C/2024/674

2024 1 12

Produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2024/674)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 [1] 51 straipsnį per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

PRODUKTO SU SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA ARBA SAUGOMA GEOGRAFINE NUORODA SPECIFIKACIJOS REIKŠMINGO PAKEITIMO PATVIRTINIMO PARAIŠKA

Pakeitimo patvirtinimo paraiška pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies pirmą pastraipą

„Gamoneu / Gamonedo“

ES Nr.: PDO-ES-0308-AM01 – 17.9.2021

SKVN (X) SGN ( )

1. **Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Gamoneu (SKVN „Gamoneu“ reguliavimo taryba)

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

Tel. +34 985947554

E. paštas: info@dopgamoneu.com

Svetainė: www.dopgamoneu.com

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Ispanija

3. **Keičiama (-os) produkto specifikacijos dalis (-ys)**

☒ Produkto pavadinimas

☒ Produkto aprašymas

☒ Geografinė vietovė

☒ Kilmės įrodymas

☒ Gamybos būdas

☐ Ryšys su geografine vietove

☒ Ženklinimas

☒ Kita (patikslinkite)

— Taikytini teisės aktai

— Kontrolės įstaiga

— Atitikties produkto specifikacijai tikrinimas

4. **Pakeitimo (-ų) rūšis**

☒ Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris negali būti laikomas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

[1] OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

□ Produkto su registruota SKVN arba SGN, kurio bendrasis (arba lygiavertis) dokumentas nepaskelbtas, specifikacijos pakeitimas, kuris negali būti laikomas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

5. **Pakeitimas (-ai)**

Šie pakeitimai pasiūlyti siekiant užtikrinti, kad produkto specifikacijoje būtų nurodytas tikrasis produkto pavadinimas, taip pat pakeisti geografinės vietovės dydį, veislių, kurių pienas naudojamas, sąrašą, gyvulių mitybos racioną, kad būtų užtikrintas tų veislių išlikimas, SKVN žymimų sūrių fizines savybes, faktinius gamybos procesus ir skirtingų etapų laiką, kontrolės įstaigą, šiam produktui vartojamus tradicinius terminus, ženklinimo taisykles ir taikytinus teisės aktus. Šiais pakeitimais siekiama sustiprinti produkto ir vietovės ryšį, išsaugant galutinio produkto autentiškumą, kokybę ir savybes.

5.1. ***A skirsnis. PRODUKTO PAVADINIMAS***

Pavadinimas, dabar astūrų kalba rašomas „Gamoneu“, pakeistas į „Gamonéu“, o ispanų kalbos variantas „Gamonedo“ iš teksto išbrauktas. Šis pakeitimas atliktas visose produkto specifikacijos vietose, kuriose minimas produkto pavadinimas.

Paaiškinimas: produkto pavadinimas „Gamoneu“ pakeistas į „Gamonéu“ (su kirčio ženklu ant „e“) visose produkto specifikacijos vietose, kuriose yra minimas, nes tokia rašyba nustatyta 2009 m. vasario 4 d. Dekrete Nr. 8/2009, kuriame išvardijami Kango de Oniso apskrities oficialūs vietovardžiai (vietovardžio kodas: 12/03/01). Kadangi „Gamonéu“ yra pripažintas pavadinimas, ispanų kalbos variantas „Gamonedo“ išbrauktas, nes jis laikomas nebeaktualiu ir jis nėra miesto, kuriuo pavadinta saugoma nuoroda, pavadinimas.

Taikytini teisės aktai:

— 2009 m. vasario 4 d. Dekretas Nr. 8/2009, kuriame išvardijami Kango de Oniso apskrities oficialūs vietovardžiai.

5.2. ***B skirsnis. PRODUKTO APRAŠYMAS***

5.2.1. *Aprašymas*

Šis tekstas:

Tai yra riebus, brandintas ir lengvai rūkytas sūris su natūralia pluta ir šalia kraštų matomu melsvai žaliu penicillium pelėsio sluoksniu, pagamintas iš žalio karvių, avių ir ožkų pieno arba iš dviejų ar visų trijų rūšių pieno mišinio.

keičiamas taip:

Tai yra riebus, brandintas sūris su natūralia pluta, pagamintas iš žalio karvių, avių **ar** *ožkų pieno arba iš dviejų ar visų trijų rūšių pieno mišinio.*

Paaiškinimas: keičiama formuluotė.

Pavartojus sudedamąjį jungtuką „ir“ vardijant pieno rūšis dabartiniame tekste, atrodo, kad sūriams pagaminti naudojamos visos trys pieno rūšys, nors pačiame aprašyme teigiama, kad jie gali būti gaminami iš vienos rūšies pieno arba dviejų ar trijų rūšių pieno mišinio. Ši vieta patikslinama sudedamąjį jungtuką „ir“ pakeitus skiriamuoju jungtuku „ar“, o toks patikslinimas atitinka aprašymą. Siekiant atitikti reikiamą taksonominę nomenklatūrą ir užtikrinti nuoseklumą produkto specifikacijoje, rūšis *Penicillium* dabar rašoma ir didžiosios raidės.

Kadangi juslinės savybės aprašomos toliau tekste, formuluotės „lengvai rūkytas“ ir „su šalia kraštų matomu melsvai žaliu *penicillium* pelėsio sluoksniu“ išbraukiamos iš produkto aprašymo, siekiant išvengti pasikartojimų ir nesuklaidinti skaitytojo.

5.2.2. *Veislės*

Šis tekstas:

„Gamoneu“ / „Gamonedo“ sūris turi būti gaminamas iš toliau nurodytų rūšių ir veislių pieno:

— *Karvės: „Frisona“ (fryzai), „Asturiana de los Valles“ (Astūrijos slėnio), „Pardo Alpina“ (Ispanijos rudosios) ir šių veislių hibridai.*

— *Avys: „Lacha“ („Lacho“), „Carranzana“ („Vasca Carranzana“), „Milschalfe“ (rytų fryzai) ir šių veislių hibridai.*

— *Ožkos: „Alpino-Pirenaica“ (Alpių-Pirėnų), „Picos de Europa“, „Murciano-Granadina“ („Murcia-Granada“), „Saanen“ ir šių veislių hibridai.*

keičiamas taip:

„Gamonéu“ sūris turi būti gaminamas iš toliau nurodytų rūšių ir veislių pieno:

— *Karvės: „Frisona“ (fryzai), „Asturiana de los Valles“ (Astūrijos slėnio),* **„Asturiana de la Montaña“ (Astūrijos kalnų), „Parda“ (rudosios), „Parda de Montaña“ (kalnų rudosios), „Fleckvieh“, „Jersey“** *ir šių veislių hibridai.*

— *Avys: „Lacha“ („Lacho“), „Carranzana“ („Vasca Carranzana“),* **„Milchschaf“** *(rytų fryzai),* **„Assaf“** *ir šių veislių hibridai.*

— *Ožkos:* **„Cabra Alpina“ (alpių)**, **„Cabra Pirenaica“ (pirėnų)**, *„Murciano-Granadina“ („Murcia-Granada“), „Saanen“,* **„Malagueña“ („Málaga“), „Florida“ („Florida Sevillana“), „Cabra del Guadarrama“ („Guadarrama“), „Bermeya“** *ir šių veislių hibridai.*

Paaiškinimas: prašoma įtraukti ožkų veisles „Málaga“, „Florida Sevillana“, „Guadarrama“ ir „Bermeya“, nes jos visos turi su Alpių ir Pirėnų veislėmis (įtrauktomis į Žemės ūkio, žuvininkystės ir maisto produktų ministerijos oficialių veislių katalogą) bendras genealogines šaknis, o veislė „Capra aegagrus“ laikoma bendra jų protėvių veisle. Nuoroda į veislę „Picos de Europa“ išbraukta siekiant išvengti pasikartojimų, nes ši veislė nėra įtraukta į oficialų veislių katalogą ir nebėra laikoma atskira veisle nuo Pirėnų ožkų.

Kadangi šių veislių ožkos yra panašios genealoginiu požiūriu ir iš jų gaunamas panašių savybių turintis pienas, jų įtraukimas neturi didelės įtakos nei juslinėms, nei kokybinėms sūrio savybėms (baltymų, vitaminų kiekiui, riebumui, fermentų, laktozės kiekiui ir pan.). Naujų veislių genetika daro labai nedidelį poveikį galutinio produkto savybėms.

Kalbant apie avis, veislė „Assaf“ įtraukta, nes ji išvesta iš veislės „Milchschaf“ (rytų fryzų), kuri jau buvo įtraukta į produkto specifikaciją, patinų. Patikrinus reikiamą literatūrą, veislės „Milschalfe“ pavadinimas pataisytas į „Milchschaf“.

Prašoma pakeisti galvijų veisles, nes veislė „Pardo Alpina“ (Ispanijos rudosios) nebėra pripažįstama, tad sąrašas pakeistas ir į jį įtrauktos dvi iš jos išvestos veislės – „Parda“ (rudosios) ir „Parda de Montaña“ (kalnų rudosios). Abi veislės įtrauktos į Žemės ūkio, žuvininkystės ir maisto produktų ministerijos oficialių veislių katalogą.

Prašoma įtraukti veislę „Asturiana de la Montaña“ (Astūrijos kalnų), nes tai yra nykstanti vietinė veislė, kurios kilmė ir raida tokia pati, kaip veislės „Asturiana de los Valles“ galvijų, t. y. ji priklauso veislių grupei, vadinamai „tronco castaño“ (kaštonų spalvos gyvuliai), yra Europos kilmės ir galėjo atsirasti vykstant keltų invazijai. Šios veislės gyvuliai visada buvo auginami Astūrijoje ir Leone, bet nuo XX a. vidurio jų beveik nebeliko, nes buvo pradėta masiškai importuoti užsienio veisles. XX a. 9-ojo dešimtmečio pradžioje imtasi veiksmų siekiant atkurti bei pagerinti šią veislę ir buvo įkurta veisėjų asociacija. Šios veislės įtraukimas į veislių sąrašą padėtų išsaugoti šią vietinę veislę kaip vieną iš gamybos vietovės sūrio gamybos išteklių.

Prašoma įtraukti galvijų veisles „Fleckvieh“ ir „Jersey “, nes jos turi bendras genealogines šaknis su veisle „Parda“ – visos jos kilo iš veislės „Bos taurus“.

Kadangi šios karvės yra panašios genealoginiu požiūriu, jų pienas turi panašių savybių, todėl šių veislių įtraukimas neturi didelės įtakos fizinėms ir cheminėms sūrio savybėms.

Siekiant įvertinti šių veislių įtraukimo poveikį galutinio produkto savybėms, kaip apibrėžta produkto specifikacijoje, buvo atliktas tyrimas (pridėtas prie šios paraiškos, nuorodos Nr. 20190201), kad būtų nustatyta, ar naudojant veislės „Fleckvieh“ karvių, veislės „Assaf“ avių arba veislių „Málaga“ ar „Florida Sevillana“ ožkų pieną buvo pažeistos iš jo pagaminto SKVN žymimo sūrio „Gamonéu“ cheminės ir juslinės savybės. Atliekant šį tyrimą buvo tiriami registruotų sūrio gamintojų iš tų veislių pieno pagamintų sūrių mėginiai, užtikrinant, kad sūriai būtų pagaminti, tvarkomi ir brandinami produkto specifikacijoje nustatytomis sąlygomis. Šie mėginiai buvo tiriami Astūrijos pramonės šakų pieno ir žemės ūkio maisto produktų laboratorijoje (atlikti jusliniai tyrimai), organizacijoje, turinčioje SKVN „Gamonéu“ tyrimų patirties, ir „ALCE Calidad“ laboratorijoje (atlikti fiziniai ir cheminiai bandymai), kuri yra akredituota šiam tyrimui reikalingų parametrų tyrėja. Iš šių bandymų rezultatų matyti, kad šiame pakeitime išvardytų veislių pieno naudojimas tokiomis proporcijomis, kokios paprastai naudojamos sūrio gamybos procese, neturi įtakos fizinėms, cheminėms ir juslinėms sūrio savybėms, nes genealoginiu požiūriu panašių veislių pienas turi panašių savybių, o produkto savybės yra susijusios su vietos aplinka ir gamybos metodu.

Bibliografiniai šaltiniai

— 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 ir Juan V. Delgado Bermejo (2016). *Biodiversidad caprina en España* (liet. Ispanijos ožkų biologinė įvairovė).

— Herrera García, M., Peña Blanco, F., Pezzi Ceretto, M. Á., ir Rodero Serrano, E. (1998). *La cabra Malagueña en la Bibliografía* (liet. Malagos ožkos bibliografijoje).

— Mendizábal Aizpuru, J. A., Ibarbia Barreras, J. R. ir Etxaniz Makazaga, J. M. (2005). *Aportaciones a la historia de la raza vacuna pirenaica. Paradigma de la Zootecnia española.* (Indėlis į veislės „Pirenaica“ galvijų istoriją. Ispanijos gyvulininkystės produkcijos paradigma). *Archivos de zootecnia* (liet. Gyvulininkystės archyvai), 54 (205).

— Gyvulininkystės produkcijos departamentas, Leono universitetas, 24071-León (2012). *Programa de mejora de la raza bovina parda* (liet. Rudųjų galvijų veislės tobulinimo programa).

— Žemės ūkio, žuvininkystės ir maisto produktų ministerijos oficialių veislių katalogas: https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/zootecnia/razas-ganaderas/razas/.

5.2.3. *Nuorodos į produktų patikrinimus*

Toliau nurodytas tekstas išbraukiamas iš B skirsnio „Produkto aprašymas“ ir perkeliamas į D skirsnį „Įrodymas, kad produktas kilęs iš nustatytos geografinės vietovės“:

Reguliavimo taryba turi prižiūrėti gyvulininkystės ūkius, kuriuose gaminamas pienas, naudojamas sūriui „Gamoneu“ / „Gamonedo“ gaminti, kad juos būtų galima įtraukti į atitinkamus registrus.

Paaiškinimas: šis pakeitimas atliekamas dėl to, kad produkto specifikacija pertvarkyta pagal 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų.

5.2.4. *Nuorodos į produkto gamybos metodą*

Toliau nurodytos pastraipos išbraukiamos iš B skirsnio „Produkto aprašymas“ ir perkeliamos į E skirsnį „Gamybos metodas“:

Reguliavimo taryba turi skatinti patvirtinti metodus, kuriais siekiama pagerinti bandų ir pulkų pieno kiekį ir kokybę. <...>

Turi būti melžiama taikant patį geriausią būdą švariam ir higieniškam pienui su mažu mikrobų kiekiu išgauti, atsižvelgiant į galiojančias taisykles. <...>

Jei pienas turi būti surenkamas ir vežamas į kitą vietą, taikant šį procesą turi būti laikomasi aukštų higienos normų, įskaitant šaldomųjų talpyklų arba bet kokių kitų sistemų, neleidžiančių suprastėti pieno kokybei, naudojimą. <...>

Reguliavimo taryba turi skatinti taikyti paskatas ūkiams, kuriuose įrengiama melžimo, pieno atšaldymo, pieno konservavimo ir pieno transportavimo įranga arba modernizuojama jų turima įranga.

