C/2024/674
12.1.2024

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en ändring, som inte är en mindre ändring, av en produktspecifikation i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2024/674)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]) ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR SKYDDADE URSPRUNGSBETECKNINGAR ELLER SKYDDADE GEOGRAFISKA BETECKNINGAR SOM INTE ÄR EN MINDRE ÄNDRING

Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

”Gamoneu / Gamonedo”

EU-nr: PDO-ES-0308-AM01 – 17.9.2021

SUB (X) SGB ( )

1. **Ansökande grupp och berättigat intresse**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Gamoneu [tillsynsnämnden för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Gamoneu”]

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

Tfn +34 985947554

E-post: info@dopgamoneu.com

Webbplats: www.dopgamoneu.com

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen(ändringarna)**

☒ Produktens namn

☒ Produktbeskrivning

☒ Geografiskt område

☒ Bevis på ursprung

☒ Produktionsmetod

☐ Samband

☒ Märkning

☒ Annat [specificera]

— Tillämplig lagstiftning

— Kontrollorgan

— Kontroll av överensstämmelse med produktspecifikationen

4. **Typ av ändring(ar)**

☒ Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

([1]) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

☐ Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

5. **Ändring(ar)**

Dessa ändringar har föreslagits för att säkerställa att korrekt namn på produkten anges i produktspecifikationen samt för att införa ändringar när det gäller det geografiska områdets omfattning, förteckningen över de raser som används för mjölkproduktionen, det foder som ges boskapen för att dessa raser ska fortleva, de fysiska egenskaperna hos ostar med denna skyddade ursprungsbeteckning, de processer som produktionen omfattar, när i processen de olika produktionsstegen sker, kontrollorganet, de traditionella begrepp som används vid produktionen av denna produkt, märkningsreglerna och tillämplig lagstiftning. Syftet med ändringarna är att stärka sambandet mellan produkten och lokalområdet, utan att avkall görs på slutproduktens äkthet, kvalitet eller egenskaper.

5.1. ***Avsnitt A – Produktens namn***

Namnet, som för närvarande skrivs ”Gamoneu” på österrikisk tyska, har ändrats till ”Gamonéu”, och den spanska versionen ”Gamonedo” har strukits i texten. Denna ändring har gjorts överallt där produktens namn nämns i produktspecifikationen.

Förklaring: Produktens namn har ändrats från ”Gamoneu” till ”Gamonéu” (med accent över e) överallt där det nämns i produktspecifikationen eftersom detta är den stavning som fastställs i dekret 8/2009 av den 4 februari 2009 där de officiella namnen på orter i kommunen Cangas de Onís förtecknas (ortnamnskodex 12/03/01). Eftersom ”Gamonéu” är det erkända namnet har man strukit den spanska versionen ”Gamonedo” som ses som obsolet och inte längre används som namn på den stad som gett sitt namn åt den skyddade ursprungsbeteckningen.

Tillämplig lagstiftning:

— Dekret 8/2009 av den 4 februari 2009 där de officiella namnen på orter i kommunen Cangas de Onís förtecknas.

5.2. ***Avsnitt B – Produktbeskrivning***

5.2.1. *Definition*

Följande text

Det är en fet, lagrad och lätt rökt ost med naturligt skal med små blågröna färgningar av penicillium vid kanterna, tillverkad av obehandlad mjölk från ko, får och get eller av blandningar av två eller alla tre av dessa mjölksorter.

har ändrats enligt följande:

Det är en fet, lagrad ost med naturligt skal, tillverkad av obehandlad mjölk från ko, får **eller** *get eller av blandningar av två eller alla tre av dessa mjölksorter.*

Förklaring: Det rör sig här om ändringar i formuleringen.

Den samordnande konjunktionen ”och” i uppräkningen av mjölksorterna i den nuvarande texten leder till tolkningen att ostarna tillverkas av samtliga tre sorter, medan det i själva definitionen anges att en enda mjölksort eller en blandning av två eller tre mjölksorter kan användas. Genom att ersätta den samordnande konjunktionen ”och” med den disjunktiva konjunktionen ”eller” förtydligas detta och formuleringen stämmer överens med definitionen. För att den taxonomiska nomenklaturen ska bli korrekt och konsekvent i hela produktspecifikationen skrivs nu släktnamnet *Penicillium* med stor bokstav.

Eftersom de sensoriska egenskaperna definieras längre fram i texten har uttrycken ”lätt rökt” och ”med små blågröna färgningar av *penicillium* vid kanterna” strukits i produktbeskrivningen. På sätt undviks upprepning och det blir tydligare för läsaren.

5.2.2. *Raser*

Följande text

Vid tillverkning av ost med den skyddade ursprungsbeteckningen "Gamoneu"/"Gamonedo" ska mjölk från någon av följande arter och raser användas:

— *Nötkreatur: Frisona, asturiana de los valles, pardo alpina och korsningar mellan dessa raser.*

— *Får: Lacha, carranzana, milschalfe och korsningar mellan dessa raser.*

— *Get: Alpino-pirenaica, cabra de los picos de europa, murciano-granadina, saanen och korsningar mellan dessa raser.*

har ändrats enligt följande:

Vid tillverkning av ost med den skyddade ursprungsbeteckningen "Gamonéu" ska mjölk från någon av följande arter och raser användas:

— *Nötkreatur: Frisona, asturiana de los valles,* **asturiana de la montaña, parda, parda de montaña, fleckvieh, jersey** *och korsningar mellan dessa raser.*

— *Får: Lacha, carranzana,* **milchschaf**, **assaf** *och korsningar mellan dessa raser.*

— *Get:* **Cabra alpina**, *cabra* **pirenaica**, *murciano-granadina, saanen,* **malagueña, florida, cabra del guadarrama, bermeya** *och korsningar mellan dessa raser.*

Förklaring: Anledningen till att getraserna malagueña, florida, cabra del guadarrama och bermeya läggs till är att de har samma genealogiska ursprung som raserna cabra alpina och cabra pirenaica (som finns med i jordbruks-, fiskeri- och livsmedelsministeriets officiella raskatalog) på så sätt att de alla anses härstamma från *Capra aegagrus*. För att undvika upprepning har hänvisningen till picos de europa strukits. Denna ras finns inte med i den officiella raskatalogen och ses inte längre som en separat ras, utan ingår i rasen cabra pirenaica.

Eftersom dessa getraser har samma genealogiska ursprung och producerar mjölk med liknande egenskaper påverkas varken ostens organoleptiska eller kvalitetsmässiga egenskaper (proteiner, vitaminer, fetter, enzymer, laktos etc.) i någon större omfattning av detta tillägg. De nya rasernas genetik påverkar slutproduktens egenskaper i mycket begränsad omfattning.

När det gäller får har rasen assaf lagts till eftersom den avlats fram från baggar av rasen milchschaf som redan finns med i produktspecifikationen. Efterforskningar i relevant litteratur har resulterat i att milschalfe korrigerats till milchschaf.

En ändring när det gäller nötkreatursraser har begärts med hänvisning till det faktum att rasen pardo alpina inte längre är erkänd som ras, vilket gjort att förteckningen har ändrats genom tillägg av två raser som avlats fram från den rasen: parda och parda de montaña. Båda dessa finns med i jordbruks-, fiskeri- och livsmedelsministeriets officiella raskatalog.

Ett tillägg av rasen asturiana de la montaña har begärts eftersom det är en hotad inhemsk ras med samma ursprung och utveckling som nötkreatur av rasen asturiana de los valles på så sätt att den tillhör en av de grupper av raser som går under beteckningen *tronco castaño* [brun ras], är av europeiskt ursprung och kan ha förts in med kelterna. Rasen har alltid varit ett tydligt inslag i Asturien och León fram till 1900-talets mitt då antalet minskade till i det närmaste noll på grund av massimporten av utländska raser. I början av 1980-talet började åtgärder vidtas för att bevara och förbättra rasen, och en uppfödarorganisation bildades. Att föra in rasen i rasförteckningen skulle bidra till att bevara denna inhemska ras som en resurs i osttillverkningen i produktionsområdet.

Ett tillägg av kreatursraserna fleckvieh och jersey har begärts med hänvisning till att de har samma genealogiska rötter som rasen "parda" på så sätt att de alla härstammar från *Bos taurus*.

Eftersom dessa nötkreatur har samma genealogiska ursprung har mjölken från dem samma egenskaper, vilket innebär att ett tillägg av dessa raser inte i någon större omfattning påverkar ostens organoleptiska, fysiska eller kemiska egenskaper.

För att kunna bedöma vilken påverkan ett tillägg av dessa raser får för slutproduktens egenskaper, som de fastställs i produktspecifikationen, gjordes en studie (bifogas som bilaga till denna ansökan med referensnummer 20190201) för att undersöka om en användning av mjölk från kor av rasen fleckvieh, får av rasen assaf eller getter av raserna malagueña eller florida inverkar på de kemiska eller organoleptiska egenskaperna hos den tillverkade osten med ursprungsbeteckningen ”Gamonéu”. Inom ramen för studien testades prover från ostar som godkända osttillverkare tillverkat av mjölk från dessa raser i enlighet med de villkor för tillverkning, hantering och lagring som anges i produktspecifikationen. Proverna analyserades, varvid sensorisk testning gjordes vid Asturiens interindustriella laboratorium för mjölk- och jordbruksbaserade livsmedel, en institution med erfarenhet av att testa produkter med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Gamonéu”, medan fysisk och kemisk testning gjordes vid Alce Calidad-laboratoriet, en institution som är officiellt godkänd för testning av de parametrar som denna studie krävde. Resultatet av dessa test visar att en användning av mjölk från de raser som anges i denna ändring i samma proportioner som normalt används i osttillverkningsprocessen inte har någon effekt för ostens fysiska, kemiska eller organoleptiska egenskaper eftersom raser med samma genealogiska ursprung ger mjölk med samma egenskaper och eftersom produktens egenskaper hänger samman med den lokala miljön och produktionsmetoden.

Bibliografi

— 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 & Juan V. Delgado Bermejo (2016). *Biodiversidad caprina en España* [biologisk mångfald hos spanska getter].

— Herrera García, M., Peña Blanco, F., Pezzi Ceretto, M. Á. & Rodero Serrano, E. (1998). *La cabra Malagueña en la Bibliografía* [malagueñagetter i litteraturen].

— Mendizábal Aizpuru, J. A., Ibarbia Barreras, J. R. & Etxaniz Makazaga, J. M. (2005). *Aportaciones a la historia de la raza vacuna pirenaica. Paradigma de la Zootecnia española*. [bidrag till nötkreaturrasen pirenaicas avelshistoria – boskapsuppfödning i Spanien]. *Archivos de zootecnia* [djurhållningsarkivet], 54 (205).

— Institutionen för animalieproduktion, Universitetet i León, 24071-León (2012). *Programa de mejora de la raza bovina parda* [program för förbättring av nötkreatur av den bruna pardorasen].

— Jordbruks-, fiskeri- och livsmedelsministeriets officiella raskatalog: https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/zootecnia/razas-ganaderas/razas/.

5.2.3 *Hänvisningar till produktkontroller*

Följande text har strukits i avsnitt B – Produktbeskrivning och flyttats till avsnitt D – Bevis för att produkten har sitt ursprung i det geografiska området:

De animalieproduktionsföretag som producerar den mjölk som används vid tillverkning av ost med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Gamoneu”/”Gamonedo” ska kontrolleras av tillsynsnämnden så att de kan föras in i relevanta register.

Förklaring: Anledningen till denna ändring är att produktspecifikationen har omarbetats i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel.

5.2.4 *Hänvisningar till hur produkten tillverkas*

Följande meningar har strukits från avsnitt B – Produktbeskrivning och flyttats till avsnitt E – Produktionsmetod:

Tillsynsnämnden ska uppmuntra till att sådana metoder används som syftar till att öka kvantiteterna och kvaliteten hos den mjölk som djurbesättningarna ger. […]

Vid mjölkning ska bästa möjliga metod användas för att få en ren och hygienisk mjölk med låg mikrobakteriell tillväxt, i enlighet med gällande regler. […]

Om mjölken måste hämtas och transporteras till annan ort ska god hygienstandard iakttas under denna process, bland annat ska kyltank eller annat system som förhindrar en försämring av mjölkens kvalitet användas. […]

Tillsynsnämnden ska främja incitament för att det i djurbesättningen antingen installeras utrustning för mjölkning och kylning, färskhållande och transport av mjölken eller för att befintlig utrustning uppgraderas.

Förklaring: Anledningen till denna ändring är att produktspecifikationen har omarbetats i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel.

Följande bestämmelse tas bort:

Den mjölk som ska användas för att tillverka ostar med den skyddade ursprungsbeteckningen ska kylas efter mjölkning och hållas kyld fram till dess att osttillverkningsprocessen inleds.

