# Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2024/674)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]) je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA/ZAŠČITENE GEOGRAFSKE OZNAČBE, KI NI MANJŠA

**Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s členom 53(2), prvi pododstavek, Uredbe (EU) št. 1151/2012**

**„Gamoneu / Gamonedo“**

**EU št.: PDO-ES-0308-AM01 – 17. september 2021**

**ZOP (X) ZGO ( )**

1. **Skupina vložnikov in pravni interes**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Gamoneu (regulativni svet za ZOP „Gamoneu“)

Naslov: Plaza de Camila Beceña, Bajo, 33550, Cangas de Onís, Asturija

tel. + 34 985947554

e-naslov: info@dopgamoneu.com

Spletišče: www.dopgamoneu.com

2. **Država članica ali tretja država**

Španija

3. **Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša**

☒ Ime proizvoda

☒ Opis proizvoda

☒ Geografsko območje

☒ Dokazilo o poreklu

☒ Metoda proizvodnje

☐ Povezava

☒ Označevanje

☒ Drugo [Navedite.]

— Zakonodaja, ki se uporablja

— Nadzorni organ

— Preverjanje skladnosti s specifikacijo proizvoda

4. **Vrsta sprememb**

☒ Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s členom 53(2), tretji pododstavek, Uredbe (EU) št. 1151/2012.

([1]) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

☐ Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba ne šteje za manjšo v skladu s členom 53(2), tretji pododstavek, Uredbe (EU) št. 1151/2012.

## 5. **Spremembe**

Te spremembe so bile predlagane za zagotovitev, da je v specifikaciji proizvoda navedeno dejansko ime proizvoda, ter za uvedbo sprememb glede velikosti geografskega območja, seznama pasem, katerih mleko se uporablja, prehrane živine, da se zagotovi preživetje teh pasem, fizikalnih lastnosti sirov z ZOP, postopkov, ki so dejansko vključeni v proizvodnjo, in časovnega okvira različnih faz, nadzornega organa, tradicionalnih izrazov, ki se uporabljajo za ta proizvod, pravil za označevanje in zakonodaje, ki se uporablja. Namen teh sprememb je okrepiti povezavo med proizvodom in lokalnim območjem, ne da bi se pri tem izgubile pristnost, kakovost in lastnosti končnega proizvoda.

### 5.1 ***Oddelek A ime proizvoda***

Ime, ki je v asturijski jezikovni različici trenutno zapisano „Gamoneu“, je spremenjeno v „Gamonéu“, španska jezikovna različica „Gamonedo“ pa je črtana iz besedila. Ta sprememba je izvedena na vseh mestih v specifikaciji proizvoda, kjer je navedeno ime proizvoda.

*Obrazložitev:* ime proizvoda je spremenjeno iz „Gamoneu“ v „Gamonéu“ (z naglašenim „e“) povsod, kjer je navedeno v specifikaciji proizvoda, saj je tako zapisano v odloku št. 8/2009 z dne 4. februarja 2009 o določitvi uradnih imen krajev v občini Cangas de Onís (zakonik o imenih krajev z dne 12. marca 2001). Ker je „Gamonéu“ priznano ime, je španska jezikovna različica „Gamonedo“ črtana, saj je zastarela in se ne uporablja za mesto, po katerem je poimenovana zaščitena označba.

Zakonodaja, ki se uporablja:

— odlok št. 8/2009 z dne 4. februarja 2009 o določitvi uradnih imen krajev v občini Cangas de Onís.

### 5.2 ***Oddelek B opis proizvoda***

#### 5.2.1 *Opredelitev*

Naslednje besedilo:

*„Gre za polnomastni zorjeni in rahlo dimljeni sir z naravno skorjo in rahlo modrikasto zeleno prevleko plesni penicillium ob robovih, ki je izdelan iz surovega kravjega, ovčjega in kozjega mleka ali iz mešanic dveh ali vseh treh vrst mleka.“*

je spremenjeno tako:

*„Gre za polnomastni zorjeni sir z naravno skorjo, ki je izdelan iz surovega kravjega, ovčjega* **ali** *kozjega mleka ali iz mešanice dveh ali vseh treh vrst mleka.“*

*Obrazložitev:* gre za spremembe ubeseditve.

Uporaba vezalnega veznika „in“ pri naštevanju vrst mleka v sedanjem besedilu nakazuje, da so siri izdelani iz vseh treh vrst, medtem ko je v sami opredelitvi navedeno, da so lahko izdelani iz ene vrste mleka ali iz mešanice dveh ali treh vrst mleka. Z nadomestitvijo vezalnega veznika „in“ z ločnim veznikom „ali“ je to razjasnjeno in v skladu z navedeno opredelitvijo. Da bi se odražala ustrezna taksonomska nomenklatura in zagotovila doslednost v celotni specifikaciji proizvoda, je rod *Penicillium* zdaj zapisan z veliko začetnico.

Ker so senzorične lastnosti opredeljene pozneje v besedilu, je del besedila „rahlo dimljeni“ in „rahlo modrikasto zeleno prevleko plesni *penicillium* ob robovih“ črtan iz opredelitve proizvoda, da se preprečita ponavljanje in zmeda pri bralcih.

5.2.2 *Pasme*

Naslednje besedilo:

*„Sir ‚Gamoneu'/‚Gamonedo' mora biti izdelan iz mleka naslednjih vrst in pasem:*

— *govedo: frisona (črno-bela pasma), asturiana de los valles, pardo alpina (špansko rjavo govedo) in križanci teh pasem,*

— *ovce: lacha, carranzana, milschalfe (vzhodno-frizijska ovca) in križanci teh pasem,*

— *koze: alpino-pirenaica (alpsko-pirenejska koza), picos de europa, murciano-granadina, saanen (sanska koza) in križanci teh pasem.*"

je spremenjeno tako:

*„Sir ‚Gamoneu / Gamonedo' mora biti izdelan iz mleka naslednjih vrst in pasem:*

— *govedo: frisona (črno-bela pasma), asturiana de los valles,* **asturiana de la montaña, parda (rjavo govedo), parda de montaña (gorsko rjavo govedo), fleckvieh (lisasto govedo), jersey** *in križanci teh pasem,*

— *ovce: lacha, carranzana,* **milchschaf** *(vzhodno-frizijska ovca),* **assaf** *in križanci teh pasem,*

— *koze:* **cabra alpina (alpska koza)***, cabra* **pirenaica (pirenejska koza)***, murciano-granadina, saanen (sanska koza), malagueña, florida, cabra del guadarrama, bermeya in križanci teh pasem.*"

*Obrazložitev:* vključitev pasem koz malagueña, florida, cabra del guadarrama in bermeya se zahteva, ker imajo te pasme skupne genealoške korenine z alpskimi in pirenejskimi pasmami (navedenimi v uradnem katalogu pasem ministrstva za kmetijstvo, ribištvo in prehrano), za njihovega skupnega prednika pa velja *Capra aegagrus*. Navedba pasme picos de europa je črtana, da se prepreči ponavljanje, saj ta pasma ni navedena v uradnem katalogu pasem in se ne šteje več za pasmo, ločeno od pirenejskih koz.

Ker imajo te pasme koz skupno genealoško poreklo in proizvajajo mleko s podobnimi lastnostmi, ta dodatek ne vpliva niti na organoleptične niti kakovostne lastnosti sira (beljakovine, vitamini, maščobe, encimi, laktoza itd.). Genetika novih pasem ima le malo vpliva na lastnosti končnega proizvoda.

Pri ovcah je vključena pasma assaf, ker je bila vzrejena iz samcev pasme milchschaf (vzhodno-frizijska ovca), ki je bila že navedena v specifikaciji proizvoda. Po pregledu ustrezne literature je navedba „milschalfe" popravljena v „milchschaf".

Sprememba pasem goveda se zahteva, ker pasma pardo alpina (špansko rjavo govedo) ni več priznana, zato je seznam spremenjen tako, da vključuje dve pasmi, ki iz nje izhajata, in sicer pasmi parda (rjavo govedo) in parda de montaña (gorsko rjavo govedo). Obe sta navedeni v uradnem katalogu pasem ministrstva za kmetijstvo, ribištvo in prehrano.

Vključitev pasme asturiana de la montaña se zahteva, ker gre za ogroženo avtohtono pasmo, ki ima skupno poreklo in razvoj s pasmo asturiana de los valles, saj spada pod skupino pasem, znano kot *tronco castaño* (kostanjevo deblo), ki izvira iz Evrope in je bila verjetno pripeljana s keltskimi vpadi. V Asturiji in Leonu je bila vseskozi razširjena vse do sredine 20. stoletja, ko je zaradi množičnega uvoza tujih pasem praktično izginila. V začetku 80. let prejšnjega stoletja so se začeli izvajati ukrepi za obnovo in izboljšanje pasme, ustanovljeno pa je bilo tudi združenje rejcev. Vključitev te avtohtone pasme na seznam pasem bi pripomogla k njeni ohranitvi kot sirarskega vira na območju proizvodnje.

Vključitev pasem goveda fleckvieh in jersey se zahteva, ker imata skupne genealoške korenine s pasmo parda, pri čemer vse izhajajo iz pasme *Bos taurus*.

Ker imajo te krave skupno genealoško ozadje, ima njihovo mleko podobne lastnosti, zato vključitev teh pasem nima večjega vpliva na organoleptične, fizikalne in kemijske lastnosti sira.

Za oceno vpliva vključitve teh pasem na lastnosti končnega proizvoda, kot so opredeljene v specifikaciji proizvoda, je bila izvedena študija (priložena temu zahtevku z referenčno številko 20190201), da bi se preučilo, ali uporaba mleka krav fleckvieh, ovc assaf ali koz malagueña ali florida vpliva na kemijske in organoleptične lastnosti nastalega sira z ZOP „Gamonéu“. Študija je vključevala preskušanje vzorcev sirov, ki so jih iz mleka teh pasem izdelali registrirani sirarji, s čimer se je zagotovilo, da so bili siri izdelani, obdelani in zorjeni v skladu s pogoji, določenimi v specifikaciji proizvoda. Ti vzorci so bili analizirani v asturijskem medpanožnem laboratoriju za mlečne izdelke in agroživilstvo (za senzorično preskušanje), tj. organizaciji z izkušnjami pri preskušanju sira z ZOP „Gamonéu“, in v laboratoriju Alce Calidad (za fizikalne in kemijske preskuse), tj. akreditiranem podjetju za preskušanje parametrov, potrebnih za to študijo. Rezultati teh preskusov kažejo, da uporaba mleka pasem, navedenih v tej spremembi, v enakem razmerju, kot se običajno uporablja v postopku proizvodnje sira, ne vpliva na fizikalne, kemijske in organoleptične lastnosti sira, saj pasme s podobnim genealoškim ozadjem proizvajajo mleko s podobnimi lastnostmi, lastnosti proizvoda pa so povezane z lokalnim okoljem in metodo proizvodnje.

Bibliografija


— 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 in Juan V. Delgado Bermejo (2016). *Biodiversidad caprina en España* (Biotska raznovrstnost pri španskih kozah).

— Herrera García, M., Peña Blanco, F., Pezzi Ceretto, M. Á. in Rodero Serrano, E. (1998). *La cabra Malagueña en la Bibliografía* (Koze malagueña v literaturi).

— Mendizábal Aizpuru, J. A., Ibarbia Barreras, J. R. in Etxaniz Makazaga, J. M. (2005). *Aportaciones a la historia de la raza vacuna pirenaica. Paradigma de la Zootecnia española*. (Prispevki k zgodovini pasme goveda pirenaica. Paradigma španske živinoreje). *Archivos de zootecnia* (Zootehniški arhivi), 54 (205).

— Oddelek za živinorejo, Univerza v Leonu, 24071-Leon (2012). *Programa de mejora de la raza bovina parda* (Program za izboljšanje pasme rjavega goveda).

— Uradni katalog pasem ministrstva za kmetijstvo, ribištvo in prehrano: https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/zootecnia/razas-ganaderas/razas/.


5.2.3 *Sklici na preverjanja proizvodov*

Naslednje besedilo je iz oddelka B Opis proizvoda in premaknjeno v oddelek D Dokazila o poreklu proizvoda z geografskega območja:

*„Živinorejska gospodarstva, na katerih se proizvaja mleko za proizvodnjo sira ‚Gamoneu'/‚Gamonedo', mora za vpis v ustrezne registre nadzorovati regulativni svet.“*

*Obrazložitev:* razlog za to spremembo je preoblikovanje specifikacije proizvoda v skladu z Uredbo (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil.

5.2.4 *Sklici na način izdelave proizvoda*

Naslednji odstavki so črtani iz oddelka B Opis proizvoda in prestavljeni v oddelek E Metoda proizvodnje:

*„Regulativni svet mora spodbujati uvajanje tehnik za izboljšanje količine in kakovosti mleka čred. […]*

*Molža se mora izvajati z uporabo najboljše možne tehnike za pridobivanje čistega, higienskega mleka z majhno mikrobiološko obremenitvijo ob upoštevanju veljavnih pravil. […]*

*Če je treba mleko prepeljati na drugo lokacijo, je treba pri tem upoštevati dobre higienske standarde, vključno z uporabo hlajenih rezervoarjev ali katerega koli drugega sistema, ki preprečuje poslabšanje kakovosti mleka. […]*

*Regulativni svet mora spodbujati uvajanje spodbud za gospodarstva, ki namestijo opremo za molžo ter hlajenje, konzerviranje in prevoz mleka ali nadgradijo obstoječo opremo.*“

*Obrazložitev:* razlog za to spremembo je preoblikovanje specifikacije proizvoda v skladu z Uredbo (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil.

