C/2024/674

2024.1.12.

Termékleírás nem kisebb jelentőségű módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2024/674)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítási kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel időpontjától számított három hónapon belül tehető meg.

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

„Gamoneu/Gamonedo”

EU-szám: PDO-ES-0308-AM01 – 2021.9.17.

OEM (X) OFJ ( )

1. **Kérelmező csoportosulás és jogos érdek**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Gamoneu [a „Gamoneu” OEM szabályozó testülete]

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

Telefonszám: +34 985947554

E-mail: info@dopgamoneu.com

Honlap: www.dopgamoneu.com

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

3. **A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata**

☒ A termék elnevezése

☒ A termék leírása

☒ Földrajzi terület

☒ A származás igazolása

☒ Az előállítás módja

☐ Kapcsolat

☒ Címkézés

☒ Egyéb [részletezze]

– alkalmazandó jogszabályok,

– ellenőrző szervezet,

– a termékleírásnak való megfelelés ellenőrzése.

4. **A módosítás típusa**

☒ Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása.

([1]) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

□ Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot.

5. **Módosítás(ok)**

A javasolt módosítások célja annak biztosítása, hogy a termékleírás tartalmazza a termék tényleges nevét, valamint hogy változtatásokat vezessen be a földrajzi terület kiterjedése, a felhasznált tejet adó fajták jegyzéke, az állatállomány e fajták fennmaradását biztosító takarmányozása, az OEM sajtok fizikai jellemzői, az előállításhoz ténylegesen alkalmazott eljárások és a különböző szakaszok időzítése, az ellenőrző szervezet, az e termékhez használt hagyományos kifejezések, a címkézési szabályok és az alkalmazandó jogszabályok tekintetében. Ezen módosítások célja a termék és a helyi terület közötti kapcsolat megerősítése anélkül, hogy a végtermék eredetisége, minősége és jellemzői elvesznének.

5.1. ***A) szakasz – A TERMÉK ELNEVEZÉSE***

A jelenlegi elnevezés asztúriai írásmódú „Gamoneu” változata „Gamonéu” változatra módosult, a spanyol nyelvű „Gamonedo” változat pedig törlésre került a szövegből. Erre a módosításra minden olyan esetben sor került, amikor a termékleírás bármely részében a termék neve szerepel.

Magyarázat: A termék elnevezése a termékleírásban említett minden előfordulásánál „Gamoneu”-ről „Gamonéu”-ra változott (ékezettel az „e” betűn), mivel ez a Cangas de Onís kerület hivatalos helységneveinek felsorolásáról szóló, 2009. február 4-i 8/2009 rendeletben megállapított írásmód (helységnévkód: 12/03/01). Tekintettel arra, hogy a „Gamonéu” az elismert elnevezés, a spanyol nyelvű „Gamonedo” változatot törölték, mivel elavultnak minősül, és nem az oltalom alatt álló megjelölés elnevezéséül szolgáló település neve.

Alkalmazandó jogszabályok:

– A Cangas de Onís kerület hivatalos helységneveinek felsorolásáról szóló, 2009. február 4-i 8/2009 rendelet.

5.2. ***B) szakasz – A TERMÉK LEÍRÁSA***

5.2.1. *Meghatározás*

A következő szöveg:

Nyers tehén-, juh- és kecsketejből, vagy e tejtípusok közül kettőnek vagy háromnak a keverékéből készített zsíros, természetes kérgű, érlelt és gyengén füstölt sajt, a szélei közelében enyhén kékeszöld színű penicillium telepekkel.

a következőképpen módosult:

Nyers tehén-, juh- **vagy** *kecsketejből, vagy e tejtípusok közül kettőnek vagy háromnak a keverékéből készített zsíros, természetes kérgű, érlelt sajt.*

Magyarázat: Ezek a szövegezés módosításai.

Az „és” kapcsolatos kötőszó használata a tejtípusok jelenlegi szöveg szerinti felsorolásában azt sugallja, hogy a sajt mindháromból készül, miközben a meghatározás szerint egyetlen faj tejéből, illetve két vagy három tejtípus keverékéből készülhet. Az „és” kapcsolatos kötőszónak a „vagy” elválasztó kötőszóval való helyettesítése egyértelművé teszi ezt, és összhangban van az említett meghatározással. A megfelelő rendszertani nómenklatúra jelzése és a termékleírás egységességének biztosítása érdekében a *Penicillium* nemzetség mostantól nagy kezdőbetűvel írandó.

Mivel az érzékszervi jellemzők meghatározását később tartalmazza a szöveg, az ismétlés és az olvasó összezavarásának elkerülése érdekében a „gyengén füstölt” és „a szélei közelében enyhén kékeszöld színű *penicillium* telepekkel” részek törlésre kerültek.

5.2.2. *Fajták*

A következő szöveg:

A „Gamoneu”/„Gamonedo” sajtot a következő fajok és fajták tejének felhasználásával kell előállítani:

– *Szarvasmarha: Frisona (fríz), Asturiana de los Valles (asztúriai völgyi), Pardo Alpina (spanyol barna) és e fajták keresztezései.*

– *Juh: Lacha (Lacho), Carranzana (Vasca Carranzana), Milschalfe (keletfríz) és e fajták keresztezései.*

– *Kecske: Alpino-Pirenaica (alpesi-pireneusi), Picos de Europa, Murciano-Granadina (Murcia-Granada), Saanen és e fajták keresztezései.*

a következőképpen módosult:

A „Gamonéu”” sajtot a következő fajok és fajták tejének felhasználásával kell előállítani:

– *Szarvasmarha: Frisona (fríz), Asturiana de los Valles (asztúriai völgyi),* **Asturiana de la Montaña (asztúriai hegyi), Parda (barna), Parda de Montaña (hegyi barna), Fleckvieh, Jersey** *és e fajták keresztezései.*

– *Juh: Lacha (Lacho), Carranzana (Vasca Carranzana),* **Milchschaf** *(keletfríz),* **Assaf** *és e fajták keresztezései.*

– *Kecske:* **Cabra Alpina (alpesi)**, *Cabra* **Pirenaica (pireneusi)**, *Murciano-Granadina (Murcia-Granada), Saanen,* **Malagueña (Málaga), Florida (Florida Sevillana), Cabra del Guadarrama (Guadarrama), Bermeya** *és e fajták keresztezései.*

Magyarázat: A Málaga, Florida Sevillana, Guadarrama és Bermeya kecskefajták felvételét azért kérik, mert ezek mindegyének közös származástani gyökerei vannak az alpesi és a pireneusi fajtákkal (amelyek a Mezőgazdasági, Halászati és Élelmezésügyi Minisztérium hivatalos fajtajegyzékében szerepelnek), és közös ősüknek a *Capra aegagrus* tekinthető. Az ismétlődés elkerülése érdekében törölték a „Picos de Europa” hivatkozását, mivel ez a fajta nem szerepel a hivatalos fajtajegyzékben és már nem tekinthető a pireneusi kecskéktől elkülönülő fajtának.

Mivel ezek a kecskefajták közös származástani háttérrel rendelkeznek, és hasonló jellemzőket mutató tejet állítanak elő, ez a kiegészítés a sajt esetében sem az érzékszervi, sem a minőségi jellemzőket (fehérjék, vitaminok, zsírok, enzimek, laktóz stb.) nem befolyásolja nagymértékben. Az új fajták genetikája nagyon kevéssé befolyásolja a végtermék jellemzőit.

Ami a juhokat illeti, az Assaf fajta azért került felvételre, mert azt a termékleírásban már szereplő Milchschaf (keletfríz) fajta hímivarú egyedeiből tenyésztették ki. A vonatkozó szakirodalom ellenőrzése után a „Milschalfe” szót „Milchschaf”-ra javították.

A szarvasmarhafajták módosítása azért szükséges, mert a „Pardo Alpina” (spanyol barna) már nem elismert fajta, ezért a belőle származó két fajtával – „Parda” (barna) és „Parda de Montaña” (hegyi barna) – egészült ki a felsorolás. Mindkettő szerepel a Mezőgazdasági, Halászati és Élelmezésügyi Minisztérium hivatalos fajtajegyzékében.

Az Asturiana de la Montaña (asztúriai hegyi) fajta felvételét azért kérték, mert olyan veszélyeztetett őshonos fajtáról van szó, amely az Asturiana de los Valles szarvasmarhával közös eredetet és fejlődést mutat, mivel a *tronco castaño* [„gesztenyebarna színű állomány”] néven ismert fajták csoportjába tartozik, európai eredetű, és vélhetően a kelta inváziók során került be. Asztúria és León területén mindig is figyelemreméltó volt a jelenléte a 20. század közepéig, ám ekkor a külföldi fajták tömeges behozatala miatt gyakorlatilag nullára csökkent a száma. Az 1980-as évek elején kezdtek lépéseket tenni a fajta helyreállítására és fejlesztésére, és létrehoztak egy tenyésztői szövetséget. A fajtajegyzékbe való felvétele segítene abban, hogy ez az őshonos fajta megmaradjon a sajtkészítés forrásaként az előállítási területen.

A Fleckvieh és Jersey szarvasmarhafajták felvételét azért kérték, mert ezek a „Parda” fajtával közös származástani gyökerekkel rendelkeznek, mivel mindegyik őse a *Bos taurus*.

Mivel e tehenek származástani háttere közös, a tejük pedig hasonló jellemzőket mutat, így a sajt érzékszervi, fizikai és kémiai jellemzőit nem befolyásolja nagymértékben ezeknek a fajtáknak a hozzáadása.

Annak felméréséhez, hogy ezek a fajták milyen hatással vannak a végterméknek a termékleírásban meghatározott jellemzőire, egy (a kérelemhez 20190201 hivatkozási számmal csatolt) tanulmány vizsgálta, hogy a Fleckvieh tehenek, az Assaf juhok, illetve a Málaga vagy Florida Sevillana kecskék tejének felhasználása befolyásolja-e a kapott „Gamonéu" OEM sajt kémiai és érzékszervi jellemzőit. E tanulmány az említett fajták tejéből bejegyzett sajtkészítők által készített sajtok mintáinak vizsgálatát tartalmazta, ily módon biztosítva a sajtok termékleírásban foglalt feltételek szerinti előállítását, kezelését és érlelését. A minták elemzését az asztúriai ágazatközi tej- és agrár-élelmiszeripari laboratórium – a „Gamonéu" OEM vizsgálata terén tapasztalattal rendelkező szervezet – (érzékszervi vizsgálat) és az ALCE Calidad laboratórium – az e tanulmányhoz szükséges paraméterek akkreditált vizsgálója – (fizikai és kémiai vizsgálat) végezte. A vizsgálatok eredményei azt mutatják, hogy az ebben a módosításban felsorolt fajtákból származó tejnek a sajtkészítés során szokásos arányban történő felhasználása nem gyakorol hatást a sajt fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzőire, mivel a hasonló származástani hátterű fajták hasonló jellemzőkkel rendelkező tejet termelnek, és mivel a termék jellemzői a helyi környezethez és az előállítási módhoz kapcsolódnak.

Bibliográfia

– 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 és Juan V. Delgado Bermejo (2016). *Biodiversidad caprina en España* [A spanyol kecskék biológiai sokfélesége].

– Herrera García, M., Peña Blanco, F., Pezzi Ceretto, M. Á., és Rodero Serrano, E. (1998). *La cabra Malagueña en la Bibliografía* [Málaga kecskék a bibliográfiában].

– Mendizábal Aizpuru, J. A., Ibarbia Barreras, J. R. és Etxaniz Makazaga, J. M. (2005). *Aportaciones a la historia de la raza vacuna pirenaica. Paradigma de la Zootecnia española.* [Hozzájárulások a Pirenaica szarvasmarhafajta történetéhez. A spanyol állattenyésztés paradigmája]. *Archivos de zootecnia* [Állattenyésztési archívum], 54 (205).

– Állattenyésztési tanszék, Leóni Egyetem, 24071-León (2012). *Programa de mejora de la raza bovina parda* [Barna szarvasmarha fajtajavító program].

– A Mezőgazdasági, Halászati és Élelmezésügyi Minisztérium hivatalos fajtajegyzéke: https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/zootecnia/razas-ganaderas/razas/

5.2.3. *Hivatkozások a termékellenőrzésekre*

A következő szövegrész törlésre került a B) szakaszból (A termék leírása), és átkerült a D) szakaszba (A származás igazolása):

A „Gamoneu"/„Gamonedo" sajt készítéséhez felhasznált tejet előállító állattartó gazdaságokat a szabályozó testületnek kell felügyelnie a vonatkozó nyilvántartásokba való bejegyzés céljából.

Magyarázat: Ennek a módosításnak az az oka, hogy a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletnek megfelelően átdolgozásra került a termékleírás.

5.2.4. *Hivatkozások a termék előállításának módjára*

A következő szövegrész törlésre került a B) szakaszból (A termék leírása), és átkerült az E) szakaszba (Az előállítás módja):

A szabályozó testületnek ösztönöznie kell a csordák és nyájak által termelt tej mennyiségének és minőségének javítását célzó technikák alkalmazását. […]

A tiszta, higiénikus és alacsony mikrobiológiai terhelésű tej érdekében a fejést a hatályos szabályok figyelembevételével a lehető legjobb technikával kell végezni. […]

Ha a tejet fel kell venni és más helyre kell szállítani, akkor e folyamat során be kell tartani a megfelelő higiéniai előírásokat, beleértve a hűtőtartályok vagy a tej minőségromlását megakadályozó egyéb rendszerek használatát. […]

A szabályozó testületnek elő kell mozdítania ösztönzők bevezetését azon gazdaságoknál, amelyek fejő-, tejhűtő, tejtároló és tejszállító berendezéseket telepítenek, vagy a meglévőket korszerűsítik.

Magyarázat: Ennek a módosításnak az az oka, hogy a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletnek megfelelően átdolgozásra került a termékleírás.

