Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração não menor de um caderno de especificações, nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2024/674)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]) no prazo de três meses a contar da data da presente publicação.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NÃO MENOR DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDAS OU DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Pedido de aprovação de uma alteração, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

«Gamoneu/Gamonedo»

N.º UE: PDO-ES-0308-AM01 – 17.9.2021

DOP (X) IGP ( )

1. **Agrupamento requerente e interesse legítimo**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Gamoneu [Conselho Regulador da DOP «Gamoneu»]

Endereço: Plaza de Camila Beceña, Bajo, 33550, Cangas de Onís, Astúrias

Tel. +34 985947554

Endereço eletrónico: info@dopgamoneu.com

Sítio Web: www.dopgamoneu.com

2. **Estado-membro ou país terceiro**

Espanha

3. **Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações**

☒ Nome do produto

☒ Descrição do produto

☒ Área geográfica

☒ Prova de origem

☒ Método de obtenção

☐ Relação

☒ Rotulagem

☒ Outras [especificar]

— Legislação aplicável

— Organismo de controlo

— Verificação da conformidade com o caderno de especificações do produto

4. **Tipo de alterações**

☒ Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

([1]) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

□ Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, cujo documento único (ou equivalente) não foi publicado, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

5. **Alterações**

Estas alterações foram propostas para garantir que o caderno de especificações indica o nome real do produto, bem como para introduzir alterações no que diz respeito à extensão da área geográfica, à lista das raças cujo leite é utilizado, à alimentação dos animais de modo a garantir a sobrevivência dessas raças, às características físicas dos queijos DOP, aos processos efetivamente envolvidos na produção e ao calendário das diferentes fases, ao organismo de controlo, às menções tradicionais utilizadas para este produto, às regras de rotulagem e à legislação aplicável. O objetivo destas alterações é reforçar a relação entre o produto e o território, sem perder a autenticidade, a qualidade e quaisquer das características do produto final.

5.1. ***Secção A) Nome do produto***

O nome, atualmente escrito «Gamoneu» na sua versão em língua asturiana, foi alterado para «Gamonéu» e a versão em língua espanhola, «Gamonedo», foi suprimida do texto. Esta alteração foi efetuada sempre que o nome do produto é mencionado em qualquer parte do caderno de especificações.

Explicação: o nome do produto foi alterado de «Gamoneu» para «Gamonéu» (com um acento no «e») sempre que é mencionado no caderno de especificações, uma vez que se trata da ortografia estabelecida no Decreto 8/2009, de 4 de fevereiro de 2009, que enumera os topónimos oficiais do município de Cangas de Onís (código do topónimo 12/03/01). Uma vez que «Gamonéu» é o nome reconhecido, a versão em língua espanhola «Gamonedo» foi suprimida por ser considerada obsoleta e não ser o nome utilizado para a cidade que dá o seu nome à denominação protegida.

Legislação aplicável:

— Decreto 8/2009, de 4 de fevereiro de 2009, que enumera os topónimos oficiais do município de Cangas de Onís.

5.2. ***Secção B) Descrição do produto***

5.2.1. *Definição*

O seguinte texto:

Trata-se de um queijo gordo, de casca natural, curado e ligeiramente fumado, com um leve afloramento de penicillium verde--azulado junto às bordas, fabricado com leite cru de vaca, ovelha e cabra, ou com misturas de dois ou todos os três destes tipos de leite.

passa a ter a seguinte redação:

Trata-se de um queijo gordo, de casca natural, curado, fabricado com leite cru de vaca, ovelha **ou** *cabra, ou com uma mistura de dois ou todos os três destes tipos de leite.*

Explicação: trata-se de alterações da redação.

A utilização da conjunção copulativa «e» na lista de tipos de leite no texto atual sugere que os queijos são fabricados a partir dos três, enquanto a própria definição indica que podem ser fabricados com leite de uma única espécie ou com uma mistura de dois ou três tipos. A substituição da conjunção copulativa «e» pela conjunção disjuntiva «ou» clarifica este aspeto e está em consonância com essa definição. A fim de refletir uma nomenclatura taxonómica adequada e assegurar a coerência em todo o caderno de especificações, o género *Penicillium* é agora escrito com inicial maiúscula.

Uma vez que as características sensoriais são definidas mais adiante no texto, os termos «ligeiramente fumado» e «com um leve afloramento de *penicillium* verde-azulado junto às bordas» foram suprimidos da definição do produto, a fim de evitar repetições e de modo a não confundir o leitor.

5.2.2. *Raças*

O seguinte texto:

O queijo «Gamoneu»/«Gamonedo» deve ser fabricado com leite das seguintes espécies e raças:

— *Vaca: Frisona, Asturiana de los Valles, Pardo Alpina e cruzamentos destas raças.*

— *Ovelha: Lacha, Carranzana, Milschalfe e cruzamentos destas raças.*

— *Cabra: Alpino-Pirenaica, Picos de Europa, Murciano-Granadina, Saanen e cruzamentos destas raças.*

passa a ter a seguinte redação:

O queijo «Gamonéu» deve ser fabricado com leite das seguintes espécies e raças:

— *Vaca: Frisona, Asturiana de los Valles,* **Asturiana de la Montaña, Parda, Parda de Montaña, Fleckvieh, Jersey** *e cruzamentos destas raças.*

— *Ovelha: Lacha, Carranzana,* **Milschalf**, **Assaf** *e cruzamentos destas raças.*

— *Cabra:* **Cabra Alpina**, *Cabra* **Pirenaica**, *Murciano-Granadina, Saanen,* **Malagueña, Florida, Cabra del Guadarrama, Bermeya** *e cruzamentos destas raças.*

Explicação: a inclusão das raças caprinas *Malagueña, Florida, del Guadarrama* e *Bermeya* é solicitada porque todas têm raízes genealógicas comuns com as raças *Alpina* e *Pirenaica* (inscritas no catálogo oficial de raças do Ministério da Agricultura, das Pescas e da Alimentação), sendo a *Capra aegagrus* considerada o seu ancestral comum. Suprime-se a referência aos «Picos de Europa», a fim de evitar repetições, uma vez que esta raça não consta do catálogo oficial de raças e deixou de ser considerada uma raça distinta dos caprinos pirenaicos.

Uma vez que estas raças de cabra têm um antecedente genealógico comum e produzem leite com características semelhantes, nem as características organoléticas nem as características qualitativas do queijo (proteínas, vitaminas, gorduras, enzimas, lactose, etc.) são fortemente influenciadas por esta adição. A genética das novas raças tem muito pouco impacto nas características do produto final.

No que se refere aos ovinos, a raça *Assaf* foi incluída porque foi criada a partir de machos da raça *Milchschaf*, que já constava do caderno de especificações. Após verificação da literatura pertinente, «Milschalfe» foi corrigido para «Milchschaf».

Solicita-se a alteração das raças de bovinos, uma vez que a raça «Pardo Alpina» deixou de ser reconhecida, pelo que a lista foi alterada de modo a incluir as duas raças dela derivadas, «Parda» e «Parda de Montaña». Ambas constam do catálogo oficial de raças do Ministério da Agricultura, Pescas e Alimentação.

Foi solicitada a inclusão da raça *Asturiana de la Montaña*, uma vez que se trata de uma raça autóctone ameaçada que partilha as suas origens e o seu desenvolvimento com a raça bovina *Asturiana de los Valles*, na medida em que se trata de um grupo de raças conhecidas como *tronco castaño* («gado de cor castanha»), é de origem europeia e pode ter sido introduzida através das invasões celtas. Teve sempre uma presença notável em todo o território das Astúrias e Leão até meados do século XX, quando o seu número diminuiu para quase nada devido à importação maciça de raças estrangeiras. No início da década de 1980, começaram a ser tomadas medidas para restaurar e melhorar a raça, tendo sido criada uma associação de criadores. A sua inclusão na lista de raças contribuiria para preservar esta raça autóctone como recurso queijeiro na área da produção.

A inclusão das raças bovinas *Fleckvieh* e *Jersey* foi solicitada pelo facto de terem raízes genealógicas comuns com a raça «Parda», sendo todas descendentes da *Bos taurus*.

Uma vez que estas vacas têm um antecedente genealógico comum, o seu leite tem características semelhantes, pelo que as características organoléticas, físicas e químicas do queijo não são fortemente influenciadas pela adição destas raças.

A fim de avaliar o impacto da inclusão destas raças nas características do produto final definidas no caderno de especificações, foi realizado um estudo (anexo ao presente pedido com o número de referência 20190201) para verificar se a utilização de leite de vacas *Fleckvieh*, de ovelhas *Assaf*, ou de cabras *Malagueña* ou *Florida* afetava as características químicas e organoléticas do queijo DOP «Gamonéu» resultante. Este estudo incluiu o ensaio de amostras de queijos produzidos por queijeiros registados que utilizam leite dessas raças, assegurando que os queijos eram fabricados, manuseados e curados nas condições estabelecidas no caderno de especificações. Estas amostras foram analisadas no Laboratório Interindustrial de Leite e Agroalimentar das Astúrias (para ensaios sensoriais), uma organização com experiência no ensaio da DOP «Gamonéu», e no laboratório da ALCE Calidad (para ensaios físicos e químicos), um ensaiador acreditado dos parâmetros necessários para este estudo. Os resultados destes testes mostram que a utilização de leite das raças enumeradas na presente alteração, nas mesmas proporções normalmente utilizadas no processo de fabrico do queijo não afeta as características físicas, químicas e organoléticas do queijo, uma vez que raças de antecedentes genealógicos semelhantes produzem leite com características semelhantes e porque as características do produto estão ligadas ao ambiente local e ao método de produção.

Bibliografia

— Gabriel E. Fernández de Sierra, Silvia Adán Belmonte, María E Camacho Vallejo, Águeda L. Pons Barro, Cecilio J. Barba-Capote, Jordi Jordana Vidal, Pilar Zaragoza, Inmaculada Martín Burriel, José M. León-Jurado, Sergio Nogales-Baena, Ana Cabello-Salinas, Pablo Gámiz-Ramírez, Juan M. Micheo Puig, Javier Pleguezuelos, Montserrat Vidilla Gil, Pere M. Parés Casanova, Irina Kucherova e Juan V. Delgado Bermejo (2016). *Biodiversidad caprina en España* [Biodiversidade dos caprinos espanhóis].

— Herrera García, M., Peña Blanco, F., Pezzi Ceretto, M. Á., e Rodero Serrano, E. (1998). *La cabra Malagueña en la Bibliografía* [As cabras Málaga na Bibliografia].

— Mendizábal Aizpuru, J. A., Ibarbia Barreras, J. R. e Etxaniz Makazaga, J. M. (2005). *Aportaciones a la historia de la raza vacuna pirenaica. Paradigma de la Zoootecnia española.* [Contribuições para a História da raça bovina Pirenaica. Paradigma da produção animal espanhola]. *Archivos de zootecnia* [Arquivos de zootecnia], 54 (205).

— Departamento de Produção Animal, Universidade de León, 24071-León (2012). *Programa de mejora de la raza bovina parda* [Programa de melhoramento da raça bovina Parda].

— Catálogo oficial de raças do Ministério da Agricultura, das Pescas e da Alimentação: https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/zootecnia/razas-ganaderas/razas/.

5.2.3. *Referências aos controlos dos produtos*

Foi suprimido o seguinte texto da secção B) Descrição do produto e transferido para a secção D) Prova de que o produto é originário da área:

As explorações pecuárias que produzem o leite utilizado no fabrico do queijo «Gamoneu»/«Gamonedo» devem ser supervisionadas pelo conselho regulador para efeitos de inscrição nos respetivos registos.

Explicação: A alteração deve-se ao reordenamento do caderno de especificações nos termos do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

5.2.4. *Referências à forma como o produto é fabricado*

Foram suprimidos os seguintes parágrafos da secção B) Descrição do produto e transferidos para a secção E) Método de obtenção:

O conselho regulador deve incentivar a adoção de técnicas destinadas a melhorar a quantidade e a qualidade do leite produzido pelas manadas e rebanhos. […]

A ordenha deve ser efetuada utilizando a melhor técnica possível para a obtenção de leite limpo e higiénico com baixa carga microbiana, tendo em conta as regras em vigor. […]

Se o leite tiver de ser recolhido e transportado para outro local, devem ser observadas boas normas de higiene neste processo, incluindo a utilização de cubas refrigeradas ou qualquer outro sistema que impeça a deterioração da qualidade do leite. […]

O conselho regulador deve promover a introdução de incentivos para as explorações que instalem equipamento de ordenha, de refrigeração, de conservação e de transporte do leite ou que modernizem o equipamento existente.

