C/2024/674

12.1.2024.

Apstiprināšanas pieteikuma publikācija attiecībā uz produkta specifikācijas grozījumu, kas nav maznozīmīgs, saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2024/674)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51. pantam.

APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS ATTIECĪBĀ UZ PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMU, KAS NAV MAZNOZĪMĪGS, AIZSARGĀTA CILMES VIETAS NOSAUKUMA / AIZSARGĀTAS ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES GADĪJUMĀ

Grozījuma apstiprināšanas pieteikums saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta pirmo daļu

“Gamoneu / Gamonedo”

ES Nr.: PDO-ES-0308-AM01 – 17.9.2021.

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Gamoneu [ACVN “Gamoneu” regulatīvā padome]

Adrese: *Plaza de Camila Beceña, Bajo, 33550, Cangas de Onís, Asturias*

Tālr. +34 985947554

E-pasts: info@dopgamoneu.com

Internets: www.dopgamoneu.com

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Spānija

3. **Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums vai grozījumi**

☒ Produkta nosaukums

☒ Produkta apraksts

☒ Ģeogrāfiskais apgabals

☒ Izcelsmes apliecinājums

☒ Ražošanas metode

☐ Saikne

☒ Marķējums

☒ Cits [norādīt]

— Piemērojamie tiesību akti

— Kontroles struktūra

— Atbilstības produkta specifikācijai pārbaude

4. **Grozījuma vai grozījumu veids**

☒ Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu.

([1]) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

□ Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu, ja vienots dokuments (vai tā ekvivalents) attiecībā uz produktu nav publicēts.

5. **Grozījums vai grozījumi**

Šie grozījumi ierosināti, lai nodrošinātu, ka produkta specifikācijā ir norādīts produkta faktiskais nosaukums, un ieviestu izmaiņas attiecībā uz ģeogrāfiskā apgabala apmēru, to dzīvnieku šķirņu sarakstu, kuru pienu izmanto, barību, ko izēdina lauksaimniecības dzīvniekiem, lai nodrošinātu šo šķirņu izdzīvošanu, ar ACVN apzīmēto sieru fizikālajām īpašībām, ražošanas procesiem un dažādo posmu veikšanas laiku, kontroles struktūru, šim produktam izmantotajiem tradicionālajiem apzīmējumiem, marķēšanas noteikumiem un piemērojamajiem tiesību aktiem. Šo grozījumu mērķis ir stiprināt saikni starp produktu un vietējo apgabalu, nezaudējot galaprodukta autentiskumu, kvalitāti un īpašības.

5.1. ***A iedaļa "Produkta nosaukums"***

Nosaukums, kas patlaban astūriešu valodā ir "Gamoneu", ir mainīts uz "Gamonéu", bet spāņu valodas variants "Gamonedo" no teksta ir svītrots. Šis grozījums ir izdarīts visā produkta specifikācijā, kur vien tajā minēts.

Skaidrojums: visur, kur vien produkta specifikācijā minēts produkta nosaukums "Gamoneu", tas mainīts uz "Gamonéu" (ar uzsvaru uz "e"), jo tāda ir šā vārda pareizrakstība, kura noteikta ar 2009. gada 4. februāra Dekrētu 8/2009, ar ko uzskaita *Cangas de Onís* pašvaldības oficiālos vietvārdus (vietvārda kods: 12/03/01). Tā kā atzītais nosaukums ir "Gamonéu", spāņu valodas variants "Gamonedo" ir svītrots, jo tas tiek uzskatīts par novecojušu un nav aizsargātajā apzīmējumā izmantotais pilsētas nosaukums.

Piemērojamie tiesību akti:

— 2009. gada 4. februāra Dekrēts 8/2009, ar ko uzskaita *Cangas de Onís* pašvaldības oficiālos vietvārdus.

5.2. ***B iedaļa "Produkta apraksts"***

5.2.1. *Definīcija*

Pašreizējais teksts, kas ir šāds:

Tas ir siers ar augstu tauku saturu, dabīgu mizu, nogatavināts un viegli kūpināts, ar nelielu zilganzaļu penicillium pelējumsēnes dzīslojumu pie malām, pagatavots no govs, aitas un kazas svaigpiena vai no divu vai visu trīs minēto veidu piena maisījuma.

ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

Tas ir siers ar augstu tauku saturu un dabīgu mizu, nogatavināts, gatavots no govs, aitas **vai** *kazas svaigpiena vai no divu vai visu trīs minēto veidu piena maisījuma.*

Skaidrojums: šīs ir formulējuma izmaiņas.

Pašreizējā tekstā izmantotais kopulatīvais saiklis "un" piena veidu uzskaitījumā vedina domāt, ka sieri tiek gatavoti no visu trīs veidu piena, lai gan pašā definīcijā ir noteikts, ka tos drīkst gatavot no viena veida piena vai divu vai trīs veidu maisījuma. Kopulatīvā saikļa "un" aizstāšana ar šķiramo saikli "vai" to precizē un ir saskaņā ar minēto definīciju. Lai atspoguļotu pareizu taksonomisko nomenklatūru un visā produkta specifikācijā nodrošinātu konsekvenci, *Penicillium* ģints nosaukums tagad tiek rakstīts ar lielo sākumburtu.

Tā kā organoleptiskās īpašības ir definētas tālāk tekstā, no produkta definīcijas ir svītroti vārdi "viegli kūpināts" un "ar nelielu zilganzaļu *penicillium* pelējumsēnes dzīslojumu pie malām", lai neatkārtotos un tādā veidā nemulsinātu lasītāju.

5.2.2. *Šķirnes*

Pašreizējais teksts, kas ir šāds:

Siera "Gamoneu"/"Gamonedo" gatavošanā jāizmanto piens, kas iegūts no šādu sugu un šķirņu dzīvniekiem:

— *govis: "Frisona" (Frīzijas), "Asturiana de los Valles" (Astūrijas ielejas), "Pardo Alpina" (Spānijas brūnā) un šo šķirņu krustojumi;*

— *aitas: "Lacha" ("Lacho"), "Carranzana" ("Vasca Carranzana"), "Milschalfe" (Austrumfrīzijas) un šo šķirņu krustojumi;*

— *kazas: "Alpino-Pirenaica" (Alpu-Pireneju), "Picos de Europa", "Murciano-Granadina" (Murcia-Granada), "Saanen" un šo šķirņu krustojumi.*

ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

Siera "Gamonéu" gatavošanā jāizmanto piens, kas iegūts no šādu sugu un šķirņu dzīvniekiem:

— *govis: "Frisona" (Frīzijas), "Asturiana de los Valles" (Astūrijas ielejas),* **"Asturiana de la Montaña" (Astūrijas kalnu), "Parda" (brūnā), "Parda de Montaña" (kalnu brūnā), "Fleckvieh", "Jersey"** *un šo šķirņu krustojumi;*

— *aitas: "Lacha" ("Lacho"), "Carranzana" ("Vasca Carranzana"),* **"Milchschaf"** *(Austrumfrīzijas),* **"Assaf"** *un šo šķirņu krustojumi;*

— *kazas:* **"Cabra Alpina" (Alpu)**, *"Cabra* **Pirenaica" (Pireneju)**, *"Murciano-Granadina" ("Murcia-Granada"), "Saanen",* **"Malagueña" ("Málaga"), "Florida" ("Florida Sevillana"), "Cabra del Guadarrama" ("Guadarrama"), "Bermeya"** *un šo šķirņu krustojumi.*

Skaidrojums: šķirņu *"Málaga", "Florida Sevillana", "Guadarrama"* un *"Bermeya"* iekļaušana pieprasīta, jo visām šīm šķirnēm ir kopīgas ģenealoģiskās saknes ar Alpu un Pireneju šķirnēm (kuras iekļautas Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrijas oficiālajā šķirņu katalogā), un par to kopējo priekšteci uzskata *Capra aegagrus*. Šķirne "Picos de Europa" ir svītrota, lai izvairītos no atkārtošanās, jo šī šķirne nav iekļauta oficiālajā šķirņu katalogā un vairs netiek uzskatīta par atsevišķu Pireneju kazu šķirni.

Tā kā minēto šķirņu kazām ir kopīgas ģenealoģiskās saknes un no tām iegūtajam pienam ir līdzīgas īpašības, šis papildinājums būtiski neietekmē ne siera organoleptiskās, ne kvalitātes īpašības (olbaltumvielas, vitamīnus, taukus, fermentus, laktozi u. c.). Jauno šķirņu ģenētikai ir ļoti neliela ietekme uz galaprodukta īpašībām.

Par aitām runājot, ir iekļauta šķirne "Assaf", jo tā iegūta no produkta specifikācijā jau iekļautas šķirnes "Milchschaf" (Austrumfrīzijas šķirnes) tēviņiem. Pēc attiecīgo literatūras avotu pārbaudes nosaukums "Milschalfe" ir labots uz "Milchschaf".

Izmaiņas liellopu šķirnēs ir pieprasītas, jo šķirne "Pardo Alpina" (Spānijas brūnā) vairs netiek atzīta, tāpēc saraksts ir grozīts, tajā iekļaujot abas no tās iegūtās šķirnes, proti, šķirni "Parda" (brūnā) un "Parda de Montaña" (kalnu brūnā). Šīs abas šķirnes ir iekļautas Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrijas oficiālajā šķirņu katalogā.

Šķirnes "Asturiana de la Montaña" (Astūrijas kalnu) iekļaušana ir pieprasīta, jo tā ir apdraudēta vietējā šķirne, kurai ir kopīga izcelsme un attīstība ar "Asturiana de los Valles" liellopiem, proti, vienu no šķirņu grupām, kura pazīstama kā *tronco castaño* (kastaņkrāsas liellopi) un kuras izcelsme meklējama Eiropā, un kura, iespējams, ievesta ķeltu invāziju laikā. Astūrijā un Leonā tā bija sastopama ievērojamā daudzumā līdz 20. gadsimta vidum, kad ārvalstu šķirņu masveida importēšanas dēļ tās daudzums samazinājās praktiski līdz nullei. 20. gs. 80. gadu sākumā tika aizsākti pasākumi ar mērķi šo šķirni atjaunot un uzlabot, un tika izveidota audzētāju apvienība. Tās iekļaušana šķirņu sarakstā palīdzētu saglabāt šo vietējo šķirni kā ražošanas apgabala resursu siera gatavošanai.

Liellopu šķirņu "Fleckvieh" un "Jersey" iekļaušana ir pieprasīta, pamatojoties uz to, ka šo šķirņu ģenealoģiskās saknes ir kopīgas ar šķirnes "Parda" ģenealoģiskajām saknēm, un tās visas ir cēlušās no *Bos taurus*.

Tā kā minētajām govīm ir kopīgas ģenealoģiskās saknes, to pienam piemīt līdzīgas īpašības, tāpēc šo šķirņu pievienošana būtiski neietekmē siera organoleptiskās, fizikālās un ķīmiskās īpašības.

Lai novērtētu šo šķirņu iekļaušanas ietekmi uz produkta specifikācijā definētā galaprodukta īpašībām, tika veikts pētījums (pievienots šim pieteikumam ar atsauces numuru 20190201), lai pārbaudītu, vai, izmantojot pienu, kas iegūts no "Fleckvieh" šķirnes govīm, "Assaf" šķirnes aitām, "Málaga" vai "Florida Sevillana" šķirnes kazām, tiek ietekmētas ar ACVN "Gamonéu" apzīmētā siera ķīmiskās un organoleptiskās īpašības. Šajā pētījumā tika testēti tāda siera paraugi, ko reģistrēti siernieki gatavojuši no minēto šķirņu dzīvnieku piena, nodrošinot, ka siers ražots, apstrādāts un nogatavināts saskaņā ar produkta specifikācijā paredzētajiem nosacījumiem. Paraugi tika analizēti Astūrijas Starpnozaru piena un agropārtikas laboratorijā (organoleptisko īpašību testēšanas nolūkā), kas ir ar ACVN "Gamonéu" apzīmētā produkta testēšanā pieredzējusi organizācija, kā arī *ALCE Calidad* laboratorijā (fizikālo un ķīmisko īpašību testēšanai), kas ir akreditēts šim pētījumam nepieciešamo parametru testētājs. Testu rezultāti liecina, ka šajā grozījumā uzskaitīto šķirņu dzīvnieku piena izmantošana tādā pašā proporcijā, kādu parasti izmanto siera gatavošanas procesā, siera fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības neietekmē, jo pie šķirnēm ar līdzīgu ģenealoģisko izcelsmi piederošie dzīvnieki dod pienu ar līdzīgām īpašībām un produkta īpašības ir saistītas ar vietējo vidi un ražošanas metodi.

Bibliogrāfija

— *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* un *Juan V. Delgado Bermejo* (2016). *Biodiversidad caprina en España* [Spānijas kazu biodaudzveidība].

— *Herrera García, M., Peña Blanco, F., Pezzi Ceretto, M. Á.,* un *Rodero Serrano, E.* (1998). *La cabra Malagueña en la Bibliografía* [Malagas kazas bibliogrāfijā].

— *Mendizábal Aizpuru, J. A., Ibarbia Barreras, J. R.* un *Etxaniz Makazaga, J. M.* (2005). *Aportaciones a la historia de la raza vacuna pirenaica. Paradigma de la Zootecnia española* [Ieguldījums *pirenaica* liellopu audzēšanas vēsturē. Spānijas lopkopības paradigma]. *Archivos de zootecnia* [Lopkopības arhīvi], 54 (205).

— Lopkopības departaments, Leonas universitāte, 24071 Leona (2012). *Programa de mejora de la raza bovina parda* [Brūno liellopu šķirņu uzlabošanas programma].

— Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrijas oficiālais šķirņu katalogs: https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/zootecnia/razas-ganaderas/razas/.

5.2.3. *Norādes par produkta pārbaudēm*

No B iedaļas "Produkta apraksts" ir svītrots un uz D iedaļu "Pierādījumi par produkta izcelsmi attiecīgajā apgabalā" pārcelts šāds teksts:

Lopkopības saimniecības, kas ražo pienu, kuru izmanto siera "Gamoneu"/"Gamonedo" ražošanai, ir jāuzrauga regulatīvajai padomei, lai tās varētu reģistrēt attiecīgajos reģistros.

Skaidrojums: šā grozījuma iemesls ir produkta specifikācijas pārstrukturēšana saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām.

5.2.4. *Norādes par to, kā gatavo produktu*

No B iedaļas "Produkta apraksts" ir svītrotas un uz E iedaļu "Ražošanas metode" pārceltas šādas rindkopas:

Regulatīvajai padomei jāveicina tādu paņēmienu ieviešana, kuru mērķis ir palielināt ganāmpulku saražotā piena daudzumu un uzlabot tā kvalitāti. (..)

Slaukšanā jāizmanto labākais iespējamais paņēmiens, ar ko iegūst tīru, higiēnisku pienu ar zemu mikroorganismu daudzumu, ņemot vērā spēkā esošos noteikumus. (..)