Az alábbi szöveget törölték:

Az OEM sajtok előállításához felhasznált tejet a fejés után hűteni kell, és a sajtkészítés megkezdéséig hűtve kell tartani.

Magyarázat: A nyerstej tárolására vonatkozó szabályok a 853/2004/EK rendelet IX. szakasza I. fejezetének II.B.2. és II.B.4. pontjában találhatók. A jelenlegi termékleírásban szereplő leírás pontatlan, mivel nem határozza meg a hőmérsékleti követelményeket. E szabály nem a terméknek bizonyos tulajdonságokat kölcsönző előállítási módra vonatkozó különleges követelmény. Törlése tömörebbé teszi az előállítás módjának leírását azáltal, hogy nem szerepelnek benne a hatályos jogszabályokban már megállapított követelmények.

Bibliográfia

– Az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról.

5.2.5. *Fizikai jellemzők*

A következő szöveg:

Az OEM-re való jogosultsághoz a sajtoknak a következő fizikai jellemzőkkel kell rendelkezniük:

– *kerékforma, észrevehetően sík felületekkel,*

– *6 cm és 15 cm közötti magasság,*

– *10 cm és 30 cm közötti átmérő,*

– *0,5 kg és 7 kg közötti súly,*

– *a füstölés során kialakuló vékony, vöröses, zöld és kékes árnyalatú, égetett sziénabarna színű kéreg, valamint a sajttésztában penicillium telepek a kéreg mellett.*

a következőképpen módosult:

Az OEM sajtoknak *a következő fizikai jellemzőkkel kell rendelkezniük:*

– *kerékforma, észrevehetően sík felületekkel,*

– *6 cm és* **18** *cm közötti magasság,*

– *10 cm és* **35** *cm közötti átmérő,*

– *0,5 kg és* **10** *kg közötti súly,*

– *a füstölés során kialakuló vékony, vöröses, zöld és kékes árnyalatú, égetett sziénabarna színű kéreg, valamint a sajttésztában esetleges Penicillium telepek a kéreg mellett.*

Magyarázat: Ezt a módosítást azért javasolták, mert a vendéglátóipar nagyobb, feldarabolható sajtokat igényel, amire eddig nem volt lehetőség a „Gamonéu" OEM szabályai értelmében. A termékleírás módosítására irányuló kérelemhez (20190201 hivatkozási számmal) csatoltak egy tanulmányt, amely a nagyobb (8–10 kg) sajtok készítésének a „Gamonéu" OEM kémiai és érzékszervi jellemzőire gyakorolt hatását méri fel. E tanulmány bejegyzett sajtkészítők által készített 8–10 kg-os sajtok mintáinak vizsgálatát tartalmazta, ily módon biztosítva a sajtok termékleírásban foglalt feltételek szerinti előállítását, kezelését és érlelését. A minták elemzését az asztúriai ágazatközi tej- és agrár-élelmiszeripari laboratórium – a „Gamonéu" OEM vizsgálata terén tapasztalattal rendelkező szervezet – (érzékszervi vizsgálat) és az ALCE Calidad laboratórium – az e tanulmányhoz szükséges paraméterek akkreditált vizsgálója – (kémiai vizsgálat) végezte. E vizsgálat eredményei szerint a késztermék súlya 7 kg feletti – és akár 10 kg – is lehet anélkül, hogy megváltoznának a kémiai és érzékszervi jellemzők. Ez a változtatás semmilyen hatással nincs az OEM termék alapvető jellemzőire és eredetiségére.

Egy másik kért változtatás a *Penicillium* telepek jelenlétét inkább lehetőségként, mintsem előírt követelményként határozza meg, mivel a telepek szabad szemmel gyakran nem láthatók. E módosítás célja annak biztosítása, hogy a gomba a *Penicillium* színváltozásokat okozó mesterséges hozzáadása helyett továbbra is természetes és spontán módon fejlődjék a barlangokban.

E módosítás nem ellentétes a *Kapcsolat* szakasszal: megfigyelhető a *Penicillium*, valamint más gombák és élesztőgombák növekedése, ami jellegzetes színt és ízt kölcsönöz a termék egészének. A szélek mentén azonban annak ellenére nem mindig láthatók a kékeszöld telepek, hogy a gomba továbbra is szerepet játszik az érési folyamatban, és jellegzetes ízt és sajátos színt ad a sajtnak. A telepek kékeszöld színe a növekedés ütemétől, valamint más gombák és élesztőgombák együttes jelenlététől függően változhat.

5.2.6. *Érzékszervi jellemzők*

A következő szöveg:

A sajt a következő érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik:

– *A tészta kemény vagy félkemény, szilárd és morzsalékos, véletlenszerűen eloszló apró lyukakkal.*

– *A sajt belül fehér vagy sárgásfehér színű, a széleken enyhén kékeszöld telepekkel. A kéreg színe megkülönböztető jegy: a füstölési folyamat során égett sziénabarna árnyalatot kap, majd a barlangban vagy pincében töltött idő alatt képződő gombák vöröses, zöldes és kékes árnyalatokat adnak neki.*

– *A gyengén füstös és enyhén fanyar uralkodó ízek a szájban vajas jegyeket produkálnak és hosszan tartó mogyorós utóízt hagynak maguk után.*

– *Tiszta és szúrós illata enyhe füstösséget mutat, amely a sajt érlelésével erősödik.*

a következőképpen módosult:

A sajtnak a következő érzékszervi jellemzőkkel **kell rendelkeznie**:

– *A tészta kemény vagy félkemény, szilárd és morzsalékos, véletlenszerűen eloszló apró lyukakkal.*

– *A sajt belül fehér vagy sárgásfehér színű,* **esetleg** *a széleken enyhén kékeszöld telepekkel. A kéreg színe megkülönböztető jegy: a füstölési folyamat során égett sziénabarna árnyalatot kap, majd a barlangban ~~vagy pincében~~ töltött idő alatt képződő gombák vöröses, zöldes és kékes árnyalatokat* **adhatnak** *neki.*

– *A gyengén füstös és enyhén fanyar uralkodó ízek a szájban vajas jegyeket produkálnak és hosszan tartó* **diós, esetleg mogyorós utóízt** *hagynak maguk után.*

– *Tiszta és szúrós illata enyhe füstösséget mutat, amely a sajt érlelésével erősödik.*

Magyarázat: Ez a változtatás a *Penicillium* telepek jelenlétét és a kéreg színeződését inkább a gombák növekedési lehetőségeként, mintsem előírt követelményként határozza meg, mivel a telepek szabad szemmel gyakran nem láthatók. E módosítás célja annak biztosítása, hogy a gomba a *Penicillium* színváltozásokat okozó mesterséges hozzáadása helyett továbbra is természetes és spontán módon fejlődjék a barlangokban.

E módosítás nem ellentétes az eredeti *Kapcsolat* szakaszban szereplő kijelentésekkel (*a füstölési és érlelési folyamatok adják, amelyek közül az utóbbiakban csak az affinációs környezetben természetesen előforduló gombák és élesztőgombák, legfőképpen a Penicillium vesznek részt: ennek jelenlétében alakulnak ki a sajtnak jellegzetes színt és ízt kölcsönző telepek*), mivel – bár a termék egészének jellegzetes színt és ízt kölcsönző *Penicillium* növekedése megfigyelhető, a kékeszöld telepek nem mindig láthatók a szélek mentén. A jellegzetes színt és ízt a termékleírás B. szakasza határozza meg.

Ez a módosítás összhangban van azzal a kapcsolattal, amelyen az eredeti nyilvántartásba vétel alapult.

Az előállítási mód folyamatos megőrzésének biztosítása érdekében a pincére való hivatkozást is helyesbítették. A „pince” (*bodega*) szót jelenleg bármely *affinációs* létesítményre használják, ám a „Gamonéu” OEM érzékszervi jellemzőit csak a barlangokban végzett érlelés alakítja ki, amelyek környezeti feltételei – páratartalom, hőmérséklet és mikrobiológia tekintetében – eltérnek az ipari sajtpincékétől. Ezért a termék jellemzőinek megőrzése céljából a „pince” szót törölték, és az esetleges félreértések elkerülése érdekében csak a „barlang” szót hagyták meg.

Egy másik változtatás a szájban érzett érzékszervi jellemzők (az íz) leírását érinti. A képzett kóstolóbizottságok által különböző intenzitások mellett értékelhető objektívebb követelmény megadása érdekében árnyaltabb leírást javasoltak: „hosszan tartó diós, esetleg mogyorós utóíz”. Ez megtartja az érzékszervi jellemzőkben a mogyoróra – mint a diós íz egy példájára – történő utalást.

5.3. ***C) szakasz – FÖLDRAJZI TERÜLET***

A következő szöveg:

A földrajzi terület az Asztúria autonóm közösségen belüli Cangas de Onís és Onís kerületeket foglalja magában. Ez a terület nagyrészt a Picos de Europa Nemzeti Park északnyugati részéhez tartozik.

A „Gamoneu”/„Gamonedo” előállításának valamennyi folyamata – a tej előállítása és a sajt készítése és érlelése – a Cangas de Onís és Onís kerületek alkotta meghatározott földrajzi területen történik.

Ezek a kerületek Asztúria keleti részén helyezkednek el. Területük 28 817 hektár, amelyből 10 365 hektárt legelőként hasznosítanak.

Az e sajt készítésére alkalmas tejet adó szarvasmarha-, juh- és kecskefajták közül 4 220 tenyésztehenet, 7 206 tenyész-anyajuhot és 3 224 tenyész-anyakecskét tartanak a földrajzi területen.

Ez a két kerület az Észak-Spanyolország egyik földrajzi és történelmi régióját alkotó asztúriai hercegséghez tartozik, amely 1982-ben Oviedo fővárossal egyetlen tartományból álló autonóm közösséggé vált.

a következőképpen módosult:

A földrajzi terület az Asztúria autonóm közösségen belüli Cangas de Onís és Onís kerületeket foglalja magában. Ez a terület nagyrészt a Picos de Europa Nemzeti Park északnyugati részéhez tartozik.

*A „***Gamonéu***” előállításának valamennyi folyamata – a tej előállítása és a sajt készítése és érlelése – a Cangas de Onís és Onís kerületek alkotta meghatározott földrajzi területen történik.*

Ezek a kerületek Asztúria keleti részén helyezkednek el.

Magyarázat: A földrajzi terület méretére és a nőivarú tenyészállatok számára vonatkozó alábbi információk törlésre kerültek, mivel pontatlanok és elavultak, és nem tükrözik a „Gamonéu” OEM előállításának mai valóságát:

Területük 28 817 hektár, amelyből 10 365 hektárt legelőként hasznosítanak.

Az e sajt készítésére alkalmas tejet adó szarvasmarha-, juh- és kecskefajták közül 4 220 tenyésztehenet, 7 206 tenyész-anyajuhot és 3 224 tenyész-anyakecskét tartanak a földrajzi területen.

Ez a két kerület az Észak-Spanyolország egyik földrajzi és történelmi régióját alkotó asztúriai hercegséghez tartozik, amely 1982-ben Oviedo fővárossal egyetlen tartományból álló autonóm közösséggé vált.

Ez a törlés semmilyen módon nem változtatja meg a termékleírásban meghatározott földrajzi területet.

Bibliográfia

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

– Állatállományok integrált nyomonkövetési rendszere (SITRAN): https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/trazabilidad-animal/registro/

5.4. ***D) szakasz – A SZÁRMAZÁS IGAZOLÁSA***

5.4.1. *Hivatkozások a szabályozó testület egyes dokumentumaira és az átruházott feladatokra*

5.4.1.1. A D. szakasz alábbi első bekezdése törlésre került:

Annak ellenőrzése érdekében, hogy a termék a meghatározott földrajzi területről származik-e, illetve megfelel-e az OEM-rendeletben és az e dokumentumban meghatározott követelményeknek, a szabályozó testület köteles a minőségügyi és eljárási kézikönyvben foglalt eljárások szerint rendszeresen ellenőrizni az állattartó telepeket és a sajtkészítő létesítményeket.

Magyarázat: Ez a változtatás összhangba hozza a szöveget az UNE-EN ISO/IEC 17065 szabvánnyal, és tükrözi a feladatok ellenőrző szervezetre történő átruházását. A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet előírja, hogy a termékleírásnak való megfelelést az illetékes hatóságok vagy a terméktanúsító szervezetként működő ellenőrző szervezetek ellenőrizzék. A régió élelmiszerminőségről, minőségrendszerekről és az élelmiszerek közvetlen értékesítéséről szóló törvényének (Asztúria autonóm közösségének 2019. március 1-jei 2/2019. sz. törvénye) kihirdetése óta, és annak 36. cikke alkalmazásában, az ellenőrzési tevékenységeket az ellenőrző szervezetre kell átruházni, és a szabályozó testület nem az ellenőrző szervezet.