Explicação: A alteração deve-se ao reordenamento do caderno de especificações nos termos do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

Suprimiu-se o seguinte:

O leite destinado ao fabrico dos queijos DOP deve ser refrigerado após a ordenha e mantido refrigerado até começar o fabrico do queijo.

Explicação: as regras relativas à armazenagem do leite cru constam da secção IX, capítulo I, ponto II.B.2 e ponto II.B.4, do Regulamento (CE) n.º 853/2004. A descrição dada no caderno de especificações em vigor é imprecisa, uma vez que não especifica os requisitos de temperatura. Esta regra não constitui um requisito específico do método de produção que confira determinadas características ao produto. A sua supressão torna a descrição do método de produção mais sucinta ao não incluir requisitos já estabelecidos na legislação em vigor.

Bibliografia

— Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal.

5.2.5. *Características físicas*

O seguinte texto:

Para que possam beneficiar da DOP, os queijos devem apresentar as seguintes características físicas:

— *forma discoidal com faces nitidamente planas;*

— *6 cm a 15 cm de altura;*

— *10 cm a 30 cm de diâmetro;*

— *peso entre 0,5 kg e 7 kg;*

— *casca fina formada durante a fumagem, de cor siena queimada, com reflexos avermelhados, verdes e azulados, e afloramento de penicillium na pasta do queijo junto à casca.*

passa a ter a seguinte redação:

Os queijos DOP *devem apresentar as seguintes características físicas:*

— *forma discoidal com faces nitidamente planas;*

— *6 cm a* **18** *cm de altura;*

— *10 cm a* **35** *cm de diâmetro;*

— *peso entre 0,5 kg e* **10** *kg;*

— *casca fina formada durante a fumagem, de cor siena queimada, com reflexos avermelhados, verdes e azulados, e afloramento de Penicillium na pasta do queijo junto à casca.*

Explicação: esta alteração foi proposta porque a indústria da restauração exige queijos de maior dimensão, que possam ser cortados, o que até agora não foi possível ao abrigo das regras da DOP «Gamonéu». Foi anexado ao presente pedido de alteração do caderno de especificações um estudo (número de referência 20190201) realizado para avaliar o efeito do fabrico de queijos maiores (8 kg-10 kg) nas características químicas e organoléticas da DOP «Gamonéu». Este estudo incluiu o ensaio de amostras de queijos de 8 kg-10 kg produzidos por queijeiros registados, assegurando que os queijos eram fabricados, manuseados e curados nas condições estabelecidas no caderno de especificações. Estas amostras foram analisadas no Laboratório Interindustrial de Leite e Agroalimentar das Astúrias (para ensaios sensoriais), uma organização com experiência no ensaio da DOP «Gamonéu», e no laboratório da ALCE Calidad (para ensaios químicos), um ensaiador acreditado dos parâmetros necessários para este estudo. Os resultados deste estudo mostram que o produto acabado pode pesar mais de 7 kg - e até 10 kg - sem que se alterem as características químicas e organoléticas. Esta alteração não tem qualquer impacto nas características essenciais e na autenticidade do produto DOP.

Outra alteração solicitada consiste em tornar a presença do afloramento de *Penicillium* uma possibilidade e não um requisito estabelecido, uma vez que este afloramento é muitas vezes invisível a olho nu. O objetivo desta alteração é garantir que o fungo continue a poder desenvolver-se natural e espontaneamente nas grutas, em vez da adição artificial de *Penicillium*, o que provoca alterações na cor.

Esta alteração não contradiz a secção *Relação*: é possível observar o crescimento do *Penicillium*, juntamente com outros fungos e leveduras, que conferem uma cor e um sabor característicos ao produto em geral. No entanto, o afloramento verde-azulado ao longo das bordas nem sempre é visível, apesar de o fungo continuar a desempenhar um papel no processo de cura, conferindo ao queijo um sabor característico e uma cor específica. A cor verde-azulada pode variar em função da taxa de crescimento e da coexistência de outros fungos e leveduras.

5.2.6. *Características organoléticas*

O seguinte texto:

O queijo apresenta as seguintes características sensoriais:

— *A pasta é dura ou semidura, firme e friável, e pontilhada aleatoriamente com pequenos olhos.*

— *No interior, o queijo é de cor branca ou branca amarelada, com um leve afloramento verde-azulado junto às bordas. A cor da casca é uma característica distintiva: o processo de fumagem dá-lhe uma tonalidade de siena queimada, e o tempo subsequente passado na gruta ou cave provoca a formação de fungos que acrescentam reflexos avermelhados, esverdeados e azulados.*

— *Os sabores predominantes são ligeiramente fumados e levemente acidulados, desenvolvendo notas amanteigadas na boca e deixando um final persistente de avelã.*

— *Apresenta cheiro limpo e penetrante, com leves toques de fumo, que se intensifica à medida que o queijo envelhece.*

passa a ter a seguinte redação:

O queijo **tem de apresentar** *as seguintes características sensoriais:*

— *A pasta é dura ou semidura, firme e friável, e pontilhada aleatoriamente com pequenos olhos.*

— *No interior, o queijo é de cor branca ou branca amarelada,* **possivelmente** *com um leve afloramento verde-azulado junto às bordas. A cor da casca é uma característica distintiva: o processo de fumagem dá-lhe uma tonalidade de siena queimada, e o tempo subsequente passado na gruta* ~~ou cave~~ **provoca** *a formação de fungos que* **podem acrescentar** *reflexos avermelhados, esverdeados e azulados.*

— *Os sabores predominantes são ligeiramente fumados e levemente acidulados, desenvolvendo notas amanteigadas na boca e deixando um* **final persistente de frutos secos, talvez de avelã**.

— *Apresenta cheiro limpo e penetrante, com leves toques de fumo, que se intensifica à medida que o queijo envelhece.*

Explicação: esta alteração consiste em tornar a presença do afloramento de *Penicillium* e a coloração da casca devido a crescimento fúngico possibilidades e não exigências estabelecidas, uma vez que estes afloramentos são muitas vezes invisíveis a olho nu. O objetivo desta alteração é garantir que o fungo continue a poder desenvolver-se natural e espontaneamente nas grutas, em vez da adição artificial de *Penicillium*, o que provoca alterações na cor.

Esta alteração não contradiz as afirmações feitas na secção *Relação* original [*os processos de fumagem e cura, este último envolvendo apenas os fungos e leveduras naturalmente presentes no ambiente de* affinage *(cura), sobretudo o Penicillium: na sua presença, o queijo desenvolve o afloramento que lhe confere a sua cor e sabor característicos*], uma vez que, embora seja possível observar o crescimento do *Penicillium*, que confere uma cor e um sabor característicos ao produto em geral, o afloramento verde-azulado ao longo das bordas nem sempre é visível. A cor e o sabor característicos são definidos na secção B do caderno de especificações.

Esta alteração é coerente com a relação em que se baseou o registo inicial.

A referência à cave foi igualmente corrigida, a fim de assegurar a preservação contínua do método de produção. Embora o termo «cave» (*bodega*) seja agora utilizado para designar qualquer instalação de *affinage*, a DOP «Gamonéu» só desenvolve as suas características organoléticas devido à maturação em grutas, que apresentam condições ambientais diferentes - em termos de humidade, temperatura e microbiologia - das caves de queijos industriais. Por conseguinte, a fim de preservar as características do produto, suprimiu-se o termo «cave», deixando apenas «gruta», a fim de evitar eventuais interpretações erradas.

Outra alteração diz respeito à descrição das características sensoriais sentidas na boca (o sabor). A fim de fornecer um requisito mais objetivo que possa ser avaliado em diferentes intensidades por um painel de degustação com formação, foi proposta uma descrição mais matizada: «um final persistente de frutos secos, talvez de avelã». Isto mantém a referência à avelã - como um exemplo de sabor a frutos secos - nas características sensoriais.

5.3. ***Secção C) Área geográfica***

O seguinte texto:

A área geográfica compreende os municípios de Cangas de Onís e Onís na Comunidade Autónoma das Astúrias. Esta área situa-se, em grande medida, na parte noroeste do Parque Nacional dos Picos de Europa.

Todos os processos envolvidos no fabrico do «Gamoneu»/«Gamonedo» - produção do leite e fabrico e cura do queijo - têm lugar na área geográfica delimitada, constituída pelos municípios de Cangas de Onís e Onís.

Estes municípios situam-se na parte oriental das Astúrias. Têm uma superfície de 28 817 hectares, dos quais 10 365 são utilizados como pastagens.

Na área geográfica, existem 4 220 vacas reprodutoras, 7 206 ovelhas reprodutoras e 3 224 cabras reprodutoras das raças de bovinos, ovinos e caprinos cujo leite é adequado para o fabrico deste queijo.

Estes dois municípios pertencem ao Principado das Astúrias, uma região geográfica e histórica do norte de Espanha, que se tornou uma Comunidade Autónoma uniprovincial com a sua capital em Oviedo em 1982.

passa a ter a seguinte redação:

A área geográfica compreende os municípios de Cangas de Onís e Onís na Comunidade Autónoma das Astúrias. Esta área situa-se, em grande medida, na parte noroeste do Parque Nacional dos Picos de Europa.

*Todos os processos envolvidos no fabrico do «***Gamonéu***» - produção do leite e fabrico e cura do queijo - têm lugar na área geográfica delimitada, constituída pelos municípios de Cangas de Onís e Onís.*

Estes municípios situam-se na parte oriental do território.

Explicação: suprimem-se as seguintes informações sobre a dimensão da área geográfica e o número de fêmeas reprodutoras, por serem imprecisas e desatualizadas, e não refletirem atualmente a realidade da produção da DOP «Gamonéu»:

Têm uma superfície de 28 817 hectares, dos quais 10 365 são utilizados como pastagens.

Na área geográfica, existem 4 220 vacas reprodutoras, 7 206 ovelhas reprodutoras e 3 224 cabras reprodutoras das raças de bovinos, ovinos e caprinos cujo leite é adequado para o fabrico deste queijo.

Estes dois municípios pertencem ao Principado das Astúrias, uma região geográfica e histórica do norte de Espanha, que se tornou uma Comunidade Autónoma uniprovincial com a sua capital em Oviedo em 1982.

Esta supressão não altera de modo algum a área geográfica estabelecida no caderno de especificações.

Bibliografia

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

— Sistema Integrado de Rastreabilidade Animal (SITRAN): https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/ /trazabilidad-animal/registro/.

5.4. ***Secção D) Prova de que o produto é originário da área***

5.4.1. *Referências a documentos específicos do conselho regulador e tarefas delegadas*

5.4.1.1. Suprime-se o seguinte - primeiro parágrafo da secção D:

Para verificar se o produto provém da área geográfica delimitada e cumpre os requisitos estabelecidos no Regulamento DOP e no presente documento, a conselho regulador deve proceder a inspeções regulares das explorações pecuárias e das instalações queijeiras, de acordo com os procedimentos estabelecidos no manual de qualidade e procedimentos.

Explicação: esta alteração harmoniza o texto com a norma UNE-EN ISO/IEC 17065 e reflete a delegação de tarefas no organismo de controlo. O Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios prevê que os controlos de conformidade com o caderno de especificações sejam efetuados pelas autoridades competentes ou por organismos de controlo que atuem na qualidade de organismos de certificação de produtos. Desde a publicação da Lei relativa à qualidade dos alimentos, à qualidade diferenciada e à venda direta de produtos alimentares (Lei n.º 2/2019 da Comunidade Autónoma das Astúrias, de 1 de março de 2019), e em aplicação do seu artigo 36.º, as atividades de controlo têm de ser delegadas no organismo de controlo, não sendo o conselho regulador o organismo de controlo.