Ja piens jāsavāc un jātransportē uz citu vietu, šajā procesā jāievēro labi higiēnas standarti, kā arī jāizmanto dzesēšanas tvertnes vai jebkura cita sistēma, kas novērš piena kvalitātes pasliktināšanos. (..)

Regulatīvajai padomei jāveicina stimulu ieviešana saimniecībām, kas uzstāda slaukšanas, piena dzesēšanas, piena glabāšanas un piena transportēšanas iekārtas vai modernizē savas esošās iekārtas.

Skaidrojums: šā grozījuma iemesls ir produkta specifikācijas pārstrukturēšana saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām.

Svītrots šāds teksts:

Ar ACVN apzīmētā siera ražošanā izmantojamais piens pēc slaukšanas jāatdzesē un jāglabā atdzesēts līdz siera gatavošanas sākumam.

Skaidrojums: noteikumi par svaigpiena glabāšanu ir atrodami Regulas (EK) Nr. 853/2004 IX sadaļas I nodaļas II daļas B punkta 2. apakšpunktā un II daļas B punkta 4. apakšpunktā. Pašreizējā produkta specifikācijā sniegtais apraksts ir neprecīzs, jo tajā nav noteiktas prasības attiecībā uz temperatūru. Šis noteikums nav īpaša prasība attiecībā uz ražošanas metodi, kas produktam piešķir noteiktas īpašības. Svītrojums ražošanas metodes aprakstu padara kodolīgāku, neiekļaujot prasības, kas jau ir noteiktas pašreizējos tiesību aktos.

Bibliogrāfija

— Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regula (EK) Nr. 853/2004, ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku.

5.2.5. *Fizikālās īpašības*

Pašreizējais teksts, kas ir šāds:

Lai sierus varētu apzīmēt ar ACVN, tiem jāpiemīt šādām fizikālajām īpašībām:

— *rituļa forma ar samērā gludām virsmām,*

— *augstums: no 6 līdz 15 cm,*

— *diametrs: no 10 līdz 30 cm,*

— *masa: no 0,5 kg līdz 7 kg,*

— *kūpināšanas laikā izveidojusies plāna miza sarkanīgi brūnā krāsā ar sarkanīgu, zaļu un zilganu nokrāsu, un penicillium pelējumsēnes dzīslojumu siera masā pie mizas.*

ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

Ar ACVN apzīmētajiem sieriem *jāpiemīt šādām fizikālajām īpašībām:*

— *rituļa forma ar samērā gludām virsmām,*

— *augstums: no 6 līdz* **18** *cm,*

— *diametrs: no 10 līdz* **35** *cm,*

— *masa: no 0,5 kg līdz* **10** *kg,*

— *kūpināšanas laikā izveidojusies plāna miza sarkanīgi brūnā krāsā ar sarkanīgu, zaļu un zilganu nokrāsu, iespējams Penicillium pelējumsēnes dzīslojums siera masā pie mizas.*

Skaidrojums: šis grozījums ir ierosināts, jo restorānu nozare pieprasa lielākus sierus, kurus var sadalīt, bet saskaņā ar ACVN "Gamonéu" noteikumiem tas līdz šim nav bijis iespējams. Šim produkta specifikācijas grozījuma pieteikumam ir pievienots pētījums (atsauces numurs: 20190201), kas veikts, lai novērtētu, vai lielāku sieru (8–10 kg) ražošana ietekmē ar ACVN "Gamonéu" apzīmētā produkta ķīmiskās un organoleptiskās īpašības. Šajā pētījumā tika testēti 8–10 kg smagu siera rituļu paraugi, ko gatavojuši reģistrēti siernieki, kas nodrošinājuši, ka siers ražots, apstrādāts un nogatavināts saskaņā ar produkta specifikācijā paredzētajiem nosacījumiem. Paraugi tika analizēti Astūrijas Starpnozaru piena un agropārtikas laboratorijā (organoleptisko īpašību testēšanas nolūkā), kas ir ar ACVN "Gamonéu" apzīmētā produkta testēšanā pieredzējusi organizācija, kā arī *ALCE Calidad* laboratorijā (ķīmisko īpašību testēšanas nolūkā), kas ir akreditēts šim pētījumam nepieciešamo parametru testētājs. Pētījuma rezultāti liecina, ka galaprodukta masa var pārsniegt 7 kg un sasniegt pat 10 kg, ķīmiskajām un organoleptiskajām īpašībām nemainoties. Šīs izmaiņas neietekmē ar ACVN apzīmētā produkta būtiskās īpašības un autentiskumu.

Vēl vienas pieprasītās izmaiņas ir saistītas ar *Penicillium* dzīslojuma noteikšanu par iespējamu, nevis obligātu, jo šis dzīslojums bieži vien ar neapbruņotu aci nav redzams. Šā grozījuma mērķis ir nodrošināt, lai turpmāk sēne alās varētu dabiski un spontāni attīstīties bez *Penicillium* mākslīgas pievienošanas, kas izraisa krāsas izmaiņas.

Šis grozījums nav pretrunā iedaļai "Saikne": ir iespējams novērot, kā attīstās *Penicillium*, kā arī citas sēnes un raugi, kas visam produktam piešķir raksturīgo krāsu un garšu. Tomēr zilganzaļais dzīslojums gar malām ne vienmēr ir redzams, neraugoties uz to, ka sēnei joprojām ir nozīmīga loma nogatavināšanas procesā un ka tā sieram piešķir raksturīgu garšu un specifisku krāsu. Dzīslojuma zilganzaļā krāsa var atšķirties atkarībā no augšanas ātruma un citu sēņu un raugu līdzāspastāvēšanas.

5.2.6. *Organoleptiskās īpašības*

Pašreizējais teksts, kas ir šāds:

Sieram piemīt šādas organoleptiskās īpašības.

— *Siera masa ir cieta vai puscieta, stingra un irdena, ar neregulāri izvietotiem nelieliem caurumiem.*

— *Siera krāsa iekšpusē ir balta vai dzeltenīgi balta ar nelielu zilganzaļu dzīslojumu pie malām. Siera mizas krāsa ir savdabīga: kūpināšanas procesā miza iegūst sarkanīgi brūnu krāsu, un vēlāk, sieram atrodoties alā vai pagrabā, tajā attīstās sēnes, kas mizai piešķir sarkanīgu, zaļganu un zilganu nokrāsu.*

— *Garšā dominē viegls dūmu un nedaudz skābs aromāts, un mutē veidojas sviesta nianses un paliekoša lazdu riekstu pēcgarša.*

— *Tam ir tīra, intensīva smarža ar maigām dūmu niansēm, kas siera nogatavināšanās laikā pastiprinās.*

ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

Sieram **jāpiemīt** *šādām organoleptiskajām īpašībām.*

— *Siera masa ir cieta vai puscieta, stingra un irdena, ar neregulāri izvietotiem nelieliem caurumiem.*

— *Siera krāsa iekšpusē ir balta vai dzeltenīgi balta,* **iespējams,** *ar nelielu zilganzaļu dzīslojumu pie malām. Siera mizas krāsa ir savdabīga: kūpināšanas procesā miza iegūst sarkanīgi brūnu krāsu, un vēlāk, sieram atrodoties alā ~~vai pagrabā~~, tajā attīstās sēnes, kas mizai* **var piešķirt** *sarkanīgu, zaļganu un zilganu nokrāsu.*

— *Garšā dominē viegls dūmu un nedaudz skābs aromāts, un mutē veidojas sviesta nianses un paliekoša* **riekstaina, iespējams, lazdu riekstu, pēcgarša**.

— *Tam ir tīra, intensīva smarža ar maigām dūmu niansēm, kas siera nogatavināšanās laikā pastiprinās.*

Skaidrojums: šīs izmaiņas ir saistītas ar to, ka *Penicillium* dzīslojums un mizas krāsojums, ko rada augošās sēnes, ir noteikts par iespējamu, nevis obligātu prasību, jo šis dzīslojums bieži vien ar neapbruņotu aci nav saredzams. Šā grozījuma mērķis ir nodrošināt, lai turpmāk sēne alās varētu dabiski un spontāni attīstīties bez *Penicillium* mākslīgas pievienošanas, kas izraisa krāsas izmaiņas.

Šis grozījums nav pretrunā apgalvojumiem, kas izteikti sākotnējā iedaļā "Saikne" (*kūpināšanas process un nogatavināšanas process, kurā iesaistītas tikai sēnes un raugi, kas dabiski sastopami nogatavināšanas vidē, jo īpaši Penicillium, proti, tā klātbūtnē veidojas dzīslojums, kas produktam piešķir raksturīgo krāsu un garšu*), jo, lai gan ir iespējams novērot, kā aug *Penicillium*, kas produktam piešķir raksturīgo krāsu un garšu, zilganzaļais dzīslojums gar malām ne vienmēr ir saskatāms. Raksturīgā krāsa un garša ir aprakstīta produkta specifikācijas B iedaļā.

Šis grozījums atbilst saiknei, kura bija sākotnējās reģistrācijas pamatā.

Labota arī norāde uz pagrabu, lai nodrošinātu ražošanas metodes nepārtrauktu saglabāšanu. Lai gan jēdziens "pagrabs" (*bodega*) tagad tiek lietots, lai apzīmētu jebkuras nogatavināšanas telpas, ar ACVN "Gamonéu" apzīmētā produkta organoleptiskās īpašības attīstās tikai, ja to nogatavina alās, kurās apstākļi mitruma, temperatūras un mikrobioloģijas ziņā atšķiras no apstākļiem rūpnieciskajos siera pagrabos. Tāpēc, lai saglabātu produkta īpašības un nepieļautu iespējamu nepareizu interpretāciju, jēdziens "pagrabs" ir svītrots, atstājot tikai "alu".

Vēl vienas izmaiņas attiecas uz mutē jūtamo organoleptisko īpašību (garšas) aprakstu. Lai noteiktu objektīvāku prasību, ko apmācīta degustatoru žūrija var novērtēt atšķirīgās intensitātes pakāpēs, ir ierosināts niansētāks apraksts, proti, "paliekoša riekstaina, iespējams, lazdu riekstu, pēcgarša". Tajā organoleptiskajās īpašībās kā piemērs riekstainajai garšai ir saglabāta norāde uz lazdu riekstiem.

5.3. ***C iedaļa "Ģeogrāfiskais apgabals"***

Pašreizējais teksts, kas ir šāds:

Ģeogrāfisko apgabalu veido Astūrijas autonomā apgabala Cangas de Onís un Onís municipalitātes. Šis apgabals lielākoties atrodas Picos de Europa nacionālā parka ziemeļrietumu daļā.

Visi siera "Gamoneu"/"Gamonedo" ražošanas procesi — piena ieguve, siera gatavošana un nogatavināšana — noris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, kas sastāv no Cangas de Onís un Onís municipalitātēm.

Šīs municipalitātes atrodas Astūrijas austrumu daļā. To platība ir 28 817 hektāri, no kuriem 10 365 hektāri tiek izmantoti ganībām.

Ģeogrāfiskajā apgabalā ir 4 220 vaislas govis, 7 206 vaislas aitas un 3 224 vaislas kazas, kas pieder pie tādu liellopu, aitu un kazu šķirnēm, kuru piens ir piemērots šā siera gatavošanai.

Abas minētās municipalitātes pieder pie Astūrijas Firstistes, kas ir ģeogrāfisks un vēsturisks reģions Spānijas ziemeļos un kas 1982. gadā kļuva par vienas provinces autonomo apgabalu ar galvaspilsētu Ovjedo.

ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

Ģeogrāfisko apgabalu veido Astūrijas autonomā apgabala Cangas de Onís un Onís municipalitātes. Šis apgabals lielākoties atrodas Picos de Europa nacionālā parka ziemeļrietumu daļā.

*Visi siera "***Gamonéu***" ražošanas procesi — piena ieguve, siera gatavošana un nogatavināšana — noris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, kas sastāv no Cangas de Onís un Onís municipalitātēm.*

Šīs municipalitātes atrodas teritorijas austrumu daļā.

Skaidrojums: svītrota šāda informācija par ģeogrāfiskā apgabala lielumu un vaislas mātīšu skaitu, jo tā ir neprecīza un novecojusi un neatspoguļo ar ACVN "Gamonéu" apzīmētā produkta ražošanas realitāti:

To platība ir 28 817 hektāri, no kuriem 10 365 hektāri tiek izmantoti ganībām.

Ģeogrāfiskajā apgabalā ir 4 220 vaislas govis, 7 206 vaislas aitas un 3 224 vaislas kazas, kas pieder pie tādu liellopu, aitu un kazu šķirnēm, kuru piens ir piemērots šā siera gatavošanai.

Abas minētās municipalitātes pieder pie Astūrijas Firstistes, kas ir ģeogrāfisks un vēsturisks reģions Spānijas ziemeļos un kas 1982. gadā kļuva par vienas provinces autonomo apgabalu ar galvaspilsētu Ovjedo.

Šis svītrojums nekādā veidā nemaina produkta specifikācijā noteikto ģeogrāfisko apgabalu.

Bibliogrāfija

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

— Integrētā lauksaimniecības dzīvnieku izsekojamības sistēma (*SITRAN*): https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/trazabilidad-animal/registro/.

5.4. ***D iedaļa "Pierādījumi par produkta izcelsmi attiecīgajā apgabalā"***

5.4.1. *Atsauces uz konkrētiem regulatīvās padomes dokumentiem un deleģētajiem uzdevumiem*

5.4.1.1. Svītrota D iedaļas pirmā rindkopa, kas ir šāda:

Lai pārbaudītu, vai produkts ir iegūts noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā un atbilst ACVN noteikumos un šajā dokumentā paredzētajām prasībām, regulatīvajai padomei regulāri jāinspicē lopkopības saimniecības un siernīcas, ievērojot Kvalitātes un procedūru rokasgrāmatā noteiktās procedūras.

Skaidrojums: ar šo grozījumu teksts tiek saskaņots ar standartu UNE-EN ISO/IEC 17065 un atspoguļo uzdevumu deleģēšanu kontroles struktūrai. Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regula (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām noteic, ka produktu atbilstība specifikācijai jāpārbauda kompetentajām iestādēm vai kontroles struktūrām, kas darbojas kā produkta sertificēšanas struktūras. Kopš reģiona Pārtikas kvalitātes, kvalitātes shēmu un pārtikas produktu tiešās pārdošanas likuma (Astūrijas autonomā apgabala 2019. gada 1. marta Likums 2/2019) publicēšanas un piemērojot tā 36. pantu, kontroles darbībām jābūt deleģētām kontroles struktūrai, bet regulatīvā padome nav kontroles struktūra.

