nije regulatorno vijeće.

Kao poboljšanje teksta pojam „subjekt" mijenja se u pojam „sirar", a pojam „proizvođači" koristi se za subjekte koji proizvode mlijeko i odnosi se na subjekte koji proizvode i kvalificiraju proizvod kao „sirari".

5.1.4.5. Brišu se četrnaesti odlomak i tablica s pregledom provjera. Izbrisani odlomak glasi kako slijedi:

U sljedećoj su tablici sažete provjere subjekata koje mora provoditi regulatorno vijeće kako bi se osiguralo da sirevi koji se prodaju kao ZOI „Gamoneu"/„Gamonedo" zaista potječu sa zemljopisnog područja. Te se provjere moraju provoditi uživo i sastoje se od provedbe vizualne inspekcije, pregleda dokumenata i uzimanja uzoraka.

Obrazloženje: ovom se izmjenom tekst usklađuje s normom UNE-EN ISO/IEC 17065 i odražava delegiranje zadaća kontrolnom tijelu. Uredbom (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode zahtijeva se da sukladnost sa specifikacijom proizvoda provjeravaju nadležna tijela ili kontrolna tijela koja djeluju kao certifikacijska tijela za proizvode. Nakon objave Zakona o kvaliteti hrane, sustavima kvalitete i izravnoj prodaji prehrambenih proizvoda (Zakon 2/2019 Autonomne zajednice Asturije od 1. ožujka 2019.) u toj regiji i primjenom njegova članka 36. kontrolne aktivnosti moraju se delegirati kontrolnom tijelu, koje nije regulatorno vijeće. Provjere navedene u ovom odjeljku povezane su sa zadaćama koje su nekad pripadale regulatornom vijeću kao tijelu koje je bilo dužno provjeriti zadovoljavaju li sirevi standard. Međutim, te provjere nisu u skladu sa smjernicama navedenima u normi UNE-EN ISO/IEC 17065. Tablica ne sadržava nikakve konkretne zahtjeve koje mora ispuniti proizvod, već se u njoj sažimaju razne stavke kontrolnog popisa.

5.1.4.6. Promjene zadaća inspekcije regulatornog vijeća i brisanje upućivanja na određene dokumente vijeća

Sljedeći tekst:

Kako bi se omogućilo praćenje postupaka proizvodnje sira i kad je god to potrebno radi dokazivanja podrijetla i kvalitete proizvoda sa ZOI-jem, subjekti koji upravljaju stočarskim gospodarstvima i siranama moraju ispuniti potrebnu dokumentaciju kako bi se omogućila provjera svih zahtjeva utvrđenih u ovom dokumentu.

Tu dokumentaciju i evidenciju provjerava regulatorno vijeće.

U skladu sa svim navedenim zahtjevima zaštićena oznaka izvornosti „Gamonéu"/„Gamonedo" može se koristiti samo za sireve proizvedene od mlijeka dobivenog na registriranim stočarskim gospodarstvima u siranama registriranima pri regulatornom vijeću u skladu s pravilima utvrđenima u ovom dokumentu, Uredbi o ZOI-ju i Priručniku za kvalitetu i postupke te koje je pregledalo i certificiralo regulatorno vijeće na temelju utvrđenih provjera.

Regulatorno vijeće može u bilo kojem trenutku utvrditi da proizvod ili tehnike koje se koriste za proizvodnju sira nisu u skladu s utvrđenim postupcima.

mijenja se i glasi:

Kako bi se omogućilo praćenje postupaka proizvodnje sira i kad je god to potrebno radi dokazivanja podrijetla i kvalitete proizvoda sa ZOI-jem, subjekti koji upravljaju stočarskim gospodarstvima i siranama moraju ispuniti potrebnu dokumentaciju kako bi se omogućila provjera svih zahtjeva utvrđenih u ovom dokumentu. Tu dokumentaciju i evidenciju provjerava **kontrolno tijelo**.

*U skladu sa svim navedenim zahtjevima zaštićena oznaka izvornosti „***Gamonéu***" može se koristiti samo za sireve proizvedene od mlijeka dobivenog iz registriranih stočarskih gospodarstava u siranama registriranima pri regulatornom vijeću u skladu s pravilima utvrđenima u ovom dokumentu te koje je pregledalo i certificiralo* **kontrolno tijelo** *na temelju utvrđenih provjera.*

Kontrolno tijelo *može u bilo kojem trenutku* **proglasiti** *da proizvod ili tehnike koje se koriste za proizvodnju sira nisu u skladu s utvrđenim postupcima.*

Obrazloženje: ovom se izmjenom tekst usklađuje s normom UNE-EN ISO/IEC 17065 i odražava delegiranje zadaća kontrolnom tijelu. Uredbom (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode zahtijeva se da sukladnost sa specifikacijom proizvoda provjeravaju nadležna tijela ili kontrolna tijela koja djeluju kao certifikacijska tijela za proizvode. Nakon objave Zakona o kvaliteti hrane, sustavima kvalitete i izravnoj prodaji prehrambenih proizvoda (Zakon 2/2019 Autonomne zajednice Asturije od 1. ožujka 2019.) u toj regiji i primjenom njegova članka 36. kontrolne aktivnosti moraju se delegirati kontrolnom tijelu, koje nije regulatorno vijeće.

Sva upućivanja na Uredbu o ZOI-ju izbrisana su zato što primjenom odredbe o jedinstvenom stavljanju izvan snage Zakona 2/2019 Autonomne zajednice Asturije (*Stavljanje zakonodavstva izvan snage*) te uredbe, koja se u ovom slučaju odnosi na propise vijeća, prestaju vrijediti nakon objave novog statuta vijeća.

5.1.4.7. Provjere sirovina

Sljedeći tekst:

Provjere se moraju provoditi kako bi se osiguralo da mlijeko koje se koristi u postupku proizvodnje sira potječe isključivo s ovlaštenih stočarskih gospodarstava navedenih u registru regulatornog vijeća koje nadzire regulatorno vijeće.

Ako sirari dobivaju tu sirovinu od vlastite stoke, njihova evidencija proizvodnje sira i dokumentacija registra stoke moraju se provjeriti kako bi se osiguralo da je deklarirano mlijeko u skladu s njihovim stadom.

Ako sirari dobivaju mlijeko od drugih gospodarstava, moraju se provjeriti njihova evidencija proizvodnje sira i dokumenti kojima se pouzdano dokazuje podrijetlo mlijeka. Sirar mora imati dostavnicu za mlijeko u kojoj se navode gospodarstvo podrijetla, datum i vrijeme prikupljanja, isporučena količina, vozilo i vozač. Izvor informacija za ispunjavanje dostavnice mora biti očevidnik dostavnog vozila, kojemu regulatorno vijeće mora imati pristup. Ta dokumentacija mora biti popraćena odgovarajućim računom i dokazom o plaćanju za dostavljeno mlijeko te zabilježena u obveznoj evidenciji proizvodnje sira.

mijenja se i glasi:

Provjere se moraju provoditi kako bi se osiguralo da mlijeko koje se koristi u postupku proizvodnje sira potječe isključivo s ovlaštenih stočarskih gospodarstava navedenih u registru regulatornog vijeća koje nadzire regulatorno vijeće.

Stočarska gospodarstva na kojima se dobiva mlijeko od kojeg se proizvodi sir „Gamonéu" mora nadzirati regulatorno vijeće radi upisa u relevantne registre.

Ako sirari dobivaju tu sirovinu od vlastite stoke, njihova evidencija **proizvodnje** *i dokumentacija registra stoke moraju se provjeriti kako bi se osiguralo da je deklarirano mlijeko u skladu s njihovim stadom.*

Ako sirari dobivaju mlijeko od drugih gospodarstava, moraju se provjeriti njihova evidencija proizvodnje sira i dokumenti kojima se pouzdano dokazuje podrijetlo mlijeka.

Obrazloženje: odlomak koji počinje riječima „Stočarska gospodarstva..." premješta se u taj odjeljak iz odjeljka B „OPIS PROIZVODA".

Predložene izmjene upućivanja na razne evidencije odražavaju činjenicu da se, sad kad se proizvod certificira u skladu s normom UNE-EN ISO/IEC 17065, pretpostavlja da sirari moraju imati te ili druge evidencije o unutarnjoj kontroli kojima mogu kontrolnom tijelu dokazati da ispunjavaju zahtjeve specifikacije proizvoda, a da pritom nije potrebno navesti naziv ili oblik tih evidencija.