5.4.1.2. Alterações das funções de inspeção do conselho regulador

O seguinte texto:

São requisitos essenciais que atestam a origem do produto e devem ser verificados pelo conselho regulador:

— *A qualidade do leite utilizado no fabrico dos queijos DOP, através da colheita de amostras para análise do teor de matéria gorda, do teor de proteínas, da matéria seca isenta de gordura, da contagem de células somáticas, da bacteriologia, da ausência de inibidores e do ponto de congelação (crioscopia).*

— *O leite utilizado no fabrico deste queijo deve provir de explorações pecuárias autorizadas, inscritas no registo das explorações do conselho regulador, e ser obtido através de práticas agrícolas e de ordenha adequadas, em conformidade com o Regulamento DOP e o presente documento.*

— *Através do controlo e da certificação, o conselho regulador deve verificar a conformidade do leite e das práticas utilizadas para a sua obtenção com as normas estabelecidas.*

— *As instalações queijeiras em que os queijos DOP serão fabricados devem ser titulares de uma autorização do conselho regulador e estar inscritas no respetivo registo, tendo previamente cumprido os requisitos mínimos e passado os controlos previstos no Regulamento DOP, no manual de qualidade e procedimentos e no presente documento.*

— *Através da sua área de certificação, o conselho regulador é responsável por verificar se os queijos cumprem os requisitos exigidos para beneficiar da DOP. Apenas os queijos que satisfaçam os critérios de qualidade estabelecidos no regulamento do conselho regulador e no presente documento podem ser classificados como tendo a qualidade necessária.*

— *O conselho regulador deve supervisionar e salvaguardar o processo de identificação dos produtos e de certificação da sua origem, através da identificação, selagem e utilização de rótulos numerados emitidos pelo conselho com o logótipo próprio do produto DOP.*

— *O conselho regulador deve igualmente efetuar inspeções regulares às explorações pecuárias e às instalações queijeiras, a fim de garantir que estas continuam a satisfazer as condições em que foram certificadas e renovam a sua autorização de utilização da denominação de origem protegida «Gamoneu»/«Gamonedo».*

passa a ter a seguinte redação:

São requisitos essenciais que atestam a origem do produto e devem ser verificados pelo **organismo de controlo**:

— *A qualidade do leite utilizado no fabrico dos queijos DOP.*

— *O leite utilizado no fabrico deve provir de explorações pecuárias autorizadas, inscritas no registo das explorações do conselho regulador, e ser obtido através de práticas de criação e de ordenha adequadas, em conformidade com o presente documento.*

— *Através do controlo e da certificação, o* **organismo de controlo** *deve verificar a conformidade do leite e das práticas utilizadas para a sua obtenção com as normas estabelecidas.*

— *As instalações queijeiras em que os queijos DOP serão fabricados devem de ser titulares de uma autorização do conselho regulador e estar inscritas no respetivo registo, tendo previamente cumprido os requisitos mínimos e passado os controlos previstos no presente documento.*

— *O* **organismo de controlo** *é responsável por verificar se os queijos cumprem os requisitos exigidos para beneficiar da DOP. Apenas os queijos que satisfaçam os critérios de qualidade estabelecidos no presente documento podem ser classificados como tendo a qualidade necessária.*

— *O* **organismo de controlo** *deve supervisionar e salvaguardar o processo de identificação dos produtos e de certificação da sua origem.* **Todos os produtos devem ostentar um rótulo de certificação e o logótipo próprio do produto DOP.**

— - *O* **organismo de controlo** *deve igualmente efetuar* **controlos** *regulares às explorações pecuárias e às instalações queijeiras, a fim de garantir que estas continuam a satisfazer as condições em que foram certificadas e renovam a sua autorização de utilização da denominação de origem protegida «Gamonéu».*

Explicação: esta alteração harmoniza o texto com a norma UNE-EN ISO/IEC 17065 e reflete a delegação de tarefas no organismo de controlo. O Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios prevê que os controlos de conformidade com o caderno de especificações sejam efetuados pelas autoridades competentes ou por organismos de controlo que atuem na qualidade de organismos de certificação de produtos. Desde a publicação da Lei relativa à qualidade dos alimentos, à qualidade diferenciada e à venda direta de produtos alimentares (Lei n.º 2/2019 da Comunidade Autónoma das Astúrias, de 1 de março de 2019), e em aplicação do seu artigo 36.º, as atividades de controlo têm de ser delegadas no organismo de controlo, não sendo o conselho regulador o organismo de controlo.

Todas as referências ao Regulamento DOP foram suprimidas, no pressuposto de que, em aplicação da disposição única de revogação da Lei n.º 2/2019 da Comunidade Autónoma das Astúrias (*Revogação da legislação*), o referido regulamento - que neste caso é a regulamentação do conselho - deixará de produzir efeitos com a publicação dos seus novos estatutos.

A colheita de amostras de leite para ensaios analíticos deixará de ser obrigatória. O caderno de especificações não contém quaisquer requisitos em termos de teor de matéria gorda, teor de proteínas, matéria seca isenta de gordura, contagem de células somáticas, bacteriologia, ausência de inibidores ou ponto de congelação, uma vez que os controlos por amostragem do organismo de controlo não são regidos por quaisquer parâmetros. Neste caso, a qualidade do leite é regida pela legislação pertinente, cabendo ao operador demonstrar o cumprimento da legislação aplicável a cada espécie pecuária. O organismo de controlo deve dispor de mecanismos para verificar o sistema de controlo interno do operador, não necessariamente através de amostragem.

Foram também introduzidas melhorias na redação, a fim de evitar interpretações erróneas quanto à responsabilidade em relação à qualificação e identificação dos produtos: *O organismo de controlo deve supervisionar e salvaguardar o processo de identificação dos produtos e de certificação da sua origem. Todos os produtos devem ostentar um rótulo de certificação e o logótipo próprio do produto DOP.*

5.4.1.3. Suprime-se o décimo parágrafo, que tem a seguinte redação:

A fim de assegurar que os queijos possuem as características específicas exigidas para beneficiar da DOP e foram elaborados em conformidade com o manual de qualidade e procedimentos, com o Regulamento DOP e com o presente documento, o conselho regulador deve recolher amostras de matérias-primas provenientes de explorações pecuárias e amostras de produtos provenientes de instalações queijeiras, de acordo com o procedimento, frequência e intensidade estabelecidos.

Explicação: esta alteração harmoniza o texto com a norma UNE-EN ISO/IEC 17065 e reflete a delegação de tarefas no organismo de controlo. O Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios prevê que os controlos de conformidade com o caderno de especificações sejam efetuados pelas autoridades competentes ou por organismos de controlo que atuem na qualidade de organismos de certificação de produtos. Desde a publicação da Lei relativa à qualidade dos alimentos, à qualidade diferenciada e à venda direta de produtos alimentares (Lei n.º 2/2019 da Comunidade Autónoma das Astúrias, de 1 de março de 2019), e em aplicação do seu artigo 36.º, as atividades de controlo têm de ser delegadas no organismo de controlo, não sendo o conselho regulador o organismo de controlo.

5.4.1.4. Alterações das funções de inspeção do conselho regulador

O texto alterado passa a ter a seguinte redação:

Os controlos estabelecidos pelo **organismo de controlo** *devem ser concebidos de modo a garantir a qualidade e a origem dos queijos DOP.*

Os **queijeiros** *cujos produtos satisfaçam as condições estabelecidas recebem um certificado de acreditação do organismo de controlo.*

O conselho regulador deve fornecer aos queijeiros certificados tantos rótulos de certificação numerados quantos os exigidos com base no número de queijos **qualificados**.

Explicação: esta alteração harmoniza o texto com a norma UNE-EN ISO/IEC 17065 e reflete a delegação de tarefas no organismo de controlo. O Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios prevê que os controlos de conformidade com o caderno de especificações sejam efetuados pelas autoridades competentes ou por organismos de controlo que atuem na qualidade de organismos de certificação de produtos. Desde a publicação da Lei relativa à qualidade dos alimentos, à qualidade diferenciada e à venda direta de produtos alimentares (Lei n.º 2/2019 da Comunidade Autónoma das Astúrias, de 1 de março de 2019), e em aplicação do seu artigo 36.º, as atividades de controlo têm de ser delegadas no organismo de controlo, não sendo o conselho regulador o organismo de controlo.

Para melhorar a redação, o termo «operador» foi substituído por «queijeiro», sendo o termo «produtores» utilizado para os operadores que produzem o leite e para fazer referência aos operadores que fabricam e qualificam o produto como «queijeiros».

5.1.4.5. Suprimem-se o décimo quarto parágrafo e o quadro de Caracterização dos Controlos. O parágrafo suprimido tem a seguinte redação:

O quadro seguinte resume os controlos que o conselho regulador deve efetuar aos operadores para garantir que os queijos a vender como DOP «Gamoneu»/«Gamonedo» são efetivamente originários da área geográfica. Esses controlos devem ser efetuados pessoalmente e consistir na realização de uma inspeção visual, no exame da documentação e na recolha de amostras.

Explicação: esta alteração harmoniza o texto com a norma UNE-EN ISO/IEC 17065 e reflete a delegação de tarefas no organismo de controlo. O Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios prevê que os controlos de conformidade com o caderno de especificações sejam efetuados pelas autoridades competentes ou por organismos de controlo que atuem na qualidade de organismos de certificação de produtos. Desde a publicação da Lei relativa à qualidade dos alimentos, à qualidade diferenciada e à venda direta de produtos alimentares (Lei n.º 2/2019 da Comunidade Autónoma das Astúrias, de 1 de março de 2019), e em aplicação do seu artigo 36.º, as atividades de controlo têm de ser delegadas no organismo de controlo, não sendo o conselho regulador o organismo de controlo. Os controlos descritos na presente secção estão relacionados com as funções que incumbiam ao conselho regulador enquanto organismo responsável pelo controlo da conformidade dos queijos com as normas exigidas. No entanto, esses controlos não estão em conformidade com as orientações dadas na norma UNE-EN ISO/IEC 17065. O quadro não inclui quaisquer requisitos específicos a cumprir pelo produto, limitando-se a resumir os diferentes elementos da lista de controlo.

5.1.4.6. Alterações das funções de inspeção do conselho regulador e supressão de referências a documentos específicos do conselho

O seguinte texto:

A fim de permitir o controlo dos processos de fabrico de queijo e, sempre que necessário, comprovar a origem e qualidade do produto DOP, os operadores das explorações pecuárias e das instalações queijeiras devem preencher a documentação necessária para permitir a verificação de cada um dos requisitos estabelecidos no presente documento.

Estes documentos e registos devem ser verificados pelo conselho regulador.

De acordo com todos os requisitos acima referidos, a denominação de origem protegida «Gamonéu»/«Gamonedo» só pode ser utilizada para queijos fabricados a partir de leite produzido em explorações pecuárias registadas em instalações queijeiras registadas junto do conselho regulador, em conformidade com as regras estabelecidas no presente documento, no Regulamento DOP e no manual de qualidade e procedimentos, e que tenham sido inspecionadas e certificadas pelo conselho regulador através dos controlos estabelecidos.

Um produto ou as técnicas utilizadas para o seu fabrico podem ser considerados não conformes pelo conselho regulador em qualquer fase, de acordo com os procedimentos estabelecidos.

passa a ter a seguinte redação:

A fim de permitir o controlo dos processos de fabrico de queijo e, sempre que necessário, comprovar a origem e qualidade do produto DOP, os operadores das explorações pecuárias e das instalações queijeiras devem preencher a documentação necessária para permitir a verificação de cada um dos requisitos estabelecidos no presente documento. Estes documentos e registos devem ser verificados pelo **organismo de controlo**.

*De acordo com todos os requisitos acima referidos, a denominação de origem protegida «***Gamonéu***» só pode ser utilizada para queijos fabricados a partir de leite produzido em explorações pecuárias registadas em instalações queijeiras registadas junto do conselho regulador, em conformidade com as regras estabelecidas no presente documento, e que tenham sido inspecionadas e certificadas pelo* **organismo de controlo** *através dos controlos estabelecidos.*

Um produto ou as técnicas utilizadas para o seu fabrico podem ser **declarados** *não conformes* **pelo organismo de controlo** *em qualquer fase, de acordo com os procedimentos estabelecidos.*

Explicação: esta alteração harmoniza o texto com a norma UNE-EN ISO/IEC 17065 e reflete a delegação de tarefas no organismo de controlo. O Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios prevê que os controlos de conformidade com o caderno de especificações sejam efetuados pelas autoridades competentes ou por organismos de controlo que atuem na qualidade de organismos de certificação de produtos. Desde a publicação da Lei relativa à qualidade dos alimentos, à qualidade diferenciada e à venda direta de produtos alimentares (Lei n.º 2/2019 da Comunidade Autónoma das Astúrias, de 1 de março de 2019), e em aplicação do seu artigo 36.º, as atividades de controlo têm de ser delegadas no organismo de controlo, não sendo o conselho regulador o organismo de controlo.