5.4.1.2. Izmaiņas regulatīvās padomes inspicēšanas pienākumos

Pašreizējais teksts, kas ir šāds:

Pamatprasības, kuras jāievēro, lai apliecinātu produkta izcelsmi, un kuru ievērošana jāpārbauda regulatīvajai padomei, ir šādas:

— *jāpārbauda ar ACVN apzīmētā siera gatavošanā izmantotā piena kvalitāte, ņemot paraugus tauku satura, olbaltumvielu satura, beztauku sausnas, somatisko šūnu skaita, bakterioloģijas, inhibitoru un sasalšanas punkta (krioskopijas) analīzei,*

— *šā siera gatavošanā izmantotajam pienam jābūt iegūtam apstiprinātās lopkopības saimniecībās, kas uzskaitītas regulatīvās padomes saimniecību reģistrā, un tam jābūt iegūtam, izmantojot piemērotas lauksaimniecības un slaukšanas metodes saskaņā ar ACVN noteikumiem un šo dokumentu,*

— *veicot monitoringu un sertifikāciju, regulatīvajai padomei jāpārbauda, vai piens un tā ieguvei izmantotās metodes atbilst noteiktajiem standartiem,*

— *siernīcām, kurās paredzēts gatavot ar ACVN apzīmētos sierus, ir jāatbilst obligātajām prasībām un jāiztur pārbaudes, kas noteiktas ACVN noteikumos, Kvalitātes un procedūru rokasgrāmatā un šajā dokumentā, un tām jābūt saņēmušām regulatīvās padomes atļauju un iekļautām attiecīgajā reģistrā,*

— *sertifikācijas jomā regulatīvā padome ir atbildīga par pārbaudēm, ko veic, lai pārliecinātos par sieru atbilstību standartam, kura jānodrošina, lai varētu izmantot ACVN. Kā atbilstošus prasītajam standartam var klasificēt tikai tādus sierus, kas atbilst kvalitātes kritērijiem, kuri noteikti regulatīvās padomes noteikumos un šajā dokumentā,*

— *regulatīvajai padomei ir jāpārrauga un jānodrošina produktu identificēšanas un to izcelsmes sertificēšanas process, ko veic, produktu identificējot, aizplombējot un tam piestiprinot padomes izdotas numurētas etiķetes, kurās ir ar ACVN apzīmētā produkta logotips,*

— *regulatīvajai padomei arī regulāri jāinspicē lopkopības saimniecības un siernīcas, lai pārliecinātos, ka tās joprojām atbilst nosacījumiem, ar kādiem tās sertificētas, un atjaunotu tām piešķirto atļauju izmantot aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Gamoneu"/"Gamonedo".*

ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

Pamatprasības, kuras jāievēro, lai apliecinātu produkta izcelsmi, un kuru ievērošana jāpārbauda **kontroles struktūrai***, ir šādas:*

— *ar ACVN apzīmēto sieru gatavošanā izmantotā piena kvalitāte,*

— *ražošanā izmantotajam pienam jābūt iegūtam apstiprinātās lopkopības saimniecībās, kas uzskaitītas regulatīvās padomes saimniecību reģistrā, un tam jābūt iegūtam, izmantojot piemērotas lopkopības un slaukšanas metodes saskaņā ar šo dokumentu,*

— *veicot monitoringu un sertifikāciju,* **kontroles struktūrai** *ir jāpārbauda, vai piens un tā ieguvei izmantotās metodes atbilst noteiktajiem standartiem,*

— *siernīcām, kurās paredzēts gatavot ar ACVN apzīmētos sierus, ir jāatbilst obligātajām prasībām un jāiztur pārbaudes, kas noteiktas šajā dokumentā, un tām jābūt saņēmušām regulatīvās padomes atļauju un iekļautām attiecīgajā reģistrā,*

— *par pārbaudēm, ko veic, lai pārliecinātos par sieru atbilstību standartam, kura jānodrošina, lai varētu izmantot ACVN, atbild* **kontroles struktūra**. *Kā atbilstošus prasītajam standartam var klasificēt tikai tādus sierus, kas atbilst kvalitātes kritērijiem, kuri noteikti šajā dokumentā,*

— **kontroles struktūrai** *jāpārrauga un jānodrošina produktu identificēšanas un to izcelsmes sertificēšanas process.* **Uz visiem produktiem jābūt sertifikācijas marķējumam un ar ACVN apzīmētā produkta logotipam,**

— **kontroles struktūrai** *jāveic arī regulāras lopkopības saimniecību un siernīcu* **pārbaudes**, *lai pārliecinātos, ka tās joprojām atbilst nosacījumiem, ar kādiem tās sertificētas, un atjaunotu tām piešķirto atļauju izmantot aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Gamonéu".*

Skaidrojums: ar šo grozījumu teksts tiek saskaņots ar standartu UNE-EN ISO/IEC 17065 un atspoguļo uzdevumu deleģēšanu kontroles struktūrai. Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regula (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām noteic, ka produktu atbilstība specifikācijai jāpārbauda kompetentajām iestādēm vai kontroles struktūrām, kas darbojas kā produkta sertificēšanas struktūras. Kopš reģiona Pārtikas kvalitātes, kvalitātes shēmu un pārtikas produktu tiešās pārdošanas likuma (Astūrijas autonomā apgabala 2019. gada 1. marta Likums 2/2019) publicēšanas un piemērojot tā 36. pantu, kontroles darbībām jābūt deleģētām kontroles struktūrai, bet regulatīvā padome nav kontroles struktūra.

Visas atsauces uz ACVN noteikumiem ir svītrotas, ņemot vērā to, ka, piemērojot Astūrijas autonomā apgabala Likuma 2/2019 vienīgo atcelšanas noteikumu (*Tiesību aktu atcelšana*), minētie noteikumi, kas šajā gadījumā ir padomes noteikumi, zaudēs spēku, kad tiks publicēti padomes jaunie statūti.

Piena paraugu ņemšana analīzēm vairs nebūs obligāta. Produkta specifikācijā nav ietvertas nekādas prasības attiecībā uz tauku saturu, olbaltumvielu saturu, beztauku sausnu, somatisko šūnu skaitu, bakterioloģiju, inhibitoru neesību vai sasalšanas punktu, jo kontroles struktūras veiktajām paraugu pārbaudēm nekādi parametri nav noteikti. Šajā gadījumā piena kvalitāti reglamentē attiecīgie tiesību akti, un operatora pienākums ir apliecināt atbilstību tiesību aktiem, kas piemērojami katrai lauksaimniecības dzīvnieku sugai. Kontroles struktūrai jābūt ieviestiem mehānismiem, kas izmantojami operatora iekšējās kontroles sistēmas verificēšanai, un tajos nav obligāti jābūt ietvertai paraugu ņemšanai.

Veikti arī uzlabojumi formulējumā, lai izvairītos no nepareizas interpretācijas par to, kas ir atbildīgs par produktu kvalificēšanu un identificēšanu, proti, *kontroles struktūrai jāpārrauga un jānodrošina produktu identificēšanas un to izcelsmes sertificēšanas process. Uz visiem produktiem jābūt sertifikācijas marķējumam un ar ACVN apzīmētā produkta logotipam.*

5.4.1.3. Svītrota 10. rindkopa. Tā bija šāda:

Lai nodrošinātu, ka sieriem piemīt specifiskās īpašības, kas vajadzīgas, lai tiem varētu izmantot ACVN, un ka tie ir gatavoti saskaņā ar Kvalitātes un procedūru rokasgrāmatu, ACVN noteikumiem un šo dokumentu, regulatīvajai padomei jāņem izejvielu paraugi lopkopības saimniecībās un produkta paraugi siernīcās, ievērojot noteikto procedūru, biežumu un intensitāti.

Skaidrojums: ar šo grozījumu teksts tiek saskaņots ar standartu UNE-EN ISO/IEC 17065 un atspoguļo uzdevumu deleģēšanu kontroles struktūrai. Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regula (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām noteic, ka produktu atbilstība specifikācijai jāpārbauda kompetentajām iestādēm vai kontroles struktūrām, kas darbojas kā produkta sertificēšanas struktūras. Kopš reģiona Pārtikas kvalitātes, kvalitātes shēmu un pārtikas produktu tiešās pārdošanas likuma (Astūrijas autonomā apgabala 2019. gada 1. marta Likums 2/2019) publicēšanas un piemērojot tā 36. pantu, kontroles darbībām jābūt deleģētām kontroles struktūrai, bet regulatīvā padome nav kontroles struktūra.

5.4.1.4. Izmaiņas regulatīvās padomes inspicēšanas pienākumos

Teksts ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

Kontroles struktūras *noteiktajām pārbaudēm jābūt vērstām uz to, lai garantētu ar ACVN apzīmēto sieru kvalitāti un izcelsmi.*

Sierniekiem, kuru produkti atbilst paredzētajiem nosacījumiem, no kontroles struktūras jāsaņem akreditācijas sertifikāts.

Regulatīvajai padomei jānodrošina sertificētajiem sierniekiem tik daudz sertifikācijas etiķešu, cik tiem vajadzīgs, pamatojoties uz **prasībām atbilstošo** *sieru skaitu.*

Skaidrojums: ar šo grozījumu teksts tiek saskaņots ar standartu UNE-EN ISO/IEC 17065 un atspoguļo uzdevumu deleģēšanu kontroles struktūrai. Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regula (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām noteic, ka produktu atbilstība specifikācijai jāpārbauda kompetentajām iestādēm vai kontroles struktūrām, kas darbojas kā produkta sertificēšanas struktūras. Kopš reģiona Pārtikas kvalitātes, kvalitātes shēmu un pārtikas produktu tiešās pārdošanas likuma (Astūrijas autonomā apgabala 2019. gada 1. marta Likums 2/2019) publicēšanas un piemērojot tā 36. pantu, kontroles darbībām jābūt deleģētām kontroles struktūrai, bet regulatīvā padome nav kontroles struktūra.

Formulējuma uzlabošanas nolūkā jēdziens "operators" ir aizstāts ar jēdzienu "siernieks", tādējādi operatorus, kas ražo pienu, apzīmējot ar jēdzienu "ražotāji", bet operatorus, kuri ražo un kvalificē produktu, – ar jēdzienu "siernieki".

5.1.4.5. Svītrota 14. rindkopa un pārbaužu sadalījuma tabula. Svītrotā rindkopa ir šāda:

Turpmākajā tabulā ir apkopotas operatoru pārbaudes, kas regulatīvajai padomei jāveic, lai pārliecinātos, ka sieru, ko paredzēts pārdot ar ACVN "Gamoneu"/"Gamonedo", izcelsme patiešām ir ģeogrāfiskajā apgabalā. Šīs pārbaudes jāveic personīgi, un tās ietver vizuālu inspicēšanu, dokumentu pārbaudi un paraugu ņemšanu.

Skaidrojums: ar šo grozījumu teksts tiek saskaņots ar standartu UNE-EN ISO/IEC 17065 un atspoguļo uzdevumu deleģēšanu kontroles struktūrai. Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regula (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām noteic, ka produktu atbilstība specifikācijai jāpārbauda kompetentajām iestādēm vai kontroles struktūrām, kas darbojas kā produkta sertificēšanas struktūras. Kopš reģiona Pārtikas kvalitātes, kvalitātes shēmu un pārtikas produktu tiešās pārdošanas likuma (Astūrijas autonomā apgabala 2019. gada 1. marta Likums 2/2019) publicēšanas un piemērojot tā 36. pantu, kontroles darbībām jābūt deleģētām kontroles struktūrai, bet regulatīvā padome nav kontroles struktūra. Šajā iedaļā aprakstītās pārbaudes ir saistītas ar pienākumiem, kas regulatīvajai padomei agrāk bija jāveic kā struktūrai, kura atbildīga par pārbaudēm, kurās noskaidro, vai sieri atbilst vajadzīgajam standartam. Tomēr šīs pārbaudes neatbilst standarta UNE-EN ISO/IEC 17065 norādījumiem. Tabulā nav iekļautas nekādas konkrētas prasības, kurām produktam jāatbilst, bet tikai apkopoti dažādi kontrolsaraksta elementi.

5.1.4.6. Izmaiņas regulatīvās padomes inspicēšanas pienākumos un atsauču uz konkrētiem padomes dokumentiem svītrošana

Pašreizējais teksts, kas ir šāds:

Lai varētu uzraudzīt siera gatavošanas procesus un vajadzības gadījumā apliecināt ar ACVN apzīmētā produkta izcelsmi un kvalitāti, lopkopības saimniecību un siernīcu operatoriem ir jākārto vajadzīgie dokumenti, lai varētu pārliecināties par to, vai ikviena no šajā dokumentā izklāstītajām prasībām ir izpildīta.

Šie dokumenti un pieraksti jāpārbauda regulatīvajai padomei.

Saskaņā ar visām iepriekš minētajām prasībām aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Gamoneu"/"Gamonedo" drīkst izmantot tikai tiem sieriem, kas gatavoti no reģistrētās lopkopības saimniecībās iegūta piena regulatīvajā iestādē reģistrētās siernīcās saskaņā ar šajā dokumentā, ACVN noteikumos un Kvalitātes un procedūru rokasgrāmatā paredzētajām prasībām, un tikai tiem sieriem, kurus regulatīvā padome pārbaudījusi un sertificējusi, veicot noteiktās pārbaudes.

Produktu vai tā gatavošanā izmantotos paņēmienus regulatīvā padome jebkurā posmā var atzīt par neatbilstīgiem, ievērojot noteiktās procedūras.

ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

Lai varētu uzraudzīt siera gatavošanas procesus un vajadzības gadījumā apliecināt ar ACVN apzīmētā produkta izcelsmi un kvalitāti, lopkopības saimniecību un siernīcu operatoriem ir jākārto vajadzīgie dokumenti, lai varētu pārliecināties par to, vai ikviena no šajā dokumentā izklāstītajām prasībām ir izpildīta. Šie dokumenti un pieraksti jāpārbauda **kontroles struktūrai**.

*Saskaņā ar visām iepriekš minētajām prasībām aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "***Gamonéu***" drīkst izmantot tikai tiem sieriem, kas gatavoti no reģistrētās lopkopības saimniecībās iegūta piena regulatīvajā iestādē reģistrētās siernīcās saskaņā ar šajā dokumentā, paredzētajām prasībām, un tikai tiem sieriem, kurus* **kontroles struktūra** *pārbaudījusi un sertificējusi, veicot noteiktās pārbaudes.*

Kontroles struktūra*, ievērojot iedibinātās procedūras, var* **paziņot***, ka produkts vai tā gatavošanā izmantotie paņēmieni jebkurā posmā neatbilst prasībām.*

Skaidrojums: ar šo grozījumu teksts tiek saskaņots ar standartu UNE-EN ISO/IEC 17065 un atspoguļo uzdevumu deleģēšanu kontroles struktūrai. Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regula (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām noteic, ka produktu atbilstība specifikācijai jāpārbauda kompetentajām iestādēm vai kontroles struktūrām, kas darbojas kā produkta sertificēšanas struktūras. Kopš reģiona Pārtikas kvalitātes, kvalitātes shēmu un pārtikas produktu tiešās pārdošanas likuma (Astūrijas autonomā apgabala 2019. gada 1. marta Likums 2/2019) publicēšanas un piemērojot tā 36. pantu, kontroles darbībām jābūt deleģētām kontroles struktūrai, bet regulatīvā padome nav kontroles struktūra.

