Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van een productdossier overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2024/674)

Deze bekendmaking verleent het recht om binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

“Gamoneu/Gamonedo”

EU-nr.: PDO-ES-0308-AM01 – 17.9.2021

BOB (X) BGA ( )

1. **Aanvragende groepering en rechtmatig belang**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Gamoneu [regelgevende instantie van de beschermde oorsprongsbenaming “Gamoneu”]

Adres: Plaza de Camila Beceña, Bajo, 33550, Cangas de Onís, Asturië

Tel. +34 985947554

E-mail: info@dopgamoneu.com

Website: www.dopgamoneu.com

2. **Lidstaat of derde land**

Spanje

3. **Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben**

☒ Naam van het product

☒ Beschrijving van het product

☒ Geografisch gebied

☒ Bewijs van oorsprong

☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product

☐ Verband

☒ Etikettering

☒ Overige [nader aan te geven]

— Toepasselijke wetgeving

— Controle-instantie

— Verificatie van de naleving van het productdossier

4. **Aard van de wijziging(en)**

☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

□ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. **Wijziging(en)**

Deze wijzigingen zijn voorgesteld om ervoor te zorgen dat in het productdossier de werkelijke naam van het product wordt vermeld, alsook om wijzigingen aan te brengen met betrekking tot de omvang van het geografische gebied, de lijst van rassen waarvan de melk wordt gebruikt, de voeding die de dieren krijgen om het voortbestaan van deze rassen te waarborgen, de fysieke kenmerken van de kaas met de BOB, de processen die feitelijk voor de productie worden gebruikt en de timing van de verschillende fasen, de controle-instantie, de traditionele aanduidingen die voor dit product worden gebruikt, de etiketteringsvoorschriften en de toepasselijke wetgeving. Met deze wijzigingen wordt beoogd het verband tussen het product en het lokale gebied te versterken, zonder dat de authenticiteit, de kwaliteit en de kenmerken van het eindproduct worden aangetast.

5.1. ***Rubriek A. Naam van het product***

De naam, die momenteel in de Asturische taalversie wordt gespeld als "Gamoneu", is gewijzigd in "Gamonéu". Daarnaast is de Spaanstalige versie, "Gamonedo", uit de tekst geschrapt. Deze wijziging is aangebracht op alle plaatsen waar de productnaam in het productdossier wordt vermeld.

Toelichting: De naam van het product is overal in het productdossier gewijzigd van "Gamoneu" in "Gamonéu" (met een accent op de "e"), omdat dit de spelling is die is vastgesteld in besluit 8/2009 van 4 februari 2009 met de officiële plaatsnamen voor de gemeente Cangas de Onís (plaatsnaamcode 12/03/01). De erkende naam is "Gamonéu", en de Spaanse benaming "Gamonedo" is geschrapt omdat deze als achterhaald wordt beschouwd en niet de naam is die wordt gebruikt voor de plaats waaraan de beschermde benaming haar naam ontleent.

Toepasselijke wetgeving:

— Besluit 8/2009 van 4 februari 2009 met de officiële plaatsnamen voor de gemeente Cangas de Onís.

5.2. ***Rubriek B. Beschrijving van het product***

5.2.1. *Definitie*

De volgende tekst:

"Gamoneu" of "Gamonedo" is een volvette, gerijpte en licht gerookte kaas met een natuurlijke korst en aan de randen enige blauwgroene schimmelgroei door penicillium, bereid uit rauwe koe-, schapen- en geitenmelk of uit mengsels van twee of drie van de genoemde soorten melk.

is als volgt gewijzigd:

"Gamonéu" is een volvette, gerijpte kaas met een natuurlijke korst, bereid uit rauwe koe-, schapen- **of** *geitenmelk of uit een mengsel van twee of drie van de genoemde soorten melk.*

Toelichting: Het gaat om wijzigingen in de formulering.

Het gebruik van het nevenschikkend voegwoord "en" in de lijst van soorten melk in de huidige tekst suggereert dat de kaas uit alle drie de soorten wordt gemaakt, terwijl in de definitie zelf wordt bepaald dat de kaas mag worden gemaakt uit melk van één soort of uit een mengsel van twee of drie soorten. De vervanging van het nevenschikkend voegwoord "en" door het tegenstellend voegwoord "of" verduidelijkt dit en is in overeenstemming met die definitie. Om de juiste taxonomische nomenclatuur weer te geven en te zorgen voor consistentie in het hele productdossier, wordt het geslacht *Penicillium* nu met een hoofdletter geschreven.

Aangezien de sensorische kenmerken later in de tekst worden omschreven, zijn de woorden "en licht gerookte" en "en aan de randen enige blauwgroene schimmelgroei door *penicillium*" uit de productbeschrijving geschrapt om herhaling te voorkomen en de lezer niet te verwarren.

5.2.2. *Rassen*

De volgende tekst:

"Gamoneu/Gamonedo" moet worden bereid met melk van de volgende soorten en rassen:

— *Koeien: Frisona (Friezen), Asturiana de los Valles, Pardo Alpina en kruisingen van deze rassen.*

— *Schapen: Lacha, Carranzana, Milschalfe (Oost-Friezen) en kruisingen van deze rassen.*

— *Geiten: Alpino-Pirenaica, Cabra de los Picos de Europa, Murciano-Granadina, Saanen en kruisingen van deze rassen.*

is als volgt gewijzigd:

"Gamonéu" moet worden bereid met melk van de volgende soorten en rassen:

— *Koeien: Frisona (Friezen), Asturiana de los Valles,* **Asturiana de la Montaña, Parda, Parda de Montaña, Fleckvieh, Jersey** *en kruisingen van deze rassen.*

— *Schapen: Lacha, Carranzana,* **Milchschaf** *(Oost-Friezen),* **Assaf** *en kruisingen van deze rassen.*

— *Geiten:* **Cabra Alpina**, *Cabra* **Pirenaica**, *Murciano-Granadina, Saanen,* **Malagueña, Florida, Cabra del Guadarrama, Bermeya** *en kruisingen van deze rassen.*

Toelichting: Gevraagd is om de geitenrassen Malagueña, Florida, Cabra del Guadarrama en Bermeya op te nemen, omdat deze allemaal genealogische wortels gemeen hebben met de rassen Cabra Alpina en Cabra Pirenaica (opgenomen in de officiële rassenlijst van het Ministerie van Landbouw, Visserij en Voedselvoorziening), waarbij de *Capra aegagrus* als hun gemeenschappelijke voorouder wordt beschouwd. De verwijzing naar "Cabra de los Picos de Europa" is geschrapt om herhaling te voorkomen, aangezien dit ras niet is opgenomen in de officiële rassenlijst en niet langer als een ander ras dan Cabra Pirenaica wordt beschouwd.

Aangezien deze geitenrassen een gemeenschappelijke genealogische achtergrond hebben en melk met vergelijkbare kenmerken produceren, heeft deze toevoeging geen grote invloed op de organoleptische en de kwaliteitskenmerken van de kaas (eiwitten, vitaminen, vetten, enzymen, lactose enz.). De genetische kenmerken van de nieuwe rassen hebben maar een zeer geringe invloed op de kenmerken van het eindproduct.

Bij de schapen is het ras Assaf toegevoegd, omdat dit werd gefokt uit mannelijke dieren van het ras Milchschaf (Oost-Friezen), dat reeds in het productdossier was opgenomen. Na de relevante literatuur te hebben nageslagen, is "Milschalfe" gecorrigeerd naar "Milchschaf".

Gevraagd is om een wijziging aan te brengen in de runderrassen, omdat het ras "Pardo Alpina" niet langer wordt erkend. Daarom zijn de twee daarvan afgeleide rassen, "Parda" en "Parda de Montaña", aan de lijst toegevoegd. Beide rassen zijn opgenomen in de officiële rassenlijst van het Ministerie van Landbouw, Visserij en Voedselvoorziening.

Gevraagd is om het ras Asturiana de la Montaña op te nemen, omdat dit een bedreigd inheems ras is dat zijn oorsprong en ontwikkeling deelt met het ras Asturiana de los Valles, in die zin dat het deel uitmaakt van de groep rassen die *tronco castaño* ("kastanjekleurig vee") wordt genoemd, van Europese oorsprong is en mogelijk bij de Keltische invasies is geïntroduceerd. Tot het midden van de 20e eeuw was het ras ruimschoots aanwezig in Asturië en León. Daarna bleef er vrijwel geen enkel exemplaar van over als gevolg van de massale invoer van buitenlandse rassen. Begin jaren 1980 werden maatregelen genomen om het ras te herstellen en te verbeteren. Ook werd een vereniging van fokkers opgericht. De opname van het ras in de lijst van rassen zou bijdragen tot het behoud van dit inheemse ras als hulpbron voor de kaasmakerij in het productiegebied.

Gevraagd is om de runderrassen Fleckvieh en Jersey op te nemen, omdat deze genealogische wortels gemeen hebben met het ras "Parda", daar zij alle afstammen van de *Bos taurus*.

Aangezien deze koeien een gemeenschappelijke genealogische achtergrond hebben, heeft hun melk vergelijkbare kenmerken. De toevoeging van deze rassen heeft dan ook geen grote invloed op de organoleptische, fysieke en chemische kenmerken van de kaas.

Om het effect van de opname van deze rassen op de kenmerken van het eindproduct, zoals omschreven in het productdossier, te meten, is een studie (bij deze aanvraag gevoegd met referentienummer 20190201) verricht om na te gaan of het gebruik van melk van Fleckvieh-koeien, Assaf-schapen of Malagueña- of Florida-geiten van invloed is op de chemische en organoleptische kenmerken van de resulterende kaas met de BOB "Gamonéu". Tijdens deze studie zijn monsters van door geregistreerde kaasmakerijen uit melk van deze rassen bereide kaas getest, waarbij ervoor werd gezorgd dat de kaas was bereid, behandeld en gerijpt onder de in het productdossier vastgestelde omstandigheden. De monsters werden geanalyseerd in het interindustrieel laboratorium voor melk en agrovoeding van Asturië (voor sensorisch onderzoek), een organisatie met ervaring met het testen van de BOB "Gamonéu", en in het laboratorium van ALCE Calidad (voor fysisch en chemisch onderzoek), een erkend tester van de voor deze studie vereiste parameters. Uit de resultaten van deze tests blijkt dat het gebruik van melk van de in deze wijziging genoemde rassen in dezelfde verhouding die gewoonlijk bij de kaasbereiding wordt gebruikt, geen invloed heeft op de fysieke, chemische en organoleptische kenmerken van de kaas, omdat rassen met een vergelijkbare genealogische achtergrond melk met vergelijkbare kenmerken produceren en omdat de kenmerken van het product verband houden met de plaatselijke omgeving en de productiemethode.

Bibliografie

— 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 en Juan V. Delgado Bermejo (2016). *Biodiversidad caprina en España* [Biodiversiteit van geiten in Spanje].

— Herrera García, M., Peña Blanco, F., Pezzi Ceretto, M. Á., en Rodero Serrano, E. (1998). *La cabra Malagueña en la Bibliografía* [De Málaga-geit in de literatuur].

— Mendizábal Aizpuru, J. A., Ibarbia Barreras, J. R. en Etxaniz Makazaga, J. M. (2005). *Aportaciones a la historia de la raza vacuna pirenaica. Paradigma de la Zootecnia española*. [Bijdragen aan de geschiedenis van het runderras Pirenaica. Het paradigma van de Spaanse veeteelt]. *Archivos de zootecnia* [Archieven van de veehouderij], 54 (205).

— Afdeling veeteelt, Universiteit van León, 24071-León (2012). *Programa de mejora de la raza bovina parda* [Programma voor de verbetering van het runderras "Parda"].

— De officiële rassenlijst van het Ministerie van Landbouw, Visserij en Voedselvoorziening: https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/zootecnia/razas-ganaderas/razas/

5.2.3. *Verwijzingen naar productcontroles*

Het volgende is geschrapt uit rubriek B, Beschrijving van het product, en verplaatst naar rubriek D, Bewijs van oorsprong:

Op de veehouderijen die de voor de bereiding van "Gamoneu/Gamonedo" gebruikte melk produceren, moet door de Consejo Regulador toezicht worden gehouden met het oog op de inschrijving in de desbetreffende registers.

Toelichting: De reden voor deze wijziging is dat het productdossier is geherstructureerd overeenkomstig Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen.

5.2.4. *Verwijzingen naar de wijze waarop het product wordt vervaardigd*

De volgende alinea's zijn geschrapt uit rubriek B, Beschrijving van het product, en verplaatst naar rubriek E, Werkwijze voor het verkrijgen van het product:

De Consejo Regulador moet de invoering van technieken ter verbetering van de hoeveelheid en de kwaliteit van de door kudden geproduceerde melk aanmoedigen. […]

Bij het melken moet gebruik worden gemaakt van de best mogelijke techniek voor het verkrijgen van schone, hygiënische melk met een lage microbiële belasting, rekening houdend met de geldende voorschriften. […]

Als de melk moet worden opgehaald en naar een andere plaats moet worden vervoerd, moeten daarbij goede hygiënische normen in acht worden genomen, waaronder het gebruik van koeltanks of een ander systeem waarmee wordt voorkomen dat de kwaliteit van de melk achteruitgaat. […]

De Consejo Regulador moet streven naar de invoering van stimulansen voor houderijen die apparatuur voor het melken en voor het koelen, bewaren en vervoeren van melk installeren of hun bestaande apparatuur moderniseren.

Toelichting: De reden voor deze wijziging is dat het productdossier is geherstructureerd overeenkomstig Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen.

Het volgende is geschrapt:

De melk die voor de bereiding van kaas met de BOB wordt gebruikt, moet na het melken worden gekoeld en gekoeld worden bewaard totdat de kaasbereiding begint.