Todas as referências ao Regulamento DOP foram suprimidas, no pressuposto de que, em aplicação da disposição única de revogação da Lei n.º 2/2019 da Comunidade Autónoma das Astúrias (*Revogação da legislação*), o referido regulamento - que neste caso é a regulamentação do conselho - deixará de produzir efeitos com a publicação dos seus novos estatutos.

5.1.4.7. Controlos das matérias-primas

O seguinte texto:

Devem ser efetuados controlos para garantir que o leite utilizado no processo de fabrico do queijo provém exclusivamente de explorações pecuárias autorizadas, inscritas no registo do conselho regulador e supervisionadas pelo conselho regulador.

Sempre que os queijeiros obtenham esta matéria-prima a partir do seu próprio efetivo de animais, devem ser verificados os seus registos de fabrico de queijo e a documentação do registo pecuário, a fim de garantir a conformidade do leite declarado com a sua manada ou rebanho.

Sempre que os queijeiros obtenham leite de outras explorações, devem ser verificados os seus registos de fabrico de queijo e a documentação que comprove de forma fiável a proveniência do leite. O queijeiro deve dispor de uma nota de entrega de leite que identifique a exploração de origem, a data e hora da recolha, o volume entregue, o veículo e o condutor. A fonte de informação para o preenchimento da nota de entrega deve ser o diário de bordo do veículo de entrega, ao qual o conselho regulador deve ter acesso. Esta documentação deve ser acompanhada da fatura correspondente e da prova de pagamento do leite entregue e registado nos registos obrigatórios da queijaria.

passa a ter a seguinte redação:

Devem ser efetuados controlos para garantir que o leite utilizado no processo de fabrico do queijo provém exclusivamente de explorações pecuárias autorizadas, inscritas no registo do conselho regulador e supervisionadas pelo conselho regulador.

As explorações pecuárias que produzem o leite utilizado no fabrico do queijo «Gamonéu» devem ser supervisionadas pelo conselho regulador para efeitos de inscrição nos respetivos registos.

Sempre que os queijeiros obtenham esta matéria-prima a partir do seu próprio efetivo de animais, devem ser verificados os seus registos de **produção** *e a documentação do registo pecuário, a fim de garantir a conformidade do leite declarado com a sua manada ou rebanho.*

Sempre que os queijeiros obtenham leite de outras explorações, devem ser verificados os seus registos de fabrico de queijo e a documentação que comprove de forma fiável a proveniência do leite.

Explicação: o parágrafo que começa com «As explorações pecuárias...» foi transferido da secção B) DESCRIÇÃO DO PRODUTO para esta secção.

As alterações propostas das referências aos diferentes registos refletem o facto de que, agora que o produto é certificado ao abrigo da norma UNE-EN ISO/IEC 17065, se presume que os queijeiros têm de dispor destes ou de outros registos de controlo interno com os quais podem demonstrar ao organismo de controlo que cumprem os requisitos do caderno de especificações, sem que seja necessário especificar o nome ou o formato desses registos.

5.1.4.8. Controlos no fabrico de queijo

O seguinte texto:

Para cada sessão de fabrico de queijo, os queijeiros devem dispor de registos que indiquem a origem e a quantidade de leite utilizado e o número total de queijos fabricados - bem como a discriminação deste valor por formato, se tiver sido elaborado mais do que um formato - e que identifiquem claramente o ou os lotes fabricados nessa sessão. Estes registos devem permitir a identificação de qualquer queijo ou lote que se encontre em qualquer local da instalação em qualquer momento de cada uma das fases posteriores ao fabrico do queijo, ou seja, fumagem, cura e armazenagem antes da expedição. O conselho regulador deve verificar a exatidão destes registos através de um controlo no local para determinar se as informações neles contidas refletem as existências efetivamente detidas nas diferentes zonas da instalação de fabrico do queijo.

passa a ter a seguinte redação:

Para cada sessão de fabrico de queijo, os queijeiros devem dispor de registos que indiquem a origem e a quantidade de leite utilizado e o número total de queijos fabricados - bem como a discriminação deste valor por formato, se tiver sido elaborado mais do que um formato - e que identifiquem claramente o ou os lotes fabricados nessa sessão. Estes registos devem permitir a identificação de qualquer queijo ou lote que se encontre em qualquer local da instalação em qualquer momento de cada uma das fases posteriores ao fabrico do queijo, ou seja, fumagem, cura e armazenagem antes da expedição. O **organismo de controlo** *deve verificar a* **existência** *destes registos através de um controlo no local para determinar se as informações neles contidas refletem as existências efetivamente detidas nas diferentes zonas da instalação de fabrico do queijo.*

Explicação: o organismo de controlo substituiu o conselho regulador enquanto organismo responsável por estes controlos e o termo «exatidão» foi alterado para o termo mais objetivo «existência». Esta alteração foi solicitada com vista a adaptar o texto aos requisitos do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 e da Lei n.º 2/2019 da Comunidade Autónoma das Astúrias.

5.1.4.9. Controlos da rotulagem e da expedição

O seguinte texto:

Os registos devem indicar a relação entre os rótulos, os queijos que foram identificados pelos rótulos utilizados e os lotes de onde provêm esses queijos. Todas as existências mantidas em armazenagem antes da expedição devem igualmente ser registadas e identificadas, independentemente de terem ou não sido rotuladas. Por último, os registos de fabrico devem indicar o destino final dos queijos fabricados e o queijeiro deve dispor de documentos que comprovem esse destino - nomeadamente as guias de entrega e as faturas de venda de cada remessa expedida - e estes devem estar disponíveis para consulta pelo conselho regulador.

passa a ter a seguinte redação:

Os registos devem indicar que **rótulos de certificação identificam** *que queijos e os lotes de origem desses queijos. Todas as existências mantidas em armazenagem antes da expedição devem igualmente ser registadas e identificadas, independentemente de terem ou não sido rotuladas. Por último, os registos de fabrico devem indicar o destino final dos queijos fabricados e o queijeiro deve dispor de documentos que comprovem esse destino - nomeadamente as guias de entrega e as faturas de venda de cada remessa expedida - e estes devem estar disponíveis para consulta pelo* **organismo de controlo**.

Explicação: o organismo de controlo substitui o conselho regulador enquanto entidade responsável por estes controlos e os «rótulos» devem ser substituídos por «rótulos de certificação», a fim de evitar confusões. Esta alteração foi solicitada com vista a adaptar o texto aos requisitos do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 e da Lei n.º 2/2019 da Comunidade Autónoma das Astúrias.

Bibliografia

— Lei relativa à qualidade dos alimentos, à qualidade diferenciada e à venda direta de produtos alimentares (Lei n.º 2/2019 da Comunidade Autónoma das Astúrias, de 1 de março de 2019, publicada no n.º 47 do Jornal Oficial das Astúrias em 8 de março de 2019).

— Legislação relativa à qualidade do leite:

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. ***Secção E) Método de obtenção***

5.5.1. *Alimentação dos animais*

Os três primeiros parágrafos:

O queijo «Gamoneu»/«Gamonedo» deve ser fabricado a partir de leite cru - vaca, ovelha ou cabra, ou uma mistura de dois ou três destes tipos - produzido por animais alimentados com os recursos naturais da região, de acordo com tradições específicas ligadas a fatores geográficos e sociológicos exclusivos da área local.

A alimentação dos animais baseia-se na pastagem durante todo o ano, complementada com forragem cultivada em casa, sob a forma de erva recentemente cortada e feno.

Embora a alimentação dos animais deva provir da área geográfica delimitada, os concentrados à base de cereais e leguminosas podem ser utilizados quando uma exploração pecuária apresenta uma escassez de forragem cultivada em casa, geralmente devido às condições meteorológicas.

É necessário fazer distinções por espécie pecuária e por período do ano. Uma vez que se trata de uma zona montanhosa, o clima desempenha um papel importante na forma como os recursos forrageiros são dados aos animais. No sistema de rotação tradicional, na primavera, a forragem seria cortada das pastagens das terras baixas e dada fresca aos animais - ou, melhor, eles próprios pastariam naquela pastagem - e essa mesma pastagem seria uma fonte de feno mais tarde no verão. Nas terras altas, a pastagem direta é o método habitual de alimentação. Como, e por quanto tempo, estes recursos naturais são dados aos animais depende das condições meteorológicas ao longo de todo o ano, que prolongam ou encurtam o tempo que os animais podem passar em pastagem de montanha.

passam a ter a seguinte redação:

O queijo «Gamonéu»» deve ser fabricado a partir de leite cru - vaca, ovelha ou cabra, ou uma mistura de dois ou três destes tipos - produzido por animais alimentados **principalmente** *com os recursos naturais da região, de acordo com tradições específicas ligadas a fatores geográficos e sociológicos exclusivos da área local.*

A alimentação dos animais baseia-se na pastagem durante todo o ano, complementada com forragem cultivada em casa, sob a forma de erva recentemente cortada e feno.

Embora a alimentação dos animais deva provir da área geográfica delimitada, **é permitida a suplementação com outros alimentos para animais para certas condições fisiológicas - como a lactação - ou** *quando uma exploração pecuária apresenta uma escassez de forragem cultivada em casa, geralmente devido às condições meteorológicas.* **Para que a relação não seja afetada, os alimentos para animais provenientes do exterior da área geográfica delimitada não devem, em caso algum, exceder 50 % da matéria seca numa base anual**.

Explicação: esta alteração clarifica os requisitos relativos à alimentação dos animais, que desempenha um papel decisivo na produção deste queijo. O termo «concentrados à base de cereais e leguminosas» foi alterado para «alimentos para animais», que é o termo utilizado na legislação em vigor. A alteração para permitir a utilização de alimentos para animais para complementar a alimentação à base de forragens quando o estado de um animal o exija - por exemplo, durante a lactação - é considerada absolutamente essencial. Este alargamento das circunstâncias em que se aplica a exceção à regra visa salvaguardar o bem-estar dos animais sem alterar as características essenciais ou a autenticidade do produto DOP, assegurando simultaneamente o cumprimento do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014, na medida em que os alimentos para animais provenientes do exterior da área geográfica não devem exceder 50 %, de modo que a relação não seja afetada.

Bibliografia

— Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão, de 18 de dezembro de 2013, que completa o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito ao estabelecimento dos símbolos da União para as denominações de origem protegidas, as indicações geográficas protegidas e as especialidades tradicionais garantidas e a certas regras relativas à proveniência, certas regras processuais e certas regras transitórias adicionais.

— Lasanta, T. (2010). *Pastoreo en áreas de montaña: Estrategias e impactos en el territorio* [Pastoreio nas zonas de montanha - Estratégias e impacto no território]. *Estudios Geográficos* [Estudos Geográficos], 71 (268), 203-233.

— Governo da Comunidade Autónoma das Astúrias, Ministério dos Assuntos Rurais e das Pescas, Direção-Geral da Política Florestal (2011), *El Monte en Asturias* [Floresta nas Astúrias].

5.5.2. A menção tradicional *del Valle*

Suprimem-se os quarto, quinto e sexto parágrafos desta secção do caderno de especificações. Têm a seguinte redação:

As menções tradicionais «del Valle» [do vale] e «del Puerto» [do colo da montanha] são utilizadas para refletir as diferentes práticas agrícolas utilizadas nas terras baixas e nas terras altas. O queijo «del Puerto» é fabricado a partir de leite de animais que passaram todo o pastoreio estival nas pastagens de montanha, sendo apenas reunidos para a ordenha e devolvidos à pastagem. Durante este período, o pastoreio é a única forma de alimentar os animais: a sua alimentação não é complementada, uma vez que as forragens abundantes estão normalmente disponíveis nos prados e não é possível transportar alimentos adicionais para locais tão difíceis de atingir. Também não há possibilidade de alojar os animais - não existem estábulos nem podem ser construídos devido ao facto de estas pastagens estarem sob proteção ambiental. As condições em que se pratica esta criação de montanha significam que o período de permanência dos animais nestas pastagens pode ser mais curto ou mais longo, dependendo das condições meteorológicas, uma vez que tal influencia a quantidade de forragens disponíveis e as temperaturas determinam o tempo de permanência dos animais ao ar livre.