Paaiškinimas: šis pakeitimas atliekamas dėl to, kad produkto specifikacija pertvarkyta pagal 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų.

Išbraukiama ši nuostata:

Pienas, kuris bus naudojamas SKVN žymimiems sūriams gaminti, po melžimo turi būti atšaldytas ir laikomas šaltai iki kol bus pradėta gaminti sūrį.

Paaiškinimas: žalio pieno laikymo taisyklės pateiktos Reglamento (EB) Nr. 853/2004 IX skirsnio I skyriaus II dalies B punkto 2 ir 4 papunkčiuose. Dabartinėje produkto specifikacijoje esantis aprašymas yra netikslus, nes jame nenustatyti temperatūros reikalavimai. Ši taisyklė nėra konkretus gamybos metodo reikalavimas, kurio laikantis produktui suteikiamos tam tikros savybės. Ją išbraukus gamybos metodo aprašymas yra glaustesnis, nes neįtraukiami reikalavimai, kurie jau yra nustatyti galiojančiuose teisės aktuose.

Bibliografiniai šaltiniai

— 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 853/2004, nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus.

5.2.5. *Fizinės savybės*

Šis tekstas:

Tam, kad sūriams būtų suteikta SKVN, jie turi pasižymėti toliau nurodytomis fizinėmis savybėmis:

— *rato formos su labai plokščiais paviršiais;*

— *6–15 cm aukščio;*

— *10–30 cm skersmens;*

— *sveria 0,5–7 kg;*

— *rūkant susidariusi plona žievė, degintos ochros spalvos su rausvais, žaliais ir melsvais atspalviais, o prie plutos sūrio minkštime yra penicillium pelėsio sluoksnis.*

keičiamas taip:

SKVN žymimi sūriai *turi pasižymėti toliau nurodytomis fizinėmis savybėmis:*

— *rato formos su labai plokščiais paviršiais;*

— *6–***18** *cm aukščio;*

— *10–***35** *cm skersmens;*

— *sveria 0,5–***10** *kg;*

— *rūkant susidariusi plona žievė, degintos ochros spalvos su rausvais, žaliais ir melsvais atspalviais, o prie plutos sūrio minkštime gali būti Penicillium pelėsio sluoksnis.*

Paaiškinimas: šis pakeitimas buvo pasiūlytas, nes restoranų sektorius reikalauja didesnių sūrių, kuriuos būtų galima dalyti, o iki šiol pagal SKVN „Gamonéu“ taisykles tai nebuvo įmanoma. Prie šios produkto specifikacijos pakeitimo paraiškos pridedamas tyrimas (nuorodos Nr. 20190201), atliktas siekiant įvertinti didesnių sūrių (8–10 kg) gamybos poveikį SKVN „Gamonéu“ cheminėms ir juslinėms savybėms. Atliekant šį tyrimą buvo tiriami registruotų sūrio gamintojų pagamintų sūrių, sveriančių 8–10 kg, mėginiai, užtikrinant, kad sūriai būtų pagaminti, tvarkomi ir brandinami produkto specifikacijoje nustatytomis sąlygomis. Šie mėginiai buvo tiriami Astūrijos pramonės šakų pieno ir žemės ūkio maisto produktų laboratorijoje (atlikti jusliniai tyrimai), organizacijoje, turinčioje SKVN „Gamonéu“ tyrimų patirties, ir „ALCE Calidad“ laboratorijoje (atlikti cheminiai bandymai), kuri yra akredituota šiam tyrimui reikalingų parametrų tyrėja. Iš šio tyrimo rezultatų matyti, kad galutinis produktas gali sverti daugiau nei 7 kg (iki 10 kg) ir dėl to nepakinta cheminės ir juslinės savybės. Šis pakeitimas neturi įtakos esminėms SKVN produkto savybėms ir autentiškumui.

Kitu prašomu pakeitimu siekiama, kad, užuot nustačius su *Penicillium* pelėsio sluoksnio buvimu susijusį reikalavimą, būtų numatyta pelėsio buvimo galimybė, nes jo sluoksnis dažnai nematomas plika akimi. Šiuo pakeitimu siekiama užtikrinti, kad pelėsis ir toliau galėtų natūraliai ir savaime susidaryti sūrį laikant olose, užuot dirbtinai pridėjus *Penicillium* pelėsio, kuris lemia spalvos pokyčius.

Šis pakeitimas neprieštarauja skirsniui „Ryšys su geografine vietove“: galima stebėti *Penicillium* pelėsio augimą kartu su kitu pelėsiu ir mielėmis, kurie visam produktui suteikia būdingą spalvą ir skonį. Tačiau melsvai žalias sluoksnis išilgai kraštų ne visada matomas, nepaisant to, kad pelėsis vis dar naudojamas brandinimo procese ir suteikia sūriui būdingą skonį bei savitą spalvą. Melsvai žalia sluoksnio spalva gali skirtis priklausomai nuo augimo greičio ir to, ar kartu yra kito pelėsio ir mielių.

5.2.6. *Juslinės savybės*

Šis tekstas:

Sūris pasižymi šiomis juslinėmis savybėmis:

— *Sūris yra kietas arba puskietis, standus bei trapus ir turi nevienodai pasiskirsčiusių mažų akučių.*

— *Viduje sūris yra baltos ar gelsvai baltos spalvos, o kraštuose yra melsvai žalsvas sluoksnis.. Žievės spalva yra išskirtinė sūrio savybė: dėl rūkymo ji įgauna degintos ochros atspalvį, o kadangi vėliau sūris laikomas oloje ar rūsyje, susiformuoja pelėsis, dėl kurio atsiranda rausvų, žalsvų ir melsvų atspalvių.*

— *Vyrauja švelnus dūmų ir gana aitrus skonis, ragaujant atsiskleidžia sviesto poskonis, o nurijus juntamas ilgai išliekantis lazdyno riešutų poskonis.*

— *Sūriui būdingas aiškus ir aštrus kvapas, taip pat švelniai juntami dūmai, kurių kvapas tampa intensyvesnis sūriui brėstant.*

keičiamas taip:

Sūris **turi pasižymėti** *šiomis juslinėmis savybėmis:*

— *Sūris yra kietas arba puskietis, standus bei trapus ir turi nevienodai pasiskirsčiusių mažų akučių.*

— *Sūrio vidus yra baltos ar gelsvai baltos spalvos, o jo kraštai pasidengę nedideliu melsvai žalio pelėsio sluoksniu. Žievės spalva yra išskirtinė sūrio savybė: dėl rūkymo ji įgauna degintos ochros atspalvį, o kadangi vėliau sūris laikomas oloje* ~~ar rūsyje~~, **susiformuoja** *pelėsis, dėl kurio* **gali atsirasti** *rausvų, žalsvų ir melsvų atspalvių.*

— *Vyrauja švelnus dūmų ir gana aitrus skonis, ragaujant atsiskleidžia sviesto poskonis, o nurijus juntamas ilgai išliekantis riešutų***, galbūt lazdyno riešutų,** *poskonis.*

— *Sūriui būdingas aiškus ir aštrus kvapas, taip pat švelniai juntami dūmai, kurių kvapas tampa intensyvesnis sūriui brėstant.*

Paaiškinimas: atlikus šį pakeitimą *Penicillium* pelėsio sluoksnį ir žievės spalvą lemia galimai augantis pelėsis, o ne nustatyti reikalavimai, nes tokie sluoksniai dažnai nematomi plika akimi. Šiuo pakeitimu siekiama užtikrinti, kad pelėsis ir toliau galėtų natūraliai ir savaime susidaryti sūrį laikant olose, užuot dirbtinai pridėjus *Penicillium* pelėsio, kuris lemia spalvos pokyčius.

Šis pakeitimas neprieštarauja pirminiame skirsnyje „Ryšys su geografine vietove“ nurodytiems teiginiams (*rūkymo ir brandinimo procesai, pastarajame naudojami tik pelėsis ir mielės, natūraliai esantys sūrio brandinimo aplinkoje, visų pirma* Penicillium *pelėsis: jam esant ant sūrio susiformuoja sluoksnis, kuris lemia jam būdingą spalvą ir skonį*), nes, nors galima stebėti *Penicillium* pelėsio, kuris lemia visam produktui būdingą spalvą ir skonį, augimą, melsvai žalios spalvos sluoksnis išilgai kraštų ne visada matomas. Būdinga spalva ir skonis apibrėžti produkto specifikacijos B skirsnyje.

Šis pakeitimas atitinka ryšį su geografine vietove, kuriuo buvo grindžiama pirminė registracija.

Be to, siekiant užtikrinti, kad ir toliau būtų saugomas gamybos metodas, ištaisyta nuoroda į rūsį. Nors terminas „rūsys“ (*bodega*) dabar vartojamas kalbant apie bet kurią sūrio brandinimo patalpą, SKVN „Gamonéu“ savo juslines savybes įgyja tik dėl to, kad yra brandinamas olose, kurių aplinkos sąlygos – drėgmė, temperatūra ir mikroorganizmai – skiriasi nuo pramoninių sūrių rūsių. Todėl, siekiant išsaugoti produkto savybes, terminas „rūsys“ išbrauktas ir paliktas tik terminas „ola“, kad būtų išvengta bet kokio galimo klaidingo aiškinimo.

Kitas pakeitimas susijęs su ragaujant juntamų juslinių savybių (skonio) aprašymu. Siekiant nustatyti objektyvesnį reikalavimą, kurį kvalifikuota degustavimo komisija galėtų įvertinti skirtingu mastu, pasiūlytas tikslesnis aprašymas: „ilgai išliekantis riešutų, galbūt lazdyno riešutų, poskonis“. Taip aprašant juslines savybes išsaugoma nuoroda į lazdyno riešutus, kaip vieną iš riešutų skonių pavyzdžių.

5.3. ***C skirsnis. GEOGRAFINĖ VIETOVĖ***

Šis tekstas:

Geografinę vietovę sudaro Astūrijos autonominės srities Kango de Oniso ir Oniso apskritys. Didžioji vietovės dalis patenka į Europos viršūnių nacionalinio parko šiaurės vakarų dalį.

Visi sūrio „Gamoneu“ / „Gamonedo“ gamybos procesai – pieno gamyba, sūrio gamyba ir brandinimas – vyksta nustatytoje geografinėje vietovėje, kurią sudaro Kango de Oniso ir Oniso apskritys.

Šios apskritys yra rytinėje Astūrijos dalyje. Jos užima 28 817 hektarų plotą, iš jų 10 365 hektarus sudaro ganyklos.

Geografinėje vietovėje auginama 4 220 veislinių karvių, 7 206 veislinės avys ir 3 224 veislinės galvijų, avių ir ožkų patelės, kurių pienas tinka šiam sūriui gaminti.

Šios dvi apskritys priklauso Astūrijos kunigaikštystei – geografiniam ir istoriniam šiaurės Ispanijos regionui, kuris 1982 m. tapo vienos provincijos autonomine sritimi, jos sostinė yra Ovjedas.

keičiamas taip:

Geografinę vietovę sudaro Astūrijos autonominės srities Kango de Oniso ir Oniso apskritys. Didžioji vietovės dalis patenka į Europos viršūnių nacionalinio parko šiaurės vakarų dalį.

*Visi sūrio „***Gamonéu***“ gamybos procesai – pieno gamyba, sūrio gamyba ir brandinimas – vyksta nustatytoje geografinėje vietovėje, kurią sudaro Kango de Oniso ir Oniso apskritys.*

Šios apskritys yra rytinėje teritorijos dalyje.

Paaiškinimas: toliau pateikta informacija apie geografinės vietovės dydį ir veislinių patelių skaičių išbraukta, nes ji netiksli bei pasenusi ir neatitinka šiandieninės SKVN „Gamonéu“ gamybos realybės:

Jos užima 28 817 hektarų plotą, iš jų 10 365 hektarus sudaro ganyklos.

Geografinėje vietovėje auginama 4 220 veislinių karvių, 7 206 veislinės avys ir 3 224 veislinės galvijų, avių ir ožkų patelės, kurių pienas tinka šiam sūriui gaminti.

Šios dvi apskritys priklauso Astūrijos kunigaikštystei – geografiniam ir istoriniam šiaurės Ispanijos regionui, kuris 1982 m. tapo vienos provincijos autonomine sritimi, jos sostinė yra Ovjedas.

Išbraukus šią informaciją produkto specifikacijoje nustatyta geografinė vietovė niekaip nekeičiama.

Bibliografiniai šaltiniai

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

— Integruota gyvulių atsekamumo sistema (SITRAN): https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/trazabilidad-animal/registro/

5.4. ***D skirsnis. ĮRODYMAS, KAD PRODUKTAS KILĘS IŠ NUSTATYTOS GEOGRAFINĖS VIETOVĖS***

5.4.1. *Nuorodos į konkrečius Reguliavimo tarybos dokumentus ir deleguotas užduotis*

5.4.1.1. Išbraukiama ši D skirsnio pirma pastraipa:

Siekdama patikrinti, ar produktas pagamintas nustatytoje geografinėje vietovėje ir atitinka SKVN reglamente ir šiame dokumente nustatytus reikalavimus, Reguliavimo taryba privalo reguliariai tikrinti gyvulininkystės ūkius ir sūrio gamybos įmones, laikydamasi Kokybės ir procedūrų vadove nustatytos tvarkos.

Paaiškinimas: atlikus šį pakeitimą tekstas suderinamas su standartu UNE-EN ISO/IEC 17065 ir atitinka užduočių delegavimą kontrolės įstaigai. 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų reikalaujama, kad atitikties produkto specifikacijai patikras atliktų kompetentingos valdžios institucijos arba kontrolės įstaigos, veikiančios kaip produktų sertifikavimo įstaigos. Paskelbus regiono Maisto kokybės, kokybės sistemų ir tiesioginio maisto produktų pardavimo įstatymą (2019 m. kovo 1 d. Astūrijos autonominės srities įstatymas Nr. 2/2019) ir taikant jo 36 straipsnį, kontrolės veikla turi būti perduota kontrolės įstaigai, o Reguliavimo taryba nėra kontrolės įstaiga.

