# Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2024/674)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data di pubblicazione.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

**Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012**

**«Gamoneu / Gamonedo»**

**N. UE: PDO-ES-0308-AM01 – 17.9.2021**

**DOP (X) IGP ( )**

1. **Gruppo richiedente e interesse legittimo**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Gamoneu [Organismo di regolamentazione della DOP «Gamoneu»]

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

Tel. +34 985947554

E-mail: info@dopgamoneu.com

Internet: www.dopgamoneu.com

2. **Stato membro o paese terzo**

Spagna

3. **Voce del disciplinare interessata dalla modifica**

☒ Nome del prodotto

☒ Descrizione del prodotto

☒ Zona geografica

☒ Prova dell'origine

☒ Metodo di produzione

☐ Legame

☒ Etichettatura

☒ Altro [da precisare]

— Legislazione applicabile

— Organismo di controllo

— Verifica della conformità al disciplinare

4. **Tipo di modifica**

☒ Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

([1]) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

□ Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. **Modifica (modifiche)**

Le modifiche in questione sono motivate dalla necessità di adeguare il disciplinare al nome reale del prodotto, all'estensione della zona geografica, all'elenco delle razze impiegate per la produzione di latte, all'alimentazione degli animali per garantire la sopravvivenza delle razze utilizzate per la produzione, alle caratteristiche fisiche dei formaggi DOP, ai processi che fanno effettivamente parte della produzione e ai tempi delle diverse fasi, all'organismo di controllo, alle menzioni tradizionali del prodotto, alle norme di etichettatura e alla normativa in vigore. Lo scopo di queste modifiche è rafforzare il legame tra il prodotto e il territorio, senza intaccare in alcun modo l'autenticità, la qualità e le caratteristiche del prodotto finale.

5.1. ***Sezione A) Nome del prodotto***

Il nome, attualmente scritto «Gamoneu» nella versione in lingua asturiana, è stato modificato in «Gamonéu» e la versione in lingua spagnola «Gamonedo» è stata eliminata dal testo. Questa modifica è stata apportata in tutti i punti del disciplinare nei quali è citato il nome del prodotto.

*Spiegazione:* nel disciplinare il nome del prodotto è stato modificato da «Gamoneu» a «Gamonéu» (con l'accento sulla «e») ovunque se ne faccia menzione, perché questa grafia è stabilita dal decreto 8/2009, del 4 febbraio 2009, che elenca i toponimi ufficiali del comune di Cangas de Onís (codice del toponimo 12/03/01). Poiché «Gamonéu» è il nome riconosciuto, la versione in lingua spagnola «Gamonedo» è stata eliminata, in quanto considerata obsoleta e non corrispondente alla designazione della località che dà il nome alla denominazione di origine protetta.

Normativa in vigore:

— Decreto 8/2009, del 4 febbraio 2009, che elenca i toponimi ufficiali del comune di Cangas de Onís.

5.2. ***Sezione B) Descrizione del prodotto***

5.2.1. *Definizione*

Il testo seguente:

*È un formaggio grasso, con crosta naturale, stagionato e lievemente affumicato con leggera erborinatura di colore verde-bluastro vicino ai bordi dovuta a Penicillium, ottenuto da latte crudo vaccino, ovino e caprino, o da miscele di due o di tutti e tre i tipi di latte indicati.*

è così modificato:

*è un formaggio grasso, con crosta naturale, stagionato, ottenuto da latte crudo vaccino, ovino* **o** *caprino, o da miscele di due o di tutti e tre i tipi di latte indicati.*

*Spiegazione:* si tratta di modifiche alla formulazione del testo.

L'uso della congiunzione copulativa «e» nell'elenco dei tipi di latte nel testo attuale suggerisce che i formaggi sono prodotti con tutti e tre i tipi, mentre la definizione stessa afferma che possono essere prodotti con latte di una sola specie o con una miscela di due o tre tipi. La sostituzione della congiunzione copulativa «e» con la congiunzione disgiuntiva «o» chiarisce questo aspetto ed è in linea con la definizione. Per conformarsi alla corretta nomenclatura tassonomica e per garantire la coerenza all'interno del disciplinare, il genere *Penicillium* è scritto con l'iniziale maiuscola.

Poiché le caratteristiche sensoriali sono definite più avanti nel testo, le espressioni «lievemente affumicato» e «con leggera erborinatura di colore verde-bluastro vicino ai bordi dovuta a *Penicillium*» sono state eliminate dalla definizione del prodotto per evitare ripetizioni e non confondere i lettori.

5.2.2. *Razze*

Il testo seguente:

*il formaggio «Gamoneu» / «Gamonedo» deve essere prodotto con latte proveniente dalle specie e razze indicate di seguito:*

— *bovini: Frisona, Asturiana de los Valles, Pardo Alpina e incroci;*

— *ovini: Lacha, Carranzana e Milschalfe e incroci;*

— *caprini: Alpino-Pirenaica, Cabra de los Picos de Europa, Murciano-Granadina, Saanen e incroci.*

è così modificato:

*il formaggio «Gamonéu» deve essere prodotto con latte proveniente dalle specie e razze indicate di seguito:*

— *bovini: Frisona, Asturiana de los Valles,* **Asturiana de la Montaña, Parda, Parda de Montaña, Fleckvieh, Jersey** *e incroci;*

— *ovini: Lacha, Carranzana,* **Milchschaf**, **Assaf** *e incroci;*

— *caprini:* **Cabra Alpina**, *Cabra* **Pirenaica**, *Murciano-Granadina, Saanen,* **Malagueña, Florida, Cabra del Guadarrama, Bermeya** *e incroci.*

*Spiegazione:* è richiesto l'inserimento delle razze caprine «Malagueña», «Florida», «Cabra del Guadarrama» e «Bermeya» in quanto hanno radici genealogiche comuni con le razze «Alpina» e «Pirenaica» (elencate nel catalogo ufficiale delle razze del ministero dell'Agricoltura, della pesca e dell'alimentazione), il cui antenato comune sarebbe la *Capra aegagrus*. Il riferimento alla «Cabra de los Picos de Europa» è stato eliminato per evitare ripetizioni, dato che questa razza non è elencata nel catalogo ufficiale delle razze e non è più considerata una razza distinta dalla razza «Pirenaica».

Poiché queste razze di capre hanno radici genealogiche comuni e producono latte dalle caratteristiche analoghe, questa aggiunta non incide sensibilmente né sulle caratteristiche organolettiche né su quelle qualitative del formaggio (proteine, vitamine, grassi, enzimi, lattosio ecc.). La genetica delle nuove razze ha un impatto marginale sulle caratteristiche del prodotto finale.

Per quanto riguarda gli ovini, la razza «Assaf» è stata inclusa perché è stata ottenuta da maschi della razza «Milchschaf», già presente nel disciplinare. Dopo aver controllato la letteratura in materia, «Milschalfe» è stato corretto in «Milchschaf».

È richiesta una modifica delle razze bovine. Poiché la razza «Pardo Alpina» non è più riconosciuta, l'elenco è stato modificato per includere le due razze da essa derivate, «Parda» e «Parda de Montaña». Entrambe sono elencate nel catalogo ufficiale delle razze del ministero dell'Agricoltura, della pesca e dell'alimentazione.

L'inserimento della razza «Asturiana de la Montaña» è richiesto perché si tratta di una razza autoctona in via di estinzione che ha origini e sviluppo comuni con la razza bovina «Asturiana de los Valles», in quanto fa parte del gruppo di razze conosciute come *tronco castaño* [a mantello bruno], è di origine europea e potrebbe essere stata introdotta durante le invasioni celtiche. È sempre stata molto diffusa in tutte le Asturie e nel León fino alla metà del XX secolo, quando il numero di capi è diminuito fino quasi a scomparire a causa dell'importazione massiccia di razze straniere. All'inizio degli anni '80 si è cominciato a prendere provvedimenti per il recupero e il miglioramento della razza ed è stata istituita un'associazione di allevatori. Il suo inserimento nell'elenco contribuirebbe a preservare questa razza autoctona come risorsa per la produzione di formaggio nella zona.

L'aggiunta delle razze bovine «Fleckvieh» e «Jersey» è richiesta perché hanno origini genealogiche comuni con la razza «Parda» e discendono tutte dal *Bos taurus*.

Poiché le vacche di queste razze hanno radici genealogiche comuni, anche il loro latte ha caratteristiche simili. L'introduzione di queste razze non costituisce un fattore determinante per le proprietà organolettiche, fisiche e chimiche del formaggio.

L'impatto dell'inserimento di queste razze sulle caratteristiche del prodotto finale definite nel disciplinare è stato oggetto di uno studio (allegato alla presente domanda con il numero di riferimento 20190201) condotto per verificare se l'utilizzo di latte di vacche di razza «Fleckvieh», di pecore di razza «Assaf» o di capre di razza «Malagueña» o «Florida Sevillana» influisse sulle caratteristiche chimiche e organolettiche del formaggio DOP «Gamonéu» con esso prodotto. Nell'ambito dello studio sono stati analizzati campioni di formaggi prodotti da trasformatori registrati utilizzando latte proveniente dalle razze in questione, assicurandosi che i formaggi fossero prodotti, trattati e stagionati nelle condizioni stabilite dal disciplinare. I campioni sono stati analizzati presso il laboratorio interprofessionale del latte e dell'agroalimentare delle Asturie (per le analisi sensoriali), un organismo con esperienza nelle analisi della DOP «Gamonéu», e presso il laboratorio di ALCE Calidad (per le analisi fisiche e chimiche), un organismo accreditato per le prove dei parametri richiesti per questo studio. I risultati delle prove dimostrano che l'utilizzo di latte delle razze elencate nella presente modifica, nelle proporzioni normalmente impiegate nella lavorazione del formaggio, non influenza le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche del formaggio, perché le razze con radici genealogiche simili producono latte con caratteristiche simili e anche perché le caratteristiche del prodotto sono legate all'ambiente circostante e al metodo di produzione.

Bibliografia


— 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 e Juan V. Delgado Bermejo (2016), *Biodiversidad caprina en España* [Biodiversità caprina in Spagna]

— Herrera García, M., Peña Blanco, F., Pezzi Ceretto, M. Á., e Rodero Serrano, E. (1998), *La cabra Malagueña en la Bibliografía* [La capra «Malagueña» nella letteratura]

— Mendizábal Aizpuru, J. A., Ibarbia Barreras, J. R. e Etxaniz Makazaga, J. M. (2005), «*Aportaciones a la historia de la raza vacuna pirenaica. Paradigma de la Zootecnia española*» [Contributi alla storia della razza bovina pirenaica. Paradigma della zootecnia spagnola] *Archivos de zootecnia* [Archivi di zootecnia], 54 (205)

— Dipartimento dei produzione zootecnica, Università di León, 24071-León (2012), *Programa de mejora de la raza bovina parda* [Programma di miglioramento della razza bovina bruna]

— Catalogo ufficiale delle razze del ministero dell'Agricoltura, della pesca e dell'alimentazione: https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/zootecnia/razas-ganaderas/razas/


5.2.3. *Riferimenti al controllo del prodotto*

Il testo seguente è stato eliminato dalla sezione «B) Descrizione del prodotto» e spostato nella sezione «D) Elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica»:

*Gli allevamenti che producono il latte utilizzato per la produzione del formaggio «Gamoneu» / «Gamonedo» devono essere supervisionati dall'organismo di regolamentazione ai fini dell'iscrizione nei relativi registri.*

*Spiegazione:* questa modifica intende riformulare il disciplinare in linea con il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

5.2.4. *Riferimenti ai metodi di produzione*

I paragrafi seguenti sono stati eliminati dalla sezione «B) Descrizione del prodotto» e spostati nella sezione «E) Metodo di produzione»:

*L'organismo di regolamentazione deve incoraggiare l'adozione di tecniche volte a migliorare la quantità e la qualità del latte prodotto da mandrie e greggi. […]*

*La mungitura deve essere effettuata con la migliore tecnica possibile per ottenere un latte pulito, igienico e con una bassa carica microbica, tenendo conto delle norme in vigore. […]*

*Se il latte deve essere raccolto e trasportato in un altro luogo, si devono osservare buone norme igieniche, compreso l'uso di cisterne refrigerate o di qualsiasi altro sistema che impedisca il deterioramento della qualità del latte. […]*

*L'organismo di regolamentazione deve promuovere l'introduzione di incentivi per gli allevamenti che installano attrezzature per la mungitura, la refrigerazione, la conservazione e il trasporto del latte o che migliorano le attrezzature esistenti.*

*Spiegazione:* questa modifica intende riformulare il disciplinare in linea con il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

Il testo seguente è stato eliminato:

*Il latte per la produzione dei formaggi DOP deve essere refrigerato dopo la mungitura e conservato in tale condizione fino all'inizio della produzione.*

*Spiegazione:* le norme sull'immagazzinamento del latte crudo sono contenute nel sezione IX, capitolo I, punti II.B.2 e II.B.4, del regolamento (CE) n. 853/2004. La descrizione riportata nell'attuale disciplinare è imprecisa, in quanto non fissa i limiti di temperatura. Tale norma non costituisce un requisito specifico del metodo di produzione da cui dipendono caratteristiche specifiche del prodotto. La sua eliminazione rende più sintetica la descrizione del metodo di produzione, che pertanto non includerà requisiti già stabiliti dalla normativa vigente.