Naslednje besedilo je črtano:

*„Mleko, ki se uporablja za izdelavo sirov z ZOP, je treba po molži shraniti v napravo za hlajenje in ga hraniti ohlajenega do začetka proizvodnje sira.*“

*Obrazložitev:* pravila o skladiščenju surovega mleka so navedena v oddelku IX, poglavje I, točka II(B)(2) in (4), Uredbe (ES) št. 853/2004. Opis v sedanji specifikaciji proizvoda je nenatančen, saj ne določa temperaturnih zahtev. To pravilo ni posebna zahteva glede metode proizvodnje, s katero proizvod dobi določene lastnosti. S črtanjem tega besedila je opis metode proizvodnje bolj jedrnat, saj ne vključuje zahtev, ki so že določene v veljavni zakonodaji.

Bibliografija

— Uredba (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora.

5.2.5 *Fizikalne lastnosti*

Naslednje besedilo:

*„Za upravičenost do ZOP morajo imeti siri naslednje fizikalne lastnosti:*

— *valjasta oblika z izrazito ravnima ploskvama,*

— *višina: od 6 cm do 15 cm,*

— *premer: od 10 cm do 30 cm,*

— *teža: od 0,5 kg do 7 kg,*

— *tanka skorja, nastala med dimljenjem, temne rumenorjave barve z rdečkastimi, zelenimi in modrikastimi toni ter prevleko plesni Penicillium v testu sira ob skorji.*“

je spremenjeno tako:

„**Siri z ZOP** *morajo imeti naslednje fizikalne lastnosti:*

— *valjasta oblika z izrazito ravnima ploskvama,*

— *višina: od 6 cm do* **18** *cm,*

— *premer: od 10 cm do* **35** *cm,*

— *teža: od 0,5 kg do* **10** *kg,*

— *tanka skorja, nastala med dimljenjem, temne rumenorjave barve z rdečkastimi, zelenimi in modrikastimi toni ter morebitno prevleko plesni Penicillium v testu sira ob skorji.*“

*Obrazložitev:* ta sprememba je predlagana, ker se v gostinstvu zahtevajo večji siri, ki jih je mogoče razrezati na kose, kar v skladu s pravili za ZOP „Gamonéu“ doslej ni bilo mogoče. Temu zahtevku za spremembo specifikacije proizvoda je priložena študija (referenčna številka 20190201), katere namen je bil oceniti vpliv izdelave večjih sirov (8–10 kg) na kemijske in organoleptične lastnosti ZOP „Gamonéu“. Študija je vključevala preskušanje vzorcev sirov s težo 8–10 kg, ki so jih izdelali registrirani sirarji, s čimer se je zagotovilo, da so bili siri izdelani, obdelani in zorjeni v skladu s pogoji, določenimi v specifikaciji proizvoda. Ti vzorci so bili analizirani v asturijskem medpanožnem laboratoriju za mlečne izdelke in agroživilstvo (za senzorično preskušanje), tj. organizaciji z izkušnjami pri preskušanju ZOP „Gamonéu“, in v laboratoriju Alce Calidad (za kemijske preskuse), tj. akreditiranem podjetju za preskušanje parametrov, potrebnih za to študijo. Rezultati te študije kažejo, da lahko končni proizvod tehta več kot 7 kg in največ 10 kg, ne da bi se spremenile njegove kemijske in organoleptične lastnosti. Ta sprememba ne vpliva na bistvene lastnosti in pristnost proizvoda z ZOP.

V okviru druge zahtevane spremembe se prisotnost prevleke plesni *Penicillium* določi kot možnost in ne kot uveljavljena zahteva, saj ta prevleka s prostim očesom pogosto ni vidna. Namen te spremembe je zagotoviti, da se plesen še naprej naravno in spontano razvija v jamah, namesto da se *Penicillium* umetno dodaja, kar povzroča spremembe barve.

Ta sprememba ni v nasprotju z oddelkom Povezava: rast plesni *Penicillium* je mogoče opazovati skupaj z drugimi plesnimi in kvasovkami, ki celotnemu proizvodu dajejo značilno barvo in okus. Vendar modrikasto zelena prevleka ob robovih ni vedno vidna, čeprav ima plesen še vedno vlogo pri zorjenju in daje siru značilen okus ter posebno barvo. Modrikasto zelena barva prevleke se lahko razlikuje glede na hitrost rasti ter soobstoj drugih plesni in kvasovk.

5.2.6 *Senzorične lastnosti*

Naslednje besedilo:

*„Sir ima naslednje senzorične lastnosti:*

— *testo je trdo ali poltrdo, čvrsto in drobljivo z naključno porazdeljenimi majhnimi očesi,*

— *v notranjosti je sir bele ali rumenkasto bele barve z rahlo modrikasto zeleno prevleko ob robovih. Barva skorje je značilna: med dimljenjem dobi odtenek temne rumenorjave barve, v jami ali kleti pa se pozneje razvijejo plesni, ki mu dodajo rdečkaste, zelenkaste in modrikaste tone,*

— *prevladuje rahlo dimljen in nekoliko pikanten okus, pri čemer se v ustih razvijejo maslene note, ostane pa dolgotrajen pookus po lešnikih,*

— *ima čist in prodoren vonj z blagimi dimastimi zaznavami, ki z zorjenjem sira postane intenzivnejši.“*

je spremenjeno tako:

*„Sir* **mora imeti** *naslednje senzorične lastnosti:*

— *testo je trdo ali poltrdo, čvrsto in drobljivo z naključno porazdeljenimi majhnimi očesi,*

— *v notranjosti je sir bele ali rumenkasto bele barve,* **po možnosti** *z rahlo modrikasto zeleno prevleko ob robovih. Barva skorje je značilna: med dimljenjem dobi odtenek temne rumenorjave barve, v jami* ~~*ali kleti*~~ *pa se pozneje razvijejo plesni, ki mu* **lahko dodajo** *rdečkaste, zelenkaste in modrikaste tone,*

— *prevladuje rahlo dimljen in nekoliko pikanten okus, pri čemer se v ustih razvijejo maslene note, ostane pa dolgotrajen* **pookus po oreških, morda po lešnikih**,

— *ima čist in prodoren vonj z blagimi dimastimi zaznavami, ki z zorjenjem sira postane intenzivnejši.“*

*Obrazložitev:* s to spremembo se prisotnost prevleke plesni *Penicillium* in obarvanost skorje določita kot možnosti zaradi rasti plesni in ne kot uveljavljeni zahtevi, saj take prevleke s prostim očesom pogosto niso vidne. Namen te spremembe je zagotoviti, da se plesen še naprej naravno in spontano razvija v jamah, namesto da se *Penicillium* umetno dodaja, kar povzroča spremembe barve.

Ta sprememba ni v nasprotju z navedbami iz prvotnega oddelka Povezava („postopki dimljenja in zorjenja, pri čemer slednji vključuje le plesni in kvasovke, ki so naravno prisotne v okolju zorjenja, zlasti *Penicillium*: ob prisotnosti te plesni se v siru razvije prevleka plesni, ki mu daje značilno barvo in okus“), saj kljub temu, da je rast plesni *Penicillium*, ki celotnemu proizvodu daje značilno barvo in okus, mogoče opazovati, modrikasto zelena prevleka ob robovih ni vedno vidna. Značilna barva in okus sta opredeljena v oddelku B specifikacije proizvoda.

Ta sprememba je v skladu s povezavo, na kateri je temeljila prvotna registracija.

Popravljena je tudi navedba kleti, da se zagotovi trajna ohranitev proizvodne metode. Medtem ko se izraz „klet“ (*bodega*) zdaj uporablja za vse zorilnice, se organoleptične lastnosti sirov z ZOP „Gamonéu“ razvijejo le z zorjenjem v jamah, v katerih so okoljske razmere – v smislu vlažnosti, temperature in mikrobiologije – drugačne kot v industrijskih kleteh za sir. Zaradi ohranitve lastnosti proizvoda je torej črtan izraz „klet“ in ohranjen le izraz „jama“, da se preprečijo morebitne napačne razlage.

Naslednja sprememba se nanaša na opis senzoričnih lastnosti v ustih (okus). Da se zagotovi objektivnejša zahteva, ki jo lahko usposobljena komisija pokuševalcev oceni pri različnih intenzivnostih, je predlagan natančnejši opis: „dolgotrajen pookus po oreških, morda po lešnikih“. S tem se v opisu senzoričnih lastnosti ohrani navedba lešnika kot primera okusa po oreških.

5.3 ***Oddelek C geografsko območje***

Naslednje besedilo:

*„Geografsko območje zajema občini Cangas de Onís in Onís v Avtonomni skupnosti Asturija. Večji del tega območja leži v severozahodnem delu narodnega parka Picos de Europa.*

*Vsi postopki pri proizvodnji sira ‚Gamoneu'/‚Gamonedo' – proizvodnja mleka ter izdelava in zorjenje sira – potekajo na opredeljenem geografskem območju, ki ga sestavljata občini Cangas de Onís in Onís.*

*Ti občini ležita na vzhodu Asturije. Obsegata površino 28 817 hektarjev, pri čemer je 10 365 hektarjev pašnikov.*

*Na geografskem območju je 4 220 plemenskih krav, 7 206 plemenskih ovc in 3 224 plemenskih koz pasem goveda, ovc in koz, katerih mleko je primerno za izdelavo tega sira.*

*Ti občini pripadata Avtonomni skupnosti Asturija, tj. geografski in zgodovinski regiji severne Španije, ki je leta 1982 postala avtonomna skupnost z eno provinco in glavnim mestom Oviedo.“*

je spremenjeno tako:

*„Geografsko območje zajema občini Cangas de Onís in Onís v Avtonomni skupnosti Asturija. Večji del tega območja leži v severozahodnem delu narodnega parka Picos de Europa.*

*Vsi postopki pri proizvodnji sira ‚***Gamonéu***' – proizvodnja mleka ter izdelava in zorjenje sira – potekajo na opredeljenem geografskem območju, ki ga sestavljata občini Cangas de Onís in Onís.*

*Ti občini ležita na vzhodu ozemlja.“*

*Obrazložitev:* naslednji podatki o velikosti geografskega območja in številu plemenskih samic so črtani, ker so nenatančni in zastareli ter ne odražajo dejanskega stanja današnje proizvodnje sira z ZOP „Gamonéu“:

*„Obsegata površino 28 817 hektarjev, pri čemer je 10 365 hektarjev pašnikov.*

*Na geografskem območju je 4 220 plemenskih krav, 7 206 plemenskih ovc in 3 224 plemenskih koz pasem goveda, ovc in koz, katerih mleko je primerno za izdelavo tega sira.*

*Ti občini pripadata Avtonomni skupnosti Asturija, tj. geografski in zgodovinski regiji severne Španije, ki je leta 1982 postala avtonomna skupnost z eno provinco in glavnim mestom Oviedo.“*

Geografsko območje, določeno v specifikaciji proizvoda, se s tem črtanjem nikakor ne spremeni.

Bibliografija

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

— Integrirani sistem sledljivosti živine (SITRAN): https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/trazabilidad-animal/registro/.

5.4 ***Oddelek D dokazila o poreklu proizvoda z geografskega območja***

5.4.1 *Sklici na posebne dokumente regulativnega sveta in prenesene naloge*

5.4.1.1 Prvi odstavek oddelka D je črtan:

*„Regulativni svet mora izvajati redne inšpekcijske preglede živinorejskih gospodarstev in sirarn v skladu s postopki, določenimi v priročniku o kakovosti in postopkih, da preveri, ali proizvod izvira z opredeljenega geografskega območja ter izpolnjuje zahteve iz uredbe o ZOP in tega dokumenta.“*

*Obrazložitev:* ta sprememba usklajuje besedilo s standardom UNE-EN ISO/IEC 17065 in odraža prenos nalog na nadzorni organ. V skladu z Uredbo (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil morajo preverjanja skladnosti specifikacij proizvodov izvajati pristojni organi ali nadzorni organi, ki delujejo kot organi za certificiranje proizvodov. Od objave asturijskega zakona o kakovosti hrane, shemah kakovosti in neposredni prodaji živil (zakon št. 2/2019 Avtonomne skupnosti Asturija z dne 1. marca 2019) in v skladu s členom 36 zakona je treba nadzorne dejavnosti prenesti na nadzorni organ, regulativni svet pa ni nadzorni organ.