5.4.1.2. Keičiamos Reguliavimo tarybos tikrinimo pareigos

Šis tekstas:

Toliau išvardyti esminiai reikalavimai, kuriais patvirtinama produkto kilmė ir kuriuos turi patikrinti Reguliavimo taryba:

— *Pieno, naudojamo SKVN žymimiems sūriams gaminti, kokybė, imant mėginius riebumui, baltymams, neriebalinei sausajai medžiagai, somatinių ląstelių skaičiui, bakteriologijai, inhibitorių nebuvimui ir stingimo temperatūrai (krioskopija) ištirti.*

— *Šiam sūriui gaminti naudojamas pienas turi būti gautas iš patvirtintų gyvulių ūkių, įtrauktų į Reguliavimo tarybos ūkių registrą, ir jis turi būti gaunamas taikant tinkamus ūkininkavimo ir melžimo metodus pagal SKVN reglamentą ir šį dokumentą.*

— *Vykdydama stebėseną ir sertifikavimą, Reguliavimo taryba turi patikrinti, ar pienas ir jo gavimo metodai atitinka nustatytus standartus.*

— *Sūrio gamybos įmonės, kuriose bus gaminami SKVN sūriai, turi turėti Reguliavimo tarybos leidimą ir būti įtrauktos į atitinkamą registrą, bet pirmiausia turi atitikti minimalius reikalavimus ir būti atlikusios SKVN reglamente, Kokybės ir procedūrų vadove ir šiame dokumente nustatytus patikrinimus.*

— *Išduodama sertifikatus, Reguliavimo taryba turi patikrinti, ar sūriai atitinka nustatytus standartus, kad jiems galėtų būti suteikta SKVN. Tik sūriai, atitinkantys Reguliavimo tarybos reglamente ir šiame dokumente nustatytus kokybės kriterijus, gali būti laikomi atitinkančiais nustatytus standartus.*

— *Reguliavimo taryba turi prižiūrėti ir užtikrinti produktų identifikavimo ir jų kilmės patvirtinimo procesą, t. y. identifikuoti, sandarinti ir naudoti tarybos išduotas numeruotas etiketes su SKVN produkto logotipu.*

— *Reguliavimo taryba taip pat turi reguliariai tikrinti gyvulininkystės ūkius ir sūrio gamybos įmones siekdama užtikrinti, kad jie ir toliau atitiktų sertifikavimo sąlygas, ir atnaujinti leidimą naudoti saugomą kilmės vietos nuorodą „Gamoneu“ / „Gamonedo“.*

keičiamas taip:

Toliau išvardyti esminiai reikalavimai, kuriais patvirtinama produkto kilmė ir kuriuos turi patikrinti **kontrolės įstaiga**:

— *SKVN žymimiems sūriams gaminti naudojamo pieno kokybė.*

— *Gamyboje naudojamas pienas turi būti gautas iš patvirtintų gyvulių ūkių, įtrauktų į Reguliavimo tarybos ūkių registrą, ir jis turi būti gaunamas taikant tinkamus gyvulininkystės ir melžimo metodus pagal SKVN reglamentą ir šį dokumentą.*

— *Vykdydama stebėseną ir sertifikavimą,* **kontrolės įstaiga** *turi patikrinti, ar pienas ir jo gavimo metodai atitinka nustatytus standartus.*

— *Sūrio gamybos įmonės, kuriose bus gaminami SKVN sūriai, turi turėti Reguliavimo tarybos leidimą ir būti įtrauktos į atitinkamą registrą, bet pirmiausia turi atitikti minimalius reikalavimus ir būti atlikusios šiame dokumente nustatytus patikrinimus.*

— **Kontrolės įstaiga** *turi patikrinti, ar sūriai atitinka nustatytus standartus, kad jiems galėtų būti suteikta SKVN. Tik sūriai, atitinkantys šiame dokumente nustatytus kokybės kriterijus, gali būti laikomi atitinkančiais nustatytus standartus.*

— **Kontrolės įstaiga** *turi prižiūrėti ir užtikrinti produktų identifikavimo ir jų kilmės patvirtinimo procesą.* **Ant visų produktų turi būti nurodyta sertifikavimo etiketė ir SKVN produkto logotipas.**

— **Kontrolės įstaiga** *taip pat turi reguliariai tikrinti gyvulininkystės ūkius ir sūrio gamybos įmones siekdama užtikrinti, kad jie ir toliau atitiktų sertifikavimo sąlygas, ir atnaujinti leidimą naudoti saugomą kilmės vietos nuorodą „Gamonéu“.*

Paaiškinimas: atlikus šį pakeitimą tekstas suderinamas su standartu UNE-EN ISO/IEC 17065 ir atitinka užduočių delegavimą kontrolės įstaigai. 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų reikalaujama, kad atitikties produkto specifikacijai patikras atliktų kompetentingos valdžios institucijos arba kontrolės įstaigos, veikiančios kaip produktų sertifikavimo įstaigos. Paskelbus regiono Maisto kokybės, kokybės sistemų ir tiesioginio maisto produktų pardavimo įstatymą (2019 m. kovo 1 d. Astūrijos autonominės srities įstatymas Nr. 2/2019) ir taikant jo 36 straipsnį, kontrolės veikla turi būti perduota kontrolės įstaigai, o Reguliavimo taryba nėra kontrolės įstaiga.

Visos nuorodos į SKVN reglamentą išbrauktos suprantant, kad, taikant Astūrijos autonominės srities įstatymo Nr. 2/2019 vienintelę panaikinimo nuostatą (*teisės akto panaikinimas*), minėtas reglamentas, kuris šiuo atveju yra tarybos taisyklės, nustos galioti, kai bus paskelbti nauji tarybos statutai.

Nebebus privaloma imti pieno mėginius analitiniams tyrimams. Produkto specifikacijoje nėra jokių reikalavimų dėl riebumo, baltymų, neriebalinės sausosios medžiagos, somatinių ląstelių skaičiaus, bakteriologijos, inhibitorių nebuvimo ar stingimo temperatūros, nes kontrolės įstaigos mėginiais grindžiami patikrinimai nėra reglamentuojami jokiais parametrais. Šiuo atveju pieno kokybę reglamentuoja atitinkami teisės aktai, o įrodyti, kad laikomasi kiekvienai gyvulių rūšiai taikomų teisės aktų, turi veiklos vykdytojas. Reikalaujama, kad kontrolės įstaiga būtų įdiegusi mechanizmus, skirtus patikrinti veiklos vykdytojo vidaus kontrolės sistemą, ir juose nebūtinai turi būti numatytas mėginių ėmimas.

Taip pat patobulinta formuluotė, kad būtų išvengta klaidingo aiškinimo dėl to, kas atsakingas už produktų atitiktį kokybės reikalavimams ir jų identifikavimą: *Kontrolės įstaiga turi prižiūrėti ir užtikrinti produktų identifikavimo ir jų kilmės patvirtinimo procesą. Ant visų produktų turi būti nurodyta sertifikavimo etiketė ir SKVN produkto logotipas.*

5.4.1.3. Išbraukiama 10 pastraipa. Ji buvo suformuluota taip:

Siekdama užtikrinti, kad sūriai pasižymėtų specifinėmis savybėmis, kurios yra būtinos, kad jiems būtų suteikta SKVN, ir kad jie būtų pagaminti pagal Kokybės ir procedūrų vadovą, SKVN reglamentą ir šį dokumentą, Reguliavimo taryba, laikydamasi nustatytos tvarkos, dažnumo ir intensyvumo reikalavimų, turi imti žaliavos mėginius iš gyvulininkystės ūkių ir produkto mėginius iš sūrio gamybos įmonių.

Paaiškinimas: atlikus šį pakeitimą tekstas suderinamas su standartu UNE-EN ISO/IEC 17065 ir atitinka užduočių delegavimą kontrolės įstaigai. 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų reikalaujama, kad atitikties produkto specifikacijai patikras atliktų kompetentingos valdžios institucijos arba kontrolės įstaigos, veikiančios kaip produktų sertifikavimo įstaigos. Paskelbus regiono Maisto kokybės, kokybės sistemų ir tiesioginio maisto produktų pardavimo įstatymą (2019 m. kovo 1 d. Astūrijos autonominės srities įstatymas Nr. 2/2019) ir taikant jo 36 straipsnį, kontrolės veikla turi būti perduota kontrolės įstaigai, o Reguliavimo taryba nėra kontrolės įstaiga.

5.4.1.4. Keičiamos Reguliavimo tarybos tikrinimo pareigos

Tekstas keičiamas taip:

Kontrolės įstaigos *nustatytais patikrinimais turi būti siekiama užtikrinti SKVN žymimų sūrių kokybę ir kilmę.*

Sūrio gamintojai, *kurių produktai atitinka nustatytas sąlygas, turi gauti kontrolės įstaigos akreditavimo pažymėjimą.*

Reguliavimo taryba sertifikuotiems sūrio gamintojams turi suteikti tiek numeruotų sertifikavimo etikečių, kiek jiems reikia, atsižvelgiant į **kokybės reikalavimus atitinkančių** *sūrių skaičių.*

Paaiškinimas: atlikus šį pakeitimą tekstas suderinamas su standartu UNE-EN ISO/IEC 17065 ir atitinka užduočių delegavimą kontrolės įstaigai. 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų reikalaujama, kad atitikties produkto specifikacijai patikras atliktų kompetentingos valdžios institucijos arba kontrolės įstaigos, veikiančios kaip produktų sertifikavimo įstaigos. Paskelbus regiono Maisto kokybės, kokybės sistemų ir tiesioginio maisto produktų pardavimo įstatymą (2019 m. kovo 1 d. Astūrijos autonominės srities įstatymas Nr. 2/2019) ir taikant jo 36 straipsnį, kontrolės veikla turi būti perduota kontrolės įstaigai, o Reguliavimo taryba nėra kontrolės įstaiga.

Siekiant patobulinti formuluotę, terminas „veiklos vykdytojas“ pakeistas į „sūrio gamintojas“ – terminas „gamintojai“ vartojamas pieną gaminantiems veiklos vykdytojams įvardyti, o terminu „sūrio gamintojai“ įvardijami veiklos vykdytojai, gaminantys produktą ir užtikrinantys, kad jis atitiktų kokybės reikalavimus.

5.1.4.5. Išbraukiama 14 pastraipa ir patikrinimų pasiskirstymo lentelė. Išbraukiama pastraipa išdėstyta taip:

Toliau pateiktoje lentelėje apibendrinami patikrinimai, kuriuos Reguliavimo taryba turi atlikti veiklos vykdytojams, siekdama užtikrinti, kad sūriai, kurie bus parduoti kaip SKVN „Gamoneu“ / „Gamonedo“, tikrai būtų kilę iš geografinės vietovės. Šie patikrinimai turi būti atliekami asmeniškai ir juos vykdant turi būti atliekama vizualinė apžiūra, dokumentų analizavimas ir mėginių ėmimas.

Paaiškinimas: atlikus šį pakeitimą tekstas suderinamas su standartu UNE-EN ISO/IEC 17065 ir atitinka užduočių delegavimą kontrolės įstaigai. 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų reikalaujama, kad atitikties produkto specifikacijai patikras atliktų kompetentingos valdžios institucijos arba kontrolės įstaigos, veikiančios kaip produktų sertifikavimo įstaigos. Paskelbus regiono Maisto kokybės, kokybės sistemų ir tiesioginio maisto produktų pardavimo įstatymą (2019 m. kovo 1 d. Astūrijos autonominės srities įstatymas Nr. 2/2019) ir taikant jo 36 straipsnį, kontrolės veikla turi būti perduota kontrolės įstaigai, o Reguliavimo taryba nėra kontrolės įstaiga. Šiame skirsnyje aprašyti patikrinimai yra susiję su Reguliavimo tarybos, kaip institucijos, atsakingos už patikrinimą, ar sūriai atitinka nustatytus standartus, buvusiomis pareigomis. Tačiau šie patikrinimai neatitinka standarte UNE-EN ISO/IEC 17065 pateiktų rekomendacijų. Lentelėje nenurodyti jokie konkretūs reikalavimai, kuriuos turi atitikti produktas, joje veikiau apibendrinami įvairūs kontrolinio sąrašo punktai.

5.1.4.6. Keičiamos Reguliavimo tarybos tikrinimo pareigos ir išbraukiamos nuorodos į konkrečius tarybos dokumentus

Šis tekstas:

Kad būtų galima stebėti sūrio gamybos procesus ir prireikus įrodyti SKVN produkto kilmę ir kokybę, gyvulininkystės ūkių veiklos vykdytojai ir sūrio gamybos įmonės privalo užpildyti reikiamus dokumentus, kad būtų galima patikrinti, ar laikomasi visų šiame dokumente nustatytų reikalavimų.

Šiuos dokumentus ir įrašus tikrins Reguliavimo taryba.

Atsižvelgiant į visus pirmiau nurodytus reikalavimus, saugoma kilmės vietos nuoroda „Gamonéu“ / „Gamonedo“ gali būti naudojama tik sūriams, pagamintiems sūrio gamybos įmonėse, įregistruotose Reguliavimo taryboje, iš pieno, gauto registruotuose gyvulininkystės ūkiuose, laikantis šiame dokumente, SKVN reglamente ir Kokybės ir procedūrų vadove nustatytų taisyklių, ir kuriuos Reguliavimo taryba patikrino ir sertifikavo atlikdama nustatytus patikrinimus.

Reguliavimo taryba, laikydamasi nustatytos tvarkos, bet kuriuo etapu gali nustatyti, kad produktas arba jo gamybos būdai neatitinka reikalavimų.

keičiamas taip:

Kad būtų galima stebėti sūrio gamybos procesus ir prireikus įrodyti SKVN produkto kilmę ir kokybę, gyvulininkystės ūkių veiklos vykdytojai ir sūrio gamybos įmonės privalo užpildyti reikiamus dokumentus, kad būtų galima patikrinti, ar laikomasi visų šiame dokumente nustatytų reikalavimų. Šiuos dokumentus ir įrašus tikrins **kontrolės įstaiga**.

*Atsižvelgiant į visus pirmiau nurodytus reikalavimus, saugoma kilmės vietos nuoroda „***Gamonéu***“ gali būti naudojama tik sūriams, pagamintiems sūrio gamybos įmonėse, įregistruotose Reguliavimo taryboje, iš pieno, gauto registruotuose gyvulininkystės ūkiuose, laikantis šiame dokumente nustatytų taisyklių, ir kuriuos* **kontrolės įstaiga** *patikrino ir sertifikavo atlikdama nustatytus patikrinimus.*

Kontrolės įstaiga, *laikydamasi nustatytos tvarkos, bet kuriuo etapu gali* **pareikšti**, *kad produktas arba jo gamybos būdai neatitinka reikalavimų.*

Paaiškinimas: atlikus šį pakeitimą tekstas suderinamas su standartu UNE-EN ISO/IEC 17065 ir atitinka užduočių delegavimą kontrolės įstaigai. 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų reikalaujama, kad atitikties produkto specifikacijai patikras atliktų kompetentingos valdžios institucijos arba kontrolės įstaigos, veikiančios kaip produktų sertifikavimo įstaigos. Paskelbus regiono Maisto kokybės, kokybės sistemų ir tiesioginio maisto produktų pardavimo įstatymą (2019 m. kovo 1 d. Astūrijos autonominės srities įstatymas Nr. 2/2019) ir taikant jo 36 straipsnį, kontrolės veikla turi būti perduota kontrolės įstaigai, o Reguliavimo taryba nėra kontrolės įstaiga.