Bibliografia

— Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

5.2.5. *Caratteristiche fisiche*

Il testo seguente:

*Per essere riconosciuti come DOP, i formaggi devono avere le caratteristiche fisiche seguenti:*

— *forma: cilindrica con facce sensibilmente piane;*

— *altezza: tra 6 e 15 cm;*

— *diametro: tra 10 e 30 cm;*

— *peso: tra 0,5 e 7 kg;*

— *crosta sottile, che si forma nella fase dell'affumicatura, color terra di Siena bruciata con tonalità rossicce, verdi e bluastre ed erborinatura dovuta a Penicillium sulla crosta vicino alla crosta.*

è così modificato:

**I formaggi DOP** *devono avere le caratteristiche fisiche seguenti:*

— *forma: cilindrica con facce sensibilmente piane;*

— *altezza: tra 6 e* **18** *cm;*

— *diametro: tra 10 e* **35** *cm;*

— *peso: tra 0,5 e* **10** *kg;*

— *crosta sottile, che si forma nella fase dell'affumicatura, color terra di Siena bruciata con tonalità rossicce, verdi e bluastre ed eventuale erborinatura dovuta a Penicillium vicino alla crosta.*

*Spiegazione:* questa modifica è stata proposta perché il settore della ristorazione richiede forme di dimensioni maggiori che possano essere porzionate, cosa che fino ad oggi le norme relative alla DOP «Gamonéu» non consentivano. Alla presente domanda di modifica del disciplinare è stato allegato uno studio (numero di riferimento 20190201) condotto per valutare in che modo la produzione di forme di dimensioni più grandi (8-10 kg) influenzi le caratteristiche chimiche e organolettiche della DOP «Gamonéu». Nell'ambito dello studio sono stati analizzati campioni di formaggi di 8-10 kg prodotti da trasformatori registrati, assicurandosi che i formaggi fossero prodotti, trattati e stagionati nelle condizioni stabilite dal disciplinare. I campioni sono stati analizzati presso il laboratorio interprofessionale del latte e dell'agroalimentare delle Asturie (per le analisi sensoriali), un organismo con esperienza nelle analisi della DOP «Gamonéu», e presso il laboratorio di ALCE Calidad (per le analisi chimiche), un organismo accreditato per le prove dei parametri richiesti per questo studio. I risultati di questo studio dimostrano che il prodotto finito può pesare più di 7 kg, e raggiungere i 10 kg, senza che siano alterate le caratteristiche chimiche e organolettiche. Questa modifica non incide in alcun modo sulle caratteristiche essenziali o sull'autenticità del prodotto DOP.

Si richiede inoltre una modifica per rendere la presenza dell'erborinatura dovuta a *Penicillium* possibile anziché obbligatoria, in quanto spesso tale erborinatura non è visibile a occhio nudo. Questa modifica ha l'obiettivo di garantire che la muffa possa continuare a svilupparsi in modo naturale e spontaneo nelle grotte ed evitare che il *Penicillium* sia aggiunto artificialmente, il che provocherebbe alterazioni di colore.

Questa modifica non contraddice la sezione relativa al «Legame»: è possibile constatare la crescita del *Penicillium*, così come di altre muffe e lieviti, che conferisce un colore e un sapore caratteristici al prodotto complessivo. Tuttavia l'erborinatura verde-bluastra lungo i bordi non è sempre visibile, nonostante la muffa continui a svolgere un ruolo importante nel processo di stagionatura e conferisca al formaggio il sapore e il colore caratteristici. Il colore verde-bluastro dell'erborinatura può variare a seconda della velocità di crescita e della presenza di altre muffe e lieviti.

5.2.6. *Caratteristiche sensoriali*

Il testo seguente:

*Il formaggio è caratterizzato dalle caratteristiche sensoriali seguenti:*

— *la pasta è dura o semi-dura, soda e friabile, con occhi ripartiti irregolarmente e di piccole dimensioni;*

— *il colore è bianco o bianco tendente al giallo all'interno con leggere erborinature di colore verde-bluastro ai bordi. La colorazione della crosta è particolare: in seguito all'affumicatura il formaggio assume un colore terra di Siena bruciata e, successivamente, durante il periodo nelle grotte o nelle cantine, la comparsa di muffe gli conferisce tonalità rossastre, verdastre e bluastre;*

— *il sapore è delicatamente affumicato e al tempo stesso lievemente piccante; in bocca si fa più cremoso con un retrogusto persistente di nocciola;*

— *l'aroma è pulito e penetrante, con lievi sentori di fumo. Si intensifica con la stagionatura.*

è così modificato:

*Il formaggio* **deve avere** *le caratteristiche sensoriali seguenti:*

— *la pasta è dura o semi-dura, soda e friabile, con occhi ripartiti irregolarmente e di piccole dimensioni;*

— *il colore è bianco o bianco tendente al giallo all'interno e* **può presentare** *una leggera erborinatura di colore verde-bluastro ai bordi. La colorazione della crosta è particolare: in seguito all'affumicatura il formaggio assume un colore terra di Siena bruciata e, successivamente, il periodo nelle grotte* ~~*o nelle cantine*~~ **determina** *la comparsa di muffe che gli* **possono conferire** *tonalità rossastre, verdastre e bluastre;*

— *il sapore è delicatamente affumicato e al tempo stesso lievemente piccante; in bocca si fa più cremoso con un* **retrogusto persistente di frutta a guscio, come la nocciola**;

— *l'aroma è pulito e penetrante, con lievi sentori di fumo. Si intensifica con la stagionatura.*

*Spiegazione:* questa modifica intende sottolineare che la presenza di erborinatura dovuta a *Penicillium* e la colorazione della crosta dovuta alla crescita di muffe sono possibili anziché obbligatorie, in quanto l'erborinatura è spesso invisibile a occhio nudo. Questa modifica ha l'obiettivo di garantire che la muffa possa continuare a svilupparsi in modo naturale e spontaneo nelle grotte ed evitare che il *Penicillium* sia aggiunto artificialmente, il che provocherebbe alterazioni di colore.

La modifica non contraddice le affermazioni contenute nella sezione «Legame» originaria (*i processi di affumicatura e stagionatura, quest'ultimo con il solo coinvolgimento di muffe e lieviti che si trovano naturalmente nei locali di affinamento, soprattutto il Penicillium: in sua presenza il formaggio sviluppa l'erborinatura che gli conferisce il colore e il sapore caratteristici*) in quanto, se da un lato è possibile osservare la crescita del *Penicillium*, che conferisce un colore e un sapore caratteristici al prodotto nel suo complesso, l'erborinatura verde-bluastra lungo i bordi non è sempre visibile. Il colore e il sapore caratteristici sono definiti nella sezione «B» del disciplinare.

La modifica è coerente con il legame su cui si basava la registrazione iniziale.

Il riferimento alla cantina è stato inoltre corretto per garantire il mantenimento del metodo di produzione. Mentre il termine «cantina» (*bodega*) è ormai utilizzato per indicare qualsiasi struttura di affinamento, il «Gamonéu» DOP sviluppa le sue caratteristiche organolettiche solo a seguito della stagionatura in grotte, che presentano condizioni ambientali diverse – in termini di umidità, temperatura e condizioni microbiologiche – rispetto alle cantine in cui si producono formaggi industriali. Per questo motivo, al fine di preservare le caratteristiche del prodotto ed evitare possibili interpretazioni errate, è stato eliminato il termine «cantina», lasciando solo «grotta».

Un'altra modifica riguarda la descrizione delle caratteristiche sensoriali percepite in bocca (sapore). Al fine di fornire un requisito più oggettivo che possa essere valutato a diverse intensità da un panel di degustatori esperti, è stata proposta una descrizione più vaga: «un retrogusto persistente di frutta a guscio, come la nocciola». In questo modo si mantiene il riferimento alla nocciola, come esempio di sapore di frutta a guscio, tra le caratteristiche sensoriali.

5.3. ***Sezione C) Zona geografica***

Il testo seguente:

*La zona geografica comprende i comuni di Cangas de Onís e Onís nella Comunità autonoma delle Asturie. Questa zona rientra in gran parte nella parte nord-occidentale del parco nazionale dei Picos de Europa.*

*Tutti i processi di produzione del «Gamoneu» / «Gamonedo» – la produzione del latte, l'elaborazione del formaggio e la sua stagionatura – avvengono nella zona geografica delimitata costituita dai comuni di Cangas de Onís e Onís.*

*Questi comuni si trovano nella parte orientale delle Asturie. Essi si estendono su una superficie di 28 817 ettari, di cui 10 365 adibiti a pascolo.*

*Nella zona geografica sono presenti 4 220 vacche da riproduzione, 7 206 pecore da riproduzione e 3 224 capre da riproduzione delle razze bovine, ovine e caprine il cui latte è adatto alla produzione di questo formaggio.*

*Entrambi i comuni appartengono alla regione delle Asturie, una regione geografica e storica della Spagna settentrionale, che nel 1982 è diventata una comunità autonoma monoprovinciale con capitale Oviedo.*

è così modificato:

*La zona geografica comprende i comuni di Cangas de Onís e Onís nella Comunità autonoma delle Asturie. Questa zona rientra in gran parte nella parte nord-occidentale del parco nazionale dei Picos de Europa.*

*Tutti i processi di produzione del «***Gamonéu***» – la produzione del latte, l'elaborazione del formaggio e la sua stagionatura – avvengono nella zona geografica delimitata costituita dai comuni di Cangas de Onís e Onís.*

*Tali comuni si trovano nella parte orientale del territorio.*

*Spiegazione:* le informazioni seguenti relative alle dimensioni della zona geografica e al numero di femmine riproduttrici sono state eliminate in quanto sono imprecise e obsolete e non rispecchiano la realtà attuale della produzione della DOP «Gamonéu»:

*Essi si estendono su una superficie di 28 817 ettari, di cui 10 365 adibiti a pascolo.*

*Nella zona geografica sono presenti 4 220 vacche da riproduzione, 7 206 pecore da riproduzione e 3 224 capre da riproduzione delle razze bovine, ovine e caprine il cui latte è adatto alla produzione di questo formaggio.*

*Entrambi i comuni appartengono alla regione delle Asturie, una regione geografica e storica della Spagna settentrionale, che nel 1982 è diventata una comunità autonoma monoprovinciale con capitale Oviedo.*

Questa eliminazione non altera in alcun modo la zona geografica definita nel disciplinare.

Bibliografia

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

— *SITRAN - Sistema Integral de Trazabilidad Animal* (sistema integrato di tracciabilità del bestiame): https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/trazabilidad-animal/registro/

5.4. ***Sezione D) Elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica***

5.4.1. *Riferimenti a documenti specifici dell'organismo di regolamentazione e compiti delegati*

5.4.1.1. Il primo paragrafo della sezione D) è stato eliminato:

*Al fine di verificare che il prodotto provenga dalla zona geografica delimitata e soddisfi i requisiti previsti dal regolamento sulle DOP e dal presente documento, l'organismo di regolamentazione deve effettuare ispezioni periodiche negli allevamenti e nei caseifici, secondo le procedure stabilite nel manuale di qualità e procedura.*

*Spiegazione:* questa modifica allinea il testo alla norma UNE-EN ISO/IEC 17065 e riflette la delega dei compiti all'organismo di controllo. Il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, prevede che la verifica della conformità al disciplinare sia effettuata dalle autorità competenti o da organismi di controllo che agiscono in qualità di organismi di certificazione dei prodotti. Dalla pubblicazione della legge regionale sulla qualità degli alimenti, i regimi di qualità e la vendita diretta dei prodotti alimentari (legge 2/2019 della Comunità autonoma delle Asturie del 1º marzo 2019) e in applicazione dell'articolo 36, le attività di controllo devono essere delegate all'organismo di controllo e l'organismo di regolamentazione non è l'organismo di controllo.