5.4.1.2. A szabályozó testület ellenőrzési feladatainak változásai

A következő szöveg:

Az alábbi alapvető követelmények igazolják a termék származását, és azokat a szabályozó testületnek kell ellenőriznie:

– *Az OEM sajtok készítéséhez felhasznált tej minősége a zsírtartalom, fehérjetartalom, zsírmentes szárazanyag-tartalom, szomatikus sejtszám, bakteriológia, gátlóanyagok hiánya és fagyáspont (krioszkópia) elemzése céljából vett minták révén.*

– *Az e sajt készítéséhez felhasznált tejet a szabályozó testület állomány-nyilvántartásában szereplő engedélyezett állattartó gazdaságokból kell beszerezni és az OEM-rendelet és e dokumentum szerinti megfelelő gazdálkodási és fejési gyakorlatok alkalmazásával kell nyerni.*

– *A szabályozó testületnek nyomon követés és tanúsítás révén kell ellenőriznie, hogy mind a tej, mind a tej nyeréséhez alkalmazott gyakorlatok megfelelnek-e a megállapított előírásoknak.*

– *Az OEM sajtok előállítására szánt sajtkészítő létesítményeknek rendelkezniük kell a szabályozó testület engedélyével és szerepelniük kell a vonatkozó nyilvántartásban, miután megfeleltek az OEM-rendeletben, a minőségügyi és eljárási kézikönyvben és az e dokumentumban foglalt minimumkövetelményeknek és ellenőrzéseknek.*

– *Tanúsítási területén keresztül a szabályozó testület feladata azt ellenőrizni, hogy a sajtok teljesítik-e az OEM -re való jogosultsághoz előírt színvonalat. Csak azok a sajtok minősíthetők az előírt színvonalat teljesítőnek, amelyek megfelelnek a szabályozó testület rendeletében és az e dokumentumban meghatározott minőségi kritériumoknak.*

– *Azonosítás, pecsételés és a testület által kiadott, az OEM termék saját logójával ellátott, számozott címkék használata révén a szabályozó testület köteles felügyelni és védelmezni a termékek azonosításának és származásuk tanúsításának folyamatát.*

– *A szabályozó testületnek továbbá rendszeresen ellenőriznie kell az állattartó gazdaságokat és a sajtkészítő létesítményeket annak biztosításához, hogy azok továbbra is megfelelnek a tanúsítás feltételeinek és megújítják a „Gamoneu"/„Gamonedo" oltalom alatt álló eredetmegjelölés használatára vonatkozó engedélyüket.*

a következőképpen módosult:

Az alábbi alapvető követelmények igazolják a termék származását, és azokat az **ellenőrző szervezetnek** *kell ellenőriznie:*

– *Az OEM sajtok készítéséhez felhasznált tej minősége.*

– *Az előállításhoz felhasznált tejet a szabályozó testület állomány-nyilvántartásában szereplő engedélyezett állattartó gazdaságokból kell beszerezni és az e dokumentum szerinti megfelelő állattartási és fejési gyakorlatok alkalmazásával kell nyerni.*

– *Az* **ellenőrző szervezetnek** *nyomon követés és tanúsítás révén kell ellenőriznie, hogy mind a tej, mind a tej nyeréséhez alkalmazott gyakorlatok megfelelnek-e a megállapított előírásoknak.*

– *Az OEM sajtok előállítására szánt sajtkészítő létesítményeknek rendelkezniük kell a szabályozó testület engedélyével és szerepelniük kell a vonatkozó nyilvántartásban, miután megfeleltek az e dokumentumban foglalt minimumkövetelményeknek és ellenőrzéseknek.*

– *Az* **ellenőrző szervezet** *feladata azt ellenőrizni, hogy a sajtok teljesítik-e az OEM -re való jogosultsághoz előírt színvonalat. Csak azok a sajtok minősíthetők az előírt színvonalat teljesítőnek, amelyek megfelelnek az e dokumentumban meghatározott minőségi kritériumoknak.*

– *Az* **ellenőrző szervezet** *köteles felügyelni és védelmezni a termékek azonosításának és származásuk tanúsításának folyamatát.* **Minden terméken tanúsító címkét és az OEM termék saját logóját kell feltüntetni.**

– Az **ellenőrző szervezetnek** *továbbá rendszeresen* **ellenőriznie** *kell az állattartó gazdaságokat és a sajtkészítő létesítményeket annak biztosításához, hogy azok továbbra is megfelelnek a tanúsítás feltételeinek és megújítják a „Gamonéu" oltalom alatt álló eredetmegjelölés használatára vonatkozó engedélyüket.*

Magyarázat: Ez a változtatás összhangba hozza a szöveget az UNE-EN ISO/IEC 17065 szabvánnyal, és tükrözi a feladatok ellenőrző szervezetre történő átruházását. A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet előírja, hogy a termékleírásnak való megfelelést az illetékes hatóságok vagy a terméktanúsító szervezetként működő ellenőrző szervezetek ellenőrizzék. A régió élelmiszerminőségről, minőségrendszerekről és az élelmiszerek közvetlen értékesítéséről szóló törvényének (Asztúria autonóm közösségének 2019. március 1-jei 2/2019. sz. törvénye) kihirdetése óta, és annak 36. cikke alkalmazásában, az ellenőrzési tevékenységeket az ellenőrző szervezetre kell átruházni, és a szabályozó testület nem az ellenőrző szervezet.

Az OEM-rendeletre való valamennyi hivatkozást törölték azzal, hogy az Asztúria autonóm közösség 2/2019. sz. törvényére vonatkozó egységes hatályon kívül helyezési rendelkezés (*Jogszabály hatályon kívül helyezése*) értelmében az említett rendelet – amely ebben az esetben a testület rendelete – hatályát veszti a testület új alapszabályának kihirdetésével.

A továbbiakban nem kötelező az analitikai vizsgálati célú tejminták vétele. A zsírtartalom, fehérjetartalom, zsírmentes szárazanyag-tartalom, szomatikus sejtszám, bakteriológia, gátlóanyagok hiánya és fagyáspont tekintetében a termékleírás nem tartalmaz követelményt, mivel az ellenőrző szervezet mintavételen alapuló ellenőrzéseit semmilyen paraméter nem szabályozza. Ebben az esetben a tej minőségét a vonatkozó jogszabályok szabályozzák, és a gazdasági szereplő feladata az egyes állatfajokra vonatkozó törvényeknek való megfelelés igazolása. Az ellenőrző szervezetnek rendelkeznie kell a gazdasági szereplő belső kontrollrendszerének ellenőrzésére szolgáló mechanizmusokkal, amelyek nem feltétlenül tartalmaznak mintavételt.

A szövegezést is javították annak érdekében, hogy elkerüljék a termékek minősítésével és azonosításával kapcsolatos felelősség téves értelmezését: *Az ellenőrző szervezet köteles felügyelni és védelmezni a termékek azonosításának és származásuk tanúsításának folyamatát. Minden terméken tanúsító címkét és az OEM termék saját logóját kell feltüntetni.*

5.4.1.3. A 10. bekezdést törölték. Ez a következő volt:

Annak biztosítása érdekében, hogy a sajtok rendelkezzenek az OEM-re való jogosultsághoz szükséges sajátos jellemzőkkel, illetve hogy a sajtok a minőségügyi és eljárási kézikönyvnek, az OEM-rendeletnek és e dokumentumnak megfelelően készültek, a szabályozó testületnek a megállapított eljárás, gyakoriság és intenzitás szerint kell mintát vennie az állattartó gazdaságok nyersanyagából és a sajtkészítő létesítmények termékéből.

Magyarázat: Ez a változtatás összhangba hozza a szöveget az UNE-EN ISO/IEC 17065 szabvánnyal, és tükrözi a feladatok ellenőrző szervezetre történő átruházását. A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet előírja, hogy a termékleírásnak való megfelelést az illetékes hatóságok vagy a terméktanúsító szervezetként működő ellenőrző szervezetek ellenőrizzék. A régió élelmiszerminőségről, minőségrendszerekről és az élelmiszerek közvetlen értékesítéséről szóló törvényének (Asztúria autonóm közösségének 2019. március 1-jei 2/2019. sz. törvénye) kihirdetése óta, és annak 36. cikke alkalmazásában, az ellenőrzési tevékenységeket az ellenőrző szervezetre kell átruházni, és a szabályozó testület nem az ellenőrző szervezet.

5.4.1.4. A szabályozó testület ellenőrzési feladatainak változásai

A szöveg a következőképpen módosult:

Az **ellenőrző szervezet** *által megállapított ellenőrzéseket úgy kell kialakítani, hogy azok garantálják az OEM sajtok minőségét és származását.*

A megállapított feltételeknek megfelelő termékeket előállító **sajtkészítők** *akkreditációs tanúsítványt kapnak az ellenőrző szervezettől.*

A szabályozó testület annyi számozott tanúsító címkét biztosít a tanúsított sajtkészítők számára, amennyit azok a **minősített** *sajtok száma alapján igényelnek.*

Magyarázat: Ez a változtatás összhangba hozza a szöveget az UNE-EN ISO/IEC 17065 szabvánnyal, és tükrözi a feladatok ellenőrző szervezetre történő átruházását. A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet előírja, hogy a termékleírásnak való megfelelést az illetékes hatóságok vagy a terméktanúsító szervezetként működő ellenőrző szervezetek ellenőrizzék. A régió élelmiszerminőségről, minőségrendszerekről és az élelmiszerek közvetlen értékesítéséről szóló törvényének (Asztúria autonóm közösségének 2019. március 1-jei 2/2019. sz. törvénye) kihirdetése óta, és annak 36. cikke alkalmazásában, az ellenőrzési tevékenységeket az ellenőrző szervezetre kell átruházni, és a szabályozó testület nem az ellenőrző szervezet.

Szerkesztési javításként a „gazdasági szereplő" kifejezés helyébe „sajtkészítő" lépett, míg a tejet előállító gazdasági szereplők az „előállítók", a terméket készítő és minősítő gazdasági szereplők pedig a „sajtkészítők" hivatkozást kapták.

5.1.4.5. A 14. bekezdést és az ellenőrzések lebontása táblázatot törölték. A törölt bekezdés a következő volt:

Az alábbi táblázat összefoglalja azokat az ellenőrzéseket, amelyeket a szabályozó testületnek a gazdasági szereplőknél el kell végeznie annak biztosítása érdekében, hogy a „Gamoneu"/„Gamonedo" OEM-ként értékesítendő sajtok valóban a földrajzi területről származzanak. Ezeket az ellenőrzéseket személyesen kell elvégezni, és vizuális vizsgálatból, papírmunka vizsgálatából és mintavételből kell állnia.

Magyarázat: Ez a változtatás összhangba hozza a szöveget az UNE-EN ISO/IEC 17065 szabvánnyal, és tükrözi a feladatok ellenőrző szervezetre történő átruházását. A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet előírja, hogy a termékleírásnak való megfelelést az illetékes hatóságok vagy a terméktanúsító szervezetként működő ellenőrző szervezetek ellenőrizzék. A régió élelmiszerminőségről, minőségrendszerekről és az élelmiszerek közvetlen értékesítéséről szóló törvényének (Asztúria autonóm közösségének 2019. március 1-jei 2/2019. sz. törvénye) kihirdetése óta, és annak 36. cikke alkalmazásában, az ellenőrzési tevékenységeket az ellenőrző szervezetre kell átruházni, és a szabályozó testület nem az ellenőrző szervezet. Az e szakaszban leírt ellenőrzések olyan feladatokhoz kapcsolódnak, amelyeket korábban a szabályozó testületre mint a sajtok előírt előírásoknak való megfelelésének ellenőrzéséért felelős szervre róttak. Ezek az ellenőrzések azonban nincsenek összhangban az UNE-EN ISO/IEC 17065 szabványban foglalt iránymutatással. A táblázat a termék által teljesítendő konkrét követelmények megadása helyett inkább a különböző ellenőrzőlisták tételeit foglalja össze.

5.1.4.6. A szabályozó testület ellenőrzési feladatainak módosítása és a testület egyes dokumentumaira való hivatkozások törlése

A következő szöveg:

A sajtkészítési folyamatok nyomon követésének lehetővé tétele, valamint szükség esetén az OEM termék származásának és minőségének igazolása érdekében az állattartó gazdaságok és sajtkészítő létesítmények üzemeltetői kötelesek elvégezni a szükséges papírmunkát, amely lehetővé teszi az e dokumentumban meghatározott valamennyi követelmény ellenőrzését.

Ezeket a dokumentumokat és nyilvántartásokat a szabályozó testületnek ellenőriznie kell.

A fenti követelményekkel összhangban a „Gamonéu"/„Gamonedo" oltalom alatt álló eredetmegjelölés csak olyan sajtokhoz használható, amelyeket az e dokumentumban, az OEM-rendeletben és a minőségügyi és eljárási kézikönyvben foglalt szabályok szerint nyilvántartásba vett sajtkészítő létesítményekben készítenek bejegyzett állattartó gazdaságokban előállított tejből, és amelyeket a szabályozó testület a meghatározott ellenőrzések révén ellenőrzött és tanúsított.

A szabályozó testület a megállapított eljárásokat követve bármikor nem megfelelőnek minősítheti a terméket vagy az annak előállításához használt technikákat.

a következőképpen módosult:

A sajtkészítési folyamatok nyomon követésének lehetővé tétele, valamint szükség esetén az OEM termék származásának és minőségének igazolása érdekében az állattartó gazdaságok és sajtkészítő létesítmények üzemeltetői kötelesek elvégezni a szükséges papírmunkát, amely lehetővé teszi az e dokumentumban meghatározott valamennyi követelmény ellenőrzését. Ezeket a dokumentumokat és nyilvántartásokat az **ellenőrző szervezetnek** *ellenőriznie kell.*

*A fenti követelményekkel összhangban a „***Gamonéu***" oltalom alatt álló eredetmegjelölés csak olyan sajtokhoz használható, amelyeket az e dokumentumban, az OEM-rendeletben és a minőségügyi és eljárási kézikönyvben foglalt szabályok szerint nyilvántartásba vett sajtkészítő létesítményekben készítenek bejegyzett állattartó gazdaságokban előállított tejből, és amelyeket az* **ellenőrző szervezet** *a meghatározott ellenőrzések révén ellenőrzött és tanúsított.*

Az **ellenőrző szervezet** *a megállapított eljárásokat követve bármikor nem megfelelőnek* **nyilváníthatja** *a terméket vagy az annak előállításához használt technikákat.*

Magyarázat: Ez a változtatás összhangba hozza a szöveget az UNE-EN ISO/IEC 17065 szabvánnyal, és tükrözi a feladatok ellenőrző szervezetre történő átruházását. A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet előírja, hogy a termékleírásnak való megfelelést az illetékes hatóságok vagy a terméktanúsító szervezetként működő ellenőrző szervezetek ellenőrizzék. A régió élelmiszerminőségről, minőségrendszerekről és az élelmiszerek közvetlen értékesítéséről szóló törvényének (Asztúria autonóm közösségének 2019. március 1-jei 2/2019. sz. törvénye) kihirdetése óta, és annak 36. cikke alkalmazásában, az ellenőrzési tevékenységeket az ellenőrző szervezetre kell átruházni, és a szabályozó testület nem az ellenőrző szervezet.