Visas atsauces uz ACVN noteikumiem ir svītrotas, ņemot vērā to, ka, piemērojot Astūrijas autonomā apgabala Likuma 2/2019 vienīgo atcelšanas noteikumu (*Tiesību aktu atcelšana*), minētie noteikumi, kas šajā gadījumā ir padomes noteikumi, zaudēs spēku, kad tiks publicēti padomes jaunie statūti.

5.1.4.7. Izejvielu pārbaudes

Pašreizējais teksts, kas ir šāds:

Pārbaudes jāveic, lai nodrošinātu, ka siera gatavošanas procesā izmantotais piens ir iegūts tikai apstiprinātās lopkopības saimniecībās, kas uzskaitītas regulatīvās padomes reģistrā un ko regulatīvā padome pārrauga.

Ja siernieki šo izejvielu iegūst no saviem lauksaimniecības dzīvniekiem, jāpārbauda viņu pieraksti par siera gatavošanu un lopkopības reģistra dokumenti, lai pārliecinātos par deklarētā piena atbilstību ganāmpulkam.

Ja siernieki pienu iegūst citās saimniecībās, jāpārbauda viņu pieraksti par siera gatavošanu un dokumentācija, kas ticami apliecina piena izcelsmi. Sierniekam jābūt piena piegādes pavadzīmei, kurā norādīta izcelsmes saimniecība, savākšanas datums un laiks, piegādātais tilpums, transportlīdzeklis un vadītājs. Informācijai, kas vajadzīga piegādes pavadzīmes aizpildīšanai, jābūt iegūtai no piegādes transportlīdzekļa reģistrācijas žurnāla, kuram jābūt pieejamam regulatīvajai padomei. Šai dokumentācijai jābūt pievienotam attiecīgajam rēķinam un maksājuma apliecinājumam par pienu, kas piegādāts un reģistrēts obligātajā siera gatavošanas uzskaitē.

ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

Pārbaudes jāveic, lai nodrošinātu, ka siera gatavošanas procesā izmantotais piens ir iegūts tikai apstiprinātās lopkopības saimniecībās, kas uzskaitītas regulatīvās padomes reģistrā un ko regulatīvā padome pārrauga.

Lopkopības saimniecības, kas ražo pienu, kuru izmanto siera "Gamonéu" ražošanai, ir jāuzrauga regulatīvajai padomei, lai tās varētu reģistrēt attiecīgajos reģistros.

Ja siernieki šo izejvielu iegūst no saviem lauksaimniecības dzīvniekiem, jāpārbauda viņu pieraksti par **ražošanu** *un lopkopības reģistra dokumenti, lai pārliecinātos par deklarētā piena atbilstību ganāmpulkam.*

Ja siernieki pienu iegūst citās saimniecībās, jāpārbauda viņu pieraksti par siera gatavošanu un dokumentācija, kas ticami apliecina piena izcelsmi.

Skaidrojums: rindkopa, kas sākas ar tekstu "Lopkopības saimniecības (..)", uz šo iedaļu ir pārvietota no B iedaļas "PRODUKTA APRAKSTS".

Ierosinātās izmaiņas atsaucēs uz dažādajiem ierakstiem atspoguļo faktu, ka tagad, kad produkts tiek sertificēts saskaņā ar standartu UNE-EN ISO/IEC 17065, tiek pieņemts, ka sierniekiem ir jābūt šiem vai citiem iekšējās kontroles pierakstiem, ar ko viņi kontroles struktūrai var apliecināt atbilstību produkta specifikācijas prasībām, un nav vajadzības precizēt minēto pierakstu nosaukumu vai formātu.

5.1.4.8. Siera gatavošanas procesa pārbaudes

Pašreizējais teksts, kas ir šāds:

Par katru siera gatavošanas reizi sierniekiem jābūt pierakstiem, kuros norādīta izmantotā piena izcelsme un daudzums un kopējais saražoto sieru skaits, kā arī šā skaita sadalījums pēc formāta, ja gatavots vairāk nekā viens formāts, un ir jābūt skaidri norādītai šajā reizē saražotajai partijai vai partijām. Šiem pierakstiem jāļauj identificēt jebkuru sieru vai partiju, kas atrodas jebkurā vietā uzņēmumā, jebkurā brīdī katrā no posmiem pēc siera gatavošanas posma, t. i., kūpināšanas posmā, nogatavināšanas posmā un glabāšanas posmā pirms produkta nosūtīšanas. Regulatīvajai padomei par šo pierakstu pareizību jāpārliecinās, veicot pārbaudi uz vietas, lai noteiktu, vai tajos iekļautā informācija atspoguļo krājumus, kas faktiski atrodas siernīcas dažādajās vietās.

ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

Par katru siera gatavošanas reizi sierniekiem jābūt pierakstiem, kuros norādīta izmantotā piena izcelsme un daudzums un kopējais saražoto sieru skaits, kā arī šā skaita sadalījums pēc formāta, ja gatavots vairāk nekā viens formāts, un ir jābūt skaidri norādītai šajā reizē saražotajai partijai vai partijām. Šiem pierakstiem jāļauj identificēt jebkuru sieru vai partiju, kas atrodas jebkurā vietā uzņēmumā, jebkurā brīdī katrā no posmiem pēc siera gatavošanas posma, t. i., kūpināšanas posmā, nogatavināšanas posmā un glabāšanas posmā pirms produkta nosūtīšanas. **Kontroles struktūrai** *par šo ierakstu* **esību** *jāpārliecinās, veicot pārbaudi uz vietas, lai noteiktu, vai tajos iekļautā informācija atspoguļo krājumus, kas faktiski atrodas siernīcas dažādajās vietās.*

Skaidrojums: padome par minētajām pārbaudēm atbildīgās struktūras funkcijā ir aizstāta ar kontroles struktūru, un vārds "pareizība" ir aizstāts ar objektīvāku jēdzienu "esība". Šis grozījums ir pieprasīts, lai tekstu pielāgotu Regulas (ES) Nr. 1151/2012 un Astūrijas autonomā apgabala Likuma 2/2019 prasībām.

5.1.4.9. Pārbaudes attiecībā uz marķējumu un nosūtīšanu

Pašreizējais teksts, kas ir šāds:

Pierakstiem jāparāda saikne starp etiķetēm, sieriem, ko ar tām identificē, un partijām, pie kurām šie sieri pieder. Jābūt reģistrētiem un identificētiem arī visiem krājumiem, kas uzņēmumā tiek glabāti pirms nosūtīšanas, neatkarīgi no tā, vai tie ir marķēti. Visbeidzot, siera gatavošanas pierakstos jānorāda gatavo sieru galamērķis, un sierniekam ir jābūt dokumentiem, kas minēto galamērķi apliecina, proti, piegādes pavadzīmēm un pārdošanas rēķiniem attiecībā uz katru nosūtīto sūtījumu, un kam jābūt pieejamiem regulatīvajai padomei.

ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

Pierakstiem jāparāda, ar kurām **sertifikācijas etiķetēm** *attiecīgie sieri un to izcelsmes partijas ir* **identificēti**. *Jābūt reģistrētiem un identificētiem arī visiem krājumiem, kas uzņēmumā tiek glabāti pirms nosūtīšanas, neatkarīgi no tā, vai tie ir marķēti. Visbeidzot, siera gatavošanas pierakstos jānorāda gatavo sieru galamērķis, un sierniekam ir jābūt dokumentiem, kas minēto galamērķi apliecina, proti, piegādes pavadzīmēm un pārdošanas rēķiniem attiecībā uz katru nosūtīto sūtījumu, un kam jābūt pieejamiem* **kontroles struktūrai**.

Skaidrojums: kontroles struktūra aizstāj padomi kā par minētajām pārbaudēm atbildīgo struktūru, un, lai nerastos pārpratumi, vārds "etiķetes" ir aizstāts ar vārdiem "sertifikācijas etiķetes". Šis grozījums ir pieprasīts, lai tekstu pielāgotu Regulas (ES) Nr. 1151/2012 un Astūrijas autonomā apgabala Likuma 2/2019 prasībām.

Bibliogrāfija

— Pārtikas kvalitātes, kvalitātes shēmu un pārtikas produktu tiešās pārdošanas likums (Astūrijas autonomā apgabala 2019. gada 1. marta Likums 2/2019, publicēts Astūrijas Oficiālā vēstneša 47. izdevumā 2019. gada 8. martā).

— Piena kvalitātes tiesību akti:

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 iedaļa "Ražošanas metode"***

5.5.1. *Dzīvnieku barība*

Pirmā, otrā un trešā rindkopa, kas ir šādas:

Sieram "Gamoneu"/"Gamonedo" jābūt gatavotam no svaigpiena, proti, govs, aitas vai kazas svaigpiena vai divu vai trīs minēto veidu svaigpiena maisījuma, kas iegūts no lauksaimniecības dzīvniekiem, kuri baroti ar reģiona dabas resursiem saskaņā ar īpašām tradīcijām, kas saistītas ar vietējam apgabalam raksturīgiem ģeogrāfiskajiem un socioloģiskajiem faktoriem.

Lauksaimniecības dzīvnieku barības pamatā visa gada garumā ir ganību zāle, ko papildina ar saimniecībā audzētu rupjo lopbarību svaigi pļautas zāles un siena veidā.

Lai gan dzīvnieku barībai jābūt iegūtai noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, ja lopkopības saimniecībā — parasti laikapstākļu dēļ — pašu audzētas rupjās lopbarības trūkst, var izmantot graudaugu un pākšaugu bāzes koncentrātus.

Jāpielāgojas lauksaimniecības dzīvnieku sugām un gadalaikam. Tā kā apvidus ir kalnains, klimatiskajiem apstākļiem ir liela nozīme, jo tie ietekmē rupjās lopbarības resursu izēdināšanu lauksaimniecības dzīvniekiem. Tradicionālajā augsekas sistēmā rupjo lopbarību pavasarī nopļautu zemieņu ganībās un svaigā veidā izēdinātu dzīvniekiem vai, vēl labāk, dzīvnieki paši atrastos šajās ganībās, kurās vēlāk vasarā pļautu sienu. Ierastā barošanas metode augstienēs ir tieša ganīšana. Tas, kā un cik ilgi šie dabas resursi lauksaimniecības dzīvniekiem tiek izēdināti, ir atkarīgs no laikapstākļiem visa gada garumā, jo tie pagarina vai saīsina laiku, ko dzīvnieki var pavadīt augstieņu ganībās.

ir grozītas un izteiktas šādā redakcijā:

Sieram "Gamonéu" jābūt gatavotam no svaigpiena, proti, govs, aitas vai kazas svaigpiena vai divu vai trīs minēto veidu svaigpiena maisījuma, kas iegūts no lauksaimniecības dzīvniekiem, kuri baroti **galvenokārt** *ar reģiona dabas resursiem saskaņā ar īpašām tradīcijām, kas saistītas ar vietējam apgabalam raksturīgiem ģeogrāfiskajiem un socioloģiskajiem faktoriem.*

Lauksaimniecības dzīvnieku barības pamatā visa gada garumā ir ganību zāle, ko papildina ar saimniecībā audzētu rupjo lopbarību svaigi pļautas zāles un siena veidā.

Lai gan dzīvnieku barībai jābūt iegūtai noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, **noteiktos fizioloģiskajos apstākļos, piemēram, laktācijas periodā, vai** *ja lopkopības saimniecībā — parasti laikapstākļu dēļ — pašu audzētas rupjās lopbarības trūkst,* **to atļauts papildināt ar citu lopbarību. Lai nodrošinātu, ka netiek ietekmēta saikne, ārpus noteiktā ģeogrāfiskā apgabala iegūtās barības daudzums nekādā gadījumā nedrīkst pārsniegt 50 % sausnas gadā.**

Skaidrojums: ar šo grozījumu precizē prasības attiecībā uz dzīvnieku barību, kam ir izšķiroša loma šā siera ražošanā. Vārdi "graudaugu un pākšaugu bāzes koncentrāti" ir aizstāti ar vārdu "barība", kas ir jēdziens, kuru izmanto spēkā esošajos tiesību aktos. Izmaiņas, kas ļauj papildināt barību, ja tā vajadzīga dzīvnieka stāvokļa dēļ, piemēram, laktācijas laikā, tiek uzskatītas par absolūti nepieciešamām. Šīs noteikuma izņēmuma piemērošanas apstākļu paplašināšanas mērķis ir aizsargāt dzīvnieku labturību, nemainot ar ACVN apzīmētā produkta būtiskās īpašības vai autentiskumu un vienlaikus nodrošinot arī atbilstību Deleģētajai regulai (ES) Nr. 664/2014 attiecībā uz to, ka ārpus ģeogrāfiskā apgabala iegūtās barības daudzums nedrīkst pārsniegt 50 %, lai netiktu ietekmēta saikne.

Bibliogrāfija

— Komisijas 2013. gada 18. decembra Deleģētā regula (ES) Nr. 664/2014, ar ko papildina Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1151/2012 attiecībā uz Savienības simbolu izveidi aizsargātiem cilmes vietas nosaukumiem, aizsargātām ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm un garantētām tradicionālām īpatnībām un attiecībā uz dažiem noteikumiem saistībā ar iegūšanas avotu, dažiem procedūras noteikumiem un dažiem papildu pārejas noteikumiem.

— *Lasanta, T.* (2010). *Pastoreo en áreas de montaña: Estrategias e impactos en el territorio* [Ganības kalnu apvidos: stratēģijas un ietekme uz vietējo apgabalu]. *Estudios geográficos* [Ģeogrāfijas pētījumi], 71(268), 203.–233. lpp.

— Astūrijas autonomā apgabala valdība, Lauku lietu un zivsaimniecības ministrija, Mežsaimniecības politikas ģenerāldirektorāts (2011), *El Monte en Asturias* [Astūrijas meži].

5.5.2. Tradicionālais apzīmējums *del Valle*

Produkta specifikācijā svītrota šīs iedaļas ceturtā, piektā un sestā rindkopa. Tās ir šādas:

Tradicionālos apzīmējumus "del Valle" [no ielejas] un "del Puerto" [no kalnu pārejas] izmanto, lai atspoguļotu atšķirīgās lauksaimniecības metodes, ko izmanto zemienēs un augstienēs. "Del Puerto" sieru gatavo no tādu lauksaimniecības dzīvnieku piena, kuri visu vasaru ganās augstieņu zālājos un tiek sadzīti vienkopus tikai uz slaukšanu, pēc kuras atgriežas ganībās. Šajā periodā ganīšanās ir vienīgais veids, kā dzīvnieki barojas: to barība netiek papildināta, jo pļavas parasti ir pārpilnas ar barību, un papildbarību uz šādām grūti sasniedzamām vietām nevar aizgādāt. Lauksaimniecības dzīvniekiem arī nav iespējams nodrošināt novietnes, proti, šeit nav kūšu un tādas nevar būvēt, jo šīs ganības atrodas aizsargājamā teritorijā. Ņemot vērā apstākļus, kādos tiek praktizēta lopkopība augstienēs, laiks, ko dzīvnieki pavada šajās ganībās, var būt īsāks vai garāks atkarībā no laikapstākļiem, jo tie ietekmē pieejamo barības daudzumu un temperatūra nosaka, cik ilgi lauksaimniecības dzīvniekus var turēt ārā.

