

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2007/C 236/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

ZESTAWIENIE PODSUMOWUJĄCE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„GAMONEU” lub „GAMONEDO”

Nr WE: ES/PDO/005/0308/20.08.2003

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze zestawienie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego:*

Nazwa: Subdirección General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica; Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación; Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Adres: Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Telefon: (34) 91 347 53 94

Faks: (34) 91 347 54 10

e-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Grupa składająca wniosek:*

Nazwa: Rosa Maria Intriago Cuesta y otros

Adres: Barrio de Quilama, s/n
E-33820 Benia

Telefon: (34) 985 84 41 57

Faks: (34) 985 84 41 57

e-mail: genife_vete@hotmail.com

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa: 1.3 — Ser

4. *Specyfikacja produktu:*

(streszczenie wymogów zgodnie z art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu: „Gamoneu” lub „Gamonedo”

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str.12.

- 4.2. Opis: Ser „Gamoneu” lub „Gamonedo” to ser tłusty, dojrzwały, o naturalnej skórce, wytworzony z surowego mleka krowiego, owczego i koziego, bądź też z mieszanki dwóch z wymienionych rodzajów mleka, lekko wędzony i z niewielkimi zielono-niebieskawymi wykwitami pleśni grzybów rodzaju pędzlaków (*Penicillium*) przy brzegach.

Mleko wykorzystywane przy wytwarzaniu serów objętych chronioną nazwą pochodzenia pochodzi od gatunków i ras wymienionych poniżej:

- krowy: rasy *Frisona*, *Asturiana de los Valles*, *Pardo Alpina* i pochodzące z krzyżówek tych ras;
- owce: rasy *Lacha*, *Carranzana*, *Milschalfé* i pochodzące z krzyżówek tych ras;
- kozy: rasy *Alpino-Pirenaica* i *Cabra de los Picos de Europa*, *Murciano-Granadina*, *Saanen* i pochodzące z krzyżówek tych ras.

Ser posiada następujące właściwości fizyczne:

- kształt: cylindryczny o płaskich podstawach,
- wysokość: między 6 a 15 cm,
- średnica: między 10 a 30 cm,
- waga: między 0,6 a 7 kg.

Naturalna, cienka skórka uzyskana podczas procesu wędzenia ma jasnobrązową barwę (siena palona) z odcieniami czerwonymi, zielonkawymi i niebieskawymi. W pobliżu skórki występuje pleśń grzybów *Penicillium*.

Ser posiada następujące właściwości chemiczne:

- zawartość tłuszczu: minimalnie 45 % w s.m.;
- zawartość białka: minimalnie 25 % w s.m.;
- sucha masa: minimalnie 55 %;
- odczyn pH: od 4,5 do 6,5.

Ser posiada następujące właściwości organoleptyczne:

- Czysty i przenikliwy zapach o lekkiej woni dymu. W miarę dojrzewania zapach staje się bardziej intensywny. Smak o nieznacznej przewadze dymu i delikatnie pikantny w pierwszej chwili, zmienia się następnie w maślany o wyraźnym posmaku orzechów laskowych.
- Konsystencja sera jest twarda lub półtwarda, zbita i krucha, przy krojeniu łatwo dzieli się na kawałki. Dziurki są nieregularnie rozmieszczone i niewielkie.
- Wewnątrz ser jest biały lub biało-żółtawy, z niewielkimi zielono-niebieskawymi wykwitami pleśni *Penicillium* przy brzegach. Na zewnątrz ser jest w charakterystyczny sposób zabarwiony w wyniku wędzenia nadającego mu kolor sieni palonej, który następnie, podczas przechowywania sera w jaskiniach lub piwnicach, wskutek działalności grzybów nabiera odcieni czerwonych, zielonkawych i niebieskawych.
- Wewnątrz występują puste przestrzenie powstałe w sposób mechaniczny.