O termo «Valle» refere-se à tradição agrícola das terras baixas, em que a alimentação das vacas provém de prados situados perto de zonas habitadas e têm acesso a abrigo em caso de condições meteorológicas extremas. Os animais são também alimentados com feno cultivado em casa e, como acima referido, as suas dietas podem, ocasionalmente, ser complementadas com concentrados à base de cereais e leguminosas.

No que diz respeito às diferentes espécies de ovinos e caprinos, a sua alimentação baseia-se principalmente no pastoreio nas pastagens mais elevadas ao longo do final da primavera, do verão e do início do outono, todos eles dependentes das condições meteorológicas. Quando as condições meteorológicas são mais adversas, os animais são pastados nos prados mais baixos e a sua alimentação é complementada com feno durante o verão. Os bovinos são alimentados a partir de prados situados perto de zonas habitadas e a sua alimentação é complementada com feno e cereais no inverno. Alguns produtores transferem as suas vacas para pastagens de montanha durante o verão.

Suprimem-se os vigésimo segundo e vigésimo terceiro parágrafos desta secção do caderno de especificações. Têm a seguinte redação:

«Gamoneu» del Valle/«Gamonedo» del Valle [do vale]: produzido nas terras baixas da área geográfica delimitada, pertencentes aos municípios de Cangas de Onís e Onís.

Nos vales, a produção não é afetada pela sazonalidade, uma vez que os animais são criados de forma semiextensiva, utilizando um sistema fortemente centrado no pastoreio.

Explicação: o nome «Gamonéu» deve ser utilizado em vez da menção tradicional *del Valle*, pelo que todos os requisitos já estabelecidos no caderno de especificações da versão *del Valle* se aplicam agora ao queijo «Gamonéu». A alteração proposta não altera as características do produto, mas, em vez disso, clarifica as menções tradicionais utilizadas até à data.

Bibliografia

— Decreto 8/2009, de 4 de fevereiro de 2009, que enumera os topónimos oficiais do município de Cangas de Onís.

5.5.3. *Método de obtenção*

Os seguintes parágrafos foram transferidos da secção B) Descrição do produto:

O conselho regulador deve incentivar a adoção de técnicas destinadas a melhorar a quantidade e a qualidade do leite produzido pelas manadas e rebanhos.

A ordenha deve ser efetuada utilizando a melhor técnica possível para a obtenção de leite limpo e higiénico com baixa carga microbiana, tendo em conta as regras em vigor.

Se não for utilizado imediatamente, *o leite destinado ao fabrico dos queijos DOP deve ser refrigerado após a ordenha e,* **se for caso disso**, *mantido refrigerado até começar o fabrico do queijo.*

Se o leite tiver de ser recolhido e transportado para outro local, devem ser observadas boas normas de higiene neste processo, incluindo a utilização de cubas refrigeradas ou qualquer outro sistema que impeça a deterioração da qualidade do leite.

O conselho regulador deve promover a introdução de incentivos para as explorações que instalem equipamento de ordenha, de refrigeração, de conservação e de transporte do leite ou que modernizem o equipamento existente.

Explicação: A alteração deve-se ao reordenamento do caderno de especificações nos termos do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios. Na reestruturação do conteúdo do caderno de especificações, procedeu-se igualmente à seguinte alteração: «O leite destinado ao fabrico dos queijos DOP deve ser refrigerado após a ordenha e mantido refrigerado até começar o fabrico do queijo» é alterado para «**Se não for utilizado imediatamente**, o leite destinado ao fabrico dos queijos DOP deve ser refrigerado após a ordenha e, **se for caso disso**, mantido refrigerado até começar o fabrico do queijo». Esta clarificação foi acrescentada para as circunstâncias em que o leite não é armazenado, mas sim utilizado imediatamente após a ordenha. O leite destinado ao fabrico de produtos lácteos está sujeito às condições previstas na legislação em vigor, incluindo o Decreto Real 752/2011, de 27 de maio de 2011, que estabelece as regras básicas de controlo a seguir pelos operadores do setor do leite cru de ovelha e de cabra.

Bibliografia

— Decreto Real 1728/2007, de 21 de dezembro de 2007, que estabelece as regras básicas de controlo a seguir pelos operadores do setor do leite e altera o Decreto Real 217/2004, de 6 de fevereiro de 2004, que regulamenta a identificação e o registo dos operadores, estabelecimentos e contentores do setor leiteiro e o registo dos movimentos de leite.

— Decreto Real 752/2011, de 27 de maio de 2011, que estabelece as regras básicas de controlo a seguir pelos operadores do setor do leite cru de ovelha e de cabra.

5.5.4. *O processo de coagulação*

O nono parágrafo:

O leite proveniente de explorações pecuárias autorizadas situadas na área de produção, devidamente refrigerado, é entregue à instalação queijeira e submetido a um processo de coagulação.

Coagulação - Este processo deve ser alcançado através da coagulação de ácido láctico, catalisada com coalho animal ou outras enzimas de coagulação do leite especificamente autorizadas pelo conselho regulador, na dosagem correta para garantir que o processo de coagulação demora pelo menos uma hora. O leite deve estar a uma temperatura de 24 °C-30 °C no ponto de coagulação e durante todo este processo.

passa a ter a seguinte redação:

O leite proveniente de explorações pecuárias autorizadas situadas na área é entregue à instalação queijeira e submetido a um processo de coagulação.

A coagulação deve ser alcançada através da coagulação de ácido láctico, catalisada com coalho animal ou outras enzimas de coagulação do leite autorizadas, na dosagem correta para garantir que o processo de coagulação demora pelo menos uma hora. O leite deve estar a uma temperatura de **22** *°C-30 °C no ponto de coagulação e durante todo este processo.*

Explicação:

Suprime-se a referência ao comité regulador que autoriza enzimas de coagulação do leite ou coalho animal. Estabeleceu-se inicialmente que as enzimas de coagulação do leite e o coalho deviam ser especificamente autorizados pelo conselho regulador, uma vez que a escassez destes produtos significava que, sem regulamentação interna, os operadores poderiam, por falta de sensibilização, acabar por utilizar substâncias proibidas ou substâncias suscetíveis de constituir um risco para os consumidores. Os operadores são agora responsáveis pelos aspetos de segurança alimentar dos seus produtos e, graças ao facto de existir atualmente uma indústria muito mais estabelecida que fornece auxiliares tecnológicos, como as enzimas de coagulação do leite e o coalho, têm também acesso a uma vasta gama de produtos regulados por legislação muito rigorosa. Por conseguinte, esta função de autorização não é considerada relevante para o papel do conselho regulador enquanto órgão de gestão, uma vez que se limitaria a desempenhar esta tarefa através da aprovação de qualquer substância autorizada pela legislação em vigor, pelo que continuar a exercer esta função significaria apenas uma maior burocracia para o órgão de gestão, sem qualquer valor ou garantia para o produto final.

Outra alteração proposta afeta a descrição do processo de coagulação e visa evitar a repetição das informações anteriormente fornecidas na secção B), bem como assegurar que o texto reflete as temperaturas efetivamente registadas durante o fabrico do queijo, ajustando o intervalo de temperaturas dentro do qual o leite tem de ser mantido durante a coagulação. A alteração afeta o valor mais baixo deste intervalo - um ajustamento de baixo risco com pouca consequência. O alargamento do intervalo, reduzindo o limiar inferior, alinha a descrição deste processo com a prática atual, permitindo que os queijeiros utilizem métodos de coagulação tradicionais e conservadores, sem qualquer impacto na qualidade da matéria-prima ou, por conseguinte, no produto final. Não se trata de um aumento das temperaturas, o que pode resultar na desnaturação e, por conseguinte, afetar as características sensoriais do produto.

Bibliografia

— Battro, P. (2010). *Quesos artesanales* [Queijos artesanais], publicado por Editorial Albatros.

— Navarro, Andrés. *La Elaboración: Coagulación de la Leche* [Fabrico - Coagulação do leite]: http://asociaciondequeserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/.

— Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares.

— Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios.

5.5.5. *Tamanho do corte da coalhada*

O décimo parágrafo:

Corte: Uma vez coalhado o leite, a massa da coalhada é cuidadosamente cortada várias vezes até ficar em pedaços pequenos de 5 mm-15 mm. Em seguida, escorre-se o soro.

passa a ter a seguinte redação:

Corte: Uma vez coalhado o leite, a massa da coalhada é cuidadosamente cortada várias vezes até ficar em pedaços pequenos de **aproximadamente** *5 mm-15 mm. Em seguida, escorre-se o soro.*

Explicação: ao indicar uma medição a par da referência a «pequenos pedaços» de coalhada cortada, pretendia-se dar uma ideia do que foi considerado «pequeno». A palavra «aproximadamente» foi inserida de modo que, embora mantendo o objetivo inicial de dar uma indicação do tamanho, os queijeiros não sejam sobrecarregados com a tarefa de medir uma amostra representativa de pedaços de coalhada utilizando calibradores, visto que uma diferença de alguns milímetros não teria qualquer impacto.

5.5.6. *Salga*

O décimo segundo parágrafo:

Salga: o processo de salga consiste em revestir as faces superior e inferior do queijo com cloreto de sódio após 24 horas (face superior) e 48 horas (face inferior).

passa a ter a seguinte redação:

Salga: o processo de salga consiste em revestir as faces superior e inferior do queijo com cloreto de sódio 6 a 72 horas após o encinchamento.

Explicação: esta proposta de alteração do décimo primeiro parágrafo adapta os tempos de salga à produção dos queijos de maior dimensão exigidos pela indústria da restauração.

Bibliografia

— Navarro, Andrés. *La Elaboración: Coagulación de la Leche* [Fabrico - Coagulação do leite]: http://asociaciondequeserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/.

5.5.7. *Correção de erros*

Na descrição da fase de fumagem, o termo *Penicilliun* incorretamente escrito foi corrigido para *Penicillium*, a fim de normalizar a terminologia utilizada.

5.5.8. *Cura*

Os décimo quarto e décimo quinto parágrafos:

Fumagem: depois de removidos dos moldes, os queijos são fumados. A duração e a intensidade do processo de fumagem devem ser adaptadas às condições ambientais prevalecentes, garantindo que os queijos secam suficientemente e desenvolvem uma crosta de cor siena queimada, de consistência que permita a penetração do Penicilliun durante a cura, e assegurando simultaneamente o desenvolvimento do seu subtil sabor fumado característico, sem que se torne predominante. A madeira utilizada na fumagem deve ser freixo (Fraxinus excelsior), urze (Erica sp.), faia (Fagus sylvatica) ou outras espécies autóctones de folhosas.

Cura: os queijos devem ser submetidos a um processo de cura em grutas de calcário ou caves, em condições tais que lhes permitam desenvolver as suas características distintivas, com uma temperatura média de 10 °C e uma humidade média de 90 %. Os queijos devem ser curados durante, pelo menos, dois meses a contar da data em que se forma a coalhada. O Penicilliun deve poder penetrar no queijo e aflorar na parte da pasta mais próxima da casca, conferindo ao queijo os característicos afloramentos verde-azulados junto às bordas.

passa a ter a seguinte redação:

Cura: **Os queijos devem ser curados durante, pelo menos, dois meses (três meses no caso de queijos com peso superior a 7 kg) a contar da data em que se forma a coalhada.** *Durante este período, devem realizar-se os seguintes processos:*

Fumagem: depois de removidos dos moldes, os queijos são fumados. A duração e a intensidade do processo de fumagem devem ser adaptadas às condições ambientais prevalecentes, garantindo que os queijos secam suficientemente e desenvolvem uma crosta de cor siena queimada, de consistência que permita a penetração do Penicillium durante a cura, e assegurando simultaneamente o desenvolvimento do seu subtil sabor fumado característico, sem que se torne predominante. A madeira utilizada na fumagem deve ser freixo (Fraxinus excelsior), urze (Erica sp.), faia (Fagus sylvatica) ou outras espécies autóctones de folhosas.

Cura em gruta: os queijos devem ser submetidos a um processo de cura em grutas de calcário, em condições tais que lhes permitam desenvolver as suas características distintivas. A temperatura média nas grutas não deve exceder 12 °C e a humidade relativa média não deve ser inferior a 85 %. Este processo de cura em gruta tem uma duração mínima de 30 dias.