Apzīmējums "Valle" attiecas uz zemienēs piekopto lauksaimniecības tradīciju, saskaņā ar kuru govju barību iegūst pļavās, kas atrodas tuvu apdzīvotām teritorijām, un ekstrēmu laikapstākļu gadījumā govīm ir pieejama pajumte. Dzīvniekiem izēdina arī ar saimniecībā iegūtu sienu, un, kā norādīts iepriekš, to barību dažkārt var papildināt ar graudaugu un pākšaugu bāzes koncentrātiem.

Attiecībā uz dažādajām aitu un kazu sugām — to barības pamatā galvenokārt ir ganīšanās augstākajos zālājos pavasara beigās, vasarā un rudens sākumā atkarībā no laikapstākļiem. Kad laikapstākļi ir visnelabvēlīgākie, dzīvnieki ganās zemākajās pļavās un to barība tiek papildināta ar vasarā sagatavoto sienu. Govis barojas pļavās, kas atrodas netālu no apdzīvotām vietām, un to barība ziemā tiek papildināta ar sienu un graudaugiem. Daži ražotāji vasarā savas govis pārvieto uz augstieņu ganībām.

Produkta specifikācijā svītrota šīs iedaļas 22. un 23. rindkopa. Tās ir šādas:

"Gamoneu" del Valle / "Gamonedo" del Valle [no ielejas]: gatavots noteiktā ģeogrāfiskā apgabala zemienēs, kas atrodas Cangas de Onís un Onís municipalitātēs.

Ielejās sezonāli faktori ražošanu neietekmē, jo lauksaimniecības dzīvniekus audzē daļēji ekstensīvi, izmantojot sistēmu, kas lielā mērā balstās uz ganīšanos.

Skaidrojums: tradicionālā apzīmējuma *del Valle* vietā ir jāizmanto nosaukums "Gamonéu", tāpēc visas prasības, kas jau noteiktas produkta specifikācijā attiecībā uz *del Valle*, tagad atiecas uz "Gamonéu". Ar šīm ierosinātajām izmaiņām netiek mainītas produkta īpašības, bet tiek precizēti līdz šim izmantotie tradicionālie apzīmējumi.

Bibliogrāfija

— 2009. gada 4. februāra Dekrēts 8/2009, ar ko uzskaita *Cangas de Onís* pašvaldības oficiālos vietvārdus.

5.5.3. *Ražošanas metode*

Uz šo punktu ir pārvietotas šādas rindkopas no B iedaļas "Produkta apraksts":

Regulatīvajai padomei jāveicina tādu paņēmienu ieviešana, kuru mērķis ir palielināt ganāmpulku saražotā piena daudzumu un uzlabot tā kvalitāti.

Slaukšanā jāizmanto labākais iespējamais paņēmiens, ar ko iegūst tīru, higiēnisku pienu ar zemu mikroorganismu daudzumu, ņemot vērā spēkā esošos noteikumus.

Ja ar ACVN apzīmētā siera ražošanā izmantojamo pienu nav paredzēts izmantot uzreiz, *tas pēc slaukšanas jāatdzesē un* **attiecīgā gadījumā** *jāglabā atdzesēts līdz siera gatavošanas sākumam.*

Ja piens jāsavāc un jātransportē uz citu vietu, šajā procesā jāievēro labi higiēnas standarti, kā arī jāizmanto dzesēšanas tvertnes vai jebkura cita sistēma, kas novērš piena kvalitātes pasliktināšanos.

Regulatīvajai padomei jāveicina stimulu ieviešana saimniecībām, kas uzstāda slaukšanas, piena dzesēšanas, piena glabāšanas un piena transportēšanas iekārtas vai modernizē savas esošās iekārtas.

Skaidrojums: šā grozījuma iemesls ir produkta specifikācijas pārstrukturēšana saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām. Pārstrukturējot produkta specifikācijas saturu, ir izdarītas arī šādas izmaiņas: teksts "Ar ACVN apzīmētā siera ražošanā izmantojamais piens pēc slaukšanas jāatdzesē un jāglabā atdzesēts līdz siera gatavošanas sākumam" ir aizstāts ar tekstu "Ja ar ACVN apzīmētā siera ražošanā izmantojamo pienu **nav paredzēts izmantot uzreiz**, tas pēc slaukšanas jāatdzesē un **attiecīgā gadījumā** jāglabā atdzesēts līdz siera gatavošanas sākumam". Ar šo precizējumu ir papildināts apraksts par apstākļiem, kuros pienu neglabā, bet izmanto uzreiz pēc slaukšanas. Piena produktu ražošanā izmantojamajam pienam piemēro nosacījumus, kuri paredzēti spēkā esošajos tiesību aktos, arī Karaliskajā 2011. gada 27. maija Dekrētā 752/2011, ar ko nosaka kontroles pamatnoteikumus, kuri jāievēro aitu un kazu svaigpiena nozares operatoriem.

Bibliogrāfija

— Karaliskais 2007. gada 21. decembra Dekrēts 1728/2007, ar ko nosaka kontroles pamatnoteikumus, kuri jāievēro piena nozares operatoriem, un ar ko groza Karalisko 2004. gada 6. februāra Dekrētu 217/2004, ar kuru reglamentē piena nozarē iesaistīto operatoru, uzņēmumu un trauku identifikāciju un reģistrāciju, kā arī piena pārvietošanas reģistrēšanu.

— Karaliskais 2011. gada 27. maija Dekrēts 752/2011, ar ko nosaka kontroles pamatnoteikumus, kuri jāievēro aitu un kazu svaigpiena nozares operatoriem.

5.5.4. *Recināšanas process*

Devītā rindkopa, kas ir šāda:

Siernīcai piegādā pienācīgi atdzesētu pienu no apstiprinātām lopkopības saimniecībām, kas atrodas ražošanas apgabalā, un šo pienu siernīcā sarecina.

Recināšana. Šis process jāveic, izmantojot pienskābes koagulāciju, ko katalizē ar renetu vai citiem piena recināšanas fermentiem, attiecībā uz kuriem saņemta īpaša regulatīvās padomes atļauja un kurus pievieno pareizajā daudzumā, lai nodrošinātu, ka recināšanas process ilgst vismaz 1 stundu. Piena temperatūrai recēšanas brīdī un visā šajā procesā jābūt 24–30 °C.

ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

Siernīcai piegādā pienu no apstiprinātām lopkopības saimniecībām, kas atrodas ražošanas apgabalā, un šo pienu siernīcā sarecina.

Recināšana jāveic, izmantojot pienskābes koagulāciju, ko katalizē ar renetu vai citiem recināšanas fermentiem, kurus pievieno pareizajā daudzumā, lai nodrošinātu, ka recināšanas process ilgst vismaz 1 stundu. Piena temperatūrai recēšanas brīdī un visā šajā procesā jābūt **22***–30 °C.*

Skaidrojums:

svītrota norāde uz regulatīvo padomi, kas atļauj izmantot piena recināšanas fermentus vai renetu. Sākotnēji tika noteikts, ka piena recināšanas fermentu un reneta izmantošanas nolūkā ir jāsaņem regulatīvās padomes īpaša atļauja, jo šo produktu deficīts radīja risku, ka bez iekšēja regulējuma operatori, kuriem trūkst izpratnes, varētu izmantot aizliegtas vielas vai vielas, kas varētu radīt risku patērētājiem. Operatori tagad ir atbildīgi par savu pārtikas produktu nekaitīguma aspektiem, un, ņemot vērā to, ka nozare, kas piegādā pārstrādes palīglīdzekļus, piemēram, piena recināšanas fermentus un renetu, tagad ir labāk nostiprinājusies, viņiem ir pieejams plašs produktu klāsts, kuru reglamentē ļoti stingri tiesību akti. Tāpēc minētais atļaujas piešķiršanas pienākums nav uzskatāms par regulatīvās padomes kā pārvaldības struktūras būtisku uzdevumu, jo tā šo uzdevumu pildītu, tikai apstiprinot jebkuru vielu, kas atļauta spēkā esošajos tiesību aktos, tādējādi, turpinot pildīt šo pienākumu, pārvaldības struktūrai tikai būtu jāgatavo papildu dokumenti, kuriem nav nekādas vērtības vai kuri nesniedz garantiju attiecībā uz galaproduktu.

Citas ierosinātās izmaiņas ietekmē recināšanas procesa aprakstu, un to mērķis ir izvairīties no iepriekš B iedaļā sniegtās informācijas atkārtošanas, kā arī nodrošināt, ka teksts atspoguļo siera gatavošanas laikā faktiski reģistrēto temperatūru, pielāgojot temperatūras diapazonu, kādā pienam jābūt recināšanas laikā. Minētās izmaiņas ietekmē šā diapazona zemāko vērtību, un tas ir zema riska pielāgojums ar nelielām sekām. Paplašinot diapazonu un pazeminot zemāko robežvērtību, šā procesa apraksts tiek saskaņots ar pašreizējo praksi, ļaujot sierniekiem izmantot tradicionālās konservatīvās recināšanas metodes, kas neietekmē izejvielas vai līdz ar to arī galaprodukta kvalitāti. Tā nav temperatūras paaugstināšana, kas varētu izraisīt denaturāciju un tādējādi ietekmēt produkta organoleptiskās īpašības.

Bibliogrāfija

— *Battro, P.* (2010). *Quesos artesanales* [Amatnieku gatavoti sieri], publicējis *Editorial Albatros.*

— *Navarro, Andrés. La Elaboración: Coagulación de la Leche* [Siera gatavošana. Piena recināšana]: http://asociacionde queserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/.

— Eiropas Parlamenta un Padomes 2008. gada 16. decembra Regula (EK) Nr. 1333/2008 par pārtikas piedevām.

— Eiropas Parlamenta un Padomes 2002. gada 28. janvāra Regula (EK) Nr. 178/2002, ar ko paredz pārtikas aprites tiesību aktu vispārīgus principus un prasības, izveido Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi un paredz procedūras saistībā ar pārtikas nekaitīgumu.

5.5.5. *Sagrieztā recekļa izmērs*

Desmitā rindkopa, kas ir šāda:

Sagriešana. Kad piens ir sarecējis, recekļa masu vairākas reizes rūpīgi sagriež, līdz iegūti nelieli gabali, kuru izmērs ir 5–15 mm. Pēc tam notecina sūkalas.

ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

Sadalīšana. Kad piens ir sarecējis, recekļa masu vairākas reizes rūpīgi sagriež, līdz iegūti nelieli gabali, kuru izmērs ir **aptuveni** *5–15 mm. Pēc tam notecina sūkalas.*

Skaidrojums: izmērs līdzās minētajiem sagrieztā recekļa "nelielajiem gabaliem" bija norādīts, lai sniegtu priekšstatu par to, kas tiek uzskatīts par "nelielu". Vārds "aptuveni" ir iekļauts, lai, saglabājot sākotnējo mērķi norādīt lielumu, sierniekiem netiktu uzlikts pienākums recekļa gabalu reprezentatīvu paraugu mērīt ar kaliperiem, jo dažu milimetru atšķirība nekādu ietekmi neradītu.

5.5.6. *Sālīšana*

Iedaļas 12. rindkopa, kas ir šāda:

Sālīšana. Sālīšanas process sastāv no siera augšpuses un apakšpuses pārklāšanas ar nātrija hlorīdu pēc 24 stundām (augšpuse) un 48 stundām (apakšpuse).

ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

Sālīšana. Sālīšanas process sastāv no siera augšpuses un apakšpuses pārklāšanas ar nātrija hlorīdu 6–72 stundu laikā pēc iepildīšanas veidnēs.

Skaidrojums: ar šo ierosināto grozījumu 11. rindkopā sālīšanas laiku pielāgo restorānu nozares pieprasīto lielāku sieru ražošanai.

Bibliogrāfija

— *Navarro, Andrés. La Elaboración: Coagulación de la Leche* [Siera gatavošana. Piena recināšana]: http://asociacionde queserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/.

5.5.7. *Kļūdu labojums*

Kūpināšanas posma aprakstā apzīmējums *Penicilliun* ir labots uz *Penicillium*, lai standartizētu izmantoto terminoloģiju.

5.5.8. *Nogatavināšana*

Iedaļas 14. un 15. rindkopa, kas ir šādas:

Kūpināšana. Kad siers izņemts no veidnēm, to kūpina. Kūpināšanas ilgums un intensitāte jāpielāgo kūpināšanas laikā valdošajiem vides apstākļiem, nodrošinot, ka siers pietiekami izžūst un tam izveidojas sarkanīgi brūna miza, caur kuru siera nogatavināšanas laikā tajā var iekļūt Penicilliun sēne, vienlaikus panākot, ka produktam izveidojas raksturīgā viegla kūpinājuma garša, kura tomēr nekļūst dominējoša. Kūpināšanai jāizmanto osis (Fraxinus excelsior), ērikas (Erica sp.), dižskābardis (Fagus sylvatica) vai citu autohtono sugu lapkoki.

Nogatavināšana. Siers jānogatavina kaļķakmens alās vai pagrabos, kuros ir tādi apstākļi, kas ļauj veidoties siera savdabīgajām īpašībām, un kuros gaisa vidējā temperatūra ir 10 °C un vidējais mitrums ir 90 %. Sieram jābūt gatavinātam vismaz 2 mēnešus no recekļa ieguves dienas. Penicilliun jāvar iekļūt sierā un izplatīties siera mizai vistuvāk esošajā masas daļā, piešķirot sieram raksturīgās zilganzaļās svītras gar tā malām.

ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

Nogatavināšana. **Sieram jābūt gatavinātam vismaz 2 mēnešus (3 mēnešus, ja siera svars pārsniedz 7 kg) no recekļa ieguves dienas.** *Šajā laikposmā jānotiek turpmāk aprakstītajiem procesiem.*

Kūpināšana. Kad siers izņemts no veidnēm, to kūpina. Kūpināšanas ilgums un intensitāte jāpielāgo kūpināšanas laikā valdošajiem vides apstākļiem, nodrošinot, ka siers pietiekami izžūst un tam izveidojas sarkanīgi brūna miza, caur kuru siera nogatavināšanas laikā tajā var iekļūt Penicillium sēne, vienlaikus panākot, ka produktam izveidojas raksturīgā viegla kūpinājuma garša, kura tomēr nekļūst dominējoša. Kūpināšanai jāizmanto osis (Fraxinus excelsior), ērikas (Erica sp.), dižskābardis (Fagus sylvatica) vai citu autohtono sugu lapkoki.