Visos nuorodos į SKVN reglamentą išbrauktos suprantant, kad, taikant Astūrijos autonominės srities įstatymo Nr. 2/2019 vienintelę panaikinimo nuostatą (*teisės akto panaikinimas*), minėtas reglamentas, kuris šiuo atveju yra tarybos taisyklės, nustos galioti, kai bus paskelbti nauji tarybos statutai.

5.1.4.7. Žaliavų patikrinimai

Šis tekstas:

Turi būti atliekami patikrinimai siekiant užtikrinti, kad sūrio gamybos procese naudojamas pienas būtų gautas tik iš patvirtintų gyvulių ūkių, įtrauktų į Reguliavimo tarybos registrą ir prižiūrimų Reguliavimo tarybos.

Jei sūrio gamintojai gauna šią žaliavą iš savo gyvulių, jų sūrio gamybos įrašai ir gyvulių registravimo dokumentai turi būti tikrinami siekiant užtikrinti, kad deklaruotas pienas atitiktų jų bandą ar pulką.

Jei sūrio gamintojai gauna pieną iš kitų ūkių, turi būti tikrinami sūrio gamybos įrašai ir dokumentai, kuriais patikimai įrodoma, iš kur gautas pienas. Sūrio gamintojas privalo turėti pieno važtaraštį, kuriame nurodytas kilmės ūkis, surinkimo data ir laikas, pristatytas kiekis, transporto priemonė ir vairuotojas. Pildant važtaraštį informacija turi būti imama iš pristatymo transporto priemonės žurnalo, su kuriuo Reguliavimo taryba turi turėti galimybę susipažinti. Kartu su šiais dokumentais turi būti pateikta atitinkama sąskaita faktūra ir įrodymas, kad už pristatytą pieną sumokėta, ir jie turi būti įrašyti į privalomus sūrio gamybos dokumentus.

keičiamas taip:

Turi būti atliekami patikrinimai siekiant užtikrinti, kad sūrio gamybos procese naudojamas pienas būtų gautas tik iš patvirtintų gyvulių ūkių, įtrauktų į Reguliavimo tarybos registrą ir prižiūrimų Reguliavimo tarybos.

Reguliavimo taryba turi prižiūrėti gyvulininkystės ūkius, kuriuose gaminamas pienas, naudojamas sūriui „Gamonéu“ gaminti, kad juos būtų galima įtraukti į atitinkamus registrus.

Jei sūrio gamintojai gauna šią žaliavą iš savo gyvulių, jų **gamybos** *įrašai ir gyvulių registravimo dokumentai turi būti tikrinami siekiant užtikrinti, kad deklaruotas pienas atitiktų jų bandą ar pulką.*

Jei sūrio gamintojai gauna pieną iš kitų ūkių, turi būti tikrinami sūrio gamybos įrašai ir dokumentai, kuriais patikimai įrodoma, iš kur gautas pienas.

Paaiškinimas: pastraipa, kuri prasideda „Reguliavimo taryba...“, iš B skirsnio „Produkto aprašymas“ perkelta į šį skirsnį.

Siūlomi nuorodų į įvairius įrašus pakeitimai atspindi tai, kad, kadangi dabar produktas sertifikuojamas pagal standartą UNE-EN ISO/IEC 17065, daroma prielaida, jog sūrio gamintojai turi turėti šiuos ar kitus vidaus kontrolės įrašus, kuriais jie gali įrodyti kontrolės įstaigai, kad atitinka produkto specifikacijos reikalavimus, ir nebūtina nurodyti tų įrašų pavadinimo ar formato.

5.1.4.8. Sūrio gamybos patikrinimai

Šis tekstas:

Kiekviename sūrio gamybos etape sūrio gamintojai turi turėti įrašus, kuriuose nurodoma naudoto pieno kilmė, kiekis ir bendras pagamintų sūrių skaičius, taip pat ši skaičius turi būti suskirstytas pagal sūrio tipą, jei buvo pagamintas daugiau nei vienas tipas, ir turi būti aiškiai nurodyta tame etape pagaminta partija ar partijos. Pagal šiuos įrašus turi būti galima identifikuoti bet kurį sūrį ar partiją, laikomą bet kurioje patalpoje bet kuriuo metu kiekviename etape po sūrio gamybos, t. y. rūkymo, brandinimo ir laikymo prieš išsiuntimą etapuose. Reguliavimo taryba turi patikrinti, ar šie įrašai yra teisingi, atlikdama patikrinimą vietoje, kad nustatytų, ar juose esanti informacija atitinka įvairiose sūrio gamybos įmonės vietose faktiškai laikomas atsargas.

keičiamas taip:

Kiekviename sūrio gamybos etape sūrio gamintojai turi turėti įrašus, kuriuose nurodoma naudoto pieno kilmė, kiekis ir bendras pagamintų sūrių skaičius, taip pat ši skaičius turi būti suskirstytas pagal sūrio tipą, jei buvo pagamintas daugiau nei vienas tipas, ir turi būti aiškiai nurodyta tame etape pagaminta partija ar partijos. Pagal šiuos įrašus turi būti galima identifikuoti bet kurį sūrį ar partiją, laikomą bet kurioje patalpoje bet kuriuo metu kiekviename etape po sūrio gamybos, t. y. rūkymo, brandinimo ir laikymo prieš išsiuntimą etapuose. **Kontrolės įstaiga** *turi patikrinti, ar tokie įrašai* **yra saugomi**, *atlikdama patikrinimą vietoje, kad nustatytų, ar juose esanti informacija atitinka įvairiose sūrio gamybos įmonės vietose faktiškai laikomas atsargas.*

Paaiškinimas: kontrolės įstaiga pakeičia Reguliavimo tarybą kaip už šiuos patikrinimus atsakingą įstaigą, o žodis „teisingi“ pakeistas į objektyvesnę formuluotę „saugomi“. Prašoma atlikti šį pakeitimą siekiant pritaikyti tekstą prie Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ir Astūrijos autonominės srities įstatymo Nr. 2/2019 reikalavimų.

5.1.4.9. Ženklinimo ir siuntimo patikrinimai

Šis tekstas:

Įrašuose turi būti nurodytas ryšys tarp etikečių, sūrių, kurie jomis buvo identifikuoti, ir partijų, iš kurių tie sūriai buvo paimti. Visos atsargos, laikomos prieš išsiuntimą, taip pat turi būti registruojamos ir identifikuojamos, neatsižvelgiant į tai, ar jos buvo paženklintos. Galiausiai sūrio gamybos įrašuose turi būti nurodyta galutinė pagamintų sūrių paskirties vieta, o sūrio gamintojas turi turėti dokumentus, įrodančius minėtą paskirties vietą, t. y. kiekvienos išsiųstos siuntos važtaraščius ir sąskaitas faktūras, su kuriais galėtų susipažinti Reguliavimo taryba.

keičiamas taip:

Įrašuose turi būti nurodyta, kokie sūriai ir tų sūrių kilmės partijos **identifikuojami** *kokiomis* **sertifikavimo etiketėmis**. *Visos atsargos, laikomos prieš išsiuntimą, taip pat turi būti registruojamos ir identifikuojamos, neatsižvelgiant į tai, ar jos buvo paženklintos. Galiausiai sūrio gamybos įrašuose turi būti nurodyta galutinė pagamintų sūrių paskirties vieta, o sūrio gamintojas turi turėti dokumentus, įrodančius minėtą paskirties vietą, t. y. kiekvienos išsiųstos siuntos važtaraščius ir sąskaitas faktūras, su kuriais galėtų susipažinti* **kontrolės įstaiga**.

Paaiškinimas: kontrolės įstaiga pakeičia Reguliavimo tarybą kaip už šiuos patikrinimus atsakingą įstaigą, ir, siekiant išvengti painiavos, žodis „etiketės“ turi būti pakeista į „sertifikavimo etiketės“. Prašoma atlikti šį pakeitimą siekiant pritaikyti tekstą prie Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ir Astūrijos autonominės srities įstatymo Nr. 2/2019 reikalavimų.

Bibliografiniai šaltiniai

— Maisto kokybės, kokybės sistemų ir tiesioginio maisto produktų pardavimo įstatymas (2019 m. kovo 1 d. Astūrijos autonominės srities įstatymas Nr. 2/2019, paskelbtas 2019 m. kovo 8 d. Astūrijos oficialiojo leidinio 47 numeryje).

— Pieno kokybės teisės aktai:

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

5.5. ***E skirsnis. PRODUKTO GAMYBOS BŪDAS***

5.5.1. *Gyvulių mityba*

Pirma, antra ir trečia pastraipos:

Sūris „Gamoneu“ / „Gamonedo“ turi būti gaminamas iš žalio pieno (karvių, avių ar ožkų arba iš dviejų ar trijų šių rūšių pieno mišinio), gauto iš gyvulių, šeriamų regiono gamtos ištekliais, laikantis savitų tradicijų, susijusių su išskirtinai šiai vietovei būdingais geografiniais ir sociologiniais veiksniais.

Gyvulių mityba grindžiama ganymu ištisus metus, o ją papildo naminiai pašarai – ką tik nupjauta žolė ir šienas.

Nors gyvulių pašarai turi būti gaunami nustatytoje geografinėje vietovėje, kai gyvulininkystės ūkyje trūksta naminių pašarų, paprastai dėl oro sąlygų, gali būti naudojami grūdų ir ankštinių augalų pagrindu pagaminti koncentruoti pašarai.

Reikia atskirti gyvulių rūšis ir metų laiką. Kadangi ši vietovė yra kalnuota, klimatas atlieka svarbų vaidmenį nustatant, kaip gyvuliai šeriami pašarais. Taikant tradicinę sėjomainos sistemą, pavasarį pašarai nupjaunami iš žemumose esančių ganyklų ir švieži šeriami gyvuliams arba, dar geriau, ganomi gyvuliai patys minta šių ganyklų žole, o vėliau vasarą toje pačioje ganykloje gaunamas šienas. Aukštumose tiesioginis ganymas yra įprastas šėrimo būdas. Tai, kokiu būdu ir kiek laiko šiais gamtos ištekliais šeriami gyvuliai, priklauso nuo oro sąlygų ištisus metus, kurios prailgina arba sutrumpina laiką, kurį gyvuliai gali praleisti aukštumose esančiose ganyklose.

iš dalies keičiamos taip:

Sūris „Gamonéu“ turi būti gaminamas iš žalio pieno (karvių, avių ar ožkų arba iš dviejų ar trijų šių rūšių pieno mišinio), gauto iš gyvulių, šeriamų **daugiausia** *regiono gamtos ištekliais, laikantis savitų tradicijų, susijusių su išskirtinai šiai vietovei būdingais geografiniais ir sociologiniais veiksniais.*

Gyvulių mityba grindžiama ganymu ištisus metus, o ją papildo naminiai pašarai – ką tik nupjauta žolė ir šienas.

Nors gyvulių pašarai turi būti gaunami nustatytoje geografinėje vietovėje, **susiklosčius tam tikroms fiziologinėms sąlygoms (pvz., laktacijos metu) arba** *kai gyvulininkystės ūkyje trūksta naminių pašarų, paprastai dėl oro sąlygų,* **leidžiama juos papildyti kitais pašarais**. **Siekiant užtikrinti, kad nebūtų daromas poveikis ryšiui su geografine vietove, pašarai, gaunami už nustatytos geografinės vietovės ribų, jokiu būdu negali viršyti 50 proc. sausosios medžiagos per metus**.

Paaiškinimas: šiuo pakeitimu patikslinami reikalavimai, susiję su gyvulių mityba, kuri atlieka lemiamą vaidmenį gaminant šį sūrį. Formuluotė „grūdų ir ankštinių augalų pagrindu pagaminti koncentruoti pašarai“ pakeista terminu „pašarai“, kuris vartojamas galiojančiuose teisės aktuose. Manoma, kad pakeitimas, kuriuo leidžiama naudoti pašarą siekiant papildyti pašaru grindžiamą racioną, kai tai būtina dėl gyvulio būklės, pvz., laktacijos metu, yra visiškai būtinas. Taip išplečiant aplinkybes, kuriomis taikoma taisyklės išimtis, siekiama užtikrinti gyvūnų gerovę nepakeičiant SKVN žymimo produkto esminių savybių ar autentiškumo, kartu užtikrinant atitiktį Deleguotajam reglamentui (ES) Nr. 664/2014, nes tam, kad nenukentėtų ryšys su geografine vietove, ne iš geografinės vietovės gaunami pašarai negali viršyti 50 proc.

Bibliografiniai šaltiniai

— 2013 m. gruodžio 18 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 papildomas nuostata dėl saugomų kilmės vietos nuorodų, saugomų geografinių nuorodų ir garantuotų tradicinių gaminių Sąjungos simbolių nustatymo, tam tikromis gavimo šaltinių taisyklėmis, tam tikromis procedūrinėmis taisyklėmis ir tam tikromis papildomomis pereinamojo laikotarpio taisyklėmis.

— Lasanta, T. (2010). *Pastoreo en áreas de montaña: Estrategias e impactos en el territorio* (Ganymas kalnuotose vietovėse. Strategijos ir poveikis vietovei). *Estudios Geográficos* (Geografiniai tyrimai), 71(268), 203–233.

— Astūrijos autonominės srities vyriausybė, Kaimo reikalų ir žuvininkystės ministerija, Miškininkystės politikos generalinis direktoratas (2011), *El Monte en Asturias* (Astūrijos miškingos vietovės).

5.5.2. Tradicinis terminas „del Valle“

Išbraukiamos šio produkto specifikacijos skirsnio ketvirta, penkta ir šešta pastraipos. Jos išdėstytos taip:

Tradiciniai terminai „del Valle“ (slėnio) ir „del Puerto“ (kalnų perėjos) vartojami siekiant perteikti skirtingą ūkininkavimo praktiką žemumų ir aukštumų vietovėse. Sūris „del Puerto“ gaminamas naudojant pieną, gautą iš gyvulių, kurie visą vasarą ganosi aukštumose ir yra suginami tik siekiant juos pamelžti, o vėliau grąžinami į ganyklas. Šiuo laikotarpiu ganymas yra vienintelis būdas, kuriuo šeriami gyvuliai: jų mityba nepapildoma, nes pievose paprastai yra daug pašarų, o papildomų pašarų į tokias sunkiai pasiekiamas vietas atvežti negalima. Taip pat nėra galimybės laikyti gyvulių – nėra tvartų ir negalima jų pastatyti, nes šioms ganykloms taikoma aplinkos apsauga. Dėl sąlygų, kuriomis ūkininkaujama aukštumose, gyvuliai šiose ganyklose gali išbūti trumpiau arba ilgiau, atsižvelgiant į oro sąlygas, nes jos lemia pašarų kiekį, o temperatūra daro įtaką gyvulių laikymo lauke trukmei.

Terminas „Valle“ susijęs su ūkininkavimo žemumose tradicija, pagal kurią karvių pašarai gaunami iš netoli gyvenamųjų vietovių esančių pievų, o esant ekstremalioms oro sąlygoms joms gali būti suteikiama pastogė. Gyvuliai taip pat šeriami naminiu šienu ir, kaip minėta pirmiau, kartais jų racioną gali papildyti grūdų ir ankštinių augalų pagrindu pagaminti koncentruoti pašarai.