5.4.1.2. Modifiche degli obblighi di ispezione dell'organismo di regolamentazione

Il testo seguente:

*I requisiti essenziali seguenti attestano l'origine del prodotto e devono essere verificati dall'organismo di regolamentazione:*

— *la qualità del latte utilizzato per la produzione dei formaggi DOP, mediante il prelievo di campioni per l'analisi di tenore di grassi, proteine, estratto secco magro, conta delle cellule somatiche, batteriologia, assenza di inibitori e punto di congelamento (crioscopia);*

— *il latte utilizzato per la produzione di questo formaggio deve provenire da allevamenti autorizzati iscritti nel registro degli allevamenti dell'organismo di regolamentazione ed essere ottenuto mediante pratiche di allevamento e mungitura idonee, conformemente al regolamento sulle DOP e al presente documento;*

— *attraverso il controllo e la certificazione, l'organismo di regolamentazione deve verificare che il latte e le pratiche utilizzate per ottenerlo siano conformi alle norme stabilite;*

— *i caseifici nei quali avviene la produzione dei formaggi DOP devono essere autorizzati dall'organismo di regolamentazione ed essere iscritti nel relativo registro, e devono innanzitutto soddisfare i requisiti minimi e aver superato i controlli previsti dal regolamento sulle DOP, dal manuale di qualità e procedura e dal presente documento;*

— *all'interno della zona di certificazione di sua competenza, l'organismo di regolamentazione è incaricato di verificare che i formaggi siano conformi allo standard richiesto per poter essere riconosciuti come DOP. Solo i formaggi che soddisfano i criteri di qualità stabiliti nel regolamento dell'organismo di regolamentazione e nel presente documento possono essere classificati come conformi allo standard richiesto;*

— *l'organismo di regolamentazione deve supervisionare e garantire il processo di identificazione dei prodotti e di certificazione della loro origine mediante l'identificazione, l'apposizione di sigilli e l'uso di etichette numerate, rilasciate dall'organismo stesso, che riportano il logo del prodotto DOP;*

— *l'organismo di regolamentazione deve inoltre effettuare controlli periodici degli allevamenti e dei caseifici per verificare che essi continuino a soddisfare le condizioni che hanno consentito la certificazione e per rinnovare la loro autorizzazione a utilizzare la denominazione di origine protetta «Gamoneu» / «Gamonedo».*

è così modificato:

*I requisiti essenziali seguenti attestano l'origine del prodotto e devono essere verificati dall'***organismo di controllo**:

— *la qualità del latte utilizzato per la produzione dei formaggi DOP;*

— *il latte utilizzato per la produzione deve provenire da allevamenti autorizzati iscritti nel registro degli allevamenti dell'organismo di regolamentazione ed essere ottenuto mediante pratiche di allevamento e mungitura idonee, conformemente al presente documento;*

— *attraverso il controllo e la certificazione, l'***organismo di controllo** *deve verificare che il latte e le pratiche utilizzate per ottenerlo siano conformi alle norme stabilite;*

— *i caseifici nei quali avviene la produzione dei formaggi DOP devono essere autorizzati dall'organismo di regolamentazione ed essere iscritti nel relativo registro, e devono innanzitutto soddisfare i requisiti minimi e aver superato i controlli previsti dal presente documento;*

— *l'***organismo di controllo** *è incaricato di verificare che i formaggi siano conformi allo standard richiesto per poter essere riconosciuti come DOP. Solo i formaggi che soddisfano i criteri di qualità stabiliti nel presente documento possono essere classificati come conformi allo standard richiesto;*

— *l'***organismo di controllo** *deve supervisionare e garantire il processo di identificazione dei prodotti e di certificazione della loro origine.* **Su tutti i prodotti deve figurare una controetichetta e il logo del prodotto DOP.**

— *L'***organismo di controllo** *deve inoltre effettuare* **controlli** *periodici degli allevamenti e dei caseifici per verificare che essi continuino a soddisfare le condizioni che hanno consentito la certificazione e rinnovare la loro autorizzazione a utilizzare la denominazione di origine protetta «Gamonéu».*

*Spiegazione:* questa modifica allinea il testo alla norma UNE-EN ISO/IEC 17065 e riflette la delega dei compiti all'organismo di controllo. Il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, prevede che la verifica della conformità al disciplinare sia effettuata dalle autorità competenti o da organismi di controllo che agiscono in qualità di organismi di certificazione dei prodotti. Dalla pubblicazione della legge regionale sulla qualità degli alimenti, i regimi di qualità e la vendita diretta dei prodotti alimentari (legge 2/2019 della Comunità autonoma delle Asturie del 1º marzo 2019) e in applicazione dell'articolo 36, le attività di controllo devono essere delegate all'organismo di controllo e l'organismo di regolamentazione non è l'organismo di controllo.

Tutti i riferimenti al regolamento sulle DOP sono stati eliminati, fermo restando che, in applicazione della disposizione unica di abrogazione della legge 2/2019 della Comunità autonoma delle Asturie (*abrogazione di normativa*), detto regolamento, che in questo caso è il regolamento dell'organismo, cesserà di avere effetto al momento della pubblicazione del nuovo statuto di quest'ultimo.

Il prelievo di campioni di latte per le prove analitiche non sarà più obbligatorio. Il disciplinare non contiene alcun requisito relativo al tenore di grassi, alle proteine, all'estratto secco magro, alla conta delle cellule somatiche, alla batteriologia, all'assenza di inibitori o al punto di congelamento, in quanto i controlli a campione dell'organismo di controllo non dipendono da alcun parametro. In questo caso la qualità del latte è disciplinata dalla normativa pertinente ed è responsabilità dell'operatore dimostrare la conformità alla normativa applicabile a ciascuna specie di bestiame. L'organismo di controllo deve disporre di meccanismi che consentano di verificare il sistema di controllo interno dell'operatore, senza necessariamente ricorrere al campionamento.

Sono stati inoltre apportati miglioramenti redazionali per evitare interpretazioni errate circa la responsabilità in relazione al riconoscimento e all'identificazione dei prodotti: *L'organismo di controllo deve supervisionare e garantire il processo di identificazione dei prodotti e di certificazione della loro origine. Su tutti i prodotti deve figurare una controetichetta e il logo del prodotto DOP.*

5.4.1.3. Il 10º paragrafo è stato eliminato. Esso è riportato di seguito:

*Al fine di garantire che i formaggi presentino le caratteristiche specifiche richieste per poter essere riconosciuti come DOP e siano stati prodotti conformemente al manuale di qualità e procedura, al regolamento sulle DOP e al presente documento, l'organismo di regolamentazione deve prelevare campioni di materia prima dagli allevamenti e campioni di prodotti provenienti dai caseifici, secondo la procedura, la frequenza e l'intensità stabilite.*

*Spiegazione:* questa modifica allinea il testo alla norma UNE-EN ISO/IEC 17065 e riflette la delega dei compiti all'organismo di controllo. Il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, prevede che la verifica della conformità al disciplinare sia effettuata dalle autorità competenti o da organismi di controllo che agiscono in qualità di organismi di certificazione dei prodotti. Dalla pubblicazione della legge regionale sulla qualità degli alimenti, i regimi di qualità e la vendita diretta dei prodotti alimentari (legge 2/2019 della Comunità autonoma delle Asturie del 1º marzo 2019) e in applicazione dell'articolo 36, le attività di controllo devono essere delegate all'organismo di controllo e l'organismo di regolamentazione non è l'organismo di controllo.

5.4.1.4. Modifiche degli obblighi di ispezione dell'organismo di regolamentazione

Il testo è stato così modificato:

*I controlli stabiliti dall'***organismo di controllo** *devono essere intesi a garantire la qualità e l'origine dei formaggi DOP.*

*I* **trasformatori** *i cui prodotti soddisfano le condizioni stabilite ricevono un certificato di accreditamento da parte dell'organismo di controllo.*

*L'organismo di regolamentazione è tenuto a fornire ai trasformatori certificati un numero di controetichette numerate corrispondente al numero di formaggi* **riconosciuti**.

*Spiegazione:* questa modifica allinea il testo alla norma UNE-EN ISO/IEC 17065 e riflette la delega dei compiti all'organismo di controllo. Il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, prevede che la verifica della conformità al disciplinare sia effettuata dalle autorità competenti o da organismi di controllo che agiscono in qualità di organismi di certificazione dei prodotti. Dalla pubblicazione della legge regionale sulla qualità degli alimenti, i regimi di qualità e la vendita diretta dei prodotti alimentari (legge 2/2019 della Comunità autonoma delle Asturie del 1º marzo 2019) e in applicazione dell'articolo 36, le attività di controllo devono essere delegate all'organismo di controllo e l'organismo di regolamentazione non è l'organismo di controllo.

Per migliorare la formulazione, il termine «operatore» è stato sostituito da «trasformatore»; si è utilizzato il termine «produttori» per gli operatori che producono il latte e il termine «caseifici» per gli operatori che realizzano il prodotto e ai quali è conferito il riconoscimento per tale prodotto.

5.1.4.5. Il 14º paragrafo e la tabella con la ripartizione dei controlli sono stati eliminati. Il paragrafo eliminato è riportato di seguito:

*La tabella seguente riassume i controlli che l'organismo di regolamentazione deve effettuare presso gli operatori per garantire che i formaggi venduti come DOP «Gamoneu» / «Gamonedo» siano effettivamente originari della zona geografica. Tali controlli devono essere effettuati di persona e consistono in un'ispezione visiva, nell'esame della documentazione e nel prelievo di campioni.*

*Spiegazione:* questa modifica allinea il testo alla norma UNE-EN ISO/IEC 17065 e riflette la delega dei compiti all'organismo di controllo. Il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, prevede che la verifica della conformità al disciplinare sia effettuata dalle autorità competenti o da organismi di controllo che agiscono in qualità di organismi di certificazione dei prodotti. Dalla pubblicazione della legge regionale sulla qualità degli alimenti, i regimi di qualità e la vendita diretta dei prodotti alimentari (legge 2/2019 della Comunità autonoma delle Asturie del 1º marzo 2019) e in applicazione dell'articolo 36, le attività di controllo devono essere delegate all'organismo di controllo e l'organismo di regolamentazione non è l'organismo di controllo. I controlli descritti in questa sezione sono legati agli obblighi che in passato erano assolti dall'organismo di regolamentazione, in quanto organismo incaricato di verificare la conformità dei formaggi allo standard richiesto. Tuttavia tali controlli non sono in linea con gli orientamenti forniti nella norma UNE-EN ISO/IEC 17065. La tabella non contiene requisiti specifici che il prodotto deve soddisfare, ma riassume invece i diversi punti della lista di controllo.

5.1.4.6. Modifiche degli obblighi di ispezione dell'organismo di regolamentazione ed eliminazione dei riferimenti a documenti specifici dell'organismo

Il testo seguente:

*Per permettere il controllo dei processi di caseificazione e, ove necessario, per dimostrare l'origine e la qualità del prodotto DOP, gli operatori degli allevamenti e dei caseifici sono tenuti a compilare la documentazione necessaria per consentire la verifica di ciascuno dei requisiti previsti dal presente documento.*

*Detti documenti e registri devono essere controllati dall'organismo di regolamentazione.*

*Nel rispetto di tutti i requisiti di cui sopra, la denominazione di origine protetta «Gamonéu» / «Gamonedo» può essere utilizzata solo per i formaggi prodotti con latte proveniente da allevamenti registrati in caseifici registrati presso l'organismo di regolamentazione nel rispetto delle norme stabilite nel presente documento, nel regolamento sulle DOP e nel manuale di qualità e procedura, e che sono stati ispezionati e certificati dall'organismo di regolamentazione mediante i controlli stabiliti.*

*L'organismo di regolamentazione può, in qualsiasi fase e secondo le procedure stabilite, determinare la non conformità di un prodotto o delle tecniche utilizzate per la sua produzione.*

è così modificato:

*Per permettere il controllo dei processi di caseificazione e, ove necessario, per dimostrare l'origine e la qualità del prodotto DOP, gli operatori degli allevamenti e dei caseifici sono tenuti a compilare la documentazione necessaria per consentire la verifica di ciascuno dei requisiti previsti dal presente documento. Detti documenti e registri saranno controllati dall'***organismo di controllo**.

*Nel rispetto di tutti i requisiti di cui sopra, la denominazione di origine protetta «***Gamonéu***» può essere utilizzata solo per i formaggi prodotti con latte proveniente da allevamenti registrati in caseifici registrati presso l'organismo di regolamentazione nel rispetto delle norme stabilite nel presente documento, e che sono ispezionati e certificati dall'***organismo di controllo** *mediante i controlli stabiliti.*

*L'***organismo di controllo** *può, in qualsiasi fase e secondo le procedure stabilite,* **dichiarare** *la non conformità di un prodotto o delle tecniche utilizzate per la sua produzione*

*Spiegazione:* questa modifica allinea il testo alla norma UNE-EN ISO/IEC 17065 e riflette la delega dei compiti all'organismo di controllo. Il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, prevede che la verifica della conformità al disciplinare sia effettuata dalle autorità competenti o da organismi di controllo che agiscono in qualità di organismi di certificazione dei prodotti. Dalla pubblicazione della legge regionale sulla qualità degli alimenti, i regimi di qualità e la vendita diretta dei prodotti alimentari (legge 2/2019 della Comunità autonoma delle Asturie del 1º marzo 2019) e in applicazione dell'articolo 36, le attività di controllo devono essere delegate all'organismo di controllo e l'organismo di regolamentazione non è l'organismo di controllo.

Tutti i riferimenti al regolamento sulle DOP sono stati eliminati, fermo restando che, in applicazione della disposizione unica di abrogazione della legge 2/2019 della Comunità autonoma delle Asturie (*abrogazione di normativa*), detto regolamento, che in questo caso è il regolamento dell'organismo, cesserà di avere effetto al momento della pubblicazione del nuovo statuto di quest'ultimo.