Az OEM-rendeletre való valamennyi hivatkozást törölték azzal, hogy az Asztúria autonóm közösség 2/2019 sz. törvényére vonatkozó egységes hatályon kívül helyezési rendelkezés (*Jogszabály hatályon kívül helyezése*) értelmében az említett rendelet – amely ebben az esetben a testület rendelete – hatályát veszti a testület új alapszabályának kihirdetésével.

5.1.4.7. A nyersanyagok ellenőrzései

A következő szöveg:

Ellenőrzéseket kell végezni annak biztosítására, hogy a sajtkészítés során felhasznált tej kizárólag a szabályozó testület nyilvántartásában szereplő és a szabályozó testület által felügyelt engedélyezett állattartó gazdaságokból származzon.

Amennyiben a sajtkészítők ezt a nyersanyagot saját állatállományból nyerik, sajtkészítési nyilvántartásuk és állatnyilvántartási dokumentumaik ellenőrzésével kell biztosítani a bejelentett tej és az adott csorda vagy nyáj összhangját.

Amennyiben a sajtkészítők más gazdaságokból szereznek be tejet, ellenőrizni kell a sajtkészítési nyilvántartásukat és a tej származási helyét megbízhatóan igazoló dokumentációt. A sajtkészítőnek rendelkeznie kell a tej szállítólevelével, amely azonosítja a származási gazdaságot, a begyűjtés dátumát és időpontját, a szállított mennyiséget, a járművet és a sofőrt. A szállítólevél kitöltéséhez szükséges információk forrása a szállítójármű naplója, amelyhez a szabályozó testületnek hozzáféréssel kell rendelkeznie. Ehhez a dokumentációhoz csatolni kell a leszállított és a kötelező sajtkészítési nyilvántartásba bejegyzett tejre vonatkozó számlát és fizetési igazolást.

a következőképpen módosult:

Ellenőrzéseket kell végezni annak biztosítására, hogy a sajtkészítés során felhasznált tej kizárólag a szabályozó testület nyilvántartásában szereplő és a szabályozó testület által felügyelt engedélyezett állattartó gazdaságokból származzon.

A „Gamonéu" sajt készítéséhez felhasznált tejet előállító állattartó gazdaságokat a szabályozó testületnek kell felügyelnie a vonatkozó nyilvántartásokba való bejegyzés céljából.

Amennyiben a sajtkészítők ezt a nyersanyagot saját állatállományból nyerik, **termelési** *nyilvántartásuk és állatnyilvántartási dokumentumaik ellenőrzésével kell biztosítani a bejelentett tej és az adott csorda vagy nyáj összhangját.*

Amennyiben a sajtkészítők más gazdaságokból szereznek be tejet, ellenőrizni kell a sajtkészítési nyilvántartásukat és a tej származási helyét megbízhatóan igazoló dokumentációt.

Magyarázat: A B) szakasz (A TERMÉK LEÍRÁSA) „A […] sajt készítéséhez..." kezdetű bekezdése átkerült ebbe a szakaszba.

A különböző nyilvántartások hivatkozásainak javasolt módosításai azt a tényt tükrözik, hogy most, hogy a terméket az UNE-EN ISO/IEC 17065 szabvány szerint tanúsítják, feltételezhető, hogy a sajtkészítőknek rendelkezniük kell ezekkel vagy más belső kontroll nyilvántartásokkal, amelyekkel igazolni tudják az ellenőrző szervezet felé a termékleírás követelményeinek teljesítését, és nem szükséges e nyilvántartások nevét vagy formátumát meghatározni.

5.1.4.8. A sajtkészítés ellenőrzései

A következő szöveg:

A sajtkészítőknek minden egyes sajtkészítési munkamenet esetében nyilvántartást kell vezetniük a felhasznált tej eredetéről és mennyiségéről, valamint a készült sajtok teljes számáról és formátum szerinti bontásáról, ha egynél több formátum készült, egyértelműen azonosítva az adott munkamenetben készített tételt vagy tételeket. E nyilvántartásoknak lehetővé kell tenniük a sajtkészítés utáni szakaszok – azaz a füstölés, az érlelés és a szállítás előtti tárolás – során a létesítményben bárhol tárolt sajtok vagy tételek azonosítását. A szabályozó testület helyszíni ellenőrzés útján ellenőrzi e nyilvántartások helyességét annak megállapítása érdekében, hogy a bennük szereplő információk tükrözik-e a sajtkészítő létesítmény különböző területein ténylegesen tárolt készleteket.

a következőképpen módosult:

A sajtkészítőknek minden egyes sajtkészítési munkamenet esetében nyilvántartást kell vezetniük a felhasznált tej eredetéről és mennyiségéről, valamint a készült sajtok teljes számáról és formátum szerinti bontásáról, ha egynél több formátum készült, egyértelműen azonosítva az adott munkamenetben készített tételt vagy tételeket. E nyilvántartásoknak lehetővé kell tenniük a sajtkészítés utáni szakaszok – azaz a füstölés, az érlelés és a szállítás előtti tárolás – során a létesítményben bárhol tárolt sajtok vagy tételek azonosítását. Az **ellenőrző szervezet** *helyszíni ellenőrzés útján ellenőrzi e nyilvántartások* **meglétét** *annak megállapítása érdekében, hogy a bennük szereplő információk tükrözik-e a sajtkészítő létesítmény különböző területein ténylegesen tárolt készleteket.*

Magyarázat: Az ezen ellenőrzésekért felelős szervként az ellenőrző szervezet lépett a szabályozó testületet helyébe, és a „helyességét” szót felváltotta az objektívebb „meglétét” szó. Ezt a módosítást azzal a céllal kérték, hogy a szöveg igazodjon az 1151/2012/EU rendeletben és az Asztúria autonóm közösség 2/2019. sz. törvényében foglalt követelményekhez.

5.1.4.9. A címkézés és feladás ellenőrzései

A következő szöveg:

A nyilvántartásokban fel kell tüntetni a címkék, a használatuk útján azonosított sajtok és azon tételek közötti kapcsolatot, amelyekből a sajtok származnak. A szállítás előtti tárolás alatt lévő összes készletet is kötelező feljegyezni és azonosítani, függetlenül attól, hogy fel vannak-e címkézve. Végül, a sajtkészítési nyilvántartásokban fel kell tüntetni a készített sajtok végső rendeltetési helyét, a sajtkészítő pedig köteles a szabályozó testület általi betekintésre hozzáférhetővé tenni a rendeltetési helyet igazoló dokumentumokat, vagyis az egyes feladott szállítmányok szállítóleveleit és értékesítési számláit.

a következőképpen módosult:

A nyilvántartásokban fel kell tüntetni, hogy mely sajtokat mely **tanúsító címkék azonosítják**, *valamint e sajtok származási tételeit. A szállítás előtti tárolás alatt lévő összes készletet is kötelező feljegyezni és azonosítani, függetlenül attól, hogy fel vannak-e címkézve. Végül, a sajtkészítési nyilvántartásokban fel kell tüntetni a készített sajtok végső rendeltetési helyét, a sajtkészítő pedig köteles az* **ellenőrző szervezet** *általi betekintésre hozzáférhetővé tenni a rendeltetési helyet igazoló dokumentumokat, vagyis az egyes feladott szállítmányok szállítóleveleit és értékesítési számláit.*

Magyarázat: Az ezen ellenőrzésekért felelős szervként az ellenőrző szervezet lépett a szabályozó testületet helyébe, és a félreértések elkerülése végett a „címkék” szót felváltotta a „tanúsító címkék” szó. Ezt a módosítást azzal a céllal kérték, hogy a szöveg igazodjon az 1151/2012/EU rendeletben és az Asztúria autonóm közösség 2/2019. sz. törvényében foglalt követelményekhez.

Bibliográfia

– Az élelmiszerminőségről, minőségrendszerekről és az élelmiszerek közvetlen értékesítéséről szóló törvény (Asztúria autonóm közösségének 2019. március 1-jei 2/2019. sz. törvénye), amely Asztúria Hivatalos Közlönyének 2019. március 8-i 47. számában jelent meg).

– A tejminőségre vonatkozó jogszabályok:

https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/Higiene-de-la-produccion-primaria-ganadera/calidad-de-la-leche-letra-q/

5.5. ***E) szakasz – AZ ELŐÁLLÍTÁS MÓDJA***

5.5.1. *Az állatok étrendje*

Az első, második és harmadik bekezdés:

A „Gamoneu"/„Gamonedo" sajtot nyers tehén-, juh- vagy kecsketejből, vagy e tejtípusok közül kettőnek vagy háromnak a keverékéből kell készíteni, amelyet a régió természeti erőforrásaival táplált állatok termelnek a hely földrajzi és szociológiai tényezőihöz kapcsolódó sajátos hagyományoknak megfelelően.

Az állatállomány takarmányozása egész éven át tartó legeltetésen alapul, amelyet frissen vágott fű és széna formájában saját termesztésű szálastakarmány egészít ki.

Bár az állatok takarmányának a meghatározott földrajzi területről kell származnia, gabona- és hüvelyes alapú koncentrátumok is használhatók, ha az állattartó gazdaságban – általában az időjárási viszonyok miatt – hiány van a saját termesztésű szálastakarmányból.

Az állatfajok és az évszak szerint különbséget kell tenni. Mivel hegyvidéki területről van szó, az éghajlat fontos szerepet játszik a szálastakarmányok etetési módjának meghatározásában. A hagyományos rotációs rendszerben tavasszal a szálastakarmányt az alacsony fekvésű legelőről vágják le és frissen adják az állatoknak – vagy még jobb, ha az állatok maguk legelnek e legelőn –, nyáron pedig ugyanez a legelő lesz a szénaforrás. Hegyvidéken a közvetlen legeltetés a szokásos takarmányozási módszer. Az, hogy az állatállomány miként és mennyi ideig fogyasztja a természeti erőforrásokat, az adott év időjárási viszonyaitól függ; ezek miatt lesz hosszabb vagy rövidebb az állatok által a hegyvidéki legelőn tölthető idő.

a következőképpen módosult:

A „Gamonéu" sajtot nyers tehén-, juh- vagy kecsketejből, vagy e tejtípusok közül kettőnek vagy háromnak a keverékéből kell készíteni, amelyet **főként** *a régió természeti erőforrásaival táplált állatok termelnek a hely földrajzi és szociológiai tényezőihöz kapcsolódó sajátos hagyományoknak megfelelően.*

Az állatállomány takarmányozása egész éven át tartó legeltetésen alapul, amelyet frissen vágott fű és széna formájában saját termesztésű szálastakarmány egészít ki.

Bár az állatok takarmányának a meghatározott földrajzi területről kell származnia, **más állati takarmányokkal való kiegészítés is megengedett bizonyos élettani állapotok – például laktáció – esetén, vagy** *ha az állattartó gazdaságban – általában az időjárási viszonyok miatt – hiány van a saját termesztésű szálastakarmányból.* **A kapcsolat sérülésének elkerülése érdekében a meghatározott földrajzi területen kívülről származó takarmány éves szinten semmiképpen nem haladhatja meg a szárazanyag 50 %-át**.

Magyarázat: Ez a módosítás pontosítja az e sajt előállításában döntő szerepet játszó takarmányozásra vonatkozó követelményeket. A „gabona- és hüvelyes alapú koncentrátumok" kifejezés helyébe a jelenlegi jogszabályokban használt „takarmány" szó került. Feltétlenül szükségesnek tekinthető az a változtatás, amely lehetővé teszi a szálastakarmányon alapuló étrend takarmánnyal való kiegészítését, ha az állat állapota – például laktáció során – ezt igényli. A szabály alóli kivétel alkalmazási körülményeinek e kiterjesztése az állatjólét védelmét célozza az OEM termék alapvető jellemzőinek vagy eredetiségének megváltozása nélkül, ugyanakkor biztosítja a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendeletnek való megfelelést is, mivel a földrajzi területen kívülről származó takarmány nem haladhatja meg az 50 %-ot, hogy a kapcsolat ne sérüljön.

Bibliográfia

– A Bizottság 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelete (2013. december 18.) az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletnek az oltalom alatt álló eredetmegjelölések, az oltalom alatt álló földrajzi jelzések és a hagyományos különleges termékek uniós szimbólumainak létrehozása tekintetében, valamint a származásra vonatkozó bizonyos szabályok, bizonyos eljárási szabályok és bizonyos kiegészítő átmeneti szabályok tekintetében történő kiegészítéséről.

– Lasanta, T. (2010). *Pastoreo en áreas de montaña: Estrategias e impactos en el territorio* [Hegyvidéki legeltetés – Stratégiák és a helyi területre gyakorolt hatások]. *Estudios geográficos* [Földrajzi tanulmányok], 71(268), 203-233.

– Asztúria autonóm közösségének kormánya, Vidékfejlesztési és Halászati Minisztérium, Erdészeti Főigazgatóság (2011), *El Monte en Asturias* [Asztúria erdőterületei].

5.5.2. A *del Valle* hagyományos kifejezés

A termékleírás e szakaszának negyedik, ötödik és hatodik bekezdését törölték. Ezek a következők voltak:

A „del Valle" [völgyi]és a „del Puerto" [hegyszorosi] hagyományos kifejezések a síkvidéki és a hegyvidéki területeken alkalmazott eltérő gazdálkodási gyakorlatok tükrözésére szolgálnak. A „del Puerto" sajtot olyan állatállományból származó tej felhasználásával készítik, amely az egész nyarat hegyvidéki gyepeken tölti, és csak fejés céljából kerül összeterelésre, majd vissza a legelőre. Ezen időszakban az állatok takarmányozásának egyedüli módja a legeltetés: étrendjüket nem egészítik ki, mivel a réteken általában bőségesen áll rendelkezésre szálastakarmány, és a nehezen megközelíthető helyekre nem lehet további takarmányt szállítani. Az állatállomány elhelyezésére sincs lehetőség – nincs istálló, és nem is építhető, mivel ezek a legelők környezetvédelmi szempontból védettek. A hegyvidéki gazdálkodás körülményei azt jelentik, hogy az állatok által ezeken a legelőkön töltött idő az időjárástól függően rövidebb vagy hosszabb lehet, mivel ez befolyásolja az elérhető szálastakarmány mennyiségét, a hőmérséklet pedig az állatok szabadban tartásának hosszát határozza meg.