Toelichting: De voorschriften inzake de opslag van rauwe melk zijn opgenomen in sectie IX, hoofdstuk I, punt II, B), 2) en 4), van Verordening (EG) nr. 853/2004. De beschrijving in het huidige productdossier is onnauwkeurig, aangezien daarin geen temperatuurvoorschriften zijn opgenomen. Deze regel is geen specifiek voorschrift van de productiemethode om het product bepaalde kenmerken te geven. De beschrijving van de productiemethode wordt beknopter door het schrappen van deze regel, omdat het productdossier geen voorschriften meer bevat die reeds in huidige wetgeving zijn vastgelegd.

Bibliografie

— Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

5.2.5. *Fysieke kenmerken*

De volgende tekst:

Om in aanmerking te komen voor de BOB, moet de kaas de volgende fysieke kenmerken hebben:

— *wielvormig met een duidelijke vlakke boven- en onderkant;*

— *een hoogte van 6 tot 15 cm;*

— *een diameter van 10 tot 30 cm;*

— *een gewicht van 0,5 tot 7 kg;*

— *een tijdens het roken gevormde dunne korst met de kleur van gebrande sienna en rood-, groen- en blauwachtige accenten, alsook schimmelgroei door Penicillium in de kaasmassa dicht bij de korst.*

is als volgt gewijzigd:

De kaas met de BOB *moet de volgende fysieke kenmerken hebben:*

— *wielvormig met een duidelijke vlakke boven- en onderkant;*

— *een hoogte van 6 tot* **18** *cm;*

— *een diameter van 10 tot* **35** *cm;*

— *een gewicht van 0,5 tot* **10** *kg;*

— *een tijdens het roken gevormde dunne korst met de kleur van gebrande sienna en rood-, groen- en blauwachtige accenten, alsook de mogelijke aanwezigheid van schimmelgroei door Penicillium in de kaasmassa dicht bij de korst.*

Toelichting: Deze wijziging is voorgesteld omdat er vanuit de horecasector vraag is naar grotere kazen die in porties kunnen worden gesneden. Toe nu toe was dit volgens de regels voor de BOB "Gamonéu" niet mogelijk. Deze aanvraag tot wijziging van het productdossier gaat vergezeld van een studie (referentienummer 20190201) waarin is gemeten welke gevolgen de bereiding van grotere kazen (8-10 kg) heeft voor de chemische en organoleptische kenmerken van de BOB "Gamonéu". Tijdens deze studie zijn monsters van door geregistreerde kaasmakerijen bereide kazen van 8-10 kg getest, waarbij werd gegarandeerd dat de kaas was bereid, behandeld en gerijpt onder de in het productdossier vastgestelde omstandigheden. De monsters werden geanalyseerd in het interindustrieel laboratorium voor melk en agrovoeding van Asturië (voor sensorisch onderzoek), een organisatie met ervaring met het testen van de BOB "Gamonéu", en in het laboratorium van ALCE Calidad (voor chemisch onderzoek), een erkend tester van de voor deze studie vereiste parameters. Uit de resultaten van deze studie blijkt dat het eindproduct meer dan 7 kg — en tot 10 kg — kan wegen zonder dat de chemische en organoleptische kenmerken veranderen. Deze wijziging is niet van invloed op de essentiële kenmerken en de authenticiteit van het product met de BOB.

Een andere wijziging waarom is verzocht was om de aanwezigheid van schimmelwaas door *Penicillium* tot een mogelijkheid te maken in plaats van een vaste eis, aangezien deze schimmelwaas met het blote oog vaak niet zichtbaar is. Het doel van deze wijziging is ervoor te zorgen dat de schimmel zich natuurlijk en spontaan in de grotten kan blijven ontwikkelen, in plaats van dat *Penicillium* kunstmatig wordt toegevoegd, wat leidt tot kleurveranderingen.

Deze wijziging is niet in tegenspraak met de rubriek inzake het verband: de groei van *Penicillium*, samen met andere schimmels en gisten, is te zien, waardoor het product in zijn geheel een kenmerkende kleur en smaak krijgt. De blauwgroene schimmelgroei langs de randen is echter niet altijd zichtbaar, ondanks het feit dat de schimmel nog steeds een rol speelt in het rijpingsproces en de kaas een kenmerkende smaak en een specifieke kleur geeft. De blauwgroene kleur van de schimmelgroei kan variëren afhankelijk van de groeisnelheid en de aanwezigheid van andere schimmels en gisten.

5.2.6. *Sensorische kenmerken*

De volgende tekst:

De kaas heeft de volgende sensorische kenmerken:

— *De kaasmassa is hard of halfhard, stevig en brokkelig, en bevat onregelmatig verdeelde kleine gaten.*

— *De kaas is van binnen wit of geelwit van kleur, met enige blauwgroene schimmelgroei aan de randen. De kleur van de korst is een onderscheidend kenmerk: tijdens het roken krijgt de korst de kleur van gebrande sienna, waarna zich gedurende de tijd die de kaas in de grot of de kelder ligt, schimmels vormen die zorgen voor rood-, groen- en blauwachtige accenten.*

— *De overheersende aroma's zijn licht rokerig en enigszins pikant, en gaan over in een boterige smaak en een nasmaak van hazelnoot die lang in de mond aanwezig blijft.*

— *De kaas heeft een pure, penetrante geur met een milde zweem van rook, die intenser wordt naarmate de kaas rijpt.*

is als volgt gewijzigd:

De kaas **moet** *de volgende sensorische kenmerken* **hebben**:

— *De kaasmassa is hard of halfhard, stevig en brokkelig, en bevat onregelmatig verdeelde kleine gaten.*

— *De kaas is van binnen wit of geelwit van kleur,* **mogelijk** *met enige blauwgroene schimmelgroei aan de randen. De kleur van de korst is een onderscheidend kenmerk: tijdens het roken krijgt de korst de kleur van gebrande sienna, waarna zich gedurende de tijd die de kaas in de grot ~~of de kelder~~ ligt, schimmels vormen die* **kunnen** *zorgen voor rood-, groen- en blauwachtige accenten.*

— *De overheersende aroma's zijn licht rokerig en enigszins pikant, en gaan over in een boterige smaak en een* **nootachtige nasmaak, soms van hazelnoot,** *die lang in de mond aanwezig blijft.*

— *De kaas heeft een pure, penetrante geur met een milde zweem van rook, die intenser wordt naarmate de kaas rijpt.*

Toelichting: Door deze wijziging worden de aanwezigheid van schimmelgroei door *Penicillium* en kleuring van de korst als gevolg van schimmelgroei mogelijkheden in plaats van vaste eisen, aangezien dergelijke schimmelgroei met het blote oog vaak niet te zien is. Het doel van deze wijziging is ervoor te zorgen dat de schimmel zich natuurlijk en spontaan in de grotten kan blijven ontwikkelen, in plaats van dat *Penicillium* kunstmatig wordt toegevoegd, wat leidt tot kleurveranderingen.

Deze wijziging is niet in tegenspraak met de uiteenzettingen in de oorspronkelijke rubriek inzake het verband (*het roken en het rijpen, waarbij dit laatste proces uitsluitend gebeurt op basis van de schimmels en gisten die van nature in de affinageomgeving aanwezig zijn, met name Penicillium: in aanwezigheid daarvan ontwikkelt zich de schimmel die de kaas zijn kenmerkende kleur en smaak geeft*), omdat de groei van *Penicillium*, waardoor het product in zijn geheel een karakteristieke kleur en smaak krijgt, weliswaar waarneembaar is, maar de blauwgroene schimmelgroei langs de randen niet altijd zichtbaar is. De kenmerkende kleur en smaak zijn omschreven in rubriek B van het productdossier.

Deze wijziging is in overeenstemming met het verband waarop de oorspronkelijke registratie is gebaseerd.

De verwijzing naar de kelder is ook gecorrigeerd, zodat de productiemethode behouden blijft. Ofschoon de term "kelder" (*bodega*) nu wordt gebruikt om naar elke *affinagefaciliteit* te verwijzen, komen de organoleptische kenmerken van de BOB "Gamonéu" alleen tot ontwikkeling door de kaas te laten rijpen in grotten, waar de omgevingsomstandigheden — vochtigheid, temperatuur en microbiologie — anders zijn dan in industriële kaaskelders. Om de kenmerken van het product te behouden, is de term "kelder" dus geschrapt en blijft alleen "grot" staan, zodat eventuele verkeerde interpretaties worden voorkomen.

Een andere wijziging betreft de beschrijving van de sensorische kenmerken die in de mond worden waargenomen (de smaak). Met het oog op een objectievere eis die met uiteenlopende intensiteit door een opgeleid proefpanel kan worden beoordeeld, wordt een meer genuanceerde beschrijving voorgesteld: "een nootachtige nasmaak, soms van hazelnoot, die lang in de mond aanwezig blijft". Hiermee wordt de verwijzing naar hazelnoot — als voorbeeld van een nootachtige smaak — in de sensorische kenmerken behouden.

5.3. ***Rubriek C. Geografisch gebied***

De volgende tekst:

Het geografische gebied bestaat uit de gemeenten Cangas de Onís en Onís in de autonome regio Asturië. Dit gebied ligt grotendeels in het noordwestelijke deel van het nationaal park Picos de Europa.

Alle processen voor de bereiding van "Gamoneu/Gamonedo" — de productie van de melk en de bereiding en rijping van de kaas — vinden plaats in het afgebakende geografische gebied, dat bestaat uit de gemeenten Cangas de Onís en Onís.

Deze gemeenten bevinden zich in het oostelijke deel van Asturië. Zij bestrijken een oppervlakte van 28 817 hectare, waarvan 10 365 hectare als weiland wordt gebruikt.

In het geografische gebied bevinden zich 4 220 fokkoeien, 7 206 fokooien en 3 224 vrouwelijke fokdieren van de runder-, schapen- en geitenrassen waarvan de melk geschikt is voor de bereiding van deze kaas.

Deze twee gemeenten behoren tot het prinsdom Asturië, een geografische en historische regio in Noord-Spanje, dat sinds 1982 zowel een provincie als een autonome regio is, met als hoofdstad Oviedo.

is als volgt gewijzigd:

Het geografische gebied bestaat uit de gemeenten Cangas de Onís en Onís in de autonome regio Asturië. Dit gebied ligt grotendeels in het noordwestelijke deel van het nationaal park Picos de Europa.

*Alle processen voor de bereiding van "***Gamonéu***" — de productie van de melk en de bereiding en rijping van de kaas — vinden plaats in het afgebakende geografische gebied, dat bestaat uit de gemeenten Cangas de Onís en Onís.*

Deze gemeenten bevinden zich in het oostelijke deel van het gebied.

Toelichting: De volgende informatie over de omvang van het geografische gebied en het aantal vrouwelijke fokdieren is geschrapt, omdat deze onnauwkeurig en achterhaald is en niet overeenstemt met de hedendaagse realiteit van de productie van de BOB "Gamonéu":

Zij bestrijken een oppervlakte van 28 817 hectare, waarvan 10 365 hectare als weiland wordt gebruikt.

In het geografische gebied bevinden zich 4 220 fokkoeien, 7 206 fokooien en 3 224 vrouwelijke fokdieren van de runder-, schapen- en geitenrassen waarvan de melk geschikt is voor de bereiding van deze kaas.

Deze twee gemeenten behoren tot het prinsdom Asturië, een geografische en historische regio in Noord-Spanje, dat sinds 1982 zowel een provincie als een autonome regio is, met als hoofdstad Oviedo.

Het in het productdossier afgebakende geografische gebied wordt door deze schrapping niet gewijzigd.

Bibliografie

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

— Sistema Integral de Trazabilidad Animal (SITRAN, geïntegreerd traceerbaarheidssysteem voor dieren): https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/trazabilidad-animal/registro/

5.4. ***Rubriek D. Bewijs van oorsprong***

5.4.1. *Verwijzingen naar specifieke documenten van de Consejo Regulador en gedelegeerde taken*

5.4.1.1. Het volgende — de eerste alinea van rubriek D — is geschrapt:

Om na te gaan of het product afkomstig is uit het afgebakende geografische gebied en voldoet aan de eisen die zijn vastgesteld in de verordening inzake BOB's en in dit document, moet de Consejo Regulador regelmatig inspecties van veehouderijen en kaasmakerijen uitvoeren, volgens de procedures die zijn vastgesteld in het handboek inzake kwaliteit en procedures.

Toelichting: Deze wijziging brengt de tekst in overeenstemming met norm UNE-EN ISO/IEC 17065 en weerspiegelt de delegatie van taken aan de controle-instantie. Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen vereist dat controles op de naleving van het productdossier worden verricht door de bevoegde autoriteiten of door controle-instanties die optreden als instantie voor productcertificering. Sinds de publicatie van de regionale wet inzake voedselkwaliteit, kwaliteitsregelingen en rechtstreekse verkoop van levensmiddelen (wet 2/2019 van de autonome regio Asturië van 1 maart 2019) en overeenkomstig artikel 36 van die wet, moeten controleactiviteiten worden gedelegeerd aan de controle-instantie, en de Consejo Regulador is niet de controle-instantie.