Förklaring: Regler för förvaring av obehandlad mjölk finns i avsnitten II B 2 och II B 4 i avsnitt IX, kapitel I i förordning (EG) nr 853/2004. Texten i den nuvarande produktspecifikationen är otydlig på så sätt att där inte anges några temperaturkrav. Denna regel utgör inte ett särskilt krav på produktionsmetod som ger produkten vissa egenskaper. En strykning av den gör att beskrivningen av produktionsmetoden blir mer koncis genom att krav som redan finns fastställda i gällande lagstiftning inte tas med.

Bibliografi

— Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung

5.2.5 *Fysiska egenskaper*

Följande text

För att uppfylla kraven för den skyddade ursprungsbeteckningen ska ostarna ha följande fysiska egenskaper:

— *Cylindrisk form med tydligt tillplattade ovan- och undersidor.*

— *6–15 cm höga.*

— *En diameter på 10–30 cm.*

— *Väga 0,5–7 kg.*

— *Ett tunt skal som bildas under rökningen; färgen ska vara bränd siena med röd-, grön- och blåaktiga skiftningar samt färgningar av penicillium nära ostens skal.*

har ändrats enligt följande:

Ostar med den skyddade ursprungsbeteckningen ska *ha följande fysiska egenskaper:*

— *Cylindrisk form med tydligt tillplattade ovan- och undersidor.*

— *6–***18** *cm höga.*

— *En diameter på 10–***35** *cm.*

— *Väga 0,5–***10** *kg.*

— *Ett tunt skal som bildas under rökningen; färgen ska vara bränd siena med röd-, grön- och blåaktiga skiftningar samt färgningar samt eventuellt färgningar av Penicillium nära ostens skal.*

Förklaring: Denna ändring har föreslagits eftersom restaurangbranschen kräver större ostar som kan styckas upp, något som fram till nu inte har varit möjligt på grund av de regler som gällt för ost med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Gamonéu”. Till denna ansökan om ändring av produktspecifikationen bifogas en studie (referensnummer 20190201) som genomförts för att bedöma vilken effekt det skulle få för de kemiska och organoleptiska egenskaperna hos ost med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Gamonéu” om de tillverkade ostarna görs större (8–10 kg). Inom ramen för studien testades prover från ostar på 8–10 kg som godkända osttillverkare tillverkat i enlighet med de villkor för tillverkning, hantering och lagring som anges i produktspecifikationen. Proverna analyserades, varvid sensorisk testning gjordes vid Asturiens interindustriella laboratorium för mjölk- och jordbruksbaserade livsmedel, en institution med erfarenhet av att testa produkter med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Gamonéu”, medan kemisk testning gjordes vid Alce Calidad-laboratoriet, en institution som är officiellt godkänd för testning av de parametrar som denna studie krävde. Resultatet av denna studie visar att slutprodukten kan väga mer än 7 kg – och upp till 10 kg – utan att de kemiska eller organoleptiska egenskaperna förändras. Denna ändring påverkar inte den skyddade produktens väsentliga egenskaper och äkthet.

En annan föreslagen ändring innebär att en färgning av *Penicillium* anges som en möjlighet snarare än ett fastställt krav eftersom en sådan färgning ofta inte går att upptäcka med blotta ögat. Syftet med denna ändring är att säkerställa att det även fortsatt ska vara tillåtet med en naturlig och spontan svamptillväxt i grottorna, i stället för en artificiell tillsättning av *Penicillium* som ger färgförändringar.

Denna ändring motsäger inte vad som anges i avsnittet *Samband*: Det går att se tillväxt av *Penicillium*, och även andra svamp- och jästarter, som ger slutprodukten dess karakteristiska färg och smak. Den blågröna färgningen utmed kanterna är dock inte alltid synlig, även om svampen ändå medverkar i mognadsprocessen och ger osten en karakteristisk smak och särskild färg. Beläggningens blågröna färg kan variera beroende på tillväxttakten och om det förekommer andra svamp- eller jästarter.

5.2.6 *Sensoriska egenskaper*

Följande text

Osten har följande sensoriska egenskaper:

— *Ostens konsistens är hård eller halvhård, fast och smulig, med oregelbundet spridda små hål.*

— *Innanmätet är vitt eller gulvitt, med en smärre blågrön färgning vid kanterna. Färgen på skalet utgör en distinkt egenskap: rökningsprocessen ger skalet en nyans av bränd siena, och den efterföljande lagringen i grottor eller källare leder till svamptillväxt som ger röd-, grön- och blåaktiga skiftningar.*

— *De dominerande smakerna är milt rökiga och lätt syrliga och ger smöriga toner i munnen och en kvardröjande hasselnötsaktig eftersmak.*

— *Osten har en ren, genomträngande doft med milda rökinslag som intensifieras med lagring.*

har ändrats enligt följande:

Osten **ska ha** *följande sensoriska egenskaper:*

— *Ostens konsistens är hård eller halvhård, fast och smulig, med oregelbundet spridda små hål.*

— *Innanmätet är vitt eller gulvitt,* **eventuellt** *med en smärre blågrön färgning vid kanterna. Färgen på skalet utgör en distinkt egenskap: rökningsprocessen ger skalet en nyans av bränd siena, och den efterföljande lagringen i grottor~~eller andra typer av lagringslokaler~~ leder till svamptillväxt som* **kan ge** *röd-, grön- och blåaktiga skiftningar.*

— *De dominerande smakerna är milt rökiga och lätt syrliga och ger smöriga toner i munnen och en kvardröjande* **nötaktig eftersmak, kanske av hasselnöt**.

— *Osten har en ren, genomträngande doft med milda rökinslag som intensifieras med lagring.*

Förklaring: Denna ändring går ut på att förekomsten av *Penicillium*-beläggning och färgningen av skalet på grund av svamptillväxt skrivs in som möjligheter snarare än som fastställda krav, eftersom en sådan beläggning ofta inte kan urskiljas med blotta ögat. Syftet med denna ändring är att säkerställa att det även fortsatt ska vara tillåtet med en naturlig och spontan svamptillväxt i grottorna, i stället för en artificiell tillsättning av *Penicillium* som ger färgförändringar.

Denna ändring motsäger inte vad som anges i avsnittet *Samband (röknings- och mognadsprocesserna, där den senare endast omfattar sådana svamp- och jästarter som finns naturligt i närmiljön, framför allt Penicillium: när denna svamp förekommer får osten den beläggning som ger den dess karakteristiska färg och smak)* eftersom, den blågröna färgningen utmed kanterna inte alltid är synlig, även om det är möjligt att upptäcka påväxt av *Penicillium*, som ger produkten som helhet dess karakteristiska färg och smak. Den karakteristiska färgen och smaken beskrivs i avsnitt B i produktspecifikationen.

Denna ändring stämmer överens med det samband som den ursprungliga registreringen baserades på.

Hänvisningen till andra lagringslokaler har också korrigerats för att säkerställa att produktionsmetoden upprätthålls. Begreppet *bodegas* (”andra typer av lagringslokaler”) används i dag för att beteckna alla sorters ostlagringslokaler, men de organoleptiska egenskaperna hos ost med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Gamonéu” utvecklas endast genom att lagras i grottor där miljöförhållandena – med avseende på fuktighet, temperatur och mikrobiologiska villkor – skiljer sig från förhållandena i industriella lagringslokaler. För att produktens egenskaper ska bevaras har därför begreppet ”andra typer av lagringslokaler” strukits så att endast ”grottor” blir kvar. På så sätt undviks varje form av missförstånd.

En annan ändring gäller beskrivningen av de sensoriska egenskaperna som upplevs i munnen (smaken). För att kunna ställa ett mer objektivt krav som kan mätas vid olika intensiteter av en erfaren testpanel har en mer nyanserad beskrivning föreslagits: ”en kvardröjande nötaktig eftersmak, kanske av hasselnöt”. På så sätt fortsätter man att bland de sensoriska egenskaperna nämna hasselnöt, men som ett exempel på en nötig smak.

5.3 ***Avsnitt C – Geografiskt område***

Följande text

Det geografiska området omfattar kommunerna Cangas de Onís och Onís i den autonoma regionen Asturien. En stor del av detta område ligger i den nordvästra delen av nationalparken Picos de Europa.

Samtliga processer som ingår i produktionen av ”Gamoneu”/”Gamonedo” – produktion av mjölken och tillverkning och lagring osten – äger rum inom det avgränsade geografiska område som utgörs av kommunerna Cangas de Onís och Onís.

Dessa kommuner ligger i östra Asturien. Kommunernas yta uppgår till 28 817 hektar, varav 10 365 används som betesmark.

Inom det geografiska området finns 4 220 avelskor, 7 206 avelstackor och 3 224 avelsgetter av de nöt-, får- och getraser vars mjölk lämpar sig för tillverkning av denna ost.

De två kommunerna ligger i Asturien, en geografisk och historisk region i norra Spanien som 1982 blev en autonom region med en enda provins med Oviedo som huvudort.

har ändrats enligt följande:

Det geografiska området omfattar kommunerna Cangas de Onís och Onís i den autonoma regionen Asturien. En stor del av detta område ligger i den nordvästra delen av nationalparken Picos de Europa.

*Samtliga processer som ingår i produktionen av ”***Gamonéu***” – produktion av mjölken och tillverkning och lagring av osten – äger rum inom det avgränsade geografiska område som utgörs av kommunerna Cangas de Onís och Onís.*

Dessa kommuner ligger i östra Asturien.

Förklaring: Följande information om storleken på det geografiska området och antalet avelshondjur har strukits eftersom uppgifterna är inexakta och föråldrade och inte motsvarar de verkliga, aktuella produktionsförhållandena för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Gamonéu”:

Kommunernas yta uppgår till 28 817 hektar, varav 10 365 används som betesmark.

Inom det geografiska området finns 4 220 avelskor, 7 206 avelstackor och 3 224 avelsgetter av de nöt-, får- och getraser vars mjölk lämpar sig för tillverkning av denna ost.

De två kommunerna ligger i Asturien, en geografisk och historisk region i norra Spanien som 1982 blev en autonom region med en enda provins med Oviedo som huvudort.

Denna strykning ändrar inte på något sätt omfattningen på det geografiska området som anges i produktspecifikationen.

Bibliografi

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

— Integrerat spårbarhetssystem för boskap (Sitran): https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/trazabilidad-animal/registro/.

5.4 ***Avsnitt D – Bevis för att produkten har sitt ursprung i det geografiska området***

5.4.1 *Hänvisningar till specifika dokument hos tillsynsnämnden samt delegerade uppgifter*

5.4.1.1 Följande text – det första stycket i avsnitt D – har strukits:

För att kontrollera att produkten kommer från det avgränsade geografiska området och uppfyller de krav som fastställs i förordningen för skyddad ursprungsbeteckning och i det här dokumentet ska tillsynsnämnden genomföra regelbundna kontroller av animalieproduktionsföretagen och osttillverkningsanläggningarna, i enlighet med det förfarande som fastställs i kvalitets- och förfarandehandboken.

Förklaring: Genom denna ändring stämmer texten överens med standarden UNE-EN ISO/IEC 17065 och anger att vissa uppgifter delegeras till kontrollorganet. Enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel ska överensstämmelsen med produktspecifikationer kontrolleras av de behöriga myndigheterna eller av kontrollorgan som agerar som produktcertifieringsorgan. Sedan lagen om livsmedelskvalitet, kvalitetsordningar för och direktförsäljning av livsmedel (den autonoma regionen Asturiens lag 2/2019 av den 1 mars 2019) offentliggjordes och artikel 36 i denna lag började tillämpas har kontrollarbetet delegerats till kontrollorganet, och tillsynsnämnden utgör inte kontrollorgan.