Nogatavināšana alās. Siers jānogatavina kaļķakmens alās, kurās ir tādi apstākļi, kas ļauj veidoties siera savdabīgajām īpašībām. Gaisa vidējā temperatūra alās nedrīkst pārsniegt 12 °C, un vidējais relatīvais mitrums nedrīkst būt zemāks nekā 85 %. Nogatavināšana alā ilgst vismaz 30 dienas.

Šajā laikposmā siers ir jāpagriež un jātīra, lai veidotos tā specifiskās īpašības. Tas ietver tādu raksturīgo sēņu un raugu attīstības nodrošināšanu un veicināšanu, kuru izcelsmei jābūt nogatavināšanas telpās un kurus nekādā gadījumā nedrīkst pievienot pienam. Caur mizu, kas izveidojusies kūpināšanas laikā, sierā var lēni iekļūt Penicilliun, kas var izplatīties siera mizai vistuvāk esošajā masas daļā, piešķirot sieram raksturīgās zilganzaļās svītras gar tā malām.

Skaidrojums: ierosinātās izmaiņas nogatavināšanas procesa aprakstā paredz saglabāt produkta specifikācijas pašreizējā redakcijā noteikto minimālo nogatavināšanas periodu, proti, **2 mēnešus no recekļa ieguves dienas**, un pagarināt to par vēl 30 dienām sieriem, kuru svars pārsniedz 7 kg un kuri specifikācijā iekļauti ar citu šajā pieteikumā izklāstīto grozījumu. Teksts ir arī jāpārstrukturē, lai precizētu, ka nogatavināšana sākas, kad receklis iepildīts veidnēs, un ietver gan siera **kūpināšanas posmu**, gan **laiku, kad tas atrodas alā**.

Nogatavināšanas alās procesa aprakstā ir jākoriģē relatīvā gaisa vidējā temperatūra un mitruma apstākļi, kas alās vajadzīgi nogatavināšanas laikā, kā arī minimālais laiks, kurā sieriem jāatrodas alā. Lai pamatotu šo grozījumu, pielikumā pievienots pētījums, kurā aplūkoti temperatūras un mitruma apstākļi deviņās alās (7.1. *Estudio justificativo Condiciones Ambientales Cuevas Maduración* [Nogatavināšanas alas vides apstākļi. Pamatojošs pētījums]). Šā grozījuma mērķis ir atjaunināt aprakstu par alās valdošajiem meteoroloģiskajiem apstākļiem, kurus ietekmējušas klimata pārmaiņas, kas skārušas visu Eiropu. Ierosinātie jaunie noteikumi joprojām nodrošina labus apstākļus siera nogatavināšanai, nekādā veidā nemainot produkta būtiskās īpašības.

Bibliogrāfija

— *Condiciones Ambientales en cuevas de maduración para queso Gamonedo* [Vides apstākļi siera "Gamonedo" nogatavināšanas alās], Astūrijas Starpnozaru piena un agropārtikas laboratorijas pētījums (2018. gada jūnijs).

— *Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O.*, Astūrijas autonomā apgabala Ilgtspējas, klimata pārmaiņu un līdzdalības birojs (2011). *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* [Klimata pārmaiņu scenāriju Astūrijas reģionā analīze].

— *Plan forestal de la Comarca de Cangas de Onís* [*Cangas de Onís* municipalitātes mežsaimniecības plāns] (2010), Astūrijas autonomā apgabala valdība, Lauku lietu un zivsaimniecības ministrija.

— Klimata pārmaiņas visā Eiropā acīmredzamas, apstiprinās steidzama adaptācijas nepieciešamība, Eiropas Vides aģentūra: https://www.eea.europa.eu/media/newsreleases/climate-change-evident-across-europe

— *Spotts, R. A.*, un *Cervantes, L. A.* (1986). *Populations, pathogenicity, and benomyl resistance of Botrytis spp., Penicillium spp., and Mucor piriformis in packinghouses* [*Botrytis* spp., *Penicillium* spp. un *Mucor piriformis* populācijas, patogenitāte un rezistence pret benomilu iepakošanas uzņēmumos]. *Plant Disease* (ASV).

— *Marin, S., Sanchis, V., Saenz, R., Ramos, A. J., Vinas, I.*, un *Magan, N.* (1998). *Ecological determinants for germination and growth of some Aspergillus and Penicillium spp. from maize grain* [Ekoloģiskie faktori dažu *Aspergillus* un *Penicillium* spp. dīgšanai un augšanai no kukurūzas graudiem]. *Journal of Applied Microbiology*, 84. sēj., 1. izd., 25.–36. lpp.

— *Fernández Bodega, M. Á.* (2011). *Aislamiento y caracterización de cepas de Penicillium roqueforti a partir de distintas variedades de queso azul. Análisis de la actividad proteolítica y eliminación de la producción de micotoxinas* [*Penicillium roqueforti* celmu izolēšana no dažādu veidu zilā siera un raksturošana. Proteolītiskās aktivitātes analīze un mikotoksīnu ražošanas novēršana].

— *Sopeña Pérez, F.* (1978). *El queso de Aliva: una elaboración artesana* [Alivas siers — amatnieku produkts].

5.5.9. Tradicionālais apzīmējums *del Puerto*

Iedaļas 17.–21. rindkopa, kas ir šādas:

"Gamoneu" del Puerto / "Gamonedo" del Puerto [no kalnu pārejas]: gatavots Cangas de Onís un Onís municipalitāšu augstienēs, kas aptver šādus līdzenumus un zālājus gar kalnu pārejām Picos de Europa kalnu grēdā:

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

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

Šā siera gatavošanā izmantotais piens jāiegūst no ganāmpulkiem, kas ganās iepriekš minētajos zālājos, un jāizmanto divu vai visu trīs atļauto veidu, t. i., govs, aitas un kazas, piena maisījums, vienmēr nodrošinot, ka aitas un/vai kazas piena daudzums maisījumā pārsniedz 10 %.

Šos sierus gatavo sezonāli, proti, no jūnija līdz septembrim, īpašās nelielās siernīcās, kas atrodas pie minētajām kalnu pārejām Picos de Europa nacionālajā parkā.

ir grozītas un izteiktas šādā redakcijā:

Del Puerto [no kalnu pārejas]: **sieri, kas gatavoti īpašās nelielās siernīcās**, *kuras atrodas Cangas de Onís un Onís municipalitāšu augstienēs, kas aptver šādus līdzenumus un zālājus gar kalnu pārejām Picos de Europa kalnu grēdā:*

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

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

Šā siera gatavošanā izmantotais piens jāiegūst no ganāmpulkiem, kas ganās iepriekš minētajos zālājos, un jāizmanto divu vai visu trīs atļauto veidu, t. i., govs, aitas un kazas, piena maisījums, ievērojot šādas prasības:

— ***ja izmanto govs pienu, tā daudzums maisījumā nedrīkst pārsniegt 90 %,***

— ***ja izmanto aitas pienu, tā daudzumam maisījumā jābūt vismaz 5 %,***

— ***ja izmanto kazas pienu, tā daudzumam maisījumā jābūt vismaz 5 %.***

Šos sierus gatavo sezonāli, proti, **no pavasara beigām līdz rudens sākumam, lai gan šis laikposms atkarībā no laikapstākļiem var atšķirties. Tomēr regulatīvā padome, ņemot vērā laikapstākļus un apspriežoties ar sierniekiem, kuri gatavo šā veida sieru, drīkst pieņemt lēmumu par siera gatavošanas sezonas saīsināšanu vai pagarināšanu attiecīgajā gadā.**

Skaidrojums: šis grozījums tika izdarīts, lai novērstu teksta mulsinošo formulējumu. Tradicionālajā pieejā, saskaņā ar kuru izmanto visu trīs veidu pienu kopā, vienmēr ir bijis piemērots 10 % noteikums, proti, 10 % prasība attiecas uz aitas un kazas piena daudzumu kopā, nevis atsevišķi, tāpēc aitas vai kazas piena īpatsvars maisījumā vienmēr būs 5 % vai vairāk. Jaunajā redakcijā ir noteikts minimālais un maksimālais dažādo sugu dzīvnieku piena īpatsvars, lai nodrošinātu pārliecību par ražošanas procesu un garantētu galaprodukta organoleptiskās un fizikālķīmiskās īpašības, kā arī neradītu nekādas neskaidrības.

Vēl vienas izmaiņas, kas uzskatītas par vajadzīgām, ir apgalvojuma par to, ka ražošana ir sezonāla, precizēšana, jo laikapstākļu dēļ ražošana var sākties pirms jūnija vai turpināties pēc septembra. Sezonalitāte ir saistīta nevis ar kalendāro mēnesi, bet gan ar līdzenumos un zālājos pieejamo dabas resursu stāvokli.

Bibliogrāfija

— *Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O.*, Astūrijas autonomā apgabala Ilgtspējas, klimata pārmaiņu un līdzdalības birojs (2011). *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* [Klimata pārmaiņu scenāriju Astūrijas reģionā analīze].

5.5.10. *Sadalīšana gabalos*

Pievienota šāda pēdējā rindkopa, kurā precizēts, kā siers ir sadalāms gabalos:

Sadalīšana gabalos siera gatavošanas apgabalā

Ar ACVN apzīmēto produktu drīkst tirgot gabalos, ja tie ir iepakoti un ir noteikta to izcelsme. Lai saglabātu produktu un tā kvalitāti, šis process jāveic siera gatavošanas apgabalā tādiem uzņēmumiem, kas ir pieņēmuši noteikto protokolu un to ievēro. Tā tiek nodrošināta ar ACVN "Gamonéu" apzīmētā siera izsekojamība un pārliecība par attiecīgajiem procesiem.

Skaidrojums: šīs daļas iekļaušana ir ierosināta, jo, tā kā patērētāji tagad pieprasa, lai sertificētais produkts tirgū būtu pieejams gabalos, ir jādefinē noteikumi par šo formātu. Iemesli tam, kāpēc sadalīšanai gabalos jānotiek siera gatavošanas apgabalā, ir šādi:

— kad sieru sadala gabalos, vismaz divas iegūtās daļas malas vairs neaizsargā miza, tāpēc tajās varētu notikt organoleptiskas izmaiņas, kas varētu ietekmēt arī pārējo produktu. Tāpēc gabali jāiepako iespējami ātri pēc siera sadalīšanas, t. i., siera izcelsmes vietā,

— sadalīšanas procesā var tikt noņemti vai padarīti nesaredzami marķējumi, kas garantē siera izcelsmi un autentiskumu.

Šī iekļaušana neietver nekādas izmaiņas ar ACVN apzīmētā produkta būtiskajās īpašībās un autentiskumā. Mērķis ir nodrošināt, lai turpmāka apstrāde (sadalīšana) neietekmētu pagatavotā siera autentiskumu, un tas nozīmē, ka sadalīšana gabalos un iepakošana jāveic izcelsmes vietā.

5.6. ***G iedaļa "Kontroles struktūra"***

Pašreizējais teksts, kas ir šāds:

Nosaukums: Consejo Regulador de la D.O.P. "Gamonéu" o "Gamonedo" [ACVN "Gamoneu"/"Gamonedo" regulatīvā padome]

Adrese: La Plaza, s/n – E-33560 Benia – Onís (Astūrija)

Tālrunis: (+34) 985 84 40 05

Fakss: (+34) 985 84 42 30

ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

Kompetentā kontroles iestāde ir Astūrijas valdības ģenerāldirektorāts, kura kompetencē ietilpst agropārtikas jautājumi.

Kontroli var deleģēt subjektam, kas darbojas kā produktu sertifikācijas struktūra un ir akreditēts saskaņā ar standartu UNE-EN ISO/IEC 17065 vai jebkuru standartu, ar ko minētais standarts nākotnē var tikt aizstāts.

Skaidrojums: ar šo grozījumu tiek atjaunināts teksts, kurā noteikta iestāde, kas atbildīga par produkta specifikācijas ievērošanas pārbaudi saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām un Likuma par pārtikas produktu kvalitāti, kvalitātes shēmām un tiešo pārdošanu (2019. gada 1. marta Astūrijas autonomā apgabala Likuma 2/2019) 36. pantu.

5.7. ***H iedaļa "Marķējums"***

5.7.1. *Identifikācija*

Pašreizējais teksts, kas ir šāds:

Patēriņam paredzētajam ar ACVN "Gamoneu"/"Gamonedo" apzīmētajam sieram jābūt identificētam ar numurētu etiķeti vai sertifikācijas etiķeti, ko apstiprinājusi, kontrolē un piegādā regulatīvā padome saskaņā ar Kvalitātes rokasgrāmatā ietvertajiem noteikumiem.

ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

Patēriņam paredzētā ar ACVN "Gamonéu" apzīmētā siera **mizai jābūt marķētai un**, *un sieram jābūt identificētam ar ACVN produkta logotipu un numurētu sertifikācijas etiķeti saskaņā ar noteikumiem,* **ko pieņēmusi pārvaldības struktūra, kura atbildīga arī par numurēto sertifikācijas etiķešu kontroli un piegādi.**

Skaidrojums: šis teikums ir pārstrukturēts, lai to padarītu vieglāk saprotamu. Tagad tajā ir noteikts arī tas, ka par produkta identifikācijas noteikumu izstrādi un atbilstības marķējuma (sertifikācijas etiķešu) pārbaudi un izdošanu atbild pārvaldības struktūra.

Lai nodrošinātu atbilstību produkta specifikācijas D iedaļai, ir minēts, ka produkts jāidentificē ar ACVN produkta logotipu (*kontroles struktūrai jāuzrauga un jānodrošina produktu identificēšanas un to izcelsmes apliecināšanas process*). Uz visiem produktiem jābūt sertifikācijas marķējumam un ar ACVN apzīmētā produkta logotipam.

5.7.2. *Produkta apzīmēšana*

Ar ACVN apzīmētā siera galvenajās un sertifikācijas etiķetēs ir jāsniedz ne tikai visa informācija, kas paredzēta piemērojamajos tiesību aktos, bet arī jāiekļauj frāze "Denominación de Origen Protegida [aizsargāts cilmes vietas nosaukums]"Gamoneu"/"Gamonedo"", kā arī attiecīgais tradicionālais apzīmējums "del Valle" vai "del Puerto".

Marķējumā, ko izmanto visi operatori, jābūt norādītam regulatīvās padomes apstiprinātajam logotipam (norādīts turpmāk).

ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

Ar ACVN apzīmētā siera etiķetēs skaidri jānorāda šāda informācija:

— *vārdi "Denominación de Origen Protegida [aizsargāts cilmes vietas nosaukums] "Gamonéu"";*

— *attiecīgā gadījumā tradicionālais apzīmējums "del Puerto".*

Skaidrojums: šīs ierosinātās izmaiņas marķēšanas prasībās attiecas uz tradicionālo apzīmējumu izmantošanu. Tās nemaina produkta īpašības, bet precizē, kā marķējumā izmantojams ACVN un tradicionālais apzīmējums.