Durante este período, os queijos devem ser virados e limpos conforme necessário para que as suas características específicas se desenvolvam. Tal inclui assegurar e incentivar o desenvolvimento dos fungos e leveduras característicos, que devem provir das instalações de cura e não devem, em caso algum, ser adicionados ao leite. A casca formada durante a fase de fumagem permite que o Penicillium penetre lentamente no queijo e possivelmente aflore na parte da pasta mais próxima da casca, conferindo ao queijo os característicos afloramentos verde-azulados junto às bordas.

Explicação: as alterações propostas da descrição do processo de cura consistem na manutenção do período mínimo de cura estabelecido na versão atual do caderno de especificações - **dois meses a contar da data de formação da coalhada** - e na sua prorrogação por mais 30 dias para os queijos de peso superior a 7 kg, tal como introduzido por outra alteração do presente pedido. O texto deve também ser reestruturado para tornar mais claro que a cura começa quando se forma a coalhada e compreende tanto a **fase de fumagem** como o **tempo passado na gruta**.

Na descrição do processo de cura em gruta, procede-se a ajustamentos às condições de temperatura e humidade médias relativas exigidas no interior das grutas durante o processo de cura, bem como ao período mínimo que os queijos têm de passar dentro da gruta. Em apoio desta alteração, figura em anexo um estudo que analisa as condições de temperatura e humidade no interior de nove grutas [7.1 *Estudio justificativo Condiciones Ambientales Cuevas Maduración* (Condições ambientais da gruta de cura - estudo de apoio)]. O objetivo desta alteração é atualizar a descrição das condições meteorológicas no interior das grutas, que foram afetadas pelas mesmas alterações climáticas que ocorreram em toda a Europa. As novas regras propostas continuam a assegurar boas condições para a cura dos queijos, sem alterar de modo algum as características essenciais do produto.

Bibliografia

— *Condiciones Ambientales en cuevas de maduración para queso Gamonedo* [Condições ambientais nas grutas de cura do queijo Gamonedo], estudo do Laboratório Interindustrial de Leite e Agroalimentar das Astúrias (junho de 2018).

— Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., Gabinete de Sustentabilidade, Alterações Climáticas e Participação do Governo da Comunidade Autónoma das Astúrias (2011). *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* [Análise dos cenários das alterações climáticas nas Astúrias].

— *Plano Florestal de la Comarca de Cangas de Onís* [Plano florestal da comarca de Cangas de Onís] (2010), Governo da Comunidade Autónoma das Astúrias, Ministério dos Assuntos Rurais e das Pescas.

— Evidência das alterações climáticas em toda a Europa confirma necessidade urgente de adaptação, Agência Europeia do Ambiente: 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». Doença das plantas (EUA).

— 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». Journal of Applied Toxicology, 84(1), 25-36.

— Fernández Bodega, M. Á. (2011). *Aislamiento y caracterización de CEPA de Penicillium roqueforti a partir de distintas variedades de queso azul. Análisis de la actividad proteolítica y eliminación de la producción de micotoxinas* [Isolação e caracterização das estirpes *Penicillium roqueforti* de diferentes variedades de queijo azul - Análise da atividade proteolítica e prevenção da produção de micotoxinas]

— Sopeña Pérez, F. (1978). *EL queso de Aliva: una elaboración artesana* [Queijo Aliva - Fabrico artesanal]

5.5.9. A menção tradicional *del Puerto*

Os parágrafos 17.º a 21.º:

«Gamoneu» del Puerto/«Gamonedo» del Puerto [do colo da montanha]: produzido no território montanhoso dos municípios de Cangas de Onís e Onís, compreendendo as seguintes planícies e prados situados ao longo dos colos montanhosos da área dos Picos de Europa:

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

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

O leite utilizado para o fabrico deste queijo deve provir de manadas e rebanhos que pastam os prados acima referidos, devendo ser utilizada uma mistura de dois ou todos os três tipos de leite autorizados - ou seja, vaca, ovelha e cabra - assegurando sempre que o leite de ovelha e/ou cabra representa mais de 10 % da mistura.

Estes queijos são produzidos numa base sazonal, de junho a setembro, por instalações queijeiras especializadas de dimensões reduzidas situadas ao longo destes colos de montanha no Parque Nacional dos Picos de Europa.

passam a ter a seguinte redação:

Del Puerto [do colo da montanha]: **queijos produzidos em instalações queijeiras especializadas de dimensões reduzidas** *situadas no território montanhoso dos municípios de Cangas de Onís e Onís, compreendendo as seguintes planícies e prados situados ao longo dos colos montanhosos da área dos Picos de Europa:*

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

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

O leite utilizado para o fabrico deste queijo deve provir de manadas e rebanhos que pastam os prados acima referidos, devendo ser utilizada uma mistura de dois ou todos os três tipos de leite autorizados - ou seja, vaca, ovelha e cabra - respeitando os seguintes requisitos:

— ***quando é utilizado leite de vaca, este não deve representar mais de 90 % da mistura;***

— ***quando é utilizado leite de ovelha, este deve representar, pelo menos, 5 % da mistura;***

— ***quando é utilizado leite de cabra, este deve representar, pelo menos, 5 % da mistura.***

Estes queijos são fabricados numa base sazonal **desde o final da primavera até ao início do outono, embora possa variar em função das condições meteorológicas. No entanto, o conselho regulador pode decidir encurtar ou prolongar a época queijeira num determinado ano, tendo em conta as condições meteorológicas e após consulta dos queijeiros que produzem esta variedade.**

Explicação: esta alteração deve-se ao facto de a redação do texto ser confusa. A abordagem tradicional sempre consistiu em aplicar a regra dos 10 % quando os três tipos de leite são utilizados em conjunto: o requisito de 10 % é aplicado à quantidade de leite de ovelha e de cabra considerada em conjunto, não separadamente, pelo que a proporção de leite de ovelha ou de cabra na mistura será sempre igual ou superior a 5 %. A nova redação estabelece proporções mínimas e máximas para os leites das diferentes espécies, a fim de proporcionar segurança quanto ao processo de produção e garantir as características organoléticas, físicas e químicas do produto final, sem qualquer ambiguidade.

Outra alteração considerada necessária consiste em qualificar a declaração de que a produção é sazonal, uma vez que as condições meteorológicas podem significar que a produção começa antes de junho ou se prolonga para além de setembro. A sazonalidade não está ligada ao mês real, mas sim ao estado dos recursos naturais disponíveis nas planícies e prados.

Bibliografia

— Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., Gabinete de Sustentabilidade, Alterações Climáticas e Participação do Governo da Comunidade Autónoma das Astúrias (2011). *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* [Análise dos cenários das alterações climáticas nas Astúrias].

5.5.10. *Corte em porções*

Adita-se um último parágrafo que especifica o modo como o queijo é cortado em porções:

Corte em porções na área de fabrico do queijo

O produto DOP pode ser comercializado em porções, desde que estas sejam acondicionadas e a sua origem possa ser determinada. Para preservar o produto e manter a sua qualidade, este processo deve ser realizado na área de fabrico do queijo por empresas que aceitem e sigam o protocolo estabelecido. Tal garante que o queijo da DOP «Gamonéu» é rastreável e proporciona segurança quanto aos processos pertinentes.

Explicação: a inserção desta passagem foi proposta porque, uma vez que os consumidores exigem agora que o produto certificado esteja disponível no mercado em porções, é necessário que sejam definidas as regras relativas a este formato de apresentação. As razões para exigir que o corte em porções tenha lugar na área de fabrico do queijo são as seguintes:

— Quando um queijo é cortado em porções, pelo menos duas faces da porção resultante deixam de estar protegidas pela casca e podem ser suscetíveis a alterações organoléticas que podem afetar também o resto do produto. Por conseguinte, as porções devem ser acondicionadas o mais rapidamente possível após o corte, ou seja, na fonte.

— No processo de corte em porções, as marcas que garantem a origem e a autenticidade do queijo podem ser removidas ou impossíveis de ver.

Esta inserção não envolve qualquer alteração das características essenciais e autenticidade do produto DOP. O objetivo é garantir que, uma vez fabricado o queijo, a sua autenticidade não seja prejudicada pelo manuseamento posterior (corte em porções), o que significa que o corte em porções e o acondicionamento têm de ter lugar na fonte.

5.6. ***Secção G) Organismo de controlo***

O seguinte texto:

Nome: Consejo Regulador de la D.O.P. «Gamonéu» o «Gamonedo» [Conselho Regulador da DOP «Gamoneu»/«Gamonedo»]

Endereço: La Plaza, s/n - E-33560 Benia - Onís (Astúrias)

Telefone: (+34) 985 84 40 05

Fax: (+34) 985 84 42 30

passa a ter a seguinte redação:

A autoridade competente de controlo é a Direção-Geral do Governo das Astúrias cujo mandato inclui matérias agroalimentares.

O controlo pode ser delegado a uma entidade que atue na qualidade de organismo de certificação de produtos e que esteja acreditada de acordo com a norma UNE-EN ISO/IEC 17065 ou qualquer norma que a possa substituir no futuro.

Explicação: esta alteração atualiza o texto para identificar a autoridade responsável pela verificação do cumprimento do caderno de especificações, em conformidade com o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, e com o artigo 36.º da Lei relativa à qualidade dos alimentos, à qualidade diferenciada e à venda direta de produtos alimentares (Lei n.º 2/2019 da Comunidade Autónoma das Astúrias, de 1 de março de 2019).

5.7. ***Secção H) Rotulagem***

5.7.1. *Identificação*

O seguinte texto:

Os queijos da DOP «Gamoneu»/«Gamonedo» destinados ao mercado de consumo devem ser identificados com um rótulo numerado ou um rótulo de certificação aprovado, controlado e fornecido pelo conselho regulador, em conformidade com as regras constantes do manual de qualidade.

passa a ter a seguinte redação:

Os queijos da DOP «Gamonéu» destinados ao mercado de consumo **devem ostentar marcas na casca** *e ser identificados com o logótipo próprio do produto DOP e um rótulo de certificação numerado, em conformidade com as regras* **estabelecidas pelo organismo de gestão, que é igualmente responsável pelo controlo e fornecimento dos rótulos de certificação numerados**.

Explicação: a reestruturação desta frase visa facilitar a sua compreensão. Também refere agora que a responsabilidade pelo estabelecimento das regras de identificação dos produtos e pela verificação e emissão da marcação de conformidade (rótulos de certificação) cabe ao organismo de gestão.

Inclui-se uma referência ao produto identificado com o logótipo próprio do produto DOP, por razões de coerência com a secção D do caderno de especificações. (*O organismo de controlo deve supervisionar e salvaguardar o processo de identificação dos produtos e de certificação da sua origem.*) Todos os produtos devem ostentar um rótulo de certificação e o logótipo próprio do produto DOP.

5.7.2. *Designação do produto*

Além de fornecer todas as informações exigidas pela legislação aplicável, os rótulos principais e de certificação dos queijos DOP devem conter a menção «Denominación de Origen Protegida [Denominação de Origem Protegida] - "Gamoneu"/ /"Gamonedo"», juntamente com a menção tradicional «del Valle» ou «del Puerto».

O logótipo aprovado pelo conselho regulador (a seguir indicado) deve figurar no rótulo utilizado por todos os operadores.

passa a ter a seguinte redação:

Devem figurar de forma bem visível nos rótulos dos queijos DOP:

— *a menção «Denominación de Origen Protegida» (Denominação de Origem Protegida) «Gamonéu»»;*

— *a menção tradicional «del Puerto», se for caso disso.*

Explicação: são propostas alterações dos requisitos de rotulagem relativos à utilização das menções tradicionais. A alteração não altera as características do produto, mas, em vez disso, clarifica como a DOP e a menção tradicional devem ser utilizadas nos rótulos.

5.8. ***Supressão das referências à legislação nacional***

A Secção I) Legislação nacional foi suprimida.