5.1.4.7. Controlli sulle materie prime

Il testo seguente:

*Devono essere effettuati controlli per verificare che il latte utilizzato nel processo di caseificazione provenga esclusivamente da allevamenti autorizzati iscritti nel registro dell'organismo di regolamentazione e supervisionati da quest'ultimo.*

*Laddove i trasformatori ottengano tale materia prima dal proprio bestiame, la documentazione inerente ai registri di caseificazione e del bestiame deve essere controllata per verificare la congruità del latte dichiarato con la mandria o con il gregge.*

*Laddove i trasformatori ottengano il latte da altre aziende, i controlli devono essere effettuati sui registri di caseificazione delle aziende in questione e sulla documentazione che dimostri in modo attendibile l'origine del latte. Il trasformatore deve disporre di una bolla di consegna del latte che identifichi l'azienda di origine, la data e l'ora di prelevamento, il quantitativo consegnato, il veicolo e l'autista. La fonte delle informazioni per la compilazione della bolla di consegna deve essere la lettera di vettura del veicolo di consegna, alla quale l'organismo di regolamentazione deve avere accesso. Tale documentazione deve essere accompagnata dalla relativa fattura e dalla prova del pagamento del latte consegnato e iscritto nei registri di caseificazione obbligatori.*

è così modificato:

*Devono essere effettuati controlli per verificare che il latte utilizzato nel processo di caseificazione provenga esclusivamente da allevamenti autorizzati iscritti nel registro dell'organismo di regolamentazione e supervisionati da quest'ultimo.*

***Gli allevamenti nei quali si produce il latte utilizzato per la lavorazione del formaggio «Gamonéu» devono essere supervisionati dall'organismo di regolamentazione ai fini dell'iscrizione nei relativi registri.***

*Laddove i trasformatori ottengano tale materia prima dal proprio bestiame, la documentazione inerente ai registri di* **produzione** *e del bestiame deve essere controllata per verificare la congruità del latte dichiarato con la mandria o con il gregge.*

*Laddove i trasformatori ottengano il latte da altre aziende, i controlli devono essere effettuati sui registri di caseificazione delle aziende in questione e sulla documentazione che dimostri in modo attendibile l'origine del latte.*

*Spiegazione:* il paragrafo che inizia con «Gli allevamenti...» è spostato in questa sezione dalla sezione «B) Descrizione del prodotto».

Le modifiche proposte per quanto riguarda i riferimenti ai diversi registri rispecchiano il fatto che, ora che il prodotto è certificato secondo la norma UNE-EN ISO/IEC 17065, si presume che i trasformatori siano tenuti a disporre di questi o di altri registri di controllo interno che consentano loro di dimostrare all'organismo di controllo che soddisfano i requisiti del disciplinare, senza che sia necessario specificare il nome o il formato di tali registri.

5.1.4.8. Controlli del processo di caseificazione

Il testo seguente:

*Per ogni sessione di caseificazione, i trasformatori devono disporre di registri che indichino l'origine e la quantità del latte utilizzato e il numero totale di forme prodotte – nonché la ripartizione di tale dato per ciascun formato, qualora siano stati realizzati più formati – e che identifichino chiaramente la partita o le partite realizzate in tale sessione. Tali registri devono consentire l'identificazione di ogni forma o partita presente in qualsiasi punto dell'impianto in ogni fase successiva alla caseificazione, ossia affumicatura, stagionatura e immagazzinamento prima della spedizione. L'organismo di regolamentazione è tenuto a verificare la correttezza di tali registri effettuando un controllo in loco per accertare se le informazioni in essi contenute corrispondano alle scorte effettivamente detenute nelle diverse zone del caseificio.*

è così modificato:

*Per ogni sessione di caseificazione, i trasformatori devono disporre di registri che indichino l'origine e la quantità del latte utilizzato e il numero totale di forme prodotte – nonché la ripartizione di tale dato per ciascun formato, qualora siano stati realizzati più formati – e che identifichino chiaramente la partita o le partite realizzate in tale sessione. Tali registri devono consentire l'identificazione di ogni forma o partita presente in qualsiasi punto dell'impianto in ogni fase successiva alla caseificazione, ossia affumicatura, stagionatura e immagazzinamento prima della spedizione. L'***organismo di controllo*** *è tenuto a verificare l'****esistenza*** *di tali registri effettuando un controllo in loco per accertare se le informazioni in essi contenute corrispondano alle scorte effettivamente detenute nelle diverse zone del caseificio.*

*Spiegazione:* l'organismo di controllo ha sostituito l'organismo di regolamentazione quale organismo preposto a tali controlli e il termine «correttezza» è stato sostituito con il termine più oggettivo «esistenza». La modifica è stata richiesta al fine di adeguare il testo ai requisiti del regolamento (UE) n. 1151/2012 e della legge 2/2019 della Comunità autonoma delle Asturie.

5.1.4.9. Controlli dell'etichettatura e della spedizione

Il testo seguente:

*I registri devono indicare il legame tra le etichette, i formaggi che esse identificano e le partite da cui provengono i formaggi. Anche tutte le scorte presenti in magazzino prima della spedizione devono essere registrate e identificate, indipendentemente dal fatto che siano state etichettate. Infine i registri di caseificazione devono indicare la destinazione finale dei formaggi prodotti e il trasformatore deve tenere la documentazione comprovante tale destinazione – ossia le bolle di consegna e le fatture di vendita per ogni partita spedita – a disposizione dell'organismo di regolamentazione per consultazione.*

è così modificato:

*I registri devono indicare quali* ***controetichette identificano*** *quali forme e le partite da cui provengono queste ultime. Anche tutte le scorte presenti in magazzino prima della spedizione devono essere registrate e identificate, indipendentemente dal fatto che siano state etichettate. Infine i registri di caseificazione devono indicare la destinazione finale dei formaggi prodotti e il caseificio deve tenere la documentazione comprovante tale destinazione – ossia le bolle di consegna e le fatture di vendita per ogni partita spedita – a disposizione dell'****organismo di controllo*** *per consultazione.*

*Spiegazione:* l'organismo di controllo sostituisce l'organismo di regolamentazione quale organismo responsabile di tali controlli e il termine «etichette» deve essere modificato in «controetichette» per evitare confusione. La modifica è stata richiesta al fine di adeguare il testo ai requisiti del regolamento (UE) n. 1151/2012 e della legge 2/2019 della Comunità autonoma delle Asturie.

Bibliografia

— Legge sulla qualità degli alimenti, i regimi di qualità e la vendita diretta dei prodotti alimentari (legge 2/2019 della Comunità autonoma delle Asturie del 1º marzo 2019, pubblicata nella Gazzetta ufficiale delle Asturie n. 47 dell'8 marzo 2019)

— Normativa sulla qualità del latte:

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. ***Sezione E) Metodo di produzione***

5.5.1. *Alimentazione degli animali*

Il primo, il secondo e il terzo paragrafo:

*Il formaggio «Gamoneu» / «Gamonedo» è elaborato esclusivamente a partire da latte crudo – vaccino, ovino o caprino o da una miscela di due o di tutti e tre i tipi di latte indicati – ottenuto da bestiame la cui alimentazione si basa sulle risorse naturali della regione, secondo le tradizioni specifiche legate a fattori geografici e sociologici propri della zona geografica.*

*L'alimentazione del bestiame si basa sul pascolo durante tutto l'anno, integrato da foraggi di provenienza locale, nello specifico erba fresca e fieno.*

*L'alimentazione degli animali deve provenire dalla zona geografica delimitata, tuttavia gli allevamenti possono utilizzare concentrati di cereali e leguminose qualora non riescano a produrre quantità sufficienti di foraggi, solitamente a causa delle condizioni meteorologiche.*

*È necessario operare distinzioni in base alle specie e al periodo dell'anno. Trattandosi di una zona montuosa, il clima svolge un ruolo importante nel determinare le modalità di somministrazione delle risorse foraggere al bestiame. Nel sistema di rotazione tradizionale, in primavera i foraggi sono raccolti dai pascoli in pianura e somministrati freschi agli animali oppure, ancora meglio, sono gli animali stessi a nutrirsene pascolando; lo stesso pascolo produce poi fieno in estate. Negli altipiani il pascolo diretto è il metodo di alimentazione abituale. Per quanto riguarda l'alimentazione del bestiame con queste risorse naturali, le modalità e i tempi dipendono dalle condizioni meteorologiche nel corso dell'anno, che possono prolungare o accorciare il periodo che gli animali trascorrono nei pascoli d'altura.*

sono modificati come segue:

*Il formaggio «Gamonéu» è elaborato esclusivamente a partire da latte crudo – vaccino, ovino o caprino o da una miscela di due o di tutti e tre i tipi di latte indicati – ottenuto da bestiame la cui alimentazione si basa* **prevalentemente** *sulle risorse naturali della regione, secondo le tradizioni specifiche legate a fattori geografici e sociologici propri del territorio circostante.*

*L'alimentazione del bestiame si basa sul pascolo durante tutto l'anno, integrato da foraggi di provenienza locale, nello specifico erba fresca e fieno.*

*L'alimentazione degli animali deve provenire dalla zona geografica delimitata,* **l'integrazione con altri mangimi è consentita per determinate condizioni fisiologiche, come l'allattamento, oppure** *qualora gli allevamenti non riescano a produrre quantità sufficienti di foraggi, solitamente a causa delle condizioni meteorologiche.* **Per garantire che il legame non sia alterato, i mangimi di provenienza esterna alla zona geografica delimitata non devono in ogni caso superare il 50 % della sostanza secca su base annua.**

*Spiegazione:* la modifica chiarisce i requisiti relativi all'alimentazione degli animali, che svolge un ruolo fondamentale nella produzione di questo formaggio. Il termine «concentrati di cereali e leguminose» è stato sostituito con «mangimi», già utilizzato nella normativa vigente. La modifica volta a consentire l'utilizzo di mangimi per integrare l'alimentazione a base di foraggio quando le condizioni di un animale lo richiedono – ad esempio durante l'allattamento – è considerata assolutamente essenziale. Tale ampliamento delle circostanze in cui si applica l'eccezione alla regola è volto a garantire il benessere degli animali senza alterare le caratteristiche essenziali o l'autenticità del prodotto DOP, garantendo nel contempo la conformità al regolamento delegato (UE) n. 664/2014, in quanto i mangimi di provenienza esterna alla zona geografica non devono superare il 50 %, così da non incidere sul legame.

Bibliografia

— Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione, del 18 dicembre 2013, che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari

— Lasanta, T. (2010), «*Pastoreo en áreas de montaña:* E*strategias e impactos en el territorio*» [Pascolo nelle aree montane – Strategie e impatto sul territorio] *Estudios Geográficos* [Studi geografici], 71 (268), 203-233.

— Governo della Comunità autonoma delle Asturie, Ministero degli Affari rurali e della pesca, Direzione generale delle Politiche forestali (2011), *El Monte en Asturias* [Boschi delle Asturie]

5.5.2. La menzione tradizionale *del Valle*

Sono stati eliminati il quarto, il quinto e il sesto paragrafo della sezione pertinente del disciplinare. Il testo eliminato è riportato di seguito:

*Le menzioni tradizionali «del Valle» [della valle] e «del Puerto» [del passo] sono utilizzate per rispecchiare le diverse pratiche agricole delle pianure e degli altipiani. Il formaggio «del Puerto» è prodotto con latte di animali che hanno trascorso l'intero periodo estivo pascolando nei prati degli altipiani e che sono stati radunati soltanto per la mungitura per poi essere ricondotti al pascolo. Durante questo periodo il pascolo è l'unico nutrimento degli animali: la loro alimentazione non è integrata in alcun modo poiché nei prati sono generalmente disponibili foraggi in grande quantità. Non è inoltre possibile trasportare altri mangimi in luoghi così difficili da raggiungere. Inoltre non vi è alcuna possibilità di alloggiare il bestiame, in quanto non vi sono stalle e non è possibile costruirne a causa dei vincoli ambientali cui sono sottoposti questi pascoli. Le condizioni in cui si pratica l'allevamento in altopiano fanno sì che il periodo che gli animali trascorrono al pascolo possa essere più breve o più lungo a seconda delle condizioni meteorologiche, in quanto ciò influisce sulla disponibilità di foraggi e le temperature determinano il tempo di permanenza del bestiame all'aperto.*

*La menzione «Valle» si riferisce alla tradizione agricola della pianura, dove le vacche si nutrono nei prati situati in prossimità di aree abitate e hanno accesso a un riparo in caso di condizioni meteorologiche estreme. Gli animali sono nutriti anche con fieno prodotto in azienda e, come affermato precedentemente, la loro alimentazione può essere talvolta integrata con concentrati a base di cereali e leguminose.*

*Per quanto riguarda le diverse specie di ovini e caprini, la loro alimentazione si basa principalmente sul pascolo nei prati più alti nel periodo di fine primavera, estate e inizio autunno, ed è sempre influenzata dalle condizioni meteorologiche. Quando queste ultime sono più avverse, gli animali pascolano sui prati più bassi e la loro alimentazione è integrata con fieno prodotto durante l'estate. Il nutrimento dei bovini proviene da prati situati in prossimità di zone abitate e la loro alimentazione è integrata da fieno e cereali in inverno. Alcuni produttori trasferiscono le loro vacche nei pascoli di altura durante l'estate.*

Il 22º e il 23º paragrafo di questa sezione del disciplinare sono stati eliminati. Il testo eliminato è riportato di seguito:

*«Gamoneu» del Valle / «Gamonedo» del Valle [della valle]: prodotto nelle zone basse della zona geografica delimitata, che appartengono ai comuni di Cangas de Onís e di Onís.*

*Nelle valli la produzione non segue il ritmo stagionale, in quanto l'allevamento del bestiame è semi-estensivo ed è fortemente incentrato sul pascolo.*

*Spiegazione:* la denominazione «Gamonéu» deve essere utilizzata al posto della menzione tradizionale *del Valle*, pertanto tutti i requisiti già stabiliti nel disciplinare per la versione *del Valle* si applicano ora al formaggio «Gamonéu». La modifica proposta non altera le caratteristiche del prodotto, ma chiarisce piuttosto le menzioni tradizionali finora utilizzate.