5.4.1.2 Ändringar när det gäller tillsynsnämndens kontrollskyldigheter

Följande text

Nedan anges de väsentliga krav som ska styrka produktens ursprung och som ska intygas av tillsynsnämnden:

— *Kvaliteten på den mjölk som används för att tillverka ostar med den skyddade ursprungsbeteckningen, genom provtagning för analys av fetthalt, proteinhalt, fettfri torrsubstans, somatiskt celltal, bakteriologi, frånvaro av inhibitorer och fryspunkt (kryoskopi).*

— *Den mjölk som används för att tillverka denna ost ska komma från godkända animalieproduktionsföretag som finns förtecknade i tillsynsnämndens företagsregister och ska produceras med hjälp av lämpliga lantbruks- och mjölkningsmetoder, i enlighet med förordningen för skyddad ursprungsbeteckning och det här dokumentet.*

— *Genom övervakning och certifiering ska tillsynsnämnden kontrollera att såväl mjölken som de metoder som används för att producera den följer fastställda standarder.*

— *De osttillverkningsanläggningar vid vilka ost med den skyddade ursprungsbeteckningen ska tillverkas ska vara godkända av tillsynsnämnden och finnas förtecknade i relevant register, efter att först ha uppfyllt minimikraven och blivit godkända vid de kontroller som fastställs i förordningen om skyddade ursprungsbeteckningar, i kvalitets- och förfarandehandboken och i det här dokumentet.*

— *Inom certifieringsområdet är det tillsynsnämndens ansvar att kontrollera att ostarna uppfyller den standard som krävs för att kunna tilldelas skyddad ursprungsbeteckning. Endast ostar som uppfyller de kvalitetskriterier som fastställs i tillsynsnämndens regelverk och i det här dokumentet kan anses uppfylla den standard som krävs.*

— *Tillsynsnämnden ska övervaka och trygga processen för att identifiera produkterna och certifiera deras ursprung genom identifiering, försegling och av nämnden utfärdade numrerade etiketter som visar logotypen för produkten med skyddad ursprungsbeteckning.*

— *Tillsynsnämnden ska även utföra regelbundna kontroller av animalieproduktionsföretag och osttillverkningsanläggningar för att säkerställa att de fortsätter att uppfylla de villkor som legat till grund för certifieringen av dem och för att förnya deras tillstånd att använda den skyddade ursprungsbeteckningen "Gamoneu"/"Gamonedo".*

har ändrats enligt följande:

Nedan anges de väsentliga krav som ska styrka produktens ursprung och som ska intygas av **kontrollorganet**:

— *Kvaliteten på den mjölk som används för att tillverka ostar med den skyddade ursprungsbeteckningen.*

— *Den mjölk som används vid produktionen ska komma från godkända animalieproduktionsföretag som finns förtecknade i tillsynsnämndens företagsregister och ska produceras med hjälp av lämpliga djurhållnings- och mjölkningsmetoder, i enlighet med det här dokumentet.*

— *Genom övervakning och certifiering ska* **kontrollorganet** *kontrollera att såväl mjölken som de metoder som används för att producera den följer fastställda standarder.*

— *De osttillverkningsanläggningar vid vilka ost med den skyddade ursprungsbeteckningen ska tillverkas ska vara godkända av tillsynsnämnden och finnas förtecknade i relevant register, efter att först ha uppfyllt minimikraven och blivit godkända vid de kontroller som fastställs i det här dokumentet.*

— *Det* **är kontrollorganets** *ansvar att kontrollera att ostarna uppfyller den standard som krävs för att kunna tilldelas skyddad ursprungsbeteckning. Endast ostar som uppfyller de kvalitetskriterier som fastställs i det här dokumentet kan anses uppfylla den standard som krävs.*

— **Kontrollorganet** *ska övervaka och trygga processen för att identifiera produkterna och certifiera deras ursprung.* **En certifieringsmärkning och den ursprungsskyddade produktens egen logotyp ska finnas på samtliga produkter.**

— **Kontrollorganet** *ska även utföra regelbundna* **kontroller** *av animalieproduktionsföretag och osttillverkningsanläggningar för att säkerställa att de fortsätter att uppfylla de villkor som legat till grund för certifieringen av dem och för att förnya deras tillstånd att använda den skyddade ursprungsbeteckningen ”Gamonéu”.*

Förklaring: Genom denna ändring stämmer texten överens med standarden UNE-EN ISO/IEC 17065 och anger att vissa uppgifter delegeras till kontrollorganet. Enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel ska överensstämmelsen med produktspecifikationer kontrolleras av de behöriga myndigheterna eller av kontrollorgan som agerar som produktcertifieringsorgan. Sedan lagen om livsmedelskvalitet, kvalitetsordningar för och direktförsäljning av livsmedel (den autonoma regionen Asturiens lag 2/2019 av den 1 mars 2019) offentliggjordes och artikel 36 i denna lag började tillämpas har kontrollarbetet delegerats till kontrollorganet, och tillsynsnämnden utgör inte kontrollorgan.

Alla hänvisningar till förordningen om skyddade ursprungsbeteckningar har strukits med motiveringen att denna förordning – som i detta fall utgör nämndens regler – kommer att upphöra att gälla när upphävandet av den autonoma regionen Asturiens lag 2/2019 (*upphävande av lagstiftning*) träder i kraft och nämndens nya stadgar offentliggörs.

Det kommer inte längre att vara obligatoriskt med mjölkprover för analytiska test. Produktspecifikationen innehåller inga krav när det gäller fetthalt, proteinhalt, fettfri torrsubstans, somatiskt celltal, bakteriologi, frånvaro av inhibitorer eller fryspunkt eftersom kontrollorganets provtagningsbaserade kontroller inte styrs av några parametrar. I detta fall regleras mjölkkvaliteten av relevant lagstiftning, och det är aktörens ansvar att visa att gällande lag följs för varje boskapsart. Kontrollorganet ska ha verktyg för att kunna granska aktörens interna kontrollsystem, som inte behöver inbegripa provtagning.

Det har även gjorts formuleringsmässiga förbättringar för att undvika oklarheter om var ansvaret ligger när det gäller produktens godkännande och identifiering: *Kontrollorganet ska övervaka och trygga processen för att identifiera produkterna och certifiera deras ursprung. En certifieringsmärkning och den ursprungsskyddade produktens egen logotyp ska finnas på samtliga produkter.*

5.4.1.3 Det tionde stycket har strukits. Det hade följande lydelse:

För att säkerställa att ostarna har de särskilda egenskaper som krävs för att beviljas skyddad ursprungsbeteckning och att de har tillverkats i enlighet med kvalitets- och förfarandehandboken, förordningen för skyddade ursprungsbeteckningar och det här dokumentet ska tillsynsnämnden ta prover på råvaran från animalieproduktionsföretagen och produktprover från osttillverkningsanläggningarna, i enlighet med fastställda förfaranden, frekvenser och intensitet.

Förklaring: Genom denna ändring stämmer texten överens med standarden UNE-EN ISO/IEC 17065 och anger att vissa uppgifter delegeras till kontrollorganet. Enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel ska överensstämmelsen med produktspecifikationer kontrolleras av de behöriga myndigheterna eller av kontrollorgan som agerar som produktcertifieringsorgan. Sedan lagen om livsmedelskvalitet, kvalitetsordningar för och direktförsäljning av livsmedel (den autonoma regionen Asturiens lag 2/2019 av den 1 mars 2019) offentliggjordes och artikel 36 i denna lag började tillämpas har kontrollarbetet delegerats till kontrollorganet, och tillsynsnämnden utgör inte kontrollorgan.

5.4.1.4 Ändringar när det gäller tillsynsnämndens kontrollskyldigheter

Texten har ändrats till följande lydelse:

De kontroller som fastställts av **kontrollorganet** *ska vara utformade så att de kan säkerställa kvaliteten och ursprunget hos ostar med den skyddade ursprungsbeteckningen.*

Osttillverkare *vars produkter uppfyller fastställda krav erhåller ett certifieringsintyg från kontrollorganet.*

Tillsynsnämnden ska förse certifierade osttillverkare med så många numrerade certifieringsetiketter som de behöver baserat på antalet **godkända** *ostar.*

Förklaring: Genom denna ändring stämmer texten överens med standarden UNE-EN ISO/IEC 17065 och anger att vissa uppgifter delegeras till kontrollorganet. Enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel ska överensstämmelsen med produktspecifikationer kontrolleras av de behöriga myndigheterna eller av kontrollorgan som agerar som produktcertifieringsorgan. Sedan lagen om livsmedelskvalitet, kvalitetsordningar för och direktförsäljning av livsmedel (den autonoma regionen Asturiens lag 2/2019 av den 1 mars 2019) offentliggjordes och artikel 36 i denna lag började tillämpas har kontrollarbetet delegerats till kontrollorganet, och tillsynsnämnden utgör inte kontrollorgan.

För att förbättra textens formulering har begreppet ”aktör” ändrats till ”osttillverkare”. Begreppet ”producent” används för de aktörer som producerar mjölken, medan ”osttillverkare” används för de aktörer som tillverkar och kvalitetssäkrar osten.

5.1.4.5 Det fjortonde stycket och tabellen med fördelningen av kontroller har strukits. Det strukna stycket hade följande lydelse:

I nedanstående tabell ges en sammanställning över de kontroller som tillsynsnämnden ska genomföra hos aktörer för att säkerställa att de ostar som saluförs med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Gamoneu”/”Gamonedo” verkligen har sitt ursprung i det geografiska området. Dessa kontroller ska vara fysiska och omfatta okulärbesiktning, granskning av dokumentation samt provtagning.

Förklaring: Genom denna ändring stämmer texten överens med standarden UNE-EN ISO/IEC 17065 och anger att vissa uppgifter delegeras till kontrollorganet. Enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel ska överensstämmelsen med produktspecifikationer kontrolleras av de behöriga myndigheterna eller av kontrollorgan som agerar som produktcertifieringsorgan. Sedan lagen om livsmedelskvalitet, kvalitetsordningar för och direktförsäljning av livsmedel (den autonoma regionen Asturiens lag 2/2019 av den 1 mars 2019) offentliggjordes och artikel 36 i denna lag började tillämpas har kontrollarbetet delegerats till kontrollorganet, och tillsynsnämnden utgör inte kontrollorgan. De kontroller som beskrivs i detta avsnitt hör samman med de skyldigheter som tidigare åålåg tillsynsnämnden i dess egenskap av det organ som ansvarade för att kontrollera att ostarna uppfyllde den fastställda standarden. Dessa kontroller överensstämmer dock inte med de riktlinjer som ges i standarden UNE-EN ISO/IEC 17065. Tabellen innehåller inte några särskilda krav som produkten ska uppfylla, utan ger snarast en sammanfattning av olika punkter på checklistan.

5.1.4.6 Ändringar i tillsynsnämndens kontrollskyldigheter och strykning av hänvisningar till vissa nämnddokument

Följande text

För att möjliggöra en övervakning av osttillverkningsprocesserna och vid behov för att styrka ursprunget och kvaliteten hos produkten med skyddad ursprungsbeteckning ska de som driver animalieproduktionsföretag och osttillverkningsanläggningar tillhandahålla de handlingar som krävs för att det ska gå att styrka att alla krav som anges i det här dokumentet uppfylls.

Handlingarna och dokumentationen och ska kontrolleras av tillsynsnämnden.

I enlighet med samtliga ovannämnda krav får den skyddade ursprungsbeteckningen ”Gamoneu”/”Gamonedo” endast användas för ostar som har tillverkats av mjölk som producerats från godkända djurbesättningar på osttillverkningsanläggningar som finns registrerade hos tillsynsnämnden i enlighet med reglerna i det här dokumentet, i förordningen för skyddade ursprungsbeteckningar och i kvalitets- och förfarandehandboken och som har kontrollerats och certifierats av tillsynsnämnden genom de fastställda kontrollerna.

I enlighet med det fastställda förfarandet kan tillsynsnämnden när som helst bedöma att en produkt eller de metoder som används för att tillverka produkten inte uppfyller kraven.

har ändrats enligt följande:

För att möjliggöra en övervakning av osttillverkningsprocesserna och vid behov för att styrka ursprunget och kvaliteten hos produkten med skyddad ursprungsbeteckning ska de som driver animalieproduktionsföretag och osttillverkningsanläggningar tillhandahålla de handlingar som krävs för att det ska gå att styrka att alla krav som anges i det här dokumentet uppfylls. Handlingarna och dokumentationen ska kontrolleras av **kontrollorganet**.

*I enlighet med samtliga ovannämnda krav får den skyddade ursprungsbeteckningen "***Gamonéu***" endast användas för ostar som har tillverkats av mjölk som producerats från godkända djurbesättningar på osttillverkningsanläggningar som finns registrerade hos tillsynsnämnden i enlighet med reglerna i det här dokumentet, i förordningen för skyddade ursprungsbeteckningar och i kvalitets- och förfarandehandboken och som har kontrollerats och certifierats av* **kontrollorganet** *genom de fastställda kontrollerna.*

I enlighet med det fastställda förfarandet kan **kontrollorganet** *när som helst* **besluta** *att en produkt eller de metoder som används för att tillverka produkten inte uppfyller kraven.*

Förklaring: Genom denna ändring stämmer texten överens med standarden UNE-EN ISO/IEC 17065 och anger att vissa uppgifter delegeras till kontrollorganet. Enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel ska överensstämmelsen med produktspecifikationer kontrolleras av de behöriga myndigheterna eller av kontrollorgan som agerar som produktcertifieringsorgan. Sedan lagen om livsmedelskvalitet, kvalitetsordningar för och direktförsäljning av livsmedel (den autonoma regionen Asturiens lag 2/2019 av den 1 mars 2019) offentliggjordes och artikel 36 i denna lag började tillämpas har kontrollarbetet delegerats till kontrollorganet, och tillsynsnämnden utgör inte kontrollorgan.