5.1.4.8. Provjere proizvodnje sira

Sljedeći tekst:

Za svaku sesiju proizvodnje sira sirari moraju imati evidenciju u kojoj se navode podrijetlo i količina korištenog mlijeka te ukupan broj proizvedenih sireva, kao i raščlamba te brojke prema obliku ako se proizvodi više oblika, te moraju jasno identificirati svaku seriju ili serije proizvedene u toj sesiji. Ta evidencija mora omogućiti identifikaciju svih sireva ili serija koje se čuvaju bilo gdje u objektu u bilo kojem trenutku svake faze nakon proizvodnje sira, tj. dimljenja, zrenja i pohrane prije otpreme. Regulatorno vijeće dužno je provjeriti točnost te evidencije provedbom provjera na licu mjesta kako bi se utvrdilo odgovaraju li informacije navedene u njoj zalihama koje se zaista čuvaju u raznim dijelovima sirane.

mijenja se i glasi:

Za svaku sesiju proizvodnje sira sirari moraju imati evidenciju u kojoj se navode podrijetlo i količina korištenog mlijeka te ukupan broj proizvedenih sireva, kao i raščlamba te brojke prema obliku ako se proizvodi više oblika, te moraju jasno identificirati svaku seriju ili serije proizvedene u toj sesiji. Ta evidencija mora omogućiti identifikaciju svih sireva ili serija koje se čuvaju bilo gdje u objektu u bilo kojem trenutku svake faze nakon proizvodnje sira, tj. dimljenja, zrenja i pohrane prije otpreme. **Kontrolno tijelo** *dužno je provjeriti* **postojanje** *te evidencije provedbom provjera na licu mjesta kako bi se utvrdilo odgovaraju li informacije navedene u njoj zalihama koje se zaista čuvaju u raznim dijelovima sirane.*

Obrazloženje: kontrolno tijelo zamijenilo je regulatorno vijeće kao tijelo odgovorno za te provjere, a riječ „točnost" zamjenjuje se objektivnijim pojmom „postojanje". Ta je izmjena zatražena kako bi se tekst prilagodio zahtjevima Uredbe (EU) br. 1151/2012 i Zakona 2/2019 Autonomne zajednice Asturije.

5.1.4.9. Provjere označivanja i otpreme

Sljedeći tekst:

Evidencija mora pokazivati povezanost između oznaka, sireva koji su njima identificirani i serija tih sireva. Sve zalihe koje se pohranjuju prije otpreme moraju se isto tako zabilježiti i identificirati, neovisno o tome jesu li označene. Naposljetku, u evidenciji proizvodnje sira mora biti navedeno konačno odredište proizvedenih sireva, a sirar mora dokumentaciju kojom se dokazuje navedeno odredište, odnosno dostavnice i prodajne račune za svaku otpremljenu pošiljku, staviti na raspolaganje regulatornom vijeću radi pregleda.

mijenja se i glasi:

Evidencija mora pokazivati kojim se **certifikacijskim oznakama identificiraju** *koji sirevi i serije iz kojih potječu ti sirevi. Sve zalihe koje se pohranjuju prije otpreme moraju se isto tako zabilježiti i identificirati, neovisno o tome jesu li označene. Naposljetku, u evidenciji proizvodnje sira mora biti navedeno konačno odredište proizvedenih sireva, a sirar mora dokumentaciju kojom se dokazuje navedeno odredište, odnosno dostavnice i prodajne račune za svaku otpremljenu pošiljku, staviti na raspolaganje* **kontrolnom tijelu** *radi pregleda.*

Obrazloženje: kontrolno tijelo zamjenjuje regulatorno vijeće kao tijelo odgovorno za te provjere, a pojam „oznake" treba se promijeniti u „certifikacijske oznake" kako bi se izbjegla zabuna. Ta je izmjena zatražena kako bi se tekst prilagodio zahtjevima Uredbe (EU) br. 1151/2012 i Zakona 2/2019 Autonomne zajednice Asturije.

Bibliografija

— Zakon o kvaliteti hrane, sustavima kvalitete i izravnoj prodaji prehrambenih proizvoda (Zakon 2/2019 Autonomne zajednice Asturije od 1. ožujka 2019., objavljen u izdanju br. 47 Službenog lista Asturije 8. ožujka 2019.).

— Zakonodavstvo o kvaliteti mlijeka:

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. ***Odjeljak E „Metoda proizvodnje”***

5.5.1. *Prehrana životinja*

Prvi, drugi i treći odlomak:

Sir „Gamoneu”/„Gamonedo” mora se proizvoditi od sirova mlijeka – kravljeg, ovčjeg ili kozjeg ili od mješavine dviju ili triju tih vrsta – koje se dobiva od stoke koja se hrani prirodnim resursima regije u skladu s posebnim tradicijama povezanima sa zemljopisnim i sociološkim čimbenicima koji su jedinstveni za lokalno područje.

Prehrana stoke temelji se na cjelogodišnjoj ispaši, koja se dopunjava krmnim biljem iz vlastitog uzgoja u obliku svježe pokošene trave i sijena.

Iako prehrana životinja mora potjecati s definiranog zemljopisnog područja, mogu se upotrebljavati koncentrati na osnovu žitarica i mahunarki ako, obično zbog vremenskih uvjeta, na stočarskom gospodarstvu postoji nestašica krmnog bilja iz vlastitog uzgoja.

Potrebna su razlikovanja prema vrsti stoke i dobu godine. Budući da je riječ o planinskom području, klima ima važnu ulogu u određivanju načina na koji se stoka hrani krmnim resursima. U tradicionalnom sustavu rotacije na proljeće se krmno bilje reže na nizinskim pašnjacima i daje se životinjama svježe (ili, što je još bolje, one same pasu na pašnjacima), a taj je isti pašnjak izvor sijena kasnije u ljeto. Na visoravnima se životinje obično hrane izravnom ispašom. Kako i koliko se dugo stoka hrani tim prirodnim resursima ovisi o vremenskim uvjetima tijekom godine, prema kojima se skraćuje ili produljuje vrijeme koje životinje mogu provesti na visinskim pašnjacima.

mijenjaju se i glase:

Sir „Gamonéu” mora se proizvoditi od sirova mlijeka – kravljeg, ovčjeg ili kozjeg ili od mješavine dviju ili triju tih vrsta – koje se dobiva od stoke koja se **većinom** *hrani prirodnim resursima regije u skladu s posebnim tradicijama povezanima sa zemljopisnim i sociološkim čimbenicima koji su jedinstveni za lokalno područje.*

Prehrana stoke temelji se na cjelogodišnjoj ispaši, koja se dopunjava krmnim biljem iz vlastitog uzgoja u obliku svježe pokošene trave i sijena.

Iako prehrana životinja mora potjecati s definiranog zemljopisnog područja, **dopuštena je nadopuna drugom hranom za životinje za određena fiziološka stanja (kao što je laktacija) ili** *ako, obično zbog vremenskih uvjeta, na stočarskom gospodarstvu postoji nestašica krmnog bilja iz vlastitog uzgoja.* **Kako to ne bi utjecalo na povezanost, hrana za životinje koja ne potječe s definiranog zemljopisnog područja ni u kojem slučaju ne smije premašiti 50 % suhe tvari godišnje**.

Obrazloženje: tom se izmjenom pojašnjavaju zahtjevi povezani s prehranom životinja, koja ima presudnu ulogu u proizvodnji tog sira. Dio „koncentrati na osnovu žitarica i mahunarki” mijenja se u „hrana za životinje” jer se taj pojam koristi u važećem zakonodavstvu. Izmjena kojom se dopušta upotreba hrane za životinje kao nadopune prehrani krmnim biljem ako je to potrebno zbog stanja životinje (npr. tijekom laktacije) smatra se potpuno neophodnom. Proširenjem okolnosti u kojima se primjenjuje iznimka od pravila nastoji se zaštititi dobrobit životinja a da se pritom ne izmijene osnovna svojstva ni autentičnost proizvoda sa ZOI-jem, čime se ujedno jamči usklađenost s Delegiranom uredbom (EU) br. 664/2014 time što hrana za životinje koja potječe izvan zemljopisnog područja ne smije premašiti 50 % a da to ne utječe na povezanost.

Bibliografija

— Delegirana uredba Komisije (EU) br. 664/2014 od 18. prosinca 2013. o dopuni Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća s obzirom na utvrđivanje simbola Unije za zaštićene oznake izvornosti, zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalne specijalitete i s obzirom na određena pravila o podrijetlu, određena pravila postupka i određena dodatna prijelazna pravila.

— Lasanta, T. (2010.), *Pastoreo en áreas de montaña: Estrategias e impactos en el territorio* [Ispaša na planinskim područjima – strategije i utjecaj na lokalno područje]. *Estudios geográficos* [Zemljopisne studije], 71(268), str. 203. – 233.

— Vlada Autonomne zajednice Asturije, Ministarstvo ruralnih pitanja i ribarstva, Glavna uprava za politiku šumarstva (2011.), *El Monte en Asturias* [Šumska područja u Asturiji].

5.5.2. Tradicionalni izraz *del Valle*

Brišu se četvrti, peti i šesti odlomak ovog odjeljka specifikacije proizvoda. Glase kako slijedi:

Tradicionalni izrazi „del Valle" [iz doline] i „del Puerto" [iz planinskog prijevoja] koriste se kako bi se odrazile različite uzgojne prakse u nizinama i visoravnima. Sir „del Puerto" proizvodi se upotrebom mlijeka od stoke koja je cijelo ljeto pasla na visinskim travnjacima te se okupljala samo radi mužnje i zatim se vraćala na ispašu. U tom se razdoblju životinje hrane isključivo ispašom: njihova se prehrana ne nadopunjuje jer na livadama obično postoji obilno krmno bilje, a dodatna hrana za životinje ne može se prevesti do takvih teško dostupnih mjesta. Usto se stoka ne može nigdje smjestiti jer nema štala i ne mogu se izgraditi zato što su ti pašnjaci zaštićeni propisima o zaštiti okoliša. Uvjeti u kojima se odvija takav uzgoj na visoravnima znače da razdoblje koje životinje provode na tim pašnjacima može biti kraće ili dulje ovisno o vremenskim uvjetima jer oni utječu na količinu dostupnog krmnog bilja, a temperature određuju koliko se dugo stoka može držati na otvorenom.