5.4.1.2. Wijzigingen in de inspectietaken van de Consejo Regulador

De volgende tekst:

De volgende essentiële eisen bevestigen de oorsprong van het product en moeten door de Consejo Regulador worden gecontroleerd:

— *De kwaliteit van de melk die voor de bereiding van de kaas met de BOB wordt gebruikt, door het nemen van monsters voor de analyse van het vetgehalte, het eiwitgehalte, de vetvrije droge stof, het aantal somatische cellen, de bacteriologie, de afwezigheid van remmers en het vriespunt (cryoscopie).*

— *De melk die voor de bereiding van deze kaas wordt gebruikt, moet afkomstig zijn van erkende veehouderijen die zijn opgenomen in het bedrijfsregister van de Consejo Regulador en moet worden verkregen met behulp van geschikte houderij- en melkpraktijken, in overeenstemming met de verordening inzake BOB's en dit document.*

— *Door middel van controle en certificering moet de Consejo Regulador erop toezien dat zowel de melk als de praktijken die worden gebruikt om deze te verkrijgen in overeenstemming zijn met de vastgestelde normen.*

— *De kaasmakerijen waar kaas met de BOB wordt gemaakt, moeten over een vergunning van de Consejo Regulador beschikken en in het desbetreffende register zijn opgenomen, nadat zij eerst aan de minimumeisen hebben voldaan en de in de verordening inzake BOB's, het handboek inzake kwaliteit en procedures en dit document vastgestelde controles hebben doorstaan.*

— *Via haar certificeringsgebied ziet de Consejo Regulador erop toe dat de kaas voldoet aan de norm om voor de BOB in aanmerking te komen. Alleen kaas die voldoet aan de in de regelgeving van de Consejo Regulador en dit document vastgestelde kwaliteitscriteria kunnen worden aangemerkt als kaas die voldoet aan de vereiste norm.*

— *De Consejo Regulador moet toezicht houden op en zorgen voor het goede verloop van het identificeren van de producten en het certificeren van de oorsprong ervan door middel van identificatie, verzegeling en het gebruik van door de Consejo Regulador afgegeven genummerde etiketten met het eigen logo van het product met de BOB.*

— *Ook moet de Consejo Regulador regelmatig inspecties van de veehouderijen en de kaasmakerijen uitvoeren om na te gaan of zij nog steeds voldoen aan de voorwaarden waaronder zij zijn gecertificeerd en hun vergunning voor het gebruik van de beschermde oorsprongsbenaming "Gamoneu/Gamonedo" kan worden vernieuwd.*

is als volgt gewijzigd:

De volgende essentiële eisen bevestigen de oorsprong van het product en moeten door de **controle-instantie** *worden gecontroleerd:*

— *De kwaliteit van de melk die voor de bereiding van de kaas met de BOB wordt gebruikt.*

— *De melk die voor de productie wordt gebruikt, moet afkomstig zijn van erkende veehouderijen die zijn opgenomen in het bedrijfsregister van de Consejo Regulador en moet worden verkregen met behulp van geschikte houderij- en melkpraktijken, in overeenstemming met dit document.*

— *Door middel van controle en certificering moet de* **controle-instantie** *erop toezien dat zowel de melk als de praktijken die worden gebruikt om deze te verkrijgen, in overeenstemming zijn met de vastgestelde normen.*

— *De kaasmakerijen waar kaas met de BOB wordt gemaakt, moeten over een vergunning van de Consejo Regulador beschikken en in het desbetreffende register zijn opgenomen, nadat zij eerst aan de minimumeisen hebben voldaan en de in dit document vastgestelde controles hebben doorstaan.*

— — *De* **controle-instantie** *ziet erop toe dat de kaas voldoet aan de norm om voor de BOB in aanmerking te komen. Alleen kaas die voldoet aan de in dit document vastgestelde kwaliteitscriteria kunnen worden aangemerkt als kaas die voldoet aan de vereiste norm.*

— *De* **controle-instantie** *moet toezicht houden op en zorgen voor het goede verloop van het identificeren van de producten en het certificeren van de oorsprong ervan.* **Op alle producten moeten een certificeringsetiket en het eigen logo van het product met de BOB worden aangebracht.**

— *Ook moet de* **controle-instantie** *regelmatig* **controles** *van de veehouderijen en de kaasmakerijen uitvoeren om na te gaan of zij nog steeds voldoen aan de voorwaarden waaronder zij zijn gecertificeerd en hun vergunning voor het gebruik van de beschermde oorsprongsbenaming "Gamonéu" kan worden vernieuwd.*

Toelichting: Deze wijziging brengt de tekst in overeenstemming met norm UNE-EN ISO/IEC 17065 en weerspiegelt de delegatie van taken aan de controle-instantie. Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen vereist dat controles op de naleving van het productdossier worden verricht door de bevoegde autoriteiten of door controle-instanties die optreden als instantie voor productcertificering. Sinds de publicatie van de regionale wet inzake voedselkwaliteit, kwaliteitsregelingen en rechtstreekse verkoop van levensmiddelen (wet 2/2019 van de autonome regio Asturië van 1 maart 2019) en overeenkomstig artikel 36 van die wet, moeten controleactiviteiten worden gedelegeerd aan de controle-instantie, en de Consejo Regulador is niet de controle-instantie.

Alle verwijzingen naar de verordening inzake BOB's zijn geschrapt, met dien verstande dat, overeenkomstig de enige intrekkingsbepaling van wet 2/2019 van de autonome regio Asturië (*Intrekking van wetgeving*), genoemde verordening — die in dit geval de regelgeving van de Consejo Regulador vormt — vervalt zodra de nieuwe statuten van de Consejo Regulador worden gepubliceerd.

Het nemen van melkmonsters voor analytische tests is niet langer verplicht. Het productdossier bevat geen eisen met betrekking tot het vetgehalte, het eiwitgehalte, de vetvrije droge stof, het aantal somatische cellen, de bacteriologie, de afwezigheid van remmers of het vriespunt, omdat bij de steekproefsgewijze controles van de controle-instantie aan geen enkele parameter hoeft te worden voldaan. In dit geval moet de kwaliteit van de melk voldoen aan de toepasselijke wetgeving en is het de verantwoordelijkheid van de marktdeelnemer om aan te tonen dat de voor elke diersoort geldende wetgeving wordt nageleefd. De controle-instantie moet beschikken over mechanismen om het interne controlesysteem van de marktdeelnemer te verifiëren, die niet noodzakelijkerwijs bemonstering hoeven te behelzen.

Ook zijn er verbeteringen in de tekst aangebracht ter voorkoming van verkeerde interpretaties met betrekking tot de vraag waar de verantwoordelijkheid ligt bij het kwalificeren en identificeren van producten: *De controle-instantie moet toezicht houden op en zorgen voor het goede verloop van het identificeren van de producten en het certificeren van de oorsprong ervan. Op alle producten moeten een certificeringsetiket en het eigen logo van het product met de BOB worden aangebracht.*

5.4.1.3. De tiende alinea is geschrapt. Deze luidde:

Om te waarborgen dat de kaas de specifieke kenmerken heeft die vereist zijn om voor de BOB in aanmerking te komen en is bereid overeenkomstig het handboek inzake kwaliteit en procedures, de verordening inzake BOB's en dit document, moet de Consejo Regulador monsters van grondstoffen van de veehouderijen en monsters van producten van de kaasmakerijen nemen, volgens de vastgestelde procedure, frequentie en intensiteit.

Toelichting: Deze wijziging brengt de tekst in overeenstemming met norm UNE-EN ISO/IEC 17065 en weerspiegelt de delegatie van taken aan de controle-instantie. Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen vereist dat controles op de naleving van het productdossier worden verricht door de bevoegde autoriteiten of door controle-instanties die optreden als instantie voor productcertificering. Sinds de publicatie van de regionale wet inzake voedselkwaliteit, kwaliteitsregelingen en rechtstreekse verkoop van levensmiddelen (wet 2/2019 van de autonome regio Asturië van 1 maart 2019) en overeenkomstig artikel 36 van die wet, moeten controleactiviteiten worden gedelegeerd aan de controle-instantie, en de Consejo Regulador is niet de controle-instantie.

5.4.1.4. Wijzigingen in de inspectietaken van de Consejo Regulador

De tekst is als volgt gewijzigd:

De door de **controle-instantie** *ingestelde controles moeten zodanig zijn opgezet dat de kwaliteit en de oorsprong van de kaas met de BOB worden gewaarborgd.*

Kaasmakers *waarvan de producten aan de vastgestelde voorwaarden voldoen, ontvangen een accreditatiecertificaat van de controle-instantie.*

De Consejo Regulador moet gecertificeerde kaasmakers zo veel genummerde certificeringsetiketten verstrekken als zij nodig hebben op basis van het aantal **gekwalificeerde** *kazen.*

Toelichting: Deze wijziging brengt de tekst in overeenstemming met norm UNE-EN ISO/IEC 17065 en weerspiegelt de delegatie van taken aan de controle-instantie. Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen vereist dat controles op de naleving van het productdossier worden verricht door de bevoegde autoriteiten of door controle-instanties die optreden als instantie voor productcertificering. Sinds de publicatie van de regionale wet inzake voedselkwaliteit, kwaliteitsregelingen en rechtstreekse verkoop van levensmiddelen (wet 2/2019 van de autonome regio Asturië van 1 maart 2019) en overeenkomstig artikel 36 van die wet, moeten controleactiviteiten worden gedelegeerd aan de controle-instantie, en de Consejo Regulador is niet de controle-instantie.

Ter verbetering van de formulering is de term "marktdeelnemer" gewijzigd in "kaasmaker", waarbij de term "producenten" wordt gebruikt voor de marktdeelnemers die de melk produceren en de marktdeelnemers die het product bereiden en kwalificeren worden aangeduid als "kaasmakers".

5.1.4.5. De 14e alinea en de tabel met de specificatie van de controles zijn geschrapt. De geschrapte alinea luidde als volgt:

In de volgende tabel wordt een overzicht gegeven van de controles die de Consejo Regulador bij de marktdeelnemers moet verrichten om te garanderen dat kaas die met de BOB "Gamoneu/Gamonedo" wordt verkocht daadwerkelijk afkomstig is uit het geografische gebied. Deze controles moeten persoonlijk worden uitgevoerd en omvatten een visuele inspectie, een inspectie van documenten en het nemen van monsters.

Toelichting: Deze wijziging brengt de tekst in overeenstemming met norm UNE-EN ISO/IEC 17065 en weerspiegelt de delegatie van taken aan de controle-instantie. Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen vereist dat controles op de naleving van het productdossier worden verricht door de bevoegde autoriteiten of door controle-instanties die optreden als instantie voor productcertificering. Sinds de publicatie van de regionale wet inzake voedselkwaliteit, kwaliteitsregelingen en rechtstreekse verkoop van levensmiddelen (wet 2/2019 van de autonome regio Asturië van 1 maart 2019) en overeenkomstig artikel 36 van die wet, moeten controleactiviteiten worden gedelegeerd aan de controle-instantie, en de Consejo Regulador is niet de controle-instantie. De in dit punt beschreven controles houden verband met de taken waarmee de Consejo Regulador was belast als de instantie die moest controleren of de kaas aan de vereiste norm voldeed. Deze controles zijn echter niet in overeenstemming met de richtsnoeren van norm UNE-EN ISO/IEC 17065. De tabel bevat geen specifieke eisen waaraan het product moet voldoen, maar geeft een overzicht van de verschillende punten van de controlelijst.

5.1.4.6. Wijzigingen in de inspectietaken van de Consejo Regulador en schrapping van verwijzingen naar specifieke documenten van de Consejo Regulador

De volgende tekst:

Om het toezicht op de kaasbereiding mogelijk te maken en telkens wanneer dat nodig is om de oorsprong en de kwaliteit van het product met de BOB aan te tonen, moeten de exploitanten van veehouderijen en kaasmakerijen de nodige documenten invullen om elk van de in dit document vermelde eisen te kunnen verifiëren.

Deze documenten en gegevens moeten worden gecontroleerd door de Consejo Regulador.

Overeenkomstig alle bovenstaande eisen mag de beschermde oorsprongsbenaming "Gamonéu/Gamonedo" uitsluitend worden gebruikt voor kaas die uit op geregistreerde veehouderijen geproduceerde melk is bereid in kaasmakerijen die bij de Consejo Regulador zijn geregistreerd overeenkomstig de in dit document, in de verordening inzake BOB's en in het handboek inzake kwaliteit en procedures vastgestelde voorschriften, en die door de Consejo Regulador zijn geïnspecteerd en gecertificeerd via de vastgestelde controles.

Een product of de technieken die voor de bereiding ervan worden gebruikt, kunnen door de Consejo Regulador in elk stadium als niet-conform worden aangemerkt, overeenkomstig de toepasselijke procedures.

is als volgt gewijzigd:

Om het toezicht op de kaasbereiding mogelijk te maken en telkens wanneer dat nodig is om de oorsprong en de kwaliteit van het product met de BOB aan te tonen, moeten de exploitanten van veehouderijen en kaasmakerijen de nodige documenten invullen om elk van de in dit document vermelde eisen te kunnen verifiëren. Deze documenten en gegevens moeten worden gecontroleerd door de **controle-instantie**.

*Overeenkomstig alle bovenstaande eisen mag de beschermde oorsprongsbenaming "***Gamonéu***" uitsluitend worden gebruikt voor kaas die uit op geregistreerde veehouderijen geproduceerde melk is bereid in kaasmakerijen die bij de Consejo Regulador zijn geregistreerd overeenkomstig de in dit document vastgestelde voorschriften en die door de* **controle-instantie** *zijn geïnspecteerd en gecertificeerd via de vastgestelde controles.*

Een product of de technieken die voor de bereiding ervan worden gebruikt, kunnen door de **controle-instantie** *in elk stadium niet-conform worden* **verklaard***, overeenkomstig de toepasselijke procedures.*

Toelichting: Deze wijziging brengt de tekst in overeenstemming met norm UNE-EN ISO/IEC 17065 en weerspiegelt de delegatie van taken aan de controle-instantie. Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen vereist dat controles op de naleving van het productdossier worden verricht door de bevoegde autoriteiten of door controle-instanties die optreden als instantie voor productcertificering. Sinds de publicatie van de regionale wet inzake voedselkwaliteit, kwaliteitsregelingen en rechtstreekse verkoop van levensmiddelen (wet 2/2019 van de autonome regio Asturië van 1 maart 2019) en overeenkomstig artikel 36 van die wet, moeten controleactiviteiten worden gedelegeerd aan de controle-instantie, en de Consejo Regulador is niet de controle-instantie.

Alle verwijzingen naar de verordening inzake BOB's zijn geschrapt, met dien verstande dat, overeenkomstig de enige intrekkingsbepaling van wet 2/2019 van de autonome regio Asturië (*Intrekking van wetgeving*), genoemde verordening — die in dit geval de regelgeving van de Consejo Regulador vormt — vervalt zodra de nieuwe statuten van de Consejo Regulador worden gepubliceerd.