Alla hänvisningar till förordningen om skyddade ursprungsbeteckningar har strukits med motiveringen att denna förordning – som i detta fall utgör nämndens regler – kommer att upphöra att gälla när upphävandet av den autonoma regionen Asturiens lag 2/2019 (*upphävande av lagstiftning*) träder i kraft och nämndens nya stadgar offentliggörs.

5.1.4.7 Råvarukontroller

Följande text

Kontroller ska genomföras för att säkerställa att den mjölk som används i osttillverkningsprocessen uteslutande kommer från godkända animalieproduktionsföretag som finns förtecknade i tillsynsnämndens register och som övervakas av tillsynsnämnden.

I de fall då osttillverkare får denna råvara från sin egen boskapsbesättning ska osttillverkningsregistret och boskapsregistreringshandlingarna kontrolleras så att det kan säkerställas att mjölken stämmer överens med anläggningens boskapsbesättning.

I de fall då osttillverkare får sin mjölk från andra besättningar ska kontroller göras av deras osttillverkningsregister och av den dokumentation som på ett tillförlitligt sätt visar varifrån mjölken kommer. Osttillverkaren ska kunna uppvisa en mjölkföljesedel genom vilken ursprungsgård, datum och tidpunkt för mjölkning, levererad volym, fordon och chaufför kan identifieras. Den information som följesedeln ska innehålla ska hämtas från leveransfordonets körjournal, som tillsynsnämnden ska ha tillgång till. Denna dokumentation ska åtföljas av relevant faktura och betalningsbevis för den mjölk som levererats och förts in i det obligatoriska osttillverkningsregistret.

har ändrats enligt följande:

Kontroller ska genomföras för att säkerställa att den mjölk som används i osttillverkningsprocessen uteslutande kommer från godkända animalieproduktionsföretag som finns förtecknade i tillsynsnämndens register och som övervakas av tillsynsnämnden.

De animalieproduktionsföretag som producerar den mjölk som används vid tillverkning av ost med den skyddade ursprungsbeteckningen "Gamonéu" ska kontrolleras av tillsynsnämnden så att de kan föras in i relevanta register.

I de fall då osttillverkare får denna råvara från sin egen boskapsbesättning ska osttillverkningsdokumentationen och boskapsregistreringshandlingarna kontrolleras så att det kan säkerställas att mjölken stämmer överens med anläggningens boskapsbesättning.

I de fall då osttillverkare får sin mjölk från andra besättningar ska kontroller göras av deras osttillverkningsregister och av den dokumentation som på ett tillförlitligt sätt visar varifrån mjölken kommer.

Förklaring: Det stycke som inleds med "De animalieproduktionsföretag …" har flyttats till detta avsnitt från avsnitt B – PRODUKTBESKRIVNING.

De ändringar som gäller hänvisningarna till olika typer av dokumentation har föreslagits med anledning av att produkten nu är certifierad i enlighet med standard UNE-EN ISO/IEC 17065 och att det därför kan antas att osttillverkare har sådan eller annan intern dokumentation genom vilken de för kontrollorganet kan visa att produktspecifikationens krav uppfylls. Något behov av att specificera namn eller format på sådan dokumentation finns inte.

5.1.4.8 Kontroller av osttillverkningen

Följande text

För varje osttillverkningstillfälle ska osttillverkaren kunna visa dokumentation som anger ursprung och kvantitet för den mjölk som används och det totala antalet ostar som tillverkats – tillsammans med en fördelning av dessa uppgifter på olika format, om mer än ett format tillverkats – och som tydligt identifierar den sats eller de satser som tillverkats vid det tillfället. Denna dokumentation ska göra det möjligt att identifiera varje ost eller sats som finns på anläggningen vid någon tidpunkt under varje produktionssteg efter själva osttillverkningen, dvs. rökning, mognadslagring eller lagring inför leverans. Tillsynsnämnden ska kontrollera korrektheten hos sådan dokumentation genom att med hjälp av kontroller på plats fastställa om uppgifterna i dokumentationen stämmer överens med de lager som hålls på olika platser på osttillverkningsanläggningen.

har ändrats enligt följande:

För varje osttillverkningstillfälle ska osttillverkaren kunna visa dokumentation som anger ursprung och kvantitet för den mjölk som används och det totala antalet ostar som tillverkats – tillsammans med en fördelning av dessa uppgifter på olika format, om mer än ett format tillverkats – och som tydligt identifierar den sats eller de satser som tillverkats vid det tillfället. Denna dokumentation ska göra det möjligt att identifiera varje ost eller sats som finns på anläggningen vid någon tidpunkt under varje produktionssteg efter själva osttillverkningen, dvs. rökning, mognadslagring eller lagring inför leverans. **Kontrollorganet** *ska kontrollera* **förekomsten av sådan** *dokumentation genom att med hjälp av kontroller på plats fastställa om uppgifterna i dokumentationen stämmer överens med de lager som hålls på olika platser på osttillverkningsanläggningen.*

Förklaring: Kontrollorganet har ersatt tillsynsnämnden som det organ som ansvarar för dessa kontroller, och begreppet ”korrektheten hos” har ändrats till det mer neutrala begreppet ”förekomsten av”. Med denna ändring anpassas texten till kraven i förordning (EU) nr 1151/2012 och den autonoma regionen Asturiens lag 2/2019.

5.1.4.9 Kontroller av märkning och leverans

Följande text

Dokumentationen ska visa på sambandet mellan märkningar, de ostar som de används för att identifiera och de satser som dessa ostar härstammar från. Även alla produkter som ligger på lagring inför leverans ska finnas dokumenterade och identifierade, oavsett om de har märkts eller inte. Slutligen ska osttillverkningsdokumentationen visa slutdestination för de tillverkade ostarna, och osttillverkaren ska ha dokumentation som styrker denna destination – dvs. följesedlar och försäljningsfakturor för varje leverans – och tillsynsnämnden ska ges tillgång till denna dokumentation.

har ändrats enligt följande:

Dokumentationen ska visa **vilka certifieringsmärkningar som identifierar vilka** *ostar och de satser som dessa ostar härstammar från. Även alla produkter som ligger på lagring inför leverans ska finnas dokumenterade och identifierade, oavsett om de har märkts eller inte. Slutligen ska osttillverkningsdokumentationen visa slutdestination för de tillverkade ostarna, och osttillverkaren ska ha dokumentation som styrker denna destination – dvs. följesedlar och försäljningsfakturor för varje leverans – och* **kontrollorganet** *ska ges tillgång till denna dokumentation.*

Förklaring: Kontrollorganet ersätter tillsynsnämnden som det organ som ansvarar för dessa kontroller, och för tydlighetens skulle ska ”märkningar” ändras till ”certifieringsmärkningar”. Med denna ändring anpassas texten till kraven i förordning (EU) nr 1151/2012 och den autonoma regionen Asturiens lag 2/2019.

Bibliografi

— Lagen om livsmedelskvalitet, kvalitetsordningar för och direktförsäljning av livsmedel (den autonoma regionen Asturiens lag 2/2019 av den 1 mars 2019, offentliggjord i Asturiens officiella tidning nr 47 av den 8 mars 2019).

— Lagstiftning om mjölkkvalitet:

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 ***Avsnitt E – Produktionsmetod***

5.5.1 *Djurens foder*

Det första, andra och tredje stycket

Ost med den skyddade ursprungsbeteckningen "Gamoneu"/"Gamonedo" ska tillverkas av obehandlad mjölk – ko-, får- eller getmjölk eller en blandning av två eller tre av dessa mjölksorter – från boskap som utfodras med naturliga resurser från regionen i enlighet med specifika traditioner som har samband med geografiska och sociologiska faktorer som är unika för lokalområdet.

Det foder som ges boskapen baseras på beteshållning året runt, kompletterat med egenodlat grovfoder i form av färskt gräs och hö.

Djurfodret ska ha sitt ursprung i det avgränsade geografiska området, men om ett animalieproduktionsföretag har brist på egenodlat grovfoder, vanligtvis på grund av väderförhållandena, får spannmåls- och baljväxtbaserat kraftfoder användas.

Hänsyn ska tas till djurart och tid på året. Eftersom det här rör sig om ett bergsområde spelar klimatet en viktig roll för hur grovfoderresurserna ges till boskapen. I ett traditionellt rotationssystem skördas grovfodret på låglänta betesmarker och ges färskt till djuren – eller ännu hellre: djuren betar själva på den betesmarken – och på samma betesmark tas hö senare under sommaren. På höglänta betesmarker är det brukligt med direktbete. Hur och hur länge sådana naturliga foderresurser ges till boskapen beror på väderförhållandena under året, eftersom de förlänger eller förkortar den tid som djuren kan vara ute på höglänta betesmarker.

har ändrats till följande lydelse:

Ost med den skyddade ursprungsbeteckningen "Gamonéu" ska tillverkas av obehandlad mjölk – ko-, får- eller getmjölk eller en blandning av två eller tre av dessa mjölksorter – från boskap som **främst** *utfodras med naturliga resurser från regionen i enlighet med specifika traditioner som har samband med geografiska och sociologiska faktorer som är unika för lokalområdet.*

Det foder som ges boskapen baseras på beteshållning året runt, kompletterat med egenodlat grovfoder i form av färskt gräs och hö.

Djurfodret ska ha sitt ursprung i det avgränsade geografiska området, men **det är tillåtet att komplettera med annat djurfoder vid vissa fysiologiska tillstånd – t.ex. laktation – eller** *om ett animalieproduktionsföretag har brist på egenodlat grovfoder, vanligtvis på grund av väderförhållandena.* **För att säkerställa att inte sambandet påverkas får andelen foder med ursprung utanför det avgränsade geografiska området inte under några omständigheter överstiga 50 % av torrsubstansen under ett år.**

Förklaring: Genom denna ändring förtydligas kraven när det gäller djurens foder, som har en avgörande roll för tillverkningen av denna ost. "Spannmåls- och baljväxtbaserat kraftfoder" har ändrats till "foder", som är den term som används i gällande lagstiftning. Att göra det tillåtet att använda foder som komplement till en grovfoderbaserad diet när djurens tillstånd så kräver – under t.ex. laktation – är en absolut nödvändig ändring. Syftet med en sådan utvidgning av de omständigheter då undantag från regeln görs är att säkerställa djurens välbefinnande utan att de särskilda egenskaperna eller äktheten hos produkten med den skyddade ursprungsbeteckningen ändras, samtidigt som man även säkerställer att den delegerade förordningen (EU) nr 664/2014 efterlevs på så sätt att andelen foder med ursprung utanför det geografiska området inte får överstiga 50 % så att inte sambandet påverkas.

Bibliografi

— Kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 av den 18 december 2013 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 vad gäller fastställandet av unionssymboler för skyddade ursprungsbeteckningar, skyddade geografiska beteckningar och garanterade traditionella specialiteter och vad gäller vissa regler om ursprung, vissa procedurregler och vissa kompletterande övergångsbestämmelser.

— Lasanta, T. (2010). *Pastoreo en áreas de montaña: Estrategias e impactos en el territorio* [beteshållning i bergsområden – strategier och effekter för den lokala miljön]. *Estudios geográficos* [geografiska studier], 71(268), 203–233.

— Den autonoma regionen Asturiens regering, ministeriet för landsbygdsfrågor och fiskeri, generaldirektoratet för skogsbrukspolitik (2011). *El Monte en Asturias* [Asturiens skogar].

5.5.2 Den traditionella beteckningen *del Valle*

De fjärde, femte och sjätte styckena i detta avsnitt i produktspecifikationen har strukits. De hade följande lydelse:

De traditionella beteckningarna "del Valle" [från dalen] och "del Puerto" [från bergspasset] används för att spegla de olika lantbruksmetoder som används i nere i dalgångarna respektive uppe i högt belägna områden. Ost med beteckningen "del Puerto" tillverkas av mjölk från boskap som har gått på bete hela sommaren på högt belägna betesmarker och endast samlats ihop för att mjölkas för att sedan få fortsätta gå på bete. Under denna period får djuren allt sitt foder från betet: Inget kompletterande foder ges eftersom det vanligtvis finns tillräckligt med grovfoder på betesängarna och tilläggsfoder inte kan transporteras upp till sådana svårtillgängliga områden. Det finns inte heller någon möjlighet att stalla in boskapen – några djurstallar finns inte och det går inte att bygga några eftersom dessa betesmarker är miljöskyddade. De förhållanden som råder för lantbruk i bergsområden innebär att den period som djuren tillbringar på dessa betesmarker kan bli kortare eller längre beroende på vädret, eftersom vädret påverkar tillgången till grovfoder och temperaturerna avgör hur länge boskapen kan hållas utomhus.