Pojam „Valle" odnosi se na nizinsku tradiciju uzgoja, u kojoj se krave hrane na livadama blizu naseljenih područja i mogu se skloniti u slučaju ekstremnih vremenskih uvjeta. Životinje se hrane i sijenom iz vlastita uzgoja te se, kako je već navedeno, njihova prehrana povremeno može nadopuniti koncentratima na osnovu žitarica i mahunarki.

Kad je riječ o različitim vrstama ovaca i koza, njihova se prehrana temelji prvenstveno na ispaši na najvišim travnjacima tijekom kasnog proljeća, ljeta i rane jeseni, a sve to ovisi o vremenskim uvjetima. Kad su vremenski uvjeti najnepovoljniji, životinje se šalju na ispašu na najnižim livadama, a njihova se prehrana nadopunjava sijenom proizvedenim u ljeto. Stoka se hrani na livadama blizu naseljenih područja, a njihova se prehrana zimi nadopunjava sijenom i žitaricama. Neki proizvođači ljeti premještaju krave na visinske pašnjake.

Brišu se dvadeset i drugi te dvadeset i treći odlomak ovog odjeljka specifikacije proizvoda. Glase kako slijedi:

„Gamoneu" del Valle / „Gamonedo" del Valle [iz doline]: proizvodi se na nizinama definiranog zemljopisnog područja, koje obuhvaća općinske okruge Cangas de Onís i Onís.

U dolinama na proizvodnju ne utječe sezona jer se stoka uzgaja poluekstenzivno na temelju sustava koji je uvelike usmjeren na ispašu.

Obrazloženje: umjesto tradicionalnog izraza *del Valle* treba se koristiti naziv „Gamonéu" kako bi se odsad svi zahtjevi koji su već utvrđeni za verziju sira *del Valle* u specifikaciji proizvoda primjenjivali na sir „Gamonéu". Tom se predloženom izmjenom ne mijenjaju svojstva proizvoda, već se umjesto toga pojašnjavaju tradicionalni izrazi koji su se dosad koristili.

Bibliografija

— Dekret 8/2009 od 4. veljače 2009. o popisu službenih imena mjesta za općinski okrug Cangas de Onís.

5.5.3. *Metoda proizvodnje*

Sljedeći se odlomci premještaju ovdje iz odjeljka B „Opis proizvoda":

Regulatorno vijeće mora poticati primjenu tehnika kojima se poboljšavaju količina i kvaliteta mlijeka koje proizvode stada.

Mužnja se mora obavljati primjenom najbolje moguće tehnike za dobivanje čistog, higijenskog mlijeka s malim mikrobnim opterećenjem, uzimajući u obzir pravila na snazi.

Mlijeko **koje se neće odmah koristiti** *za proizvodnju sireva koji nose ZOI mora se rashladiti nakon mužnje i,* **ovisno o slučaju**, *držati na hladnom sve do početka proizvodnje sira.*

Ako se mlijeko mora prikupiti i prevesti na drugo mjesto, pritom se moraju poštovati dobri higijenski standardi, uključujući upotrebu rashlađenih spremnika ili nekog drugog sustava kojim se sprečava narušavanje kvalitete mlijeka.

Regulatorno vijeće mora promicati uvođenje poticaja za gospodarstva koja uvedu opremu za mužnju te za rashlađivanje, čuvanje i prijevoz mlijeka ili koja nadograde svoju postojeću opremu.

Obrazloženje: ta se izmjena unosi zato što je specifikacija proizvoda preoblikovana u skladu s Uredbom (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenog 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode. U sklopu tog preoblikovanja sadržaja specifikacije proizvoda uvodi se i sljedeća izmjena: „Mlijeko koje će se koristiti za proizvodnju sireva koji nose ZOI mora se rashladiti nakon mužnje i držati na hladnom sve do početka proizvodnje sira" mijenja se u „Mlijeko **koje se neće odmah koristiti** za proizvodnju sireva koji nose ZOI mora se rashladiti nakon mužnje i, **ovisno o slučaju**, držati na hladnom sve do početka proizvodnje sira." To se pojašnjenje dodaje zbog okolnosti u kojima se mlijeko ne pohranjuje, već se koristi neposredno nakon mužnje. Mlijeko koje se treba koristiti za proizvodnju mliječnih proizvoda podliježe uvjetima utvrđenima u važećem zakonodavstvu, uključujući Kraljevski dekret 752/2011 od 27. svibnja 2011. o utvrđivanju osnovnih pravila za kontrole koje moraju poštovati subjekti u sektoru sirova ovčjeg i kozjeg mlijeka.

Bibliografija

— Kraljevski dekret 1728/2007 od 21. prosinca 2007. o utvrđivanju osnovnih pravila za kontrole koje moraju poštovati subjekti u sektoru mlijeka i o izmjeni Kraljevskog dekreta 217/2004 od 6. veljače 2004. o uređivanju identifikacije i registracije subjekata, objekata i spremnika u sektoru mlijeka i bilježenju kretanja mlijeka.

— Kraljevski dekret 752/2011 od 27. svibnja 2011. o utvrđivanju osnovnih pravila za kontrole koje moraju poštovati subjekti u sektoru sirova ovčjeg i kozjeg mlijeka.

5.5.4. *Postupak grušanja*

Deveti odlomak:

Mlijeko s ovlaštenih stočarskih gospodarstava koja se nalaze na području proizvodnje dostavlja se odgovarajuće rashlađeno sirani u kojoj se provodi postupak grušanja.

Grušanje – taj se postupak mora postići koagulacijom mliječne kiseline, uz upotrebu životinjskog sirila ili drugih enzima za grušanje mlijeka kao katalizatora koje je regulatorno vijeće posebno odobrilo te se mora odrediti točna doza kako bi postupak grušanja trajao najmanje sat vremena. Mlijeko u trenutku grušanja i tijekom čitavog tog postupka mora biti na temperaturi od 24 do 30 °C.

mijenja se i glasi:

Mlijeko s ovlaštenih stočarskih gospodarstava koja se nalaze na području proizvodnje dostavlja se sirani u kojoj se provodi postupak grušanja.

Grušanje se mora postići koagulacijom mliječne kiseline, uz upotrebu životinjskog sirila ili drugih odobrenih enzima za grušanje mlijeka kao katalizatora te se mora odrediti točna doza kako bi postupak grušanja trajao najmanje sat vremena. Mlijeko u trenutku grušanja i tijekom čitavog tog postupka mora biti na temperaturi od **22** *do 30 °C.*

Obrazloženje:

uklanja se upućivanje na odobravanje enzima za grušanje mlijeka ili životinjskog sirila koje provodi regulatorno vijeće. Izvorno je utvrđeno da enzime za grušanje mlijeka i sirilo mora posebno odobriti regulatorno vijeće jer je oskudica tih proizvoda značila da bi bez internih propisa subjekti mogli zbog neznanja koristiti zabranjene tvari ili tvari koje bi mogle ugroziti potrošače. Subjekti su sad odgovorni za aspekte sigurnosti hrane svojih proizvoda i, zahvaljujući tome što sad postoji mnogo razvijenija industrija koja pruža pomoćna sredstva za preradu kao što su enzimi za grušanje mlijeka i sirilo, također imaju pristup širokom rasponu proizvoda koji su uređeni veoma strogim zakonodavstvom. Stoga se dužnost odobravanja ne smatra relevantnom za ulogu regulatornog vijeća kao upravljačkog tijela jer bi tu zadaću obavljalo samo tako da prihvati sve tvari koje su odobrene važećim zakonodavstvom. Zbog toga bi daljnje obavljanje te zadaće bilo tek dodatna papirologija za upravljačko tijelo bez ikakve vrijednosti ili jamstva za konačni proizvod.

Još jedna predložena promjena utječe na opis postupka grušanja te se njome nastoji izbjeći ponavljanje informacija koje su prethodno navedene u odjeljku B, ali i osigurati da se u tekstu navode temperature koje su stvarno zabilježene za vrijeme proizvodnje sira tako da se prilagodi temperaturni raspon u kojem se mora držati mlijeko tijekom grušanja. Ta se izmjena odnosi na nižu vrijednost tog raspona, što je prilagodba niskog rizika i bez osobitog utjecaja. Proširenjem raspona tako da se smanji donja granica opis tog postupka usklađuje se s trenutačnom praksom, čime se sirarima omogućuje da primjenjuju tradicionalne, konzervativne metode grušanja a da to ne utječe na kvalitetu sirovine, a time i na konačni proizvod. Nije riječ o povećanju temperature, koje bi moglo dovesti do denaturiranja i tako utjecati na osjetilna svojstva proizvoda.

Bibliografija

— Battro, P. (2010.), *Quesos artesanales* [Tradicijski sirevi], objavio Editorial Albatros.

