

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2007/C 236/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽¹⁾ Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„GAMONEU“ oder „GAMONEDO“

Nr. EG: ES/PDO/005/0308/20.08.2003

g.U. (X) g.g.A. ()

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. *Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:*

Name: Subdirección General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica; Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación; Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España
Anschrift: Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid
Tel.: (34) 91 347 53 94
Fax: (34) 91 347 54 10
E-Mail: sgcaproagro@mapya.es

2. *Vereinigung:*

Name: Rosa Maria Intriago Cuesta y otros
Anschrift: Barrio de Quilama, s/n
E-33820 Benia
Tel.: (34) 985 84 41 57
Fax: (34) 985 84 41 57
E-Mail: genife_vete@hotmail.com
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) andere ()

3. *Art des Erzeugnisses:*

Klasse 1.3: Käse

4. *Spezifikation:*

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Art. 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1. Name: „Gamoneu“ oder „Gamonedo“

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

- 4.2. Beschreibung: Der „Gamoneu“ oder „Gamonedo“ ist ein vollfetter, gereifter Käse mit natürlicher Rinde, der aus Kuh-, Schaf- oder Ziegenrohmlch oder aus Mischungen von zwei oder drei der genannten Milchsorten erzeugt wird. Er ist leicht geräuchert und weist an den Kanten eine leichte, bläulich grüne Schimmelbildung auf, die durch *Penicillium* hervorgerufen wird.

Die Milch, die zur Herstellung der geschützten Käse verwendet wird, stammt von den nachstehend aufgeführten Arten und Rassen:

- Kühe: Frisona, Asturiana de los Valles, Pardo Alpina und Kreuzungen dieser Rassen;
- Schafe: Lacha, Carranzana und Milschalfe sowie Kreuzungen dieser Rassen;
- Ziegen: Alpino-Pirenaica und Cabra de los Picos de Europa, Murciano-Granadina, Saanen und Kreuzungen dieser Rassen.

Physikalische Eigenschaften:

- Form: Zylinderform mit glatten Seiten;
- Höhe: zwischen 6 und 15 cm;
- Durchmesser: zwischen 10 und 30 cm;
- Gewicht: zwischen 0,5 und 7 kg.

Dünne, natürliche Rinde, die während des Räuchervorgangs entsteht; rotbraune Farbe mit rötlichen, grünen und bläulichen Schattierungen; durch *Penicillium* hervorgerufene Schimmelbildung unmittelbar unter der Rinde.

Chemische Eigenschaften:

- Fett: mindestens 45 % in der Trockenmasse;
- Eiweiss: mindestens 25 % in der Trockenmasse;
- Trockenmasse: mindestens 55 %;
- pH-Wert: zwischen 4,5 und 6,5.

Sensorische Eigenschaften:

- Der reine und durchdringende Geruch mit milden Raucharomen wird mit zunehmender Reife kräftiger. Der Geschmack ist durch ein mildes Raucharoma geprägt und ist im Mund mässig pikant bis butterig. Der Abgang ist lang anhaltend mit Anklängen an Mandeln.
- Der Teig ist von harter oder halbharter Konsistenz, fest und krümelig und bröckelt beim Schneiden leicht. Der Käse weist eine unregelmässige, kleine Lochung auf.
- Das Käseinnere ist weiss oder leicht gelblich und weist an den Kanten eine leichte, durch *Penicillium* hervorgerufene bläulich grüne Schimmelbildung auf. Das Äussere des Käses zeigt eine eigentümliche Färbung, die auf den Räuchervorgang zurückzuführen ist. Dieser verleiht dem Käse eine rotbraune Farbe, die später während der Reifung in Höhlen oder Lagerräumen, wenn sich Pilze auf dem Käse ansiedeln, rötliche, grünliche oder bläuliche Schattierungen annimmt.
- Im Inneren des Käses zeigen sich mechanisch entstandene Löcher.

Die folgenden traditionellen Bezeichnungen sind zulässig:

- „Gamoneu“ oder „Gamonedo“ del Puerto. Der Käse wird in den Monaten Juli bis September in den Passregionen der Orte Cangas de Onís und Onís (Picos de Europa) auf den in der Spezifikation genannten Wiesen oder Almen in kleinen Käsereien hergestellt. Der Käse wird aus der Milch der Herden hergestellt, die auf den genannten Wiesen weiden, wobei Milch von mindestens zwei der drei genannten Arten (Kuh, Schaf und Ziege) gemischt wird und der Anteil von Schaf- und/oder Ziegenmilch in jedem Fall mehr als 10 % betragen muss.
- „Gamoneu“ oder „Gamonedo“ del Valle. Der Käse wird in den Tallagen des geografischen Gebiets der geschützten Ursprungsbezeichnung hergestellt, die zu den Gemeinden Cangas de Onís und Onís gehören. Die Herstellung ist nicht an eine bestimmte Saison gebunden, da die Herden semi-extensiv und im Wesentlichen auf Weiden gehalten werden.