5.4.1.2 Spremembe nalog regulativnega sveta v zvezi z inšpekcijskimi pregledi

Naslednje besedilo:

*„Bistvene zahteve, na podlagi katerih je mogoče potrditi poreklo proizvoda in ki jih mora preveriti regulativni svet, so:*

— *kakovost mleka, ki se uporablja za izdelavo sirov z ZOP, ugotovljena z odvzemom vzorcev za analizo vsebnosti maščobe, vsebnosti beljakovin, nemastne suhe snovi, števila somatskih celic, bakteriologije, odsotnosti zaviralcev in zmrzišča (krioskopija),*

— *mleko, ki se uporablja za izdelavo tega sira, mora izvirati z odobrenih živinorejskih gospodarstev, ki so vpisana v register gospodarstev regulativnega sveta, in mora biti pridobljeno z ustreznimi praksami kmetovanja in molže v skladu z uredbo o ZOP in tem dokumentom,*

— *regulativni svet mora s spremljanjem in certificiranjem preverjati, ali so mleko in prakse, ki se uporabljajo za njegovo pridobivanje, v skladu z uveljavljenimi standardi,*

— *sirarne, v katerih se proizvaja sir z ZOP, morajo imeti dovoljenje regulativnega sveta in biti vpisane v ustrezni register, pri čemer morajo najprej izpolniti minimalne zahteve in uspešno prestati preverjanja, določena v uredbi o ZOP, priročniku o kakovosti in postopkih ter tem dokumentu,*

— *regulativni svet je v okviru svojega področja certificiranja pristojen za preverjanje, ali so siri v skladu s standardom, ki se zahteva za pridobitev ZOP. Samo siri, ki izpolnjujejo merila kakovosti, določena v predpisih regulativnega sveta in tem dokumentu, se lahko uvrstijo med sire z zahtevanim standardom,*

— *regulativni svet mora nadzorovati in varovati postopek identifikacije proizvodov in certificiranja njihovega porekla, tako da jih identificira in zapečati ter uporabi oštevilčene etikete, ki jih izda svet in na katerih je prikazan logotip proizvoda z ZOP,*

— *regulativni svet mora prav tako izvajati redne inšpekcijske preglede živinorejskih gospodarstev in sirarn za zagotovitev, da še naprej izpolnjujejo pogoje, pod katerimi so bili certificirani, in obnoviti njihovo dovoljenje za uporabo zaščitene označbe porekla ‚Gamoneu'/‚Gamonedo'.“*

je spremenjeno tako:

*„Bistvene zahteve, na podlagi katerih je mogoče potrditi poreklo proizvoda in ki jih mora preveriti* **nadzorni organ***, so:*

— *kakovost mleka, ki se uporablja za izdelavo sirov z ZOP,*

— *mleko, ki se uporablja za proizvodnjo, mora izvirati z odobrenih živinorejskih gospodarstev, ki so vpisana v register gospodarstev regulativnega sveta, in mora biti pridobljeno z ustreznimi praksami živinoreje in molže v skladu s tem dokumentom,*

— **nadzorni organ** *mora s spremljanjem in certificiranjem preverjati, ali so mleko in prakse, ki se uporabljajo za njegovo pridobivanje, v skladu z uveljavljenimi standardi,*

— *sirarne, v katerih se proizvaja sir z ZOP, morajo imeti dovoljenje regulativnega sveta in biti vpisane v ustrezni register, pri čemer morajo najprej izpolniti minimalne zahteve in uspešno prestati preverjanja, določena v tem dokumentu,*

— **nadzorni organ** *je pristojen za preverjanje, ali so siri v skladu s standardom, ki se zahteva za pridobitev ZOP. Samo siri, ki izpolnjujejo merila kakovosti, določena v tem dokumentu, se lahko uvrstijo med sire z zahtevanim standardom,*

— **nadzorni organ** *mora nadzorovati in varovati postopek identifikacije proizvodov in certificiranja njihovega porekla.* **Na vseh proizvodih morata biti nameščena certifikacijska oznaka in logotip proizvoda z ZOP,**

— **nadzorni organ** *mora prav tako izvajati redna* **preverjanja** *živinorejskih gospodarstev in sirarn za zagotovitev, da še naprej izpolnjujejo pogoje, pod katerimi so bili certificirani, in obnoviti njihovo dovoljenje za uporabo zaščitene označbe porekla ‚Gamonéu‘.“*

*Obrazložitev:* ta sprememba usklajuje besedilo s standardom UNE-EN ISO/IEC 17065 in odraža prenos nalog na nadzorni organ. V skladu z Uredbo (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil morajo preverjanja skladnosti specifikacij proizvodov izvajati pristojni organi ali nadzorni organi, ki delujejo kot organi za certificiranje proizvodov. Od objave asturijskega zakona o kakovosti hrane, shemah kakovosti in neposredni prodaji živil (zakon št. 2/2019 Avtonomne skupnosti Asturija z dne 1. marca 2019) in v skladu s členom 36 zakona je treba nadzorne dejavnosti prenesti na nadzorni organ, regulativni svet pa ni nadzorni organ.

Vsi sklici na uredbo o ZOP so črtani, saj bo v skladu z enotno določbo o razveljavitvi zakona št. 2/2019 Avtonomne skupnosti Asturija (*razveljavitev zakonodaje*) navedena uredba – v tem primeru predpisi regulativnega sveta – prenehala veljati, ko bodo objavljeni novi statuti regulativnega sveta.

Odvzem vzorcev mleka za analitične preskuse ne bo več obvezen. Specifikacija proizvoda ne vsebuje zahtev glede vsebnosti maščobe, vsebnosti beljakovin, nemastne suhe snovi, števila somatskih celic, bakteriologije, odsotnosti zaviralcev ali zmrzišča, saj za preverjanja nadzornega organa na podlagi vzorcev niso določeni nobeni parametri. V tem primeru je kakovost mleka urejena v ustrezni zakonodaji, gospodarski subjekt pa mora dokazati skladnost z zakoni, ki se uporabljajo za posamezne vrste živine. Nadzorni organ mora imeti vzpostavljene mehanizme za preverjanje sistema gospodarskega subjekta za notranji nadzor, ki pa ne vključujejo nujno vzorčenja.

Izboljšano je tudi besedilo v zvezi z upravičenostjo in identificiranjem proizvodov, da se prepreči napačna razlaga glede tega, kdo je pristojen za to: *„Nadzorni organ mora nadzorovati in varovati postopek identifikacije proizvodov in certificiranja njihovega porekla. Na vseh proizvodih morata biti nameščena certifikacijska oznaka in logotip proizvoda z ZOP.“*

5.4.1.3 Deseti odstavek je črtan. Glasil se je:

*„Za zagotovitev, da imajo siri posebne lastnosti, potrebne za upravičenost do ZOP, in da so bili izdelani v skladu s priročnikom o kakovosti in postopkih, uredbo o ZOP in tem dokumentom, mora regulativni svet na živinorejskih gospodarstvih odvzeti vzorce surovin, v sirarnah pa vzorce proizvoda, pri čemer mora upoštevati uveljavljeni postopek, pogostost in intenzivnost.“*

*Obrazložitev:* ta sprememba usklajuje besedilo s standardom UNE-EN ISO/IEC 17065 in odraža prenos nalog na nadzorni organ. V skladu z Uredbo (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil morajo preverjanja skladnosti specifikacij proizvodov izvajati pristojni organi ali nadzorni organi, ki delujejo kot organi za certificiranje proizvodov. Od objave asturijskega zakona o kakovosti hrane, shemah kakovosti in neposredni prodaji živil (zakon št. 2/2019 Avtonomne skupnosti Asturija z dne 1. marca 2019) in v skladu s členom 36 zakona je treba nadzorne dejavnosti prenesti na nadzorni organ, regulativni svet pa ni nadzorni organ.

5.4.1.4 Spremembe nalog regulativnega sveta v zvezi z inšpekcijskimi pregledi

Besedilo je spremenjeno tako:

*„Preverjanja, ki jih opravi* **nadzorni organ**, *morajo biti namenjena zagotavljanju kakovosti in porekla sirov z ZOP.*

**Sirarji**, *katerih proizvodi izpolnjujejo določene pogoje, od nadzornega organa prejmejo potrdilo o akreditaciji.*

*Regulativni svet mora certificiranim sirarjem zagotoviti toliko oštevilčenih certifikacijskih oznak, kot jih potrebujejo glede na število sirov,* **ki izpolnjujejo pogoje**.“

*Obrazložitev:* ta sprememba usklajuje besedilo s standardom UNE-EN ISO/IEC 17065 in odraža prenos nalog na nadzorni organ. V skladu z Uredbo (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil morajo preverjanja skladnosti specifikacij proizvodov izvajati pristojni organi ali nadzorni organi, ki delujejo kot organi za certificiranje proizvodov. Od objave asturijskega zakona o kakovosti hrane, shemah kakovosti in neposredni prodaji živil (zakon št. 2/2019 Avtonomne skupnosti Asturija z dne 1. marca 2019) in v skladu s členom 36 zakona je treba nadzorne dejavnosti prenesti na nadzorni organ, regulativni svet pa ni nadzorni organ.

Zaradi redakcijske izboljšave je izraz „gospodarski subjekt“ spremenjen v „sirar“, pri čemer se za gospodarske subjekte, ki proizvajajo mleko, uporablja izraz „proizvajalci“, za gospodarske subjekte, ki proizvod proizvajajo in skrbijo, da izpolnjuje pogoje, pa izraz „sirarji“.

5.1.4.5 Odstavek 14 in preglednica Razčlenitev preverjanj sta črtana. Črtani odstavek se je glasil:

*„V naslednji preglednici so povzeta preverjanja, ki jih mora regulativni svet opraviti pri gospodarskih subjektih za zagotovitev, da siri, ki se prodajajo pod ZOP ‚Gamoneu‘/‚Gamonedo‘, dejansko izvirajo z geografskega območja. Navedena preverjanja morajo biti opravljena osebno in vključujejo vizualni pregled, pregled dokumentacije in odvzem vzorcev.“*

*Obrazložitev:* ta sprememba usklajuje besedilo s standardom UNE-EN ISO/IEC 17065 in odraža prenos nalog na nadzorni organ. V skladu z Uredbo (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil morajo preverjanja skladnosti specifikacij proizvodov izvajati pristojni organi ali nadzorni organi, ki delujejo kot organi za certificiranje proizvodov. Od objave asturijskega zakona o kakovosti hrane, shemah kakovosti in neposredni prodaji živil (zakon št. 2/2019 Avtonomne skupnosti Asturija z dne 1. marca 2019) in v skladu s členom 36 zakona je treba nadzorne dejavnosti prenesti na nadzorni organ, regulativni svet pa ni nadzorni organ. Preverjanja, opisana v tem oddelku, so povezana z nalogami, ki jih je regulativni svet včasih imel kot organ, pristojen za preverjanje, ali siri izpolnjujejo zahtevani standard. Vendar navedena preverjanja niso v skladu s smernicami iz standarda UNE-EN ISO/IEC 17065. Preglednica ne vključuje posebnih zahtev, ki jih mora proizvod izpolnjevati, temveč so v njej povzete različne točke kontrolnega seznama.

5.1.4.6 Spremembe nalog regulativnega sveta v zvezi z inšpekcijskimi pregledi in črtanje sklicev na posamezne dokumente regulativnega sveta

Naslednje besedilo:

*„Da se omogoči spremljanje sirarskih postopkov in po potrebi dokaže poreklo in kakovosti proizvoda z ZOP, morajo gospodarski subjekti na živinorejskih gospodarstvih in v sirarnah izpolniti potrebno dokumentacijo, da se omogoči preverjanje vsake od zahtev iz tega dokumenta.*

*Te dokumente in evidence mora preveriti regulativni svet.*

*V skladu z vsemi zgoraj navedenimi zahtevami se lahko zaščitena označba porekla ‚Gamonéu‘/‚Gamonedo‘ uporablja samo za sire, ki so bili izdelani iz mleka, proizvedenega na registriranih živinorejskih gospodarstvih v sirarnah, registriranih pri regulativnem svetu v skladu s pravili, določenimi v tem dokumentu, uredbi o ZOP ter priročniku o kakovosti in postopkih, in ki jih je regulativni svet pregledal in certificiral z uveljavljenimi preverjanji.*

*Regulativni svet lahko po ustaljenih postopkih na kateri koli stopnji ugotovi, da proizvod ali tehnike, uporabljene za njegovo izdelavo, niso skladni.“*

je spremenjeno tako:

*„Da se omogoči spremljanje sirarskih postopkov in po potrebi dokaže poreklo in kakovosti proizvoda z ZOP, morajo gospodarski subjekti na živinorejskih gospodarstvih in v sirarnah izpolniti potrebno dokumentacijo, da se omogoči preverjanje vsake od zahtev iz tega dokumenta. Te dokumente in evidence mora preveriti* **nadzorni organ**.

*V skladu z vsemi zgoraj navedenimi zahtevami se lahko zaščitena označba porekla ‚**Gamonéu**‘ uporablja samo za sire, ki so bili izdelani iz mleka, proizvedenega na registriranih živinorejskih gospodarstvih v sirarnah, registriranih pri regulativnem svetu v skladu s pravili, določenimi v tem dokumentu, in jih je* **nadzorni organ** *pregledal in certificiral z uveljavljenimi preverjanji.*

**Nadzorni organ** *lahko proizvod ali tehnike, uporabljene za njegovo izdelavo, na kateri koli stopnji po ustaljenih postopkih* **razglasi** *za neskladne.“*

*Obrazložitev:* ta sprememba usklajuje besedilo s standardom UNE-EN ISO/IEC 17065 in odraža prenos nalog na nadzorni organ. V skladu z Uredbo (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil morajo preverjanja skladnosti specifikacij proizvodov izvajati pristojni organi ali nadzorni organi, ki delujejo kot organi za certificiranje proizvodov. Od objave asturijskega zakona o kakovosti hrane, shemah kakovosti in neposredni prodaji živil (zakon št. 2/2019 Avtonomne skupnosti Asturija z dne 1. marca 2019) in v skladu s členom 36 zakona je treba nadzorne dejavnosti prenesti na nadzorni organ, regulativni svet pa ni nadzorni organ.