— Navarro, Andrés, *La Elaboración: Coagulación de la Leche* [Proizvodnja sira – grušanje mlijeka]: http://asociacionndequeserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/

— Uredba (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehrambenim aditivima

— Uredba (EZ) br. 178/2002 Europskog parlamenta i Vijeća od 28. siječnja 2002. o utvrđivanju općih načela i uvjeta zakona o hrani, osnivanju Europske agencije za sigurnost hrane te utvrđivanju postupaka u područjima sigurnosti hrane

5.5.5. *Veličina rezanog gruša*

Deseti odlomak:

Rezanje: nakon što se mlijeko zgruša, zgrušana masa pažljivo se reže nekoliko puta sve dok se gruš ne razdijeli u komadiće veličine od 5 do 15 mm. Zatim se ocijedi sirutka.

mijenja se i glasi:

Rezanje: nakon što se mlijeko zgruša, zgrušana masa pažljivo se reže nekoliko puta sve dok se gruš ne razdijeli u komadiće veličine od **otprilike** *5 do 15 mm. Zatim se ocijedi sirutka.*

Obrazloženje: navođenjem dimenzija uz upućivanje na „komadiće" rezanog gruša nastojalo se stvoriti predodžbu o tome što bi se smatralo „komadićima". Umeće se riječ „otprilike" kako se, uz zadržavanje izvorne namjere navođenja okvirne veličine, sirare ne bi opteretilo zadaćom mjerenja reprezentativnog uzorka komadića gruša pomičnim mjerilom jer razlika od nekoliko milimetara više ili manje ne bi imala nikakav utjecaj.

5.5.6. *Soljenje*

Dvanaesti odlomak:

Soljenje: pri postupku soljenja gornja i donja površina sireva prekrivaju se natrijevim kloridom nakon 24 sata (gornja strana) i 48 sati (donja strana).

mijenja se i glasi:

Soljenje: pri postupku soljenja gornja i donja površina sireva prekrivaju se natrijevim kloridom od 6 do 72 sata nakon stavljanja u kalup.

Obrazloženje: predloženom izmjenom jedanaestog odlomka vremena soljenja prilagođavaju se proizvodnji većih sireva koji se traže u restoranskom sektoru.

Bibliografija

— Navarro, Andrés, *La Elaboración: Coagulación de la Leche* [Proizvodnja sira – grušanje mlijeka]: http://asociacionndequeserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/

5.5.7. *Ispravljanje pogrešaka*

U opisu faze dimljenja pogrešno napisan pojam *Penicilliun* ispravljen je u *Penicillium* kako bi se standardizirala korištena terminologija.

5.5.8. *Zrenje*

Četrnaesti i petnaesti odlomak:

Dimljenje: nakon što se izvade iz kalupa, sirevi se dime. Trajanje i intenzitet postupka dimljenja moraju se prilagoditi prevladavajućim uvjetima okoline da bi se sirevi dovoljno osušili i da bi nastala kora crvenkastosmeđe boje čija konzistencija omogućuje plijesni Penicilliun da prodre za vrijeme zrenja te kako bi se pritom razvio karakterističan suptilan dimljeni okus sira, koji ipak ne bi trebao prevladavati. Drvo koje se koristi za dimljenje mora biti jasenovina (Fraxinus excelsior), vrijes (Erica sp.), bukovina (Fagus sylvatica) ili druga autohtona vrsta bjelogorice.

Zrenje: sirevi se moraju podvrgnuti postupku zrenja u vapnenačkim špiljama ili podrumima čiji uvjeti omogućuju razvoj prepoznatljivih svojstava sireva, uz prosječnu temperaturu od 10 °C i prosječnu vlažnost od 90 %. Sirevi moraju dozrijevati najmanje dva mjeseca od dana kad se formirao gruš. Plijesni Penicilliun mora se omogućiti da prodre u sir i razvije se u dijelu tijesta sira koji je najbliži kori, što siru daje karakteristične plavkastozelene šare oko rubova.

mijenja se i glasi:

Zrenje: **Sirevi moraju dozrijevati najmanje dva mjeseca (tri mjeseca u slučaju sireva težih od 7 kg) od dana kad se formirao gruš.** *U tom se razdoblju moraju provesti sljedeći postupci:*

Dimljenje: nakon što se izvade iz kalupa, sirevi se dime. Trajanje i intenzitet postupka dimljenja moraju se prilagoditi prevladavajućim uvjetima okoline da bi se sirevi dovoljno osušili i da bi nastala kora crvenkastosmeđe boje čija konzistencija omogućuje plijesni Penicillium da prodre za vrijeme zrenja te kako bi se pritom razvio karakterističan suptilan dimljeni okus sira, koji ipak ne bi trebao prevladavati. Drvo koje se koristi za dimljenje mora biti jasenovina (Fraxinus excelsior), vrijes (Erica sp.), bukovina (Fagus sylvatica) ili druga autohtona vrsta bjelogorice.

Zrenje u špiljama: sirevi se moraju podvrgnuti postupku zrenja u vapnenačkim špiljama čiji uvjeti omogućuju razvoj prepoznatljivih svojstava sireva. Prosječna temperatura u špilji ne smije premašiti 12 °C, a prosječna relativna vlažnost ne smije biti manja od 85 %. Taj postupak zrenja u špilji mora trajati najmanje 30 dana.

U tom se razdoblju sirevi moraju prema potrebi okretati i čistiti kako bi se razvila njihova posebna obilježja. To uključuje osiguravanje i poticanje razvoja karakterističnih gljivica i kvasaca, koji moraju potjecati iz prostora za zrenje i ni u kojem se slučaju ne smiju dodavati mlijeku. Kora koja se formira u fazi dimljenja omogućuje plijesni Penicillium da polako prodre u sir i da se potencijalno razvije u dijelu tijesta sira koji je najbliži kori, što siru daje karakteristične plavkastozelene šare oko rubova.

Obrazloženje: predložene izmjene opisa postupka zrenja odnose se na zadržavanje minimalnog razdoblja zrenja koje je utvrđeno u sadašnjoj verziji specifikacije proizvoda – **dva mjeseca od datuma formiranja gruša** – i njegovo produljenje na dodatnih 30 dana za sireve teže od 7 kg, kako je uvedeno drugim izmjenama u ovom zahtjevu. Usto treba preoblikovati tekst kako bi se pojasnilo da zrenje počinje od formiranja gruša te obuhvaća i **fazu dimljenja** i **vrijeme provedeno u špilji**.

U opisu postupka zrenja u špilji potrebno je prilagoditi relativnu prosječnu temperaturu i uvjete vlažnosti koji su potrebni u špilji tijekom postupka zrenja, kao i minimalno razdoblje koje sirevi moraju provesti u špilji. Kako bi se potkrijepila ta izmjena, ovom je dokumentu priložena studija u kojoj su se ispitivali temperatura i uvjeti vlažnosti u devet špilja (7.1. *Estudio justificativo Condiciones Ambientales Cuevas Maduración* [Uvjeti okoline u špiljama za zrenje – potporna studija]). Svrha je izmjene ažurirati opis meteoroloških uvjeta unutar špilja, na koje utječu iste klimatske promjene koje se javljaju diljem Europe. Predloženim novim pravilima i dalje se osiguravaju dobri uvjeti za zrenje sira a da se ni na koji način ne mijenjaju osnovna svojstva proizvoda.

Bibliografija

— *Condiciones Ambientales en cuevas de maduración para queso Gamonedo* [Uvjeti okoline u špiljama za zrenje sira Gamonedo], studija Asturijskog međuindustrijskog mliječnog i poljoprivredno-prehrambenog laboratorija (lipanj 2018.).

— Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., Ured za održivost, klimatske promjene i sudjelovanje Vlade Autonomne zajednice Asturije (2011.), *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* [Analiza scenarija klimatskih promjena u Asturiji].

— *Plan forestal de la Comarca de Cangas de Onís* [Plan za šumarstvo za općinski okrug Cangas de Onís] (2010.), Vlada Autonomne zajednice Asturije, Ministarstvo ruralnih pitanja i ribarstva.

— *Climate change evident across Europe, confirming urgent need for adaptation*, Europska agencija za okoliš: https://www.eea.europa.eu/media/newsreleases/climate-change-evident-across-europe

— Spotts, R. A., i Cervantes, L. A. (1986.). *Populations, pathogenicity, and benomyl resistance of Botrytis spp., Penicillium spp., and Mucor piriformis in packinghouses*. Plant Disease (SAD).

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

— Fernández Bodega, M. Á. (2011.). *Aislamiento y caracterización de cepas de Penicillium roqueforti a partir de distintas variedades de queso azul. Análisis de la actividad proteolítica y eliminación de la producción de micotoxinas* [Izolacija i karakterizacija sojeva *Penicillium roqueforti* različitih sorti plavog sira – analiza proteolitičke aktivnosti i sprečavanje nastanka mikotoksina]

— Sopeña Pérez, F. (1978.). *El queso de Aliva: una elaboración artesana* [Sir Aliva – tradicionalna proizvodnja]

5.5.9. Tradicionalni izraz *del Puerto*

Odlomci od sedamnaestog do dvadeset i prvog:

„Gamoneu" del Puerto / „Gamonedo" del Puerto [iz planinskog prijevoja]: proizvodi se na visinskom području općinskih okruga Cangas de Onís i Onís koje obuhvaća sljedeće ravnice i travnjake koji se nalaze duž planinskih prijevoja u lancu Picos de Europa:

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

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

Mlijeko od kojeg se proizvodi taj sir mora se dobivati od stada koja pasu na navedenim travnjacima te se mora koristiti mješavina dviju ili svih triju dopuštenih vrsta mlijeka, tj. kravljeg, ovčjeg i kozjeg, a pritom se uvijek treba pobrinuti da ovčje i/ili kozje mlijeko čini više od 10 % mješavine.