Bibliografia

— Decreto 8/2009, del 4 febbraio 2009, che elenca i toponimi ufficiali del comune di Cangas de Onís.

5.5.3. *Metodo di ottenimento*

I paragrafi seguenti sono stati spostati dalla sezione «B) Descrizione del prodotto»:

*L'organismo di regolamentazione deve incoraggiare l'adozione di tecniche volte a migliorare la quantità e la qualità del latte prodotto da mandrie e greggi.*

*La mungitura deve essere effettuata con la migliore tecnica possibile per ottenere un latte pulito, igienico e con una bassa carica microbica, tenendo conto delle norme in vigore.*

**Se non è destinato a essere utilizzato immediatamente**, *il latte per la produzione dei formaggi DOP deve essere refrigerato dopo la mungitura e,* **se del caso**, *conservato in tale condizione fino all'inizio della produzione.*

*Se il latte deve essere raccolto e trasportato in un altro luogo, si devono osservare buone norme igieniche, compreso l'uso di cisterne refrigerate o di qualsiasi altro sistema che impedisca il deterioramento della qualità del latte.*

*L'organismo di regolamentazione deve promuovere l'introduzione di incentivi per gli allevamenti che installano attrezzature per la mungitura, la refrigerazione, la conservazione e il trasporto del latte o che migliorano le attrezzature esistenti.*

*Spiegazione:* questa modifica intende riformulare il disciplinare in linea con il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari. Nella riformulazione del contenuto del disciplinare è stata inoltre apportata la modifica seguente: il testo «Il latte per la produzione dei formaggi DOP deve essere refrigerato dopo la mungitura e conservato in tale condizione fino all'inizio della produzione» è modificato come segue: «**Se non è destinato a essere utilizzato immediatamente**, il latte per la produzione dei formaggi DOP deve essere refrigerato dopo la mungitura e, **se del caso**, conservato in tale condizione fino all'inizio della produzione». Questa precisazione è stata aggiunta per i casi in cui il latte non viene immagazzinato, ma è utilizzato immediatamente dopo la mungitura. Il latte per la produzione di prodotti lattiero-caseari è soggetto alle condizioni previste dalla normativa vigente, tra cui il regio decreto 752/2011, del 27 maggio 2011, che stabilisce le norme fondamentali di controllo che gli operatori del settore del latte crudo ovino e caprino devono rispettare.

Bibliografia

— Regio decreto 1728/2007, del 21 dicembre 2007, che stabilisce le norme fondamentali di controllo che gli operatori del settore lattiero-caseario devono rispettare e che modifica il regio decreto 217/2004, del 6 febbraio 2004, che disciplina l'identificazione e la registrazione degli operatori, degli stabilimenti e dei contenitori del settore lattiero-caseario e la registrazione dei movimenti del latte

— Regio decreto 752/2011, del 27 maggio 2011, che stabilisce le norme fondamentali di controllo che gli operatori del settore del latte crudo ovino e caprino devono rispettare

5.5.4. *Il processo di cagliatura*

Il nono paragrafo:

*Il latte proveniente da allevamenti autorizzati situati nella zona di produzione, debitamente refrigerato, è consegnato al caseificio e sottoposto a processo di cagliatura.*

*Cagliatura – questo processo è ottenuto tramite coagulazione acido-lattica, provocata da caglio animale o altri enzimi coagulanti del latte specificamente autorizzati dall'organismo di regolamentazione, al dosaggio corretto per garantire che il processo di cagliatura duri almeno un'ora. Il latte deve avere una temperatura compresa tra 24 e 30 °C al punto di cagliatura e per tutta la durata del processo.*

è così modificato:

*Il latte proveniente da allevamenti autorizzati situati nella zona di produzione è consegnato al caseificio e sottoposto a processo di cagliatura.*

*La cagliatura deve essere ottenuta tramite un processo di coagulazione acido-lattica, provocata da caglio animale o altri enzimi coagulanti del latte autorizzati, al dosaggio corretto per garantire che il processo di cagliatura duri almeno un'ora. Il latte deve avere una temperatura compresa tra* **22** *e 30 °C al punto di cagliatura e per tutta la durata del processo.*

*Spiegazione:*

è stato eliminato il riferimento all'organismo di regolamentazione che autorizza gli enzimi di coagulazione del latte o il caglio animale. Inizialmente era stato stabilito che gli enzimi di coagulazione del latte e il caglio dovessero essere specificamente autorizzati dall'organismo di regolamentazione, in quanto, vista la scarsità di questi prodotti, in assenza di regolamentazione interna gli operatori avrebbero potuto inconsapevolmente trovarsi ad utilizzare sostanze vietate o potenzialmente rischiose per i consumatori. Gli operatori sono ora responsabili degli aspetti legati alla sicurezza alimentare dei propri prodotti e, grazie al fatto che oggi l'industria che fornisce coadiuvanti tecnologici come gli enzimi coagulanti e il caglio è molto più consolidata, essi hanno anche accesso a un'ampia gamma di prodotti disciplinati da una normativa molto rigorosa. Tale obbligo di autorizzazione non è pertanto considerato pertinente per il ruolo dell'organismo di regolamentazione quale organismo di gestione, in quanto esso si limiterebbe a svolgere tale compito approvando qualsiasi sostanza autorizzata dalla normativa vigente; il mantenimento di tale incarico comporterebbe quindi solo un ulteriore onere burocratico per l'organismo di gestione, senza aggiungere alcun valore o garanzia per il prodotto finale.

Un'altra modifica proposta riguarda la descrizione del processo di cagliatura ed è volta a evitare la ripetizione delle informazioni fornite nella sezione B) e a garantire che il testo riporti le temperature effettivamente registrate durante la caseificazione. È stato pertanto adeguato l'intervallo di temperatura entro il quale il latte deve essere conservato durante la coagulazione. La modifica riguarda il valore inferiore dell'intervallo; si tratta di un adeguamento di scarsa incidenza che non comporta rischi elevati. L'ampliamento dell'intervallo mediante l'abbassamento della soglia inferiore rende la descrizione del processo in questione conforme alla prassi attuale, il che consente ai trasformatori di utilizzare metodi di cagliatura tradizionali e conservativi, senza alcun impatto sulla qualità della materia prima e quindi del prodotto finale. Non si tratta di un aumento delle temperature, che potrebbe portare alla denaturazione che quindi alterano le caratteristiche sensoriali del prodotto.

Bibliografia

— Battro, P. (2010), *Quesos artesanales* [Formaggi artigianali], pubblicato da Editorial Albatros

— Navarro, Andrés, *La Elaboración: Coagulación de la Leche* [L'elaborazione: la cagliatura del latte]: http://asociacion dequeserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/

— Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari

— Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

5.5.5. *Dimensioni dei grani della cagliata*

Il 10º paragrafo:

*Taglio: una volta ottenuta, la cagliata viene sottoposta con molta cautela a tagli successivi, fino ad ottenere piccoli grani che misurano 5-15 mm. Il siero viene poi spurgato.*

è così modificato:

*Taglio: una volta ottenuta, la cagliata viene sottoposta con molta cautela a tagli successivi, fino ad ottenere piccoli grani che misurano* **circa** *5-15 mm. Il siero viene poi spurgato.*

*Spiegazione:* si è scelto di indicare una misura accanto al riferimento ai «piccoli grani» di cagliata tagliata per dare un'idea di cosa si intenda per «piccoli». È stato inserito il termine «circa» per far sì che, pur mantenendo l'obiettivo originario di fornire indicazioni circa le dimensioni, i trasformatori non siano gravati dal compito di misurare un campione rappresentativo di grani di cagliata con il calibro, dal momento che una differenza di qualche millimetro non ha comunque alcun impatto.

5.5.6. *Salatura*

Il 12º paragrafo:

*Salatura: il processo di salatura consiste nel ricoprire la faccia superiore e la base del formaggio di cloruro di sodio dopo 24 ore (faccia superiore) e 48 ore (base).*

è così modificato:

*Salatura: il processo di salatura consiste nel ricoprire la faccia superiore e la base del formaggio di cloruro di sodio nelle 6-72 ore successive alla messa in forma.*

*Spiegazione:* la modifica proposta nell'11º paragrafo adegua i tempi di salatura alla produzione di forme più grandi richieste dall'industria della ristorazione.

Bibliografia

— Navarro, Andrés, *La Elaboración: Coagulación de la Leche* [L'elaborazione: la cagliatura del latte]: http://asociacion dequeserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/

5.5.7. *Rettifica degli errori*

Nella descrizione della fase di affumicatura l'ortografia del termine *Penicillium* era sbagliata ed è stata pertanto corretta in *Penicillium* per uniformare la terminologia utilizzata.

5.5.8. *Stagionatura*

Il 14° e il 15° paragrafo:

*Affumicatura: una volta tolti dalle fascere, i formaggi sono sottoposti ad un processo di affumicatura. La durata e l'intensità di tale fase dipendono dalle condizioni ambientali principali, così da garantire un adeguato essiccamento e la formazione di una crosta di colore terra di Siena bruciata la cui consistenza permette la penetrazione di Penicilliun nel formaggio durante la fase di stagionatura e nel contempo lo sviluppo del caratteristico gusto leggermente affumicato, senza che questo diventi predominante. Per l'affumicatura si adoperano il legno di frassino (Fraxinus excelssior), erica (Erica sp.), faggio (Fagus sylvatica), oppure altri tipi di legno di specie autoctone non resinose.*

*Stagionatura: le forme devono essere sottoposte a un processo di stagionatura in grotte calcaree o cantine le cui condizioni sono tali da consentire loro di sviluppare le caratteristiche tipiche, ossia una temperatura media di 10 °C e un'umidità media del 90 %. Le forme devono essere stagionate per almeno due mesi dalla data di formazione della cagliata. Il Penicilliun deve poter penetrare nel formaggio e svilupparsi nella parte della pasta più vicina alla crosta, dando origine all'erborinatura verde-bluastra lungo i bordi che caratterizza questo formaggio.*

è così modificato:

*Stagionatura:* **le forme devono essere stagionate per almeno due mesi (tre mesi per i forme di peso superiore a 7 kg) dalla data di formazione della cagliata.** *Durante tale periodo devono essere effettuati i seguenti processi:*

*Affumicatura: una volta tolti dalle fascere, i formaggi sono sottoposti ad un processo di affumicatura. La durata e l'intensità di tale fase dipendono dalle condizioni ambientali principali, così da garantire un adeguato essiccamento e la formazione di una crosta di colore terra di Siena bruciata, la cui consistenza permette la penetrazione di Penicillium nel formaggio durante la fase di stagionatura, e nel contempo lo sviluppo del caratteristico gusto leggermente affumicato, senza che questo diventi predominante. Per l'affumicatura si adoperano il legno di frassino (Fraxinus excelssior), erica (Erica sp.), faggio (Fagus sylvatica), oppure altri tipi di legno di specie autoctone non resinose.*

*Stagionatura in grotta: le forme devono essere sottoposte a un processo di stagionatura in grotte calcaree le cui condizioni sono tali da consentire loro di sviluppare le caratteristiche tipiche. La temperatura media nelle grotte non deve superare i 12 °C e l'umidità relativa media non deve scendere al di sotto dell'85 %. Questo processo di stagionatura in grotta deve durare almeno 30 giorni.*

*Durante tale periodo le forme sono rivoltate e pulite così da consentire la sviluppo delle caratteristiche specifiche. Ciò inoltre garantisce e favorisce lo sviluppo delle muffe e dei lieviti caratteristici che dovranno provenire dai locali di stagionatura e non devono in alcun caso essere aggiunti al latte. La crosta formatasi durante la fase di affumicatura consente al Penicillium di penetrare lentamente nel formaggio ed eventualmente svilupparsi nella parte della pasta più vicina alla crosta, dando origine all'erborinatura verde-bluastra lungo i bordi che caratterizza questo formaggio.*

*Spiegazione:* le modifiche proposte alla descrizione del processo di stagionatura consistono nel mantenimento del periodo minimo di stagionatura stabilito nella versione attuale del disciplinare, ossia **due mesi dalla data di formazione della cagliata**, prolungandolo di ulteriori 30 giorni nel caso di forme di peso superiore a 7 kg, in linea con un'altra delle modifiche introdotte con la presente domanda. Il testo deve inoltre essere riformulato per sottolineare più chiaramente che la stagionatura inizia al momento della formazione della cagliata e comprende sia la **fase di affumicatura** che il **periodo trascorso nella grotta**.