- 4.3. Geografisches Gebiet: Das geografische Gebiet der Gemeinden Cangas de Onís und Onís in der Autonomen Gemeinschaft des Fürstentums Asturien. Die Milcherzeugung, die Käseerzeugung und die Reifung erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

- 4.4. Ursprungsnachweis: Es wird überprüft, ob die zur Herstellung verwendete Milch ausschliesslich aus den zugelassenen Milchviehbetrieben stammt, die in das Register der Kontrollbehörde (Consejo Regulador) eingetragen sind. Dazu werden im Fall von Erzeugern, die für ihren Käse Milch aus eigener Erzeugung verwenden, die Erzeugungsregister und Viehbestandslisten überprüft. Im Fall von Erzeugern, die keine Milch aus eigener Erzeugung verwenden, werden die entsprechenden Herstellungsregister sowie der Herkunftsnachweis der Milch überprüft. Als Herkunftsnachweis dienen ein Lieferschein, aus dem der Milcherzeugungsbetrieb, Datum und Uhrzeit der Abholung, Liefervolumen, Uhrzeit der Lieferung, Kennzeichen des Transportfahrzeugs und Kennnummer des Fahrers hervorgehen, sowie die zugehörige Rechnung und der Zahlungsbeleg für die gelieferte Milch. Der Erzeuger muss über die Produktion Buch führen und für jeden Produktionsvorgang Herkunft und Menge der verwendeten Milch, Anzahl der erzeugten Käselaibe sowie Nummer bzw. Nummern des produzierten Loses bzw. der produzierten Lose in entsprechende Register eintragen. In allen auf die Herstellung folgenden Phasen — während des Räuchervorgangs, der Reifung oder der Lagerung vor dem Versand — müssen die Einheiten und Lose, die sich an den verschiedenen Standorten befinden, aus den Registern jederzeit eindeutig ersichtlich sein. Zudem muss eine Zuordnung der produzierten Lose zu den entsprechenden Erkennungsetiketten und Bestimmungsorten möglich sein, wobei die entsprechenden Lieferscheine und Verkaufsrechnungen als Nachweis dienen.
- 4.5. Herstellungsverfahren: Der „Gamoneu“ oder „Gamonedo“ wird ausschliesslich aus Kuh-, Schaf- oder Ziegenrohmilch oder aus Mischungen von zwei oder drei der genannten Milchsorten erzeugt. Diese Milch stammt von Herden, die sich von den natürlichen Ressourcen des Gebiets ernähren, d. h. von Gras, frischen Kräutern und auf den Wiesen gewonnenem Heu. In Ausnahmefällen ist während Zeiten, in denen, in der Regel aufgrund der Wetterbedingungen, Futtermittel aus eigener Herstellung knapp werden, die Verwendung von Kraftfutter aus Getreide und Hülsenfrüchten zulässig.

Nach Eintreffen der Milch in der Käserei wird ein Milchsäuregerinnungsprozess eingeleitet. Dazu werden der Milch Lab oder Gerinnungsenzyme in einer Dosis zugesetzt, die eine Gerinnung in mindestens einer Stunde ermöglicht. Zum Gerinnungszeitpunkt und während des Prozesses beträgt die Temperatur der Milch 24 bis 30 °C.

Die Gallerte wird mehrmals nacheinander vorsichtig geschnitten und bis auf eine Korngrösse von 5 bis 15 mm zerkleinert. Anschliessend wird die Molke abgetrennt, was etwa eineinhalb Stunden dauert.

Der Bruch wird in zylindrische Formen aus lebensmittelechtem Material gefüllt und leicht gepresst, um die vollständige Abtrennung der Molke zu ermöglichen.

Die Salzung der Laibe erfolgt, indem Ober- und Unterseite nach 24 bzw. 48 Stunden mit Salz (Natriumchlorid) behandelt werden.

Nach der Entnahme aus der Form werden die Laibe geräuchert. Dauer und Intensität des Räuchervorgangs hängen von den Umgebungsbedingungen zum betreffenden Zeitpunkt ab und müssen eine ausreichende Trocknung sowie die Bildung einer dunkelfarbigten Rinde gewährleisten, deren Beschaffenheit ein Eindringen des *Penicillium* in das Käseinnere während der Reifung ermöglicht. Der Räuchervorgang verleiht dem Käse sein typisches leichtes Räucheraroma, das jedoch nicht dominierend wirkt. Für den Räuchervorgang werden folgende Brennholzarten verwendet: Esche (*Fraxinus excelsior*), Heidekraut (*Erica* sp.), Rotbuche (*Fagus sylvatica*) sowie andere autochthone, nicht harzende Hölzer.