Ti se sirevi proizvode sezonski, od lipnja do rujna, u posebnim malim siranama koje se nalaze duž tih planinskih prijevoja u nacionalnom parku Picos de Europa.

mijenjaju se i glase:

Del Puerto [iz planinskog prijevoja]: **sirevi koji se proizvode u posebnim malim siranama** *na visinskom području općinskih okruga Cangas de Onís i Onís koje obuhvaća sljedeće ravnice i travnjake koji se nalaze duž planinskih prijevoja u lancu Picos de Europa:*

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

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

Mlijeko od kojeg se proizvodi taj sir mora se dobivati od stada koja pasu na navedenim travnjacima te se mora koristiti mješavina dviju ili svih triju dopuštenih vrsta mlijeka, tj. kravljeg, ovčjeg i kozjeg, u skladu sa sljedećim zahtjevima:

— ***ako se upotrebljava kravlje mlijeko, ono ne smije činiti više od 90 % mješavine,***

— ***ako se upotrebljava ovčje mlijeko, ono mora činiti najmanje 5 % mješavine,***

— ***ako se upotrebljava kozje mlijeko, ono mora činiti najmanje 5 % mješavine.***

Ti se sirevi proizvode sezonski **od kasnog proljeća do rane jeseni, iako to može varirati ovisno o vremenskim uvjetima. Međutim, regulatorno vijeće može odlučiti skratiti ili produljiti sezonu proizvodnje sira u određenoj godini, uzimajući u obzir vremenske uvjete i nakon savjetovanja sa sirarima koji proizvode tu vrstu sira.**

Obrazloženje: ta je izmjena uvedena zato što je tekst bio zbunjujući. Pravilo od 10 % tradicionalno se uvijek primjenjivalo kad su se koristile sve tri vrste mlijeka zajedno: zahtjev od 10 % primjenjivao se na zajedničku, a ne na zasebnu količinu ovčjeg i kozjeg mlijeka, pa će stoga udio ovčjeg ili kozjeg mlijeka u mješavini uvijek biti 5 % ili više. U novom se tekstu navode minimalni i maksimalni udjeli za mlijeka različitih vrsta kako bi se pružila sigurnost u pogledu postupka proizvodnje te bez nejasnoća zajamčila organoleptička, fizička i kemijska svojstva konačnog proizvoda.

Još se jedna izmjena koja se smatra nužnom odnosi na kvalifikaciju izjave o sezonskoj proizvodnji jer vremenski uvjeti mogu značiti da proizvodnja počinje prije lipnja ili da se odvija nakon rujna. Sezona nije povezana s konkretnim mjesecom, već sa stanjem prirodnih resursa dostupnih na ravnicama i travnjacima.

Bibliografija

— Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., Ured za održivost, klimatske promjene i sudjelovanje Vlade Autonomne zajednice Asturije (2011.), *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* [Analiza scenarija klimatskih promjena u Asturiji].

5.5.10. *Porcioniranje*

Dodaje se završni odlomak o porcioniranju sira:

Porcioniranje na području proizvodnje sira

Proizvod sa ZOI-jem može se stavljati na tržište u komadima, pod uvjetom da su pakirani i da se može utvrditi njihovo podrijetlo. Kako bi se očuvao proizvod i održala njegova kvaliteta, taj se postupak mora provoditi na području proizvodnje sira i moraju ga provoditi poduzeća koja su prihvatila utvrđeni protokol i pridržavaju ga se. Time se osigurava sljedivost sira sa ZOI-jem „Gamonéu" i pruža jamstvo u pogledu relevantnih postupaka.

Obrazloženje: umetanje tog dijela predlaže se zato što je, s obzirom na to da potrošači sad traže da certificirani proizvod bude dostupan na tržištu u komadima, potrebno definirati pravila o obliku predstavljanja. U nastavku su navedeni razlozi zbog kojih se zahtijeva da se porcioniranje odvija na području proizvodnje sira:

— Kad se sir porcionira, najmanje dvije strane takvog komada više nisu zaštićene korom i na njima bi se mogle javiti organoleptičke promjene, koje bi mogle utjecati i na ostatak proizvoda. Komadi se stoga moraju pakirati što prije nakon rezanja, tj. na mjestu podrijetla.

— Pri postupku porcioniranja mogu se ukloniti ili sakriti oznake kojima se jamče podrijetlo i autentičnost sira.

Tim se umetanjem ne mijenjaju osnovna svojstva i autentičnost proizvoda sa ZOI-jem. Namjera je osigurati da se nakon proizvodnje sira njegova autentičnost ne naruši daljnjom obradom (porcioniranjem), što znači da se porcioniranje i pakiranje moraju odvijati na mjestu podrijetla.

5.6. ***Odjeljak G „Kontrolno tijelo"***

Sljedeći tekst:

Ime: Consejo Regulador de la D.O.P. „Gamonéu" o „Gamonedo" [Regulatorno vijeće za ZOI „Gamoneu"/„Gamonedo"]

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

Tel. +34 985844005

Faks +34 985844230

mijenja se i glasi:

Nadležno tijelo za nadzor je Glavna uprava iz asturijske vlade, čije područje djelovanja uključuje poljoprivredno-prehrambeni sektor.

Nadzor se može delegirati subjektu koji ima ulogu certifikacijskog tijela proizvoda i akreditirano je prema normi UNE-EN ISO/IEC 17065 ili nekoj drugoj normi koja bi je ubuduće mogla zamijeniti.

Obrazloženje: tom se izmjenom ažurira tekst kako bi se utvrdilo tijelo odgovorno za provjeru sukladnosti sa specifikacijom proizvoda u skladu s Uredbom (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode te člankom 36. Zakona o kvaliteti hrane, sustavima kvalitete i izravnoj prodaji prehrambenih proizvoda (Zakon 2/2019 Autonomne zajednice Asturije od 1. ožujka 2019.).

5.7. ***Odjeljak H „Označivanje”***

5.7.1. *Identifikacija*

Sljedeći tekst:

Sirevi koji nose ZOI „Gamoneu”/„Gamonedo” namijenjeni potrošačkom tržištu moraju se identificirati brojčano označenom oznakom ili certifikacijskom oznakom koju odobrava, kontrolira i pruža regulatorno vijeće u skladu s pravilima iz Priručnika za kvalitetu.

mijenja se i glasi:

Sirevi koji nose ZOI „Gamonéu” namijenjeni potrošačkom tržištu **moraju imati oznake na kori te** *se moraju identificirati logotipom proizvoda sa ZOI-jem i brojčano označenom certifikacijskom oznakom u skladu s pravilima* **koja je utvrdilo upravljačko tijelo, koje je ujedno odgovorno za kontrolu i pružanje brojčano označenih certifikacijskih oznaka**.

Obrazloženje: rečenica se preoblikuje kako bi bila razumljivija. U njoj se sad ujedno navodi da je upravljačko tijelo odgovorno za utvrđivanje pravila o identifikaciji proizvoda te za provjeravanje i izdavanje oznaka o sukladnosti (certifikacijskih oznaka).

Uključuje se upućivanje na identifikaciju proizvoda s pomoću logotipa proizvoda sa ZOI-jem radi dosljednosti s odjeljkom D specifikacije proizvoda. (*kontrolno tijelo mora nadzirati i štititi postupak identifikacije proizvoda i certifikacije njihova podrijetla.*) Na svim se proizvodima moraju nalaziti certifikacijska oznaka i logotip proizvoda koji nosi ZOI.

5.7.2. *Navođenje naziva proizvoda*

Uz navođenje svih informacija koje se zahtijevaju primjenjivim zakonodavstvom, na glavnoj i certifikacijskoj oznaci sireva koji nose ZOI mora biti navedeno „Denominación de Origen Protegida [zaštićena oznaka izvornosti] – ‚Gamoneu'/‚Gamonedo'”, uz relevantni tradicionalni izraz, „del Valle” ili „del Puerto”.

Na oznakama koje koriste svi subjekti mora biti prikazan logotip koji je odobrilo regulatorno vijeće (prikazan u nastavku).

mijenja se i glasi:

Sljedeće mora biti jasno vidljivo na oznakama sireva koji nose ZOI:

— *riječi „Denominación de Origen Protegida [zaštićena oznaka izvornosti] ‚Gamonéu'”,*

— *prema potrebi tradicionalni izraz „del Puerto”.*

Obrazloženje: riječ je o predloženim izmjenama zahtjeva za označivanje koji se odnose na upotrebu tradicionalnih izraza. Tom se izmjenom ne mijenjaju svojstva proizvoda, već se umjesto toga pojašnjava kako treba upotrebljavati ZOI i tradicionalni izraz na oznakama.

5.8. ***Brisanje upućivanja na nacionalno zakonodavstvo***

Briše se odjeljak I. „Nacionalno zakonodavstvo”.