A „Valle" kifejezés a síkvidéki gazdálkodás hagyományára utal, amely szerint a tehenek tápláléka a lakott területek közelében fekvő rétekről származik, és szélsőséges időjárási körülmények esetén menedéket találhatnak. Az állatokat saját termesztésű szénával is etetik, és – a fent említettek szerint – étrendjüket alkalmanként gabona- és hüvelyes alapú koncentrátumokkal egészíthetik ki.

Ami a különböző juh- és kecskefajokat illeti, étrendjük alapja elsősorban a legmagasabban fekvő gyepeken végzett legeltetés késő tavasszal, nyáron és kora ősszel, amelyek mindegyike az időjárási viszonyoktól függ. A legkedvezőtlenebb időjárási viszonyok esetén az állatokat a legalacsonyabban fekvő réteken legeltetik, és étrendjüket a nyár folyamán készített szénával egészítik ki. A szarvasmarhák táplálékát a lakott területek közelében fekvő rétek biztosítják, télen pedig szénával és gabonával egészítik ki az étrendjüket. Egyes előállítók nyárra a hegyvidéki legelőkre helyezik át teheneiket.

A termékleírás e szakaszának 22. és 23. bekezdését törölték. Ezek a következők voltak:

„Gamoneu" del Valle / „Gamonedo" del Valle [völgyi]: Cangas de Onís és Onís kerületeken belül, a meghatározott földrajzi területhez tartozó síkságokon készítik.

A völgyekben az előállítást nem befolyásolja a szezonalitás, mivel az állatállomány tartását nagymértékben legeltetésre épülő, félextenzív rendszerben végzik.

Magyarázat: A *del Valle* hagyományos kifejezés helyett a „Gamonéu" elnevezést kell használni, így mostantól a *del Valle* változat termékleírásában már megállapított összes követelmény a „Gamonéu" sajtra érvényes. Ez a javasolt módosítás nem változtatja meg a termék jellemzőit, hanem pontosítja az eddig használt hagyományos kifejezéseket.

Bibliográfia

– A Cangas de Onís kerület hivatalos helységneveinek felsorolásáról szóló, 2009. február 4-i 8/2009 rendelet.

5.5.3. *Az előállítás módja*

A következő bekezdések ide kerültek át a B) szakaszból (A termék leírása):

A szabályozó testületnek ösztönöznie kell a csordák és nyájak által termelt tej mennyiségének és minőségének javítását célzó technikák alkalmazását.

A tiszta, higiénikus és alacsony mikrobiológiai terhelésű tej érdekében a fejést a hatályos szabályok figyelembevételével a lehető legjobb technikával kell végezni.

Ha nem azonnal használják fel, *az OEM sajtok előállításához felhasznált tejet a fejés után hűteni kell, és* **adott esetben** *a sajtkészítés megkezdéséig hűtve kell tartani.*

Ha a tejet fel kell venni és más helyre kell szállítani, akkor e folyamat során be kell tartani a megfelelő higiéniai előírásokat, beleértve a hűtőtartályok vagy a tej minőségromlását megakadályozó egyéb rendszerek használatát.

A szabályozó testületnek elő kell mozdítania ösztönzők bevezetését azon gazdaságoknál, amelyek fejő-, tejhűtő, tejtároló és tejszállító berendezéseket telepítenek, vagy a meglévőket korszerűsítik.

Magyarázat: Ennek a módosításnak az az oka, hogy a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletnek megfelelően átdolgozásra került a termékleírás. A termékleírás tartalmának átdolgozása során a következő módosításra is sor került: „Az OEM sajtok előállításához felhasznált tejet a fejés után hűteni kell, és a sajtkészítés megkezdéséig hűtve kell tartani" szöveget a „**Ha nem azonnal használják fel**, az OEM sajtok előállításához felhasznált tejet a fejés után hűteni kell, és **adott esetben** a sajtkészítés megkezdéséig hűtve kell tartani" szövegre módosították. Ez a pontosítás azon körülményekre vonatkozik, amikor a tejet nem tárolják, hanem közvetlenül a fejés után használják fel. A tejtermékek előállítására szánt tejre a hatályos jogszabályokban, köztük a nyers juh- és kecsketej ágazat gazdasági szereplői által betartandó alapvető ellenőrzési szabályok megállapításáról szóló, 2011. május 27-i 752/2011. sz. királyi rendeletben meghatározott feltételek vonatkoznak.

Bibliográfia

– 2007. december 21-i 1728/2007. sz. királyi rendelet a tejágazat gazdasági szereplői által betartandó alapvető ellenőrzési szabályok megállapításáról, valamint a tejágazati gazdasági szereplők, létesítmények és tartályok azonosításának és nyilvántartásának, illetve a tejmozgások nyilvántartásának szabályozásáról szóló, 2004. február 6-i 217/2004. sz. királyi rendelet módosításáról.

– 2011. május 27-i 752/2011. sz. királyi rendelet a nyers juh- és kecsketej ágazat gazdasági szereplői által betartandó alapvető ellenőrzési szabályok megállapításáról.

5.5.4. *Az alvasztási folyamat*

A kilencedik bekezdés:

Az előállítási területen található, engedélyezett állattartó gazdaságokból származó, megfelelően hűtött tejet a sajtkészítő létesítménybe szállítják, ahol alvasztási folyamatnak vetik alá.

Alvasztás – E folyamatot állati tejoltóval vagy más, a szabályozó testület által kifejezetten engedélyezett tejalvasztó enzimekkel katalizált tejsavas koaguláció útján kell elérni, helyes adagolással biztosítva, hogy az alvasztási folyamat legalább egy órán át tartson. A tejnek 24–30 °C hőmérsékletűnek kell lennie az alvadási ponton és a teljes folyamat során.

a következőképpen módosult:

Az előállítási területen található, engedélyezett állattartó gazdaságokból származó tejet a sajtkészítő létesítménybe szállítják, ahol alvasztási folyamatnak vetik alá.

Az alvasztást állati tejoltóval vagy más engedélyezett tejalvasztó enzimekkel katalizált tejsavas koaguláció útján kell elérni, helyes adagolással biztosítva, hogy az alvasztási folyamat legalább egy órán át tartson. A tejnek ***22****–30 °C hőmérsékletűnek kell lennie az alvadási ponton és a teljes folyamat során.*

Magyarázat:

A tejalvasztó enzimeket vagy állati tejoltót engedélyező szabályozó testületre való hivatkozást törölték. Eredetileg az került megállapításra, hogy a szabályozó testületnek külön engedélyeznie kell a tejalvasztó enzimeket és a tejoltót, mivel e termékek szűkössége azt jelentette, hogy belső szabályozás és tájékozottság hiányában a gazdasági szereplők tiltott vagy a fogyasztókra kockázatot jelentő anyagokat is felhasználhatnak. Mostantól viszont a gazdasági szereplők felelnek a termékeik élelmiszer-biztonsági szempontjaiért, és mivel mára sokkal fejlettebbé vált a technológiai segédanyagokat, például tejalvasztó enzimeket és tejoltót szállító iparág, a gazdasági szereplők nagyon szigorú jogszabályokkal szabályozott termékek széles skálájához férhetnek hozzá. Ez az engedélyezési feladat tehát már nem tekinthető relevánsnak a szabályozó testület vezető testületként betöltött szerepéhez, mivel csak a hatályos jogszabályokban engedélyezett anyagok jóváhagyását jelentené, így e feladat fenntartása csupán további papírmunka lenne a vezető testület számára, a végtermékre vonatkozó bármilyen érték vagy biztosíték nélkül.

Egy másik javasolt változtatás az alvasztási folyamat leírását érinti, és célja a B) szakaszban korábban megadott információk ismétlésének kerülése, valamint annak biztosítása, hogy a szöveg a sajtkészítés során ténylegesen rögzített hőmérsékleteket tükrözze azáltal, hogy kiigazítja azt a hőmérsékleti tartományt, amelyen belül kell tartani a tejet az alvasztás során. A változtatás a tartomány alsó értékét érinti – ez egy kis kockázatú, kevéssé jelentős kiigazítás. A tartománynak az alsó küszöbérték csökkentésével végzett kiterjesztése összhangba hozza a folyamat leírását a jelenlegi gyakorlattal, lehetővé téve a sajtkészítők számára a hagyományos, konzervatív alvasztási módszerek alkalmazását anélkül, hogy ez bármilyen hatással lenne a nyersanyag, és így a végtermék minőségére. Ez nem a hőmérséklet emelését jelenti, ami denaturálódáshoz vezethet, és ezáltal befolyásolhatja a termék érzékszervi jellemzőit.

Bibliográfia

– Battro, P. (2010). *Quesos artesanales* [Kézműves sajtok], kiadója az Editorial Albatros,

– Navarro, Andrés. *La Elaboración: Coagulación de la Leche* [Sajtkészítés – A tej alvasztása]: http://asociaciondequeserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/

– az Európai Parlament és a Tanács 1333/2008/EK rendelete (2008. december 16.) az élelmiszer-adalékanyagokról,

– az Európai Parlament és a Tanács 178/2002/EK rendelete (2002. január 28.) az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról.

5.5.5. *A felvágott alvadék mérete*

A 10. bekezdés:

Felvágás: A tej alvadását követően az alvadékmasszát óvatosan addig darabolják, amíg az alvadékból 5–15 mm-es apró darabok nem lesznek. Ezután a savót lecsepegtetik.

a következőképpen módosult:

Felvágás: A tej alvadását követően az alvadékmasszát óvatosan addig darabolják, amíg az alvadékból **körülbelül** *5–15 mm-es apró darabok nem lesznek. Ezután a savót lecsepegtetik.*

Magyarázat: A méret mellett az „apró darabok” jelzésének célja az volt, hogy képet adjon arról, hogy a felvágott alvadék esetében mit is jelent az „apró”. A „körülbelül” szót azért illesztették be, hogy miközben fenntartják a méret megjelölésére irányuló eredeti célt, a sajtkészítőt nem terhelik azzal a feladattal, hogy az alvadékdarabok reprezentatív mintáját tolómérce segítségével méregesse, mivel a néhány milliméteres eltéréseknek semmilyen hatásuk nem lenne.

5.5.6. *Sózás*

A 12. bekezdés:

Sózás: a sózási folyamat a sajtok felső és alsó felületének nátrium-kloriddal történő bevonását jelenti 24 óra (felső felület) és 48 óra (alsó felület) elteltével.

a következőképpen módosult:

Sózás: a sózási folyamat a sajtok felső és alsó felületének nátrium-kloriddal történő bevonását jelenti 6–72 órával a formázást követően.

Magyarázat: A 11. bekezdés javasolt módosítása a sózási időt a vendéglátóipar által igényelt nagyobb sajtok előállításához igazítja.

Bibliográfia

– Navarro, Andrés. *La Elaboración: Coagulación de la Leche* [Sajtkészítés – A tej alvasztása]: http://asociaciondequeserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/

5.5.7. ***Hibák javítása***

A füstölési szakasz leírásában a használt terminológia egységesítése érdekében a helytelenül írt *Penicillium* helyébe *Penicillium* lépett.

5.5.8. *Érlelés*

A 14. és 15. bekezdés:

Füstölés: a sajtokat a formából való kivételt követően füstölik. A füstölési eljárás időtartamát és intenzitását az uralkodó környezeti viszonyokhoz kell igazítani, ily módon biztosítva a sajtok kellő kiszáradását és a Penicilliun érlelés alatti behatolását lehetővé tevő állagú, égett sziénabarna színű kéreg kialakulását, ezzel egyidejűleg biztosítva továbbá a jellegzetes, finom füstös íz kialakulását is, ám anélkül, hogy az túlsúlyba kerülne. A füstöléshez magas kőris (Fraxinus excelsior), hangafélék (Erica sp.), bükk (Fagus sylvatica) vagy más őshonos keményfafajok faanyagát kell használni.

Érlelés: a sajtokat olyan mészkőbarlangokban vagy pincékben kell érlelni, ahol a körülmények – 10 °C-os átlaghőmérséklet és 90 %-os átlagos páratartalom – lehetővé teszik a sajtok megkülönböztető jellemzőinek kialakulását. A sajtokat az alvadék formázásától számítva legalább 2 hónapig kell érlelni. A Penicilliun számára lehetővé kell tenni, hogy a sajtba behatoljon és telepeket képezzen a sajttészta kéreghez legközelebb eső részében, a sajt szélei körül jellegzetes kékeszöld csíkokat eredményezve.

a következőképpen módosult:

Érlelés: **A sajtokat az alvadék formázásától számítva legalább 2 hónapig (a 7 kg feletti súlyú sajtok esetében 3 hónapig) kell érlelni.** *Ebben az időszakban a következő folyamatokat kell elvégezni:*

Füstölés: a sajtokat a formából való kivételt követően füstölik. A füstölési eljárás időtartamát és intenzitását az uralkodó környezeti viszonyokhoz kell igazítani, ily módon biztosítva a sajtok kellő kiszáradását és a Penicillium érlelés alatti behatolását lehetővé tevő állagú, égett sziénabarna színű kéreg kialakulását, ezzel egyidejűleg biztosítva továbbá a jellegzetes, finom füstös íz kialakulását is, ám anélkül, hogy az túlsúlyba kerülne. A füstöléshez magas kőris (Fraxinus excelsior), hangafélék (Erica sp.), bükk (Fagus sylvatica) vagy más őshonos keményfafajok faanyagát kell használni.