Esta supressão afeta a seguinte lista de documentos:

— Lei relativa à vinha e ao vinho (Lei 24/2003, de 10 de julho de 2003)

— Estatuto da Vinha, do Vinho e do Álcool (Lei 25/1970, de 2 de dezembro de 1970)

— Regulamentos de Execução da Lei 25/1970 (Decreto 835/1972, de 23 de março de 1972)

— Despacho de 25 de janeiro de 1994 que especifica a correspondência entre a legislação espanhola e o Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho, relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

— Decreto Real 1643/1999, de 22 de outubro de 1999, que regulamenta o processo de instrução dos pedidos de inscrição no registo comunitário das denominações de origem protegida e das indicações geográficas protegidas

— Decreto Real 1679/1994, de 22 de julho de 1994 (publicado no Boletim Oficial do Estado de 24 de setembro de 1994), que estabelece os requisitos higiénico-sanitários para a produção e a colocação no mercado de leite cru, leite tratado termicamente e produtos à base de leite

— Decreto Real 402/1996, de 1 de março de 1996 (publicado no Boletim Oficial do Estado de 8 de abril de 1996), que altera o Decreto Real 1679/1994, de 22 de julho de 1994, que estabelece os requisitos higiénico-sanitários para a produção e a colocação no mercado de leite cru, leite tratado termicamente e produtos à base de leite

— Despacho, de 8 de maio de 1987 (publicado no Boletim Oficial do Estado de 12 de maio de 1987), que altera o Despacho, de 29 de novembro de 1985, que aprova as normas de qualidade para os queijos e os queijos fundidos destinados ao mercado nacional

— Despacho de 20 de maio de 1994 (publicado no Boletim Oficial do Estado de 26 de maio de 1994) que altera parcialmente o Despacho de 29 de novembro de 1985, que aprova as normas de qualidade para os queijos e os queijos fundidos destinados ao mercado nacional

Explicação: propõe-se a supressão da secção I do caderno de especificações em vigor, em conformidade com o artigo 7.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, e devido à revogação dos documentos referidos.

5.9. ***Adaptação da ficha-resumo publicada (JO C 236 de 9.10.2007, p. 13) ao documento único***

O quadro que se segue mostra de que forma as diferentes partes da ficha-resumo publicada correspondem ao documento único elaborado segundo o modelo do anexo I do Regulamento (UE) n.º 668/2014, juntamente com uma descrição e explicação das alterações introduzidas no texto da ficha-resumo aquando da sua adaptação ao documento único.

FICHA-RESUMO	DOCUMENTO ÚNICO
Ponto 1. Serviço competente do Estado-Membro Este ponto é suprimido, uma vez que não faz parte do modelo de Documento Único do anexo I.	
Ponto 2. Agrupamento Este ponto é suprimido, uma vez que não faz parte do modelo de Documento Único do anexo I.	
	É aditado o seguinte ponto 2: **Ponto 2. Estado-Membro ou país terceiro:** Espanha

Ponto 3. Tipo de produto	**Ponto 3.1. Tipo de produto** - A classe não foi alterada nos termos do anexo XI do Regulamento (UE) n.º 668/2014 e continua a ser a Classe 1.3 (Queijos).
Ponto 4.1. Nome	**Ponto 1. Nome(s) [da DOP ou IGP]** - É acrescentado um acento à letra «e», pelo que o nome passa a ter a redação «Gamonéu». A versão em língua espanhola «Gamonedo» foi suprimida por ser obsoleta.
Ponto 4.2. Descrição	**Ponto 3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1** - As alterações apresentadas no presente pedido (tipos de leite, raças e características físicas) foram aplicadas à descrição do produto constante do ponto 4.2 da ficha- resumo. É suprimido o último parágrafo relativo à utilização da menção tradicional «Gamoneu» del Valle/«Gamonedo» del Valle. Ver texto *infra* (*1).
	É aditado o seguinte ponto 3.3: **3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)** Ver texto *infra* (*2).
Ponto 4.3. Área geográfica	**Ponto 4. Delimitação concisa da área geográfica** O texto não foi alterado.
Ponto 4.4. Prova de origem Este ponto é suprimido, uma vez que não faz parte do modelo de Documento Único do anexo I.	
Ponto 4.5. Método de obtenção Este ponto é suprimido, uma vez que não faz parte do modelo de Documento Único do anexo I.	
	Ponto 3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada É aditado o texto que se segue (*3).
	Ponto 3.5. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere É aditado o texto que se segue (*4).

Ponto 4.6. Relação	**Ponto 5. Relação com a área geográfica** O texto mantém-se inalterado, com exceção da alteração da ortografia do nome («Gamoneu» para «Gamonéu»), da supressão da versão em língua espanhola («Gamonedo») e da supressão das palavras «na sua presença, o queijo desenvolve o afloramento que lhe confere a cor e o sabor característicos».
Ponto 4.7. Organismo de controlo Este ponto é suprimido, uma vez que não faz parte do modelo de Documento Único do anexo I.	
Ponto 4.8. Rotulagem	**Ponto 3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere** Aplicaram-se aqui as alterações do caderno de especificações descritas no pedido de alteração, suprimindo as referências à menção tradicional *del Valle*. Ver texto *infra* (*5).

*** 1) Texto da Ficha-Resumo**

Descrição: O queijo «Gamoneu»/«Gamonedo» é um queijo gordo, de casca natural, curado e ligeiramente fumado, com um leve afloramento de *penicillium* verde-azulado junto às bordas, fabricado com leite cru de vaca, ovelha e cabra, ou com misturas de dois ou todos os três destes tipos de leite.

Os queijos devem apresentar as seguintes características físicas:

— forma discoidal com faces nitidamente planas;

— 6 cm a 15 cm de altura;

— 10 cm a 30 cm de diâmetro;

— peso entre 0,5 kg e 7 kg.

Possuem uma casca natural fina formada durante a fumagem, cor siena queimada, com reflexos avermelhados, verdes e azulados, e afloramento de *penicillium* junto à casca.

Os queijos devem apresentar as seguintes características químicas:

— matéria gorda na matéria seca: no mínimo, 45 %;

— proteínas na matéria seca: no mínimo, 25 %;

— teor de matéria seca: no mínimo, 55 %;

— pH: entre 4,5 e 6,5.

O queijo apresenta as seguintes características sensoriais:

— Apresenta cheiro limpo e penetrante, com leves toques de fumo, que se intensifica à medida que o queijo envelhece. Os sabores predominantes são ligeiramente fumados e levemente acidulados, desenvolvendo notas amanteigadas na boca e deixando um final persistente de avelã.

— A pasta é dura ou semidura, firme e friável (descamando facilmente quando cortada) e pontilhada aleatoriamente com pequenos olhos.

— No interior, o queijo é de cor branca ou branca amarelada, com um leve afloramento de *Penicillium* verde-azulado junto às bordas. A cor exterior é uma característica distintiva: o processo de fumagem dá-lhe uma tonalidade de siena queimada, e o tempo subsequente passado na gruta ou cave provoca a formação de fungos que podem acrescentar reflexos avermelhados, esverdeados e azulados.

— Existem olhos mecânicos no corpo do queijo.

São permitidas as seguintes menções tradicionais:

— «Gamoneu» del Puerto/«Gamonedo» del Puerto [do colo da montanha], fabricado entre junho e setembro, em instalações queijeiras de dimensões reduzidas situadas no território montanhoso dos municípios de Cangas de Onís e Onís, nas planícies e prados enumerados no caderno de especificações. Este queijo deve ser fabricado utilizando leite obtido de manadas e rebanhos que pastam os prados enumerados para este tipo, devendo ser utilizada uma mistura de dois ou todos os três tipos de leite autorizados - ou seja, vaca, ovelha e cabra - assegurando sempre que o leite de ovelha e/ou cabra representa mais de 10 % da mistura.

— «Gamoneu» del Valle/«Gamonedo» del Valle [do vale]: produzido nas terras baixas da área geográfica delimitada, pertencentes aos municípios de Cangas de Onís e Onís. A produção não é afetada pela sazonalidade, uma vez que os animais são criados de forma semiextensiva, utilizando um sistema fortemente centrado no pastoreio.

Texto do Documento Único (alterações sublinhadas)

O queijo «Gamonéu» é um queijo gordo, de casca natural, curado, fabricado com leite cru de vaca, ovelha ou cabra, ou com uma mistura de dois ou todos os três destes tipos de leite.

Os queijos devem apresentar as seguintes características físicas:

— forma discoidal com faces nitidamente planas;

— 6 cm a 18 cm de altura;

— 10 cm a 35 cm de diâmetro;

— peso entre 0,5 kg e 10 kg.

Os queijos devem apresentar as seguintes características químicas:

— matéria gorda na matéria seca: no mínimo, 45 %;

— proteínas na matéria seca: no mínimo, 25 %;

— teor de matéria seca: no mínimo, 55 %;

— pH: entre 4,5 e 6,5.

O queijo apresenta as seguintes características sensoriais:

— Apresenta cheiro limpo e penetrante, com leves toques de fumo, que se intensifica à medida que o queijo envelhece.

— Os sabores predominantes são ligeiramente fumados e levemente acidulados, desenvolvendo notas amanteigadas na boca e deixando um final persistente de frutos secos, talvez de avelã.

— A pasta é dura ou semidura, firme e friável (descamando facilmente quando cortada) e pontilhada aleatoriamente com pequenos olhos.

— No interior, o queijo é de cor branca ou branca amarelada, possivelmente com um leve afloramento de *Penicillium* verde-azulado junto às bordas. A cor exterior é uma característica distintiva: o processo de fumagem dá-lhe uma tonalidade de siena queimada, e o tempo subsequente passado na gruta provoca a formação de fungos que podem acrescentar reflexos avermelhados, esverdeados e azulados.

São permitidas as seguintes menções tradicionais:

— «Gamonéu»» *del Puerto* [do colo da montanha], fabricado no verão em instalações queijeiras de dimensões reduzidas situadas no território montanhoso dos municípios de Cangas de Onís e Onís, nas planícies e prados enumerados no caderno de especificações. O queijo deve ser fabricado a partir de leite obtido de manadas e rebanhos que pastam os prados enumerados para este tipo, devendo ser utilizada uma mistura de dois ou todos os três tipos de leite autorizados - ou seja, vaca, ovelha e cabra - respeitando os seguintes requisitos:

  — quando é utilizado leite de vaca, este não deve representar mais de 90 % da mistura;

  — quando é utilizado leite de ovelha, este deve representar, pelo menos, 5 % da mistura;

  — quando é utilizado leite de cabra, este deve representar, pelo menos, 5 % da mistura.

*** 2) Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)**

Alimentos para animais

A alimentação dos animais baseia-se na pastagem durante todo o ano, complementada com forragem cultivada em casa, sob a forma de erva recentemente cortada e feno.

Embora a alimentação dos animais deva provir da área geográfica delimitada, os é permitida a suplementação com outros alimentos para animais para certas condições fisiológicas - como a lactação - ou quando uma exploração pecuária apresenta uma escassez de forragem cultivada em casa, geralmente devido às condições meteorológicas. Para que a relação não seja afetada, os alimentos para animais provenientes do exterior da área geográfica delimitada não devem, em caso algum, exceder 50 % da matéria seca numa base anual.

«Matérias-primas

O queijo "Gamonéu"» deve ser fabricado a partir de leite cru - vaca, ovelha ou cabra, ou uma mistura de dois ou três destes tipos - produzido por animais alimentados com os recursos naturais da região, de acordo com tradições específicas ligadas a fatores geográficos e sociológicos exclusivos da área local.

Leite das seguintes espécies e raças:

— Vaca: *Frisona, Asturiana de los Valles, Asturiana de la Montaña, Parda, Parda de Montaña, Fleckvieh, Jersey* e cruzamentos destas raças.

— Ovelha: *Lacha, Carranzana, Milschalf, Assaf* e cruzamentos destas raças.

— Cabra: *Cabra Alpina, Cabra Pirenaica, Murciano-Granadina, Saanen, Malagueña, Florida, Cabra del Guadarrama, Bermeya* e cruzamentos destas raças.

Além disso, a origem do leite utilizado para a produção deve ser constituída por explorações pecuárias autorizadas, inscritas no registo de explorações do conselho regulador, e o leite deve ser obtido através de práticas adequadas de criação e ordenha.

***3) Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada**

Todos os processos envolvidos no fabrico do «Gamonéu»» - produção do leite e a elaboração (coalhada, corte da coalhada, encinchamento e salga), cura e corte em porções do queijo - têm lugar na área geográfica delimitada, constituída pelos municípios de Cangas de Onís e Onís.