To brisanje utječe na sljedeći popis dokumenata:

— Zakon o vinovoj lozi i vinu (Zakon 24/2003 od 10. srpnja 2003.),

— Zakon o vinovoj lozi, vinu i alkoholu (Zakon 25/1970 od 2. prosinca 1970.),

— Provedbene uredbe za Zakon 25/1970 (Dekret 835/1972 od 23. ožujka 1972.),

— Odluka od 25. siječnja 1994. o usklađenosti španjolskog zakonodavstva i Uredbe Vijeća (EEZ) br. 2081/92 o oznakama izvornosti i oznakama zemljopisnog podrijetla za poljoprivredne proizvode i hranu za životinje,

— Kraljevski dekret 1643/1999 od 22. listopada 1999. o uspostavi postupka za obradu zahtjeva za uvrštavanje u registar Zajednice zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla,

— Kraljevski dekret 1679/1994 od 22. srpnja 1994. (objavljen u Službenom državnom listu 24. rujna 1994.) o utvrđivanju zdravstvenih i higijenskih zahtjeva za proizvodnju i stavljanje na tržište sirova mlijeka, toplinski obrađenog mlijeka i mliječnih proizvoda,

— Kraljevski dekret 402/1996 od 1. ožujka 1996. (objavljen u Službenom državnom listu 8. travnja 1996.) o izmjeni Kraljevskog dekreta 1679/1994 od 22. srpnja 1994. o utvrđivanju zdravstvenih i higijenskih zahtjeva za proizvodnju i stavljanje na tržište sirova mlijeka, toplinski obrađenog mlijeka i mliječnih proizvoda,

— Odluka od 8. svibnja 1987. (objavljena u Službenom državnom listu 12. svibnja 1987.) o izmjeni Odluke od 29. studenog 1985. o odobrenju standarda kvalitete za sir i prerađeni sir namijenjen domaćem tržištu,

— Odluka od 20. svibnja 1994. (objavljena u Službenom državnom listu 26. svibnja 1994.) o djelomičnoj izmjeni Odluke od 29. studenog 1985. o odobrenju standarda kvalitete za sir i prerađeni sir namijenjen domaćem tržištu.

Obrazloženje: predlaže se brisanje odjeljka I. sadašnje specifikacije proizvoda u skladu s člankom 7. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode te zbog stavljanja navedenih dokumenata izvan snage.

5.9. ***Prilagodba objavljenog sažetka (SL C 236, 9.10.2007., str. 13.) jedinstvenom dokumentu***

U tablici u nastavku prikazano je kako dijelovi objavljenog sažetka odgovaraju jedinstvenom dokumentu sastavljenom na temelju predložaka iz Priloga I. Uredbi (EU) br. 668/2014, zajedno s opisom i obrazloženjem izmjena teksta sažetka pri njegovoj prilagodbi jedinstvenom dokumentu.

SAŽETAK	JEDINSTVENI DOKUMENT
Točka 1. Nadležno tijelo u državi članici Ta se točka briše jer nije dio predloška jedinstvenog dokumenta iz Priloga I.	
Točka 2. Skupina koja podnosi zahtjev Ta se točka briše jer nije dio predloška jedinstvenog dokumenta iz Priloga I.	
	Sljedeće se umeće kao točka 2.: **Točka 2. Država članica ili treća zemlja:** Španjolska

Točka 3. Vrsta proizvoda	**Točka 3.1. Vrsta proizvoda** – razred na temelju Priloga XI. Uredbi (EU) br. 668/2014 nije se promijenio te je i dalje razred 1.3. (Sirevi).
Točka 4.1. Naziv	**Točka 1. Naziv (nazivi) [ZOI-ja ili ZOZP-a]** – dodaje se naglasak na slovo „e" pa naziv sad glasi „Gamonéu". Španjolska verzija „Gamonedo" briše se jer je zastarjela.
Točka 4.2. Opis	**Točka 3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.** – izmjene navedene u ovom zahtjevu (vrste mlijeka, pasmine i fizička svojstva) primjenjuju se na opis proizvoda iz točke 4.2. sažetka. Briše se zadnji odlomak o upotrebi tradicionalnog izraza „Gamoneu" del Valle / „Gamonedo" del Valle. Vidjeti tekst u nastavku (*1).
	Sljedeće se umeće kao točka 3.3.: **3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)** Vidjeti tekst u nastavku (*2).
Točka 4.3. Zemljopisno područje	**Točka 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja** Tekst se ne mijenja.
Točka 4.4. Dokaz podrijetla Ta se točka briše jer nije dio predloška jedinstvenog dokumenta iz Priloga I.	
Točka 4.5. Metoda proizvodnje Ta se točka briše jer nije dio predloška jedinstvenog dokumenta iz Priloga I.	
	Točka 3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području Umeće se tekst u nastavku (*3).
	Točka 3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv Umeće se tekst u nastavku (*4).

Točka 4.6. Povezanost	**Točka 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem** Tekst ostaje isti, osim promjene u pisanju naziva (iz „Gamoneu" u „Gamonéu") te brisanja španjolske verzije („Gamonedo") i brisanja teksta „u njezinoj se prisutnosti na siru razvija plijesan koja mu daje njegovu karakterističnu boju i okus".
Točka 4.7. Kontrolno tijelo Ta se točka briše jer nije dio predloška jedinstvenog dokumenta iz Priloga I.	
Točka 4.8. Označivanje	**Točka 3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv** U ovom su dijelu primijenjene izmjene specifikacije proizvoda opisane u zahtjevu za izmjenu, čime se uklanjaju upućivanja na tradicionalni izraz *del Valle*. Vidjeti tekst u nastavku (*5).

***1) Tekst sažetka**

Opis: Sir „Gamoneu"/„Gamonedo" je punomasni, zreli i lagano dimljeni sir s prirodnom korom i malo plavkastozelene plijesni *Penicillium* blizu rubova, proizveden od sirova kravljeg, ovčjeg i kozjeg mlijeka ili od mješavina dviju ili svih tih triju vrsta mlijeka.

Sirevi moraju imati sljedeća fizička svojstva:

— oblik koluta s primjetno plosnatom gornjom i donjom površinom,

— visina od 6 cm do 15 cm,

— promjer od 10 cm do 30 cm,

— težina od 0,5 kg do 7 kg.

Imaju tanku prirodnu koru koja se formira za vrijeme dimljenja, crvenkastosmeđe boje s crvenkastim, zelenim i plavkastim nijansama i plijesni *Penicillium* blizu kore.

Sirevi moraju imati sljedeća kemijska svojstva:

— udio masti u suhoj tvari: najmanje 45 %,

— udio bjelančevina u suhoj tvari: najmanje 25 %,

— sadržaj suhe tvari: najmanje 55 %,

— pH-vrijednost: od 4,5 do 6,5.

Sir ima sljedeća osjetilna svojstva:

— čistog je i oštrog mirisa s blagim aromama dima, koje se pojačavaju kako sir dozrijeva. Prevladavaju blago dimljeni i lagano pikantni okusi, koji u ustima poprimaju note maslaca i ostavljaju trajan okus lješnjaka,

— tijesto sira je tvrdo ili polutvrdo, čvrsto i mrvljivo (lako se mrvi pri rezanju) te ima nasumične rupice,

— sir je iznutra bijele ili žućkastobijele boje, s malo plavkastozelene plijesni *Penicillium* na rubovima. Vanjska boja jedno je od karakterističnih obilježja: postupak dimljenja daje joj crvenkastosmeđi ton, a zatim se tijekom vremena provedenog u špilji ili podrumu formiraju gljivice koje mogu pridodati crvenkaste, zelenkaste i plavkaste nijanse,

— postoje mehaničke rupice u središnjem dijelu sira.

Dopušteni su sljedeći tradicionalni izrazi:

— „Gamoneu" del Puerto / „Gamonedo" del Puerto [iz planinskog prijevoja], proizvodi se od lipnja do rujna u malim siranama na visinskom području općinskih okruga Cangas de Onís i Onís, na ravnicama i travnjacima navedenima u specifikaciji proizvoda. Taj se sir mora proizvoditi od mlijeka dobivenog od stada koja pasu na travnjacima navedenima za tu vrstu te se mora koristiti mješavina dviju ili svih triju dopuštenih vrsta mlijeka, tj. kravljeg, ovčjeg i kozjeg, a pritom se uvijek treba pobrinuti da ovčje i/ili kozje mlijeko čini više od 10 % mješavine.

— „Gamoneu" del Valle / „Gamonedo" del Valle [iz doline]: proizvodi se na nizinama definiranog zemljopisnog područja, koje obuhvaća općinske okruge Cangas de Onís i Onís. Na proizvodnju ne utječe sezona jer se stoka uzgaja poluekstenzivno na temelju sustava koji je uvelike usmjeren na ispašu.

Tekst jedinstvenog dokumenta (podcrtane izmjene)

Sir „Gamonéu" je punomasni zreli sir s prirodnom korom proizveden od sirova kravljeg, ovčjeg ili kozjeg mlijeka ili od mješavine dviju ili svih triju tih vrsta mlijeka.

Sirevi moraju imati sljedeća fizička svojstva:

— oblik koluta s primjetno plosnatom gornjom i donjom površinom,

— visina od 6 cm do 18 cm,

— promjer od 10 cm do 35 cm,

— težina od 0,5 kg do 10 kg.