5.1.4.7. Controles van grondstoffen

De volgende tekst:

Gecontroleerd moet worden of de melk die bij de kaasbereiding wordt gebruikt uitsluitend afkomstig is van erkende veehouderijen die in het register van de Consejo Regulador zijn opgenomen en onder toezicht staan van de Consejo Regulador.

Wanneer kaasmakers deze grondstof van hun eigen vee verkrijgen, moeten hun kaasbereidingsadministratie en de administratie van de veestapel worden gecontroleerd om na te gaan of de opgegeven melk afkomstig is van hun kudde.

Wanneer kaasmakers melk van andere veehouderijen betrekken, moeten controles worden verricht van hun kaasbereidingsadministratie en de documentatie waarmee de herkomst van de melk op betrouwbare wijze wordt aangetoond. De kaasmaker moet beschikken over een leveringsbon van de melk, waarop het bedrijf van herkomst, de datum en het tijdstip waarop de melk is opgehaald, de geleverde hoeveelheid, het voertuig en de bestuurder worden vermeld. De informatie op de leveringsbon moet worden ingevuld aan de hand van het logboek van het leveringsvoertuig, waartoe de Consejo Regulador toegang moet hebben. Deze documentatie moet vergezeld gaan van de desbetreffende factuur en het betalingsbewijs voor de geleverde melk en moet worden opgenomen in de verplichte kaasbereidingsadministratie.

is als volgt gewijzigd:

Gecontroleerd moet worden of de melk die bij de kaasbereiding wordt gebruikt uitsluitend afkomstig is van erkende veehouderijen die in het register van de Consejo Regulador zijn opgenomen en onder toezicht staan van de Consejo Regulador.

De veehouderijen die de voor de bereiding van "Gamonéu" gebruikte melk produceren, moeten door de Consejo Regulador worden gecontroleerd wat betreft de inschrijving in de desbetreffende registers.

Wanneer kaasmakers deze grondstof van hun eigen vee verkrijgen, moeten hun **productieadministratie** *en de administratie van de veestapel worden gecontroleerd om na te gaan of de opgegeven melk afkomstig is van hun kudde.*

Wanneer kaasmakers melk van andere veehouderijen betrekken, moeten controles worden verricht van hun kaasbereidingsadministratie en de documentatie waarmee de herkomst van de melk op betrouwbare wijze wordt aangetoond.

Toelichting: De alinea die begint met "De veehouderijen ..." is verplaatst van rubriek B, Beschrijving van het product, naar deze rubriek.

De voorgestelde wijzigingen van de verwijzingen naar de verschillende administraties weerspiegelen het feit dat, nu het product is gecertificeerd volgens norm UNE-EN ISO/IEC 17065, wordt aangenomen dat kaasmakers moeten beschikken over deze of andere interne controlegegevens waarmee zij aan de controle-instantie kunnen aantonen dat zij aan de eisen van het productdossier voldoen, zonder dat de naam of het formaat van die administratie hoeft te worden gespecificeerd.

5.1.4.8. Controle van de kaasbereiding

De volgende tekst:

Voor elke kaasbereidingssessie moeten de kaasmakers beschikken over een administratie waarin de herkomst en de hoeveelheid van de gebruikte melk en het totale aantal gemaakte kazen — alsmede de uitsplitsing van dit cijfer naar formaat indien er meer dan één formaat is gemaakt — worden vermeld en waarin de tijdens die sessie gemaakte partij(en) duidelijk kan (kunnen) worden geïdentificeerd. Aan de hand van deze administratie moet elke kaas of partij die op enig moment in de kaasmakerij wordt bewaard tijdens een fase na de kaasbereiding, d.w.z. roken, rijpen en opslag vóór verzending, kunnen worden geïdentificeerd. De Consejo Regulador moet de juistheid van deze administratie verifiëren door een controle ter plaatse uit te voeren om vast te stellen of de erin opgenomen informatie overeenkomt met de werkelijke voorraden in de verschillende afdelingen van de kaasmakerij.

is als volgt gewijzigd:

Voor elke kaasbereidingssessie moeten de kaasmakers beschikken over een administratie waarin de herkomst en de hoeveelheid van de gebruikte melk en het totale aantal gemaakte kazen — alsmede de uitsplitsing van dit cijfer naar formaat indien er meer dan één formaat is gemaakt — worden vermeld en waarin de tijdens die sessie gemaakte partij(en) duidelijk kan (kunnen) worden geïdentificeerd. Aan de hand van deze administratie moet elke kaas of partij die op enig moment in de kaasmakerij wordt bewaard tijdens een fase na de kaasbereiding, d.w.z. roken, rijpen en opslag vóór verzending, kunnen worden geïdentificeerd. De **controle-instantie** *moet* **het bestaan** *van deze administratie verifiëren door een controle ter plaatse uit te voeren om vast te stellen of de erin opgenomen informatie overeenkomt met de werkelijke voorraden in de verschillende afdelingen van de kaasmakerij.*

Toelichting: De controle-instantie is in de plaats gekomen van de Consejo Regulador als de instantie die verantwoordelijk is voor deze controles, en het woord "juistheid" is vervangen door het objectievere "het bestaan". Om deze wijziging is gevraagd met het oog op de aanpassing van de tekst aan de voorschriften van Verordening (EU) nr. 1151/2012 en wet 2/2019 van de autonome regio Asturië.

5.1.4.9. Etiketterings- en verzendingscontroles

De volgende tekst:

Uit de administratie moet het verband blijken tussen de etiketten, de kazen waarvoor zij ter identificatie zijn gebruikt en de partijen waaruit deze kazen afkomstig zijn. Alle voorraden die vóór verzending worden opgeslagen, moeten ook worden geregistreerd en geïdentificeerd, ongeacht of zij zijn geëtiketteerd. Ten slotte moet de eindbestemming van de bereide kazen in de kaasbereidingsadministratie worden vermeld en moet de kaasmaker beschikken over documenten ter staving van die bestemming — namelijk leveringsbonnen en verkoopfacturen voor elke verzonden zending — die door de Consejo Regulador kunnen worden geraadpleegd.

is als volgt gewijzigd:

Uit de administratie moet blijken welke kazen door welke **certificeringsetiketten worden geïdentificeerd** *en uit welke partijen deze kazen afkomstig zijn. Alle voorraden die vóór verzending worden opgeslagen, moeten ook worden geregistreerd en geïdentificeerd, ongeacht of zij zijn geëtiketteerd. Ten slotte moet de eindbestemming van de bereide kazen in de kaasbereidings-administratie worden vermeld en moet de kaasmaker beschikken over documenten ter staving van die bestemming — namelijk leveringsbonnen en verkoopfacturen voor elke verzonden zending — die door de* **controle-instantie** *kunnen worden geraadpleegd.*

Toelichting: De controle-instantie is in de plaats gekomen van de Consejo Regulador als de instantie die verantwoordelijk is voor deze controles, en "etiketten" moet worden gewijzigd in "certificeringsetiketten" om verwarring te voorkomen. Om deze wijziging is gevraagd met het oog op het aanpassen van de tekst aan de voorschriften van Verordening (EU) nr. 1151/2012 en wet 2/2019 van de autonome regio Asturië.

Bibliografie

— Wet inzake voedselkwaliteit, kwaliteitsregelingen en rechtstreekse verkoop van levensmiddelen (wet 2/2019 van de autonome regio Asturië van 1 maart 2019, gepubliceerd in uitgave 47 van het officiële publicatieblad van Asturië van 8 maart 2019).

— Wetgeving inzake melkkwaliteit:

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. ***Rubriek E. Werkwijze voor het verkrijgen van het product***

5.5.1. *De voeding van de dieren*

De eerste, tweede en derde alinea:

"Gamoneu/Gamonedo" moet worden bereid uit rauwe melk — koe-, schapen- of geitenmelk, of een mengsel van twee of drie van deze soorten — die afkomstig is van vee dat met de natuurlijke hulpbronnen van de regio wordt gevoederd overeenkomstig specifieke tradities die verband houden met geografische en sociologische factoren die uniek zijn voor het lokale gebied.

De voeding van het vee bestaat uit graasvoer gedurende het hele jaar, aangevuld met zelf geteelde voedergewassen in de vorm van vers gemaaid gras en hooi.

Hoewel de voeding van de dieren afkomstig moet zijn uit het afgebakende geografische gebied, mag krachtvoer op basis van granen en peulvruchten worden gebruikt wanneer een veehouderij een tekort aan zelf geteelde voedergewassen heeft, wat doorgaans het gevolg van de weersomstandigheden is.

Er moet onderscheid worden gemaakt naar diersoort en seizoen. Aangezien het hier om een berggebied gaat, speelt het klimaat een belangrijke rol bij het bepalen van de wijze waarop voedergewassen aan de dieren worden gevoederd. In het traditionele roulatiesysteem zou het voedergewas in het voorjaar van weiden in het laagland worden gemaaid en vers aan de dieren worden gevoederd — of, nog beter, zouden de dieren die weiden zelf begrazen — en zouden diezelfde weiden later in de zomer een bron van hooi zijn. In het hoogland is rechtstreekse begrazing de gebruikelijke voedermethode. Hoe en hoelang deze natuurlijke hulpbronnen aan de dieren worden gevoederd, hangt af van de weersomstandigheden gedurende het hele jaar, waardoor de dieren een langere of kortere periode op de weiden in het hoogland kunnen doorbrengen.

zijn als volgt gewijzigd:

"Gamonéu" moet worden bereid uit rauwe melk — koe-, schapen- of geitenmelk, of een mengsel van twee of drie van deze soorten — die afkomstig is van vee dat **hoofdzakelijk** *met de natuurlijke hulpbronnen van de regio wordt gevoederd overeenkomstig specifieke tradities die verband houden met geografische en sociologische factoren die uniek zijn voor het lokale gebied.*

De voeding van het vee bestaat uit graasvoer gedurende het hele jaar, aangevuld met zelf geteelde voedergewassen in de vorm van vers gemaaid gras en hooi.

Hoewel de voeding van de dieren afkomstig moet zijn uit het afgebakende geografische gebied, **is aanvulling met andere diervoeders toegestaan voor bepaalde fysiologische toestanden — zoals lactatie — of** *wanneer een veehouderij een tekort aan zelf geteelde voedergewassen heeft, wat doorgaans het gevolg van de weersomstandigheden is.* **Om ervoor te zorgen dat het verband niet wordt aangetast, mag diervoeder dat afkomstig is van buiten het afgebakende geografische gebied op jaarbasis in geen geval meer dan 50 % van de droge stof uitmaken.**

Toelichting: Deze wijziging verduidelijkt de eisen met betrekking tot de voeding van de dieren, die een bepalende rol speelt bij de productie van deze kaas. "Krachtvoer op basis van granen en peulvruchten" is gewijzigd in "diervoeder", de term die in de huidige wetgeving wordt gebruikt. De wijziging om het gebruik van diervoeder ter aanvulling van de voedergewassen mogelijk te maken wanneer de toestand van een dier dit vereist, bijvoorbeeld tijdens lactatie, wordt als absoluut noodzakelijk beschouwd. Deze verruiming van de omstandigheden waarin de uitzondering op de regel van toepassing is, heeft tot doel om het dierenwelzijn te waarborgen zonder dat de wezenlijke kenmerken of de authenticiteit van het product met de BOB worden gewijzigd, en om tegelijkertijd de naleving van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 te waarborgen doordat diervoeder dat afkomstig is van buiten het geografische gebied niet meer dan 50 % mag bedragen, zodat het verband niet wordt aangetast.

Bibliografie

— Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie van 18 december 2013 tot aanvulling van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad betreffende de vaststelling van de symbolen van de Unie voor beschermde oorsprongsbenamingen, beschermde geografische aanduidingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten en betreffende bepaalde voorschriften inzake het betrekken, bepaalde procedurebepalingen en bepaalde aanvullende overgangsregels.

— Lasanta, T. (2010). *Pastoreo en áreas de montaña: Estrategias e impactos en el territorio* [Begrazing in berggebieden – Strategieën en gevolgen voor het gebied]. *Estudios geográficos* [Geografische studies], 71(268), 203-233.

— Regering van de autonome regio Asturië, Ministerie van Plattelandszaken en Visserij, directoraat-generaal Bosbouwbeleid (2011), *El Monte en Asturias* [Bosgrond in Asturië].

5.5.2. De traditionele aanduiding *del Valle*

De vierde, vijfde en zesde alinea van deze rubriek van het productdossier zijn geschrapt. Deze luidden als volgt:

De traditionele aanduidingen "del Valle" [van de vallei] en "del Puerto" [van de bergpas] worden gebruikt om de verschillende landbouwpraktijken die in het laagland en in het hoogland worden toegepast te weerspiegelen. Kaas met de aanduiding "del Puerto" wordt bereid uit melk van vee dat de hele zomer op de weilanden in het hoogland graast en alleen wordt verzameld om te worden gemolken, waarna het weer teruggaat naar de weiden. Tijdens deze periode voeden de dieren zich uitsluitend door te grazen: hun voeding wordt niet aangevuld, omdat op de weiden doorgaans een overvloed aan voedergewassen beschikbaar is en extra voeder niet naar dergelijke moeilijk bereikbare locaties kan worden vervoerd. Ook is er geen mogelijkheid om de dieren te huisvesten — er zijn geen stallen en die kunnen ook niet worden gebouwd omdat deze weilanden beschermd gebied zijn. De omstandigheden waarin deze veehouderij in het hoogland plaatsvindt, zorgen ervoor dat de dieren afhankelijk van het weer een kortere of langere periode op deze weilanden doorbrengen. Het weer is immers van invloed op de hoeveelheid beschikbare voedergewassen en de temperaturen bepalen hoelang vee buiten kan blijven.

De term "Valle" verwijst naar de veehouderijtraditie in het laagland, waarbij het voedsel van de koeien afkomstig is van weiden in de buurt van bewoonde gebieden en de koeien bij extreme weersomstandigheden naar binnen kunnen. De dieren krijgen ook zelf geteeld hooi, en hun voeding kan, zoals hierboven vermeld, soms worden aangevuld met krachtvoer op basis van granen en peulvruchten.