5.8. ***Atsauču uz valsts tiesību aktiem svītrošana***

Svītrota I iedaļa "Valsts tiesību akti".

Šis svītrojums ietekmē šādu dokumentu sarakstu:

— Vīnogulāju un vīna likums (2003. gada 10. jūlija Likums Nr. 24/2003),

— Statūts par vīnogulājiem, vīnu un alkoholu (1970. gada 2. decembra Likums Nr. 25/1970),

— Likuma Nr. 25/1970 īstenošanas noteikumi (1972. gada 23. marta Dekrēts Nr. 835/1972),

— 1994. gada 25. janvāra Rīkojums, ar ko nosaka līdzvērtību starp Spānijas tiesību aktiem un Padomes Regulu (EEK) Nr. 2081/92 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību,

— Karaliskais 1999. gada 22. oktobra Dekrēts 1643/1999, ar ko nosaka kārtību, kādā izskata pieteikumus par aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu iekļaušanu Kopienas reģistrā,

— Karaliskais 1994. gada 22. jūlija Dekrēts 1679/1994 (publicēts Oficiālajā valsts vēstnesī 1994. gada 24. septembrī), ar ko nosaka veselības un higiēnas prasības attiecībā uz svaigpiena, termiski apstrādāta piena un piena produktu ražošanu un laišanu tirgū,

— Karaliskais 1996. gada 1. marta Dekrēts 402/1996 (publicēts Oficiālajā valsts vēstnesī 1996. gada 8. aprīlī), ar kuru groza Karalisko 1994. gada 22. jūlija Dekrētu 1679/1994, ar ko nosaka veselības un higiēnas prasības attiecībā uz svaigpiena, termiski apstrādāta piena un piena produktu ražošanu un laišanu tirgū,

— 1987. gada 8. maija Rīkojums (publicēts Oficiālajā valsts vēstnesī 1987. gada 12. maijā), ar ko groza 1985. gada 29. novembra Rīkojumu, ar kuru apstiprina kvalitātes standartus attiecībā uz vietējam tirgum paredzētu sieru un kausēto sieru,

— 1994. gada 20. maija Rīkojums (publicēts Oficiālajā valsts vēstnesī 1994. gada 26. maijā), ar ko daļēji groza 1985. gada 29. novembra Rīkojumu, ar kuru apstiprina kvalitātes standartus attiecībā uz vietējam tirgum paredzētu sieru un kausēto sieru.

Skaidrojums: pašreizējās produkta specifikācijas I iedaļu tiek ierosināts svītrot saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulas (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām 7. pantu un saistībā ar minēto dokumentu atcelšanu.

5.9. ***Publicētā kopsavilkuma (OV C 236, 9.10.2007., 13. lpp.) pielāgošana vienotajam dokumentam***

Turpmākajā tabulā parādīta dažādo publicētā kopsavilkuma daļu atbilstība vienotajam dokumentam, kas sagatavots, izmantojot Regulas (ES) Nr. 668/2014 I pielikuma paraugu, kā arī apraksts un skaidrojums par izmaiņām, kas veiktas kopsavilkuma tekstā, to pielāgojot vienotajam dokumentam.

KOPSAVILKUMS	VIENOTAIS DOKUMENTS
1. Atbildīgais departaments dalībvalstī Šis punkts ir svītrots, jo I pielikumā iekļautajā vienotajā dokumentā tāda nav.	
2. Pieteikuma iesniedzēja grupa Šis punkts ir svītrots, jo I pielikumā iekļautajā vienotajā dokumentā tāda nav.	
	Kā 2. punkts iekļauts šāds: **2. Dalībvalsts vai trešā valsts:** Spānija

3. Produkta veids	**3.1. Produkta veids**. Grupa saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 668/2014 XI pielikumu nav mainīta, un tā joprojām ir 1.3. grupa (Siers).
4.1. Nosaukums	**1. Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]**. Burtam "e" pievienots uzsvars, tāpēc nosaukums tagad ir "Gamonéu". Variants spāņu valodā "Gamonedo" ir svītrots, jo tas ir novecojis.
4.2. Apraksts	**3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums.** Šajā pieteikumā izklāstītie grozījumi (piena veidi, šķirnes un fizikālās īpašības) produkta aprakstā ir piemēroti, sākot no kopsavilkuma 4.2. punkta. Svītrota pēdējā rindkopa par tradicionālā apzīmējuma "Gamoneu" *del Valle* / "Gamonedo" *del Valle* izmantošanu. Sk. turpmāko tekstu (*1).
	Kā 3.3. punkts iekļauts šāds: **3.3. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)** Sk. turpmāko tekstu (*2).
4.3. Ģeogrāfiskais apgabals	**4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija** Teksts nav mainījies.
4.4. Izcelsmes apliecinājums Šis punkts ir svītrots, jo I pielikumā iekļautajā vienotajā dokumentā tāda nav.	
4.5. Ražošanas metode Šis punkts ir svītrots, jo I pielikumā iekļautajā vienotajā dokumentā tāda nav.	
	3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā Iekļauts turpmākais teksts (*3).
	3.5. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi Iekļauts turpmākais teksts (*4).

4.6. Saikne	**5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu** Teksts paliek tāds pats, izņemot nosaukuma rakstības maiņu ("Gamoneu" aizstājot ar "Gamonéu") un varianta spāņu valodā ("Gamonedo") svītrošanu, kā arī vārdu "kuras klātbūtnē sierā veidojas dzīslojums, kas piešķir sieram raksturīgo krāsu un garšu" svītrošanu.
4.7. Kontroles struktūra Šis punkts ir svītrots, jo I pielikumā iekļautajā vienotajā dokumentā tāda nav.	
4.8. Marķējums	**3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi** Grozījumu pieteikumā aprakstītās izmaiņas produkta specifikācijā šeit ir piemērotas, svītrojot norādes uz tradicionālo apzīmējumu *del Valle*. Sk. turpmāko tekstu (*5).

***1) Kopsavilkuma teksts**

Apraksts: "Gamoneu"/"Gamonedo" ir siers ar augstu tauku saturu, dabīgu mizu, nogatavināts un viegli kūpināts, ar nelielu zilganzaļu *Penicillium* pelējumsēnes dzīslojumu pie malām, pagatavots no govs, aitas un kazas svaigpiena vai no divu vai visu trīs minēto veidu piena maisījuma.

Šiem sieriem jāpiemīt šādām fizikālajām īpašībām:

— rituļa forma ar samērā gludām virsmām,

— augstums: no 6 līdz 15 cm,

— diametrs: no 10 līdz 30 cm,

— masa: no 0,5 līdz 7 kg.

Tiem ir kūpināšanas laikā izveidojusies plāna miza sarkanīgi brūnā krāsā ar sarkanīgu, zaļu un zilganu nokrāsu, un *Penicillium* dzīslojums siera masā pie mizas.

Šiem sieriem jāpiemīt šādām ķīmiskajām īpašībām:

— tauku saturs sausnā: vismaz 45 %,

— olbaltumvielu saturs sausnā: vismaz 25 %,

— sausnas saturs: vismaz 55 %,

— pH: 4,5–6,5.

Sieram piemīt šādas organoleptiskās īpašības.

— tam ir tīra, intensīva smarža ar maigām dūmu niansēm, kas siera nogatavināšanās laikā pastiprinās. Garšā dominē viegls dūmu un nedaudz skābs aromāts, un mutē veidojas sviesta nianses un paliekoša lazdu riekstu pēcgarša.

— siera masa ir cieta vai puscieta, stingra un irdena (griežot tā viegli sadrūp gabalos), ar neregulāri izvietotiem nelieliem caurumiem,

— siera krāsa iekšpusē ir balta vai dzeltenīgi balta ar nelielu zilganzaļu *Penicillium* dzīslojumu pie malām. No ārpuses siera krāsa ir savdabīga: kūpināšanas procesā miza iegūst sarkanīgi brūnu krāsu, un vēlāk, sieram atrodoties alā vai pagrabā, tajā attīstās sēnes, kas mizai var piešķirt sarkanīgu, zaļganu un zilganu nokrāsu,

— Sierā ir mehāniskas apstrādes rezultātā radušies tukšumi.

Atļauti šādi tradicionālie apzīmējumi:

— "Gamoneu" *del Puerto* / "Gamonedo" *del Puerto* [no kalnu pārejas] — sieram, kas laikā no jūnija līdz septembrim gatavots nelielās siernīcās, kuras atrodas *Cangas de Onís* un *Onís* municipalitāšu teritorijā esošajās augstienēs, produkta specifikācijā minētajos zālājos un līdzenumos. Šis siers jāgatavo no piena, kas iegūts no ganāmpulkiem, kuri ganās šim veidam uzskaitītajos zālājos, un tam jāizmanto divu vai visu trīs atļauto veidu, t. i., govs, aitas un kazas, piena maisījums, vienmēr nodrošinot, ka aitas un/vai kazas piena daudzums maisījumā pārsniedz 10 %,

— "Gamoneu" *del Valle* / "Gamonedo" *del Valle* [no ielejas] — gatavots noteiktā ģeogrāfiskā apgabala zemienēs, kas atrodas *Cangas de Onís* un *Onís* municipalitātēs. Ražošanu neietekmē sezonāli faktori, jo lauksaimniecības dzīvniekus audzē daļēji ekstensīvi, izmantojot sistēmu, kas lielā mērā vērsta uz ganīšanos.

Vienotā dokumenta teksts (grozījumi ir pasvītroti)

"Gamonéu" ir siers ar augstu tauku saturu un dabīgu mizu, nogatavināts, pagatavots no govs, aitas vai kazas svaigpiena vai no divu vai visu trīs minēto veidu piena maisījuma.

Šiem sieriem jāpiemīt šādām fizikālajām īpašībām:

— rituļa forma ar samērā gludām virsmām,

— augstums: no 6 līdz 18 cm,

— diametrs: no 10 līdz 35 cm,

— masa: no 0,5 līdz 10 kg.

Šiem sieriem jāpiemīt šādām ķīmiskajām īpašībām:

— tauku saturs sausnā: vismaz 45 %,

— olbaltumvielu saturs sausnā: vismaz 25 %,

— sausnas saturs: vismaz 55 %,

— pH: 4,5–6,5.

Sieram piemīt šādas organoleptiskās īpašības.

— tam ir tīra, intensīva smarža ar maigām dūmu niansēm, kas siera nogatavināšanās laikā pastiprinās,

— garšā dominē viegls dūmu un nedaudz skābs aromāts, un mutē veidojas sviesta nianses un paliekoša riekstaina, iespējams, lazdu riekstu, pēcgarša,

— siera masa ir cieta vai puscieta, stingra un irdena (griežot tā viegli sadrūp gabalos), ar neregulāri izvietotiem nelieliem caurumiem,

— siera krāsa iekšpusē ir balta vai dzeltenīgi balta, iespējams, ar nelielu zilganzaļu *Penicillium* dzīslojumu pie malām. No ārpuses siera krāsa ir savdabīga: kūpināšanas procesā miza iegūst sarkanīgi brūnu krāsu, un vēlāk, sieram atrodoties alā, tajā attīstās sēnes, kas mizai var piešķirt sarkanīgu, zaļganu un zilganu nokrāsu.

Atļauti šādi tradicionālie apzīmējumi:

— "Gamonéu" *del Puerto* [no kalnu pārejas] — sieram, kas vasarā gatavots nelielās siernīcās, kuras atrodas *Cangas de Onís* un *Onís* municipalitāšu teritorijā esošajās augstienēs, produkta specifikācijā minētajos zālājos un līdzenumos. Šis siers jāgatavo no piena, kas iegūts no ganāmpulkiem, kuri ganās šim veidam uzskaitītajos zālājos, un jāizmanto divu vai visu trīs atļauto veidu, t. i., govs, aitas un kazas, piena maisījums, ievērojot šādas prasības:

  — ja izmanto govs pienu, tā daudzums maisījumā nedrīkst pārsniegt 90 %,

  — ja izmanto aitas pienu, tā daudzumam maisījumā jābūt vismaz 5 %,

  — ja izmanto kazas pienu, tā daudzumam maisījumā jābūt vismaz 5 %.

*** 2) Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)**

Barība

Lauksaimniecības dzīvnieku barības pamatā visa gada garumā ir ganību zāle, ko papildina ar saimniecībā audzētu rupjo lopbarību svaigi pļautas zāles un siena veidā.

Lai gan dzīvnieku barībai jābūt iegūtai noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, noteiktos fizioloģiskajos apstākļos, piemēram, laktācijas periodā, vai ja lopkopības saimniecībā — parasti laikapstākļu dēļ — pašu audzētas rupjās lopbarības trūkst, to atļauts papildināt ar citu lopbarību. Lai nodrošinātu, ka netiek ietekmēta saikne, ārpus noteiktā ģeogrāfiskā apgabala iegūtās barības daudzums nekādā gadījumā nedrīkst pārsniegt 50 % sausnas gadā.

Izejvielas

Sieram "Gamonéu" jābūt gatavotam no svaigpiena, proti, govs, aitas vai kazas svaigpiena vai divu vai trīs minēto veidu svaigpiena maisījuma, kas iegūts no lauksaimniecības dzīvniekiem, kuri baroti ar reģiona dabas resursiem saskaņā ar īpašām tradīcijām, kas saistītas ar vietējam apgabalam raksturīgiem ģeogrāfiskajiem un socioloģiskajiem faktoriem.

Piens iegūstams no šādu sugu un šķirņu dzīvniekiem:

— govis: "Frisona" (Frīzijas), "Asturiana de los Valles" (Astūrijas ielejas), "Asturiana de la Montaña" (Astūrijas kalnu), "Parda" (brūnā), "Parda de Montaña" (kalnu brūnā), "Fleckvieh", "Jersey" un šo šķirņu krustojumi;

— aitas: "Lacha" ("Lacho"), "Carranzana" ("Vasca Carranzana"), "Milchschaf" (Austrumfrīzijas), "Assaf" un šo šķirņu krustojumi;

— kazas: "Cabra Alpina" (Alpu), "Cabra Pirenaica" (Pireneju), "Murciano-Granadina" ("Murcia-Granada"), "Saanen", "Malagueña" ("Málaga"), "Florida" ("Florida Sevillana"), "Cabra del Guadarrama" ("Guadarrama"), "Bermeya" un šo šķirņu krustojumi.

Turklāt ražošanā izmantotā piena izcelsmei jābūt apstiprinātās lopkopības saimniecībās, kas uzskaitītas regulatīvās padomes saimniecību reģistrā, un pienam jābūt iegūtam, izmantojot piemērotas lopkopības un slaukšanas metodes.

***3) Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā**

Visi siera "Gamonéu" ražošanas procesi — piena ieguve, siera gatavošana (piena recināšana, recekļa griešana, ievietošana veidnēs un sālīšana), nogatavināšana un sadalīšana gabalos — noris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, kas sastāv no *Cangas de Onís* un *Onís* municipalitātēm.