Nella descrizione del processo di stagionatura in grotta occorre adeguare le condizioni di temperatura e umidità relative medie necessarie all'interno della grotta durante il processo di stagionatura e il periodo minimo che le forme devono trascorrervi. A sostegno di tale modifica si allega uno studio sulle condizioni di temperatura e umidità all'interno di nove grotte (7.1 *Estudio justificativo Condiciones Ambientales Cuevas Maduración* [Studio giustificativo delle condizioni ambientali nelle grotte di stagionatura]). L'obiettivo di questa modifica è aggiornare la descrizione delle condizioni meteorologiche all'interno delle grotte, che sono influenzate dagli stessi cambiamenti climatici che si verificano in tutta Europa. Le nuove norme proposte garantiscono tuttora buone condizioni per la stagionatura delle forme, senza alterare in alcun modo le caratteristiche essenziali del prodotto.

Bibliografia

— *Condiciones Ambientales en cuevas de maduración para queso Gamonedo* [Condizioni ambientali nelle grotte di stagionatura del formaggio Gamonedo], studio del laboratorio interprofessionale del latte e dell'agroalimentare delle Asturie (giugno 2018)

— Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., Ufficio per la sostenibilità, il cambiamento climatico e la partecipazione del governo della Comunità autonoma delle Asturie (2011), *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* [Analisi degli scenari dei cambiamenti climatici nelle Asturie]

— *Plan forestal de la Comarca de Cangas de Onís* [Piano forestale del comune di Cangas de Onís] (2010), governo della Comunità autonoma delle Asturie, ministero degli Affari rurali e della pesca

— Evidenza del cambiamento climatico in Europa: confermata la necessità di urgenti misure di adattamento, Agenzia europea dell'ambiente: https://www.eea.europa.eu/it/pressroom/newsreleases/evidenza-del-cambiamento-climatico-in

— Spotts, R. A., & Cervantes, L. A. (1986), «*Populations, pathogenicity, and benomyl resistance of Botrytis spp., Penicillium spp., and Mucor piriformis in packinghouses*» (Popolazioni, patogenicità e resistenza al benomil di *Botrytis spp.*, spp. *Penicillium* e *Mucor piriformis* negli impianti di confezionamento), *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» (Determinanti ecologici per la germinazione e la crescita di alcuni *Aspergillus* e *Penicillium* spp. da chicchi di granturco), *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* [Isolazione e caratterizzazione dei ceppi di *Penicillium roqueforti* di diverse varietà di formaggio erborinato – Analisi dell'attività proteolitica e prevenzione della produzione di micotossine]

— Sopeña Pérez, F. (1978), *El queso de Aliva: una elaboración artesana* [Formaggio di Aliva – una produzione artigianale]

5.5.9. La menzione tradizionale *del Puerto*

I paragrafi dal 17° al 21°:

*«Gamoneu» del Puerto / «Gamonedo» del Puerto [del passo]: prodotto nel territorio montano dei comuni di Cangas de Onís e Onís, comprendente i prati e i pianori seguenti situati lungo i passi montani della catena dei Picos de Europa:*

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

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

*Il formaggio viene prodotto con latte di mandrie e greggi che pascolano nei prati sopra elencati adoperando una miscela di due o di tutti e tre i tipi di latti ammessi, ossia vaccino, ovino e caprino. In ogni caso è obbligatorio utilizzare quantitativi di latte ovino e/o caprino superiori al 10 % per ciascuna specie.*

*Le forme in questione sono prodotte su base stagionale, da giugno a settembre, in piccoli caseifici specializzati situati lungo i passi montani all'interno del parco nazionale dei Picos de Europa.*

sono modificati come segue:

*Del Puerto [del passo]:* **formaggi prodotti in piccoli caseifici specializzati** *situati nel territorio montano dei comuni di Cangas de Onís e Onís, comprendente i prati e i pianori seguenti situati lungo i passi montani della catena dei Picos de Europa:*

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

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

*Il formaggio viene prodotto con latte di mandrie e greggi che pascolano nei prati sopra elencati, utilizzando una miscela di due o di tutti e tre i tipi di latte ammessi, ossia vaccino, ovino o caprino, nel rispetto dei requisiti seguenti:*

— ***laddove sia utilizzato latte vaccino, esso non deve costituire più del 90 % della miscela;***

— ***laddove sia utilizzato latte ovino, esso deve costituire almeno il 5 % della miscela;***

— ***laddove sia utilizzato latte caprino, esso deve costituire almeno il 5 % della miscela.***

*Questi formaggi sono prodotti su base stagionale* **dalla tarda primavera all'inizio dell'autunno, tuttavia ciò può variare a seconda delle condizioni meteorologiche. L'organismo di regolamentazione può comunque decidere di accorciare o prolungare la stagione di produzione casearia in un determinato anno, tenendo conto delle condizioni meteorologiche e previa consultazione dei trasformatori che producono questa varietà di formaggio.**

*Spiegazione:* la modifica è motivata dal fatto che la formulazione del testo era poco chiara. L'approccio tradizionale ha sempre previsto di applicare la regola del 10 % quando tutti e tre i tipi di latte sono utilizzati insieme: il requisito del 10 % si applica alla quantità di latte ovino e caprino considerati insieme, non separatamente, per cui la proporzione di latte ovino o caprino nella miscela sarà sempre pari o superiore al 5 %. La nuova formulazione indica le proporzioni minime e massime per il latte delle diverse specie, al fine di fornire una garanzia per quanto riguarda il processo di produzione e le caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche del prodotto finale, senza ambiguità.

Un'altra modifica ritenuta necessaria riguarda la precisazione relativa alla natura stagionale della produzione, in quanto le condizioni meteorologiche potrebbero far sì che la produzione inizi prima di giugno o si protragga anche dopo il mese di settembre. La stagionalità non è legata al mese effettivo, bensì alla disponibilità delle risorse naturali nei pianori e nei prati.

Bibliografia

— Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., Ufficio per la sostenibilità, il cambiamento climatico e la partecipazione del governo della Comunità autonoma delle Asturie (2011), *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* [Analisi degli scenari dei cambiamenti climatici nelle Asturie]

5.5.10. *Porzionatura*

È stato aggiunto un paragrafo finale in cui si specificano le modalità di porzionatura del formaggio:

*Porzionatura nella zona di produzione del formaggio*

*Il prodotto DOP può essere commercializzato in porzioni a condizione che queste siano confezionate e che sia possibile accertarne l'origine. Per preservare il prodotto e mantenerne la qualità, tale processo deve essere effettuato nella zona di produzione dalle imprese che hanno accettato il protocollo stabilito e lo seguono. In questo modo si garantisce la tracciabilità del formaggio DOP «Gamonéu» e si forniscono garanzie in merito ai processi pertinenti.*

*Spiegazione:* poiché i consumatori chiedono ora che il prodotto certificato sia disponibile sul mercato in porzioni, è necessario definire le norme relative a tale formato di presentazione. È stato pertanto proposto di inserire questo passaggio. Le ragioni per cui si richiede che la porzionatura avvenga nella zona di produzione del formaggio sono le seguenti:

— quando una forma è porzionata, almeno due lati della porzione risultante non sono più protetti dalla crosta e possono essere soggetti ad alterazioni organolettiche che potrebbero incidere anche sul resto del prodotto. Le porzioni devono pertanto essere confezionate al più presto dopo il taglio, ossia nel luogo di produzione;

— nel processo di porzionatura le marchiature che garantiscono l'origine e l'autenticità del formaggio possono essere rimosse o impossibili da vedere.

Questa aggiunta non incide in alcun modo sulle caratteristiche essenziali o sull'autenticità del prodotto DOP. L'intento è garantire che, una volta prodotta una forma, la sua autenticità non sia compromessa dal successivo trattamento (porzionatura), il che significa che la porzionatura e il confezionamento devono avvenire nel luogo di produzione.

5.6. ***Sezione G) Organismo di controllo***

Il testo seguente:

*Nome: Consejo Regulador de la D.O.P. «Gamonéu» o «Gamonedo» [Organismo di regolamentazione della DOP «Gamoneu» / «Gamonedo»]*

*Indirizzo: La Plaza, s/n – E-33560 Benia – Onís (Asturie)*

*Telefono: (+34) 985 84 40 05*

*Fax: (+34) 985 84 42 30*

è così modificato:

*L'autorità competente per il controllo è la direzione generale del governo delle Asturie nel cui mandato rientrano le questioni agroalimentari.*

*Il controllo può essere delegato a un'entità che operi in qualità di organismo di certificazione del prodotto e sia accreditata ai sensi della norma UNE-EN ISO/IEC 17065 o di qualsiasi altra norma che la sostituisca in futuro.*

*Spiegazione:* la modifica aggiorna il testo per individuare l'autorità competente per il controllo della conformità al disciplinare a norma del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari e dell'articolo 36 della legge sulla qualità degli alimenti, i regimi di qualità e la vendita diretta dei prodotti alimentari (legge 2/2019 della Comunità autonoma delle Asturie del 1º marzo 2019).

5.7. ***Sezione H) Etichettatura***

5.7.1. *Identificazione*

Il testo seguente:

*Le forme di formaggio DOP «Gamoneu» / «Gamonedo» destinate al mercato al consumo devono essere identificate mediante un'etichetta numerata o una controetichetta approvata, controllata e fornita dall'organismo di regolamentazione secondo le norme contenute nel manuale di qualità.*

è così modificato:

*Le forme di formaggio DOP «Gamonéu» destinate al mercato al consumo devono* **recare una marchiatura sulla crosta ed** *essere identificate mediante il logo del prodotto DOP e una controetichetta numerata secondo le norme* **stabilite dall'organismo di gestione, che è anche responsabile del controllo e della fornitura delle etichette di certificazione numerate**.

*Spiegazione:* la riformulazione di questo passaggio è volta a facilitarne la comprensione. Inoltre in esso si afferma ora che la responsabilità di stabilire le regole di identificazione del prodotto e di verificare e rilasciare la marchiatura di conformità (controetichette) spetta all'organismo di gestione.

Per coerenza con la sezione D) del disciplinare, è stato inserito un riferimento all'identificazione del prodotto mediante il logo del prodotto DOP. (*L'organismo di controllo deve supervisionare e garantire il processo di identificazione dei prodotti e di certificazione della loro origine*.) Su tutti i prodotti deve figurare una controetichetta e il logo del prodotto DOP.

5.7.2. *Nome del prodotto*

*Oltre a fornire tutte le informazioni richieste dalla normativa applicabile, le etichette e le controetichette dei formaggi DOP devono riportare la dicitura «Denominación de Origen Protegida» [Denominazione di origine protetta] – «Gamoneu» / «Gamonedo», accompagnata dalla relativa menzione tradizionale, «del Valle» o «del Puerto».*

*Il logo approvato dall'organismo di regolamentazione (riportato di seguito) deve figurare sull'etichetta utilizzata da tutti gli operatori.*

è così modificato:

*Sulle etichette delle forme di formaggio DOP devono figurare in modo visibile:*

— *la dicitura «Denominación de Origen Protegida [Denominazione di origine protetta] "Gamonéu"»;*

— *la menzione tradizionale «del Puerto», se del caso.*

*Spiegazione:* si propone di modificare in questo modo i requisiti di etichettatura relativi all'uso delle menzioni tradizionali. Tale modifica non altera le caratteristiche del prodotto, ma chiarisce piuttosto le modalità di utilizzo della DOP e della menzione tradizionale in etichetta.

5.8. ***Eliminazione dei riferimenti normativi nazionali***

La sezione «I) Normativa nazionale» è stata eliminata.