Vsi sklici na uredbo o ZOP so črtani, saj bo v skladu z enotno določbo o razveljavitvi zakona št. 2/2019 Avtonomne skupnosti Asturija (*razveljavitev zakonodaje*) navedena uredba – v tem primeru predpisi regulativnega sveta – prenehala veljati, ko bodo objavljeni novi statuti regulativnega sveta.

5.1.4.7 Preverjanja surovin

Naslednje besedilo:

*„Opraviti je treba preverjanja za zagotovitev, da mleko, uporabljeno v sirarskem postopku, izvira izključno z odobrenih živinorejskih gospodarstev, ki so vpisana v register regulativnega sveta in jih nadzoruje regulativni svet.*

*Kadar sirarji to surovino pridobivajo od lastne živine, je treba preveriti njihovo evidenco proizvodnje sira in dokumentacijo registra živine, da se zagotovi skladnost prijavljenega mleka z njihovo čredo.*

*Kadar sirarji mleko pridobivajo z drugih gospodarstev, je treba preveriti njihovo evidenco proizvodnje sira in dokumentacijo, ki zanesljivo dokazuje izvor mleka. Sirar mora imeti dobavnico za mleko, na kateri so navedeni izvorno gospodarstvo, datum in čas prevzema, dostavljena količina, vozilo in voznik. Vir informacij za izpolnjevanje dobavnice mora biti dnevnik dostavnega vozila, do katerega mora imeti dostop regulativni svet. Tej dokumentaciji morata biti priložena ustrezen račun in dokazilo o plačilu za dostavljeno mleko, dokumentacija pa mora biti zabeležena v obvezni evidenci proizvodnje sira.“*

je spremenjeno tako:

*„Opraviti je treba preverjanja za zagotovitev, da mleko, uporabljeno v sirarskem postopku, izvira izključno z odobrenih živinorejskih gospodarstev, ki so vpisana v register regulativnega sveta in jih nadzoruje regulativni svet.*

***Živinorejska gospodarstva, na katerih se proizvaja mleko za proizvodnjo sira ‚Gamonéu‘, mora za vpis v ustrezne registre nadzorovati regulativni svet.***

*Kadar sirarji to surovino pridobivajo od lastne živine, je treba preveriti njihovo evidenco* **proizvodnje** *in dokumentacijo registra živine, da se zagotovi skladnost prijavljenega mleka z njihovo čredo.*

*Kadar sirarji mleko pridobivajo z drugih gospodarstev, je treba preveriti njihovo evidenco proizvodnje sira in dokumentacijo, ki zanesljivo dokazuje izvor mleka.“*

*Obrazložitev:* odstavek, ki se začne „Živinorejska gospodarstva [...]“, je iz oddelka B Opis proizvoda premaknjen v ta oddelek.

Predlagane spremembe sklicev na različne evidence se nanašajo na dejstvo, da se zdaj, ko je proizvod certificiran v skladu s standardom UNE-EN ISO/IEC 17065, predpostavlja, da morajo sirarji imeti te evidence ali druge evidence notranjega nadzora, s katerimi lahko nadzornemu organu dokažejo, da izpolnjujejo zahteve specifikacije proizvoda, ne da bi bilo treba določiti ime ali obliko teh evidenc.

5.1.4.8 Preverjanja proizvodnje sira

Naslednje besedilo:

*„Sirarji morajo za vsako proizvodnjo sira imeti evidenco, v kateri so navedeni poreklo in količina uporabljenega mleka ter skupno število izdelanih sirov – in razčlenitev tega podatka po oblikah sira, če je bilo izdelanih več oblik, – ter jasno opredeljena serija ali serije, izdelane v tem postopku. Te evidence morajo omogočati identifikacijo vsakega sira ali serije, ki se hrani kjer koli v obratu med vsako fazo obdelave po proizvodnji sira, tj. dimljenjem, zorjenjem in skladiščenjem pred odpremo. Regulativni svet mora preveriti pravilnost teh evidenc s pregledi na kraju samem, da ugotovi, ali podatki v njih odražajo dejansko zalogo, ki se hrani v različnih prostorih sirarne.“*

je spremenjeno tako:

*„Sirarji morajo za vsako proizvodnjo sira imeti evidenco, v kateri so navedeni poreklo in količina uporabljenega mleka ter skupno število izdelanih sirov – in razčlenitev tega podatka po oblikah sira, če je bilo izdelanih več oblik, – ter jasno opredeljena serija ali serije, izdelane v tem postopku. Te evidence morajo omogočati identifikacijo vsakega sira ali serije, ki se hrani kjer koli v obratu med vsako fazo obdelave po proizvodnji sira, tj. dimljenjem, zorjenjem in skladiščenjem pred odpremo.* **Nazorni organ** *mora preveriti* **obstoj** *teh evidenc s pregledi na kraju samem, da ugotovi, ali podatki v njih odražajo dejansko zalogo, ki se hrani v različnih prostorih sirarne.“*

*Obrazložitev:* nadzorni organ je nadomestil regulativni svet kot organ, pristojen za ta preverjanja, beseda „pravilnost“ pa je spremenjena v objektivnejši izraz „obstoj“. Ta sprememba je bila zahtevana zaradi prilagoditve besedila zahtevam Uredbe (EU) št. 1151/2012 in zakona št. 2/2019 Avtonomne skupnosti Asturija.

5.1.4.9 Preverjanja označevanja in odpreme

Naslednje besedilo:

*„V evidencah mora biti navedena povezava med etiketami, siri, za katere se etikete uporabljajo, in serijami, iz katerih ti siri izvirajo. Prav tako morajo biti evidentirane in identificirane vse zaloge, ki se skladiščijo pred odpremo, ne glede na to, ali so bile označene. Nazadnje, iz evidence proizvodnje sira mora biti razviden končni namembni kraj izdelanih sirov, sirar pa mora imeti dokumentacijo, ki dokazuje navedeni namembni kraj, in sicer dobavnice in prodajne račune za vsako odpremljeno pošiljko, ki so regulativnemu svetu na voljo za pregled.“*

je spremenjeno tako:

*„V evidencah mora biti navedeno, s katerimi* **certifikacijskimi oznakami so označeni** *kateri siri in serije, iz katerih ti siri izvirajo. Prav tako morajo biti evidentirane in identificirane vse zaloge, ki se skladiščijo pred odpremo, ne glede na to, ali so bile označene. Nazadnje, iz evidence proizvodnje sira mora biti razviden končni namembni kraj izdelanih sirov, sirar pa mora imeti dokumentacijo, ki dokazuje navedeni namembni kraj, in sicer dobavnice in prodajne račune za vsako odpremljeno pošiljko, ki so* **nadzornemu organu** *na voljo za pregled.“*

*Obrazložitev:* nadzorni organ nadomesti regulativni svet kot organ, pristojen za ta preverjanja, „etikete“ pa je treba spremeniti v „certifikacijske oznake“, da se prepreči nejasnost. Ta sprememba je bila zahtevana zaradi prilagoditve besedila zahtevam Uredbe (EU) št. 1151/2012 in zakona št. 2/2019 Avtonomne skupnosti Asturija.

Bibliografija

— Zakon o kakovosti živil, shemah kakovosti in neposredni prodaji živil (zakon št. 2/2019 Avtonomne skupnosti Asturija z dne 1. marca 2019, objavljen v izdaji št. 47 Uradnega lista Asturije z dne 8. marca 2019).

— Zakonodaja o kakovosti mleka:

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 ***Oddelek E METODA PROIZVODNJE***

5.5.1 *Prehrana živali*

Prvi, drugi in tretji odstavek:

*„Sir ‚Gamoneu'/‚Gamonedo' mora biti izdelan iz surovega mleka – kravjega, ovčjega ali kozjega mleka ali mešanice dveh ali treh vrst –, ki ga daje živina, krmljena z naravnimi viri območja, v skladu s posebnimi tradicijami, povezanimi z geografskimi in sociološkimi dejavniki, ki so značilni za lokalno območje.*

*Prehrana živine temelji na celoletni paši, ki je dopolnjena z domačimi krmnimi rastlinami v obliki sveže pokošene trave in sena.*

*Prehrana živali mora izvirati z opredeljenega geografskega območja, kadar na živinorejskem gospodarstvu ni domačih krmnih rastlin, kar je običajno posledica vremenskih razmer, pa se lahko uporabljajo koncentrati na osnovi žit in stročnic.*

*Razlikovati je treba glede na vrste živine in letni čas. Ker gre za gorsko območje, ima podnebje pomembno vlogo pri določanju načina krmljenja živine z viri krmnih rastlin. Pri tradicionalnem sistemu kolobarjenja bi se krmne rastline spomladi pridobile z nižinskih pašnikov in se sveže dale živalim – ali, še bolje, bi se živali same pasle na tem pašniku –, isti pašnik pa bi bil vir sena pozneje poleti. V visokogorju je običajna metoda krmljenja neposredna paša. Kako in kako dolgo se živina prehranjuje s temi naravnimi viri, je odvisno od vremenskih razmer skozi vse leto, ki podaljšajo ali skrajšajo čas, ki ga živali lahko preživijo na visokogorskih pašnikih."*

so spremenjeni tako:

*„Sir ‚Gamonéu' mora biti izdelan iz surovega mleka – kravjega, ovčjega ali kozjega mleka ali mešanice dveh ali treh vrst –, ki ga daje živina, krmljena* **predvsem** *z naravnimi viri regije, v skladu s posebnimi tradicijami, povezanimi z geografskimi in sociološkimi dejavniki, ki so značilni za lokalno območje.*

*Prehrana živine temelji na celoletni paši, ki je dopolnjena z domačimi krmnimi rastlinami v obliki sveže pokošene trave in sena.*

*Prehrana živali mora izvirati z opredeljenega geografskega območja,* **v primeru nekaterih fizioloških stanj – kot je laktacija – ali** *kadar na živinorejskem gospodarstvu ni domačih krmnih rastlin, kar je običajno posledica vremenskih razmer, pa je dovoljeno dopolnjevanje z drugo živalsko krmo.* **Da to ne bi vplivalo na povezavo, krma, ki izvira zunaj opredeljenega geografskega območja, v nobenem primeru ne sme presegati 50 % suhe snovi na letni ravni**."

*Obrazložitev:* s to spremembo so pojasnjene zahteve glede prehrane živali, ki ima odločilno vlogo pri proizvodnji tega sira. Izraz „koncentrati na osnovi žit in stročnic" je spremenjen v izraz „krma", ki se uporablja v veljavni zakonodaji. Sprememba, s katero se dovoli uporaba krme kot dopolnila k prehrani s krmnimi rastlinami, kadar je to potrebno zaradi stanja živali – na primer med laktacijo –, se šteje za nujno potrebno. Namen te razširitve okoliščin, v katerih se uporablja izjema od pravila, je zaščititi dobrobit živali brez spreminjanja bistvenih lastnosti ali pristnosti proizvoda z ZOP, hkrati pa zagotoviti skladnost z Delegirano uredbo (EU) št. 664/2014, v okviru katere krma, ki izvira zunaj geografskega območja, ne sme presegati 50 %, da to ne bi vplivalo na povezavo.

Bibliografija

— Delegirana uredba Komisije (EU) št. 664/2014 z dne 18. decembra 2013 o dopolnitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta v zvezi z določitvijo simbolov Unije za zaščitene označbe porekla, zaščitene geografske označbe in zajamčene tradicionalne posebnosti ter v zvezi z nekaterimi pravili o izvoru, nekaterimi postopkovnimi pravili in nekaterimi dodatnimi prehodnimi pravili.

— Lasanta, T. (2010). *Pastoreo en áreas de montaña: Estrategias e impactos en el territorio* (Paša na gorskih območjih: strategije in vpliv na lokalno območje). *Estudios geográficos* (Geografske študije), 71(268), str. 203–233.

— Vlada Avtonomne skupnosti Asturija, ministrstvo za podeželje in ribištvo, generalni direktorat za gozdarsko politiko (2011), *El Monte en Asturias* (Gozdna površina v Asturiji).

5.5.2 Tradicionalni izraz *del valle*

Četrti, peti in šesti odstavek tega oddelka specifikacije proizvoda so črtani. Glasili so se:

*„Tradicionalna izraza del valle (iz doline) in del puerto (z gorskega prelaza) se uporabljata za opis različnih praks kmetovanja, ki se uporabljajo v nižinah in visokogorju. Sir del puerto se proizvaja iz mleka živine, ki se je celo poletje pasla na visokogorskih travniščih, od koder so jo odpeljali le za molžo in jo nato vrnili na pašo. V tem obdobju se živali prehranjujejo le s pašo: njihova prehrana se ne dopolnjuje, ker je na travnikih običajno na voljo veliko krmnih rastlin, dodatne krme pa ni mogoče prepeljati na tako težko dostopne lokacije. Živine prav tako ni mogoče namestiti v hleve, saj teh ni, prav tako jih ni mogoče zgraditi, ker so ti pašniki pod okoljevarstveno zaščito. Razmere, v katerih se izvaja to visokogorsko kmetijstvo, pomenijo, da je lahko obdobje, ki ga živali preživijo na teh pašnikih, krajše ali daljše, odvisno od vremena, saj to vpliva na količino razpoložljivih krmnih rastlin, temperature pa določajo, kako dolgo je lahko živina na prostem.*

*Izraz valle se nanaša na tradicijo nižinskega kmetovanja, pri kateri krave hrano dobijo s travnikov v bližini naseljenih območij, v primeru ekstremnih vremenskih razmer pa imajo dostop do zavetja. Živali se hranijo tudi z domačim senom, njihova prehrana pa se lahko občasno dopolni s koncentrati iz žit in stročnic, kot je navedeno zgoraj.*

*Prehrana različnih vrst ovc in koz temelji predvsem na paši na najvišjih travniščih pozno pomladi, poleti in zgodaj jeseni, kar je odvisno od vremenskih razmer. Ko so vremenske razmere najbolj neugodne, se živali pasejo na najnižjih travnikih, njihova prehrana pa se dopolni s senom, pridelanim poleti. Govedo se hrani na travnikih v bližini naseljenih območij, pozimi pa se njegova prehrana dopolni s senom in žitom. Nekateri proizvajalci svoje krave poleti premestijo na visokogorske pašnike.“*

Odstavka 22 in 23 tega oddelka specifikacije proizvoda sta črtana. Glasila sta se:

*„Sir ‚Gamoneu‘ del valle / ‚Gamonedo‘ del valle (iz doline): izdelan v nižinah opredeljenega geografskega območja, ki spadajo pod občini Cangas de Onís in Onís.*

*V dolinah letni čas ne vpliva na proizvodnjo, saj se živina vzreja polekstenzivno, pri čemer se uporablja sistem, ki je močno osredotočen na pašo.“*

*Obrazložitev:* namesto tradicionalnega izraza *del valle* je treba uporabiti ime „Gamonéu“, tako da se vse zahteve, ki so že določene v specifikaciji proizvoda za različico *del valle*, zdaj uporabljajo za sir „Gamonéu“. Predlagana sprememba ne spreminja lastnosti proizvoda, temveč pojasnjuje tradicionalne izraze, ki so se uporabljali do zdaj.