De voeding van de verschillende schapen- en geitensoorten bestaat voornamelijk uit het begrazen van de hoogstgelegen weilanden in het late voorjaar, de zomer en het begin van het najaar, afhankelijk van de weersomstandigheden. Bij de meest ongunstige weersomstandigheden worden de dieren op de laagstgelegen weiden geweid en wordt hun voeding aangevuld met hooi uit de zomer. Het vee krijgt voedsel van weiden in de buurt van bewoonde gebieden, en de voeding wordt in de winter aangevuld met hooi en granen. Sommige producenten verplaatsen hun koeien in de zomer naar weiden in het hoogland.

De 22e en 23e alinea van deze rubriek van het productdossier zijn geschrapt. Deze luidden als volgt:

"Gamoneu/Gamonedo" del Valle [van de vallei]: bereid in het laagland van het afgebakende geografische gebied, dat in de gemeenten Cangas de Onís en Onís ligt.

In de valleien is de productie niet seizoensgebonden, omdat de dieren semi-extensief wordt gehouden met behulp van een systeem dat sterk gericht is op begrazing.

Toelichting: De naam "Gamonéu" moet worden gebruikt in plaats van de traditionele aanduiding *del Valle*, zodat alle voorschriften die reeds in het productdossier voor de variant *del Valle* zijn vastgesteld, nu van toepassing zijn op "Gamonéu". Deze voorgestelde wijziging verandert niets aan de kenmerken van het product, maar verduidelijkt de traditionele aanduidingen die tot nu toe zijn gebruikt.

Bibliografie

— Besluit 8/2009 van 4 februari 2009 met de officiële plaatsnamen voor de gemeente Cangas de Onís.

5.5.3. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product*

De volgende alinea's zijn van rubriek B, Beschrijving van het product, hiernaartoe verplaatst:

De Consejo Regulador moet de invoering van technieken ter verbetering van de hoeveelheid en de kwaliteit van de door kudden geproduceerde melk aanmoedigen.

Bij het melken moet gebruik worden gemaakt van de best mogelijke techniek voor het verkrijgen van schone, hygiënische melk met een lage microbiële belasting, rekening houdend met de geldende voorschriften.

Indien de melk niet onmiddellijk wordt gebruikt, *moet de melk die voor de bereiding van kaas met de BOB wordt gebruikt, na het melken worden gekoeld en* **zo nodig** *gekoeld worden bewaard totdat de kaasbereiding begint.*

Als de melk moet worden opgehaald en naar een andere plaats moet worden vervoerd, moeten daarbij goede hygiënische normen in acht worden genomen, waaronder het gebruik van koeltanks of een ander systeem waarmee wordt voorkomen dat de kwaliteit van de melk achteruitgaat.

De Consejo Regulador moet streven naar de invoering van stimulansen voor houderijen die apparatuur voor het melken en voor het koelen, bewaren en vervoeren van melk installeren of hun bestaande apparatuur moderniseren.

Toelichting: De reden voor deze wijziging is dat het productdossier is geherstructureerd overeenkomstig Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen. Bij deze herstructurering van de inhoud van het productdossier is ook de volgende wijziging aangebracht: "De melk die voor de bereiding van kaas met de BOB wordt gebruikt, moet na het melken worden gekoeld en gekoeld worden bewaard totdat de kaasbereiding begint" is gewijzigd in "**Indien de melk niet onmiddellijk wordt gebruikt,** moet de melk die voor de bereiding van kaas met de BOB wordt gebruikt, na het melken worden gekoeld en **in voorkomend geval** gekoeld worden bewaard totdat de kaasbereiding begint". Deze verduidelijking is toegevoegd voor omstandigheden waarin de melk niet wordt opgeslagen maar onmiddellijk na het melken wordt gebruikt. Melk voor de bereiding van zuivelproducten is onderworpen aan de voorwaarden die zijn vastgesteld in de huidige wetgeving, waaronder koninklijk besluit 752/2011 van 27 mei 2011 tot vaststelling van de basiscontrolevoorschriften die door de marktdeelnemers in de sector rauwe schapen- en geitenmelk moeten worden nageleefd.

Bibliografie

— Koninklijk besluit 1728/2007 van 21 december 2007 tot vaststelling van de basiscontrolevoorschriften die door de marktdeelnemers in de zuivelsector moeten worden nageleefd en tot wijziging van koninklijk besluit 217/2004 van 6 februari 2004 tot regeling van de identificatie en registratie van de marktdeelnemers, inrichtingen en recipiënten die betrokken zijn bij de zuivelsector, en de registratie van verplaatsingen van melk.

— Koninklijk besluit 752/2011 van 27 mei 2011 tot vaststelling van de basiscontrolevoorschriften die door de marktdeelnemers in de sector rauwe schapen- en geitenmelk moeten worden nageleefd.

5.5.4. *Het stremmingsproces*

De negende alinea:

Melk van erkende veehouderijen in het productiegebied, naar behoren gekoeld, wordt geleverd aan de kaasmakerij en wordt gestremd.

Stremmen — Dit proces moet worden uitgevoerd door een melkzure stremming, gekatalyseerd met behulp van dierlijk stremsel of andere melkstollingsenzymen waarvoor de Consejo Regulador uitdrukkelijk toestemming heeft verleend, in de juiste dosering om ervoor te zorgen dat het stremmen ten minste één uur duurt. De melk moet op het moment van stremming en gedurende het gehele proces een temperatuur van 24-30 °C hebben.

is als volgt gewijzigd:

Melk van erkende veehouderijen in het productiegebied wordt geleverd aan de kaasmakerij en wordt gestremd.

Het stremmen moet worden uitgevoerd door een melkzure stremming, gekatalyseerd met behulp van dierlijk stremsel of andere toegestane melkstollingsenzymen, in de juiste dosering om ervoor te zorgen dat het stremmen ten minste één uur duurt. De melk moet op het moment van stremming en gedurende het gehele proces een temperatuur van **22**-*30 °C hebben.*

Toelichting:

De verwijzing naar de Consejo Regulador die toestemming verleent voor melkstollingsenzymen of dierlijk stremsel is geschrapt. Aanvankelijk werd bepaald dat melkstollingsenzymen en stremsel uitdrukkelijk door de Consejo Regulador moesten worden toegestaan, omdat de schaarste van deze producten er zonder interne regelgeving toe zou kunnen leiden dat marktdeelnemers, door een gebrek aan bewustzijn, gebruikmaken van verboden stoffen of stoffen die een risico voor de consument kunnen vormen. De marktdeelnemers zijn nu verantwoordelijk voor de voedselveiligheidsaspecten van hun producten, en dankzij het feit dat er nu een veel meer gevestigde industrie is die technische hulpstoffen zoals melkstollingsenzymen en stremsel levert, hebben zij ook toegang tot een breed scala aan producten die onder zeer strenge wetgeving vallen. Deze taak om toestemming te verlenen wordt derhalve niet relevant geacht voor de rol van de Consejo Regulador als beheersinstantie, aangezien zij deze taak alleen maar zou vervullen door elke stof goed te keuren die op grond van de geldende wetgeving is toegestaan. Het handhaven van deze verplichting zou derhalve slechts extra papierwerk voor de beheersinstantie betekenen, zonder enige waarde of zekerheid voor het eindproduct.

Een andere voorgestelde wijziging heeft betrekking op de beschrijving van het stremmingsproces. Het doel hiervan is om herhaling van eerder in rubriek B verstrekte informatie te voorkomen en ervoor te zorgen dat in de tekst de feitelijke tijdens de kaasbereiding geregistreerde temperaturen worden vermeld, door aanpassing van het temperatuurbereik waarbinnen de melk tijdens de stremming moet worden gehouden. De wijziging betreft de ondergrens van dit bereik — een aanpassing met een laag risico en weinig gevolgen. Door het bereik uit te breiden middels verlaging van de ondergrens wordt de beschrijving van dit proces in overeenstemming gebracht met de huidige praktijk, zodat kaasmakers traditionele, conservatieve stremmingsmethoden kunnen gebruiken zonder dat dit gevolgen heeft voor de kwaliteit van de grondstof of bijgevolg van het eindproduct. Er is geen sprake van een verhoging van de temperatuur waardoor denaturering zou kunnen optreden, waardoor de sensorische kenmerken van het product zouden kunnen worden beïnvloed.

Bibliografie

— Battro, P. (2010). *Quesos artesanales* [Ambachtelijke kaas], gepubliceerd door Editorial Albatros.

— Navarro, Andrés. *La Elaboración: Coagulación de la Leche* [Kaasbereiding — Het stremmen van de melk]: http://asociaciondequeserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/

— Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven.

— Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden.

5.5.5. *Grootte van de gesneden wrongel*

De tiende alinea:

Snijden: Nadat de melk is gestremd, wordt de wrongel meerdere keren met zachte snijbewegingen gesneden tot kleine stukjes van 5-15 mm. Vervolgens laat men de wei uitlekken.

is als volgt gewijzigd:

Snijden: Nadat de melk is gestremd, wordt de wrongel meerdere keren met zachte snijbewegingen gesneden tot kleine stukjes van **ongeveer** *5-15 mm. Vervolgens laat men de wei uitlekken.*

Toelichting: De vermelding van een afmeting naast de verwijzing naar "kleine stukjes" gesneden wrongel moest een idee geven van wat als "klein" werd beschouwd. Het woord "ongeveer" is ingevoegd zodat de kaasmakers, met inachtneming van het oorspronkelijke doel om een indicatie van de grootte te geven, niet worden belast met de taak om met een schuifmaat een representatief monster van stukjes wrongel te meten, aangezien een paar millimeter groter of kleiner geen enkele invloed zou hebben.

5.5.6. *Zouten*

De twaalfde alinea:

Zouten: de kaas wordt gezouten door na 24 uur (bovenkant) en 48 uur (onderkant) de boven- en onderkant van de kaas in te wrijven met natriumchloride.

is als volgt gewijzigd:

Zouten: de kaas wordt gezouten door tussen 6 en 72 uur nadat de wrongel in de vorm is gedaan, de boven- en onderkant van de kaas in te wrijven met natriumchloride.

Toelichting: Met deze voorgestelde wijziging van de 11e alinea worden de zouttijden aangepast aan de productie van de grotere kazen waarnaar vanuit de horecasector vraag bestaat.

Bibliografie

— Navarro, Andrés. *La Elaboración: Coagulación de la Leche* [Kaasbereiding — Het stremmen van de melk]: http://asociaciondequeserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/

5.5.7. ***Correctie van fouten***

In de beschrijving van de rookfase is de verkeerd gespelde term *Penicillium* gecorrigeerd naar *Penicillium* om eenheid te brengen in de gebruikte terminologie.

5.5.8. *Rijpen*

De 14e en 15e alinea:

Roken: Nadat de kaas uit de vorm is gehaald, wordt hij gerookt. De duur en de intensiteit van het roken moeten worden afgestemd op de omgevingsomstandigheden van dat moment. Er moet voor worden gezorgd dat de kaas voldoende droogt en dat zich een korst vormt met de kleur van gebrande sienna en een vastheid waardoor tijdens het rijpen Penicillium kan binnendringen. Tegelijkertijd moet ervoor worden gezorgd dat de kaas zijn kenmerkende subtiele rooksmaak ontwikkelt zonder dat deze overheersend wordt. Voor het roken wordt gebruikgemaakt van essenhout (Fraxinus excelsior), dopheide (Erica sp.), beukenhout (Fagus sylvatica) of andere inheemse hardhoutsoorten.

Rijpen: De kaas moet worden gerijpt in kalksteengrotten of kelders waar de omstandigheden zodanig zijn dat de kaas zijn karakteristieke kenmerken kan ontwikkelen, met een gemiddelde temperatuur van 10 °C en een gemiddelde luchtvochtigheid van 90 %. De kaas moet ten minste twee maanden rijpen, te rekenen vanaf de datum waarop de wrongel is gevormd. De Penicillium-schimmel moet de kaas kunnen binnendringen en kunnen groeien in de kaasmassa die het dichtst bij de korst ligt, waardoor de kaas zijn kenmerkende blauwgroene strepen aan de randen krijgt.

zijn als volgt gewijzigd:

Rijpen: **De kaas moet ten minste twee maanden rijpen (drie maanden voor kaas met een gewicht van meer dan 7 kg), te rekenen vanaf de datum waarop de wrongel is gevormd.** *In deze periode moeten de volgende processen plaatsvinden:*

Roken: Nadat de kaas uit de vorm is gehaald, wordt hij gerookt. De duur en de intensiteit van het roken moeten worden afgestemd op de omgevingsomstandigheden van dat moment. Er moet voor worden gezorgd dat de kaas voldoende droogt en dat zich een korst vormt met de kleur van gebrande sienna en een vastheid waardoor tijdens het rijpen Penicillium kan binnendringen. Tegelijkertijd moet ervoor worden gezorgd dat de kaas zijn kenmerkende subtiele rooksmaak ontwikkelt zonder dat deze overheersend wordt. Voor het roken wordt gebruikgemaakt van essenhout (Fraxinus excelsior), dopheide (Erica sp.), beukenhout (Fagus sylvatica) of andere inheemse hardhoutsoorten.

Rijpen in grotten: De kaas moet worden gerijpt in kalksteengrotten waar de omstandigheden zodanig zijn dat de kaas zijn karakteristieke kenmerken kan ontwikkelen. In de grotten mag de gemiddelde temperatuur niet hoger zijn dan 12 °C en mag de gemiddelde relatieve luchtvochtigheid niet lager zijn dan 85 %. Deze rijping in grotten duurt ten minste 30 dagen.