Beteckningen "Valle" står för lantbrukstraditionerna nere i dalgångarna där nötkreaturens foder kommer från betesmarker som ligger nära bebodda områden, och boskapen har tillgång till regn- och vindskydd om väderförhållandena skulle bli extrema. Djuren ges även hö från egenodlad vall, och, som nämnts ovan, dieten kan ibland även kompletteras med spannmåls- och baljväxtbaserat kraftfoder.

När det gäller får och getter består dieten främst av bete på de högst belägna betesmarkerna under senvår, sommar och tidig höst, beroende på väderförhållandena. När väderförhållandena är som sämst får djuren gå på bete på de lägst belägna betesmarkerna, och fodret kompletteras med hö som skördas under sommaren. Nötkreatur betar på betesmarker nära bebodda områden, och fodret kompletteras med hö och spannmål under vintern. Vissa producenter flyttar sina kor upp till högt belägna betesmarker under sommaren.

Det tjugoandra och tjugotredje stycket i detta avsnitt i produktspecifikationen har strukits. De hade följande lydelse:

"Gamoneu" del Valle/"Gamonedo" del Valle [från dalen]: tillverkas i låglandsområden i det avgränsade geografiska området som ligger inom kommunerna Cangas de Onís och Onís.

I dalgångarna påverkas produktionen inte av årstidernas växlingar eftersom boskapsuppfödningen är semi-extensiv med stark betoning på beteshållning.

Förklaring: Namnet "Gamonéu" ska användas i stället för den traditionella beteckningen *del Valle*, vilket innebär att samtliga krav som redan fastställts i produktspecifikationen för *del Valle*-varianten nu även gäller för ost med namnet "Gamonéu". Denna föreslagna ändring påverkar inte produktens egenskaper, utan innebär i stället ett förtydligande av de traditionella beteckningar som har använts hittills.

Bibliografi

— Dekret 8/2009 av den 4 februari 2009 där de officiella namnen på orter i kommunen Cangas de Onís förtecknas.

5.5.3 *Produktionsmetod*

Följande stycken har flyttats hit från avsnitt B – Produktbeskrivning:

Tillsynsnämnden ska uppmuntra till att sådana metoder används som syftar till att öka kvantiteterna och kvaliteten hos den mjölk som djurbesättningarna ger.

Vid mjölkning ska bästa möjliga metod användas för att få en ren och hygienisk mjölk med låg mikrobakteriell tillväxt, i enlighet med gällande regler.

Om den inte ska användas omedelbart ska *den mjölk som ska användas för att tillverka ostar med den skyddade ursprungsbeteckningen kylas efter mjölkning och***, beroende på omständigheterna,** *hållas kyld fram till dess att osttillverkningsprocessen inleds.*

Om mjölken måste hämtas och transporteras till annan ort ska god hygienstandard iakttas under denna process, bland annat ska kyltank eller annat system som förhindrar en försämring av mjölkens kvalitet användas.

Tillsynsnämnden ska främja incitament för att det i djurbesättningen antingen installeras utrustning för mjölkning och kylning, färskhållande och transport av mjölken eller för att befintlig utrustning uppgraderas.

Förklaring: Anledningen till denna ändring är att produktspecifikationen har omarbetats i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel. Följande ändring har även gjorts när det gäller denna omstrukturering av innehållet i produktspecifikationen: *Den mjölk som ska användas för att tillverka ostar med den skyddade ursprungsbeteckningen ska kylas efter mjölkning och hållas kyld fram till dess att osttillverkningsprocessen inleds* har ändrats till **Om den inte ska användas omedelbart ska** *den mjölk som ska användas för att tillverka ostar med den skyddade ursprungsbeteckningen kylas efter mjölkning och***, beroende på omständigheterna,** *hållas kyld fram till dess att osttillverkningsprocessen inleds.* Detta förtydligande har lagts till för de fall då mjölken inte lagras, utan används omedelbart efter mjölkning. Mjölk som används för tillverkning av mejeriprodukter ska uppfylla de villkor som fastställs i gällande lagstiftning, däribland kungligt dekret 752/2011 av den 27 maj 2011 om fastställande av grundläggande kontrollregler för aktörer inom sektorn för obehandlad får- och getmjölk.

Bibliografi

— Kungligt dekret 1728/2007 av den 21 december 2007 om fastställande av grundläggande kontrollregler för aktörer inom mejerisektorn och om ändring av kungligt dekret 217/2004 av den 6 februari 2004 om regler för identifiering och registrering av aktörer, anläggningar och behållare inom mejerisektorn och dokumentation av mjölktransporter.

— Kungligt dekret 752/2011 av den 27 maj 2011 om fastställande av grundläggande kontrollregler för aktörer inom sektorn för obehandlad får- och getmjölk.

5.5.4 *Koaguleringsprocessen*

Det nionde stycket

Mjölk från godkända animalieproduktionsföretag i produktionsområdet levereras korrekt kyld till osttillverkningsanläggningen och genomgår en koaguleringsprocess.

Koagulering – Denna process ska ske i form av mjölksyrakoagulering som katalyseras med hjälp av animaliskt löpe eller andra koaguleringsenzym som godkänts särskilt av tillsynsnämnden och i korrekt mängd för att säkerställa att koaguleringsprocessen tar minst en timme. Mjölken ska ha en temperatur mellan 24 och 30 °C då koaguleringen sker och under hela processen.

har ändrats enligt följande:

Mjölk från godkända animalieproduktionsföretag i produktionsområdet levereras till osttillverkningsanläggningen och genomgår en koaguleringsprocess.

Koagulering – Denna process ska ske i form av mjölksyrakoagulering som katalyseras med hjälp av animaliskt löpe eller andra koaguleringsenzym som godkänts särskilt av tillsynsnämnden och i korrekt mängd för att säkerställa att koaguleringsprocessen tar minst en timme. Mjölken ska ha en temperatur mellan **22** *och 30 °C då koaguleringen sker och under hela processen.*

Förklaring:

Hänvisningen till att tillsynsnämnden godkänner mjölkkoagulerande enzym eller animaliskt löpe har strukits. Först hade det bestämts att mjölkkoagulerande enzym och löpe måste ha ett särskilt godkännande från tillsynsnämnden eftersom bristen på dessa produkter innebar att utan intern reglering skulle aktörer på grund av okunskap kunna komma att använda förbjudna substanser eller substanser som utgör en risk för konsumenterna. Nu bär aktörerna ansvaret för livsmedelssäkerheten hos sina produkter och, tack vare att det nu finns en mycket mer etablerad industri som tillhandahåller sådana processhjälpmedel som mjölkkoaguleringsenzym och löpe, har aktörerna även tillgång till ett brett spektrum av produkter som regleras av en mycket sträng lagstiftning. En sådan skyldighet att utfärda godkännanden anses därför inte som relevant i förhållande till tillsynsnämndens roll som förvaltningsorgan eftersom tillsynsnämnden skulle fullgöra sin skyldighet genom att bara godkänna alla substanser som godkänts i gällande lagstiftning. Att fortsätta upprätthålla denna skyldighet skulle bara innebära extra pappersarbete för förvaltningsorganet, utan att tillföra slutprodukten något mervärde eller göra den säkrare.

En annan föreslagen ändring gäller beskrivningen av koaguleringsprocessen och syftar till att dels undvika upprepning av information som redan ges i avsnitt B, dels säkerställa att texten tar hänsyn till de temperaturer som faktiskt uppmäts under osttillverkningen genom en justering av det temperaturspann inom vilket mjölken ska hållas under koaguleringen. Denna ändring avser temperaturspannets lägre gräns – en lågriskjustering som inte får några konsekvenser att tala om. En utvidgning av temperaturspannet genom att sänka den lägre tröskeln gör att beskrivningen av denna process bringas i överensstämmelse med gällande praxis och osttillverkarna tillåts använda traditionella, konservativa koaguleringsmetoder som inte påverkar kvaliteten hos råvaran och därmed inte heller slutprodukten. Det är här inte fråga om någon temperaturhöjning som skulle kunna leda till denaturering och därmed påverka produktens sensoriska egenskaper.

Bibliografi

— Battro, P. (2010). *Quesos artesanales* [småskalig osttillverkning], utgiven av Editorial Albatros.

— Navarro, Andrés. *La Elaboración: Coagulación de la Leche* [ystning – mjölkens koagulering]: http://asociacionde queserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/.

— Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser.

— Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet

5.5.5 *Ostmassans grynighet*

Det tionde stycket

Brytning: När mjölken har koagulerat bryts ostmassan försiktigt flera gånger till dess att ostmassan brutits sönder i små gryn på 5–15 mm. Vasslan silas då bort.

har ändrats enligt följande:

Brytning: När mjölken har koagulerat bryts ostmassan försiktigt flera gånger till dess att ostmassan brutits sönder i små bitar på **cirka** *5–15 mm. Vasslan silas då bort.*

Förklaring: Syftet med att ange ett mått tillsammans med uttrycket ”små gryn” av bruten ostmassa var att ge ett förtydligande av vad ”små” innebär. Ett tillägg av ”cirka” har gjorts för att samtidigt som det ursprungliga syftet att ge en fingervisning om storleken bibehålls tvingar inte osttillverkaren att använda ett skjutmått för att mäta upp en representativ storlek på ostmassegrynen, med tanke på att några millimeter hit eller dit inte har någon som helst betydelse.

5.5.6 *Saltning*

Det tolfte stycket

Saltning: Saltningsprocessen innebär att ostens ovan- och undersidor bestryks med natriumklorid efter 24 timmar (ovansidan) respektive 48 timmar (undersidan).

har ändrats enligt följande:

Saltning: Saltningsprocessen innebär att ostens ovan- och undersidor bestryks med natriumklorid mellan 6 och 72 timmar efter formning.

Förklaring: Detta förslag till ändring i det elfte stycket innebär att saltningstiden anpassas till tillverkningen av större ostar, något som efterfrågats av restaurangbranschen.

Bibliografi

— Navarro, Andrés. *La Elaboración: Coagulación de la Leche* [ystning – mjölkens koagulering]: http://asociacionde queserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/.

5.5.7 *Rättelse av fel*

I beskrivningen av rökningsfasen har det felstavade *Penicillium* korrigerats till *Penicillium* så att terminologin blir konsekvent.

5.5.8 *Förfall till betalning*

Det 14:e och 15:e stycket

Rökning: Efter att osten har tagits ur formen röks den. Rökningsprocessens längd och intensitet ska anpassas till rådande miljöförhållanden så att det kan säkerställas att ostarna torkar tillräckligt och utvecklar ett skal med färg av bränd siena och med en konsistens som tillåter Penicillium att tränga igenom under mognadsprocessen, samtidigt som man säkerställer att den karakteristiska, diskreta röksmaken utvecklas, utan att den för den skull tillåts bli dominerande. Den ved som används vid rökningen ska vara ask (Fraxinus excelsior), ljung (Erica sp.), rödbok (Fagus sylvatica) eller andra inhemska lövträdsarter.

Mognadslagring: Ostarna ska genomgå en mognadsprocess i kalkstensgrottor eller källare där förhållandena är sådana att de karakteristiska egenskaperna kan utvecklas. Genomsnittstemperaturen ska vara 10 °C och den genomsnittliga luftfuktigheten 90 %. Ostarna ska mognadslagras under minst två månader räknat från den dag då ostmassan formats. Penicillium ska kunna tränga in i osten och ge upphov till en beläggning på osten närmast skalet som ger osten dess karakteristiska blågröna färg runt kanterna.

har ändrats enligt följande:

Mognadslagring: **Ostarna ska mognadslagras under minst två månader (tre månader för ostar som väger mer än sju kilo) räknat från den dag då ostmassan formats.** *Följande processer ska äga rum under denna lagring:*

Rökning: Efter att osten har tagits ur formen röks den. Rökningsprocessens längd och intensitet ska anpassas till rådande miljöförhållanden så att det kan säkerställas att ostarna torkar tillräckligt och utvecklar ett skal med färg av bränd siena och med en konsistens som tillåter Penicillium att tränga igenom under mognadsprocessen, samtidigt som man säkerställer att den karakteristiska, diskreta röksmaken utvecklas, utan att den för den skull tillåts bli dominerande. Den ved som används vid rökningen ska vara ask (Fraxinus excelsior), ljung (Erica sp.), rödbok (Fagus sylvatica) eller andra inhemska lövträdsarter.

Mognadslagring i grottor: Ostarna ska genomgå en mognadsprocess i kalkstensgrottor där förhållandena är sådana att de karakteristiska egenskaperna kan utvecklas. Genomsnittstemperaturen i grottorna får inte överstiga 12 °C och den genomsnittliga relativa luftfuktigheten får inte understiga 85 %. Mognadsprocessen i grottan får inte understiga 30 dagar.

Under denna period ska ostarna vändas och tvättas i enlighet med vad som krävs för att de karakteristiska egenskaperna ska kunna utvecklas. Häri ingår att säkerställa och stimulera tillväxten av karakteristiska svamp- och jästarter, som ska härröra från mognadslagringslokalen och inte under några omständigheter får tillsättas mjölken. Skalet som bildas under rökningsprocessen gör så att Penicillium långsamt kan tränga in i osten och eventuellt ge upphov till den beläggning på osten närmast skalet som ger osten dess karakteristiska blågröna färg runt kanterna.

Förklaring: De föreslagna ändringarna i beskrivningen av mognadsprocessen består i att den minimiperiod för mognadslagring som fastställs i den nuvarande versionen av produktspecifikationen behålls – **två månader räknat från den dag då ostmassan formats** – och att denna period förlängs med ytterligare 30 dagar för ostar som väger mer än sju kilo, i enlighet med vad som anges i en annan ändring i denna ansökan. Texten ska även struktureras om så att det blir tydligare att mognadsprocessen börjar när ostmassan har formats och omfattar både **rökningsprocessen** och **tiden i grottan**.

I beskrivningen av mognadsprocessen i grottan ska justeringar göras när det gäller dels de genomsnittliga relativa temperatur- och luftfuktighetsförhållanden som krävs inne i grottan under mognadsprocessen, dels den minimiperiod som ostarna ska lagras i grottan. Som stöd för denna ändring bifogas en studie där man undersökte temperatur- och luftfuktighetsförhållandena i nio grottor (7.1 *Condiciones Ambientales en cuevas de maduración para queso Gamonedo* [miljöförhållandena i grottor där Gamonedo-ost mognadslagras – kompletterande studie]). Syftet med denna ändring är att uppdatera beskrivningen av de meteorologiska förhållandena i grottorna, eftersom dessa har påverkats av samma klimatförändringar som drabbat övriga Europa. De nya regler som föreslås kommer även fortsättningsvis att säkerställa goda förhållanden för ostarnas mognadslagring, utan att produktens särskilda egenskaper på något sätt ändras.

Bibliografi

— *Condiciones Ambientales en cuevas de maduración para queso Gamonedo* [miljöförhållandena i grottor där Gamonedo-ost mognadslagras], en studie genomförd av Asturiens interindustriella laboratorium för mjölk- och jordbruksbaserade livsmedel (juni 2018).

— Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., den autonoma regionen Asturiens myndighet för hållbarhet, klimatförändring och delaktighet (2011). *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* [analys av klimatförändringsscenarier i Asturien].

— *Plan forestal de la Comarca de Cangas de Onís* [skogsbruksplan för kommunen Cangas de Onís] (2010), den autonoma regionen Asturiens regering, ministeriet för landsbygdsfrågor och fiskeri

— *Climate change evident across Europe, confirming urgent need for adaptation*. Europeiska miljöbyrån: https://www.eea.europa.eu/media/newsreleases/climate-change-evident-across-europe.

— Spotts, R. A. & Cervantes, L. A. (1986). ”Populations, pathogenicity, and benomyl resistance of *Botrytis* spp., *Penicillium* spp., and *Mucor piriformis* in packinghouses”. Plant Disease (USA).

— Marin, S., Sanchis, V., Saenz, R., Ramos, A. J., Vinas, I. & Magan, N. (1998). ”Ecological determinants for germination and growth of some *Aspergillus* and *Penicillium* spp. from maize grain”. Journal of Applied Toxicology, 84(1), 25–36.

— Fernández Bodega, M. Á. (2011). *Aislamiento y caracterización de cepas de Penicillium roqueforti a partir de distintas variedades de queso azul. Análisis de la actividad proteolítica y eliminación de la producción de micotoxinas* [isolering och karakterisering av färgningar av *Penicillium roqueforti* från olika sorters blåmögelostar – analys av protoelytisk aktivitet och förebyggande av mykotoxinproduktion]

— Sopeña Pérez, F. (1978). *El queso de Aliva: una elaboración artesana* [aliva-ost – hantverksmässig produktion].

5.5.9 Den traditionella beteckningen *del Puerto*

Styckena 17–21

”Gamoneu” del Puerto/”Gamonedo” del Puerto [från bergspasset]: tillverkad i höglandsområdet i kommunerna Cangas de Onís och Onís som omfattar följande högslätter och gräsbetesmarker utmed bergspassen i bergskedjan Picos de Europa:

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

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

Den mjölk som används för att tillverka denna ost ska komma från djurbesättningar som betar på de gräsbetesmarker som anges ovan, och en blandning av två eller alla tre av de tillåtna mjölksorterna – dvs. ko-, får och getmjölk – ska användas, varvid det alltid ska säkerställas att andelen får- och/eller getmjölk utgör mer än 10 % av blandningen.

Dessa ostar tillverkas på säsongsbasis, från juni till september, av särskilda, småskaliga osttillverkningsanläggningar belägna utmed dessa bergspass i nationalparken Picos de Europa.

har ändrats till följande lydelse:

Del Puerto [från bergspasset]: **ostar som tillverkas vid särskilda, småskaliga osttillverkningsanläggningar belägna** *i höglandsområdet i kommunerna Cangas de Onís och Onís som omfattar följande högslätter och gräsbetesmarker utmed bergspassen i bergskedjan Picos de Europa:*

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

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

Den mjölk som används för att tillverka denna ost ska komma från djurbesättningar som betar på de gräsbetesmarker som anges ovan, och en blandning av två eller alla tre av de tillåtna mjölksorterna – dvs. ko-, får och getmjölk – ska användas, under iakttagande av följande krav:

— ***När komjölk används får den inte utgöra mer än 90 % av blandningen.***

— ***När fårmjölk används måste den utgöra minst 5 % av blandningen.***

— ***När getmjölk används måste den utgöra minst 5 % av blandningen.***

Dessa ostar tillverkas på säsongsbasis **från sen vår till tidig höst, men detta kan variera beroende på väderförhållandena. Tillsynsnämnden får dock besluta att förkorta eller förlänga osttillverkningssäsongen ett visst år, med hänsyn tagen till väderförhållandena och efter samråd med de osttillverkare som tillverkar denna ostsort.**

Förklaring: Anledning till denna ändring är att texten var förvirrande. Det har varit brukligt att tillämpa tioprocentsregeln när alla tre mjölksorterna används tillsammans. Kravet om 10 % gällde den sammanlagda mängden får- och getmjölk, inte separat, vilket innebär att andelen får- eller getmjölk i en blandning alltid kommer att uppgå till 5 % eller mer. Med den nya formuleringen anges lägsta och högsta andel mjölk från de olika djurarterna så att tillverkningsprocessen säkerställs och slutproduktens organoleptiska och fysiska och kemiska egenskaper garanteras, utan några tvetydigheter.

En annan ändring som ansetts nödvändig är ett förtydligande av det som sägs om att tillverkningen är säsongsbetonad, vilket innebär att väderförhållandena kan göra att tillverkningen inleds tidigare än juni eller fortsätter efter september. Tillverkningssäsongen är inte kopplad till en viss månad, utan snarare till vilka naturresurser som faktiskt finns tillgängliga på ängar och gräsbetesmarker.

Bibliografi

— Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., den autonoma regionen Asturiens myndighet för hållbarhet, klimatförändring och delaktighet (2011). *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* [analys av klimatförändringsscenarier i Asturien].

5.5.10 *Styckning*

Ett avslutande stycke har lagts till där det anges hur osten ska styckas upp i bitar:

Styckning av osten i osttillverkningsområdet

Produkten med den skyddade ursprungsbeteckningen får saluföras i bitar under förutsättning att bitarna förpackas och att deras ursprung kan styrkas. För att bevara produkten och säkerställa dess kvalitet ska denna process äga rum i osttillverkningsområdet och av företag som har godkänt de fastställda reglerna och följer dem. Detta säkerställer spårbarheten för ost med den skyddade ursprungsbeteckningen "Gamonéu" och tryggar relevanta processer.

Förklaring: Tillägget av detta stycke har föreslagits med anledning av att konsumenter nuförtiden kräver att den certifierade produkten saluförs i bitar, och reglerna för sådana presentationsformat behöver därför fastställas. Skälen till att styckningen av osten ska äga rum i osttillverkningsområdet är som följer:

— När en ost styckas upp i bitar resulterar det i att åtminstone två sidor av en bit inte längre skyddas av skalet och skulle kunna genomgå organoleptiska förändringar som även skulle kunna påverka resten av produkten. Bitarna ska därför förpackas snarast möjligt efter att de har skurits upp, dvs. där de tillverkats.

— Under styckningsprocessen kan den märkning som garanterar ostens ursprung och äkthet komma att avlägsnas eller bli omöjlig att se.

Detta tillägg innebär inte någon ändring av den skyddade produktens särskilda egenskaper eller äkthet. Avsikten är att säkerställa att när en ost har tillverkats ska inte äktheten påverkas på grund av senare hantering (styckning i bitar), vilket innebär att styckning och förpackning ska äga rum på tillverkningsplatsen.

5.6 ***Avsnitt G – Kontrollorgan***

Följande text

Namn: Consejo Regulador de la D.O.P. "Gamonéu" o "Gamonedo" [tillsynsnämnd för den skyddade beteckningen "Gamoneu"/ "Gamonedo"]

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

Tfn +34 985844005

Fax +34 985844230

har ändrats enligt följande:

Behörig kontrollmyndighet är det generaldirektorat inom Asturiens regering som ansvarar för frågor som gäller jordbruksbaserade livsmedel.

Kontrolluppgifter kan delegeras till en enhet som fungerar som produktcertifieringsorgan och har ackrediterats enligt standarden UNE-EN ISO/IEC 17065, eller en annan standard som kan komma att ersätta den i framtiden.

Förklaring: Med denna ändring uppdateras texten genom att fastställa den myndighet som är ansvarig för att kontrollera att produktspecifikationen följs i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel samt artikel 36 i lagen om livsmedelskvalitet, kvalitetsordningar för och direktförsäljning av livsmedel (den autonoma regionen Asturiens lag 2/2019 av den 1 mars 2019).

5.7 ***Avsnitt H – Märkning***

5.7.1 *Identifiering*

Följande text

Ostar som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Gamoneu"/"Gamonedo" och som är avsedda för konsumentmarknaden ska kunna identifieras med hjälp av en numrerad etikett eller certifieringsmärkning som godkänns, kontrolleras och tillhandahålls av tillsynsnämnden i enlighet med reglerna i kvalitetshandboken.

har ändrats enligt följande:

Ostar som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Gamonéu" och som är avsedda för konsumentmarknaden ska **vara försedda med en märkning på skalet** *och kunna identifieras med hjälp av* **den ursprungsskyddade produktens egen logotyp** *och en numrerad certifieringsmärkning i enlighet med* **de regler som fastställts av förvaltningsorganet, som även är ansvarigt för att kontrollera och tillhandahålla de numrerade certifieringsmärkningarna**.

Förklaring: Syftet med omstruktureringen av denna mening är att den ska bli lättare att förstå. Dessutom anges nu att ansvaret för att fastställa regler för produktidentifiering och för att kontrollera och utfärda överensstämmelsemärkning (certifieringsmärkning) ligger hos förvaltningsorganet.

En skrivning om att produkten ska kunna identifieras med hjälp av den ursprungsskyddade produktens egen logotyp har lagts till så att texten stämmer överens med avsnitt D i produktspecifikationen. *(Kontrollorganet ska övervaka och trygga processen för att identifiera produkterna och certifiera deras ursprung.)* En certifieringsmärkning och den ursprungsskyddade produktens egen logotyp ska finnas på samtliga produkter.

5.7.2 *Produktnamn*

Förutom de uppgifter som krävs enligt gällande lagstiftning ska texten "Denominación de Origen Protegida [skyddad ursprungsbeteckning] – 'Gamoneu'/'Gamonedo'" anges i de ursprungsskyddade ostarnas huvud- och certifieringsmärkning, tillsammans med de traditionella beteckningarna "del Puerto" eller "del Valle".

Den logotyp som godkänts av tillsynsnämnden (visas nedan) ska finnas med i den märkning som alla aktörer använder.

har ändrats enligt följande:

Följande uppgifter ska tydligt anges i de ursprungsskyddade ostarnas märkning:

— *Texten "Denominación de Origen Protegida [skyddad ursprungsbeteckning] 'Gamonéu'".*

— *Den traditionella beteckningen "del Puerto", i förekommande fall.*

Förklaring: Det är här fråga om förslag till ändringar i märkningskraven för användningen av traditionella beteckningar. Ändringen påverkar inte produktens särskilda egenskaper, utan klargör hur den skyddade ursprungsbeteckningen och traditionella beteckningar ska användas i märkningen.

5.8 ***Strykning av hänvisningar till nationell lagstiftning***

Avsnitt I – Nationell lagstiftning har strukits.

Denna strykning påverkar följande dokument:

— Lagen om vinrankor och vin (lag 24/2003 av den 10 juli 2003).

— Lagen om vinrankor, vin och alkohol (lag 25/1970 av den 2 december 1970)

— Genomförandebestämmelser för lag 25/1970 (dekret 835/1972 av den 23 mars 1972).

— Förordning av den 25 januari 1994 om likvärdigheten mellan den spanska lagstiftningen och rådets förordning (EEG) nr 2081/92 om skydd av geografiska benämningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel.

— Kungligt dekret 1643/1999 av den 22 oktober 1999 om fastställande av ett förfarande för ansökningar om att förtecknas i gemenskapens register över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar.

— Kungligt dekret 1679/1994 av den 22 juli 1994 (offentliggjort i statens officiella tidning den 24 september 1994) om fastställande av hälso- och hygienkrav för produktion och utsläppande på marknaden av obehandlad mjölk, värmebehandlad mjölk och mjölkbaserade produkter.

— Kungligt dekret 402/1996 av den 1 mars 1996 (offentliggjort i statens officiella tidning den 8 april 1996) om ändring av kungligt dekret 1679/1994 av den 22 juli 1994 om fastställande av hälso- och hygienkrav för produktion och utsläppande på marknaden av obehandlad mjölk, värmebehandlad mjölk och mjölkbaserade produkter.

— Förordning av den 8 maj 1987 (offentliggjord i statens officiella tidning den 12 maj 1987) om ändring av förordning av den 29 november 1985 om godkännande av kvalitetsstandarder för ost och smältost avsedd för den inhemska marknaden.

— Förordning av den 20 maj 1994 (offentliggjord i statens officiella tidning den 26 maj 1994) om delvis ändring av förordning av den 29 november 1985 om godkännande av kvalitetsstandarder för ost och smältost avsedd för den inhemska marknaden.

Förklaring: Förslaget innebär att avsnitt I i den nuvarande produktspecifikationen stryks i enlighet med artikel 7 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel och på grund av att nämnda akter upphävts.

5.9 ***Anpassning av den offentliggjorda sammanfattningen (EUT C 236, 9.10.2007, s. 13) till det sammanfattande dokumentet***

Tabellen nedan visar hur de olika delarna i den offentliggjorda sammanfattningen förhåller sig till det sammanfattande dokumentet som sammanställts med hjälp av mallen i bilaga I till förordning (EU) nr 668/2014, tillsammans med en redogörelse för och förklaring av de ändringar som gjorts i sammanfattningens text när den anpassats till det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTNING	SAMMANFATTANDE DOKUMENT
Punkt 1 Behörig myndighet i medlemsstaten Denna punkt har strukits eftersom den i enlighet med bilaga I inte ingår i det sammanfattande dokumentet.	
Punkt 2 Ansökande grupp Denna punkt har strukits eftersom den i enlighet med bilaga I inte ingår i det sammanfattande dokumentet.	
	Följande text har lagts till som punkt 2: **Punkt 2 Medlemsstat eller tredjeland:** Spanien

Punkt 3 Produkttyp	**Punkt 3.1 Produkttyp** – klassificeringen i enlighet med bilaga XI till förordning (EU) nr 668/2014) har inte ändrats, utan klassen är fortfarande 1.3 (ost).
Punkt 4.1 Namn	**Punkt 1 Namn [på SUB eller SGB]** – En accent har lagts till över bokstaven e, så att namnet nu skrivs ”Gamonéu”. Den spanska versionen ”Gamonedo” har strukits eftersom den inte längre gäller.
Punkt 4.2 Beskrivning	**Punkt 3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt** – De ändringar som presenteras i denna ansökan (mjölksorter, djurraser och fysiska egenskaper) har förts in i produktbeskrivningen från punkt 4.2 i sammanfattningen. Det sista stycket som handlar om den traditionella beteckningen ”Gamoneu” del Valle/”Gamonedo” del Valle har strukits. Se text nedan (*1).
	Följande text har lagts till som punkt 3.3: **3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)** Se text nedan (*2).
Punkt 4.3 Geografiskt område	**Punkt 4 Kort beskrivning av det geografiska området** Texten har inte ändrats.
Punkt 4.4 Bevis på ursprung Denna punkt har strukits eftersom den i enlighet med bilaga I inte ingår i det sammanfattande dokumentet.	
Punkt 4.5 Produktionsmetod Denna punkt har strukits eftersom den i enlighet med bilaga I inte ingår i det sammanfattande dokumentet.	
	Punkt 3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området Nedanstående text (*3) har lagts till.
	Punkt 3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser Nedanstående text (*4) har lagts till.

Punkt 4.6 Samband	**Punkt 5 Samband med det geografiska området** Texten är oförändrad, förutom ändringen i namnets stavning (”Gamoneu” till ”Gamonéu”) och strykningen av den spanska versionen av namnet (”Gamonedo”) och strykningen av texten ”när denna svamp förekommer får osten den beläggning som ger den dess karakteristiska färg och smak”.
Punkt 4.7 Kontrollorgan Denna punkt har strukits eftersom den i enlighet med bilaga I inte ingår i det sammanfattande dokumentet.	
Punkt 4.8 Märkning	**Punkt 3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser** De ändringar i produktspecifikationen som beskrivs i ändringsansökan har förts in här och hänvisningen till den traditionella beteckningen *del Valle* har strukits. Se text nedan (*5).

***1) Text i sammanfattningen**

Beskrivning: Ost med beteckningen ”Gamoneu”/”Gamonedo” är en fet, lagrad och lätt rökt ost med naturligt skal med små blågröna färgningar av *Penicillium* vid kanterna, tillverkad av obehandlad mjölk från ko, får och get eller av blandningar av två eller alla tre av dessa mjölksorter.

Ostarna ska ha följande fysiska egenskaper:

— Cylindrisk form med tydligt tillplattade ovan- och undersidor.

— 6–15 cm höga.

— En diameter på 10–30 cm.

— Väga 0,5–7 kg.

De har ett tunt, naturligt skal som bildas under rökningen; färgen ska vara bränd siena med röd-, grön- och blåaktiga skiftningar samt färgningar av *Penicillium* vid skalet.

Ostarna ska ha följande kemiska egenskaper:

— Fetthalt i torrsubstansen: minst 45 %.

— Proteinhalt i torrsubstansen: minst 25 %.

— Andel torrsubstans: minst 55 %.

— pH: 4,5–6,5.

Osten har följande sensoriska egenskaper:

— Den har en ren, genomträngande doft med milda rökinslag som intensifieras med lagring. De dominerande smakerna är milt rökiga och lätt syrliga och ger smöriga toner i munnen och en kvardröjande hasselnötsaktig eftersmak.

— Konsistensen är hård eller halvhård, fast och smulig (smulas lätt när den skärs), med oregelbundet spridda små hål.

— Innanmätet är vitt eller gulvitt, med en smärre blågrön färgning av *Penicillium* vid kanterna. Utsidans färg utgör en karakteristisk egenskap: rökningsprocessen ger skalet en nyans av bränd siena, och den efterföljande lagringen i grottor eller källare leder till svamptillväxt som kan ge röd-, grön- och blåaktiga skiftningar.

— Inuti osten finns det mekaniskt bildade hål.

Följande traditionella beteckningar är tillåtna:

— ”Gamoneu” del Puerto/”Gamonedo” del Puerto [från bergspasset]: tillverkas mellan juni och september vid småskaliga osttillverkningsanläggningar belägna i höglandsområdet i kommunerna Cangas de Onís och Onís, på de högslätter och gräsbetesmarker som förtecknas i produktspecifikationen. Denna ost ska tillverkas av mjölk som kommer från djurbesättningar som betar på de gräsbetesmarker som anges för denna typ, och en blandning av två eller alla tre av de tillåtna mjölksorterna – dvs. ko-, får och getmjölk – ska användas, varvid det alltid ska säkerställas att andelen får- och/eller getmjölk utgör mer än 10 % av blandningen.

— ”Gamoneu” del Valle/”Gamonedo” del Valle [från dalen]: tillverkas i låglandsområden i det avgränsade geografiska området som ligger inom kommunerna Cangas de Onís och Onís. Produktionen påverkas inte av årstidernas växlingar eftersom boskapsuppfödningen är semi-extensiv med stark betoning på beteshållning.

Text i det sammanfattande dokumentet (ändringarna understrukna)

”Gamonéu” är en fet, lagrad ost med naturligt skal, tillverkad av obehandlad mjölk från ko, får eller get eller av blandningar av två eller alla tre av dessa mjölksorter.

Ostarna ska ha följande fysiska egenskaper:

— Cylindrisk form med tydligt tillplattade ovan- och undersidor.

— 6–18 cm höga.

— En diameter på 10–35 cm.

— Väga 0,5–10 kg.

Ostarna ska ha följande kemiska egenskaper:

— Fetthalt i torrsubstansen: minst 45 %.

— Proteinhalt i torrsubstansen: minst 25 %.

— Andel torrsubstans: minst 55 %.

— pH: 4,5–6,5.

Osten har följande sensoriska egenskaper:

— Den har en ren, genomträngande doft med milda rökinslag som intensifieras med lagring.

— De dominerande smakerna är milt rökiga och lätt syrliga och ger smöriga toner i munnen och en kvardröjande nötaktig eftersmak, kanske av hasselnöt.

— Konsistensen är hård eller halvhård, fast och smulig (smulas lätt när den skärs), med oregelbundet spridda små hål.

— Innanmätet är vitt eller gulvitt, eventuellt med en smärre blågrön färgning av *Penicillium* vid kanterna. Utsidans färg utgör en karakteristisk egenskap: rökningsprocessen ger skalet en nyans av bränd siena, och den efterföljande lagringen i grottor leder till svamptillväxt som kan ge röd-, grön- och blåaktiga skiftningar.

Följande traditionella beteckningar är tillåtna:

— ”Gamonéu” *del Puerto* [från bergspasset]: tillverkas under sommaren vid småskaliga osttillverkningsanläggningar belägna i höglandsområdet i kommunerna Cangas de Onís och Onís, på de högslätter och gräsbetesmarker som förtecknas i produktspecifikationen. Denna ost ska tillverkas av mjölk som kommer från djurbesättningar som betar på de gräsbetesmarker som anges för denna typ, och en blandning av två eller alla tre av de tillåtna mjölksorterna – dvs. ko-, får och getmjölk – ska användas, under iakttagande av följande krav:

  — När komjölk används får den inte utgöra mer än 90 % av blandningen.

  — När fårmjölk används måste den utgöra minst 5 % av blandningen.

  — När getmjölk används måste den utgöra minst 5 % av blandningen.

***2) Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)**

Foder

Det foder som ges boskapen baseras på beteshållning året runt, kompletterat med egenodlat grovfoder i form av färskt gräs och hö.

Djurfodret ska ha sitt ursprung i det avgränsade geografiska området, men det är tillåtet att komplettera med annat djurfoder vid vissa fysiologiska tillstånd – t.ex. laktation – eller om ett animalieproduktionsföretag har brist på egenodlat grovfoder, vanligtvis på grund av väderförhållandena. För att säkerställa att inte sambandet påverkas får andelen foder med ursprung utanför det avgränsade geografiska området inte under några omständigheter överstiga 50 % av torrsubstansen under ett år.

Råvaror

Ost med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Gamonéu” ska tillverkas av obehandlad mjölk – ko-, får- eller getmjölk eller en blandning av två eller tre av dessa mjölksorter – från boskap som utfodras med naturliga resurser från regionen i enlighet med specifika traditioner som har samband med geografiska och sociologiska faktorer som är unika för lokalområdet.

Mjölk från följande arter och raser:

— Nötkreatur: Frisona, asturiana de los valles, asturiana de la montaña, parda, parda de montaña, fleckvieh, jersey och korsningar mellan dessa raser.

— Får: Lacha, carranzana, milchschaf, assaf och korsningar mellan dessa raser.

— Get: Cabra alpina, cabra pirenaica, murciano-granadina, saanen, malagueña, florida, cabra del guadarrama, bermeya och korsningar mellan dessa raser.

Den mjölk som används för osttillverkning ska dessutom ha sitt ursprung från godkända animalieproduktionsföretag som finns förtecknade i tillsynsnämndens besättningsregister och ska produceras med hjälp av lämpliga djurhållnings- och mjölkningsmetoder.

***3) Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området**

Samtliga processer som ingår i produktionen av ”Gamonéu” – produktion av mjölken och tillverkning (koagulering, brytning, formning och saltning), lagring och styckning av osten – äger rum inom det avgränsade geografiska område som utgörs av kommunerna Cangas de Onís och Onís.

***4) Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser**

Styckning av osten i osttillverkningsområdet:

Produkten med den skyddade ursprungsbeteckningen får saluföras i bitar under förutsättning att bitarna förpackas och att deras ursprung kan styrkas. För att bevara produkten och säkerställa dess kvalitet ska denna process äga rum i osttillverkningsområdet och av företag som har godkänt de fastställda reglerna och följer dem. Detta säkerställer spårbarheten för ost med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Gamonéu” och tryggar relevanta processer.

***5) Text i sammanfattningen**

Ostar som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Gamoneu”/”Gamonedo” och som är avsedda för konsumentmarknaden ska kunna identifieras med hjälp av en numrerad etikett eller certifieringsmärkning som godkänns, kontrolleras och tillhandahålls av tillsynsnämnden i enlighet med reglerna i kvalitetshandboken. Förutom de uppgifter som krävs enligt gällande lagstiftning ska texten ”Denominación de Origen Protegida [skyddad ursprungsbeteckning] – ’Gamoneu’/’Gamonedo’” anges i de ursprungsskyddade ostarnas huvud- och certifieringsmärkning, tillsammans med relevant traditionell beteckning, *del Valle* eller *del Puerto*.

Den logotyp som godkänts av tillsynsnämnden (visas nedan) ska finnas med i den märkning som alla aktörer använder.

Text i det sammanfattande dokumentet (ändringarna understrukna)

Ostar som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Gamonéu” och som är avsedda för konsumentmarknaden ska vara försedda med en märkning på skalet och kunna identifieras med hjälp av den ursprungskyddade produktens egen logotyp och en numrerad certifieringsmärkning som kontrolleras och tillhandahålls av tillsynsnämnden.

Följande uppgifter ska tydligt anges i de ursprungsskyddade ostarnas märkning:

— Texten ”Denominación de Origen Protegida [skyddad ursprungsbeteckning] ’Gamonéu’”.

— Den traditionella beteckningen *del Puerto*, i förekommande fall.

Den ursprungskyddade produktens logotyp:

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”GAMONÉU”

EU-nr: PDO-ES-0308-AM01 – 17.9.2021

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn [på SUB eller SGB]**

”Gamonéu”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp [se bilaga XI]*

Klass 1.3 – Ost

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Gamonéu” är en fet, lagrad ost med naturligt skal, tillverkad av obehandlad mjölk från ko, får eller get eller av blandningar av två eller alla tre av dessa mjölksorter.

Ostarna ska ha följande fysiska egenskaper:

— Cylindrisk form med tydligt tillplattade ovan- och undersidor.

— 6–18 cm höga.

— En diameter på 10–35 cm.

— Väga 0,5–10 kg.

Ostarna ska ha följande kemiska egenskaper:

— Fetthalt i torrsubstansen: minst 45 %.

— Proteinhalt i torrsubstansen: minst 25 %.

— Andel torrsubstans: minst 55 %.

— pH: 4,5–6,5.

Osten ska ha följande sensoriska egenskaper:

— Den har en ren, genomträngande doft med milda rökinslag som intensifieras med lagring.

— De dominerande smakerna är milt rökiga och lätt syrliga och ger smöriga toner i munnen och en kvardröjande nötaktig eftersmak, kanske av hasselnöt.

— Konsistensen är hård eller halvhård, fast och smulig (smulas lätt när den skärs), med oregelbundet spridda små hål.

— Innanmätet är vitt eller gulvitt, eventuellt med en smärre blågrön färgning av *Penicillium* vid kanterna. Utsidans färg utgör en karakteristisk egenskap: rökningsprocessen ger skalet en nyans av bränd siena, och den efterföljande lagringen i grottor leder till svamptillväxt som kan ge röd-, grön- och blåaktiga skiftningar.

Följande traditionella beteckning är tillåten:

— *del Puerto* [från bergspasset] för ostar som tillverkas under sommaren vid småskaliga osttillverkningsanläggningar belägna i höglandsområdet i kommunerna Cangas de Onís och Onís, på de högslätter och gräsbetesmarker som förtecknas i produktspecifikationen. Denna ost ska tillverkas av mjölk som kommer från djurbesättningar som betar på de gräsbetesmarker som anges för denna typ, och en blandning av två eller alla tre av de tillåtna mjölksorterna ska användas, under iakttagande av följande krav:

  — När komjölk används får den inte utgöra mer än 90 % av blandningen.

  — När fårmjölk används måste den utgöra minst 5 % av blandningen.

  — När getmjölk används måste den utgöra minst 5 % av blandningen.

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

a) Foder

Det foder som ges boskapen baseras på beteshållning året runt, kompletterat med egenodlat grovfoder i form av färskt gräs och hö.

Djurfodret ska ha sitt ursprung i det avgränsade geografiska området, men det är tillåtet att komplettera med annat djurfoder vid vissa fysiologiska tillstånd – t.ex. laktation – eller om ett animalieproduktionsföretag har brist på egenodlat grovfoder, vanligtvis på grund av väderförhållandena. För att säkerställa att inte sambandet påverkas får andelen foder med ursprung utanför det avgränsade geografiska området inte under några omständigheter överstiga 50 % av torrsubstansen under ett år.

b) Råvaror

Ost med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Gamonéu” ska tillverkas av obehandlad mjölk – från ko, får eller get eller av en blandning av två eller tre av dessa mjölksorter – från boskap av följande arter och raser:

— Nötkreatur: Frisona, asturiana de los valles, asturiana de la montaña, parda, parda de montaña, fleckvieh, jersey och korsningar mellan dessa raser.

— Får: Lacha, carranzana, milchschaf, assaf och korsningar mellan dessa raser.

— Get: Cabra alpina, cabra pirenaica, murciano-granadina, saanen, malagueña, florida, cabra del guadarrama, bermeya och korsningar mellan dessa raser.

Den mjölk som används för osttillverkning ska dessutom ha sitt ursprung från godkända animalieproduktionsföretag som finns förtecknade i tillsynsnämndens besättningsregister och ska produceras med hjälp av lämpliga djurhållnings- och mjölkningsmetoder.

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Samtliga processer som ingår i produktionen av ”Gamonéu” – produktion av mjölken och tillverkning (koagulering, brytning, formning och saltning), lagring och styckning av osten – äger rum inom det avgränsade geografiska område som utgörs av kommunerna Cangas de Onís och Onís.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Styckning av osten i osttillverkningsområdet:

Produkten med den skyddade ursprungsbeteckningen får saluföras i bitar under förutsättning att bitarna förpackas och att deras ursprung kan styrkas. För att bevara produkten och säkerställa dess kvalitet ska denna process äga rum i osttillverkningsområdet och av företag som har godkänt de fastställda reglerna och följer dem. Detta säkerställer spårbarheten för ost med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Gamonéu” och tryggar relevanta processer.

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Ostar som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Gamonéu” och som är avsedda för konsumentmarknaden ska vara försedda med en märkning på skalet och kunna identifieras med hjälp av den ursprungskyddade produktens egen logotyp och en numrerad certifieringsmärkning som kontrolleras och tillhandahålls av tillsynsnämnden.

Följande uppgifter ska tydligt anges i de ursprungsskyddade ostarnas märkning:

— Texten ”Denominación de Origen Protegida [skyddad ursprungsbeteckning] ’Gamonéu’”.

— Den traditionella beteckningen *del Puerto*, i förekommande fall.

Den ursprungskyddade produktens logotyp:



4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området omfattar kommunerna Cangas de Onís och Onís i den autonoma regionen Asturien.

Dessa kommuner ligger i östra Asturien.

Mjölkproduktionen samt tillverkningen och lagringen av osten äger rum inom det avgränsade geografiska området.

5. **Samband med det geografiska området**

Historiskt samband

Ost med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Gamonéu” har samband med ett bevarande av områdets urgamla tradition att bedriva extensiv boskapshållning. Ursprunget kan spåras tillbaka till åtminstone så tidigt som 1600-talet då den i ett brev från 1641 till kung Felipe IV om användningen av betesmark omnämns som ett livsmedel ”för bygdens fattiga”.

Andra historiska dokument (1700-talsverket *Diccionario Geográfico* [geografiskt lexikon] av Madoz) innehåller flera referenser till att denna ost utgjorde basföda för lokalbefolkningen och till att man i detta område specialiserade sig på boskapsuppfödning med blandade besättningar av nöt, får och get som fick gå på sommarbete uppe på bergsängarna.

Dessa omständigheter och det faktum att området i mångt och mycket var avskuret från marknaderna gjorde att boskapsuppfödarna redan tidigt själva började ysta ost av mjölken.

Naturförhållanden

Kommunerna Cangas de Onís och Onís utgör tillsammans en stor del av Cornión, som är den västliga delen av massivet Los Picos de Europa. Det mest slående med denna bergskedja är de dramatiska topografiska skillnaderna: från 80 meter över havet utmed floden Sellas centrala sträckning och upp till Torre Cerredos topp på 2 648 meter över havet. Karakteristiskt för detta höglandsområde är dominansen av kalksten, branta sluttningar och trappstegsliknande geomorfologiska formationer som resulterat i två olika naturtyper: en i dalgångarna och en annan högt uppe i bergspassen.

Dalgångarna kännetecknas av långsträckta, relativt plana gräsmarker och småbruk som uppstått i samband med att området befolkades. Det är här vi finner de mest tättbefolkade områdena. Boskapens vinterfoder kommer från vallängar, som också kan användas för de djur som tidvis kan gå ute under vintern.

Den högst belägna terrängen uppe i bergspassen kännetecknas av lodräta klippväggar och ett karstlandskap med otaliga slukhål, bergssprickor, grottor, karrenformationer och djupa klyftor. Mellan dessa klippformationer finns ängar med mycket näringsrikt bete där boskapen hålls från våren tills den första snön faller på hösten. Andra inslag i landskapet med betydelse för boskapshållningen är bergssluttningar, klippblock och högkvalitativa betesmarker insmugna mellan klippblocken – som lokalt går under benämningen *xerros*.

Området har maritimt klimat med mycket regn under hela året, måttligt med solsken och hög molnighet. Nederbörden varierar mellan 2 000 mm i de högst belägna områdena, delvis som snö, och 1 200 mm längre ner. I de höglänta områdena bildas det även ofta tät dimma på sommaren.

Temperaturen i dalgångarna är mild under hela året med en medeltemperatur på 12 °C, och i högländare områden där medeltemperaturen är 3 °C.

Marken i området domineras av klippformationer av kalksten och kvartsit – som i dalgångarna formats av erosion, klimatet och växtligheten.

Klimatet, topografin och geologin ger området vissa särdrag som direkt påverkar typen och kvaliteten på betesmarken och gör den särskilt lämplig för den nöt-, får- och getboskap som sedan producerar den mjölk som används för att tillverka ost med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Gamonéu”. Den vanligaste växten i dessa marker är den för Kantabrien endemiska svingeln (*Festuca burnatii*). Det är en perenn växt som trivs på höglänta betesängar. I sänkor och på platåer mellan sluttningarna där snön ligger kvar till in på senvåren växer stagg (*Nardus stricta*), ett härdigt gräs som trivs i många olika miljöer, samt även andra typer av gräs (*Phleum alpinum*, *Festuca iberica* och *Festuca picoeuropeana*) och klöverväxter (*Trifolium thalli* Vill.).

Osten får även några av sina karakteristiska egenskaper från rökningen och från mognadsprocessen då endast sådana svamp- och jästarter får användas som förekommer naturligt i lagringslokalen, främst *Penicillium*.

Mänskligt samband

Det faktum att detta område 1918, då under benämningen Montaña de Covadonga, blev Spaniens första nationalpark – och inledningen på det nationella miljöskyddsarbetet – visar att det här rör sig om ett ekosystem med unika miljöegenskaper.

Boskapsskötarna i detta bergsområde anses allmänt ha en avgörande roll för att forma och skydda den lokala miljön. Ost med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Gamonéu” kom till som ett resultat av traditionen att leva av det jorden ger eftersom ost utgjorde det enda ekonomiskt lönsamma alternativet när det gäller att få ut så mycket som möjligt av boskapsresurserna i området.

De metoder och förhållanden som beskrivs i avsnittet om produktionsmetod har vuxit fram utifrån en vilja att anpassa urgamla traditioner till vår moderna värld utan att behöva göra eftergifter som skulle kunna leda till en förlust av produktens identitet eller av den livsstil som har utvecklats kring denna produkt.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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