Dopuszcza się następujące tradycyjne odniesienia do pochodzenia produktu:

- „Ser” Gamoneu lub „Gamonedo” z Puerto wytworzony został w wysokich partiach gmin Cangas de Onís i Onís (Picos de Europa) na łąkach bądź w zagrodach ze względu na specyficzne cechy w okresie od czerwca do września, w niewielkich mleczarniach. Ser wytwarzany jest z mleka uzyskanego z hodowli zwierząt pasących na łąkach i z mieszanki co najmniej dwóch rodzajów mleka spośród trzech następujących jego rodzajów: krowiego, owczego i koziego, przy czym ilość wykorzystanego mleka owczego i/lub koziego przekracza 10 % w przypadku każdego z tych rodzajów.
- Ser „Gamoneu” lub „Gamonedo” z Valle wytworzony został w niskich partiach obszaru związanego z chronioną nazwą pochodzenia należącego do gmin Cangas de Onís i Onís. Wytwarzanie sera nie ma charakteru sezonowego, ponieważ system hodowli stad jest półintensywny, oparty przede wszystkim na odpowiednim systemie wypasania.

- 4.3. Obszar geograficzny: Obszar geograficzny gmin Cangas de Onís y Onís Wspólnoty Autonomicznej Księstwa Asturii. Produkcja mleka, wytwarzanie sera i jego dojrzewanie mają miejsce na ograniczonym obszarze geograficznym.

- 4.4. Dowód pochodzenia: W przypadku wytwarzania sera z mleka uzyskanego w ramach własnego gospodarstwa poprzez kontrole rejestrów produkcji i ksiąg hodowlanych weryfikuje się, czy mleko wykorzystywane w procesie wytwarzania serów pochodzi wyłącznie z gospodarstw posiadających zezwolenie i wpisanych do rejestru rady regulacyjnej. W przypadku gdy wykorzystywane mleko nie pochodzi z własnego gospodarstwa producenta sera, przeprowadzane są kontrole odpowiednich rejestrów produkcji i dokumentacji dotyczącej pochodzenia mleka, tzn. dowodu odbioru mleka, na którym widnieje nazwa gospodarstwa, z którego pochodzi mleko, data i godzina odbioru, wielkość dostawy, godzina dostawy, dane identyfikacyjne pojazdu i kierowcy realizującego transport, a także rachunku i dowodu zapłaty za dostarczone mleko. Dla celów wytwarzania sera producent musi dysponować rejestrem, w którym zapisuje się pochodzenie i ilość wykorzystanego mleka, numery wytworzonych sztuk sera oraz numery odpowiadające poszczególnym partiom wytworzonego sera. Po wytworzeniu sera, na etapie wędzenia, dojrzewania lub magazynowania przed wysyłką, w każdym momencie w rejestrze powinny być zapisane numery sztuk i partii sera znajdujących się w poszczególnych pomieszczeniach. Należy również zaopatrzyć wytworzone partie sera w odpowiednie etykiety identyfikacyjne i przypisać im odbiorców, co powinno zostać udokumentowane poprzez odpowiednie potwierdzenia sprzedaży i rachunki.
- 4.5. Metoda otrzymywania: Do wytwarzania sera „Gamoneu” lub „Gamonedo” wykorzystywane jest wyłącznie surowe mleko krowie, owcze i kozie, bądź też mieszanka dwóch z wymienionych rodzajów mleka, uzyskiwane ze stad wypasających się w naturalnych warunkach na danym obszarze produkcji (łąki), żywiących się świeżą trawą lub paszą pochodzącą z tych łąk. W wyjątkowych przypadkach możliwe jest wykorzystanie koncentratów zbożowych lub z roślin strączkowych w okresach, kiedy w wyniku warunków pogodowych w gospodarstwach występuje niedobór naturalnej paszy.

Odbiór mleka następuje w serowniach, gdzie poddawane jest ono procesowi koagulacji kwasowej z wykorzystaniem podpuszczki i enzymów koagulujących, tak by proces trwał co najmniej przez godzinę. Temperatura mleka w momencie koagulacji i podczas całego procesu wynosi między 24 a 30 °C.

Po otrzymaniu skrzepu poddaje się go stopniowemu i łagodnemu ścinaniu aż do osiągnięcia niewielkich ziaren twarogu o wielkości od 5 do 15 mm, następnie przez około półtora godziny usuwa się serwatkę.

Masę wylewa się do form o cylindrycznym kształcie, wykonanych z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością, przy czym można ją lekko odcisnąć, tak by całkowicie usunąć serwatkę.

Solenie serów następuje poprzez pokrycie części wierzchniej i podstawy sera chlorkiem sodu po upływie odpowiednio 24 i 48 godzin.