Gedurende deze periode moet de kaas zo vaak worden gekeerd en schoongemaakt als nodig is voor de ontwikkeling van zijn specifieke kenmerken. Hierbij gaat het er onder meer om dat de ontwikkeling van de kenmerkende schimmels en gisten, die uit de rijpingsruimten afkomstig moeten zijn en in geen geval aan de melk mogen worden toegevoegd, wordt gewaarborgd en bevorderd. Door de tijdens het roken gevormde korst kan de Penicillium-schimmel langzaam de kaas binnendringen en eventueel groeien in de kaasmassa die het dichtst bij de korst ligt, waardoor de kaas zijn kenmerkende blauwgroene strepen aan de randen krijgt.

Toelichting: De voorgestelde wijzigingen in de beschrijving van het rijpingsproces houden in dat de minimale rijpingstijd in de huidige versie van het productdossier — **twee maanden vanaf de datum waarop de wrongel is gevormd** — wordt gehandhaafd en met nog eens 30 dagen wordt verlengd voor kaas met een gewicht van meer dan 7 kg, zoals ingevoerd bij een andere wijziging in deze aanvraag. De tekst moet ook worden geherstructureerd om duidelijker te maken dat de rijping begint wanneer de wrongel is gevormd en zowel de **rookfase** als de **tijd die de kaas in de grot ligt** omvat.

In de beschrijving van het rijpen in grotten moeten de vereiste relatieve gemiddelde temperatuur en luchtvochtigheid in de grotten tijdens het rijpingsproces worden aangepast, evenals de minimale periode die de kaas in de grot moet blijven liggen. Ter ondersteuning van deze wijziging is een studie bijgevoegd waarin is gekeken naar de temperatuur en de luchtvochtigheid in negen grotten (7.1 *Estudio justificativo Condiciones Ambientales Cuevas Maduración* [Omgevingsomstandigheden bij het rijpen in grotten — ondersteunende studie]). Deze wijziging behelst de bijwerking van de beschrijving van de meteorologische omstandigheden in de grotten, die worden beïnvloed door dezelfde klimaatverandering die in heel Europa plaatsvindt. De voorgestelde nieuwe voorschriften zorgen nog steeds voor goede omstandigheden voor het rijpen van de kaas, zonder dat de wezenlijke kenmerken van het product worden gewijzigd.

Bibliografie

— *Condiciones Ambientales en cuevas de maduración para queso Gamonedo* [Omgevingsomstandigheden in de grotten waar Gamonedo-kaas wordt gerijpt], een studie van het interindustrieel laboratorium voor melk en agrovoeding van Asturië (juni 2018).

— Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., dienst duurzaamheid, klimaatverandering en deelname van de regering van de autonome regio Asturië (2011). *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* [Analyse van klimaatscenario's voor Asturië].

— *Plan forestal de la Comarca de Cangas de Onís* [Bosbouwplan van de gemeente Cangas de Onís] (2010), regering van de autonome regio Asturië, Ministerie van Plattelandszaken en Visserij

— *Climate change evident across Europe, confirming urgent need for adaptation* (Klimaatverandering zichtbaar in heel Europa, wat bevestigt dat aanpassing dringend noodzakelijk is), Europees Milieuagentschap: https://www.eea.europa.eu/media/newsreleases/climate-change-evident-across-europe

— Spotts, R. A., & Cervantes, L. A. (1986). "Populations, pathogenicity, and benomyl resistance of *Botrytis spp*., *Penicillium spp*., and *Mucor piriformis* in packinghouses" [Populaties, pathogeniteit en benomylresistentie van *Botrytis spp*., *Penicillium spp*. en *Mucor piriformis* in verpakkingsbedrijven]. *Plant Disease* (VS).

— Marin, S., Sanchis, V., Saenz, R., Ramos, A. J., Vinas, I., & Magan, N. (1998). "Ecological determinants for germination and growth of some *Aspergillus* and *Penicillium spp*. from maize grain" [Ecologische determinanten voor de ontkieming en groei van sommige *Aspergillus* en *Penicillium spp*. uit maïs]. *Journal of Applied Microbiology*, 84(1), 25-36.

— Fernández Bodega, M. Á. (2011). *Aislamiento y caracterización de cepas de Penicillium roqueforti a partir de distintas variedades de queso azul. Análisis de la actividad proteolítica y eliminación de la producción de micotoxinas* [Isolatie en karakterisering van stammen van *Penicillium roqueforti* uit verschillende soorten blauwe kaas — Analyse van proteolytische activiteit en preventie van mycotoxineproductie].

— Sopeña Pérez, F. (1978). *El queso de Aliva: una elaboración artesana* [Aliva-kaas — Ambachtelijke productie].

5.5.9. De traditionele aanduiding *del Puerto*

De 17e tot en met de 21e alinea:

"Gamoneu/Gamonedo" del Puerto [van de bergpas]: bereid in het hoogland van de gemeenten Cangas de Onís en Onís, bestaande uit de volgende vlakten en graslanden langs bergpassen in het gebied Picos de Europa:

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

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

De melk die voor de bereiding van deze kaas wordt gebruikt, moet afkomstig zijn van kudden die op de hierboven genoemde graslanden grazen. Er moet een mengsel van twee of drie van de toegestane soorten melk — te weten koe-, schapen- en geitenmelk — worden gebruikt, waarbij er altijd voor moet worden gezorgd dat schapen- en/of geitenmelk meer dan 10 % van het mengsel uitmaakt.

De productie van deze kaas is seizoensgebonden en vindt plaats van juni tot en met september door speciale kleinschalige kaasmakerijen langs deze bergpassen in het nationaal park Picos de Europa.

zijn als volgt gewijzigd:

Del Puerto [van de bergpas]: **kaas bereid door speciale kleinschalige kaasmakerijen** *in het hoogland van de gemeenten Cangas de Onís en Onís, bestaande uit de volgende vlakten en graslanden langs bergpassen in het gebied Picos de Europa:*

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

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

De melk die voor de bereiding van deze kaas wordt gebruikt, moet afkomstig zijn van kudden die op de hierboven genoemde graslanden grazen. Er moet een mengsel van twee of drie van de toegestane soorten melk — te weten koe-, schapen- en geitenmelk — worden gebruikt, met inachtneming van de volgende eisen:

— ***wanneer koemelk wordt gebruikt, mag deze niet meer dan 90 % van het mengsel uitmaken;***

— ***wanneer schapenmelk wordt gebruikt, moet deze ten minste 5 % van het mengsel uitmaken;***

— ***wanneer geitenmelk wordt gebruikt, moet deze ten minste 5 % van het mengsel uitmaken.***

De productie van deze kaas is seizoensgebonden en vindt plaats **van het late voorjaar tot en met het vroege najaar, hoewel dit kan variëren afhankelijk van de weersomstandigheden. De Consejo Regulador kan echter besluiten het kaasbereidingsseizoen in een bepaald jaar te verkorten of te verlengen, rekening houdend met de weersomstandigheden en na overleg met de kaasmakers die deze kaassoort produceren.**

Toelichting: De reden voor deze wijziging is dat de formulering van de tekst verwarrend was. De traditionele aanpak is altijd geweest om de 10 %-regel toe te passen wanneer alle drie de soorten melk samen worden gebruikt: de eis van 10 % gold voor de hoeveelheid schapen- en geitenmelk in totaal, niet afzonderlijk, zodat het aandeel schapen- of geitenmelk in het mengsel altijd 5 % of meer bedraagt. In de nieuwe formulering worden minimum- en maximumpercentages voor de melk van de verschillende soorten genoemd, om zekerheid te bieden over het productieproces en om de organoleptische, fysische en chemische kenmerken van het eindproduct eenduidig te waarborgen.

Een andere noodzakelijk geachte wijziging is de verduidelijking van de vermelding dat de productie seizoensgebonden is, aangezien de weersomstandigheden ertoe kunnen leiden dat de productie vóór juni begint of na september wordt voortgezet. Seizoensgebondenheid hangt niet samen met welke maand het is, maar met de toestand van de natuurlijke hulpbronnen die op de vlakten en de graslanden beschikbaar zijn.

Bibliografie

— Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., dienst duurzaamheid, klimaatverandering en deelname van de regering van de autonome regio Asturië (2011). *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* [Analyse van klimaatscenario's voor Asturië].

5.5.10. *In porties snijden*

Er is een laatste alinea toegevoegd waarin wordt aangegeven hoe de kaas in porties moet worden gesneden:

In porties snijden in de kaasmakerij

Het product met de BOB mag in porties in de handel worden gebracht, mits die porties zijn verpakt en de oorsprong ervan kan worden vastgesteld. Om het product te beschermen en de kwaliteit ervan te behouden, moet dit proces worden uitgevoerd in de kaasmakerij door bedrijven die het vastgestelde protocol hebben aanvaard en volgen. Dit zorgt ervoor dat kaas met de BOB "Gamonéu" traceerbaar is en verschaft zekerheid met betrekking tot de desbetreffende processen.

Toelichting: De toevoeging van deze tekst is voorgesteld omdat de consument tegenwoordig verlangt dat het gecertificeerde product in porties op de markt wordt aangeboden en er daarom regels voor dit presentatieformaat moesten worden vastgesteld. Om de volgende redenen moet het in porties snijden plaatsvinden in de kaasmakerij:

— Wanneer een kaas in porties wordt gesneden, worden ten minste twee zijden van de resulterende portie niet langer door de korst beschermd. Die zijden kunnen gevoelig zijn voor organoleptische veranderingen die ook van invloed kunnen zijn op de rest van het product. Daarom moeten porties zo snel mogelijk na het snijden worden verpakt, d.w.z. bij de bron.

— Tijdens het in porties snijden worden de merktekens die de oorsprong en de authenticiteit van de kaas garanderen, soms verwijderd of onleesbaar.

Deze toevoeging brengt geen verandering teweeg in de essentiële kenmerken en de authenticiteit van het product met de BOB. De bedoeling is dat nadat een kaas is bereid, de authenticiteit ervan niet in het gedrang komt door verdere behandeling (het in porties snijden), hetgeen betekent dat het in porties snijden en het verpakken moeten plaatsvinden bij de bron.

5.6. ***Rubriek G. CONTROLE-INSTANTIE***

De volgende tekst:

Naam: Consejo Regulador de la D.O.P. "Gamonéu" o "Gamonedo" [regelgevende instantie van de BOB "Gamoneu/Gamonedo"]

Adres: La Plaza, s/n – E-33560 Benia – Onís (Asturië)

Telefoonnummer: (+34) 985 84 40 05

Faxnummer: (+34) 985 84 42 30

is als volgt gewijzigd:

De voor controle bevoegde autoriteit is het directoraat-generaal van de regering van Asturië dat belast is met agrovoedingsaangelegenheden.

De controle kan worden gedelegeerd aan een entiteit die optreedt als instantie voor productcertificering en die is geaccrediteerd overeenkomstig norm UNE-EN ISO/IEC 17065 of een norm die deze in de toekomst eventueel vervangt.

Toelichting: Deze wijziging voorziet in de actualisering van de tekst over de autoriteit die verantwoordelijk is voor de controle op de naleving van het productdossier overeenkomstig Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen en artikel 36 van de wet inzake voedselkwaliteit, kwaliteitsregelingen en rechtstreekse verkoop van levensmiddelen (wet 2/2019 van de autonome regio Asturië van 1 maart 2019).

5.7. ***Rubriek H. ETIKETTERING***

5.7.1. *Identificatie*

De volgende tekst:

Voor de consumentenmarkt bestemde kaas met de BOB "Gamoneu/Gamonedo" moet worden geïdentificeerd met een genummerd etiket of certificeringsetiket dat wordt goedgekeurd, gecontroleerd en verstrekt door de Consejo Regulador overeenkomstig de regels in het kwaliteitshandboek.

is als volgt gewijzigd:

Voor de consumentenmarkt bestemde kaas met de BOB "Gamonéu" moet **zijn voorzien van merktekens op de korst en** *moet worden geïdentificeerd met het eigen logo van het product met de BOB en een genummerd certificeringsetiket overeenkomstig de regels* **die zijn vastgesteld door de beheersinstantie, die ook verantwoordelijk is voor het controleren en verstrekken van de genummerde certificeringsetiketten**.

Toelichting: Deze zin moet door de herstructurering begrijpelijker worden. Er wordt nu ook bepaald dat de verantwoordelijkheid voor het vaststellen van productidentificatievoorschriften en voor het controleren en afgeven van de conformiteitsmarkering (certificeringsetiketten) bij de beheersinstantie ligt.

Met het oog op de samenhang met rubriek D van het productdossier wordt vermeld dat het product wordt geïdentificeerd met het eigen logo van het product met de BOB. *(De controle-instantie moet toezicht houden op en zorgen voor het goede verloop van het identificeren van de producten en het certificeren van de oorsprong ervan.)* Op alle producten moeten een certificeringsetiket en het eigen logo van het product met de BOB worden aangebracht.

5.7.2. *Benaming van het product*

Op het hoofdetiket en het certificeringsetiket van kaas met de BOB moet niet alleen alle door de toepasselijke wetgeving vereiste informatie worden verstrekt, maar moeten ook de bewoordingen "Denominación de Origen Protegida [beschermde oorsprongsbenaming] — "Gamoneu/Gamonedo"" worden vermeld, samen met de desbetreffende traditionele aanduiding, "del Valle" of "del Puerto".

Het door de Consejo Regulador goedgekeurde logo (zie hieronder) moet worden weergegeven op de door alle marktdeelnemers gebruikte etikettering.

is als volgt gewijzigd:

Op de etiketten van kaas met de BOB moeten duidelijk zichtbaar worden vermeld:

— *de bewoordingen "Denominación de Origen Protegida [beschermde oorsprongsbenaming] "Gamonéu"";*

— *de traditionele aanduiding "del Puerto", indien van toepassing.*

Toelichting: Dit betreft voorgestelde wijzigingen van de etiketteringsvoorschriften met betrekking tot het gebruik van de traditionele aanduidingen. Deze wijziging verandert niets aan de kenmerken van het product, maar verduidelijkt hoe de BOB en de traditionele aanduiding moeten worden gebruikt op het etiket.