***4) Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere**

Corte em porções na área de fabrico do queijo:

O produto DOP pode ser comercializado em porções, desde que estas sejam acondicionadas e a sua origem possa ser determinada. Para preservar o produto e manter a sua qualidade, este processo deve ser realizado na área de fabrico do queijo por empresas que aceitem e sigam o protocolo estabelecido. Tal garante que o queijo da DOP «Gamonéu» é rastreável e proporciona segurança quanto aos processos pertinentes.

*** 5) Texto da Ficha-Resumo**

Os queijos da DOP «Gamoneu»/«Gamonedo» destinados ao mercado de consumo devem ser identificados com um rótulo numerado ou um rótulo de certificação aprovado, controlado e fornecido pelo conselho regulador, em conformidade com as regras constantes do manual de qualidade. Além de fornecer todas as informações exigidas pela legislação aplicável, os rótulos principais e de certificação dos queijos DOP devem conter a menção *Denominación de Origen Protegida* [Denominação de Origem Protegida] - «Gamoneu»/ /«Gamonedo», juntamente com a menção tradicional *del Valle* ou *del Puerto*.

O logótipo aprovado pelo conselho regulador (a seguir indicado) deve figurar no rótulo utilizado por todos os operadores.

Texto do Documento Único (alterações sublinhadas)

Os queijos DOP «Gamonéu» destinados ao mercado de consumo devem ostentar marcas na casca e ser identificados com o logótipo próprio do produto DOP e com um rótulo de certificação numerado, controlado e fornecido pelo conselho regulador.

Devem figurar de forma bem visível nos rótulos dos queijos DOP:

— a menção «*Denominación de Origen Protegida* (Denominação de Origem Protegida) "Gamonéu"»;

— a menção tradicional *del Puerto*, se for caso disso.

Logótipo da denominação de origem protegida

DOCUMENTO ÚNICO

«GAMONÉU»

N.º UE: PDO-ES-0308-AM01 – 17.9.2021

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Gamonéu»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Espanha

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto [em conformidade com o anexo XI]*

Classe 1.3. - Queijos

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O queijo «Gamonéu» é um queijo gordo, de casca natural, curado, fabricado com leite cru de vaca, ovelha ou cabra, ou com uma mistura de dois ou todos os três destes tipos de leite.

Os queijos devem apresentar as seguintes características físicas:

— forma discoidal com faces nitidamente planas;

— 6 cm a 18 cm de altura;

— 10 cm a 35 cm de diâmetro;

— peso entre 0,5 kg e 10 kg.

Os queijos devem apresentar as seguintes características químicas:

— matéria gorda na matéria seca: no mínimo, 45 %;

— proteínas na matéria seca: no mínimo, 25 %;

— teor de matéria seca: no mínimo, 55 %;

— pH: entre 4,5 e 6,5.

O queijo deve apresentar as seguintes características sensoriais:

— Apresenta cheiro limpo e penetrante, com leves toques de fumo, que se intensifica à medida que o queijo envelhece.

— Os sabores predominantes são ligeiramente fumados e levemente acidulados, desenvolvendo notas amanteigadas na boca e deixando um final persistente de frutos secos, talvez de avelã.

— pasta é dura ou semidura, firme e friável (descamando facilmente quando cortada) e pontilhada aleatoriamente com pequenos olhos.

— No interior, o queijo é de cor branca ou branca amarelada, possivelmente com um leve afloramento de *Penicillium* verde-azulado junto às bordas. A cor exterior é uma característica distintiva: o processo de fumagem dá-lhe uma tonalidade de siena queimada, e o tempo subsequente passado na gruta provoca a formação de fungos que podem acrescentar reflexos avermelhados, esverdeados e azulados.

É permitida a seguinte menção tradicional:

— *del Puerto* [do colo da montanha], para os queijos fabricados no verão em instalações queijeiras de dimensões reduzidas situadas no território montanhoso dos municípios de Cangas de Onís e Onís, nas planícies e prados enumerados no caderno de especificações. O queijo deve ser fabricado a partir de leite obtido de manadas e rebanhos que pastam os prados enumerados para este tipo, devendo ser utilizada uma mistura de dois ou todos os três tipos de leite autorizados, respeitando os seguintes requisitos:

  — quando é utilizado leite de vaca, este não deve representar mais de 90 % da mistura;

  — quando é utilizado leite de ovelha, este deve representar, pelo menos, 5 % da mistura;

  — quando é utilizado leite de cabra, este deve representar, pelo menos, 5 % da mistura.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

a) Alimentos para animais

A alimentação dos animais baseia-se na pastagem durante todo o ano, complementada com forragem cultivada em casa, sob a forma de erva fresca cortada e feno.

Embora a alimentação dos animais deva provir da área geográfica delimitada, os é permitida a suplementação com outros alimentos para animais para certas condições fisiológicas - como a lactação - ou quando uma exploração pecuária apresenta uma escassez de forragem cultivada em casa, geralmente devido às condições meteorológicas. Para que a relação não seja afetada, os alimentos para animais provenientes do exterior da área geográfica delimitada não devem, em caso algum, exceder 50 % da matéria seca numa base anual.

b) «Matérias-primas

O queijo "Gamonéu" deve ser fabricado com leite cru - vaca, ovelha ou cabra, ou uma mistura de dois ou três destes tipos - produzido por animais das seguintes espécies e raças:

— Vaca: *Frisona, Asturiana de los Valles, Asturiana de la Montaña, Parda, Parda de Montaña, Fleckvieh, Jersey* e cruzamentos destas raças.

— Ovelha: *Lacha, Carranzana, Milschalf, Assaf* e cruzamentos destas raças.

— Cabra: *Cabra Alpina, Cabra Pirenaica, Murciano-Granadina, Saanen, Malagueña, Florida, Cabra del Guadarrama, Bermeya* e cruzamentos destas raças.

Além disso, a origem do leite utilizado para a produção deve ser constituída por explorações pecuárias autorizadas, inscritas no registo de explorações do conselho regulador, e o leite deve ser obtido através de práticas adequadas de criação e ordenha.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

Todos os processos envolvidos no fabrico do "Gamonéu"» - produção do leite e a elaboração (coalhada, corte da coalhada, encinchamento e salga), cura e corte em porções do queijo - têm lugar na área geográfica delimitada, constituída pelos municípios de Cangas de Onís e Onís.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

Corte em porções na área de fabrico do queijo:

O produto DOP pode ser comercializado em porções, desde que estas sejam acondicionadas e a sua origem possa ser determinada. Para preservar o produto e manter a sua qualidade, este processo deve ser realizado na área de fabrico do queijo por empresas que aceitem e sigam o protocolo estabelecido. Tal garante que o queijo da DOP «Gamonéu» é rastreável e proporciona segurança quanto aos processos pertinentes.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Os queijos DOP «Gamonéu» destinados ao mercado de consumo devem ostentar marcas na casca e ser identificados com o logótipo próprio do produto DOP e com um rótulo de certificação numerado, controlado e fornecido pelo Conselho Regulador.

Devem figurar de forma bem visível nos rótulos dos queijos DOP:

— a menção «*Denominación de Origen Protegida* (Denominação de Origem Protegida) "Gamonéu"»;

— a menção tradicional *del Puerto*, se for caso disso.

Logótipo da denominação de origem protegida:



4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica compreende os municípios de Cangas de Onís e Onís na Comunidade Autónoma das Astúrias.

Estes municípios situam-se na parte oriental das Astúrias.

A produção de leite e o fabrico e cura do queijo são efetuados na área geográfica delimitada.

5. **Relação com a área geográfica**

Relação histórica

O queijo «Gamonéu» está ligado à preservação da tradição antiga de pecuária extensiva da área. As suas origens remontam, pelo menos, ao século XVII, quando alimentou o «pobre do distrito», de acordo com uma carta dirigida ao Rei Filipe IV em 1641 sobre o pastoreio nos pastos.

Outros documentos históricos [*Diccionario Geográfico* (Dicionário Geográfico) de Madoz, século XVIII] contêm várias referências ao facto de este queijo ser um elemento de base da alimentação da população local e de esta ser uma área especializada na pecuária, onde os seus proprietários criaram rebanhos mistos de ovinos e efetivos de bovinos e caprinos, utilizando as planícies de montanha para o pastoreio de verão.

Devido a estas circunstâncias e ao facto de a área estar bastante afastada dos mercados, os próprios pastores começaram a transformar o leite em queijo há muito tempo.

Relação natural

Cangas de Onís e Onís, ambas abrangendo uma grande parte do Cornión, o maciço ocidental dos Picos de Europa. A característica mais marcante desta cordilheira é a sua topografia abrupta, com altitudes que vão de 80 metros acima do nível do mar no curso médio do rio Sella até 2 648 metros acima do nível do mar no pico de Torre Cerredo. Este terreno montanhoso caracteriza-se por uma predominância de calcário, declives íngremes e formações geomorfológicas escalonadas, que resultam em dois ambientes distintos: um nos vales e o outro no alto dos colos das montanhas.

Os vales são dominados por prados amplos, em grande medida planos, e pequenas explorações ligadas a povoações humanas. É aqui que se encontram os principais centros populacionais. A alimentação do gado no inverno é fornecida por prados de feno, que também podem ser utilizados para manter alguns animais que possam invernar no exterior parte do tempo.

O terreno mais alto, nos colos das montanhas, caracteriza-se por faces rochosas verticais e uma paisagem cársica, com um grande número de dolinas, algares, grutas, formações de lapiazes e fissuras profundas. As planícies de pastagens com grande valor nutritivo, entremeadas entre estas formações rochosas, são utilizadas para o pastoreio de verão dos animais desde a primavera até à primeira queda de neve do outono. Outras características paisagísticas que desempenham um papel importante na criação de gado são as encostas, os penhascos e os nichos de prados de alta qualidade, encaixados entre penhascos - conhecidos localmente por *xerros*.

A região tem um clima marítimo, com chuvas abundantes durante todo o ano, radiação solar moderada e uma forte nebulosidade. A precipitação oscila entre 2 000 mm nas zonas mais elevadas, alguma sob a forma de neve, e 1 200 mm abaixo. As terras altas também são frequentemente sujeitas a nevoeiro intenso no verão.

As temperaturas são amenas durante todo o ano nos vales, com uma média de 12 °C, e na zona alta, com uma média de 3 °C.

A rochas calcárias e quartzíticas - modificadas pela erosão, pelo clima e pela vida das plantas nos vales - têm uma influência dominante nos solos da região.

O clima, a topografia e a geologia conferem a esta área um conjunto de características únicas que influenciam diretamente o tipo e a qualidade dos prados. As suas pastagens são especialmente adequadas para o pastoreio de bovinos, ovinos e caprinos, que, em seguida, produzem o leite que será transformado em queijo «Gamonéu». A planta mais comum nestes prados é a *Festuca burnatii*, uma herbácea perene autóctone da região da Cantábria, que cresce em pastagens de montanha. Nas depressões e espaços criados pelas quebras do declive, onde a neve permanece até ao final da primavera, encontramos o nardo (*Nardus stricta*), uma erva resistente que pode prosperar em muitos ambientes diferentes, bem como outras espécies de ervas (*Phleum alpinum*, *Festuca iberica*, *Festuca picoeuropeana*) e de leguminosas (*Trifolium thalii* Vill.).

O queijo também adquire algumas das suas características de destaque nos processos de fumagem e cura, o último envolvendo apenas os fungos e leveduras naturalmente presentes no ambiente de *affinage*, sobretudo o *Penicillium*.

Relação humana

O facto de esta área, então conhecida como Parque «Montaña de Covadonga», ter sido a primeira em Espanha a ser declarada como parque nacional em 1918 - pioneiro nacional no domínio da proteção do ambiente - torna claro que se trata de um ecossistema com características ambientais únicas.

Os pastores destas montanhas são universalmente reconhecidos como desempenhando um papel decisivo na definição e proteção do ambiente local. O queijo «Gamonéu» surgiu em resultado dessas práticas tradicionais de vida a partir da exploração da terra, uma vez que o fabrico de queijo era a única opção economicamente viável para tirar o máximo partido dos recursos pecuários da região.

Os métodos e condições descritos na secção relativa ao método de obtenção foram desenvolvidos a partir do desejo de adaptar as tradições ancestrais ao mundo moderno, sem que por essa razão se perca a identidade do produto e o modo de vida que se desenvolveu ao seu redor.

Referência à publicação do caderno de especificações

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