Bibliografija

— Odlok št. 8/2009 z dne 4. februarja 2009 o določitvi uradnih imen krajev v občini Cangas de Onís.

5.5.3 *Metoda proizvodnje*

Naslednji odstavki so prestavljeni sem iz oddelka B Opis proizvoda:

*„Regulativni svet mora spodbujati uvajanje tehnik za izboljšanje količine in kakovosti mleka čred.*

*Molža se mora izvajati z uporabo najboljše možne tehnike za pridobivanje čistega, higienskega mleka z majhno mikrobiološko obremenitvijo ob upoštevanju veljavnih pravil.*

*Če se mleko, ki se uporablja za izdelavo sirov z ZOP,* **ne bo uporabilo takoj***, ga je treba po molži shraniti v napravo za hlajenje in ga* **po potrebi** *hraniti ohlajenega do začetka proizvodnje sira.*

*Če je treba mleko prepeljati na drugo lokacijo, je treba pri tem upoštevati dobre higienske standarde, vključno z uporabo hlajenih rezervoarjev ali katerega koli drugega sistema, ki preprečuje poslabšanje kakovosti mleka.*

*Regulativni svet mora spodbujati uvajanje spodbud za gospodarstva, ki namestijo opremo za molžo ter hlajenje, konzerviranje in prevoz mleka ali nadgradijo obstoječo opremo.“*

*Obrazložitev*: razlog za to spremembo je preoblikovanje specifikacije proizvoda v skladu z Uredbo (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil. Pri tem preoblikovanju vsebine specifikacije proizvoda je spremenjeno tudi naslednje: besedilo „Mleko, ki se uporablja za izdelavo sirov z ZOP, je treba po molži shraniti v napravo za hlajenje in ga hraniti ohlajenega do začetka proizvodnje sira“ se spremeni v „Če se mleko, ki se uporablja za izdelavo sirov z ZOP, **ne bo uporabilo takoj**, ga je treba po molži shraniti v napravo za hlajenje in ga **po potrebi** hraniti ohlajenega do začetka proizvodnje sira“. To pojasnilo je dodano za primere, v katerih se mleko ne skladišči, temveč se uporabi takoj po molži. Za mleko, ki se uporablja za proizvodnjo mlečnih izdelkov, veljajo pogoji, določeni v veljavni zakonodaji, vključno s kraljevim odlokom št. 752/2011 z dne 27. maja 2011 o določitvi osnovnih pravil nadzora, ki jih morajo upoštevati gospodarski subjekti v sektorju surovega ovčjega in kozjega mleka.

Bibliografija

— Kraljevi odlok št. 1728/2007 z dne 21. decembra 2007 o določitvi osnovnih pravil nadzora, ki jih morajo upoštevati gospodarski subjekti v sektorju mleka, in o spremembi kraljevega odloka št. 217/2004 z dne 6. februarja 2004 o identifikaciji in registraciji gospodarskih subjektov, obratov in zabojnikov v sektorju mleka ter evidentiranju gibanja mleka.

— Kraljevi odlok št. 752/2011 z dne 27. maja 2011 o določitvi osnovnih pravil nadzora, ki jih morajo upoštevati gospodarski subjekti v sektorju surovega ovčjega in kozjega mleka.

5.5.4 *Postopek sesirjenja*

Deveti odstavek:

*„Mleko z odobrenih živinorejskih gospodarstev na območju proizvodnje, ustrezno ohlajeno, se dostavi sirarni, kjer se opravi postopek sesirjenja.*

*Sesirjenje – ta postopek je treba izvesti s koagulacijo mlečne kisline, katalizirano z uporabo živalskega sirila ali drugih encimov za sesirjenje mleka, ki jih posebej odobri regulativni svet, pri pravilnem odmerku za zagotovitev, da postopek sesirjenja traja najmanj eno uro. Temperatura mleka mora na točki sesirjenja in med celotnim postopkom znašati 24–30 °C.“*

je spremenjen tako:

*„Mleko z odobrenih živinorejskih gospodarstev na območju proizvodnje se dostavi sirarni, kjer se opravi postopek sesirjenja.*

*Postopek sesirjenja je treba izvesti s koagulacijo mlečne kisline, katalizirano z uporabo živalskega sirila ali drugih odobrenih encimov za sesirjenje mleka pri pravilnem odmerku za zagotovitev, da postopek sesirjenja traja najmanj eno uro. Temperatura mleka mora na točki sesirjenja in med celotnim postopkom znašati* **22***–30 °C.“*

*Obrazložitev:*

sklic na regulativni svet, ki odobri encime za sesirjenje mleka ali živalsko sirilo, je črtan. Prvotno je bilo določeno, da mora encime za sesirjenje mleka in sirilo posebej odobriti regulativni svet, saj bi brez notranje regulacije gospodarski subjekti zaradi pomanjkanja teh proizvodov in nepoznavanja lahko uporabljali prepovedane snovi ali snovi, ki bi lahko predstavljale tveganje za potrošnike. Gospodarski subjekti so zdaj odgovorni za vidike varnosti hrane svojih proizvodov, zaradi veliko bolj uveljavljene industrije, ki dobavlja pomožna tehnološka sredstva, kot so encimi za sesirjenje mleka in sirilo, pa imajo tudi dostop do najrazličnejših proizvodov, ki jih ureja zelo stroga zakonodaja. Ta obveznost odobritve se zato ne šteje kot pomemben del vloge regulativnega sveta kot upravljalnega organa, saj bi to nalogo opravljal le tako, da bi potrdil vsako snov, dovoljeno z veljavno zakonodajo, zato bi nadaljnje opravljanje te naloge pomenilo le dodatno dokumentacijo za upravljalni organ brez kakršne koli vrednosti ali zagotovila za končni proizvod.

Druga predlagana sprememba vpliva na opis postopka sesirjenja in je namenjena preprečevanju ponavljanja informacij iz oddelka B ter zagotavljanju, da se v besedilu upoštevajo temperature, ki so bile dejansko zabeležene med proizvodnjo sira, pri čemer se prilagodi temperaturni razpon mleka med sesirjenjem. Sprememba vpliva na nižjo vrednost tega razpona, tj. prilagoditev z nizkim tveganjem in malo posledicami. Z razširitvijo razpona z znižanjem spodnjega praga se opis tega postopka uskladi s sedanjo prakso, kar sirarjem omogoča uporabo tradicionalnih konservativnih metod sesirjenja, ne da bi to vplivalo na kakovost surovine ali s tem na končni proizvod. Ne gre za zvišanje temperature, kar bi lahko povzročilo denaturacijo in s tem vplivalo na senzorične lastnosti proizvoda.

Bibliografija

— Battro, P. (2010). *Quesos artesanales* (Obrtno izdelani siri), založba: Editorial Albatros.

— Navarro, Andrés. *La Elaboración: Coagulación de la Leche* (Proizvodnja sira: sesirjenje mleka): http://asociacionde queserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/.

— Uredba (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aditivih za živila.

— Uredba (ES) št. 178/2002 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 28. januarja 2002 o določitvi splošnih načel in zahtevah živilske zakonodaje, ustanovitvi Evropske agencije za varnost hrane in postopkih, ki zadevajo varnost hrane.

5.5.5 *Velikost razrezane sirnine*

Deseti odstavek:

*„Razrez: po sesirjenju mleka se testo sirnine večkrat skrbno razreže, dokler ne nastanejo majhni kosi sirnine, ki merijo 5–15 mm. Sirotka se nato odcedi.“*

je spremenjen tako:

*„Razrez: po sesirjenju mleka se testo sirnine večkrat skrbno razreže, dokler ne nastanejo majhni kosi sirnine, ki merijo* **približno** *5–15 mm. Sirotka se nato odcedi.“*

*Obrazložitev:* namen navedbe mer poleg omembe „majhnih kosov“ razrezane sirnine je bil ponazoriti, kaj se šteje za „majhno“. Beseda „približno“ je dodana zato, da sirarji niso obremenjeni z nalogo merjenja reprezentativnega vzorca kosov sirnine z uporabo šestil, saj razlika v nekaj milimetrih ne bi imela nobenega vpliva, hkrati pa se ohrani prvotni namen, tj. navedba velikosti.

5.5.6 *Soljenje*

Odstavek 12:

*„Soljenje: postopek soljenja zajema prekrivanje zgornjih in spodnjih ploskev sirov z natrijevim kloridom po 24 urah (zgornja ploskev) in 48 urah (spodnja ploskev).“*

je spremenjen tako:

*„Soljenje: postopek soljenja zajema prekrivanje zgornjih in spodnjih ploskev sirov z natrijevim kloridom 6 do 72 ur po oblikovanju.“*

*Obrazložitev:* s to spremembo enajstega odstavka je prilagojen čas soljenja pri proizvodnji večjih sirov, ki se zahtevajo v gostinstvu.

Bibliografija

— Navarro, Andrés. *La Elaboración: Coagulación de la Leche* (Proizvodnja sira: sesirjenje mleka): http://asociacionde queserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/.

5.5.7 *Odprava napak*

V opisu faze dimljenja je napačno zapisan izraz *Penicilliun* popravljen v *Penicillium*, da se poenoti uporabljena terminologija.

5.5.8 *Zorjenje*

Odstavka 14 in 15:

*„Dimljenje: ko se siri odstranijo iz kalupov, se opravi postopek dimljenja. Trajanje in intenzivnost dimljenja morata biti prilagojena prevladujočim okoljskim razmeram, pri čemer je treba zagotoviti, da se siri dovolj posušijo in da nastane skorja temno rumenorjave barve in gostote, ki omogoča prodor plesni Penicilliun med zorjenjem, ter hkrati zagotoviti, da razvijejo značilen blag okus po dimu, ne da bi ta postal prevladujoč. Les, ki se uporablja za dimljenje, mora biti les velikega jesena (Fraxinus excelsior), rese (Erica sp.), navadne bukve (Fagus sylvatica) ali drugih avtohtonih vrst listavcev.*

*Zorjenje: siri morajo zoreti v apnenčastih jamah ali kleteh, v katerih razmere omogočajo razvoj značilnih lastnosti, pri čemer povprečna temperatura znaša 10 °C, povprečna vlažnost pa 90 %. Siri morajo zoreti najmanj dva meseca od datuma nastanka sirnine. V sir mora prodreti plesen Penicilliun in se razviti v delu testa ob skorji, s čimer sir ob robovih dobi svoje značilne modrikasto zelene proge.“*

sta spremenjena tako:

*„Zorjenje:* **siri morajo zoreti najmanj dva meseca (tri mesece pri sirih, ki tehtajo več kot 7 kg) od datuma nastanka sirnine.** *V tem obdobju je treba izvesti naslednja postopka.*

*Dimljenje: ko se siri odstranijo iz kalupov, se opravi postopek dimljenja. Trajanje in intenzivnost dimljenja morata biti prilagojena prevladujočim okoljskim razmeram, pri čemer je treba zagotoviti, da se siri dovolj posušijo in da nastane skorja temno rumenorjave barve in gostote, ki omogoča prodor plesni Penicillium med zorjenjem, ter hkrati zagotoviti, da razvijejo značilen blag okus po dimu, ne da bi ta postal prevladujoč. Les, ki se uporablja za dimljenje, mora biti les velikega jesena (Fraxinus excelsior), rese (Erica sp.), navadne bukve (Fagus sylvatica) ali drugih avtohtonih vrst listavcev.*

*Zorjenje v jamah: siri morajo zoreti v apnenčastih jamah, v katerih razmere omogočajo razvoj značilnih lastnosti. Povprečna temperatura v jamah ne sme presegati 12 °C, povprečna relativna vlažnost pa ne sme pasti pod 85 %. Ta postopek zorjenja v jamah traja najmanj 30 dni.*

*V tem obdobju je treba sire obračati in čistiti, da se lahko razvijejo njihove posebne lastnosti. To vključuje zagotavljanje in spodbujanje razvoja značilnih plesni in kvasovk, ki morajo izvirati iz prostorov za zorjenje in se v nobenem primeru ne smejo dodajati mleku. Skorja, ki nastane med dimljenjem, omogoča, da plesen Penicillium počasi prodre v sir in se po možnosti razvije v delu testa, ki je najbližje skorji, kar siru daje značilne modrikasto zelene proge ob robovih.“*

*Obrazložitev:* predlagane spremembe opisa postopka zorjenja vključujejo ohranitev najkrajšega obdobja zorjenja, določenega v sedanji različici specifikacije proizvoda, tj. **dva meseca od datuma nastanka sirnine**, in dodatno 30-dnevno podaljšanje za sire, ki tehtajo več kot 7 kg, kot so bili uvedeni z drugo spremembo v tem zahtevku. Besedilo je treba tudi preoblikovati, da bo bolj jasno, da se zorjenje začne, ko nastane sirnina, ter zajema **fazo dimljenja** in **čas počivanja v jami**.