Kalbant apie skirtingas avių ir ožkų rūšis, jų mityba, atsižvelgiant į oro sąlygas, visų pirma grindžiama ganymu aukščiausiai esančiose pievose pavasario pabaigoje, vasarą ir rudens pradžioje. Kai oro sąlygos yra prasčiausios, gyvuliai ganomi žemiausiai esančiose pievose, o jų racionas papildomas vasarą surinktu šienu. Galvijai šeriami netoli gyvenamųjų vietovių esančiose pievose, o žiemą jų mitybą papildo šienas ir javai. Kai kurie augintojai vasarą perkelia savo karves į aukštumose esančias ganyklas.

Išbraukiamos šio produkto specifikacijos skirsnio 22 ir 23 pastraipos. Jos išdėstytos taip:

Sūris „Gamoneu del Valle“ / „Gamonedo del Valle“ (slėnio): gaminamas nustatytos geografinės vietovės žemumose, priklausančiose Kango de Oniso ir Oniso apskritims.

Slėniuose sezoniškumas neturi įtakos gamybai, nes gyvuliai auginami pusiau ekstensyviai, naudojant sistemą, kurioje daugiausia dėmesio skiriama ganymui.

Paaiškinimas: vietoj tradicinio termino „del Valle“ turi būti vartojamas pavadinimas „Gamonéu“, todėl visi produkto specifikacijoje jau nustatyti reikalavimai sūriui „del Valle“ dabar taikomi sūriui „Gamonéu“. Atlikus šį pakeitimą nekeičiamos produkto savybės ir paaiškinami iki šiol vartoti tradiciniai terminai.

Bibliografiniai šaltiniai

— 2009 m. vasario 4 d. Dekretas Nr. 8/2009, kuriame išvardijami Kango de Oniso apskrities oficialūs vietovardžiai.

5.5.3. *Gamybos būdas*

Iš B skirsnio „Produkto aprašymas“ perkeltos šios pastraipos:

Reguliavimo taryba turi skatinti patvirtinti metodus, kuriais siekiama pagerinti bandų ir pulkų pieno kiekį ir kokybę.

Turi būti melžiama taikant patį geriausią būdą švariam ir higieniškam pienui su mažu mikrobų kiekiu išgauti, atsižvelgiant į galiojančias taisykles.

Jeigu pienas, *kuris bus naudojamas SKVN žymimiems sūriams gaminti,* **nebus naudojamas iškart,** *po melžimo jis turi būti atšaldytas ir* **atitinkamai** *laikomas šaltai iki kol bus pradėta gaminti sūrį.*

Jei pienas turi būti surenkamas ir vežamas į kitą vietą, taikant šį procesą turi būti laikomasi aukštų higienos normų, įskaitant šaldomųjų talpyklų arba bet kokių kitų sistemų, neleidžiančių suprastėti pieno kokybei, naudojimą.

Reguliavimo taryba turi skatinti taikyti paskatas ūkiams, kuriuose įrengiama melžimo, pieno atšaldymo, pieno konservavimo ir pieno transportavimo įranga arba modernizuojama jų turima įranga.

Paaiškinimas: šis pakeitimas atliekamas dėl to, kad produkto specifikacija pertvarkyta pagal 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų. Pertvarkant produkto specifikacijos turinį taip pat atliktas šis pakeitimas: formuluotė „Pienas, kuris bus naudojamas SKVN žymimiems sūriams gaminti, po melžimo turi būti atšaldytas ir laikomas šaltai iki kol bus pradėta gaminti sūrį“ keičiama į formuluotę „**Jeigu pienas**, kuris bus naudojamas SKVN žymimiems sūriams gaminti, **nebus naudojamas iškart**, po melžimo jis turi būti atšaldytas ir **atitinkamai** laikomas šaltai iki kol bus pradėta gaminti sūrį“. Šis patikslinimas pridėtas dėl aplinkybių, kuriomis pienas ne laikomas, o naudojamas iš karto po melžimo. Pienui, kuris bus naudojamas pieno produktams gaminti, taikomos sąlygos, nustatytos galiojančiuose teisės aktuose, įskaitant 2011 m. gegužės 27 d. Karališkąjį dekretą Nr. 752/2011, kuriuo nustatomos pagrindinės kontrolės taisyklės, kurių turi laikytis žalio avių ir ožkų pieno sektoriaus veiklos vykdytojai.

Bibliografiniai šaltiniai

— 2007 m. gruodžio 21 d. Karališkasis dekretas Nr. 1728/2007, kuriuo nustatomos pagrindinės kontrolės taisyklės, kurių turi laikytis žalio avių ir ožkų pieno sektoriaus veiklos vykdytojai, ir iš dalies keičiantis 2004 m. vasario 6 d. Karališkąjį dekretą Nr. 217/2004, kuriuo reglamentuojamas pieno sektoriuje veikiančių veiklos subjektų, įmonių ir talpyklų identifikavimas bei registravimas ir pieno judėjimo registravimas.

— 27 May 201127 May 2011. Karališkasis dekretas Nr. 752/2011, kuriuo nustatomos pagrindinės kontrolės taisyklės, kurių turi laikytis žalio avių ir ožkų pieno sektoriaus veiklos vykdytojai.

5.5.4. *Traukinimo procesas*

Devinta pastraipa:

Tinkamai atšaldytas pienas iš gamybos vietovėje esančių patvirtintų gyvulininkystės ūkių pristatomas į sūrio gamybos įmonę ir jam taikomas traukinimo procesas.

Traukinimas. Šis procesas turi būti atliekamas koaguliuojant pieną pienarūgštėmis bakterijomis ir katalizuojant panaudojus reikiamą kiekį Reguliavimo tarybos specialiai patvirtinto gyvulinio šliužo fermento arba kitų pieno traukinimo fermentų, siekiant užtikrinti, kad traukinimo procesas truktų bent 1 valandą. Traukinant ir viso proceso metu pienas turi būti 24–30 °C temperatūros.

keičiamas taip:

Pienas iš gamybos vietovėje esančių patvirtintų gyvulininkystės ūkių pristatomas į sūrio gamybos įmonę ir jam taikomas traukinimo procesas.

Traukinimas turi būti atliekamas koaguliuojant pieną pienarūgštėmis bakterijomis ir katalizuojant panaudojus reikiamą kiekį gyvulinio šliužo fermento arba kitų patvirtintų pieno traukinimo fermentų, siekiant užtikrinti, kad traukinimo procesas truktų bent 1 valandą. Traukinant ir viso proceso metu pienas turi būti **22***–30 °C temperatūros.*

Paaiškinimas:

išbraukiama nuoroda į Reguliavimo tarybos patvirtintus pieno traukinimo fermentus arba gyvulinį šliužo fermentą. Iš pradžių buvo nustatyta, kad Reguliavimo taryba turi konkrečiai leisti naudoti pieno traukinimo fermentus ir šliužo fermentą, nes trūkstant šių produktų ir nesant vidaus reguliavimo, veiklos vykdytojai, kurie nėra pakankamai informuoti, gali pradėti naudoti uždraustas medžiagas arba medžiagas, kurios gali kelti pavojų vartotojams. Dabar veiklos vykdytojai yra atsakingi už savo produktų maisto saugos aspektus ir dėl to, kad šiuo metu yra daug geriau įsitvirtinusi pramonė, tiekianti pagalbines perdirbimo medžiagas, pvz., pieno traukinimo fermentus ir šliužo fermentą, jie taip pat turi prieigą prie įvairių itin griežtais teisės aktais reglamentuojamų produktų. Todėl nėra laikoma, kad ši pareiga išduoti leidimą yra svarbi Reguliavimo tarybos, kaip valdymo organo, vaidmeniui: ji tik atliktų šią užduotį patvirtindama bet kokią medžiagą, kurią leidžiama naudoti pagal galiojančius teisės aktus, todėl jai, kaip valdymo organui, ir toliau vykdant šią pareigą tektų tik tvarkyti daugiau dokumentų nesukuriant jokios vertės ar be patikinimo dėl galutinio produkto.

Kitas siūlomas pakeitimas susijęs su traukinimo proceso aprašymu ir juo siekiama išvengti pakartoti pirmiau B skirsnyje pateiktą informaciją, taip pat užtikrinti, kad, pakoregavus temperatūros, kurioje pienas turi būti laikomas jį traukinant, intervalą, tekstas atitiktų gaminant sūrį faktiškai užfiksuotą temperatūrą. Šis pakeitimas susijęs su žemesne intervalo verte – tai didelių pasekmių neturinti mažos rizikos korekcija. Padidinus intervalą ir sumažinus apatinę ribą, šio proceso aprašymas atitinka dabartinę praktiką, pagal kurią sūrio gamintojai gali taikyti tradicinius, konservatyvius traukinimo metodus, nedarant poveikio žaliavos kokybei, taigi ir galutinio produkto kokybei. Šiuo pakeitimu nedidinama temperatūra, nes tai galėtų lemti denatūravimą, o tai gali daryti poveikį produkto juslinėms savybėms.

Bibliografiniai šaltiniai

— Battro, P. (2010). *Quesos artesanales* (liet. Amatininkų sūriai), išleido „Editorial Albatros“.

— Navarro, Andrés. *La Elaboración: Coagulación de la Leche* (liet. Sūrių gamyba. Pieno traukinimas): http://asociaciondequeserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/.

— 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų.

— 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 178/2002, nustatantis maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras.

5.5.5. *Supjaustytos varškės dydis*

10 pastraipa:

Pjaustymas: po pieno koaguliacijos varškės masė atsargiai kelis kartus supjaustoma, kol gaunami nedideli 5–15 mm gabalėliai. Tada nuvarvinamos išrūgos.

keičiamas taip:

Pjaustymas: po pieno koaguliacijos varškės masė atsargiai kelis kartus supjaustoma, kol gaunami nedideli, **maždaug** *5–15 mm gabalėliai. Tada nuvarvinamos išrūgos.*

Paaiškinimas: nurodant matmenis kartu su nuoroda į „nedidelius supjaustytos varškės gabalėlius“ buvo siekiama patikslinti, kokio dydžio gabalėliai laikomi „nedideliais“. Įterptas žodis „maždaug“, kad, išlaikant pradinį tikslą nurodyti dydį, sūrio gamintojams nereikėtų papildomai išmatuoti reprezentatyviojo varškės gabalėlių mėginio naudojant slankmačius, nes kelių milimetrų skirtumas bet kuriuo atveju nedarytų jokio poveikio.

5.5.6. *Sūdymas*

12 pastraipa:

Sūdymas: sūdant viršutiniai ir apatiniai sūrių paviršiai padengiami natrio chloridu praėjus 24 valandoms (viršutinis paviršius) ir 48 valandoms (apatinis paviršius).

keičiamas taip:

Sūdymas: sūdant viršutiniai ir apatiniai sūrių paviršiai padengiami natrio chloridu praėjus 6–72 valandoms po formavimo.

Paaiškinimas: šiuo siūlomu 11 pastraipos pakeitimu sūdymo laikas pritaikomas prie didesnių sūrių, kurių reikalauja restoranų pramonė, gamybos.

Bibliografiniai šaltiniai

— Navarro, Andrés. *La Elaboración: Coagulación de la Leche* (liet. Sūrių gamyba. Pieno traukinimas): http://asociaciondequeserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/.

5.5.7. ***Klaidų ištaisymas***

Siekiant standartizuoti vartojamą terminiją, rūkymo etapo aprašyme klaidingai parašytas terminas *Penicilliun* pakeistas į *Penicillium*.

5.5.8. *Brandinimas*

14 ir 15 pastraipos:

Rūkymas: išėmus sūrius iš formų, jie rūkomi. Rūkymo trukmė ir intensyvumas turi būti pritaikyti prie vyraujančių aplinkos sąlygų, užtikrinant, kad sūriai pakankamai išdžiūtų ir susiformuotų tokios konsistencijos degintos ochros spalvos žievė, kad Penicilliun pelėsis galėtų įsiskverbti brandinant sūrį. Taip pat siekiama užtikrinti, kad sūriai įgytų subtilų dūmų skonį, kuris nebūtų vyraujantis. Rūkant turi būti naudojama uosio (Fraxinus excelsior), viržių (Erica sp.), buko (Fagus sylvatica) arba kitų vietinių lapuočių rūšių mediena.

Brandinimas: sūriai turi būti brandinami klinčių olose arba rūsiuose, kuriuose yra išskirtinėms savybėms įgauti tinkamos sąlygos ir kurių vidutinė temperatūra yra 10 °C, o vidutinė drėgmė – 90 proc. Sūriai turi būti brandinami ne trumpiau kaip 2 mėnesius nuo tos dienos, kai suformuojama varškė. Penicilliun pelėsis turi galėti prasiskverbti į sūrį ir toje dalyje, kuri yra arčiausiai žievės, turi susiformuoti jo sluoksnis – taip išilgai sūrio kraštų atsiranda jam būdingi melsvai žalios spalvos ruožai.

keičiamas taip:

Brandinimas: **sūriai turi būti brandinami ne trumpiau kaip 2 mėnesius (3 mėnesius, jei sūriai sveria daugiau nei 7 kg) nuo tos dienos, kai suformuojama varškė.** *Šiuo laikotarpiu turi vykti toliau išvardyti procesai:*

Rūkymas: išėmus sūrius iš formų, jie rūkomi. Rūkymo trukmė ir intensyvumas turi būti pritaikyti prie vyraujančių aplinkos sąlygų, užtikrinant, kad sūriai pakankamai išdžiūtų ir susiformuotų tokios konsistencijos degintos ochros spalvos žievė, kad Penicillium pelėsis galėtų įsiskverbti brandinant sūrį. Taip pat siekiama užtikrinti, kad sūriai įgytų subtilų dūmų skonį, kuris nebūtų vyraujantis. Rūkant turi būti naudojama uosio (Fraxinus excelsior), viržių (Erica sp.), buko (Fagus sylvatica) arba kitų vietinių lapuočių rūšių mediena.

Brandinimas olose: sūriai turi būti brandinami klinčių olose, kuriose yra išskirtinėms savybėms įgauti tinkamos sąlygos. Vidutinė temperatūra olose negali viršyti 12 °C, o vidutinė santykinė drėgmė negali būti mažesnė nei 85 proc. Šis brandinimo olose procesas trunka ne trumpiau kaip 30 dienų.

Tam, kad sūriai įgautų jiems būdingas savybes, jie turi būti apverčiami ir valomi. Taip pat užtikrinama ir skatinama, kad susiformuotų jiems būdingas pelėsis ir mielės, kurie turi atsirasti brandinant patalpose ir kurių jokiu būdu negalima dėti į pieną. Dėl rūkant atsiradusios žievės Penicillium pelėsis gali lėtai prasiskverbti į sūrį ir toje dalyje, kuri yra arčiausiai žievės, gali susiformuoti jo sluoksnis – taip išilgai sūrio kraštų atsiranda jam būdingi melsvai žalios spalvos ruožai.