***4) Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi**

Sadalīšana gabalos siera gatavošanas apgabalā

Ar ACVN apzīmēto produktu drīkst tirgot gabalos, ja tie ir iepakoti un ir noteikta to izcelsme. Lai saglabātu produktu un tā kvalitāti, šis process jāveic siera gatavošanas apgabalā tādiem uzņēmumiem, kas ir pieņēmuši noteikto protokolu un to ievēro. Tā tiek nodrošināta ar ACVN "Gamonéu" apzīmētā siera izsekojamība un pārliecība par attiecīgajiem procesiem.

***5) Kopsavilkuma teksts**

Patēriņam paredzētajam ar ACVN "Gamoneu"/"Gamonedo" apzīmētajam sieram jābūt identificētam ar numurētu etiķeti vai sertifikācijas etiķeti, ko apstiprinājusi, kontrolē un piegādā regulatīvā padome saskaņā ar Kvalitātes rokasgrāmatā ietvertajiem noteikumiem. Ar ACVN apzīmētā siera galvenajās un sertifikācijas etiķetēs ir jāsniedz ne tikai visa informācija, kas paredzēta piemērojamajos tiesību aktos, bet arī jāiekļauj frāze "*Denominación de Origen Protegida* [aizsargāts cilmes vietas nosaukums] "Gamoneu"/"Gamonedo"", kā arī attiecīgais tradicionālais apzīmējums "*del Valle*" vai "*del Puerto*".

Marķējumā, ko izmanto visi operatori, jābūt norādītam regulatīvās padomes apstiprinātajam logotipam (norādīts turpmāk).

Vienotā dokumenta teksts (grozījumi ir pasvītroti)

Patēriņam paredzētā ar ACVN "Gamonéu" apzīmētā siera mizai jābūt marķētai, un sieram jābūt identificētam ar ACVN produkta logotipu un numurētu sertifikācijas etiķeti, ko kontrolē un piegādā regulatīvā padome.

Ar ACVN apzīmētā siera etiķetēs skaidri jānorāda šāda informācija:

— vārdi "*Denominación de Origen Protegida* [aizsargāts cilmes vietas nosaukums] "Gamonéu"";

— attiecīgā gadījumā tradicionālais apzīmējums "*del Puerto*".

Aizsargātā cilmes vietas nosaukuma logotips

VIENOTAIS DOKUMENTS

"GAMONÉU"

ES Nr.: PDO-ES-0308-AM01 – 17.9.2021.

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]**

"Gamonéu"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Spānija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids [norādīts XI pielikumā]*

1.3. grupa. Siers

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

"Gamonéu" ir siers ar augstu tauku saturu un dabīgu mizu, nogatavināts, pagatavots no govs, aitas vai kazas svaigpiena vai no divu vai visu trīs minēto veidu piena maisījuma.

Šiem sieriem jāpiemīt šādām fizikālajām īpašībām:

— rituļa forma ar samērā gludām virsmām;

— augstums: no 6 līdz 18 cm;

— diametrs: no 10 līdz 35 cm;

— masa: no 0,5 līdz 10 kg.

Šiem sieriem jāpiemīt šādām ķīmiskajām īpašībām:

— tauku saturs sausnā: vismaz 45 %;

— olbaltumvielu saturs sausnā: vismaz 25 %;

— sausnas saturs: vismaz 55 %;

— pH: 4,5–6,5.

Sieram jāpiemīt šādām organoleptiskajām īpašībām.

— Tam ir tīra, intensīva smarža ar maigām dūmu niansēm, kas siera nogatavināšanās laikā pastiprinās.

— Garšā dominē viegls dūmu un nedaudz skābs aromāts, un mutē veidojas sviesta nianses un paliekoša riekstaina, iespējams, lazdu riekstu, pēcgarša.

— Siera masa ir cieta vai puscieta, stingra un irdena (griežot tā viegli sadrūp gabalos), ar neregulāri izvietotiem nelieliem caurumiem.

— Siera krāsa iekšpusē ir balta vai dzeltenīgi balta, iespējams, ar nelielu zilganzaļu *Penicillium* dzīslojumu pie malām. No ārpuses siera krāsa ir savdabīga: kūpināšanas procesā miza iegūst sarkanīgi brūnu krāsu, un vēlāk, sieram atrodoties alā, tajā attīstās sēnes, kas mizai var piešķirt sarkanīgu, zaļganu un zilganu nokrāsu.

Atļauts šāds tradicionālais apzīmējums:

— *del Puerto* [no kalnu pārejas] — sieram, ko vasarā gatavo nelielās siernīcās, kuras atrodas *Cangas de Onís* un *Onís* municipalitāšu teritorijā esošajās augstienēs, produkta specifikācijā minētajos zālājos un līdzenumos. Šis siers jāgatavo no piena, kas iegūts no ganāmpulkiem, kuri ganās šim veidam uzskaitītajos zālājos, un jāizmanto divu vai visu trīs atļauto veidu piena maisījums, ievērojot šādas prasības:

  — ja izmanto govs pienu, tā daudzums maisījumā nedrīkst pārsniegt 90 %,

  — ja izmanto aitas pienu, tā daudzumam maisījumā jābūt vismaz 5 %,

  — ja izmanto kazas pienu, tā daudzumam maisījumā jābūt vismaz 5 %.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

a) Barība

Lauksaimniecības dzīvnieku barības pamatā visa gada garumā ir ganību zāle, ko papildina ar saimniecībā audzētu lopbarību svaigi pļautas zāles un siena veidā.

Lai gan dzīvnieku barībai jābūt iegūtai noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, noteiktos fizioloģiskajos apstākļos, piemēram, laktācijas periodā, vai ja lopkopības saimniecībā — parasti laikapstākļu dēļ — pašu audzētas rupjās lopbarības trūkst, to atļauts papildināt ar citu lopbarību. Lai nodrošinātu, ka netiek ietekmēta saikne, ārpus noteiktā ģeogrāfiskā apgabala iegūtās barības daudzums nekādā gadījumā nedrīkst pārsniegt 50 % sausnas gadā.

b) Izejvielas

Sieram "Gamonéu" jābūt gatavotam no svaigpiena — govs, aitas vai kazas svaigpiena vai no divu vai trīs šo veidu maisījuma —, ko iegūst no šādu sugu un šķirņu lauksaimniecības dzīvniekiem:

— govis: "Frisona" (Frīzijas), "Asturiana de los Valles" (Astūrijas ielejas), "Asturiana de la Montaña" (Astūrijas kalnu), "Parda" (brūnā), "Parda de Montaña" (kalnu brūnā), "Fleckvieh", "Jersey" un šo šķirņu krustojumi;

— aitas: "Lacha" ("Lacho"), "Carranzana" ("Vasca Carranzana"), "Milchschaf" (Austrumfrīzijas), "Assaf" un šo šķirņu krustojumi;

— kazas: "Cabra Alpina" (Alpu), "Cabra Pirenaica" (Pireneju), "Murciano-Granadina" ("Murcia-Granada"), "Saanen", "Malagueña" ("Málaga"), "Florida" ("Florida Sevillana"), "Cabra del Guadarrama" ("Guadarrama"), "Bermeya" un šo šķirņu krustojumi.

Turklāt ražošanā izmantotā piena izcelsmei jābūt apstiprinātās lopkopības saimniecībās, kas uzskaitītas regulatīvās padomes saimniecību reģistrā, un pienam jābūt iegūtam, izmantojot piemērotas lopkopības un slaukšanas metodes.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visi siera "Gamonéu" ražošanas procesi — piena ieguve, siera gatavošana (piena recināšana, recekļa griešana, ievietošana veidnēs un sālīšana), nogatavināšana un sadalīšana gabalos — noris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, kas sastāv no *Cangas de Onís* un *Onís* municipalitātēm.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Sadalīšana gabalos siera gatavošanas apgabalā

Ar ACVN apzīmēto produktu drīkst tirgot gabalos, ja tie ir iepakoti un ir noteikta to izcelsme. Lai saglabātu produktu un tā kvalitāti, šis process jāveic siera gatavošanas apgabalā tādiem uzņēmumiem, kas ir pieņēmuši noteikto protokolu un to ievēro. Tas nodrošina ar ACVN "Gamonéu" apzīmētā siera izsekojamību un pārliecību par attiecīgajiem procesiem.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Patēriņam paredzētā ar ACVN "Gamonéu" apzīmētā siera mizai jābūt marķētai, un sieram jābūt identificētam ar ACVN produkta logotipu un numurētu sertifikācijas etiķeti, ko kontrolē un piegādā regulatīvā padome.

Ar ACVN apzīmētā siera etiķetēs skaidri jānorāda šāda informācija:

— vārdi "*Denominación de Origen Protegida* [aizsargāts cilmes vietas nosaukums] "Gamonéu"";

— attiecīgā gadījumā tradicionālais apzīmējums "*del Puerto*".

Aizsargātā cilmes vietas nosaukuma logotips



4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ģeogrāfisko apgabalu veido Astūrijas autonomā apgabala *Cangas de Onís* un *Onís* municipalitātes.

Šīs municipalitātes atrodas Astūrijas austrumu daļā.

Piena ražošanu, sieru gatavošanu un nogatavināšanu veic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Vēsturiskā saikne

Siers "Gamonéu" ir saistīts ar apgabala seno ekstensīvās lopkopības tradīciju saglabāšanu. Tā pirmsākumi meklējami vismaz 17. gadsimtā, kad no tā pārtika "rajona nabadzīgie", kā tas minēts 1641. gada vēstulē karalim Filipam IV par ganību izmantošanu.

Tāpat senos dokumentos (Madosa ģeogrāfijas vārdnīca [*Diccionario Geográfico*], 18. gs.) šis siers daudzkārt minēts kā vietējo iedzīvotāju galvenais ēdiens, kā arī norādīta šā apgabala specializācija lopkopībā un tādu jauktu govju, aitu un kazu ganāmpulku pastāvēšana, par kuriem rūpējās to īpašnieki un kuri vasarā ganīti augstieņu līdzenumos.

Šo apstākļu dēļ, kā arī tāpēc, ka apgabals bija diezgan nošķirts no tirgiem, paši gani jau sen sāka pārstrādāt pienu sierā.

Saikne ar dabu

Cangas de Onís un *Onís* municipalitātes aizņem ievērojamu teritoriju *Cornión* kalnu masīvā — *Picos de Europa* kalnu grēdas rietumu daļā. Šīs kalnu grēdas būtiskākā iezīme ir tās stāvā topogrāfija, kuras augstums ir no 80 metriem virs jūras līmeņa *Sella* upes vidustecē līdz 2 648 metriem virs jūras līmeņa *Torre Cerredo* virsotnē. Šo kalnu teritoriju raksturo augstais kaļķakmens saturs, stāvās nogāzes un pakāpienveida ģeomorfoloģiskās formācijas, kas rada divas atšķirīgas vides, proti, vidi ielejās un vidi augstu kalnu pārejās.

Ielejās dominē plaši, lielākoties līdzeni zālāji un nelielas lauku saimniecības, kas piesaistītas apdzīvotajām vietām. Šeit atrodas lielākie apdzīvotie centri. Lauksaimniecības dzīvnieku barību ziemai nodrošina siena pļavas, kuras var izmantot, lai tajās kādu laiku turētu dzīvniekus arī ziemā.

Augstāko reljefu kalnu pārejās raksturo vertikālas klinšu sienas un karsta veidojumi ar neskaitāmām bedrēm, aizām, alām, kritenēm un dziļām plaisām. Starp šiem klinšainajiem veidojumiem atrodas līdzenumi ar barības vielām bagātām ganībām, kurās lauksaimniecības dzīvnieki uzturas no pavasara līdz rudens pirmajiem sniegiem. Citas lauksaimniecības dzīvnieku audzēšanā nozīmīgas ainavas iezīmes ir nogāzes, klintis un starp klintīm izvietotie augstvērtīgie zālāji, ko vietēji dēvē par *xerros*.

Šajā teritorijā ir piejūras klimats ar lielu lietus daudzumu visa gada laikā, vidēju saulaino dienu skaitu un lielu mākoņainumu. Nokrišņu daudzums sniedzas no 2 000 mm augstākajās teritorijās, kurās daļa no tiem ir sniegs, līdz 1 200 mm zemākajās teritorijās. Tāpat augstienēs vasaras laikā bieža parādība ir bieza migla.

Temperatūra ir maiga visu gadu: ielejās gaisa vidējā temperatūra ir 12 °C, bet augstienēs 3 °C.

Apgabala augsni galvenokārt veido kaļķakmens un kvarcīti, kas ielejās ir pārveidojušies erozijas, laikapstākļu un veģetācijas ietekmē.

Klimats, topogrāfija un ģeoloģija piešķir apgabalam unikālas īpašības, kas tiešā veidā ietekmē ganību tipu un kvalitāti. Apgabala ganības ir īpaši piemērotas govīm, aitām un kazām, no kurām iegūst pienu, ko pārstrādā "Gamonéu" sierā. Šajos zālājos visbiežāk sastopamais augs ir *Festuca burnatii* – endēmisks daudzgadīgs Kantabrijas reģiona zālaugs, kas aug kalnu ganībās. Ieplakās un nogāžu pārrāvumos, kur sniegs saglabājas līdz pavasara beigām, sastopama stāvā vilkakūla (*Nardus stricta*) — izturīgs zālaugs, kas var augt dažādos apstākļos, kā arī citu sugu zālaugi (*Phleum alpinum*, *Festuca iberica*, *Festuca picoeuropeana*) un pākšaugi (*Trifolium thalii* Vill.)

Siera specifiskās īpašības nosaka arī kūpināšana un nogatavināšana, kurā tiek izmantotas tikai tās sēnes un raugi, kas dabiski sastopami nogatavināšanas vidē, jo īpaši *Penicillium*.

Saikne ar cilvēku

Tas, ka šī teritorija, ko vēlāk nosauca par parku "Montaña de Covadonga", bija pirmā Spānijā, kas 1918. gadā tika pasludināta par nacionālo parku — nacionālo vides aizsardzības pionieri —, skaidri parāda, ka tā ir ekosistēma ar unikālām vides īpašībām.

Kopumā ir atzīts, ka ganiem, kas darbojas šajos kalnos, ir izšķiroša loma vietējās vides veidošanā un aizsardzībā. Siers "Gamonéu" ir šīs tradicionālās zemkopības prakses rezultāts, jo siera gatavošana bija vienīgā ekonomiski dzīvotspējīgā iespēja šīs teritorijas lopkopības resursu maksimālai izmantošanai.

Iedaļā par ražošanas metodi aprakstītās metodes un nosacījumi izrietējuši no vēlmes senās tradīcijas pielāgot mūsdienām, nepieļaujot kompromisus, kas liktu izzust produkta identitātei un ar to saistītajam dzīvesveidam.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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