Die Reifung findet in Kalksteinhöhlen und Lagerräumen statt, in denen geeignete Bedingungen herrschen, um dem Käse die Ausbildung seiner typischen Merkmale zu ermöglichen. Die mittlere Temperatur und Feuchtigkeit liegen bei 10 °C bzw. 90 %. Dieser Prozess dauert mindestens zwei Monate, gerechnet ab dem Datum der Bruchherstellung. Während dieses Zeitraums werden die Käselaibe gewendet und abgerieben, um dem Käse seine typischen Eigenschaften zu verleihen und zu gewährleisten, dass sich die charakteristischen Pilze und Hefen bilden. Diese haben ihren Ursprung in den Reiferäumen und werden nicht der Milch zugefügt. Das *Penicillium* dringt in den Teig ein und breitet sich am Rand des Käses unmittelbar unter der Rinde aus, wodurch auch der charakteristische, bläulich grüne Schimmel an den Kanten entsteht.

Die Käselaibe werden ordnungsgemäss gekennzeichnet und etikettiert.

- 4.6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

— Historischer Zusammenhang

Der Gamonedo ist eng mit der Bewahrung der alten Tradition einer umfassenden Nutzung der Viehbestände des Gebiets verbunden. Es ist belegt, dass er bereits im 17. Jahrhundert erzeugt wurde und damals „den Armen der Gemeinde“ als Nahrung diente, wie es in einem Schreiben an König Philipp IV. aus dem Jahr 1641 über die Weidewirtschaft heisst.

Des Weiteren finden sich in alten Dokumenten (Diccionario Geográfico de Madoz aus dem 18. Jahrhundert) zahlreiche Hinweise auf den Käse als Grundnahrungsmittel der örtlichen Bevölkerung, auf die Spezialisierung des Gebiets auf die Viehwirtschaft und auf die Existenz gemischter Viehbestände aus Kühen, Schafen und Ziegen, die von ihren Besitzern gehütet werden, welche den Sommer bei ihren Herden auf den Almen verbringen.

Diese Umstände sowie die Entfernung von den Verbrauchszentren und die beschwerlichen Verbindungen begünstigten seit Menschengedenken die Verarbeitung der Milch zu Käse durch die Hirten.

— Natürlicher Zusammenhang

Das geografische Gebiet, in dem der Käse traditionell hergestellt und erzeugt wird, ist auf die Gemeinden Onís und Cangas de Onís begrenzt, die sich über ein weites Gebiet des CorniÓN, des westlichen Massivs der Picos de Europa, ausdehnen. Am meisten beeindruckt in diesem Gebirgssystem die schroffe Landschaft, die durch grosse Höhenunterschiede — von 80 Metern über dem Meeresspiegel am Mittellauf des Flusses Sella bis auf 2 648 Meter am Gipfel des Torre Cerredo — geprägt ist. Charakteristisch für diese Gebirgsregion sind die vorherrschenden Kalksteinfelsen, die steilen Hänge und das geomorphologische Relief, das durch zwei natürliche Gegebenheiten geprägt ist: die Täler und die Pässe.

Im Tal dominieren ausgedehnte Wiesenflächen mit sanften Hügeln und kleine landwirtschaftliche Betriebe im Umfeld der Siedlungen. Hier befinden sich die wichtigsten Siedlungszentren. Die Mahdwiesen liefern Heu für den Winter und bilden während dieser Jahreszeit den Lebensraum des Viehs, das nicht ausschliesslich im Stall gehalten werden muss.

Die Passregion — d. h. die höchsten Lagen — ist durch ihre Steilheit und die Verkarstung mit unzähligen Dolinen, Abgründen, Höhlen, Karren und ausgeprägten Spalten gekennzeichnet. Zwischen diesen Formationen liegen die Almen, Wiesenflächen mit Weiden von hohem Nährwert, auf denen das Vieh vom Frühling bis zum ersten Schneefall im Herbst bleibt. Abhänge, „xerros“ (schroffes, durch den Wechsel von Weiden und Kalkfelsen geprägtes Gelände) und Klippen sind weitere Geländeformationen, die für die Viehwirtschaft eine Rolle spielen.

In diesem Gebiet herrscht Meeresklima, das durch ausgiebige Niederschläge während des ganzen Jahres, mittlere Sonneneinstrahlung und starke Bewölkung gekennzeichnet ist. Die Niederschlagsmenge variiert zwischen 2 000 mm in den höheren Lagen (wobei hier ein Teil der Niederschläge in Form von Schnee fällt) und 1 200 mm in den tieferen Lagen. Während des Sommers tritt in den höheren Lagen zudem häufig dichter Nebel auf.