Barlangos érlelés: a sajtokat olyan mészkőbarlangokban kell érlelni, ahol a körülmények lehetővé teszik a sajtok megkülönböztető jellemzőinek kialakulását. A barlangokban az átlaghőmérséklet nem emelkedhet 12 °C fölé, az átlagos relatív páratartalom pedig nem eshet 85 % alá. Ez a barlangos érlelési folyamat legalább 30 napig tart.

Ezen időszak alatt a sajtokat a sajátos tulajdonságok kialakulásához szükséges mértékben kell forgatni és tisztítani. Ez magában foglalja azon jellegzetes gombák és élesztőgombák fejlődésének biztosítását és ösztönzését, amelyeknek az érlelőhelyről kell származniuk, és amelyek semmilyen körülmények között nem adhatók hozzá a tejhez. A füstölés során kialakuló kéreg lehetővé teszi, hogy a Penicillium lassan behatoljon a sajtba, és esetleg telepeket képezzen a sajttészta kéreghez legközelebb eső részében, a sajt szélei körül jellegzetes kékeszöld csíkokat eredményezve.

Magyarázat: Az érlelési folyamat leírásának javasolt módosításai a termékleírás jelenlegi változatában foglalt minimális érlelési idő – **az alvadék formázásától számított 2 hónap** – fenntartását, illetve további 30 nappal történő meghosszabbítását jelentik a 7 kg feletti súlyú sajtok esetében, amint azt a jelen kérelem egy másik módosítása bevezette. A szöveget annak pontosítása érdekében is át kell dolgozni, hogy az érlelés az alvadék formázásakor kezdődik, és magában foglalja mind a **füstölési szakaszt**, mind a **barlangban töltött időt**.

A barlangos érlelési folyamat leírásában ki kell igazítani az érlelési folyamat során a barlangokon belül szükséges átlaghőmérséklet és átlagos relatív páratartalom értékeit, valamint azt a minimális időtartamot, amelyet a sajtoknak a barlangban kell tölteniük. Az e módosítás alátámasztására mellékelt tanulmány kilenc barlangban vizsgálta a hőmérséklet és páratartalom viszonyait (7.1. *Estudio justificativo Condiciones Ambientales Cuevas Maduración* [Az érlelőbarlangok környezeti viszonyai – alátámasztó tanulmány]). E módosítás célja az Európa-szerte lezajlottal azonos éghajlatváltozás által érintett barlangok belsejében uralkodó meteorológiai viszonyok leírásának aktualizálása. A javasolt új szabályok továbbra is jó feltételeket biztosítanak a sajtok érleléséhez, a termék alapvető jellemzőinek bármilyen megváltoztatása nélkül.

Bibliográfia

– *Condiciones Ambientales en cuevas de maduración para queso Gamonedo* [Környezeti viszonyok a Gamonedo sajt érlelőbarlangokban], az asztúriai Ágazatközi Tej- és Agrár-élelmiszeripari Laboratórium tanulmánya (2018. június),

– Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., Asztúria autonóm közösségének kormánya, Fenntarthatósági, Éghajlatváltozási és Részvételi Hivatal (2011). *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* [Éghajlatváltozási forgatókönyvek elemzése Asztúriában],

– *Plan forestal de la Comarca de Cangas de Onís* [Cangas de Onís kerület erdészeti terve] (2010), Asztúria autonóm közösségének kormánya, Vidékfejlesztési és Halászati Minisztérium,

– Európa-szerte nyilvánvaló az éghajlatváltozás, ami sürgős alkalmazkodást tesz szükségesség, Európai Környezetvédelmi Ügynökség: https://www.eea.europa.eu/media/newsreleases/climate-change-evident-across-europe

– Spotts, R. A., & Cervantes, L. A. (1986). „Populations, pathogenicity, and benomyl resistance of *Botrytis spp*., *Penicillium spp*., and *Mucor piriformis* in packinghouses" (A *Botrytis spp*., *Penicillium spp*. és *Mucor piriformis* populációi, patogentitása és benomil-rezisztenciája csomagolóüzemekben). Plant Disease (USA),

– Marin, S., Sanchis, V., Saenz, R., Ramos, A. J., Vinas, I., & Magan, N. (1998). „Ecological determinants for germination and growth of some *Aspergillus* and *Penicillium spp*. from maize grain" (Egyes kukoricából származó *Aspergillus* és *Penicillium spp*. csíráztatásának és növekedésének ökológiai meghatározói). Journal of Applied Microbiology, 84(1), 25–36.,

– Fernández Bodega, M. Á. (2011). *Aislamiento y caracterización de cepas de Penicillium roqueforti a partir de distintas variedades de queso azul. Análisis de la actividad proteolítica y eliminación de la producción de micotoxinas* [*Penicillium roqueforti* törzsek izolálása és jellemzése különböző kéksajtfajtákból – A proteolitikus aktivitás elemzése és a mikotoxintermelés megelőzése],

– Sopeña Pérez, F. (1978). *El queso de Aliva: una elaboración artesana* [Aliva sajt – Kézműves előállítás].

5.5.9. A *del Puerto* hagyományos kifejezés

A 17. és 21. bekezdés:

„Gamoneu" del Puerto/„Gamonedo" del Puerto [hegyszorosi]: Cangas de Onís és Onís kerületek hegyvidéki területén készül, amely a Picos de Europa hegyszorosai mentén található következő síkságokat és gyepterületeket foglalja magában:

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

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

A sajt készítéséhez felhasznált tejet a fent felsorolt gyepterületeken legelő csordákból és nyájakból kell nyerni, és az engedélyezett tehén-, juh- és kecsketej típusai közül kettő vagy mindhárom keverékét kell használni, mindig biztosítva, hogy a juh- és/vagy kecsketej a keverék több mint 10 %-át tegye ki.

E sajtokat szezonálisan, júniustól szeptemberig készítik a Picos de Europa Nemzeti Parkon belüli hegyszorosok mentén található, erre a célra létrehozott kisüzemi sajtkészítő létesítményekben.

a következőképpen módosult:

Del Puerto [hegyszorosi]: **erre a célra létrehozott kisüzemi sajtkészítő létesítményekben készített sajtok** *Cangas de Onís és Onís kerületek hegyvidéki területén, amely a Picos de Europa hegyszorosai mentén található következő síkságokat és gyepterületeket foglalja magában:*

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

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

A sajt készítéséhez felhasznált tejet a fent felsorolt gyepterületeken legelő csordákból és nyájakból kell nyerni, és az engedélyezett tehén-, juh- és kecsketej típusai közül kettő vagy mindhárom keverékét kell használni, az alábbi követelmények betartásával:

– ***ha tehéntejet használnak, az a keverék legfeljebb 90 %-át teheti ki,***

– ***ha juhtejet használnak, annak a keverék legalább 5 %-át kell kitennie,***

– ***ha kecsketejet használnak, annak a keverék legalább 5 %-át kell kitennie.***

E sajtokat szezonálisan, **késő tavasztól kora őszig készítik, bár ez az időjárási viszonyoktól függően változhat. A szabályozó testület azonban az időjárási viszonyokat figyelembe véve és a sajtkészítőkkel folytatott konzultációt követően dönthet úgy, hogy egy adott évben lerövidíti vagy meghosszabbítja a sajtkészítési szezont.**

Magyarázat: E módosítás oka az, hogy a szöveg megfogalmazása zavaros volt. A hagyományos megközelítés mindig is az volt, hogy mindhárom tejtípus együttes felhasználása esetén a 10 %-os szabály alkalmazandó: a 10 %-os követelmény a juh- és kecsketej együttes, nem pedig külön-külön mennyiségére vonatkozott, hogy a juh- vagy kecsketej aránya mindig legalább 5 % legyen a keverékben. Az új megfogalmazás a különböző fajokból származó tejtípusok minimális és maximális arányát határozza meg, hogy a gyártási folyamatra vonatkozóan biztosítékot nyújtson, és félreérthetetlenül garantálja a végtermék érzékszervi, valamint fizikai és kémiai jellemzőit.

Az előállítás szezonális jellegére vonatkozó kijelentés pontosítása egy másik szükségesnek ítélt változtatás, mivel az időjárási viszonyok miatt előfordulhat, hogy az előállítás június előtt kezdődik, vagy szeptember után is folytatódik. A szezonalitás nem a tényleges hónaphoz, hanem a síkságokon és gyepterületeken rendelkezésre álló természeti erőforrások állapotához kapcsolódik.

Bibliográfia

– Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., Asztúria autonóm közösségének kormánya, Fenntarthatósági, Éghajlatváltozási és Részvételi Hivatal (2011). *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* [Éghajlatváltozási forgatókönyvek elemzése Asztúriában].

5.5.10. *Darabolás*

A szöveg a sajt darabolásának módját meghatározó utolsó bekezdéssel egészült ki:

Darabolás a sajtkészítési területen

Az OEM termék darabokban is forgalmazható, feltéve, hogy azok csomagolva vannak, és származásuk megállapítható. A termék megőrzése és minőségének fenntartása érdekében ezt a folyamatot a sajtkészítési területen olyan vállalkozásoknak kell végezniük, amelyek elfogadták és követik a megállapított protokollt. Ez biztosítja a „Gamonéu" OEM sajt nyomon követhetőségét és az adott folyamatokra vonatkozó biztosítékot.

Magyarázat: Mivel a fogyasztók ma már igénylik, hogy a tanúsított termék darabokban is elérhető legyen a piacon, meg kellett határozni az erre a kiszerelési formára vonatkozó szabályokat. A sajtkészítési területen történő darabolás előírásának okai a következők:

– A sajt darabolásakor kapott darabok legalább két oldalát már nem védi a kéreg, így azok érzékszervi elváltozásoknak lehetnek kitéve, amelyek a termék többi részét is érinthetik. A darabokat ezért a felvágást követően a lehető leghamarabb, azaz a forrásnál kell csomagolni.

– A darabolási folyamat során a sajt származását és eredetiségét garantáló jelölések eltávolíthatók, vagy láthatatlanná válhatnak.

Ez a beillesztés semmilyen változást nem von maga után az OEM termék alapvető jellemzőit és eredetiségét illetően. A szándék annak biztosítása, hogy későbbi kezelés (darabolás) ne veszélyeztesse az elkészült sajt eredetiségét, ami azt jelenti, hogy a darabolásnak és a csomagolásnak a forrásnál kell történnie.

5.6. ***G) szakasz – ELLENŐRZŐ SZERVEZET***

A következő szöveg:

Név: Consejo Regulador de la D.O.P. „Gamonéu" o „Gamonedo" [„Gamoneu"/„Gamonedo" OEM szabályozó testület]

Cím: La Plaza, s/n – E-33560 Benia – Onís (Asztúria)

Telefon: (+34) 985 84 40 05

Fax: (+34) 985 84 42 30

a következőképpen módosult:

Az ellenőrzésért felelős illetékes hatóság az asztúriai kormány főigazgatósága, amelynek hatáskörébe tartoznak az agrár-élelmiszeripari ügyek is.

Az ellenőrzés átruházható egy terméktanúsító szervként működő és az UNE-EN ISO/IEC 17065 szabvány vagy az ezt a jövőben felváltó bármely szabvány szerint akkreditált szervezetre.

Magyarázat: E változtatás a szöveget aktualizálva határozza meg a termékleírásnak való megfelelés ellenőrzéséért felelős hatóságot a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelettel, valamint az élelmiszerminőségről, minőségrend-szerekről és az élelmiszerek közvetlen értékesítéséről szóló törvény (Asztúria autonóm közösségének 2019. március 1-jei 2/2019. sz. törvénye) 36. cikkével összhangban.

5.7. ***H) szakasz – CÍMKÉZÉS***

5.7.1. *Azonosítás*

A következő szöveg:

A fogyasztói piacra szánt „Gamoneu"/„Gamonedo" OEM sajtokat a Minőségi Kézikönyvben meghatározott szabályoknak megfelelően a szabályozó testület által jóváhagyott, ellenőrzött és biztosított számozott címkével vagy tanúsító címkével kell azonosítani.

a következőképpen módosult:

A fogyasztói piacra szánt „Gamonéu" OEM sajtokat **jelöléssel kell ellátni a kérgen***, valamint az OEM termék saját logójával és számozott tanúsító címkével kell azonosítani,* **a számozott tanúsító címkék ellenőrzéséért és biztosításáért is felelős vezető testület által megállapított** *szabályokkal összhangban.*

Magyarázat: E mondat átdolgozása a könnyebb érthetőséget szolgálja. A mondat mostantól azt is rögzíti, hogy a termékazonosítási szabályok megállapítása, valamint a CE-jelölés (tanúsító címkék) ellenőrzése és kiadása a vezető testület feladata.

A termékleírás D. szakaszával való összhang biztosítása érdekében a szövegbe bekerült az OEM termék saját logójával történő azonosításának hivatkozása. *(Az ellenőrző szervezet köteles felügyelni és védelmezni a termékek azonosításának és származásuk tanúsításának folyamatát.)* Minden terméken tanúsító címkét és az OEM termék saját logóját kell feltüntetni.

5.7.2. *A termék elnevezése*

Az alkalmazandó jogszabályokban előírt valamennyi információ megadása mellett az OEM sajtok fő- és tanúsító címkéin feltüntetendő a „Denominación de Origen Protegida [oltalom alatt álló eredetmegjelölés] – »Gamoneu«/»Gamonedo«", valamint a vonatkozó „del Valle" vagy „del Puerto" hagyományos kifejezés.

A szabályozó testület által jóváhagyott (alább látható) logót minden gazdasági szereplőnek fel kell tüntetnie a címkén.

a következőképpen módosult:

Az OEM sajtok címkéin jól láthatóan fel kell tüntetni a következőket:

– *a „Denominación de Origen Protegida [oltalom alatt álló eredetmegjelölés] »Gamonéu«" felirat,*

– *adott esetben a „del Puerto" hagyományos kifejezés.*

Magyarázat: Ezek a hagyományos kifejezések használatára vonatkozó címkézési követelmények javasolt módosításai. Ez a módosítás nem változtatja meg a termék jellemzőit, hanem pontosítja az OEM és a hagyományos kifejezés címkéken való használatát.