5.8. ***Schrapping van verwijzingen naar nationale wetgeving***

Rubriek I, Nationale wetgeving, is geschrapt.

Deze schrapping betreft de volgende lijst van documenten:

— Wet 24/2003 van 10 juli 2003 inzake wijnbouw en wijnbereiding

— Wet 25/1970 van 2 december 1970 betreffende de regeling voor de wijnbouw, wijn en alcohol

— Besluit 835/1972 van 23 maart 1972 betreffende de uitvoeringsregelingen voor wet 25/1970

— Besluit van 25 januari 1994 tot vaststelling van de gelijkwaardigheid van de Spaanse wetgeving en Verordening (EEG) nr. 2081/92 van de Raad inzake oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten en levensmiddelen

— Koninklijk besluit 1643/1999 van 22 oktober 1999 tot vaststelling van de procedure voor de behandeling van aanvragen tot inschrijving in het communautaire register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen

— Koninklijk besluit 1679/1994 van 22 juli 1994 (bekendgemaakt in het Spaanse staatsblad van 24 september 1994) houdende de gezondheids- en hygiënevoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van rauwe melk, warmtebehandelde melk en producten op basis van melk

— Koninklijk besluit 402/1996 van 1 maart 1996 (bekendgemaakt in het Spaanse staatsblad van 8 april 1996) tot wijziging van koninklijk besluit 1679/1994 van 22 juli 1994 houdende de gezondheids- en hygiënevoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van rauwe melk, warmtebehandelde melk en producten op basis van melk

— Besluit van 8 mei 1987 (bekendgemaakt in het Spaanse staatsblad van 12 mei 1987) tot wijziging van het besluit van 29 november 1985 houdende goedkeuring van de kwaliteitsnormen voor kaas en smeltkaas bestemd voor de binnenlandse markt

— Besluit van 20 mei 1994 (bekendgemaakt in het Spaanse staatsblad van 26 mei 1994) tot gedeeltelijke wijziging van het besluit van 29 november 1985 houdende goedkeuring van de kwaliteitsnormen voor kaas en smeltkaas bestemd voor de binnenlandse markt

Toelichting: Voorgesteld wordt om rubriek I van het huidige productdossier te schrappen overeenkomstig artikel 7 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen, en als gevolg van de intrekking van voornoemde documenten.

5.9. ***Aanpassing van de gepubliceerde samenvatting (PB C 236 van 9.10.2007, blz. 13) aan het enig document***

In de onderstaande tabel is weergegeven hoe de verschillende delen van de gepubliceerde samenvatting overeenstemmen met het enig document dat is opgesteld aan de hand van het model in bijlage I bij Verordening (EU) nr. 668/2014, samen met een beschrijving en toelichting van de wijzigingen die in de tekst van de samenvatting zijn aangebracht bij de aanpassing ervan aan het enig document.

SAMENVATTING	ENIG DOCUMENT
Punt 1. Bevoegde dienst van de lidstaat Dit punt is geschrapt omdat het geen deel uitmaakt van het enig document overeenkomstig bijlage I.	
Punt 2. Groepering Dit punt is geschrapt omdat het geen deel uitmaakt van het enig document overeenkomstig bijlage I.	
	Het volgende is ingevoegd als punt 2: **Punt 2. Lidstaat of derde land:** Spanje

Punt 3. Productcategorie	**Punt 3.1. Productcategorie** — De categorie is niet gewijzigd overeenkomstig bijlage XI bij Verordening (EU) nr. 668/2014 en blijft categorie 1.3 (kaas).
Punt 4.1. Naam van het product	**Punt 1. Naam/Namen [van de BOB of de BGA]** — Er is een accent toegevoegd aan de letter "e", waardoor de naam nu "Gamonéu" luidt. De Spaanstalige benaming "Gamonedo" is geschrapt omdat deze achterhaald is.
Punt 4.2. Beschrijving	**Punt 3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is** — De in deze aanvraag vermelde wijzigingen (melksoorten, rassen en fysieke kenmerken) zijn toegepast op de beschrijving van het product in punt 4.2 van de samenvatting. De laatste alinea over het gebruik van de traditionele aanduiding "Gamoneu/Gamonedo" del Valle is geschrapt. Zie de tekst hieronder (*1).
	Het volgende is ingevoegd als punt 3.3: **3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)** Zie de tekst hieronder (*2).
Punt 4.3. Geografisch gebied	**Punt 4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied** De tekst is niet gewijzigd.
Punt 4.4. Bewijs van de oorsprong Dit punt is geschrapt omdat het geen deel uitmaakt van het enig document overeenkomstig bijlage I.	
Punt 4.5. Werkwijze voor het verkrijgen van het product Dit punt is geschrapt omdat het geen deel uitmaakt van het enig document overeenkomstig bijlage I.	
	Punt 3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden De onderstaande tekst (*3) is ingevoegd.
	Punt 3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst De onderstaande tekst (*4) is ingevoegd.

Punt 4.6. Verband	**Punt 5. Verband met het geografische gebied** De tekst blijft ongewijzigd, met uitzondering van de wijziging van de spelling van de naam ("Gamoneu" wordt "Gamonéu"), de schrapping van de Spaanstalige benaming ("Gamonedo") en de schrapping van de woorden "in aanwezigheid daarvan ontwikkelt zich de schimmel die de kaas zijn kenmerkende kleur en smaak geeft".
Punt 4.7. Controlestructuur Dit punt is geschrapt omdat het geen deel uitmaakt van het enig document overeenkomstig bijlage I.	
Punt 4.8. Etikettering	**Punt 3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst** De in de wijzigingsaanvraag beschreven wijzigingen van het productdossier zijn hier toegepast, waarbij verwijzingen naar de traditionele aanduiding *del Valle* zijn geschrapt. Zie de tekst hieronder (*5).

***1) Tekst van de samenvatting**

Beschrijving: "Gamoneu/Gamonedo" is een volvette, gerijpte en licht gerookte kaas met een natuurlijke korst en aan de randen enige blauwgroene schimmelgroei door *Penicillium*, bereid uit rauwe koe-, schapen- en geitenmelk of mengsels van twee of drie van de genoemde soorten melk.

De kaas moet de volgende fysieke kenmerken hebben:

— wielvormig met een duidelijke vlakke boven- en onderkant;

— een hoogte van 6 tot 15 cm;

— een diameter van 10 tot 30 cm;

— een gewicht van 0,5 tot 7 kg;

De kaas heeft een tijdens het roken gevormde dunne korst met de kleur van gebrande sienna en rood-, groen- en blauwachtige accenten, alsook schimmelgroei door *Penicillium* dicht bij de korst.

De kaas moet de volgende chemische kenmerken hebben:

— vet in droge stof: ten minste 45 %;

— eiwitgehalte in droge stof: ten minste 25 %;

— gehalte aan droge stof: ten minste 55 %;

— pH: tussen 4,5 en 6,5.

De kaas heeft de volgende sensorische kenmerken:

— De kaas heeft een pure, penetrante geur met een milde zweem van rook, die intenser wordt naarmate de kaas rijpt. De overheersende aroma's zijn licht rokerig en enigszins pikant, en gaan over in een boterige smaak en een nasmaak van hazelnoot die lang in de mond aanwezig blijft.

— De kaasmassa is hard of halfhard, stevig en brokkelig (schilfert gemakkelijk af bij het snijden), en bevat onregelmatig verdeelde kleine gaten.

— De kaas is van binnen wit of geelwit van kleur, met enige blauwgroene schimmelwaas door *Penicillium* aan de randen. De kleur van de buitenkant is een onderscheidend kenmerk: tijdens het roken krijgt de korst de kleur van gebrande sienna, waarna zich gedurende de tijd die de kaas in de grot of de kelder ligt, schimmels vormen die kunnen zorgen voor rood-, groen- en blauwachtige accenten.

— In de kaasmassa zijn mechanisch gaten gemaakt.

De volgende traditionele aanduidingen zijn toegestaan:

— "Gamoneu/Gamonedo" del Puerto [van de bergpas] voor kaas die tussen juni en september wordt bereid in kleinschalige kaasmakerijen in het hoogland van de gemeenten Cangas de Onís en Onís, op de in het productdossier vermelde vlakten en graslanden. Deze kaas moet worden bereid uit melk die afkomstig is van kudden die op de voor dit type vermelde graslanden grazen. Er moet een mengsel van twee of drie van de toegestane soorten melk — te weten koe-, schapen- en geitenmelk — worden gebruikt, waarbij er altijd voor moet worden gezorgd dat schapen- en/of geitenmelk meer dan 10 % van het mengsel uitmaakt.

— "Gamoneu/Gamonedo" del Valle [van de vallei]: bereid in het laagland van het afgebakende geografische gebied, dat in de gemeenten Cangas de Onís en Onís ligt. De productie is niet seizoensgebonden, omdat de dieren semi-extensief wordt gehouden met behulp van een systeem dat sterk gericht is op begrazing.

Tekst van het enig document (wijzigingen onderstreept)

"Gamonéu" is een volvette, gerijpte kaas met een natuurlijke korst, bereid uit rauwe koe-, schapen- of geitenmelk of uit een mengsel van twee of drie van de genoemde soorten melk.

De kaas moet de volgende fysieke kenmerken hebben:

— wielvormig met een duidelijke vlakke boven- en onderkant;

— een hoogte van 6 tot 18 cm;

— een diameter van 10 tot 35 cm;

— een gewicht van 0,5 tot 10 kg.

De kaas moet de volgende chemische kenmerken hebben:

— vet in droge stof: ten minste 45 %;

— eiwitgehalte in droge stof: ten minste 25 %;

— gehalte aan droge stof: ten minste 55 %;

— pH: tussen 4,5 en 6,5.

De kaas heeft de volgende sensorische kenmerken:

— De kaas heeft een pure, penetrante geur met een milde zweem van rook, die intenser wordt naarmate de kaas rijpt.

— De overheersende aroma's zijn licht rokerig en enigszins pikant, en gaan over in een boterige smaak en een nootachtige nasmaak, soms van hazelnoot, die lang in de mond aanwezig blijft.

— De kaasmassa is hard of halfhard, stevig en brokkelig (schilfert gemakkelijk af bij het snijden), en bevat onregelmatig verdeelde kleine gaten.

— De kaas is van binnen wit of geelwit van kleur, mogelijk met enige blauwgroene schimmelgroei door *Penicillium* aan de randen. De kleur van de buitenkant is een onderscheidend kenmerk: tijdens het roken krijgt de korst de kleur van gebrande sienna, waarna zich gedurende de tijd die de kaas in de grot ligt, schimmels vormen die kunnen zorgen voor rood-, groen- en blauwachtige accenten.

De volgende traditionele aanduidingen zijn toegestaan:

— "Gamonéu" *del Puerto* [van de bergpas] voor kaas die in de zomer wordt bereid in kleinschalige kaasmakerijen in het hoogland van de gemeenten Cangas de Onís en Onís, op de in het productdossier vermelde vlakten en graslanden. Deze kaas moet worden bereid uit melk die afkomstig is van kudden die op de voor dit type vermelde graslanden grazen. Er moet een mengsel van twee of drie van de toegestane soorten melk — te weten koe-, schapen- en geitenmelk — worden gebruikt, met inachtneming van de volgende eisen:

  — wanneer koemelk wordt gebruikt, mag deze niet meer dan 90 % van het mengsel uitmaken;

  — wanneer schapenmelk wordt gebruikt, moet deze ten minste 5 % van het mengsel uitmaken;

  — wanneer geitenmelk wordt gebruikt, moet deze ten minste 5 % van het mengsel uitmaken.

***2) Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)**

Diervoeders

De voeding van het vee bestaat uit graasvoer gedurende het hele jaar, aangevuld met zelf geteelde voedergewassen in de vorm van vers gemaaid gras en hooi.

Hoewel de voeding van de dieren afkomstig moet zijn uit het afgebakende geografische gebied, is aanvulling met andere diervoeders toegestaan voor bepaalde fysiologische toestanden — zoals lactatie — of wanneer een veehouderij een tekort aan zelf geteelde voedergewassen heeft, wat doorgaans het gevolg van de weersomstandigheden is. Om ervoor te zorgen dat het verband niet wordt aangetast, mag diervoeder dat afkomstig is van buiten het afgebakende geografische gebied op jaarbasis in geen geval meer dan 50 % van de droge stof uitmaken.

Grondstoffen

"Gamonéu" moet worden bereid uit rauwe melk — koe-, schapen- of geitenmelk, of een mengsel van twee of drie van deze soorten — die afkomstig is van vee dat met de natuurlijke hulpbronnen van de regio wordt gevoederd overeenkomstig specifieke tradities die verband houden met geografische en sociologische factoren die uniek zijn voor het lokale gebied.

Melk van de volgende soorten en rassen:

— Koeien: Frisona (Friezen), Asturiana de los Valles, Asturiana de la Montaña, Parda, Parda de Montaña, Fleckvieh, Jersey en kruisingen van deze rassen.

— Schapen: Lacha, Carranzana, Milchschaf (Oost-Friezen), Assaf en kruisingen van deze rassen.

— Geiten: Cabra Alpina, Cabra Pirenaica, Murciano-Granadina, Saanen, Malagueña, Florida, Cabra del Guadarrama, Bermeya en kruisingen van deze rassen.

Bovendien moet de melk die voor de productie wordt gebruikt, afkomstig zijn van erkende veehouderijen die zijn opgenomen in het bedrijfsregister van de Consejo Regulador en worden verkregen met behulp van geschikte houderij- en melkpraktijken.

***3) Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden**

Alle processen voor de bereiding van "Gamonéu" — de productie van de melk en de bereiding (het stremmen, het snijden van de wrongel, het in de vorm doen van de wrongel en het zouten), de rijping en het in porties snijden van de kaas — vinden plaats in het afgebakende geografische gebied, dat bestaat uit de gemeenten Cangas de Onís en Onís.