Pri opisu postopka zorjenja v jamah je treba prilagoditi relativno povprečno temperaturo in vlažnost, ki sta potrebni v jamah med zorjenjem, ter najkrajše obdobje, v katerem morajo siri počivati v jami. V podporo tej spremembi je priložena študija, v kateri so bile preučene temperature in vlažnost v devetih jamah (7.1 *Estudio justificativo Condiciones Ambientales Cuevas Maduración* (Okoljske razmere za zorjenje v jamah – podporna študija)). Namen te spremembe je posodobiti opis meteoroloških razmer v jamah, na katere vplivajo enake podnebne spremembe kot drugod po Evropi. Predlagana nova pravila še vedno zagotavljajo dobre pogoje za zorjenje sirov, ne da bi se pri tem kakor koli spremenile bistvene lastnosti proizvoda.

Bibliografija

— *Condiciones Ambientales en cuevas de maduración para queso Gamonedo* (Okoljske razmere v jamah za zorjenje sira „Gamonedo“), študija asturijskega medpanožnega laboratorija za mlečne izdelke in agroživilstvo (junij 2018).

— Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., urad vlade Avtonomne skupnosti Asturije za trajnostnost, podnebne spremembe in udeležbo (2011). *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* (Analiza scenarijev podnebnih sprememb v Asturiji).

— *Plan forestal de la Comarca de Cangas de Onís* (Gozdarski načrt za občino Cangas de Onís) (2010), vlada Avtonomne skupnosti Asturija, ministrstvo za podeželje in ribištvo.

— Climate change evident across Europe, confirming urgent need for adaptation (Podnebne spremembe vidne po vsej Evropi in potrjujejo nujnost prilagajanja), Evropska agencija za okolje: https://www.eea.europa.eu/media/newsreleases/climate-change-evident-across-europe.

— Spotts, R. A. in Cervantes, L. A. (1986). „Populations, pathogenicity, and benomyl resistance of *Botrytis* spp., *Penicillium* spp., and *Mucor piriformis* in packinghouses“ (Populacije, patogenost in odpornost plesni Botrytis spp., Penicillium spp. in Mucor piriformis na benomil v pakirnicah). Plant Disease (ZDA).

— Marin, S., Sanchis, V., Saenz, R., Ramos, A. J., Vinas, I. in Magan, N. (1998). „Ecological determinants for germination and growth of some *Aspergillus* and *Penicillium* spp. from maize grain“ (Ekološke determinante za kalitev in rast nekaterih plesni Aspergillus in Penicillium spp. iz zrnja koruze). Journal of Applied Microbiology, 84(1), str. 25–36.

— Fernández Bodega, M. Á. (2011). *Aislamiento y caracterización de cepas de Penicillium roqueforti a partir de distintas variedades de queso azul. Análisis de la actividad proteolítica y eliminación de la producción de micotoxinas* (Izolacija in karakterizacija sevov *Penicillium roqueforti* iz različnih sort modrega sira. Analiza proteolitične aktivnosti in preprečevanje proizvodnje mikotoksinov).

— Sopeña Pérez, F. (1978). *El queso de Aliva: una elaboración artesana* (Sir aliva: obrtna proizvodnja).

5.5.9 Tradicionalni izraz *del puerto*

Odstavki 17 do 21:

*„Sir ‚Gamoneu‘ del puerto / ‚Gamonedo‘ del puerto (z gorskega prelaza): izdelan na visokogorskem ozemlju občin Cangas de Onís in Onís, ki obsega naslednje ravnine in travišča vzdolž gorskih prelazov na območju gorovja Picos de Europa:*

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

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

*Mleko, ki se uporablja za izdelavo tega sira, morajo dati črede, ki se pasejo na zgoraj navedenih traviščih, uporabiti pa je treba mešanico dveh ali vseh treh dovoljenih vrst mleka, tj. kravjega, ovčjega in kozjega, pri čemer je treba vedno zagotoviti, da ovčje in/ali kozje mleko predstavlja več kot 10 % mešanice.*

*Ti siri se proizvajajo sezonsko od junija do septembra, in sicer v posebnih malih sirarnah ob teh gorskih prelazih v narodnem parku Picos de Europa.“*

so spremenjeni tako:

*„Del puerto (z gorskega prelaza):* **siri, izdelani v posebnih malih sirarnah** *na visokogorskem ozemlju občin Cangas de Onís in Onís, ki obsega naslednje ravnine in travišča vzdolž gorskih prelazov na območju gorovja Picos de Europa:*

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

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

*Mleko, ki se uporablja za izdelavo tega sira, morajo dati črede, ki se pasejo na zgoraj navedenih traviščih, uporabiti pa je treba mešanico dveh ali vseh treh dovoljenih vrst mleka, tj. kravjega, ovčjega in kozjega, pri čemer je treba upoštevati naslednje zahteve:*

— ***če se uporabi kravje mleko, ne sme predstavljati več kot 90 % mešanice,***

— ***če se uporabi ovčje mleko, mora predstavljati najmanj 5 % mešanice,***

— ***če se uporabi kozje mleko, mora predstavljati najmanj 5 % mešanice.***

*Ti siri se proizvajajo sezonsko* **od pozne pomladi do zgodnje jeseni, čeprav se to lahko razlikuje glede na vremenske razmere. Vendar se lahko regulativni svet odloči, da bo sirarsko sezono v danem letu skrajšal ali podaljšal, pri čemer upošteva vremenske razmere in se najprej posvetuje s sirarji, ki proizvajajo to sorto.“**

*Obrazložitev:* razlog za to spremembo je bila nejasnost besedila. Tradicionalno se je pri skupni uporabi vseh treh vrst mleka uporabljalo 10-odstotno pravilo: zahteva po 10 % se je uporabljala za količino ovčjega in kozjega mleka skupaj, ne ločeno, zato bo delež ovčjega ali kozjega mleka v mešanici vedno znašal 5 % ali več. V novem besedilu so navedeni najmanjši in največji deleži za mleko različnih vrst, da se zagotovita jamstvo glede postopka proizvodnje ter nedvoumnost organoleptičnih, fizikalnih in kemijskih lastnosti končnega proizvoda.

Druga sprememba, ki se šteje za potrebno, je navedba o sezonski proizvodnji, saj se lahko proizvodnja zaradi vremenskih razmer začne pred junijem ali nadaljuje po septembru. Sezona ni povezana z dejanskim mesecem, temveč s stanjem naravnih virov, ki so na voljo na ravninah in traviščih.

Bibliografija

— Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., urad vlade Avtonomne skupnosti Asturije za trajnostnost, podnebne spremembe in udeležbo (2011). *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* (Analiza scenarijev podnebnih sprememb v Asturiji).

5.5.10 *Rezanje na kose*

Dodan je zadnji odstavek, v katerem je navedeno, kako se sir reže na kose:

*„Rezanje na kose na območju proizvodnje sira*

*Proizvod z ZOP se lahko trži v kosih, če so ti pakirani in je mogoče ugotoviti njihovo poreklo. Za ohranitev proizvoda in njegove kakovosti morajo ta postopek na območju proizvodnje sira izvajati podjetja, ki so sprejela in uveljavljeni protokol in ga upoštevajo. To zagotavlja sledljivost sira z ZOP ‚Gamonéu‘ in jamstvo glede ustreznih postopkov.“*

*Obrazložitev:* vključitev tega odlomka je predlagana, ker potrošniki zdaj zahtevajo, da je certificirani proizvod na trgu na voljo v kosih, zato je bilo treba opredeliti pravila o tej obliki predstavitve. Razlogi za zahtevo, da se rezanje na kose opravi na območju proizvodnje sira, so:

— pri rezanju sira na kose vsaj dve strani nastalega kosa nista več zaščiteni s skorjo in sta lahko dovzetni za organoleptične spremembe, ki bi lahko vplivale tudi na preostanek proizvoda. Kose je zato treba zapakirati čim prej po rezanju, tj. na izvornem območju,

— pri rezanju na kose se lahko oznake, ki zagotavljajo poreklo in pristnost sira, odstranijo ali zabrišejo.

Ta vključitev ne pomeni spremembe bistvenih lastnosti in pristnosti proizvoda z ZOP. Namen je zagotoviti, da se po izdelavi sira njegova pristnost zaradi naknadne obdelave (rezanje na kose) ne poslabša, kar pomeni, da je treba rezanje na kose in pakiranje opraviti na izvornem območju.

5.6. ***Oddelek G nadzorni organ***

Naslednje besedilo:

*„Ime: Consejo Regulador de la D.O.P. ‚Gamonéu‘ o ‚Gamonedo‘ (regulativni svet za ZOP ‚Gamonéu‘/‚Gamonedo‘)*

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

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

*Faks: (+ 34) 985 84 42 30*“

je spremenjeno tako:

„*Pristojni organ za nadzor je generalni direktorat asturijske vlade, ki je pristojen za agroživilske zadeve.*

*Nadzor je mogoče prenesti na subjekt, ki deluje kot organ za certificiranje proizvodov in je akreditiran v skladu s standardom UNE-EN ISO/IEC 17065 ali katerim koli standardom, ki bi ga lahko nadomestil v prihodnosti.*“

*Obrazložitev:* s to spremembo se besedilo posodobi tako, da se določi organ, pristojen za preverjanje skladnosti s specifikacijo proizvoda v skladu z Uredbo (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil ter členom 36 zakona o kakovosti živil, shemah kakovosti in neposredni prodaji živil (zakon št. 2/2019 Avtonomne skupnosti Asturija z dne 1. marca 2019).

5.7. ***Oddelek H označevanje***

5.7.1. *Identifikacija*

Naslednje besedilo:

„*Siri z ZOP ‚Gamoneu'/‚Gamonedo', namenjeni za potrošniški trg, morajo biti označeni z oštevilčeno etiketo ali certifikacijsko oznako, ki jo odobri, nadzoruje in dobavi regulativni svet v skladu s pravili iz priročnika o kakovosti.*“

je spremenjeno tako:

„*Siri z ZOP ‚Gamonéu', namenjeni za potrošniški trg, morajo* **imeti oznake na skorji** *ter biti označeni z logotipom proizvoda z ZOP in oštevilčeno etiketo v skladu s pravili,* **ki jih določi upravljalni organ, ki je pristojen tudi za nadzor in dobavo oštevilčenih certifikacijskih oznak**.“

*Obrazložitev:* preoblikovanje tega stavka je namenjeno lažjemu razumevanju. Zdaj je tudi navedeno, da je za določitev pravil za identifikacijo proizvoda ter za preverjanje in izdajanje oznake skladnosti (certifikacijske oznake) pristojen upravljalni organ.

Za zagotovitev skladnosti z oddelkom D specifikacije proizvoda je vključena navedba, da mora biti proizvod označen z logotipom ZOP. („Nadzorni organ mora nadzorovati in varovati postopek identifikacije proizvodov in certificiranja njihovega porekla.“) Na vseh proizvodih morata biti nameščena certifikacijska oznaka in logotip proizvoda z ZOP.

5.7.2. *Poimenovanje proizvoda*

*Besedilo: „Poleg vseh informacij, ki se zahtevajo v skladu z zakonodajo, ki se uporablja, mora biti na glavnih in certifikacijskih oznakah sirov z ZOP navedba ‚Denominación de Origen Protegida (zaščitena označba porekla) – ‚Gamoneu'/‚Gamonedo" skupaj z ustreznim tradicionalnim izrazom del valle ali del puerto.*

*Logotip, ki ga odobri regulativni svet (prikazan spodaj), mora biti na etiketi, ki jo uporabljajo vsi gospodarski subjekti.*“

je spremenjeno tako:

„*Na etiketah sirov z ZOP morajo biti na vidnem mestu navedeni:*

— *besede ‚Denominación de Origen Protegida (zaščitena označba porekla) ‚Gamonéu",*

— *po potrebi tradicionalni izraz del puerto.*“

*Obrazložitev:* to so predlagane spremembe zahtev glede označevanja v zvezi z uporabo tradicionalnih izrazov. S to spremembo se ne spreminjajo lastnosti proizvoda, temveč se pojasnjuje, kako je treba na etiketah uporabljati ZOP in tradicionalni izraz.

5.8. ***Črtanje sklicev na nacionalno zakonodajo***

Oddelek I Nacionalna zakonodaja je črtan.