5.8. ***A nemzeti jogszabályokra tett hivatkozások törlése***

Törlésre került az I) szakasz – Nemzeti jogszabályok.

Ez a törlés az alábbi dokumentumok listáját érinti:

– Szőlő- és bortörvény (2003. július 10-i 24/2003. sz. törvény).

– A szőlőről, a borról és az alkoholtartalmú italokról szóló jogszabály (1970. december 2-i 25/1970. sz. törvény).

– A 25/1970. sz. törvény végrehajtási rendeletei (1972. március 23-i 835/1972. sz. rendelet).

– Az 1994. január 25-i rendelet a spanyol jogszabályok és a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 2081/92/EGK rendelet közötti megfelelés pontosításáról.

– Az 1999. október 22-i 1643/1999. sz. királyi rendelet az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és oltalom alatt álló földrajzi jelzések közösségi nyilvántartásába való felvételi kérelmekre vonatkozó eljárás megállapításáról.

– Az 1994. július 22-i 1679/1994. sz. királyi rendelet (a Hivatalos Közlönyben közzétéve 1994. szeptember 24-én) a nyers tej, a hőkezelt tej és a tejalapú termékek előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó egészségügyi és higiéniai követelmények megállapításáról.

– Az 1996. március 1-jei 402/1996. sz. királyi rendelet (a Hivatalos Közlönyben közzétéve 1996. április 8-án) a nyers tej, a hőkezelt tej és a tejalapú termékek előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó egészségügyi és higiéniai követelmények megállapításáról szóló, 1994. július 22-i 1679/1994. sz. királyi rendelet módosításáról.

– Az 1987. május 8-i rendelet (a Hivatalos Közlönyben közzétéve 1987. május 12-én) a belföldi piacra szánt sajtokra és ömlesztett sajtokra vonatkozó minőségi előírások jóváhagyásáról szóló, 1985. november 29-i rendelet módosításáról.

– Az 1994. május 20-i rendelet (a Hivatalos Közlönyben közzétéve 1994. május 26-án) a belföldi piacra szánt sajtokra és ömlesztett sajtokra vonatkozó minőségi előírások jóváhagyásáról szóló, 1985. november 29-i rendelet részleges módosításáról.

Magyarázat: A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 7. cikkével összhangban, valamint a hivatkozott dokumentumok hatályon kívül helyezése miatt javasolt a jelenlegi termékleírás I. szakaszának törlése.

5.9. ***A közzétett összefoglaló hozzáigazítása (HL C 236., 2007.10.9., 13. o.) az egységes dokumentumhoz***

Az alábbi táblázat mutatja, hogy a közzétett összefoglaló különböző részei hogyan felelnek meg a 668/2014/EU rendelet I. mellékletében szereplő sablon alapján összeállított egységes dokumentumnak, valamint az egységes dokumentumhoz való igazítás során az összefoglaló szövegén végzett változtatások leírását és magyarázatát.

ÖSSZEFOGLALÓ	EGYSÉGES DOKUMENTUM
1. pont A tagállam felelős szervezeti egysége Ez a pont törlésre került, mivel nem része az I. melléklet szerinti egységes dokumentumnak.	
2. pont Kérelmező csoportosulás Ez a pont törlésre került, mivel nem része az I. melléklet szerinti egységes dokumentumnak.	
	A szöveg a következő 2. ponttal egészül ki: **2. pont Tagállam vagy harmadik ország:** Spanyolország

3. pont A termék típusa	**3.1. pont A termék típusa** – Nem változott a 668/2014/EU rendelet XI. melléklete szerinti osztály, és az továbbra is az 1.3. osztály: Sajtok.
4.1. pont Elnevezés	**1. pont Elnevezés (OEM vagy OFJ)** – Az „e” betűre ékezet került, így az elnevezés mostantól „Gamonéu”. A spanyol nyelvű „Gamonedo” változatot törölték, mivel elavult.
4.2. pont Leírás	**3.2. pont Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása** – Az e kérelemben szereplő módosításokat (tejtípusok, fajták és fizikai jellemzők) az összefoglaló 4.2. pontjában foglalt termékleírásra alkalmazták. A „Gamoneu” del Valle / „Gamonedo” del Valle hagyományos kifejezés használatára vonatkozó utolsó bekezdést törölték. Lásd az alábbi szöveget (*1).
	A szöveg a következő 3.3. ponttal egészül ki: **3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)** Lásd az alábbi szöveget (*2).
4.3. pont Földrajzi terület	**4. pont A földrajzi terület tömör meghatározása** A szöveg nem változott.
4.4. pont A származás igazolása Ez a pont törlésre került, mivel nem része az I. melléklet szerinti egységes dokumentumnak.	
4.5. pont Az előállítás módja Ez a pont törlésre került, mivel nem része az I. melléklet szerinti egységes dokumentumnak.	
	3.4. pont Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni Az alábbi szöveg (*3) került beillesztésre.
	3.5. pont A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok Az alábbi szöveg (*4) került beillesztésre.

4.6. pont Kapcsolat	**5. pont Kapcsolat a földrajzi területtel** A szöveg változatlan marad, kivéve az elnevezés helyesírásának megváltoztatását („Gamoneu” helyett „Gamonéu”) és a spanyol nyelvű („Gamonedo”) változat törlését, valamint az „ennek jelenlétében alakulnak ki a sajtnak jellegzetes színt és ízt kölcsönző telepek” szövegrész törlését.
4.7. pont Ellenőrző szervezet Ez a pont törlésre került, mivel nem része az I. melléklet szerinti egységes dokumentumnak.	
4.8. pont Címkézés	**3.6. pont A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok** Itt alkalmazták a termékleírásnak a módosítás iránti kérelemben ismertetett változtatásait, elhagyva a *del Valle* hagyományos kifejezésre való hivatkozásokat. Lásd az alábbi szöveget (*5).

***1. Az összefoglaló szövege**

Leírás: A „Gamoneu”/„Gamonedo” nyers tehén-, juh- és kecsketejből, vagy e tejtípusok közül kettőnek vagy háromnak a keverékéből készített zsíros, természetes kérgű, érlelt és gyengén füstölt sajt, a szélei közelében enyhén kékeszöld színű *Penicillium* telepekkel.

A sajtoknak a következő fizikai jellemzőkkel kell rendelkezniük:

– kerékforma, észrevehetően sík felületekkel,

– 6 cm és 15 cm közötti magasság,

– 10 cm és 30 cm közötti átmérő,

– 0,5 kg és 7 kg közötti súly.

A sajtok jellemzője a füstölés során kialakuló vékony, természetes, vöröses, zöld és kékes árnyalatú, égetett sziénabarna színű kéreg, valamint *Penicillium* telepek a kéreg mellett.

A sajtoknak a következő kémiai jellemzőkkel kell rendelkezniük:

– zsírtartalom a szárazanyagban: legalább 45 %,

– fehérjetartalom a szárazanyagban: legalább 25 %,

– szárazanyag-tartalom: legalább 55 %,

– pH érték: 4,5 és 6,5 között.

A sajt a következő érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik:

– Tiszta és szúrós illata enyhe füstösséget mutat, amely a sajt érlelésével erősödik. A gyengén füstös és enyhén fanyar uralkodó ízek a szájban vajas jegyeket produkálnak és hosszan tartó mogyorós utóízt hagynak maguk után.

– A tészta kemény vagy félkemény, szilárd és morzsalékos (vágáskor könnyen forgácsolódó), véletlenszerűen eloszló apró lyukakkal.

– A sajt belül fehér vagy sárgásfehér színű, a szélek közelében enyhén kékeszöld *Penicillium* telepekkel. A külső szín megkülönböztető jegy: a füstölési folyamat során égett sziénabarna árnyalatot kap, majd a barlangban vagy pincében töltött idő alatt képződő gombák vöröses, zöldes és kékes árnyalatokat adhatnak neki.

– A sajt testében mechanikus nyílások vannak.

A következő hagyományos kifejezések megengedettek:

– „Gamoneu” del Puerto / „Gamonedo” del Puerto [hegyszorosi], június és szeptember között készítik kisüzemi sajtkészítő létesítményekben Cangas de Onís és Onís kerületek hegyvidéki területén, a termékleírásban felsorolt síkságokon és gyepterületeken. A sajt készítéséhez felhasznált tejet az e típushoz felsorolt gyepterületeken legelő csordákból és nyájakból kell nyerni, és az engedélyezett tehén-, juh- és kecsketej típusai közül kettő vagy mindhárom keverékét kell használni, mindig biztosítva, hogy a juh- és/vagy kecsketej a keverék több mint 10 %-át tegye ki.

– „Gamoneu” del Valle / „Gamonedo” del Valle [völgyi]: Cangas de Onís és Onís kerületeken belül, a meghatározott földrajzi területhez tartozó síkságokon készítik. Az előállítást nem befolyásolja a szezonalitás, mivel az állatállomány tartását nagymértékben legeltetésre épülő, félextenzív rendszerben végzik.

Az egységes dokumentum szövege (módosítások aláhúzva)

A „Gamonéu” nyers tehén-, juh- vagy kecsketejből, vagy e tejtípusok közül kettőnek vagy háromnak a keverékéből készített zsíros, természetes kérgű, érlelt sajt.

A sajtoknak a következő fizikai jellemzőkkel kell rendelkezniük:

– kerékforma, észrevehetően sík felületekkel,

– 6 cm és 18 cm közötti magasság,

– 10 cm és 35 cm közötti átmérő,

– 0,5 kg és 10 kg közötti súly.

A sajtoknak a következő kémiai jellemzőkkel kell rendelkezniük:

– zsírtartalom a szárazanyagban: legalább 45 %,

– fehérjetartalom a szárazanyagban: legalább 25 %,

– szárazanyag-tartalom: legalább 55 %,

– pH érték: 4,5 és 6,5 között.

A sajt a következő érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik:

– Tiszta és szúrós illata enyhe füstösséget mutat, amely a sajt érlelésével erősödik.

– A gyengén füstös és enyhén fanyar uralkodó ízek a szájban vajas jegyeket produkálnak és hosszan tartó diós, esetleg mogyorós utóízt hagynak maguk után.

– A tészta kemény vagy félkemény, szilárd és morzsalékos (vágáskor könnyen forgácsolódó), véletlenszerűen eloszló apró lyukakkal.

– A sajt belül fehér vagy sárgásfehér színű, esetleg a szélek közelében enyhén kékeszöld *Penicillium* telepekkel. A külső szín megkülönböztető jegy: a füstölési folyamat során égett sziénabarna árnyalatot kap, majd a barlangban töltött idő alatt képződő gombák vöröses, zöldes és kékes árnyalatokat adhatnak neki.

A következő hagyományos kifejezések megengedettek:

– „Gamoneu” *del Puerto* [hegyszorosi], nyáron készítik kisüzemi sajtkészítő létesítményekben Cangas de Onís és Onís kerületek hegyvidéki területén, a termékleírásban felsorolt síkságokon és gyepterületeken. A sajt készítéséhez felhasznált tejet az e típushoz felsorolt gyepterületeken legelő csordákból és nyájakból kell nyerni, és az engedélyezett tehén-, juh- és kecsketej típusai közül kettő vagy mindhárom keverékét kell használni, az alábbi követelmények betartásával:

  – ha tehéntejet használnak, az a keverék legfeljebb 90 %-át teheti ki,

  – ha juhtejet használnak, annak a keverék legalább 5 %-át kell kitennie,

  – ha kecsketejet használnak, annak a keverék legalább 5 %-át kell kitennie.

***2. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)**

Takarmány

Az állatállomány takarmányozása egész éven át tartó legeltetésen alapul, amelyet frissen vágott fű és széna formájában saját termesztésű szálastakarmány egészít ki.

Bár az állatok takarmányának a meghatározott földrajzi területről kell származnia, más állati takarmányokkal való kiegészítés is megengedett bizonyos élettani állapotok – például laktáció – esetén, vagy ha az állattartó gazdaságban – általában az időjárási viszonyok miatt – hiány van a saját termesztésű szálastakarmányból. A kapcsolat sérülésének elkerülése érdekében a meghatározott földrajzi területen kívülről származó takarmány éves szinten semmiképpen nem haladhatja meg a szárazanyag 50 %-át.

Nyersanyagok

A „Gamonéu" sajtot nyers tehén-, juh- vagy kecsketejből, vagy e tejtípusok közül kettőnek vagy háromnak a keverékéből kell készíteni, amelyet a régió természeti erőforrásaival táplált állatok termelnek a hely földrajzi és szociológiai tényezőihez kapcsolódó sajátos hagyományoknak megfelelően.

A következő fajok és fajták teje:

– Szarvasmarha: Frisona (fríz), Asturiana de los Valles (asztúriai völgyi), Asturiana de la Montaña (asztúriai hegyi), Parda (barna), Parda de Montaña (hegyi barna), Fleckvieh, Jersey és e fajták keresztezései.

– Juh: Lacha (Lacho), Carranzana (Vasca Carranzana), Milchschaf (keletfríz), Assaf és e fajták keresztezései.

– Kecske: Cabra Alpina (alpesi), Cabra Pirenaica (pireneusi), Murciano-Granadina (Murcia-Granada), Saanen, Malagueña (Málaga), Florida (Florida Sevillana), Cabra del Guadarrama (Guadarrama), Bermeya és e fajták keresztezései.

Ezenkívül az előállításhoz felhasznált tejet a szabályozó testület nyilvántartásában szereplő engedélyezett állattartó gazdaságokból kell beszerezni, és megfelelő állattartási és fejési módszerekkel kell nyerni.