Sirevi moraju imati sljedeća kemijska svojstva:

— udio masti u suhoj tvari: najmanje 45 %,

— udio bjelančevina u suhoj tvari: najmanje 25 %,

— sadržaj suhe tvari: najmanje 55 %,

— pH-vrijednost: od 4,5 do 6,5.

Sir ima sljedeća osjetilna svojstva:

— čistog je i oštrog mirisa s blagim aromama dima, koje se pojačavaju kako sir dozrijeva,

— prevladavaju blago dimljeni i lagano pikantni okusi, koji u ustima poprimaju note maslaca i ostavljaju trajan okus orašastih plodova, koji može podsjećati na lješnjak,

— tijesto sira je tvrdo ili polutvrdo, čvrsto i mrvljivo (lako se mrvi pri rezanju) te ima nasumične rupice,

— sir je iznutra bijele ili žućkastobijele boje, može imati malo plavkastozelene plijesni *Penicillium* na rubovima. Vanjska boja jedno je od karakterističnih obilježja: postupak dimljenja daje joj crvenkastosmeđi ton, a zatim se tijekom vremena provedenog u špilji formiraju gljivice koje mogu pridodati crvenkaste, zelenkaste i plavkaste nijanse.

Dopušteni su sljedeći tradicionalni izrazi:

— „Gamonéu" *del Puerto* [iz planinskog prijevoja], proizvodi se ljeti u malim siranama na visinskom području općinskih okruga Cangas de Onís i Onís, na ravnicama i travnjacima navedenima u specifikaciji proizvoda. Taj se sir mora proizvoditi od mlijeka dobivenog od stada koja pasu na travnjacima za tu vrstu te se mora koristiti mješavina dviju ili svih triju dopuštenih vrsta mlijeka, tj. kravljeg, ovčjeg i kozjeg, u skladu sa sljedećim zahtjevima:

  — ako se upotrebljava kravlje mlijeko, ono ne smije činiti više od 90 % mješavine,

  — ako se upotrebljava ovčje mlijeko, ono mora činiti najmanje 5 % mješavine,

  — ako se upotrebljava kozje mlijeko, ono mora činiti najmanje 5 % mješavine.

*** 2) Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)**

Hrana za životinje

Prehrana stoke temelji se na cjelogodišnjoj ispaši, koja se dopunjava krmnim biljem iz vlastitog uzgoja u obliku svježe pokošene trave i sijena.

Iako prehrana životinja mora potjecati s definiranog zemljopisnog područja, dopuštena je nadopuna drugom hranom za životinje za određena fiziološka stanja (kao što je laktacija) ili ako, obično zbog vremenskih uvjeta, na stočarskom gospodarstvu postoji nestašica krmnog bilja iz vlastitog uzgoja. Kako to ne bi utjecalo na povezanost, hrana za životinje koja ne potječe s definiranog zemljopisnog područja ni u kojem slučaju ne smije premašiti 50 % suhe tvari godišnje.

Sirovine

Sir „Gamonéu" mora se proizvoditi od sirova mlijeka – kravljeg, ovčjeg ili kozjeg ili od mješavine dviju ili triju tih vrsta – koje se dobiva od stoke koja se hrani prirodnim resursima regije u skladu s posebnim tradicijama povezanima sa zemljopisnim i sociološkim čimbenicima koji su jedinstveni za lokalno područje.

Mlijeko sljedećih vrsta i pasmina:

— krava: Frisona (frizijska), Asturiana de los Valles (asturijska dolinska), Asturiana de la Montaña (asturijska planinska), Parda (smeđa), Parda de Montaña (smeđa planinska), Fleckvieh, Jersey i križanaca tih pasmina,

— ovaca: Lacha (Lacho), Carranzana (Vasca Carranzana), Milchschaf (istočnofrizijska), Assaf i križanaca tih pasmina,

— koza: Cabra Alpina (alpska), Cabra Pirenaica (pirinejska), Murciano-Granadina (murcijsko-granadska), Saanen, Malagueña (malaška), Florida (Florida Sevillana), Cabra del Guadarrama (guadaramajska), Bermeya i križanaca tih pasmina.

Osim toga, mlijeko koje se koristi za proizvodnju mora potjecati s ovlaštenih stočarskih gospodarstava navedenih u registru gospodarstava regulatornog vijeća i mora se dobivati prikladnom uzgojnom praksom i praksom mužnje.

***3) Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području**

Svi postupci uključeni u proizvodnju sira „Gamonéu" – proizvodnja mlijeka te proizvodnja (grušanje, rezanje gruša, stavljanje u kalup i soljenje), zrenje sira i porcioniranje – odvijaju se na definiranom zemljopisnom području koje obuhvaća općinske okruge Cangas de Onís i Onís.

***4) Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv**

Porcioniranje na području proizvodnje sira:

Proizvod sa ZOI-jem može se stavljati na tržište u komadima, pod uvjetom da su pakirani i da se može utvrditi njihovo podrijetlo. Kako bi se očuvao proizvod i održala njegova kvaliteta, taj se postupak mora provoditi na području proizvodnje sira i moraju ga provoditi poduzeća koja su prihvatila utvrđeni protokol i pridržavaju ga se. Time se osigurava sljedivost sira sa ZOI-jem „Gamonéu" i pruža jamstvo u pogledu relevantnih postupaka.

***5) Tekst sažetka**

Sirevi koji nose ZOI „Gamoneu"/„Gamonedo" namijenjeni potrošačkom tržištu moraju se identificirati brojčano označenom oznakom ili certifikacijskom oznakom koju odobrava, kontrolira i pruža regulatorno vijeće u skladu s pravilima iz Priručnika za kvalitetu. Uz navođenje svih informacija koje se zahtijevaju primjenjivim zakonodavstvom, na glavnoj i certifikacijskoj oznaci sireva koji nose ZOI mora biti navedeno *Denominación de Origen Protegida* [zaštićena oznaka izvornosti] – „Gamoneu"/„Gamonedo", uz relevantni tradicionalni izraz, *del Valle* ili *del Puerto*.

Na oznakama koje koriste svi subjekti mora biti prikazan logotip koji je odobrilo regulatorno vijeće (prikazan u nastavku).

Tekst jedinstvenog dokumenta (podcrtane izmjene)

Sirevi koji nose ZOI „Gamonéu” namijenjeni potrošačkom tržištu moraju imati oznake na kori te se moraju identificirati logotipom proizvoda sa ZOI-jem i brojčanom certifikacijskom oznakom koju kontrolira i pruža regulatorno vijeće.

Sljedeće mora biti jasno vidljivo na oznakama sireva koji nose ZOI:

— riječi „*Denominación de Origen Protegida* [zaštićena oznaka izvornosti] ‚Gamonéu'”,

— prema potrebi tradicionalni izraz *del Puerto*.

Logotip zaštićene oznake izvornosti

JEDINSTVENI DOKUMENT

„GAMONÉU”

EU br.: PDO-ES-0308-AM01 – 17.9.2021.

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Naziv (nazivi) [ZOI-ja ili ZOZP-a]**

„Gamonéu”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Španjolska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda [vidjeti Prilog XI.]*

Razred 1.3. – Sirevi

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Sir „Gamonéu” je punomasni zreli sir s prirodnom korom proizveden od sirova kravljeg, ovčjeg ili kozjeg mlijeka ili od mješavine dviju ili svih triju tih vrsta mlijeka.

Sirevi moraju imati sljedeća fizička svojstva:

— oblik koluta s primjetno plosnatom gornjom i donjom površinom,

— visina od 6 cm do 18 cm,

— promjer od 10 cm do 35 cm,

— težina od 0,5 kg do 10 kg.

Sirevi moraju imati sljedeća kemijska svojstva:

— udio masti u suhoj tvari: najmanje 45 %,

— udio bjelančevina u suhoj tvari: najmanje 25 %,

— sadržaj suhe tvari: najmanje 55 %,

— pH-vrijednost: od 4,5 do 6,5.

Sir mora imati sljedeća osjetilna svojstva:

— čistog je i oštrog mirisa s blagim aromama dima, koje se pojačavaju kako sir dozrijeva,

— prevladavaju blago dimljeni i lagano pikantni okusi, koji u ustima poprimaju note maslaca i ostavljaju trajan okus orašastih plodova, koji može podsjećati na lješnjak,

— tijesto sira je tvrdo ili polutvrdo, čvrsto i mrvljivo (lako se mrvi pri rezanju) te ima nasumične rupice,

— sir je iznutra bijele ili žućkastobijele boje i može imati malo plavkastozelene plijesni *Penicillium* na rubovima. Vanjska boja jedno je od karakterističnih obilježja: postupak dimljenja daje joj crvenkastosmeđi ton, a zatim se tijekom vremena provedenog u špilji formiraju gljivice koje mogu pridodati crvenkaste, zelenkaste i plavkaste nijanse.

Dopušten je sljedeći tradicionalni izraz:

— *del Puerto* [iz planinskog prijevoja] za sireve koji se proizvode ljeti u malim siranama na visinskom području općinskih okruga Cangas de Onís i Onís, na ravnicama i travnjacima navedenima u specifikaciji proizvoda. Taj se sir mora proizvoditi od mlijeka dobivenog od stada koja pasu na travnjacima za tu vrstu te se mora koristiti mješavina dviju ili svih triju dopuštenih vrsta mlijeka, u skladu sa sljedećim zahtjevima:

  — ako se upotrebljava kravlje mlijeko, ono ne smije činiti više od 90 % mješavine,

  — ako se upotrebljava ovčje mlijeko, ono mora činiti najmanje 5 % mješavine,

  — ako se upotrebljava kozje mlijeko, ono mora činiti najmanje 5 % mješavine.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

a) Hrana za životinje

Prehrana stoke temelji se na cjelogodišnjoj ispaši, koja se dopunjava krmnim biljem iz vlastitog uzgoja u obliku svježe pokošene trave i sijena.