Črtanje vpliva na naslednji seznam dokumentov:

— zakon o vinski trti in vinu (zakon št. 24/2003 z dne 10. julija 2003),

— zakon o vinski trti, vinu in alkoholnih pijačah (zakon št. 25/1970 z dne 2. decembra 1970),

— izvedbena pravila k zakonu št. 25/1970 (odlok št. 835/1972 z dne 23. marca 1972),

— odredba z dne 25. januarja 1994, ki določa ujemanje med špansko zakonodajo in Uredbo Sveta (EGS) št. 2081/92 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila,

— kraljevi odlok št. 1643/1999 z dne 22. oktobra 1999 o postopku za urejanje vlog za vpis v register Skupnosti za zaščito označb porekla in zaščito geografskih označb,

— kraljevi odlok št. 1679/1994 z dne 22. julija 1994 (objavljen v Uradnem listu 24. septembra 1994) o določitvi zdravstvenih in higienskih zahtev za proizvodnjo in dajanje na trg surovega mleka, toplotno obdelanega mleka in proizvodov na osnovi mleka,

— kraljevi odlok št. 402/1996 z dne 1. marca 1996 (objavljen v Uradnem listu 8. aprila 1996) o spremembi kraljevega odloka št. 1679/1994 z dne 22. julija 1994 o določitvi zdravstvenih in higienskih zahtev za proizvodnjo in dajanje na trg surovega mleka, toplotno obdelanega mleka in proizvodov na osnovi mleka,

— odredba z dne 8. maja 1987 (objavljena v Uradnem listu 12. maja 1987) o spremembi odredbe z dne 29. novembra 1985 o odobritvi standardov kakovosti za sir in topljeni sir, namenjena za domači trg,

— odredba z dne 20. maja 1994 (objavljena v Uradnem listu 26. maja 1994) o delni spremembi odredbe z dne 29. novembra 1985 o odobritvi standardov kakovosti za sir in topljeni sir, namenjena za domači trg.

*Obrazložitev:* predlaga se črtanje oddelka I sedanje specifikacije proizvoda v skladu s členom 7 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil ter zaradi razveljavitve navedenih dokumentov.

5.9. ***Prilagoditev objavljenega povzetka (UL C 236, 9.10.2007, str. 13) enotnemu dokumentu***

V spodnji preglednici je prikazano, kako različni deli objavljenega povzetka ustrezajo enotnemu dokumentu, ki je bil pripravljen na podlagi predloge iz Priloge I k Uredbi (EU) št. 668/2014, skupaj z opisom in pojasnitvijo sprememb povzetka, izvedenih med njegovo prilagoditvijo enotnemu dokumentu.

| POVZETEK | ENOTNI DOKUMENT |
|---|---|
| **Točka 1 Pristojna služba v državi članici**<br>Ta točka je črtana, saj ni del enotnega dokumenta iz Priloge I. | |
| **Točka 2 Skupina vložnikov**<br>Ta točka je črtana, saj ni del enotnega dokumenta iz Priloge I. | |
| | Kot točka 2 je vstavljeno naslednje:<br>**Točka 2 Država članica ali tretja država** Španija |

| | |
|---|---|
| **Točka 3 Vrsta proizvoda** | **Točka 3.1 Vrsta proizvoda** – skupina se ni spremenila v skladu s Prilogo XI k Uredbi (EU) št. 668/2014 in je še vedno skupina 1.3 (siri). |
| **Točka 4.1 Ime** | **Točka 1 Ime [ZOP ali ZGO]** – črki „e“ je dodan naglas, tako da se ime zdaj glasi „Gamonéu“.<br>Španska jezikovna različica „Gamonedo“ je črtana, ker je zastarela. |
| **Točka 4.2 Opis** | **Točka 3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1** – spremembe, predstavljene v tem zahtevku (vrste mleka, pasme in fizikalne lastnosti), so uporabljene za opis proizvoda iz točke 4.2 povzetka.<br>Zadnji odstavek o uporabi tradicionalnega izraza „Gamoneu“ del valle / „Gamonedo“ del valle je črtan.<br>Glej besedilo spodaj (*1). |
| | Kot točka 3.3 je vstavljeno naslednje:<br>**3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)**<br>Glej besedilo spodaj (*2). |
| **Točka 4.3 Geografsko območje** | **Točka 4 Jedrnata opredelitev geografskega območja**<br>Besedilo ni spremenjeno. |
| **Točka 4.4 Dokazilo o poreklu**<br>Ta točka je črtana, saj ni del enotnega dokumenta iz Priloge I. | |
| **Točka 4.5 Metoda proizvodnje**<br>Ta točka je črtana, saj ni del enotnega dokumenta iz Priloge I. | |
| | **Točka 3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju**<br>Vstavljeno je spodnje besedilo (*3). |
| | **Točka 3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime**<br>Vstavljeno je spodnje besedilo (*4). |

| | |
|---|---|
| **Točka 4.6 Povezava** | **Točka 5 Povezava z geografskim območjem**<br>Besedilo ostaja enako, razen spremembe črkovanja imena (iz „Gamoneu“ v „Gamonéu“) in črtanja španske jezikovne različice („Gamonedo“) ter črtanja besedila „ob prisotnosti te plesni se v siru razvije prevleka plesni, ki mu daje značilno barvo in okus“. |
| **Točka 4.7 Nadzorni organ**<br>Ta točka je črtana, saj ni del enotnega dokumenta iz Priloge I. | |
| **Točka 4.8 Označevanje** | **Točka 3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime**<br>V tem delu so bile uporabljene spremembe specifikacije proizvoda, opisane v zahtevku za spremembo, pri čemer so bili črtani sklici na tradicionalni izraz *del valle*. Glej besedilo spodaj (*5). |

**(*1) Povzetek**

Opis: sir „Gamoneu“/„Gamonedo“ je polnomastni zorjeni in rahlo dimljeni sir z naravno skorjo in rahlo modrikasto zeleno prevleko plesni *Penicillium* ob robovih, ki je izdelan iz surovega kravjega, ovčjega in kozjega mleka ali iz mešanic dveh ali vseh treh vrst mleka.

Siri morajo imeti naslednje fizikalne lastnosti:

— valjasta oblika z izrazito ravnima ploskvama,

— višina: od 6 cm do 15 cm,

— premer: od 10 cm do 30 cm,

— teža: od 0,5 kg do 7 kg.

Imajo tanko naravno skorjo, ki nastane med dimljenjem, temno rumenorjavo barvo z rdečkastimi, zelenimi in modrikastimi toni ter prevleko plesni *Penicillium* ob skorji.

Siri morajo imeti naslednje kemijske lastnosti:

— maščoba v suhi snovi: najmanj 45 %,

— beljakovine v suhi snovi: najmanj 25 %,

— vsebnost suhe snovi: najmanj 55 %,

— pH: med 4,5 in 6,5.

Sir ima naslednje senzorične lastnosti:

— ima čist in prodoren vonj z blagimi dimastimi zaznavami, ki z zorjenjem sira postane intenzivnejši, Prevladuje rahlo dimljen in nekoliko pikanten okus, pri čemer se v ustih razvijejo maslene note, ostane pa dolgotrajen pookus po lešnikih,

— testo je trdo ali poltrdo, čvrsto in drobljivo (med rezanjem se zlahka kruši) z naključno porazdeljenimi majhnimi očesi,

— v notranjosti je sir bele ali rumenkasto bele barve z rahlo modrikasto zeleno prevleko plesni *Penicillium* ob robovih. Barva zunanje plasti je značilna: med dimljenjem dobi odtenek temne rumenorjave barve, v jami ali kleti pa se pozneje razvijejo plesni, ki mu lahko dodajo rdečkaste, zelenkaste in modrikaste tone,

— v testu sira so vdolbine mehanskega izvora.

Dovoljeni so naslednji tradicionalni izrazi:

— sir „Gamoneu“ del puerto / „Gamonedo“ del puerto (z gorskega prelaza), izdelan med junijem in septembrom v malih sirarnah na visokogorskem ozemlju občin Cangas de Onís in Onís, in sicer na ravninah in travišč ih, navedenih v specifikaciji proizvoda. Ta sir mora biti izdelan iz mleka čred, ki se pasejo na travišč ih, navedenih za to vrsto, uporabiti pa je treba mešanico dveh ali vseh treh dovoljenih vrst mleka, tj. kravjega, ovčjega in kozjega, pri čemer je treba vedno zagotoviti, da ovčje in/ali kozje mleko predstavlja več kot 10 % mešanice,

— sir „Gamoneu“ del valle / „Gamonedo“ del valle (iz doline): izdelan v nižinah opredeljenega geografskega območja, ki spadajo pod občini Cangas de Onís in Onís. Letni čas ne vpliva na proizvodnjo, saj se živinoreja vzreja polekstenzivno, pri čemer se uporablja sistem, ki je močno osredotočen na pašo.

**Besedilo enotnega dokumenta (spremembe so podčrtane)**

Sir „Gamonéu“ je polnomastni zorjeni sir z naravno skorjo, ki je izdelan iz surovega kravjega, ovčjega ali kozjega mleka ali iz mešanice dveh ali vseh treh vrst mleka.

Siri morajo imeti naslednje fizikalne lastnosti:

— valjasta oblika z izrazito ravnima ploskvama,

— višina: od 6 cm do 18 cm,

— premer: od 10 cm do 35 cm,

— teža: od 0,5 kg do 10 kg.

Siri morajo imeti naslednje kemijske lastnosti:

— maščoba v suhi snovi: najmanj 45 %,

— beljakovine v suhi snovi: najmanj 25 %,

— vsebnost suhe snovi: najmanj 55 %,

— pH: med 4,5 in 6,5.

Sir ima naslednje senzorične lastnosti:

— ima čist in prodoren vonj z blagimi dimastimi zaznavami, ki z zorjenjem sira postane intenzivnejši,

— prevladuje rahlo dimljen in nekoliko pikanten okus, pri čemer se v ustih razvijejo maslene note, ostane pa dolgotrajen pookus po oreških, morda po lešnikih,

— testo je trdo ali poltrdo, čvrsto in drobljivo (med rezanjem se zlahka kruši) z naključno porazdeljenimi majhnimi očesi,

— v notranjosti je sir bele ali rumenkasto bele barve, po možnosti z rahlo modrikasto zeleno prevleko plesni *Penicillium* ob robovih. Barva zunanje plasti je značilna: med dimljenjem dobi odtenek temne rumenorjave barve, v jami pa se pozneje razvijejo plesni, ki mu lahko dodajo rdečkaste, zelenkaste in modrikaste tone.

Dovoljeni so naslednji tradicionalni izrazi:

— sir „Gamoneu“ *del puerto* / „Gamonedo“ del puerto (z gorskega prelaza), izdelan poleti v malih sirarnah na visokogorskem ozemlju občin Cangas de Onís in Onís, in sicer na ravninah in travišč ih, navedenih v specifikaciji proizvoda. Ta sir mora biti izdelan iz mleka čred, ki se pasejo na travišč ih, navedenih za to vrsto, uporabiti pa je treba mešanico dveh ali vseh treh dovoljenih vrst mleka, tj. kravjega, ovčjega in kozjega, pri čemer je treba upoštevati naslednje zahteve:

  — če se uporabi kravje mleko, ne sme predstavljati več kot 90 % mešanice,

  — če se uporabi ovčje mleko, mora predstavljati najmanj 5 % mešanice,

  — če se uporabi kozje mleko, mora predstavljati najmanj 5 % mešanice.

**(*2) Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)**

Krma

Prehrana živine temelji na celoletni paši, ki je dopolnjena z domačimi krmnimi rastlinami v obliki sveže pokošene trave in sena.

Prehrana živali mora izvirati z opredeljenega geografskega območja, v primeru nekaterih fizioloških stanj – kot je laktacija – ali kadar na živinorejskem gospodarstvu ni domačih krmnih rastlin, kar je običajno posledica vremenskih razmer, pa je dovoljeno dopolnjevanje z drugo živalsko krmo. Da to ne bi vplivalo na povezavo, krma, ki izvira zunaj opredeljenega geografskega območja, v nobenem primeru ne sme presegati 50 % suhe snovi na letni ravni.

Surovine

Sir „Gamonéu“ mora biti izdelan iz surovega mleka, tj. kravjega, ovčjega ali kozjega mleka ali mešanice dveh ali treh vrst tega mleka živine, krmljene z naravnimi viri regije, v skladu s posebnimi tradicijami, povezanimi z geografskimi in sociološkimi dejavniki, ki so značilni za lokalno območje.

Mleko naslednjih vrst in pasem:

— govedo: frisona (črno-bela pasma), asturiana de los valles, asturiana de la montaña, parda (rjavo govedo), parda de montaña (gorsko rjavo govedo), fleckvieh (lisasto govedo), jersey in križanci teh pasem,

— ovce: lacha, carranzana, milchschaf (vzhodno-frizijska ovca), assaf in križanci teh pasem,

— koze: cabra alpina (alpska koza), cabra pirenaica (pirenejska koza), murciano-granadina, saanen (sanska koza), malagueña, florida, cabra del guadarrama, bermeya in križanci teh pasem.

Poleg tega mora mleko, ki se uporablja za proizvodnjo, izvirati z odobrenih živinorejskih gospodarstev, ki so vpisana v register gospodarstev regulativnega sveta, pridobljeno pa mora biti z ustreznimi praksami živinoreje in molže.

**(*3) Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju**

Vsi postopki proizvodnje sira „Gamonéu“ – proizvodnja mleka ter izdelava (sesirjenje, rezanje sirnine, oblikovanje in soljenje), zorjenje in rezanje sira na kose – potekajo na opredeljenem geografskem območju, ki ga sestavljata občini Cangas de Onís in Onís.