***4) Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst**

In porties snijden in de kaasmakerij:

Het product met de BOB mag in porties in de handel worden gebracht, mits die porties zijn verpakt en de oorsprong ervan kan worden vastgesteld. Om het product te beschermen en de kwaliteit ervan te behouden, moet dit proces worden uitgevoerd in de kaasmakerij door bedrijven die het vastgestelde protocol hebben aanvaard en volgen. Dit zorgt ervoor dat kaas met de BOB "Gamonéu" traceerbaar is en verschaft zekerheid met betrekking tot de desbetreffende processen.

***5) Tekst van de samenvatting**

Voor de consumentenmarkt bestemde kaas met de BOB "Gamoneu/Gamonedo" moet worden geïdentificeerd met een genummerd etiket of certificeringsetiket dat wordt goedgekeurd, gecontroleerd en verstrekt door de Consejo Regulador overeenkomstig de regels in het kwaliteitshandboek. Op het hoofdetiket en het certificeringsetiket van kaas met de BOB moet niet alleen alle door de toepasselijke wetgeving vereiste informatie worden verstrekt, maar moeten ook de bewoordingen "*Denominación de Origen Protegida* [beschermde oorsprongsbenaming] — "Gamoneu/Gamonedo"" worden vermeld, samen met de desbetreffende traditionele aanduiding, *del Valle* of *del Puerto*.

Het door de Consejo Regulador goedgekeurde logo (zie hieronder) moet worden weergegeven op de door alle marktdeelnemers te gebruiken etikettering.

Tekst van het enig document (wijzigingen onderstreept)

Voor de consumentenmarkt bestemde kaas met de BOB "Gamonéu" moet zijn voorzien van merktekens op de korst en moet worden geïdentificeerd met het eigen logo van het product met de BOB en een genummerd certificeringsetiket dat wordt gecontroleerd en verstrekt door de Consejo Regulador.

Op de etiketten van kaas met de BOB moeten duidelijk zichtbaar worden vermeld:

— de bewoordingen "*Denominación de Origen Protegida* [beschermde oorsprongsbenaming] "Gamonéu"";

— de traditionele aanduiding *del Puerto*, indien van toepassing.

Logo van de beschermde oorsprongsbenaming



ENIG DOCUMENT

"GAMONÉU"

EU-nr.: PDO-ES-0308-AM01 – 17.9.2021

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/Namen [van de BOB of de BGA]**

"Gamonéu"

2. **Lidstaat of derde land**

Spanje

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie [zie bijlage XI]*

Categorie 1.3. Kaas

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

"Gamonéu" is een volvette, gerijpte kaas met een natuurlijke korst, bereid uit rauwe koe-, schapen- of geitenmelk of uit een mengsel van twee of drie van de genoemde soorten melk.

De kaas moet de volgende fysieke kenmerken hebben:

— wielvormig met een duidelijke vlakke boven- en onderkant;

— een hoogte van 6 tot 18 cm;

— een diameter van 10 tot 35 cm;

— een gewicht van 0,5 tot 10 kg.

De kaas moet de volgende chemische kenmerken hebben:

— vet in droge stof: ten minste 45 %;

— eiwitgehalte in droge stof: ten minste 25 %;

— gehalte aan droge stof: ten minste 55 %;

— pH: tussen 4,5 en 6,5.

De kaas moet de volgende sensorische kenmerken hebben:

— De kaas heeft een pure, penetrante geur met een milde zweem van rook, die intenser wordt naarmate de kaas rijpt.

— De overheersende aroma's zijn licht rokerig en enigszins pikant, en gaan over in een boterige smaak en een nootachtige nasmaak, soms van hazelnoot, die lang in de mond aanwezig blijft.

— De kaasmassa is hard of halfhard, stevig en brokkelig (schilfert gemakkelijk af bij het snijden), en bevat onregelmatig verdeelde kleine gaten.

— De kaas is van binnen wit of geelwit van kleur, mogelijk met enige blauwgroene schimmelgroei door *Penicillium* aan de randen. De kleur van de buitenkant is een onderscheidend kenmerk: tijdens het roken krijgt de korst de kleur van gebrande sienna, waarna zich gedurende de tijd die de kaas in de grot ligt, schimmels vormen die kunnen zorgen voor rood-, groen- en blauwachtige accenten.

De volgende traditionele aanduiding is toegestaan:

— *del Puerto* [van de bergpas] voor kaas die in de zomer wordt bereid in kleinschalige kaasmakerijen in het hoogland van de gemeenten Cangas de Onís en Onís, op de in het productdossier vermelde vlakten en graslanden. Deze kaas moet worden bereid uit melk die afkomstig is van kudden die op de voor dit type vermelde graslanden grazen. Er moet een mengsel van twee of drie van de toegestane soorten melk worden gebruikt, met inachtneming van de volgende eisen:

  — wanneer koemelk wordt gebruikt, mag deze niet meer dan 90 % van het mengsel uitmaken;

  — wanneer schapenmelk wordt gebruikt, moet deze ten minste 5 % van het mengsel uitmaken;

  — wanneer geitenmelk wordt gebruikt, moet deze ten minste 5 % van het mengsel uitmaken.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

a) Diervoeders

De voeding van het vee bestaat uit graasvoer gedurende het hele jaar, aangevuld met zelf geteelde voedergewassen in de vorm van vers gemaaid gras en hooi.

Hoewel de voeding van de dieren afkomstig moet zijn uit het afgebakende geografische gebied, is aanvulling met andere diervoeders toegestaan voor bepaalde fysiologische toestanden — zoals lactatie — of wanneer een veehouderij een tekort aan zelf geteelde voedergewassen heeft, wat doorgaans het gevolg van de weersomstandigheden is. Om ervoor te zorgen dat het verband niet wordt aangetast, mag diervoeder dat afkomstig is van buiten het afgebakende geografische gebied op jaarbasis in geen geval meer dan 50 % van de droge stof uitmaken.

b) Grondstoffen

"Gamonéu" moet worden bereid uit rauwe melk — koe-, schapen- of geitenmelk, of een mengsel van twee of drie van deze soorten — die afkomstig is van vee van de volgende soorten en rassen:

— Koeien: Frisona (Friezen), Asturiana de los Valles, Asturiana de la Montaña, Parda, Parda de Montaña, Fleckvieh, Jersey en kruisingen van deze rassen.

— Schapen: Lacha, Carranzana, Milchschaf (Oost-Friezen), Assaf en kruisingen van deze rassen.

— Geiten: Cabra Alpina, Cabra Pirenaica, Murciano-Granadina, Saanen, Malagueña, Florida, Cabra del Guadarrama, Bermeya en kruisingen van deze rassen.

Bovendien moet de melk die voor de productie wordt gebruikt, afkomstig zijn van erkende veehouderijen die zijn opgenomen in het bedrijfsregister van de Consejo Regulador en worden verkregen met behulp van geschikte houderij- en melkpraktijken.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle processen voor de bereiding van "Gamonéu" — de productie van de melk en de bereiding (het stremmen, het snijden van de wrongel, het in de vorm doen van de wrongel en het zouten), de rijping en het in porties snijden van de kaas — vinden plaats in het afgebakende geografische gebied, dat bestaat uit de gemeenten Cangas de Onís en Onís.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

In porties snijden in de kaasmakerij:

Het product met de BOB mag in porties in de handel worden gebracht, mits die porties zijn verpakt en de oorsprong ervan kan worden vastgesteld. Om het product te beschermen en de kwaliteit ervan te behouden, moet dit proces worden uitgevoerd in de kaasmakerij door bedrijven die het vastgestelde protocol hebben aanvaard en volgen. Dit zorgt ervoor dat kaas met de BOB "Gamonéu" traceerbaar is en verschaft zekerheid met betrekking tot de desbetreffende processen.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Voor de consumentenmarkt bestemde kaas met de BOB "Gamonéu" moet zijn voorzien van merktekens op de korst en worden geïdentificeerd met het eigen logo van het product met de BOB en een genummerd certificeringsetiket dat wordt gecontroleerd en verstrekt door de Consejo Regulador.

Op de etiketten van kaas met de BOB moeten duidelijk zichtbaar worden vermeld:

— de bewoordingen "*Denominación de Origen Protegida* [beschermde oorsprongsbenaming] "Gamonéu"";

— de traditionele aanduiding *del Puerto*, indien van toepassing.

Logo van de beschermde oorsprongsbenaming:



4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied bestaat uit de gemeenten Cangas de Onís en Onís in de autonome regio Asturië.

Deze gemeenten bevinden zich in het oostelijke deel van Asturië.

Zowel de melkproductie als de bereiding en rijping van de kaas vinden plaats in het afgebakende geografische gebied.

5. **Verband met het geografische gebied**

Historisch verband

De productie van "Gamonéu" houdt verband met de instandhouding van de eeuwenoude traditie van extensieve veehouderij in het gebied. Volgens een brief over de beweiding van weidegrond uit 1641 aan koning Philips IV werd deze kaas reeds in de 17e eeuw geproduceerd voor de "armen van de gemeente".

Ook in andere historische documenten (*Diccionario Geográfico* [Geografisch woordenboek] van Madoz uit de 18e eeuw) wordt veelvuldig verwezen naar deze kaas als basislevensmiddel voor de plaatselijke bevolking en naar de veehouderij waarin dit gebied gespecialiseerd is, waarbij de eigenaren van gemengde kudden in de zomer met hun schapen, koeien en geiten naar de hoogvlakte trekken om de dieren daar te laten grazen.

Vanwege deze omstandigheden en het feit dat het gebied volledig was afgesloten van markten, zijn de herders de melk al lang geleden gaan verwerken tot kaas.

Natuurlijk verband

Cangas de Onís en Onís bestrijken beide een groot deel van de Cornión, het westelijke massief van de Picos de Europa. Het indrukwekkendste aspect van dit bergmassief zijn de enorme hoogteverschillen, die variëren van 80 meter boven zeeniveau aan het stroomgebied van de rivier de Sella tot 2 648 meter op de Torre de Cerredo. Het hoogland wordt gekenmerkt door steile hellingen van overwegend kalksteen en trapachtige geomorfologische formaties die resulteren in twee verschillende omgevingen: een in de valleien en een hoog in de bergpassen.

In de valleien overheersen uitgestrekte, grotendeels vlakke graslanden en kleine agrarische bedrijven bij menselijke nederzettingen. Daar bevinden zich de belangrijkste bevolkingscentra. De hooilanden leveren voedsel voor het vee voor de winter en kunnen ook worden gebruikt voor het houden van dieren die in de winter een deel van de tijd buiten kunnen blijven.

Het hoogstgelegen gebied, boven in de bergpassen, wordt gekenmerkt door verticale rotswanden en een karstlandschap, met talloze verdwijngaten, afgronden, grotten, lapies en diepe kloven. Op de vlakten met zeer voedzame weidegronden tussen deze rotsformaties verblijft het vee van het voorjaar tot de eerste sneeuw in het najaar. Andere landschapselementen die een rol spelen bij de veeteelt zijn heuvels, steile rotsen en kleine afgesloten stukken hoogwaardig grasland tussen steile rotsen — lokaal bekend als *xerros*.

De regio heeft een zeeklimaat, dat het hele jaar zorgt voor overvloedige neerslag, een gemiddelde zonnestraling en veel bewolking. De hoeveelheid neerslag bedraagt tussen 2 000 mm in de hoogstgelegen gebieden, waarvan een deel in de vorm van sneeuw, en 1 200 mm in de lagergelegen gebieden. In de zomer is er in de hooggelegen gebieden vaak sprake van dichte mist.

De temperatuur is het hele jaar zacht: in de valleien gemiddeld 12 °C en in het hoogland gemiddeld 3 °C.

Kalksteen en kwartsietgesteente — verweerd door erosie, het weer en de vegetatie in de valleien — hebben een overheersende invloed op de bodem van de regio.

Het gebied heeft dankzij het klimaat, de topografie en de geologie een reeks unieke kenmerken die rechtstreeks van invloed zijn op het type en de kwaliteit van het grasland. De weiden zijn bijzonder geschikt voor begrazing door koeien, schapen en geiten, die vervolgens de melk produceren die tot "Gamonéu" zal worden verwerkt. De plant die het vaakst op die graslanden voorkomt, is de voor Cantabrië inheemse soort *Festuca burnatii*, een overblijvende grassoort die in bergweiden groeit. In de holten en ruimten die zijn ontstaan door scheuren in hellingen, waar de sneeuw tot het einde van het voorjaar blijft liggen, vinden we borstelgras (*Nardus stricta*), een winterharde grassoort die in veel verschillende omgevingen kan gedijen, maar ook andere grassoorten (*Phleum alpinum*, *Festuca iberica*, *Festuca picoeuropeana*) en klaversoorten (*Trifolium thalii* Vill.).

De kaas krijgt ook een aantal van zijn onderscheidende kenmerken door het roken en het rijpen, waarbij dit laatste proces uitsluitend gebeurt op basis van de schimmels en gisten die van nature in de affinageomgeving aanwezig zijn, met name *Penicillium*.

Menselijk verband

Het feit dat dit gebied, destijds bekend als het park "Montaña de Covadonga", in 1918 als eerste park in Spanje werd uitgeroepen tot nationaal park — een nationale doorbraak op het gebied van milieubescherming — maakt duidelijk dat dit een ecosysteem met unieke omgevingskenmerken is.

Algemeen erkend wordt dat de herders uit deze bergen een doorslaggevende rol spelen bij het vormgeven en beschermen van de lokale omgeving. "Gamonéu" is ontstaan als gevolg van de traditionele praktijken om van het land te leven, aangezien de kaasbereiding de enige economisch haalbare mogelijkheid was om de producten van de dieren in de regio optimaal te benutten.

De methoden en omstandigheden die in het deel over de werkwijze voor het verkrijgen van het product worden beschreven, komen voort uit de wens om de eeuwenoude tradities aan de moderne tijd aan te passen zonder concessies te doen die ertoe zouden kunnen leiden dat de identiteit van het product en de manier van leven die zich daaromheen heeft gevormd verloren gaan.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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