Iako prehrana životinja mora potjecati s definiranog zemljopisnog područja, dopuštena je nadopuna drugom hranom za životinje za određena fiziološka stanja (kao što je laktacija) ili ako, obično zbog vremenskih uvjeta, na stočarskom gospodarstvu postoji nestašica krmnog bilja iz vlastitog uzgoja. Kako to ne bi utjecalo na povezanost, hrana za životinje koja ne potječe s definiranog zemljopisnog područja ni u kojem slučaju ne smije premašiti 50 % suhe tvari godišnje.

b) Sirovine

Sir „Gamonéu” mora se proizvoditi od sirova mlijeka – kravljeg, ovčjeg ili kozjeg ili od mješavine dviju ili triju tih vrsta – koje se dobiva od stoke sljedećih vrsta i pasmina:

— krava: Frisona (frizijska), Asturiana de los Valles (asturijska dolinska), Asturiana de la Montaña (asturijska planinska), Parda (smeđa), Parda de Montaña (smeđa planinska), Fleckvieh, Jersey i križanaca tih pasmina,

— ovaca: Lacha (Lacho), Carranzana (Vasca Carranzana), Milchschaf (istočnofrizijska), Assaf i križanaca tih pasmina,

— koza: Cabra Alpina (alpska), Cabra Pirenaica (pirinejska), Murciano-Granadina (murcijsko-granadska), Saanen, Malagueña (malaška), Florida (Florida Sevillana), Cabra del Guadarrama (guadaramajska), Bermeya i križanaca tih pasmina.

Osim toga, mlijeko koje se koristi za proizvodnju mora potjecati s ovlaštenih stočarskih gospodarstava navedenih u registru gospodarstava regulatornog vijeća i mora se dobivati prikladnom uzgojnom praksom i praksom mužnje.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Svi postupci uključeni u proizvodnju sira „Gamonéu” – proizvodnja mlijeka te proizvodnja (grušanje, rezanje gruša, stavljanje u kalup i soljenje), zrenje sira i porcioniranje – odvijaju se na definiranom zemljopisnom području koje obuhvaća općinske okruge Cangas de Onís i Onís.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Porcioniranje na području proizvodnje sira:

Proizvod sa ZOI-jem može se stavljati na tržište u komadima, pod uvjetom da su pakirani i da se može utvrditi njihovo podrijetlo. Kako bi se očuvao proizvod i održala njegova kvaliteta, taj se postupak mora provoditi na području proizvodnje sira i moraju ga provoditi poduzeća koja su prihvatila utvrđeni protokol i pridržavaju ga se. Time se osigurava sljedivost sira sa ZOI-jem „Gamonéu" i pruža jamstvo u pogledu relevantnih postupaka.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Sirevi koji nose ZOI „Gamonéu" namijenjeni potrošačkom tržištu moraju imati oznake na kori te se moraju identificirati logotipom proizvoda sa ZOI-jem i brojčanom certifikacijskom oznakom koju kontrolira i pruža regulatorno vijeće.

Sljedeće mora biti jasno vidljivo na oznakama sireva koji nose ZOI:

— riječi „*Denominación de Origen Protegida* [zaštićena oznaka izvornosti] ‚Gamonéu'",

— prema potrebi tradicionalni izraz *del Puerto*.

Logotip zaštićene oznake izvornosti:



4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje obuhvaća općinske okruge Cangas de Onís i Onís u Autonomnoj zajednici Asturiji.

Ti se općinski okruzi nalaze na istočnom dijelu Asturije.

Proizvodnja mlijeka te proizvodnja i zrenje sira provode se na definiranom zemljopisnom području.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Povijesna povezanost

Sir „Gamonéu" povezan je s očuvanjem duge tradicije ekstenzivnog stočarskog uzgoja. Njegovi počeci sežu barem do 17. stoljeća, kad su se njime hranili „siromasi iz okruga", kako se navodi u pismu kralja Filipa IV. iz 1641. o pašnjacima.

U drugim povijesnim dokumentima (Madozov *Diccionario Geográfico* [Zemljopisni rječnik] iz 18. stoljeća) taj se sir u nekoliko navrata spominje kao jedna od najvažnijih namirnica u prehrani ljudi te se navodi da je riječ o području koje je specijalizirano za uzgoj stoke, pri čemu su vlasnici uzgajali miješana stada ovaca, krava i koza, koristeći se visinskim ravnicama za ljetnu ispašu.

Zbog tih su okolnosti i izoliranosti tog područja od tržišta još davno stočari sami počeli od mlijeka proizvoditi sir.

Povezanost s okolišem

Okruzi Cangas de Onís i Onís, koji obuhvaćaju velik dio Cornióna, zapadnog masiva lanca Picos de Europa. Najupečatljiviji aspekt tog planinskog lanca njegova je strmovita topografija, s uzvisinama koje se kreću od 80 metara nadmorske visine u središnjem dijelu rijeke Sella do 2 648 metara nadmorske visine na vrhu Torre Cerredo. Taj visinski teren obilježavaju prevladavajući vapnenac, strme padine i stepenaste geomorfološke formacije koje stvaraju dvije zasebne vrste okoliša: jednu u dolinama, a drugu visoko u planinskim prijevojima.

U dolinama prevladavaju široki, uglavnom ravni travnjaci i mala gospodarstva povezana s naseljima. Ondje se nalaze glavna populacijska središta. Zimi se stoka hrani sijenom s livada košanica, koje se mogu koristiti i za držanje životinja koje dio zime mogu provesti na otvorenom.

Najviši teren, onaj u planinskim prijevojima, obilježavaju okomite stijene i krš, s mnogo ponora, jama, špilja, škrapa i dubokih brazdi. Od proljeća do prvog snijega najesen stoka pase na ravnicama s vrlo hranjivim pašnjacima, koji se mjestimice nalaze između tih kamenitih formacija. Druga obilježja krajolika koja utječu na uzgoj stoke su obronci, litice i visokokvalitetni travnjaci koji su se smjestili između litica, lokalno poznati kao *xerros*.

U regiji vlada morska klima s obilnim padalinama tijekom godine, umjerenim suncem i znatnom naoblakom. Padaline se kreću od 2 000 mm na najvišim područjima, dio njih u obliku snijega, do 1 200 mm na nižim mjestima. Ljeti je na uzvisinama također česta gusta magla.

U dolinama su temperature blage čitave godine, a iznose u prosjeku 12 °C, dok u visinskom području iznose u prosjeku 3 °C.

Tlo u toj regiji većinom se sastoji od vapnenca i kvarcitnog kamenja na čiji oblik utječu erozija, vremenski uvjeti i bilje u dolinama.

Klima, topografija i geologija daju tom području jedinstvena obilježja koja izravno utječu na vrstu i kvalitetu travnjaka. Njegovi su pašnjaci posebice prikladni za ispašu krava, ovaca i koza, koje zatim proizvode mlijeko od kojeg će se proizvoditi sir „Gamonéu”. Na tim se travnjacima najčešće može naći *Festuca burnatii*, višegodišnja trava podrijetlom iz područja Cantabria, koja raste na pašnjacima na planinskim vrhovima. U udolinama i prostorima između prekida padina, gdje se snijeg zadržava do kraja proljeća, može se pronaći tvrdača (*Nardus stricta*), otporna trava koja raste u mnogim vrstama okoliša, kao i druge vrste trava (*Phleum alpinum*, *Festuca iberica*, *Festuca picoeuropeana*) i mahunarki (*Trifolium thalii* Vill.).

Sirevi ujedno dobivaju neka od svojih prepoznatljivih obilježja dimljenjem i zrenjem, pri čemu postupak zrenja uključuje samo gljivice i kvasce koji se prirodno nalaze u okruženju za *afinažu*, a najvažnija je gljivica *Penicillium*.

Ljudski čimbenik

Budući da je to područje, tada poznato kao park „Montaña de Covadonga”, bilo prvo u Španjolskoj koje je proglašeno nacionalnim parkom 1918. i nacionalni je predvodnik u području zaštite okoliša, jasno je da je riječ o ekosustavu s jedinstvenim okolišnim obilježjima.

Općepriznato je da stočari tih planina imaju presudnu ulogu u oblikovanju i zaštiti lokalnog okoliša. Sir „Gamonéu” proizašao je iz tradicionalnog načina života na zemlji jer je proizvodnja sira bila jedina ekonomski isplativa opcija, koja je omogućila da se najbolje iskoriste stočarski resursi te regije.

Metode i uvjeti opisani u ovom odjeljku o metodi proizvodnje nastali su iz želje da se drevne tradicije prilagode suvremenom svijetu, bez kompromisa koji bi mogli dovesti do gubitka identiteta proizvoda i načina života koji se razvio zajedno s njime.

Upućivanje na objavu specifikacije

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