L'eliminazione riguarda il seguente elenco di documenti:

— normativa sulla vite e sul vino (legge 24/2003, del 10 luglio 2003);

— statuto della vite, del vino e dei prodotti alcolici (legge 25/1970, del 2 dicembre 1970);

— decreto 835/1972, del 23 marzo 1972, di applicazione della legge 25/1970;

— ordinanza del 25 gennaio 1994 che precisa la corrispondenza tra la legislazione spagnola e il regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari;

— decreto regio 1643/1999, del 22 ottobre 1999, sulle modalità di presentazione delle domande di iscrizione nel registro comunitario delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette;

— decreto regio 1679/1994, del 22 luglio 1994, (pubblicato nella Gazzetta ufficiale dello Stato il 24 settembre 1994) che stabilisce i requisiti igienico-sanitari per la produzione e la commercializzazione di latte crudo, di latte trattato termicamente e di prodotti a base di latte;

— decreto regio 402/1996, del 1º marzo 1996, (pubblicato nella Gazzetta ufficiale dello Stato l'8 aprile 1996) che modifica il decreto regio 1679/1994, del 22 luglio 1994, che stabilisce i requisiti igienico-sanitari per la produzione e la commercializzazione di latte crudo, di latte trattato termicamente e di prodotti a base di latte;

— ordinanza dell'8 maggio 1987 (pubblicata nella Gazzetta ufficiale dello Stato il 12 maggio 1987) che modifica il decreto del 29 novembre 1985 che approva le norme di qualità per i formaggi e i formaggi fusi destinati al mercato interno;

— decreto del 20 maggio 1994 (pubblicato nella Gazzetta ufficiale dello Stato il 26 maggio 1994) che modifica parzialmente l'ordinanza del 29 novembre 1985 che approva le norme di qualità per i formaggi e i formaggi fusi destinati al mercato interno.

*Spiegazione:* si propone di sopprimere la sezione I) del disciplinare attuale a norma dell'articolo 7 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, nonché a seguito dell'abrogazione dei documenti citati.

5.9. ***Adeguamento della scheda riepilogativa pubblicata (GU C 236 del 9.10.2007, pag. 13) al documento unico***

La tabella riportata di seguito mostra la corrispondenza tra le diverse parti della scheda riepilogativa pubblicata e il documento unico redatto utilizzando il modello di cui all'allegato I del regolamento (UE) n. 668/2014, unitamente alla descrizione e alla spiegazione delle modifiche apportate al testo della scheda riepilogativa al momento dell'adeguamento al documento unico.

| SCHEDA RIEPILOGATIVA | DOCUMENTO UNICO |
|---|---|
| **Punto 1. Servizio competente dello Stato membro**<br>Questo punto è stato eliminato, in quanto il modello del documento unico di cui all'allegato I non prevede più questa voce. | |
| **Punto 2. Associazione**<br>Questo punto è stato eliminato, in quanto il modello del documento unico di cui all'allegato I non prevede più questa voce. | |
| | È inserito il seguente punto 2:<br>**Punto 2. Stato membro o paese terzo:** Spagna |

| | |
|---|---|
| **Punto 3. Tipo di prodotto:** | **Punto 3.1. Tipo di prodotto** – La classe non è stata modificata, ai sensi dell'allegato XI del regolamento (UE) n. 668/2014, ed è tuttora «1.3. Formaggi». |
| **Punto 4.1. Nome** | **Punto 1. Nome [della DOP o IGP]** – È stato aggiunto un accento sulla lettera «e», per cui il nome è ora «Gamonéu».<br>La versione in lingua spagnola «Gamonedo» è stata eliminata in quanto obsoleta. |
| **Punto 4.2. Descrizione** | **Punto 3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1** – Le modifiche presentate nella presente domanda (tipi di latte, razze e caratteristiche fisiche) sono state applicate alla descrizione del prodotto di cui al punto 4.2 della scheda riepilogativa.<br>L'ultimo paragrafo relativo all'uso della menzione tradizionale «Gamoneu» del Valle / «Gamonedo» del Valle è stato eliminato.<br>Cfr. il testo seguente (*1). |
| | È inserito il seguente punto 3.3:<br>**3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)**<br>Cfr. il testo seguente (*2). |
| **Punto 4.3. Zona geografica** | **Punto 4. Delimitazione concisa della zona geografica**<br>Il testo non è cambiato. |
| **Punto 4.4. Prova dell'origine**<br>Questo punto è stato eliminato, in quanto il modello del documento unico di cui all'allegato I non prevede più questa voce. | |
| **Punto 4.5. Metodo di ottenimento**<br>Questo punto è stato eliminato, in quanto il modello del documento unico di cui all'allegato I non prevede più questa voce. | |
| | **Punto 3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata**<br>È stato inserito il testo seguente (*3). |
| | **Punto 3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato**<br>È stato inserito il testo seguente (*4). |

| | |
|---|---|
| **Punto 4.6. Legame** | **Punto 5. Legame con la zona geografica**<br>Il testo rimane invariato, ad eccezione dell'ortografia del nome (modificato da «Gamoneu» in «Gamonéu»), nonché della versione in lingua spagnola («Gamonedo») e del passaggio «in sua presenza il formaggio sviluppa l'erborinatura che gli conferisce il colore e il sapore caratteristici», che vengono soppressi. |
| **Punto 4.7. Organismo di controllo**<br>Questo punto è stato eliminato, in quanto il modello del documento unico di cui all'allegato I non prevede più questa voce. | |
| **Punto 4.8. Etichettatura** | **Punto 3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato**<br>In questo punto sono state apportate le modifiche al disciplinare descritte nella domanda di modifica, eliminando i riferimenti alla menzione tradizionale *del Valle*. Cfr. il testo seguente (*5). |

***1) Testo della scheda riepilogativa**

Descrizione: Il formaggio «Gamoneu» / «Gamonedo» è un formaggio grasso, con crosta naturale, stagionato e lievemente affumicato con leggera erborinatura di colore verde-bluastro vicino ai bordi dovuta a *Penicillium*, ottenuto da latte crudo vaccino, ovino e caprino, o da miscele di due o di tutti e tre i tipi di latte indicati.

I formaggi devono avere le caratteristiche fisiche seguenti:

— forma: cilindrica con facce sensibilmente piane;

— altezza: tra 6 e 15 cm;

— diametro: tra 10 e 30 cm;

— peso: tra 0,5 e 7 kg.

Crosta naturale sottile, che si forma nella fase dell'affumicatura, color terra di Siena bruciata con tonalità rossicce, verdi e bluastre ed erborinatura dovuta a *Penicillium* vicino alla crosta.

I formaggi presentano le caratteristiche chimiche seguenti:

— grasso sulla sostanza secca: almeno 45 %;

— proteine sulla sostanza secca: almeno 25 %;

— sostanza secca: almeno 55 %;

— pH: compreso tra 4,5 e 6,5.

Il formaggio è caratterizzato dalle caratteristiche sensoriali seguenti:

— l'aroma è pulito e penetrante, con lievi sentori di fumo. Si intensifica con la stagionatura. il sapore è delicatamente affumicato e al tempo stesso lievemente piccante; in bocca si fa più cremoso con un retrogusto persistente di nocciola;

— la pasta è dura o semi-dura, soda e friabile (si sbriciola facilmente al taglio), con occhi ripartiti irregolarmente e di piccole dimensioni;

— il colore è bianco o bianco tendente al giallo all'interno con leggera erborinatura di colore verde-bluastro vicino ai bordi dovuta a *Penicillium*. All'esterno la colorazione è particolare: in seguito all'affumicatura il formaggio assume un colore terra di Siena bruciata e, successivamente, durante il periodo nelle grotte o nelle cantine, la comparsa di muffe gli conferisce tonalità rossastre, verdastre e bluastre;

— l'aspetto interno presenta fori di natura meccanica.

Sono ammesse le seguenti menzioni tradizionali:

— il «Gamoneu» del Puerto / «Gamonedo» del Puerto [del passo], prodotto nel territorio montano dei comuni di Cangas de Onís e di Onís in piccoli caseifici situati nei prati e nei pianori menzionati nel disciplinare durante i mesi di giugno, luglio, agosto e settembre. Il formaggio viene prodotto con latte di mandrie e greggi che pascolano nei suddetti prati, adoperando una miscela di due o tutti e tre i tipi di latte ammessi, ossia vaccino, ovino e caprino. In ogni caso, è obbligatorio utilizzare quantitativi di latte ovino e/o caprino superiori al 10 % della miscela;

— «Gamoneu» del Valle / «Gamonedo» del Valle [della valle]: prodotto nelle zone basse della zona geografica delimitata, che appartengono ai comuni di Cangas de Onís e di Onís. La produzione non segue il ritmo stagionale, in quanto l'allevamento del bestiame è semi-estensivo ed è fortemente incentrato sul pascolo.

**Testo del documento unico (modifiche sottolineate)**

Il formaggio Gamonéu è un formaggio grasso, con crosta naturale, stagionato ottenuto da latte crudo vaccino, ovino o caprino, o da una miscela di due o di tutti e tre i tipi di latte indicati.

I formaggi devono avere le caratteristiche fisiche seguenti:

— forma: cilindrica con facce sensibilmente piane;

— altezza: tra 6 e 18 cm;

— diametro: tra 10 e 35 cm;

— peso: tra 0,5 e 10 kg.

I formaggi presentano le caratteristiche chimiche seguenti:

— grasso sulla sostanza secca: almeno 45 %;

— proteine sulla sostanza secca: almeno 25 %;

— sostanza secca: almeno 55 %;

— pH: compreso tra 4,5 e 6,5.

Il formaggio è caratterizzato dalle caratteristiche sensoriali seguenti:

— l'aroma è pulito e penetrante, con lievi sentori di fumo. Si intensifica con la stagionatura;

— il sapore è delicatamente affumicato e al tempo stesso lievemente piccante; in bocca si fa più cremoso con un retrogusto persistente di frutta a guscio, come la nocciola;

— la pasta è dura o semi-dura, soda e friabile (si sbriciola facilmente al taglio), con occhi ripartiti irregolarmente e di piccole dimensioni;

— il colore è bianco o bianco tendente al giallo all'interno e può presentare una leggera erborinatura di colore verde-bluastro vicino ai bordi dovuta a *Penicillium*. All'esterno la colorazione è particolare: in seguito all'affumicatura il formaggio assume un colore terra di Siena bruciata e, successivamente, il periodo nelle grotte determina la comparsa di muffe, che gli possono conferire tonalità rossastre, verdastre e bluastre.

Sono ammesse le seguenti menzioni tradizionali:

— «Gamonéu» *del Puerto* [del passo], prodotto in estate in piccoli caseifici situati nel territorio montano dei comuni di Cangas de Onís e Onís, nei prati e nei pianori elencati nel disciplinare. Il formaggio viene prodotto con latte di mandrie e greggi che pascolano nei suddetti prati, adoperando una miscela di due o tutti e tre i tipi di latte ammessi, ossia vaccino, ovino e caprino. In ogni caso nel rispetto dei requisiti seguenti:

  — laddove sia utilizzato latte vaccino, esso non deve costituire più del 90 % della miscela;

  — laddove sia utilizzato latte ovino, esso deve costituire almeno il 5 % della miscela;

  — laddove sia utilizzato latte caprino, esso deve costituire almeno il 5 % della miscela.

***2) Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)**

Mangimi

L'alimentazione del bestiame si basa sul pascolo durante tutto l'anno, integrato da foraggi di provenienza locale, nello specifico erba fresca e fieno.

L'alimentazione degli animali deve provenire dalla zona geografica delimitata, l'integrazione con altri mangimi è consentita per determinate condizioni fisiologiche, come l'allattamento, oppure qualora gli allevamenti non riescano a produrre quantità sufficienti di foraggi, solitamente a causa delle condizioni meteorologiche. Per garantire che il legame non sia alterato, i mangimi di provenienza esterna alla zona geografica delimitata non devono in ogni caso superare il 50 % della sostanza secca su base annua.

Materie prime

Il formaggio «Gamonéu» è elaborato esclusivamente a partire da latte crudo – vaccino, ovino o caprino o da una miscela di due o di tutti e tre i tipi di latte indicati – ottenuto da bestiame la cui alimentazione si basa sulle risorse naturali della regione, secondo le tradizioni specifiche legate a fattori geografici e sociologici propri del territorio circostante.

Latte delle seguenti specie e razze:

— bovini: Frisona, Asturiana de los Valles, Asturiana de la Montaña, Parda, Parda de Montaña, Fleckvieh, Jersey e incroci;

— ovini: Lacha, Carranzana, Milchschaf, Assaf e incroci;

— caprini: Cabra Alpina, Cabra Pirenaica, Murciano-Granadina, Saanen, Malagueña, Florida, Cabra del Guadarrama, Bermeya e incroci.

Il latte utilizzato per la produzione deve provenire da allevamenti autorizzati iscritti nel registro degli allevamenti dell'organismo di regolamentazione ed essere ottenuto mediante pratiche di allevamento e mungitura idonee.

***3) Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata**

Tutti i processi di produzione del «Gamonéu» – produzione del latte e lavorazione (cagliatura, taglio della cagliata, messa in forma e salatura), stagionatura e porzionatura del formaggio – avvengono nella zona geografica delimitata costituita dai comuni di Cangas de Onís e Onís.

***4) Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata**

Porzionatura nella zona di produzione del formaggio:

Il prodotto DOP può essere commercializzato in porzioni a condizione che queste siano confezionate e che sia possibile accertarne l'origine. Per preservare il prodotto e mantenerne la qualità, tale processo deve essere effettuato nella zona di produzione dalle imprese che hanno accettato il protocollo stabilito e lo seguono. In questo modo si garantisce la tracciabilità del formaggio DOP «Gamonéu» e si forniscono garanzie in merito ai processi pertinenti.

***5) Testo della scheda riepilogativa**

Le forme di formaggio DOP «Gamoneu» / «Gamonedo» destinate al mercato al consumo devono essere identificate mediante un'etichetta numerata o una controetichetta approvata, controllata e fornita dall'organismo di regolamentazione secondo le norme contenute nel manuale di qualità. Oltre a fornire tutte le informazioni richieste dalla normativa applicabile, le etichette e le controetichette dei formaggi DOP devono riportare la dicitura *Denominación de Origen Protegida* [Denominazione di origine protetta] — «Gamoneu» / «Gamonedo», unitamente alla relativa menzione tradizionale *del Valle* o *del Puerto*.

Il logo approvato dall'organismo di regolamentazione (riportato di seguito) deve figurare sull'etichetta utilizzata da tutti gli operatori.

**Testo del documento unico (modifiche sottolineate)**

Le forme di formaggio DOP «Gamonéu» destinate al mercato al consumo devono recare una marchiatura sulla crosta ed essere identificate mediante il logo del prodotto DOP e una controetichetta numerata, controllata e fornita dall'organismo di regolamentazione.

Sulle etichette delle forme di formaggio DOP devono figurare in modo visibile:

— la dicitura «*Denominación de Origen Protegida* [Denominazione di origine protetta] "Gamonéu" »;

— la menzione tradizionale *del Puerto*, se del caso.

Logo della denominazione di origine protetta

DOCUMENTO UNICO

**«GAMONÉU»**

**N. UE: PDO-ES-0308-AM01 – 17.9.2021**

**DOP (X) IGP ( )**

1. **Nome [della DOP o IGP]**

«Gamonéu»

2. **Stato membro o paese terzo**

Spagna

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]*

Classe 1.3. – Formaggi

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il formaggio «Gamonéu» è un formaggio grasso, con crosta naturale, stagionato, ottenuto da latte crudo vaccino, ovino o caprino, o da una miscela di due o di tutti e tre i tipi di latte indicati.

I formaggi devono avere le caratteristiche fisiche seguenti:

— forma: cilindrica con facce sensibilmente piane;

— altezza: tra 6 e 18 cm;

— diametro: tra 10 e 35 cm;

— peso: tra 0,5 e 10 kg.

I formaggi presentano le caratteristiche chimiche seguenti:

— grasso sulla sostanza secca: almeno 45 %;

— proteine sulla sostanza secca: almeno 25 %;

— sostanza secca: almeno 55 %;

— pH: compreso tra 4,5 e 6,5.

Il formaggio deve avere le caratteristiche sensoriali seguenti:

— l'aroma è pulito e penetrante, con lievi sentori di fumo. Si intensifica con la stagionatura;

— il sapore è delicatamente affumicato e al tempo stesso lievemente piccante; in bocca si fa più cremoso con un retrogusto persistente di frutta a guscio, come la nocciola;

— la pasta è dura o semi-dura, soda e friabile (si sbriciola facilmente al taglio), con occhi ripartiti irregolarmente e di piccole dimensioni;

— il colore è bianco o bianco tendente al giallo all'interno e può presentare una leggera erborinatura di colore verde-bluastro vicino ai bordi dovuta a *Penicillium*. All'esterno la colorazione è particolare: in seguito all'affumicatura il formaggio assume un colore terra di Siena bruciata e, successivamente, il periodo nelle grotte determina la comparsa di muffe, che gli possono conferire tonalità rossastre, verdastre e bluastre.

È ammessa la seguente menzione tradizionale:

— *del Puerto* [del passo] per formaggi prodotti in estate in piccoli caseifici situati nel territorio montano dei comuni di Cangas de Onís e Onís, nei prati e nei pianori elencati nel disciplinare. Il formaggio viene prodotto con latte di mandrie e greggi che pascolano nei suddetti prati, adoperando una miscela di due o tutti e tre i tipi di latte ammessi, nel rispetto dei requisiti seguenti:

  — laddove sia utilizzato latte vaccino, esso non deve costituire più del 90 % della miscela;

  — laddove sia utilizzato latte ovino, esso deve costituire almeno il 5 % della miscela;

  — laddove sia utilizzato latte caprino, esso deve costituire almeno il 5 % della miscela.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

a) Mangimi

L'alimentazione del bestiame si basa sul pascolo durante tutto l'anno, integrato da foraggi di provenienza locale, nello specifico erba fresca e fieno.

L'alimentazione degli animali deve provenire dalla zona geografica delimitata, l'integrazione con altri mangimi è consentita per determinate condizioni fisiologiche, come l'allattamento, oppure qualora gli allevamenti non riescano a produrre quantità sufficienti di foraggi, solitamente a causa delle condizioni meteorologiche. Per garantire che il legame non sia alterato, i mangimi di provenienza esterna alla zona geografica delimitata non devono in ogni caso superare il 50 % della sostanza secca su base annua.

b) Materie prime

Il formaggio «Gamonéu» è elaborato esclusivamente a partire da latte crudo – vaccino, ovino o caprino o da una miscela di due o di tutti e tre i tipi di latte indicati – ottenuto da bestiame delle seguenti specie e razze:

— bovini: Frisona, Asturiana de los Valles, Asturiana de la Montaña, Parda, Parda de Montaña, Fleckvieh, Jersey e incroci;

— ovini: Lacha, Carranzana, Milchschaf, Assaf e incroci;

— caprini: Cabra Alpina, Cabra Pirenaica, Murciano-Granadina, Saanen, Malagueña, Florida, Cabra del Guadarrama, Bermeya e incroci.

Il latte utilizzato per la produzione deve provenire da allevamenti autorizzati iscritti nel registro degli allevamenti dell'organismo di regolamentazione ed essere ottenuto mediante pratiche di allevamento e mungitura idonee.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutti i processi di produzione del «Gamonéu» – produzione del latte e lavorazione (cagliatura, taglio della cagliata, messa in forma e salatura), stagionatura e porzionatura del formaggio – avvengono nella zona geografica delimitata costituita dai comuni di Cangas de Onís e Onís.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Porzionatura nella zona di produzione del formaggio:

Il prodotto DOP può essere commercializzato in porzioni a condizione che queste siano confezionate e che sia possibile accertarne l'origine. Per preservare il prodotto e mantenerne la qualità, tale processo deve essere effettuato nella zona di produzione dalle imprese che hanno accettato il protocollo stabilito e lo seguono. In questo modo si garantisce la tracciabilità del formaggio DOP «Gamonéu» e si forniscono garanzie in merito ai processi pertinenti.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Le forme di formaggio DOP «Gamonéu» destinate al mercato al consumo devono recare una marchiatura sulla crosta ed essere identificate mediante il logo del prodotto DOP e una controetichetta numerata, controllata e fornita dall'organismo di regolamentazione.

Sulle etichette delle forme di formaggio DOP devono figurare in modo visibile:

— la dicitura «*Denominación de Origen Protegida* [Denominazione di origine protetta] "Gamonéu" »;

— la menzione tradizionale *del Puerto*, se del caso.

Logo della denominazione di origine protetta:




4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica comprende i comuni di Cangas de Onís e Onís nella Comunità autonoma delle Asturie.

Questi comuni si trovano nella parte orientale delle Asturie.

La produzione del latte, l'elaborazione del formaggio e la sua stagionatura si effettuano nella zona geografica delimitata.

5. **Legame con la zona geografica**

*Legame storico*

Il formaggio «Gamonéu» è legato alla conservazione dell'antica tradizione di allevamento estensivo della zona. Le sue origini risalgono almeno al XVII secolo, quando esso sfamava i «poveri della zona», come si legge in una lettera del 1641 indirizzata al re Filippo IV in cui si menziona la gestione dei pascoli.

Anche in altri documenti antichi (*Diccionario Geográfico* [Dizionario geografico] di Madoz, XVIII secolo) troviamo numerosi riferimenti a questo formaggio quale alimento fondamentale per il sostentamento della popolazione locale, nonché all'allevamento del bestiame come specializzazione della zona e alla presenza di allevamenti misti (bovini, ovini e caprini) curati personalmente dal loro proprietario, che sfruttano i pascoli d'alpeggio nei mesi estivi.

Queste circostanze, nonché l'isolamento della zona dai mercati, hanno fatto sì che, sin da tempi immemorabili, siano gli stessi pastori a trasformare il latte in formaggio.

*Legame naturale*

Cangas de Onís e Onís si estendono su un vasto territorio del Cornión, il massiccio occidentale dei Picos de Europa. L'aspetto più impressionante di questo sistema montuoso è la sua topografia scoscesa, che si manifesta in rilievi che vanno da 80 m s.l.m. nella zona del corso medio del fiume Sella, a 2 648 m s.l.m. della Torre Cerredo. Questa regione montuosa è caratterizzata dalla predominanza di rocce calcaree, dalle ripide pendenze e dal terrazzamento geomorfologico che dà origine a due ambienti distinti: le valli e i passi montani.

Nelle valli predominano i grandi prati, principalmente pianeggianti, e le piccole aziende agricole sorte attorno agli insediamenti umani. È qui che si trovano i principali centri abitati. L'alimentazione del bestiame per l'inverno è fornita da prati da fieno, che possono anche ospitare gli animali che durante la stagione invernale restano per un periodo all'esterno.

I terreni più alti, sui passi montani, sono caratterizzati da superfici rocciose verticali e da un paesaggio carsico, che presenta innumerevoli doline, fossati, grotte, campi carreggiati e gole profonde. Tra queste formazioni rocciose si inseriscono pianori con pascoli di notevole valore nutritivo dove il bestiame è inviato in alpeggio dal periodo primaverile sino alle prime nevi autunnali. Altri elementi caratteristici del paesaggio che influiscono sull'allevamento del bestiame sono i dirupi, caratterizzati da aree verdi di pascoli incastonati tra le rocce, chiamati *xerros* nella lingua locale.

Il clima della zona è marittimo, con precipitazioni abbondanti durante l'anno, soleggiamento moderato e forte nuvolosità. Le precipitazioni oscillano fra 2 000 mm nelle zone più elevate, alcune delle quali sotto forma di neve, e 1 200 mm nelle zone a valle. Durante il periodo estivo nelle zone più elevate si formano con una certa frequenza di nebbie fitte.

Durante tutto l'anno le temperature sono miti nelle zone delle valli, con una media di 12 °C, e più fredde nella zona alpina, con una media di 3 °C.

Le rocce calcaree e di quarzite, soggette all'erosione, al clima e alla vegetazione nelle valli, determinano fortemente la composizione dei suoli della regione.

La climatologia, la topografia e la geologia conferiscono alla zona una serie di caratteristiche specifiche che incidono direttamente sul tipo e la qualità dei pascoli. Questi ultimi sono particolarmente adatti al pascolo di bovini, ovini e caprini, da cui si ottiene il latte destinato alla produzione del formaggio «Gamonéu». La pianta più rappresentativa di tali prati è la *Festuca burnatii*, una specie erbacea perenne, endemica della Cantabria, che cresce nei pascoli di montagna. Negli avvallamenti del terreno e nei contropendii dove la neve persiste sino alla fine della primavera, si trovano i pascoli in cui predomina l'erba cervina (*Nardus stricta*), un'erba resistente in grado di svilupparsi in ambienti diversi, nonché altre varietà erbacee (*Phleum alpinum*, *Festuca iberica*, *Festuca picoeuropeana*) e leguminose (*Trifolium thalii* Vill.).

Le particolarità di questo formaggio derivano inoltre dai processi di affumicatura e stagionatura, quest'ultimo con il solo coinvolgimento di muffe e lieviti che si trovano naturalmente nei locali di affinamento, soprattutto il *Penicillium*.

*Legame umano*

Ci troviamo di fronte a un ecosistema con caratteristiche ambientali uniche, come prova il fatto che il parco, un tempo noto come «Montaña de Covadonga», sia stato il primo parco in Spagna a beneficiare dello statuto di parco nazionale nel 1918.

È universalmente riconosciuto che i pastori di queste montagne figurano tra i principali fautori e conservatori del valore ambientale della zona. Il risultato delle pratiche tradizionali di sussistenza con i prodotti della terra è il formaggio «Gamonéu», unica alternativa economica praticabile per lo sfruttamento delle risorse zootecniche della regione.

I metodi e le condizioni descritti nella sezione dedicata al metodo di produzione del formaggio sono stati elaborati nell'intento di adeguare le tradizioni ancestrali all'epoca contemporanea senza per questo dover fare concessioni che possano comportare la perdita di identità del prodotto e del modo di vivere venutosi a creare attorno ad esso.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

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