Die Temperaturen in diesem Gebiet sind während des ganzen Jahres mild. Dabei liegt die mittlere Temperatur in den Tälern bei 12 °C und in der alpinen Zone bei 3 °C.

Unter bodenkundlichen Gesichtspunkten sind in diesem Gebiet vor allem die Kalk- und Quarzitzfelsen von Bedeutung, die in den Tälern durch Erosion, Klima und Vegetation verändert wurden.

Das Gebiet weist aufgrund seines Klimas, seiner Geländebeschaffenheit und seiner Geologie einige Besonderheiten auf, die direkten Einfluss auf die Art und Qualität der Weiden haben und deren besondere Eignung als Futterlieferant für die Kühe, Schafe und Ziegen, aus deren Milch der „Gamoneu“ bzw. „Gamonedo“ erzeugt wird, bedingen. Die vorherrschende Pflanze auf diesen Weiden ist *Festuca burnatii*, ein in Kantabrien endemisches mehrjähriges Kraut, das auf kalt-trockenen Weiden („pastizales psicroxerofilos“) wächst. In den Mulden und auf den Gegenhängen, die bis Frühlingsende von Schnee bedeckt sind, werden die Weiden vom Borstgras (*Nardus stricta*) dominiert, einem Süßgras, das so robust ist, dass es in unterschiedlichen Umgebungen gedeiht. Darüber hinaus sind die Süßgräser *Phleum alpinum*, *Festuca iberica*, *Festuca picoeuropeana* sowie die Hülsenfrucht *Trifolium thalli* Vill. anzutreffen.

Die Eigenschaften, durch die der Käse sich auszeichnet, sind auch auf den Räuchervorgang und die Reifung zurückzuführen, die nur durch Pilze und Hefen, die im Milieu der Reiferäume vorhanden sind, beeinflusst wird. Unter ihnen ist besonders das *Penicillium* zu nennen, dessen Vorkommen am Rand des Käses die Schimmelbildung sicherstellt, die dem Käse seine charakteristische Farbe und seinen typischen Geschmack verleiht.

— Zusammenhang mit dem Faktor Mensch

Das Ökosystem des Gebiets weist einzigartige Umweltbedingungen auf, was auch die Tatsache zeigt, dass der Parque Nacional de la Montaña de Covadonga 1918 als erster Nationalpark Spaniens gegründet wurde und ein Vorreiter in Bezug auf die ökologischen Schutztypen in Spanien ist. Es ist allgemein anerkannt, dass die Hirten in diesen Bergregionen zu den wichtigsten Akteuren für den Schutz des ökologischen Werts der Region zählen. Das Ergebnis der traditionellen Bewirtschaftung ist der „Gamonedo“ oder „Gamoneu“ als einzige wirtschaftliche Alternative für die Nutzung der Viehbestände in der Region.

Die unter „Herstellungsverfahren“ beschriebenen Verfahren und Hintergründe sind das Ergebnis alter Traditionen, die der Gegenwart angepasst wurden, ohne dass dafür mit einem Identitätsverlust des Produkts und einem Verschwinden der Lebensform, die in seinem Umfeld entstanden ist, bezahlt werden muss.

4.7. Kontrollstelle:

Name: Consejo Regulador de la D.O.P. „Gamoneu“ oder „Gamonedo“
Anschrift: La Plaza, s/n
E-33560 Benia-Onís (Asturias)
Tel.: (34) 985 84 40 05
Fax: (34) 985 84 42 30
E-Mail: info@quesogamonedo.com

- 4.8. Etikettierung: Jeder für den Verzehr bestimmten Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Gamoneu“ oder „Gamonedo“ wird gemäss den Vorgaben des Qualitätshandbuchs mit einem nummerierten Etikett oder Kontrolletikett gekennzeichnet, das von der Kontrollbehörde (Consejo Regulador) genehmigt, geprüft und ausgegeben wird. Das Etikett und das Kontrolletikett jedes geschützten Käses müssen obligatorisch die Angabe „Denominación de Origen Protegida“ — „Gamoneu“ oder „Gamonedo“ und die traditionelle Angabe des Passes oder Tals tragen. Darüber hinaus müssen sie die Daten aufweisen und die Anforderungen erfüllen, die gemäss der einschlägigen Gesetzgebung verbindlich vorgeschrieben sind.

Die Etiketten aller Erzeuger müssen das eindeutige, von der Kontrollbehörde genehmigte Logo aufweisen, das nachstehend abgebildet ist.