***3. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni**

A „Gamonéu" előállításához szükséges valamennyi folyamat – a tej előállítása és a sajt készítése (alvasztás, alvadék felvágása, formázás és sózás), érlelése és darabolása – a Cangas de Onís és Onís kerületek alkotta meghatározott földrajzi területen történik.

***4. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok**

Darabolás a sajtkészítési területen:

Az OEM termék darabokban is forgalmazható, feltéve, hogy azok csomagolva vannak, és származásuk megállapítható. A termék megőrzése és minőségének fenntartása érdekében ezt a folyamatot a sajtkészítési területen olyan vállalkozásoknak kell végezniük, amelyek elfogadták és követik a megállapított protokollt. Ez biztosítja a „Gamonéu" OEM sajt nyomon követhetőségét és az adott folyamatokra vonatkozó biztosítékot.

***5. Az összefoglaló szövege**

A fogyasztói piacra szánt „Gamoneu"/„Gamonedo" OEM sajtokat a Minőségi Kézikönyvben meghatározott szabályoknak megfelelően a szabályozó testület által jóváhagyott, ellenőrzött és biztosított számozott címkével vagy tanúsító címkével kell azonosítani. Az alkalmazandó jogszabályokban előírt valamennyi információ megadása mellett az OEM sajtok fő- és tanúsító címkéin feltüntetendő a „*Denominación de Origen Protegida* [oltalom alatt álló eredetmegjelölés] – »Gamoneu«/»Gamonedo«", valamint a vonatkozó *del Valle* vagy *del Puerto* hagyományos kifejezés.

A szabályozó testület által jóváhagyott (alább látható) logót minden gazdasági szereplőnek fel kell tüntetnie a címkén.

Az egységes dokumentum szövege (módosítások aláhúzva)

A fogyasztói piacra szánt „Gamonéu” OEM sajtokat jelöléssel kell ellátni a kérgen, valamint az OEM termék saját logójával és a szabályozó testület által ellenőrzött és biztosított számozott tanúsító címkével kell azonosítani.

Az OEM sajtok címkéin jól láthatóan fel kell tüntetni a következőket:

– a „*Denominación de Origen Protegida* [oltalom alatt álló eredetmegjelölés] »Gamonéu«” felirat,

– adott esetben a *del Puerto* hagyományos kifejezés.

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés logója

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„GAMONÉU”

EU-szám: PDO-ES-0308-AM01 – 2021.9.17.

OEM (X) OFJ ( )

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Gamonéu”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa [a XI. mellékletben szereplő felsorolás alapján]*

1.3. osztály – Sajtok

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Gamonéu” nyers tehén-, juh- vagy kecsketejből, vagy e tejtípusok közül kettőnek vagy háromnak a keverékéből készített zsíros, természetes kérgű, érlelt sajt.

A sajtoknak a következő fizikai jellemzőkkel kell rendelkezniük:

– kerékforma, észrevehetően sík felületekkel,

– 6 cm és 18 cm közötti magasság,

– 10 cm és 35 cm közötti átmérő,

– 0,5 kg és 10 kg közötti súly.

A sajtoknak a következő kémiai jellemzőkkel kell rendelkezniük:

– zsírtartalom a szárazanyagban: legalább 45 %,

– fehérjetartalom a szárazanyagban: legalább 25 %,

– szárazanyag-tartalom: legalább 55 %,

– pH érték: 4,5 és 6,5 között.

A sajtnak a következő érzékszervi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

– Tiszta és szúrós illata enyhe füstösséget mutat, amely a sajt érlelésével erősödik.

– A gyengén füstös és enyhén fanyar uralkodó ízek a szájban vajas jegyeket produkálnak és hosszan tartó diós, esetleg mogyorós utóízt hagynak maguk után.

– A tészta kemény vagy félkemény, szilárd és morzsalékos (vágáskor könnyen forgácsolódó), véletlenszerűen eloszló apró lyukakkal.

– A sajt belül fehér vagy sárgásfehér színű, esetleg a szélek közelében enyhén kékeszöld *Penicillium* telepekkel. A külső szín megkülönböztető jegy: a füstölési folyamat során égett sziénabarna árnyalatot kap, majd a barlangban töltött idő alatt képződő gombák vöröses, zöldes és kékes árnyalatokat adhatnak neki.

A következő hagyományos kifejezés megengedett:

– *del Puerto* [hegyszorosi] azon sajtok esetében, amelyek nyáron készülnek kisüzemi sajtkészítő létesítményekben Cangas de Onís és Onís kerületek hegyvidéki területén, a termékleírásban felsorolt síkságokon és gyepterületeken. A sajt készítéséhez felhasznált tejet az e típushoz felsorolt gyepterületeken legelő csordákból és nyájakból kell nyerni, és az engedélyezett tejtípusok közül kettő vagy mindhárom keverékét kell használni, az alábbi követelmények betartásával:

  – ha tehéntejet használnak, az a keverék legfeljebb 90 %-át teheti ki,

  – ha juhtejet használnak, annak a keverék legalább 5 %-át kell kitennie,

  – ha kecsketejet használnak, annak a keverék legalább 5 %-át kell kitennie.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

a) Takarmány

Az állatállomány takarmányozása egész éven át tartó legeltetésen alapul, amelyet frissen vágott fű és széna formájában saját termesztésű szálastakarmány egészít ki.

Bár az állatok takarmányának a meghatározott földrajzi területről kell származnia, más állati takarmányokkal való kiegészítés is megengedett bizonyos élettani állapotok – például laktáció – esetén, vagy ha az állattartó gazdaságban – általában az időjárási viszonyok miatt – hiány van a saját termesztésű szálastakarmányból. A kapcsolat sérülésének elkerülése érdekében a meghatározott földrajzi területen kívülről származó takarmány éves szinten semmiképpen nem haladhatja meg a szárazanyag 50 %-át.

b) Nyersanyagok

A „Gamonéu” sajtot nyers tehén-, juh- vagy kecsketejből, vagy e tejtípusok közül kettőnek vagy háromnak a keverékéből kell készíteni – a tejet az alábbi fajok és fajták állatállománya termeli:

– Szarvasmarha: Frisona (fríz), Asturiana de los Valles (asztúriai völgyi), Asturiana de la Montaña (asztúriai hegyi), Parda (barna), Parda de Montaña (hegyi barna), Fleckvieh, Jersey és e fajták keresztezései.

– Juh: Lacha (Lacho), Carranzana (Vasca Carranzana), Milchschaf (keletfríz), Assaf és e fajták keresztezései.

– Kecske: Cabra Alpina (alpesi), Cabra Pirenaica (pireneusi), Murciano-Granadina (Murcia-Granada), Saanen, Malagueña (Málaga), Florida (Florida Sevillana), Cabra del Guadarrama (Guadarrama), Bermeya és e fajták keresztezései.

Ezenkívül az előállításhoz felhasznált tejet a szabályozó testület nyilvántartásában szereplő engedélyezett állattartó gazdaságokból kell beszerezni, és megfelelő állattartási és fejési módszerekkel kell nyerni.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Gamonéu” előállításához szükséges valamennyi folyamat – a tej előállítása és a sajt készítése (alvasztás, az alvadék felvágása, formázás és sózás), érlelése és darabolása – a Cangas de Onís és Onís kerületek alkotta meghatározott földrajzi területen történik.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

Darabolás a sajtkészítési területen:

Az OEM termék darabokban is forgalmazható, feltéve, hogy azok csomagolva vannak, és származásuk megállapítható. A termék megőrzése és minőségének fenntartása érdekében ezt a folyamatot a sajtkészítési területen olyan vállalkozásoknak kell végezniük, amelyek elfogadták és követik a megállapított protokollt. Ez biztosítja a „Gamonéu" OEM sajt nyomon követhetőségét és az adott folyamatok megfelelő végrehajtását.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A fogyasztói piacra szánt „Gamonéu" OEM sajtokat jelöléssel kell ellátni a kérgen, valamint az OEM termék saját logójával és a szabályozó testület által ellenőrzött és biztosított számozott tanúsító címkével kell azonosítani.

Az OEM sajtok címkéin jól láthatóan fel kell tüntetni a következőket:

– a „*Denominación de Origen Protegida* [oltalom alatt álló eredetmegjelölés] »Gamonéu«" felirat,

– adott esetben a *del Puerto* hagyományos kifejezés.

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés logója:

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A földrajzi terület az Asztúria autonóm közösségen belüli Cangas de Onís és Onís kerületeket foglalja magában.

Ezek a kerületek Asztúria keleti részén helyezkednek el.

A tej termelése, valamint a sajt előállítása és érlelése a meghatározott földrajzi területen történik.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

Történelmi kapcsolat

A „Gamonéu" sajt a terület külterjes állattenyésztési hagyományának megőrzéséhez kapcsolódik. Eredete legalább a 17. századig vezethető vissza, amikor az 1641-ben IV. Fülöp királynak a legelőkről írt levél szerint a „kerület szegényeinek" táplálására szolgált.

Más történelmi dokumentumok (a 18. századi Madoz-féle *Diccionario Geográfico* [Földrajzi szótár]) többször is említik, hogy ez a sajt a helyi lakosság étrendjének egyik alapeleme volt, illetve hogy ezen az állattenyésztésre szakosodott területen a tulajdonosok vegyesen tartottak juhnyájakat, valamint szarvasmarhacsordákat és kecskenyájakat, amelyek nyári legeltetését a hegyvidéki síkságokon végezték.

E körülmények miatt, és mivel a terület eléggé el volt vágva a piacoktól, a pásztorok már régen elkezdtek a tejből sajtot készíteni.

Természeti kapcsolat

Cangas de Onís és Onís, amelyek egyaránt a Picos de Europa nyugati masszívumának (Cornión) nagy részére kiterjednek. E hegyvonulat legszembetűnőbb vonása a hirtelen változó domborzat, ahol a tengerszint feletti magasság a Sella folyó középső szakaszára jellemző 80 métertől egészen a Torre Cerredo csúcson mért 2 648 méterig terjed. E hegyvidéki terepet túlnyomórészt mészkő, meredek lejtők és lépcsőzetes geomorfológiai képződmények jellemzik, amelyek eredménye két eltérő környezet: az egyik a völgyekben, a másik pedig a hegyszorosokban.

A völgyeket széles, nagyrészt sík gyepterületek és az emberi településekhez kapcsolódó törpebirtokok uralják. Itt találhatók a főbb népességközpontok. Az állatállomány téli táplálékát kaszálórétek biztosítják, amelyek az időnként kiteleltetett állatok etetésére is használhatók.

A hegyszorosok legmagasabb részeire jellemző függőleges sziklafalakat és karsztos tájakat sok víznyelő, sziklahasadék, barlang, karrképződmény és mély szakadék tarkítja. Az e sziklás képződmények közé ékelődő, rendkívül tápláló legelők sík területeit tavasztól egészen az első őszi hóesésig használják az állatállomány nyári szabadtartásához. Az állattartásban szerepet játszó egyéb tájképi elemek közé tartoznak még a hegyoldalak, a szirtek és a szirtek közé szorult jó minőségű gyepek, amelyek helyi elnevezése *xerros*.

A régió tengeri éghajlatát egész évben bőséges csapadék, mérsékelt napsütés és jelentős felhőborítottság jellemzi. A csapadékmennyiség a legmagasabb területek – részben hó formájában hulló – 2 000 mm-es és az alacsonyabb részek 1 200 mm-es értéke között mozog. A hegyvidéki részeken nyáron a sűrű köd is igen gyakori.

A hőmérséklet az év teljes egészében enyhe: átlagértéke a völgyekben 12 °C, a hegyvidékeken pedig 3 °C.

A régió talaját az erózió, az időjárás és a völgyek növényvilága által alakított mészköves és kvarcitos kőzetek határozzák meg.

Az éghajlat, a domborzat és a geológia olyan egyedi jellemzőket kölcsönöz e területnek, amelyek közvetlen hatással vannak a gyepterületek típusára és minőségére. A legelők különösen alkalmasak a szarvasmarhák, juhok és kecskék legeltetésére, ezáltal pedig a „Gamonéu” sajt készítésére szánt tej előállítására. Az ezeken a gyepterületeken leggyakrabban előforduló növény a *Festuca burnatii* nevű őshonos évelő fűféle, amely a hegytetőkön fekvő legelőket kedveli. A lejtőtörések eredményeként kialakult és tavasz végéig hóval borított bemélyedésekben és terekben található a szívós és sokféle környezethez alkalmazkodó nárdusfű (*Nardus stricta*), valamint több fűféle (*Phleum alpinum, Festuca iberica, Festuca picoeuropeana*) és pillangós faj (*Trifolium thalii* Vill.) is.

A sajt néhány kiemelkedő tulajdonságát a füstölési és érlelési folyamatok adják, amelyek közül az utóbbiakban csak az *affinációs* környezetben természetesen előforduló gombák és élesztőgombák, legfőképpen a *Penicillium* vesznek részt.

Emberi kapcsolat

Az a tény, hogy ez az akkoriban „Montaña de Covadonga” park néven ismert – az országos környezetvédelem terén úttörő szerepet betöltő – terület volt Spanyolországban az első, amelyet 1918-ban nemzeti parkká nyilvánítottak, egyértelművé teszi, hogy itt egy különleges környezeti jellemzőkkel bíró ökoszisztémáról van szó.

E hegyvidék pásztorai általánosan elismertek azt illetően, hogy meghatározó szerepet játszanak a helyi környezet alakításában és védelmében. A „Gamonéu” sajt a földből élés ilyen hagyományos gyakorlatai nyomán született, mivel a sajtkészítés volt az egyetlen gazdaságilag életképes lehetőség a régió állattartási erőforrásainak kiaknázására.

Az előállítás módjáról szóló részben leírt módszerek és feltételek azon szándékból alakultak ki, hogy az ősi hagyományokat anélkül igazítsák a modern világhoz, hogy ennek érdekében a termék identitását és a körülötte kialakult életmód elvesztését okozó engedményeket kellene tenni.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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