Paaiškinimas: siūlomais brandinimo proceso aprašymo pakeitimais siekiama išlaikyti šiuo metu galiojančioje produkto specifikacijoje nustatytą trumpiausią brandinimo laikotarpį, t. y. **2 mėnesius nuo varškės susiformavimo dienos**, ir pratęsti jį dar 30 dienų sūriams, sveriantiems daugiau kaip 7 kg, kaip nustatyta kitu šios paraiškos pakeitimu. Tekstas taip pat turi būti pertvarkytas, kad būtų aiškiau, jog brandinimas prasideda suformavus varškę ir apima tiek **rūkymo etapą**, tiek **laikotarpį oloje**.

Brandinimo oloje proceso aprašyme reikia pakoreguoti santykinę vidutinę temperatūrą ir drėgmės sąlygas, kurios turi vyrauti olos viduje brandinimo metu, taip pat trumpiausią laiką, kurį sūriai turi būti laikomi oloje. Siekiant pagrįsti šį pakeitimą, prie šios paraiškos pridedamas tyrimas, kuriame nagrinėjamos temperatūros ir drėgmės sąlygos devyniose olose (7.1. *Estudio justificativo Condiciones Ambientales Cuevas Maduración* (liet. Brandinimo oloje aplinkos sąlygos. Pagrindžiamasis tyrimas). Šiuo pakeitimu siekiama atnaujinti meteorologinių sąlygų olose, kurios nukentėjo nuo tos pačios visą Europą paveikusios klimato kaitos, aprašymą. Siūlomomis naujomis taisyklėmis vis dar užtikrinamos geros sūrių brandinimo sąlygos ir niekaip nekeičiamos esminės produkto savybės.

Bibliografiniai šaltiniai

— *Condiciones Ambientales en cuevas de maduración para queso Gamonedo* (liet. Aplinkos sąlygos sūriui „Gamonedo“ brandinti skirtose olose), Astūrijos pramonės šakų pieno ir žemės ūkio maisto produktų laboratorijos tyrimas (2018 m. birželio mėn.).

— Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., Astūrijos autonominės srities vyriausybės Tvarumo, klimato kaitos ir dalyvavimo biuras (2011). *Análisis de escenarios de cambio climįtico en Asturias* (liet. Klimato kaitos scenarijų Astūrijoje analizė).

— *Plan forestal de la Comarca de Cangas de Onís* (liet. Kango de Oniso apskrities miškininkystės planas) (2010 m.), Astūrijos autonominės srities vyriausybė, Kaimo reikalų ir žuvininkystės ministerija.

— Akivaizdi klimato kaita Europoje: būtina imtis skubių prisitaikymo veiksmų, Europos aplinkos agentūra: https://www.eea.europa.eu/lt/pressroom/newsreleases/akivaizdi-klimato-kaita-europoje-butina

— Spotts, R. A., & Cervantes, L. A. (1986). „Populations, pathogenicity, and benomyl resistance of *Botrytis spp*., *Penicillium spp*., and *Mucor piriformis* in packinghouses“ (liet. *Botrytis spp*., *Penicillium spp*. ir *Mucor piriformis* populiacijos, patogeniškumas ir atsparumas benomilui pakavimo patalpose). 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“ (liet. Kai kurių *Aspergillus* ir *Penicillium spp*. iš kukurūzų grūdų daigumą ir augimą lemiantys ekologiniai veiksniai). 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* (liet. Įvairių rūšių mėlynųjų sūrių *Penicillium roqueforti* padermių izoliavimas ir apibūdinimas. Proteolitinės funkcijos ir mikotoksinų gamybos prevencijos analizė).

— Sopeña Pérez, F. (1978). *El queso de Aliva: una elaboración artesana* (liet. Sūris „Aliva“. Amatininkų gamyba).

5.5.9. Tradicinis terminas „del Puerto“

17–21 pastraipos:

Sūris „Gamoneu del Puerto“ / „Gamonedo del Puerto“ (kalnų perėjos): gaminamas Kango de Oniso ir Oniso apskričių aukštumose, kurias sudaro toliau išvardytos lygumos ir pievos, esančios palei Europos viršūnių masyvo kalnų perėjas:

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

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

Šiam sūriui gaminti naudojamas pienas turi būti gaunamas iš bandų ir pulkų, kurie ganosi pirmiau išvardytose pievose, ir turi būti naudojamas dviejų arba visų trijų leidžiamų rūšių pieno, t. y. karvių, avių ir ožkų, mišinys, visada užtikrinant, kad avių ir (arba) ožkų pienas sudarytų daugiau kaip 10 proc. mišinio.

Šie sūriai gaminami sezoniškai, nuo birželio iki rugsėjo mėn., naudojant nedideles sūrių gamybos įmones, įsikūrusias netoliese šių kalnų perėjų Europos viršūnių nacionaliniame parke.

iš dalies keičiamos taip:

„del Puerto“ (kalnų perėjų): **sūriai gaminami specialiose nedidelėse sūrių gamybos įmonėse**, *esančiose Kango de Oniso ir Oniso apskričių aukštumose, kurias sudaro toliau išvardytos lygumos ir pievos, esančios palei Europos viršūnių masyvo kalnų perėjas:*

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

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

Šiam sūriui gaminti naudojamas pienas turi būti gaunamas iš bandų ir pulkų, kurie ganosi pirmiau išvardytose pievose, ir turi būti naudojamas dviejų arba visų trijų leidžiamų rūšių pieno, t. y. karvių, avių ir ožkų, mišinys, laikantis toliau nurodytų reikalavimų:

— ***kai naudojamas karvių pienas, jis turi sudaryti ne daugiau kaip 90 proc. mišinio;***

— ***kai naudojamas avių pienas, jis turi sudaryti ne mažiau kaip 5 proc. mišinio;***

— ***kai naudojamas ožkų pienas, jis turi sudaryti ne mažiau kaip 5 proc. mišinio.***

Šie sūriai gaminami sezoniškai, **nuo pavasario pabaigos iki rudens pradžios, tačiau tai gali skirtis atsižvelgiant į oro sąlygas. Vis dėlto Reguliavimo taryba, atsižvelgdama į oro sąlygas ir pasikonsultavusi su šios rūšies sūrį gaminančiais sūrio gamintojais, gali nuspręsti sutrumpinti arba prailginti sūrių gamybos sezoną tam tikrais metais.**

Paaiškinimas: šis pakeitimas grindžiamas tuo, kad teksto formuluotė buvo paini. Pagal tradicinį metodą, naudojant visų trijų rūšių pieną, visada buvo taikoma 10 proc. taisyklė: 10 proc. reikalavimas taikomas bendram avių ir ožkų pieno kiekiui, o ne kiekvieno jų atskirai, todėl avių arba ožkų pieno dalis mišinyje visada bus 5 proc. arba daugiau. Siekiant užtikrinti, kad būtų vykdomas gamybos procesas, ir garantuoti galutinio produkto juslines, fizines ir chemines savybes, naujoje formuluotėje nedviprasmiškai nurodoma mažiausia ir didžiausia įvairių rūšių pieno santykinė dalis.

Taip pat manoma, kad reikia pakeisti ir papildyti teiginį apie tai, kad gamyba yra sezoninė, nes dėl oro sąlygų gamyba gali prasidėti anksčiau nei birželio mėn. arba vykti ilgiau nei iki rugsėjo mėn. Sezoniškumas siejamas ne su tam tikru mėnesiu, o su lygumų ir pievų gamtos išteklių būkle.

Bibliografiniai šaltiniai

— Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., Astūrijos autonominės srities vyriausybės Tvarumo, klimato kaitos ir dalyvavimo biuras (2011). *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* (liet. Klimato kaitos scenarijų Astūrijoje analizė).

5.5.10. *Dalijimas į porcijas*

Įtraukiama paskutinė pastraipa, kurioje nurodoma, kaip sūris dalijamas į porcijas:

Dalijimas į porcijas sūrių gamybos vietovėje

SKVN žymimas produktas gali būti parduodamas porcijomis, jei jos yra supakuotos ir galima nustatyti jų kilmę. Tam, kad produktas būtų apsaugotas, o jo kokybė išlaikyta, šį procesą sūrių gamybos vietovėje turi vykdyti įmonės, kurios sutiko su nustatytu protokolu ir jo laikosi. Taip užtikrinama, kad SKVN „Gamonéu“ žymimas sūris būtų atsekamas, ir patikinama, kad laikomasi atitinkamų procesų.

Paaiškinimas: siūloma įtraukti šią dalį, nes dabar vartotojai reikalauja, kad sertifikuotas produktas būtų tiekiamas rinkai porcijomis, todėl reikėjo nustatyti šios pateikimo formos taisykles. Priežastys, kodėl reikalaujama, kad sūriai būtų dalijami į porcijas sūrių gamybos vietovėje:

— Kai sūris padalijamas į porcijas, bent dvi gautos porcijos pusės nebėra saugomos žievės, todėl gali pakisti juslinės savybės, o dėl to ir likusi produkto dalis. Todėl porcijas reikia supakuoti kuo greičiau po to, kai jos supjaustomos, t. y. pjaustymo vietoje.

— Dalijant sūrį į porcijas, sūrio kilmę ir autentiškumą užtikrinantys ženklai gali būti pašalinti arba gali būti neįmanoma jų pamatyti.

Įtraukus šį tekstą nepakeičiamos esminės SKVN produkto savybės ir autentiškumas. Siekiama užtikrinti, kad pagaminus sūrį vėlesni procesai (dalijimas į porcijas) nepakenktų jo autentiškumui, o tai reiškia, kad sūris turi būti dalijamas į porcijas ir pakuojamas toje pačioje vietoje.

5.6. ***G skirsnis. KONTROLĖS ĮSTAIGA***

Šis tekstas:

Pavadinimas: Consejo Regulador de la D.O.P. „Gamonéu“ o „Gamonedo“ (SKVN „Gamoneu“ / „Gamonedo“ reguliavimo taryba)

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

Tel. (+34) 985 84 40 05

Faksas: (+34) 985 84 42 30

keičiamas taip:

Kompetentinga kontrolės institucija yra Astūrijos vyriausybės generalinis direktoratas, kurio kompetencijai priklauso žemės ūkio maisto produktų klausimai.

Kontrolė gali būti perduota subjektui, veikiančiam kaip produktų sertifikavimo įstaiga ir akredituotam pagal UNE-EN ISO/IEC 17065 standartą arba bet kurį standartą, kuris ateityje gali jį pakeisti.

Paaiškinimas: šiuo pakeitimu atnaujinamas tekstas, kad būtų nustatyta institucija, atsakinga už atitikties produkto specifikacijai tikrinimą pagal 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų ir Maisto kokybės, kokybės sistemų ir tiesioginio maisto produktų pardavimo įstatymo (2019 m. kovo 1 d. Astūrijos autonominės srities įstatymas Nr. 2/2019) 36 straipsnį.

5.7. ***H skirsnis. ŽENKLINIMAS***

5.7.1. *Identifikavimas*

Šis tekstas:

Vartotojų rinkai skirti SKVN „Gamoneu“ / „Gamonedo“ žymimi sūriai turi būti paženklinti numeruota etikete arba sertifikavimo etikete, kurią Reguliavimo taryba patvirtina, kontroliuoja ir tiekia pagal Kokybės vadove nustatytas taisykles.

keičiamas taip:

Vartotojų rinkai skirti SKVN „Gamoneu / Gamonedo“ žymimi sūriai turi **būti pažymėti ant žievės** *ir paženklinti SKVN produkto logotipu bei numeruota sertifikavimo etikete pagal taisykles,* **kurias nustatė valdymo organas, taip pat atsakingas už numeruotų sertifikavimo etikečių kontrolę ir tiekimą**.

Paaiškinimas: šis sakinys pertvarkytas taip, kad jį būtų lengviau suprasti. Dabar jame taip pat teigiama, kad atsakomybė už produktų identifikavimo taisyklių nustatymą ir atitikties ženklo (sertifikavimo etikečių) tikrinimą bei išdavimą tenka valdymo organui.

Siekiant užtikrinti nuoseklumą su produkto specifikacijos D skirsniu, įtraukta nuoroda į produktą, kuris yra identifikuojamas SKVN žymimo produkto logotipu. *(Kontrolės įstaiga turi prižiūrėti ir užtikrinti produktų identifikavimo ir jų kilmės patvirtinimo procesą.)* Ant visų produktų turi būti nurodyta sertifikavimo etiketė ir SKVN produkto logotipas.

5.7.2. *Produkto pavadinimas*

SKVN žymimų sūrių pagrindinėse ir sertifikavimo etiketėse turi būti nurodyta ne tik visa pagal taikytinus teisės aktus reikalaujama informacija, bet ir formuluotė „Denominación de Origen Protegida (saugoma kilmės vietos nuoroda) – „Gamoneu“ / „Gamonedo““, taip pat atitinkamas tradicinis terminas „del Valle“ arba „del Puerto“.

Reguliavimo tarybos patvirtintas logotipas (pateikiamas toliau) turi būti visų veiklos vykdytojų naudojamose etiketėse.

keičiamas taip:

SKVN žymimų sūrių etiketėse turi būti aiškiai nurodyta:

— *žodžiai „Denominación de Origen Protegida (saugoma kilmės vietos nuoroda) „Gamonéu““;*

— *tradicinis terminas „del Puerto“, jei taikoma.*

Paaiškinimas: tai siūlomi ženklinimo reikalavimų, susijusių su tradicinių terminų vartojimu, pakeitimai. Atlikus šį pakeitimą nekeičiamos produkto savybės, o paaiškinama, kaip etiketėse vartoti SKVN ir tradicinius terminus.

5.8. ***Išbraukiamos nuorodos į nacionalinės teisės aktus***

Išbraukiamas I skirsnis „Nacionalinės teisės aktai“.

Išbraukiamas toliau išvardytų dokumentų sąrašas:

— 2003 m. liepos 10 d. Įstatymas Nr. 24/2003 dėl vynuogynų ir vyno;

— 1970 m. gruodžio 2 d. Įstatymas Nr. 25/1970 dėl vynuogynų, vyno ir alkoholio;

— 1972 m. kovo 23 d. Dekretas Nr. 835/1972 dėl Įstatymo Nr. 25/1970 įgyvendinimo taisyklių;

— 1994 m. sausio 25 d. įsakymas, nustatantis Ispanijos teisės aktų ir Tarybos reglamento (EEB) Nr. 2081/92 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų kilmės vietos nuorodų ir geografinių nuorodų lygiavertiškumą;

— 1999 m. spalio 22 d. Karališkasis dekretas Nr. 1643/1999, kuriuo nustatoma paraiškų įtraukti į Bendrijos saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registrą nagrinėjimo tvarka;

— 1994 m. liepos 22 d. Karališkasis dekretas Nr. 1679/1994 (1994 m. rugsėjo 24 d. paskelbtas Oficialiajame leidinyje), kuriuo nustatomi sveikatos ir higienos reikalavimai žalio pieno, termiškai apdoroto pieno bei pieno gaminių gamybai ir tiekimui į rinką;

— 1996 m. kovo 1 d. Karaliaus dekretas Nr. 402/1996 (1996 m. balandžio 8 d. paskelbtas Oficialiajame valstybės leidinyje), kuriuo iš dalies keičiamas 1994 m. liepos 22 d. Karališkasis dekretas Nr. 1679/1994, kuriuo nustatomi sveikatos ir higienos reikalavimai žalio pieno, termiškai apdoroto pieno bei pieno gaminių gamybai ir tiekimui į rinką;

— 1987 m. gegužės 8 d. įsakymas (1987 m. gegužės 12 d. paskelbtas Oficialiajame valstybės leidinyje), kuriuo iš dalies keičiamas 1985 m. lapkričio 29 d. įsakymas dėl vidaus rinkai skirtų sūrių ir lydytų sūrių kokybės standartų patvirtinimo;

— 1994 m. gegužės 20 d. įsakymas (1994 m. gegužės 26 d. paskelbtas Oficialiajame valstybės leidinyje), kuriuo iš dalies keičiamas 1985 m. lapkričio 29 d. įsakymas dėl vidaus rinkai skirtų sūrių ir lydytų sūrių kokybės standartų patvirtinimo.

Paaiškinimas: siūloma išbraukti dabartinės produkto specifikacijos I skyrių pagal 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų kokybės schemų 7 straipsnį ir dėl nurodytų dokumentų panaikinimo.

5.9. ***Paskelbtos santraukos (OL C 236, 2007 10 9, p. 13) pritaikymas prie bendrojo dokumento***

Toliau pateiktoje lentelėje parodyta, kaip skirtingos paskelbtos santraukos dalys atitinka bendrąjį dokumentą, parengtą naudojant Reglamento (ES) Nr. 668/2014 I priede pateiktą šabloną, taip pat aprašomi ir paaiškinami santraukos teksto pakeitimai, atlikti siekiant ją pritaikyti prie bendrojo dokumento.

SANTRAUKA	BENDRASIS DOKUMENTAS
1 punktas. Atsakinga valstybės narės institucija Šis punktas išbraukiamas, nes jis nėra I priede pateikto bendrojo dokumento dalis.	
2 punktas. Pareiškėjų grupė Šis punktas išbraukiamas, nes jis nėra I priede pateikto bendrojo dokumento dalis.	
	Įtraukiamas 2 punktas ir jis išdėstomas taip: **2 punktas. Valstybė narė arba trečioji šalis:** Ispanija

3 punktas. Produkto rūšis	**3.1 punktas. Produkto rūšis** – klasė pagal Reglamento (ES) Nr. 668/2014 XI priedą nepasikeitė ir produktas vis dar priskiriamas 1.3 klasei (Sūriai).
4.1 punktas. Pavadinimas	**1 punktas. [SKVN arba SGN] pavadinimas (-ai)** – raidė „e“ rašoma su kirčio ženklu, todėl pavadinimas dabar yra „Gamonéu“. Ispanų kalbos variantas „Gamonedo“ išbrauktas, nes jis laikomas nebeaktualiu.
4.2 punktas. Aprašymas	**3.2 punktas. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas** – šioje paraiškoje aprašyti pakeitimai (pieno rūšys, veislės ir fizinės savybės) pritaikyti santraukos 4.2 punkte pateiktam produkto aprašymui. Išbraukiama paskutinė pastraipa apie tradicinio termino „Gamoneu del Valle“ / „Gamonedo del Valle“ vartojimo. Žr. toliau pateiktą tekstą (*1).
	Įtraukiamas 3.3 punktas ir jis išdėstomas taip: **3.3. Pašarai (tik gyvūninės kilmės produktams) ir žaliavos (tik perdirbtiems produktams)** Žr. toliau pateiktą tekstą (*2).
4.3 punktas. Geografinė vietovė	**4 punktas. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas** Tekstas nekeičiamas.
4.4 punktas. Kilmės įrodymas Šis punktas išbraukiamas, nes jis nėra I priede pateikto bendrojo dokumento dalis.	
4.5 punktas. Gamybos būdas Šis punktas išbraukiamas, nes jis nėra I priede pateikto bendrojo dokumento dalis.	
	3.4 punktas. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje Įterpiamas toliau nurodytas tekstas (*3).
	3.5 punktas. Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės Įterpiamas toliau nurodytas tekstas (*4).

4.6 punktas. Ryšys su geografine vietove	**5 punktas. Ryšys su geografine vietove** Tekstas lieka toks pats, išskyrus pakeistą pavadinimo rašybą (iš „Gamoneu“ į „Gamonéu“) ir išbrauktą ispanų kalbos variantą („Gamonedo“), taip pat formuluotę „jam esant ant sūrio susiformuoja sluoksnis, kuris lemia jam būdingą spalvą ir skonį“.
4.7 punktas. Kontrolės įstaiga Šis punktas išbraukiamas, nes jis nėra I priede pateikto bendrojo dokumento dalis.	
4.8 punktas. Ženklinimas	**3.6 punktas. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės** Šiam punktui taikomi pakeitimo paraiškoje aprašyti produkto specifikacijos pakeitimai ir išbraukiamos nuorodos į tradicinį terminą „del Valle“. Žr. toliau pateiktą tekstą (*5).

***1) Santraukos tekstas**

Aprašymas: sūris „Gamoneu“ / „Gamonedo“ yra riebus, brandintas ir lengvai rūkytas sūris su natūralia pluta ir šalia kraštų matomu melsvai žaliu *Penicillium* pelėsio sluoksniu, pagamintas iš žalio karvių, avių ir ožkų pieno arba iš dviejų ar visų trijų rūšių pieno mišinio.

Sūriai turi pasižymėti šiomis fizinėmis savybėmis:

— rato formos su labai plokščiais paviršiais;

— 6–15 cm aukščio;

— 10–30 cm skersmens;

— sveria 0,5–7 kg.

Juos rūkant susidariusi plona natūrali žievė, degintos ochros spalvos su rausvais, žaliais ir melsvais atspalviais, o prie plutos sūrio minkštime yra *Penicillium* pelėsio sluoksnis.

Sūriai turi pasižymėti šiomis cheminėmis savybėmis:

— riebalų kiekis sausojoje medžiagoje: ne mažiau kaip 45 proc.;

— baltymų kiekis sausojoje medžiagoje: ne mažiau kaip 25 proc.;

— sausosios medžiagos kiekis: ne mažiau kaip 55 proc.;

— pH: 4,5–6,5.

Sūris pasižymi šiomis juslinėmis savybėmis:

— Sūriui būdingas aiškus ir aštrus kvapas, taip pat švelniai juntami dūmai, kurių kvapas tampa intensyvesnis sūriui bręstant. Vyrauja švelnus dūmų ir gana aitrus skonis, ragaujant atsiskleidžia sviesto poskonis, o nurijus juntamas ilgai išliekantis lazdyno riešutų poskonis.

— Sūris yra kietas arba puskietis, standus ir trapus (pjaustant lengvai trupa), turi nevienodai pasiskirsčiusių mažų akučių.

— Sūrio vidus yra baltos ar gelsvai baltos spalvos, o jo kraštai pasidengę nedideliu melsvai žalio *Penicillium* pelėsio sluoksniu. Išorės spalva yra išskirtinė sūrio savybė: dėl rūkymo ji įgauna degintos ochros atspalvį, o kadangi vėliau sūris laikomas oloje ar rūsyje, susiformuoja pelėsis, dėl kurio gali atsirasti rausvų, žalsvų ir melsvų atspalvių.

— Sūrio masėje yra dėl mechaninio poveikio atsiradusių ertmių.

Leidžiami šie tradiciniai terminai:

— Sūris „Gamoneu del Puerto“ / „Gamonedo del Puerto“ (kalnų perėjos): gaminamas nuo birželio iki rugsėjo mėn. nedidelėse sūrio gamybos įmonėse, esančiose Kango de Oniso ir Oniso apskričių aukštumose, produkto specifikacijoje išvardytoje lygumose ir pievose. Šis sūris turi būti gaminamas naudojant pieną, gaunamą iš bandų ir pulkų, kurie ganosi šiai rūšiai išvardytose pievose, ir turi būti naudojamas dviejų arba visų trijų leidžiamų rūšių pieno, t. y. karvių, avių ir ožkų, mišinys, visada užtikrinant, kad avių ir (arba) ožkų pienas sudarytų daugiau kaip 10 proc. mišinio.

— Sūris „Gamoneu del Valle“ / „Gamonedo del Valle“ (slėnio): gaminamas nustatytos geografinės vietovės žemumose, priklausančiose Kango de Oniso ir Oniso apskritims. Sezoniškumas neturi įtakos gamybai, nes gyvuliai auginami pusiau ekstensyviai, naudojant sistemą, kurioje daugiausia dėmesio skiriama ganymui.

Bendrojo dokumento tekstas (pakeitimai pabraukti)

Sūris „Gamonéu“ yra riebus, brandintas sūris su natūralia pluta, pagamintas iš žalio karvių, avių ar ožkų pieno arba iš dviejų ar visų trijų rūšių pieno mišinio.

Sūriai turi pasižymėti šiomis fizinėmis savybėmis:

— rato formos su labai plokščiais paviršiais;

— 6–18 cm aukščio;

— 10–35 cm skersmens;

— sveria 0,5–10 kg.

Sūriai turi pasižymėti šiomis cheminėmis savybėmis:

— riebalų kiekis sausojoje medžiagoje: ne mažiau kaip 45 proc.;

— baltymų kiekis sausojoje medžiagoje: ne mažiau kaip 25 proc.;

— sausosios medžiagos kiekis: ne mažiau kaip 55 proc.;

— pH: 4,5–6,5.

Sūris pasižymi šiomis juslinėmis savybėmis:

— Sūriui būdingas aiškus ir aštrus kvapas, taip pat švelniai juntami dūmai, kurių kvapas tampa intensyvesnis sūriui bręstant.

— Vyrauja švelnus dūmų ir gana aitrus skonis, ragaujant atsiskleidžia sviesto poskonis, o nurijus juntamas ilgai išliekantis riešutų, galbūt lazdyno riešutų, poskonis.

— Sūris yra kietas arba puskietis, standus ir trapus (pjaustant lengvai trupa), turi nevienodai pasiskirsčiusių mažų akučių.

— Sūrio vidus yra baltos ar gelsvai baltos spalvos, o jo kraštai pasidengę nedideliu melsvai žalio *Penicillium* pelėsio sluoksniu. Išorės spalva yra išskirtinė sūrio savybė: dėl rūkymo ji įgauna degintos ochros atspalvį, o kadangi vėliau sūris laikomas oloje, susiformuoja pelėsis, dėl kurio gali atsirasti rausvų, žalsvų ir melsvų atspalvių.

Leidžiami šie tradiciniai terminai:

— Sūris „Gamonéu del Puerto“ (kalnų perėjos), gaminamas vasarą nedidelėse sūrio gamybos įmonėse, esančiose Kango de Oniso ir Oniso apskričių aukštumose, produkto specifikacijoje išvardytoje lygumose ir pievose. Šis sūris turi būti gaminamas naudojant pieną, gaunamą iš bandų ir pulkų, kurie ganosi šiai rūšiai išvardytose pievose, ir turi būti naudojamas dviejų arba visų trijų leidžiamų rūšių pieno, t. y. karvių, avių ir ožkų, mišinys, laikantis toliau nurodytų reikalavimų:

  — kai naudojamas karvių pienas, jis turi sudaryti ne daugiau kaip 90 proc. mišinio;

  — kai naudojamas avių pienas, jis turi sudaryti ne mažiau kaip 5 proc. mišinio;

  — kai naudojamas ožkų pienas, jis turi sudaryti ne mažiau kaip 5 proc. mišinio.

*** 2) Pašarai (tik gyvūninės kilmės produktams) ir žaliavos (tik perdirbtiems produktams)**

Pašarai

Gyvulių mityba grindžiama ganymu ištisus metus, o ją papildo naminiai pašarai – ką tik nupjauta žolė ir šienas.

Nors gyvulių pašarai turi būti gaunami nustatytoje geografinėje vietovėje, susiklosčius tam tikroms fiziologinėms sąlygoms (pvz., laktacijos metu) arba kai gyvulininkystės ūkyje trūksta naminių pašarų, paprastai dėl oro sąlygų, leidžiama juos papildyti kitais pašarais. Siekiant užtikrinti, kad nebūtų daromas poveikis ryšiui su geografine vietove, pašarai, gaunami už nustatytos geografinės vietovės ribų, jokiu būdu negali viršyti 50 proc. sausosios medžiagos per metus.

Žaliavos

Sūris „Gamonéu“ turi būti gaminamas iš žalio pieno (karvių, avių ar ožkų arba iš dviejų ar trijų šių rūšių pieno mišinio), gauto iš gyvulių, šeriamų regiono gamtos ištekliais, laikantis savitų tradicijų, susijusių su išskirtinai šiai vietovei būdingais geografiniais ir sociologiniais veiksniais.

Toliau nurodytų rūšių ir veislių pienas:

— Karvės: „Frisona“ (fryzai), „Asturiana de los Valles“ (Astūrijos slėnio), „Asturiana de la Montaña“ (Astūrijos kalnų), „Parda“ (rudosios), „Parda de Montaña“ (kalnų rudosios), „Fleckvieh“, „Jersey“ ir šių veislių hibridai.

— Avys: „Lacha“ („Lacho“), „Carranzana“ („Vasca Carranzana“), „Milchschaf“ (rytų fryzai), „Assaf“ ir šių veislių hibridai.

— Ožkos: „Cabra Alpina“ (alpių), „Cabra Pirenaica“ (pirėnų), „Murciano-Granadina“ („Murcia-Granada“), „Saanen“, „Malagueña“ („Málaga“), „Florida“ („Florida Sevillana“), „Cabra del Guadarrama“ („Guadarrama“), „Bermeya“ ir šių veislių hibridai.

Be to, gamyboje naudojamas pienas turi būti gautas iš patvirtintų gyvulių ūkių, įtrauktų į Reguliavimo tarybos ūkių registrą, ir pienas turi būti gaunamas taikant tinkamus gyvulininkystės ir melžimo metodus.

***3) Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje**

Visi sūrio „Gamonéu“ gamybos procesai – pieno gamyba, sūrio gamyba (traukinimas, varškės pjaustymas, formavimas ir sūdymas), brandinimas ir dalijimas į porcijas – vyksta nustatytoje geografinėje vietovėje, kurią sudaro Kango de Oniso ir Oniso apskritys.

***4) Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės**

Dalijimas į porcijas sūrių gamybos vietovėje:

SKVN žymimas produktas gali būti parduodamas porcijomis, jei jos yra supakuotos ir galima nustatyti jų kilmę. Tam, kad produktas būtų apsaugotas, o jo kokybė išlaikyta, šį procesą sūrių gamybos vietovėje turi vykdyti įmonės, kurios sutiko su nustatytu protokolu ir jo laikosi. Taip užtikrinama, kad SKVN „Gamonéu“ žymimas sūris būtų atsekamas, ir patikinama, kad laikomasi atitinkamų procesų.

***5) Santraukos tekstas**

Vartotojų rinkai skirti SKVN „Gamoneu / Gamonedo“ žymimi sūriai turi būti paženklinti numeruota etikete arba sertifikavimo etikete, kurią Reguliavimo taryba patvirtina, kontroliuoja ir tiekia pagal Kokybės vadove nustatytas taisykles. SKVN žymimų sūrių pagrindinėse ir sertifikavimo etiketėse turi būti nurodyta ne tik visa pagal taikytinus teisės aktus reikalaujama informacija, bet ir formuluotė „Denominación de Origen Protegida (saugoma kilmės vietos nuoroda) – „Gamoneu“ / „Gamonedo““, taip pat atitinkamas tradicinis terminas „del Valle“ arba „del Puerto“.

Reguliavimo tarybos patvirtintas logotipas (pateikiamas toliau) turi būti visų veiklos vykdytojų naudojamose etiketėse.

Bendrojo dokumento tekstas (pakeitimai pabraukti)

Vartotojų rinkai skirti SKVN „Gamonéu“ žymimi sūriai turi būti pažymėti ant žievės ir paženklinti SKVN produkto logotipu bei numeruota sertifikavimo etikete, kuriuos kontroliuoja ir tiekia Reguliavimo taryba.

SKVN žymimų sūrių etiketėse turi būti aiškiai nurodyta:

— žodžiai „Denominación de Origen Protegida (saugoma kilmės vietos nuoroda) „Gamonéu““;

— tradicinis terminas „*del Puerto*“, jei taikoma.

Saugomos kilmės vietos nuorodos logotipas

BENDRASIS DOKUMENTAS

„GAMONÉU“

ES Nr.: PDO-ES-0308-AM01 – 17.9.2021

SKVN (X) SGN ( )

1. **[SKVN arba SGN] pavadinimas (-ai)**

„Gamonéu“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Ispanija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis [nurodyta XI priede]*

1.3 klasė. – Sūriai

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Sūris „Gamonéu“ yra riebus, brandintas sūris su natūralia pluta, pagamintas iš žalio karvių, avių ar ožkų pieno arba iš dviejų ar visų trijų rūšių pieno mišinio.

Sūriai turi pasižymėti šiomis fizinėmis savybėmis:

— rato formos su labai plokščiais paviršiais;

— 6–18 cm aukščio;

— 10–35 cm skersmens;

— sveria 0,5–10 kg.

Sūriai turi pasižymėti šiomis cheminėmis savybėmis:

— riebalų kiekis sausojoje medžiagoje: ne mažiau kaip 45 proc.;

— baltymų kiekis sausojoje medžiagoje: ne mažiau kaip 25 proc.;

— sausosios medžiagos kiekis: ne mažiau kaip 55 proc.;

— pH: 4,5–6,5.

Sūris turi pasižymėti šiomis juslinėmis savybėmis:

— Sūriui būdingas aiškus ir aštrus kvapas, taip pat švelniai juntami dūmai, kurių kvapas tampa intensyvesnis sūriui bręstant.

— Vyrauja švelnus dūmų ir gana aitrus skonis, ragaujant atsiskleidžia sviesto poskonis, o nurijus juntamas ilgai išliekantis riešutų, galbūt lazdyno riešutų, poskonis.

— Sūris yra kietas arba puskietis, standus ir trapus (pjaustant lengvai trupa), turi nevienodai pasiskirsčiusių mažų akučių.

— Sūrio vidus yra baltos ar gelsvai baltos spalvos, o jo kraštai pasidengę nedideliu melsvai žalio *Penicillium* pelėsio sluoksniu. Išorės spalva yra išskirtinė sūrio savybė: dėl rūkymo ji įgauna degintos ochros atspalvį, o kadangi vėliau sūris laikomas oloje, susiformuoja pelėsis, dėl kurio gali atsirasti rausvų, žalsvų ir melsvų atspalvių.

Leidžiamas šis tradicinis terminas:

— „del Puerto“ (kalnų perėjos) – sūriams, gaminamiems vasarą nedidelėse sūrio gamybos įmonėse, esančiose Kango de Oniso ir Oniso apskričių aukštumose, produkto specifikacijoje išvardytoje lygumose ir pievose. Šis sūris turi būti gaminamas naudojant pieną, gaunamą iš bandų ir pulkų, kurie ganosi šiai rūšiai išvardytose pievose, ir turi būti naudojamas dviejų arba visų trijų leidžiamų rūšių pieno mišinys, laikantis toliau nurodytų reikalavimų:

  — kai naudojamas karvių pienas, jis turi sudaryti ne daugiau kaip 90 proc. mišinio;

  — kai naudojamas avių pienas, jis turi sudaryti ne mažiau kaip 5 proc. mišinio;

  — kai naudojamas ožkų pienas, jis turi sudaryti ne mažiau kaip 5 proc. mišinio.

3.3. *Pašarai (tik gyvūninės kilmės produktams) ir žaliavos (tik perdirbtiems produktams)*

a) Pašarai

Gyvulių mityba grindžiama ganymu ištisus metus, o ją papildo naminiai pašarai – šviežia nupjauta žolė ir šienas.

Nors gyvulių pašarai turi būti gaunami nustatytoje geografinėje vietovėje, susiklosčius tam tikroms fiziologinėms sąlygoms (pvz., laktacijos metu) arba kai gyvulininkystės ūkyje trūksta naminių pašarų, paprastai dėl oro sąlygų, leidžiama juos papildyti kitais pašarais. Siekiant užtikrinti, kad nebūtų daromas poveikis ryšiui su geografine vietove, pašarai, gaunami už nustatytos geografinės vietovės ribų, jokiu būdu negali viršyti 50 proc. sausosios medžiagos per metus.

b) Žaliavos

Sūris „Gamonéu“ turi būti gaminamas iš žalio pieno (karvių, avių ar ožkų arba iš dviejų ar trijų šių rūšių pieno mišinio), gauto iš toliau nurodytų rūšių ir veislių gyvulių:

— Karvės: „Frisona“ (fryzai), „Asturiana de los Valles“ (Astūrijos slėnio), „Asturiana de la Montaña“ (Astūrijos kalnų), „Parda“ (rudosios), „Parda de Montaña“ (kalnų rudosios), „Fleckvieh“, „Jersey“ ir šių veislių hibridai.

— Avys: „Lacha“ („Lacho“), „Carranzana“ („Vasca Carranzana“), „Milchschaf“ (rytų fryzai), „Assaf“ ir šių veislių hibridai.

— Ožkos: „Cabra Alpina“ (alpių), „Cabra Pirenaica“ (pirėnų), „Murciano-Granadina“ („Murcia-Granada“), „Saanen“, „Malagueña“ („Málaga“), „Florida“ („Florida Sevillana“), „Cabra del Guadarrama“ („Guadarrama“), „Bermeya“ ir šių veislių hibridai.

Be to, gamyboje naudojamas pienas turi būti gautas iš patvirtintų gyvulių ūkių, įtrauktų į Reguliavimo tarybos ūkių registrą, ir pienas turi būti gaunamas taikant tinkamus gyvulininkystės ir melžimo metodus.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi sūrio „Gamonéu“ gamybos procesai – pieno gamyba, sūrio gamyba (traukinimas, varškės pjaustymas, formavimas ir sūdymas), brandinimas ir dalijimas į porcijas – vyksta nustatytoje geografinėje vietovėje, kurią sudaro Kango de Oniso ir Oniso apskritys.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Dalijimas į porcijas sūrių gamybos vietovėje:

SKVN žymimas produktas gali būti parduodamas porcijomis, jei jos yra supakuotos ir galima nustatyti jų kilmę. Tam, kad produktas būtų apsaugotas, o jo kokybė išlaikyta, šį procesą sūrių gamybos vietovėje turi vykdyti įmonės, kurios sutiko su nustatytu protokolu ir jo laikosi. Taip užtikrinama, kad SKVN „Gamonéu“ žymimas sūris būtų atsekamas, ir patikinama, kad laikomasi atitinkamų procesų.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Vartotojų rinkai skirti SKVN „Gamonéu“ žymimi sūriai turi būti pažymėti ant žievės ir paženklinti SKVN produkto logotipu bei numeruota sertifikavimo etikete, kuriuos kontroliuoja ir tiekia Reguliavimo taryba.

SKVN žymimų sūrių etiketėse turi būti aiškiai nurodyta:

— žodžiai „Denominación de Origen Protegida (saugoma kilmės vietos nuoroda) „Gamonéu““;

— tradicinis terminas „*del Puerto*“, jei taikoma.

Saugomos kilmės vietos nuorodos logotipas:

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Geografinę vietovę sudaro Astūrijos autonominės srities Kango de Oniso ir Oniso apskritys.

Šios apskritys yra rytinėje Astūrijos dalyje.

Pieno ir sūrio gamyba bei brandinimas vyksta nustatytoje geografinėje vietovėje.

5. Ryšys su geografine vietove

Istorinis ryšys

Sūris „Gamonéu“ siejamas su vietovės ekstensyviosios gyvulininkystės ilgaamžių tradicijų išsaugojimu. Apie sūrio kilmę buvo žinoma jau bent XVII a., kai jį, kaip rašoma 1641 m. Karaliui Pilypui IV parašytame rašte dėl ganyklų, valgė „regiono neturtingieji“.

Kituose istoriniuose dokumentuose (XVIII a. išleistame Madoz *Diccionario Geográfico* (Geografijos žodyne) esama užuominų apie tai, kad šis sūris buvo itin svarbi vietos gyventojų raciono dalis. Taip pat minima, kad šioje vietovėje daugiausia užsiimta gyvulininkyste ir kad, augindami mišrias avių bandas ir galvijų bei ožkų bandas, jų savininkai vasarą ganydavo jas aukštumų lygumose.

Dėl šių aplinkybių ir dėl to, kad ši vietovė buvo gana nutolusi nuo turgų, patys kerdžiai seniai pradėjo iš pieno gaminti sūrį.

Gamtinis aspektas

Kangas de Onisas ir Onisas užima didelę Korniono, vakarinio Europos viršūnių masyvo, dalį. Ryškiausias šios kalnų grandinės aspektas – stati topografija ir aukščio skirtumai: nuo 80 metrų virš jūros lygio ties centrine Seljos upės dalimi iki 2 648 metrų virš jūros lygio Tore Seredo viršūnėje. Šioje aukštumų vietovėje vyrauja klintys, statūs šlaitai ir laiptus primenančios geomorfologinės struktūros, dėl kurių susidaro dvi skirtingos terpės: viena – slėniuose, o kita – aukštai esančiose kalnų perėjose.

Slėniuose vyrauja plačios, daugiausia lygios pievos ir smulkieji ūkiai, susieti su žmonių gyvenvietėmis. Būtent čia įsikūrę pagrindiniai gyventojų centrai. Žiemą gyvuliai šeriami šienu, nupjautu pievose, kurios taip pat gali būti naudojamos gyvuliams, kurie žiemą tam tikrą laiką gali praleisti lauke, ganyti.

Aukščiausiai, kalnų perėjose esančiai vietovei būdingi vertikalūs uolienų paviršiai ir karstinis kraštovaizdis, kuriame daug dubių, plyšių, urvų, klinčių darinių ir gilių įskilimų. Itin maistingų ganyklų lygumose, besidriekiančiose tarp šių uolėtų darinių, nuo pavasario iki pirmojo sniego rudenį ganomi gyvuliai. Kiti auginant gyvulius svarbūs kraštovaizdžio elementai yra kalvų šlaitai, stačios olos ir tarp šių olų plytintys geros kokybės žolės ploteliai (vietinių vadinami „xerros“).

Šiame regione vyrauja jūrinis klimatas, kuriam būdingi ištisus metus gausūs krituliai, vidutinis saulėtumas ir didelis debesuotumas. Kritulių kiekis svyruoja nuo 2 000 mm aukščiausiai esančiose vietovėse (dalį kritulių sudaro sniegas) iki 1 200 mm žemiau esančiose vietovėse. Be to, aukštumų vietovėse vasarą dažnai susidaro tirštas rūkas.

Oro temperatūra būna švelni visus metus. Slėniuose vidutinė temperatūra siekia 12 °C, o aukštumų vietovėse – 3 °C.

Klinčių ir kvarcito uolienos, kartu su erozija, oro sąlygomis ir augalija, daro lemiamą įtaką regiono dirvožemiui.

Klimatas, topografija ir geologija suteikia šiai vietovei unikalių savybių, kurios daro tiesioginę įtaką pievų tipui ir kokybei. Vietovės ganyklos ypač tinka galvijams, avims ir ožkoms ganyti, o vėliau iš jų gaunamas pienas, kuris bus naudojamas sūriui „Gamonéu“ gaminti. Šiose pievose dažniausiai aptinkamas augalas yra *Festuca burnatii* – vietinė Kantabrijos vietovės daugiametė žolė, auganti viršukalnėse plytinčiose pievose. Daubose ir plotuose, susidariusiuose dėl šlaitų properšų, kur sniegas neištirpsta iki pavasario pabaigos, auga stačioji briedgaurė (*Nardus stricta*), atspari žolė, kuri gali klestėti skirtingoje aplinkoje, taip pat kitos žolės (*Phleum alpinum*, *Festuca iberica*, *Festuca picoeuropeana*) ir ankštinių augalų (*Trifolium thalii Vill.*) rūšys.

Be to, dėl rūkymo ir brandinimo procesų (pastarajame naudojami tik pelėsis ir mielės, natūraliai esantys sūrio brandinimo aplinkoje, visų pirma *Penicillium* pelėsis) sūris įgauna tam tikrų išskirtinių savybių.

Žmogiškasis ryšys

Tai, kad 1918 m. ši vietovė, tuo metu vadinta Montanja de Kovadongos parku, buvo pirmoji Ispanijoje paskelbta nacionaliniu parku – nacionaliniu aplinkos apsaugos pradininku – aiškiai rodo, kad tai yra ekosistema, kuriai būdingos išskirtinės aplinkos sąlygos.

Visuotinai pripažįstama, kad šių kalnų kerdžiai atlieka svarbų vaidmenį formuojant ir saugant vietos aplinką. Sūris „Gamonéu“ pradėtas gaminti dėl to, kad tradiciškai buvo pragyvenama tik susirandant arba patiems pasigaminant maistą, o sūrio gamyba buvo vienintelis ekonomiškai perspektyvus būdas kuo geriau išnaudoti regiono gyvulininkystės išteklius.

Skirsnyje apie gamybos būdą aprašyti metodai ir sąlygos buvo sukurti norint pritaikyti senąsias tradicijas prie šiuolaikinio pasaulio, nedarant nuolaidų, dėl kurių galėtų nukentėti produkto tapatumas ir aplink jį susikūręs gyvenimo būdas.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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