Po wyjęciu z form sery poddawane są procesowi wędzenia, którego długość i intensywność zależy od warunków otoczenia w momencie, kiedy przeprowadzane jest wędzenie, przy czym należy zagwarantować odpowiednie osuszenie oraz utworzenie się skórki w kolorze jasnobrażowym o teksturze umożliwiającej dostanie się *Penicillium* do wnętrza sera w fazie dojrzewania, jednocześnie uzyskując lekki wędzony smak charakterystyczny dla produktu, tak by nie był on jednak dominujący. W procesie wędzenia wykorzystuje się następujący materiał: drewno jesionowe (*Fraxinus Excelsior*), wrzos (*Erica sp.*), buk (*Fagus sylvatica*) lub inne lokalne rodzaje drewna nieżywicznego.

Dojrzewanie ma miejsce w jaskiniach wapiennych i piwnicach o cechach odpowiednich dla nadania serowi jego właściwości, ze średnimi temperaturami i wilgotnością odpowiednio 10 °C i 90 %. Proces ten trwa co najmniej dwa miesiące licząc od daty wytworzenia twarogu. Podczas całego procesu przeprowadza się wietrzenie i czyszczenie konieczne, by ser nabrał specyficznych właściwości, gwarantując rozwój charakterystycznych grzybów i drożdży, które muszą pochodzić z pomieszczenia, gdzie następuje dojrzewanie i w żadnym przypadku nie mogą być dodane do mleka. *Penicillium* musi dostać się do wnętrza sera i rozwinąć się na brzegach przy skórce tworząc charakterystyczną zielono-niebieskawą pleśń przy brzegach.

Sery są odpowiednio oznaczane i etykietowane.

4.6. Związek:

— Związek historyczny

Ser „Gamonedo” jest związany z zachowaniem odwiecznych tradycji wykorzystania zwierząt hodowlanych na tym obszarze. Zapewnia się, że ser ten był wytwarzany w XVII wieku, kiedy służył jako pożywienie „lokalnych ubogich”, jak czytamy w piśmie z 1641 r. skierowanym do króla Filipa IV dotyczącym wykorzystania pastwisk.

W starych dokumentach (Słownik Geograficzny Madoz'a z XVII wieku) odnajdujemy również liczne odniesienia dotyczące sera jako podstawy wyżywienia lokalnych mieszkańców, jak również dotyczące specjalizacji tego obszaru w hodowli oraz występowania mieszanej hodowli składającej się ze stad bydła, owiec i kóz, którymi zajmuje się ich właściciel przebywający w zagrodach, gdzie stada wypasają się w lecie.

Opisane warunki oraz oddalenie od ośrodków konsumpcji ze względu na trudności komunikacyjne przyczyniły się od zamierzonych czasów do przetwarzania mleka w sery przez samych pasterzy.

— Związek naturalny

Tradycyjny obszar geograficzny produkcji i wytwarzania jest ograniczony do gmin Onís i Cangas de Onís zajmujących znaczne tereny w zachodnim masywie Picos de Europa nazywanym Cornión. Tym co wywiera największe wrażenie w tym systemie górskim jest jego urwiste ukształtowanie, które charakteryzuje się stromiznami od 80 m n.p.m. przy brzegach rzeki Sella do wysokości 2 648 m n.p.m. w przypadku szczytu Torre Crrado. Masyw ten charakteryzuje się przewagą skał wapiennych, bardzo stromymi zboczami i urwistą rzeźbą, co prowadzi do ukształtowania się dwóch środowisk: środowiska doliny i środowiska górskiego.

W dolinie przeważają duże hale o łagodnym ukształtowaniu terenu i niewielkie gospodarstwa rolne połączone z domostwami. Miejsca te stanowią główne ośrodki zamieszkałe przez ludność. Hale dostarczają trawy na zimę i podczas tej pory roku gromadzone są na nich zwierzęta, które nie wymagają przebywania w zamkniętych pomieszczeniach.

Część górską, najbardziej wysoka, charakteryzuje się stromiznami i urwistym ukształtowaniem terenu oraz niezliczonymi wzniesieniami, przepaściami, jaskiniami, głazami i wielkimi szczelinami. Między nimi występują zagrody, łąki z paszą o wysokich wartościach odżywczych, gdzie zwierzęta przebywają od wiosny do pojawienia się pierwszych śniegów jesienią. Wzniesienia, tzw. „xerros” i skały stanowią inne elementy ukształtowania terenu, które mają znaczenie dla hodowli.