**(*4) Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime**

Rezanje na kose na območju proizvodnje sira

Proizvod z ZOP se lahko trži v kosih, če so ti pakirani in je mogoče ugotoviti njihovo poreklo. Za ohranitev proizvoda in njegove kakovosti morajo ta postopek na območju proizvodnje sira izvajati podjetja, ki so sprejela in uveljavljeni protokol in ga upoštevajo. To zagotavlja sledljivost sira z ZOP „Gamonéu“ in jamstvo glede ustreznih postopkov.“

**(*5) Povzetek**

Siri z ZOP „Gamoneu“/„Gamonedo“, namenjeni za potrošniški trg, morajo biti označeni z oštevilčeno etiketo ali certifikacijsko oznako, ki jo odobri, nadzoruje in dobavi regulativni svet v skladu s pravili iz priročnika o kakovosti. Poleg vseh informacij, ki se zahtevajo v skladu z zakonodajo, ki se uporablja, mora biti na glavnih in certifikacijskih oznakah sirov z ZOP navedba „Denominación de Origen Protegida (zaščitena označba porekla) – ‚Gamoneu‘/‚Gamonedo‘“ skupaj z ustreznim tradicionalnim izrazom *del valle* ali *del puerto*.

Logotip, ki ga odobri regulativni svet (prikazan spodaj), mora biti na etiketi, ki jo uporabljajo vsi gospodarski subjekti.

**Besedilo enotnega dokumenta (spremembe so podčrtane)**

Siri z ZOP „Gamonéu“, namenjeni za potrošniški trg, morajo imeti oznake na skorji ter biti označeni z logotipom proizvoda z ZOP in oštevilčeno etiketo, ki jo nadzira in dobavlja regulativni svet.

Na etiketah sirov z ZOP morajo biti na vidnem mestu navedeni:

— besede „Denominación de Origen Protegida (zaščitena označba porekla) ‚Gamonéu‘“,

— po potrebi tradicionalni izraz *del puerto*.

Logotip zaščitene označbe porekla

ENOTNI DOKUMENT

**„GAMONÉU“**

**EU št.: PDO-ES-0308-AM01 – 17. september 2021**

**ZOP (X) ZGO ( )**

1. **Ime [ZOP ali ZGO]**

„Gamonéu“

2. **Država članica ali tretja država**

Španija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. *Vrsta proizvoda [v skladu s Prilogo XI]*

Skupina 1.3 Siri

3.2. *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Sir „Gamonéu“ je polnomastni zorjeni sir z naravno skorjo, ki je izdelan iz surovega kravjega, ovčjega ali kozjega mleka ali iz mešanice dveh ali vseh treh vrst mleka.

Siri morajo imeti naslednje fizikalne lastnosti:

— valjasta oblika z izrazito ravnima ploskvama,

— višina: od 6 cm do 18 cm,

— premer: od 10 cm do 35 cm,

— teža: od 0,5 kg do 10 kg.

Siri morajo imeti naslednje kemijske lastnosti:

— maščoba v suhi snovi: najmanj 45 %,

— beljakovine v suhi snovi: najmanj 25 %,

— vsebnost suhe snovi: najmanj 55 %,

— pH: med 4,5 in 6,5.

Sir mora imeti naslednje senzorične lastnosti:

— ima čist in prodoren vonj z blagimi dimastimi zaznavami, ki z zorjenjem sira postane intenzivnejši,

— prevladuje rahlo dimljen in nekoliko pikanten okus, pri čemer se v ustih razvijejo maslene note, ostane pa dolgotrajen pookus po oreških, morda po lešnikih,

— testo je trdo ali poltrdo, čvrsto in drobljivo (med rezanjem se zlahka kruši) z naključno porazdeljenimi majhnimi očesi,

— v notranjosti je sir bele ali rumenkasto bele barve, po možnosti z rahlo modrikasto zeleno prevleko plesni *Penicillium* ob robovih. Barva zunanje plasti je značilna: med dimljenjem dobi odtenek temne rumenorjave barve, v jami pa se pozneje razvijejo plesni, ki mu lahko dodajo rdečkaste, zelenkaste in modrikaste tone.

Dovoljen je naslednji tradicionalni izraz:

— *del puerto* (z gorskega prelaza) za sire, izdelane poleti v malih sirarnah na visokogorskem ozemlju občin Cangas de Onís in Onís, in sicer na ravninah in travišč̌ih, navedenih v specifikaciji proizvoda. Ta sir mora biti izdelan iz mleka čred, ki se pasejo na travišč̌ih, navedenih za to vrsto, uporabiti pa je treba mešanico dveh ali vseh treh dovoljenih vrst mleka, pri čemer je treba upoštevati naslednje zahteve:

  — če se uporabi kravje mleko, ne sme predstavljati več kot 90 % mešanice,

  — če se uporabi ovčje mleko, mora predstavljati najmanj 5 % mešanice,

  — če se uporabi kozje mleko, mora predstavljati najmanj 5 % mešanice.

3.3. *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

a) Krma

Prehrana živine temelji na celoletni paši, ki je dopolnjena z domačimi krmnimi rastlinami v obliki sveže pokošene trave in sena.

Prehrana živali mora izvirati z opredeljenega geografskega območja, v primeru nekaterih fizioloških stanj – kot je laktacija – ali kadar na živinorejskem gospodarstvu ni domačih krmnih rastlin, kar je običajno posledica vremenskih razmer, pa je dovoljeno dopolnjevanje z drugo živalsko krmo. Da to ne bi vplivalo na povezavo, krma, ki izvira zunaj opredeljenega geografskega območja, v nobenem primeru ne sme presegati 50 % suhe snovi na letni ravni.

b) Surovine

Sir „Gamonéu“ mora biti izdelan iz surovega mleka, tj. kravjega, ovčjega ali kozjega mleka ali mešanice dveh ali treh vrst tega mleka živine naslednjih vrst in pasem:

— govedo: frisona (črno-bela pasma), asturiana de los valles, asturiana de la montaña, parda (rjavo govedo), parda de montaña (gorsko rjavo govedo), fleckvieh (lisasto govedo), jersey in križanci teh pasem,

— ovce: lacha, carranzana, milchschaf (vzhodno-frizijska ovca), assaf in križanci teh pasem,

— koze: cabra alpina (alpska koza), cabra pirenaica (pirenejska koza), murciano-granadina, saanen (sanska koza), malagueña, florida, cabra del guadarrama, bermeya in križanci teh pasem.

Poleg tega mora mleko, ki se uporablja za proizvodnjo, izvirati z odobrenih živinorejskih gospodarstev, ki so vpisana v register gospodarstev regulativnega sveta, pridobljeno pa mora biti z ustreznimi praksami živinoreje in molže.

3.4. *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vsi postopki proizvodnje sira „Gamonéu“ – proizvodnja mleka ter izdelava (sesirjenje, rezanje sirnine, oblikovanje in soljenje), zorjenje in rezanje sira na kose – potekajo na opredeljenem geografskem območju, ki ga sestavljata občini Cangas de Onís in Onís.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Rezanje na kose na območju proizvodnje sira

Proizvod z ZOP se lahko trži v kosih, če so ti pakirani in je mogoče ugotoviti njihovo poreklo. Za ohranitev proizvoda in njegove kakovosti morajo ta postopek na območju proizvodnje sira izvajati podjetja, ki so sprejela in uveljavljeni protokol in ga upoštevajo. To zagotavlja sledljivost sira z ZOP „Gamonéu“ in jamstvo glede ustreznih postopkov.“

3.6. *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Siri z ZOP „Gamonéu“, namenjeni za potrošniški trg, morajo imeti oznake na skorji ter biti označeni z logotipom proizvoda z ZOP in oštevilčeno etiketo, ki jo nadzira in dobavlja regulativni svet.

Na etiketah sirov z ZOP morajo biti na vidnem mestu navedeni:

— besede „Denominación de Origen Protegida (zaščitena označba porekla) ‚Gamonéu‘“,

— po potrebi tradicionalni izraz *del puerto*.

Logotip zaščitene označbe porekla:

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje zajema občini Cangas de Onís in Onís v Avtonomni skupnosti Asturija.

Ti občini ležita na vzhodu Asturije.

Na opredeljenem geografskem območju potekajo proizvodnja mleka ter izdelava in zorjenje sira.

5. **Povezava z geografskim območjem**

*Zgodovinska povezava*

Sir „Gamonéu“ je povezan z ohranjanjem stare tradicije ekstenzivne živinoreje na tem območju. Glede na pismo kralju Filipa IV. iz leta 1641 o pašnikih njegov izvor sega vsaj v 17. stoletje, ko so se z njim hranili „revni tega območja“.

V drugih zgodovinskih dokumentih (Madozov *Diccionario Geográfico* (Geografski slovar) iz 18. stoletja) je večkrat navedeno, da je ta sir temelj prehrane lokalnega prebivalstva in da je to območje specializirano za živinorejo, na katerem so mešane črede ovc, goveda in koz vzrejali njihovi lastniki, pri čemer so za poletno pašo uporabljali visokogorske ravnine.

Zaradi teh okoliščin in ker je bilo območje precej odrezano od trga, so rejci že dolgo pred tem začeli mleko sami predelovati v sir.

*Naravna povezava*

Občini Cangas de Onís in Onís pokrivata velik del območja v Corniónu, tj. zahodnem masivu gorovja Picos de Europa. Najvidnejša značilnost tega gorovja je njegova razgibana topografija, pri čemer nadmorska višina sega od 80 metrov na območju srednjega toka reke Sella do 2 648 metrov vrha Torre Cerredo. Za to visokogorje so značilni prevladujoči apnenec, strma pobočja in stopničaste geomorfološke formacije, katerih rezultat sta dve različni okolji: eno v dolinah in drugo visoko na gorskih prelazih.

V dolinah prevladujejo obsežna, večinoma ravna travišča in majhna kmetijska gospodarstva, ki so povezana z naselji. Tam so glavna naseljena središča. Hrano živali za zimo zagotavljajo senožeti, te pa je mogoče uporabljati tudi za začasno nastanitev vseh živali, ki lahko zimo preživijo na prostem.

Za najvišja območja na gorskih prelazih so značilne navpične skalne stene in kraška pokrajina s številnimi vrtačami, brezni, jamami, škrapljastimi formacijami in globokimi razpokami. Na ravninah pašnikov z visoko hranilno vrednostjo, ki so razporejeni med temi skalnatimi formacijami, živina preživi poletje od pomladi do prvega jesenskega snega. Druge značilnosti pokrajine, ki vplivajo na vzrejo živine, so pobočja, skalovja in predeli visokokakovostnih travišč med skalovjem, ki jih domačini imenujejo *xerros*.

Območje ima oceansko podnebje z obilnimi padavinami skozi vse leto, zmerno osončenostjo in precejšnjo oblačnostjo. Količina padavin znaša od 2 000 mm na najvišjih območjih, deloma v obliki snega, do 1 200 mm na nižjih območjih. V visokogorju je poleti pogosta tudi gosta megla.

Temperature so celo leto blage, pri čemer v dolinah v povprečju znašajo 12 °C, na visokogorskem območju pa 3 °C.

Na tla na območju najbolj vplivajo apnenčaste in kvarcitne kamnine, ki so jih preoblikovali erozija, vreme in rastline v dolinah.

Podnebje, topografija in geologija dajejo temu območju vrsto edinstvenih lastnosti, ki neposredno vplivajo na vrsto in kakovost travišč. Pašniki so še posebej primerni za pašo goveda, ovc in koz, ki nato dajejo mleko, ki bo predelano v sir „Gamonéu“. Najpogostejša rastlina na navedenih traviščih je *Festuca burnatii*, tj. endemična kantabrijska zelnata trajnica, ki raste na gorskih pašnikih. V depresijah in prostorih ki nastanejo v razpokah v pobočju, v katerih se sneg zadržuje do konca pomladi, rastejo volk (*Nardus stricta*), tj. trpežna trava, ki lahko uspeva v številnih različnih okoljih, ter druge vrste trav (*Phleum alpinum*, *Festuca iberica*, *Festuca picoeuropeana*) in stročnice (*Trifolium thalii* Vill.).

Nekatere posebne značilnosti sira so tudi rezultat postopka dimljenja in zorjenja, pri čemer so v slednjega vključene le plesni in kvasovke, ki so naravno prisotne v okolju zorjenja, predvsem *Penicillium*.

*Človeška povezava*

Dejstvo, da je bilo to območje, takrat znano kot park Montaña de Covadonga, leta 1918 kot prvo v Španiji razglašeno za narodni park, tj. za nacionalnega pionirja na področju varstva okolja, jasno kaže, da gre za ekosistem z edinstvenimi okoljskimi lastnostmi.

Odločilna vloga rejcev v teh gorah pri oblikovanju in varstvu lokalnega okolja je splošno priznana. Sir „Gamonéu“ je nastal kot rezultat teh tradicionalnih praks izkoriščanja zemlje, saj je bila proizvodnja sira edina ekonomsko vzdržna možnost, da se čim bolj izkoristijo živinorejski viri območja.

Metode in razmere, opisane v oddelku o metodi proizvodnje, so se razvili iz želje po prilagoditvi starodavnih tradicij sodobnemu svetu brez popuščanja, ki bi lahko povzročilo izgubo identitete proizvoda in načina življenja, ki se je oblikoval na podlagi njegove proizvodnje.

**Sklic na objavo specifikacije proizvoda**

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