Na tym obszarze występuje klimat oceaniczny, o obfitych całorocznych opadach, średnim nasłonecznieniu i dużym zachmurzeniu. Opady wahają się między 2 000 mmm na terenach najwyżej położonych, z czego część stanowią opady śniegu, a 1 200 mm na terenach położonych niżej. W wyżej położonych partiach w lecie często występują również gęste mgły.

Na terenach położonych w dolinach temperatury są łagodne podczas całego roku, średnio 12 °C, natomiast w partiach wysokogórskich średnia temperatura wynosi 3 °C.

Gleby charakteryzują się obecnością skał wapiennych i kwarcytów, które w dolinach zostały przekształcone w wyniku erozji, klimatu i działania roślinności.

Klimat, ukształtowanie terenu oraz struktura geologiczna nadają temu obszarowi charakterystyczne cechy, które bezpośrednio wpływają na jakość i rodzaj paszy, która jest w szczególności sposobem odpowiednia dla zwierząt hodowlanych: bydła, owiec i kóz, które dostarczają mleko wykorzystywane do wyrabiania sera „Gamoneu” lub „Gamonedo”. Najbardziej charakterystyczną rośliną na tych pastwiskach jest gatunek endemiczny występujący w Kantabria *Festuca burnatii*, wieloletnia trawa rosnąca na pastwiskach. W zagłębieniach i zboczach, gdzie śnieg zalega do końca wiosny występują pastwiska, na których przeważa „cervuno” (*Nardus stricta*), roślina trawiasta, której właściwości umożliwiają jej rozwój na różnorodnym terenie. Występują również rośliny trawiaste *Phleum alpinum*, *Festuca Iberica*, *Festuca picoeuropeana* oraz roślina strączkowa *Trifolium thalli* Vill.

Specyficzne właściwości sera wynikają również z wędzenia i dojrzewania, w ramach którego działają wyłącznie grzyby i drożdże występujące w środowisku pomieszczeń, gdzie następuje dojrzewanie. Między nimi wyróżnia się grzyb *Penicillium*, który poprzez swoją obecność na obrzeżach sera zapewnia pleśń, która nadaje serowi jego charakterystyczny kolor i smak.

— Związek ludzki

Omawiany ekosystem charakteryzuje się wyjątkowymi warunkami środowiskowymi, o czym świadczy fakt, że Park Narodowy Montaña de Covadonga był pierwszym, który utworzono w Hiszpanii w 1918 r. oraz pierwszym, w którym wprowadzono środki ochrony środowiska w Hiszpanii. Powszechnie uznaje się, że to dzięki pasterzom z tych gór udaje się zachować wartość środowiskową tych terenów i w wyniku tradycyjnego korzystania ze środowiska powstał ser „Gamonedo” lub „Gamoneu”, który stanowi jedyną możliwość gospodarczego wykorzystania zasobów hodowlanych na tych terenach.

Metody i tradycja opisane w punkcie dotyczącym metody otrzymywania są wynikiem wielowiekowej tradycji, którą próbuje się dopasować do obecnych czasów, tak by nie dopuścić do utraty specyfiki produktu i trybu życia, który jest związany z wytwarzaniem sera.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Consejo Regulador de la D.O.P. „Gamoneu” lub „Gamonedo”

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

Telefon: (34) 985 84 40 05

Faks: (34) 985 84 42 30

e-mail: info@quesogamonedo.com

- 4.8. Etykietowanie: Na przeznaczonych do konsumpcji serach objętych chronioną nazwą pochodzenia „Gamoneu” lub „Gamonedo” umieszcza się etykietę lub numerowaną etykietę dodatkową, która została przyjęta, jest kontrolowana i dostarczana przez radę regulacyjną, zgodnie z zasadami zapisanymi w podręczniku jakości. Na etykietach i etykietach dodatkowych serów objętych chronioną nazwą pochodzenia, oprócz danych wymaganych na podstawie obowiązujących przepisów, widnieje w widocznym miejscu napis „Denominación de Origen Protegida” — „Gamoneu” ó „Gamonedo” oraz tradycyjne odniesienia do Puerto lub do Valle.

Na etykietach wszyscy producenci muszą stosować jednakowe logo przyjęte przez radę regulacyjną, które przedstawiono poniżej:

