

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2013/C 60/06)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα υποβολής ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης, κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων <sup>(2)</sup>

«QUESO LOS BEYOS»

Αριθ. ΕΚ: ES-PGI-0005-0806-22.04.2010

ΠΓΕ ( X ) ΠΟΠ ( )

1. **Ονομασία:**

«Queso Los Beyos»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:**

Ισπανία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου:**

3.1. *Τύπος προϊόντος:*

Κλάση 1.3 Τυριά

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1:*

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Queso Los Beyos» καλύπτει τα τυριά που παράγονται από αγελαδινό, πρόβειο και κατσικίσιο γάλα, ανεπεξέργαστο ή παστεριωμένο, χωρίς ανάμειξη, με πηξη του γάλακτος, τα οποία έχουν υποβληθεί σε ελάχιστη περίοδο ωρίμασης 20 ημερών ή 60 ημερών στην περίπτωση κατά την οποία έχουν παραχθεί από ανεπεξέργαστο γάλα, και τα οποία ανταποκρίνονται στις προβλεπόμενες στις προδιαγραφές απαιτήσεις και παρουσιάζουν όλα τα χαρακτηριστικά που περιγράφονται στη συνέχεια.

**Φυσικά χαρακτηριστικά**

Σχήμα: κυλινδρικό, με άνω και κάτω επιφάνειες επίπεδες ή ελαφρώς κυρτές.

Διαστάσεις: μεταξύ 6 και 9 cm και διάμετρο 9 έως 10 cm.

Βάρος: 250 έως 500 gr.

**Χημικά χαρακτηριστικά**

Ξηρό υπόλειμμα: Ελάχιστο 50 %.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

<sup>(2)</sup> ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων.

Λιπαρές ουσίες επί ξηρού: Ελάχιστο 45 %.

Πρωτεΐνες επί ξηρού: Ελάχιστο 30 %.

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά**

Κρούστα μικρού πάχους, με αδρή επιφάνεια, με χρώμα που ποικίλλει από το υποκίτρινο ή το αχυροκίτρινο έως το ανοιχτό καστανό, αναλόγως του είδους προέλευσης του γάλακτος: αγελάδας, κατσίκας ή προβατίνας, αντιστοίχως.

Μάζα, από ημίσκληρη έως σκληρή, σφικτή, χωρίς σπές λόγω ζύμωσης και με λίγες σχισμές μηχανικής προέλευσης, εύθραυστη και εύθρυπτη κατά την κοπή· λευκού χρώματος για τα τυριά που έχουν μεταποιηθεί από κατσικίσιο γάλα και υπόλευκο ή αχνοκίτρινο για εκείνα που έχουν μεταποιηθεί από πρόβειο ή αγελαδινό γάλα.

Σφικτή σύσταση, ανύπαρκτη ή ελάχιστη ελαστικότητα και μέτρια έως υψηλή ευθρυπτότητα.

Οσμή και άρωμα ελαφριά, χαρακτηριστικά των γαλακτοκομικών προϊόντων, εντονότερα στην περίπτωση των πρόβειων και κατσικίσων τυριών που θυμίζουν το είδος του ζώου από το οποίο προήλθε η πρώτη ύλη τους.

Γεύση ήπια, εντονότερη ωστόσο στα πρόβεια τυριά, με ελαφριές νότες πρόβειου ή κατσικίσου όταν πρόκειται για πρόβεια ή κατσικίσια τυριά· γεύση ελάχιστα αλμυρή και ελαφρώς όξινη, ευχάριστη και ισορροπημένη, με επίγευση φρέσκου γάλακτος στην περίπτωση των τυριών που παράγονται με αγελαδινό γάλα και πιο έντονη και επίμονη στα πρόβεια και κατσικίσια τυριά.

### 3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

Τυρί από αγελαδινό, πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα· γαλακτικές ζύμες, χλωριούχο ασβέστιο, πυτιά και αλάτι. Αυτά είναι τα συστατικά που χρησιμοποιούνταν παραδοσιακά και εξακολουθούν να χρησιμοποιούνται έως σήμερα.

### 3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

—

### 3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Όλες οι φάσεις της μεταποίησης, συμπεριλαμβανόμενης της ωρίμασης, πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

### 3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό σε φέτες, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

—

### 3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

Τα τυριά που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις εμπορίας και φέρουν την ΠΓΕ πρέπει να φέρουν, επιπλέον της ετικέτας κάθε παραγωγού (εμπορική ετικέτα), αριθμημένη ετικέτα ως εγγύηση για την ταυτότητα του προϊόντος η οποία πρέπει να περιλαμβάνει τις ενδείξεις «Indicación Geográfica Protegida» (προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη) και «Queso Los Beyos» καθώς και το λογότυπο της ΠΓΕ. Είναι απαραίτητο να αναγράφεται στην εμπορική ετικέτα, με κεφαλαίους χαρακτήρες, το είδος ζώου από το οποίο προέρχεται το γάλα που χρησιμοποιήθηκε για την παραγωγή του τυριού, ώστε να αποφεύγεται κάθε κίνδυνος παραπλάνησης του καταναλωτή.

## 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή για την μεταποίηση και ωρίμαση των τυριών που φέρουν την ΠΓΕ «Queso Los Beyos» απαρτίζεται από τις κοινότητες Oseja de Sajambre, Amieva και Ponga. Από διοικητική άποψη, η κοινότητα Oseja de Sajambre ανήκει στην Αυτόνομη Κοινότητα Castilla y León, ενώ οι κοινότητες Ponga και Amieva ανήκουν στο Πριγκιπάτο της Asturias.

## 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

### 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Η γεωγραφική περιοχή οριοθετείται με φυσικό τρόπο από την παρουσία πολυάριθμων ορεινών όγκων: την Cordillera Cantábrica, στο νότο· τους πρόποδες του δυτικού ορεινού όγκου Picos de Europa, στα ανατολικά· την Sierra de Fontecha στα βόρεια και την οροσειρά της Ponga στα δυτικά. Αυτοί οι ορεινοί όγκοι με το πολυσχιδές ανάγλυφο παρεμπόδισαν την ανάπτυξη των επικοινωνιών και απαίτησαν τη διάνοιξη δρόμων σε πλαγιές μεγάλου υψομέτρου και σε δύσβατα πλατώματα (puertos).

Αντιστρόφως, στη γεωγραφική περιοχή, το ανάγλυφο, αν και θέτει και αυτό κάποια εμπόδια, εντούτοις επέτρεψε την ευχερέστερη επικοινωνία χάρη στην ύπαρξη ενός δικτύου μονοπατιών και δρομίσκων που συνδέουν τα χωριουδάκια μεταξύ τους και επιτρέπουν την πρόσβαση στα κοινόχρηστα μαγριά. Συνολικά η περιοχή χαρακτηρίζεται από κοινά έθιμα, η εδαφική βάση παρουσιάζει πολυάριθμα κοινά χαρακτηριστικά, ανεξαρτήτως από τα διοικητικά τους όρια.

Περίπου το ένα τρίτο της έκτασης προορίζεται για βοσκοτόπους που χρησιμοποιούνται κατά τη διάρκεια του μεγαλύτερου τμήματος του έτους.

Συνολικά, μπορούν να διακριθούν διάφορα επίπεδα τοπίου που απαντώνται και στις τρεις κοινότητες. Ένα πρώτο επίπεδο, μεγάλο υψομέτρου, αποτελούμενο από ακανόνιστες βραχώδεις κορυφές, οι οποίες στη βάση τους σχηματίζουν ορεινούς βοσκοτόπους (puertos) που εναλλάσσονται μεταξύ των βράχων· ένα δεύτερο επίπεδο, μεσαίου υψομέτρου, θαμνώδες, με πράσινους και αραιούς βοσκοτόπους· και ένα τρίτο επίπεδο, μικρού υψομέτρου, χαρακτηριζόμενο από την παρουσία θεριζόμενων λειμώνων και από αραιή δασοκάλυψη.

Το ανάγλυφο της περιοχής έπαιξε αδιαμφισβήτητο καθοριστικό ρόλο στην ανάπτυξη αυτής της μοναδικής ποικιλίας τυριών, η οποία προέκυψε από την ανάγκη αξιοποίησης του πλεονάζοντος γάλακτος που συσσωρεύεται λόγω του τρόπου διαβίωσης των κατοίκων της περιοχής ο οποίος τους προσφέρει ελάχιστες εναλλακτικές λύσεις. Οι τεράστιες δυσκολίες που προαναφέρθηκαν, σε συνδυασμό με την ανάπτυξη των οδών επικοινωνίας, οι οποίες ωστόσο ήταν ευχερέστερες για τις κοινότητες που απαρτίζουν την οριοδητημένη περιοχή, υπήρξαν καθοριστικές για τη δημιουργία του στενού δεσμού μεταξύ των κατοίκων οι οποίοι, για μια συγκεκριμένη περίοδο του έτους, συμβιώνουν στους ορεινούς βοσκοτόπους και μοιράζονται τόσο τον φυσικό χώρο όσο και τον τρόπο ζωής. Στα χαρακτηριστικά αυτά βασίζεται ο κοινός τρόπος εκμετάλλευσης των διαθέσιμων πόρων και, κατά συνέπεια, μεταποίησης των τυριών «Queso Los Beyos».

Τα χαρακτηριστικά του εδάφους είναι και αυτά καθοριστικά, καθώς ευνοούν το παραδοσιακό σύστημα παραγωγής και εκτροφής των κοπαδιών, βασισμένο σε δασοποιμενικές δραστηριότητες (εκτατική κτηνοτροφία) με έντονα εποχιακό χαρακτήρα, αναλόγως του υψομέτρου και της σύστασης των βοσκοτόπων. Το μικτό σύστημα εκμετάλλευσης γάλα/κρέας επέτρεπε να λαμβάνονται δύο τύποι προϊόντων: νεαρά ζώα κρεατοπαραγωγής από κάθε ένα από τα είδη ζώων και τυριά παρασκευαζόμενα από το πλεονάζον γάλα μετά το τέλος της περιόδου θηλασμού ή μετά τον απογαλακτισμό.

Ιστορικά, έχει παρατηρηθεί ότι η σύνθεση των κοπαδιών, ακόμη και στο εσωτερικό της ίδιας κοινότητας, παρουσιάζει μια ιδιαιτερότητα που συνδέεται με τα χαρακτηριστικά του εδάφους, τα οποία ευνοούν το ένα ή το άλλο είδος. Έτσι, οι βοσκοί διέθεταν αγελάδες, αρνιά ή κατσίκια αλλά σπανίως μικτά κοπάδια και, συνεπώς, το λαμβανόμενο προϊόν ήταν ένα πρόβειο, κατσικίσιο ή αγελαδινό τυρί και όχι ένα μικτό είδος από γάλατα διαφορετικού τύπου, στοιχείο που αποτέλεσε έναν από τους παράγοντες για τη διάδοση αυτού του τύπου τυριού.

Τα χαρακτηριστικά της περιοχής αποτέλεσαν τον πρώτο καθοριστικό παράγοντα για την ανάπτυξη του τυριού και οι μέθοδοι παραγωγής που χρησιμοποιούν οι κάτοικοι των χωριών αυτών, αναλόγως των χαρακτηριστικών της περιοχής, επηρεάζουν επίσης τα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος.

## 5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος:

Η ιδιαιτερότητα αυτού του προϊόντος καθίσταται εμφανής, κατ' αρχάς, από την εξωτερική του εμφάνιση, η οποία είναι εντελώς διαφορετική από όλες τις ποικιλίες τυριών που παράγονται στα περίχωρα της οριοδητημένης περιοχής. Το προϊόν «Queso Los Beyos» διακρίνεται για τις μικρές διαστάσεις και το ύψος του, ελαφρώς μικρότερο από τη διάμετρο. Το μικρό αυτό σχήμα δεν προέκυψε τυχαία, καθώς επιτρέπει πράγματι την ταχύτερη στράγγιση και ξήρανση· η λεπτομέρεια αυτή είναι σημαντική καθώς η απομάκρυνση του ορού, ανέκαθεν, έχει καθοριστικό ρόλο κατά τη φάση της διαμόρφωσης του σχήματος στη διάρκεια της οποίας το τυρόπηγμα στραγγίζει υπό την επίδραση της δύναμης της βαρύτητας και ταυτοχρόνως συμπιέζεται λόγω του δικού του βάρους (αυτοσυμπίεση). Η μέθοδος αυτή διατηρείται έως σήμερα και είναι καθοριστική για τα χαρακτηριστικά της υφής και της εμφάνισης της τυρόμαζας, στα οποία έγκειται η ιδιαιτερότητά της. Συγκεκριμένα, όσον αφορά τα χαρακτηριστικά της τυρόμαζας, αυτή είναι συμπαγής και εύθρυπτη κατά την κοπή, ιδιότητα που αποτελεί διακριτικό χαρακτηριστικό του προϊόντος. Η γέυση είναι πιο ήπια στα αγελαδινά τυριά γίνεται όμως εντονότερη τόσο στα πρόβεια όσο και στα κατσικίσια τυριά, θυμίζοντας το γάλα από το οποίο προήλθαν, αλλά πάντοτε με ελαφριές νότες οξύτητας οφειλόμενες στη μέθοδο παρασκευής και, βασικά, στον τύπο γαλακτικής πήξης, οι οποίες συμβάλλουν στη μείωση στο ελάχιστο της έκφρασης των γευστικών διαφορών.

Σε πολυάριθμα κείμενα αναφέρεται η παραδοσιακή παραγωγή αυτού του τυριού από αγελαδινό, κατσικίσιο ή πρόβειο γάλα, όπως, για παράδειγμα, στο έργο «Los quesos artesanales de Asturias» (Τα παραδοσιακά τυριά της Αστουρίας) (1985) στο οποίο εξηγείται ότι «Το Queso Los Beyos μπορεί να είναι αγελαδινό, κατσικίσιο ή πρόβειο, όμως, σύμφωνα με την τοπική παράδοση, δεν αναμειγνύονται ποτέ οι διάφοροι τύποι γάλακτος που προέρχονται από διαφορετικά είδη ζώου»· ο José A. Fidalgo Sánchez, στο έργο του «Asturias, parada y fonda» (1988), εκφράζεται με τον ίδιο τρόπο· με τον ίδιο τρόπο εκφράζεται ο Enric Canut και άλλοι στο έργο «Quesos» (τυριά) (1992): ο ίδιος συγγραφέας στο έργο «Manual de quesos, queseros y quesómanos» (εγχειρίδιο τυριών, τυροκομείων και τυροκόμων) δηλώνει ότι «η πρώτη ύλη είναι το πλήρες αγελαδινό, κατσικίσιο ή πρόβειο γάλα αλλά αυτοί οι τύποι γάλακτος ποτέ δεν αναμειγνύονται».

- 5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):

Το τυρί οφείλει το όνομά του στο βαθύ φαράγγι Los Beyos, που έχει σκαφτεί στο ασβεστολιθικό πέτρωμα του ποταμού Sella κατά το πέρασμά του από τις κοινότητες που απαρτίζουν την οριοθετημένη περιοχή. Παραδοσιακά το τυρί χαιρεί αναγνώρισης η οποία συνδέεται με τον τόπο προέλευσής του.

Η φήμη αποτελεί το κυριότερο αιτιολογικό στοιχείο που συνδέει το προϊόν με τη γεωγραφική περιοχή. Αυτό αποδεικνύεται από πολυάριθμα στοιχεία. Στο λεξικό «Diccionario de Miñano» (1827) γίνεται ρητή αναφορά στην καλή ποιότητα του συγκεκριμένου τυριού αλλά, ήδη πριν από αυτήν την ημερομηνία, γινόταν αναφορά στο συγκεκριμένο τυρί στο «Catastro del Marqués de la Ensenada» (1752) και, από το 1779, στα διατάγματα των διαφόρων κοινοτήτων της περιοχής. Αργότερα, πολυάριθμες γραπτές μαρτυρίες και έργα διαφόρων τύπων αφιέρωσαν στο τυρί καθοριστικό ρόλο σε σημείο που απέκτησε το προσωνύμιο «κόσμημα της Ανατολής» ή «παιδί του φαραγγιού» — όπως το ονομάζει το Juan Gabriel Pallarés στο έργο του «Guía de productos de la tierra» (Οδηγός των προϊόντων της γης) (1998).

Το κύρος του τυριού γίνεται επίσης εμφανές από τις αναφορές που απαντώνται σε διάφορα έργα γαστρονομίας: «Guía del buen comer español» (Οδηγός της ισπανικής καλοφαγίας) (1929), που αναφέρει, ως ιδιαίτερο χαρακτηριστικό, την «καλή γεύση του τυριού», «Lecciones de cocina regional» (Μαθήματα τοπικής γαστρονομίας) (1962), που αναφέρει το συγκεκριμένο τυρί περιγράφοντάς του ως «εξαιρετικής γεύσης», «Comer en Asturias» (Γαστρονομία της Αστουρίας) (1980), στο οποίο το Queso Los Beyos κατατάσσεται μεταξύ των κυριότερων τυριών της Αστουρίας· το τυρί αυτό αναφέρεται επίσης στο έργο με τίτλο «Cocina práctica de los quesos de España» (Πρακτική μαγειρική των τυριών της Ισπανίας) (1983). Στο έργο «Gran libro de la cocina asturiana» (Μεγάλο βιβλίο αστουριανής μαγειρικής) (1986) το συγκεκριμένο τυρί περιγράφεται ως «το χαρακτηριστικό τυρί του φαραγγιού Los Beyos».

Ενώ αρχικά το τυρί προοριζόταν κυρίως για οικιακή κατανάλωση από τις οικογένειες ή για την πληρωμή των ενοικίων, αργότερα χρησιμοποιήθηκε, αν και σε περιορισμένη κλίμακα, ως δώρο, ή για πληρωμές, ή ως νόμισμα ανταλλαγής και αποτέλεσε, επίσης, πηγή άμεσου εισοδήματος προερχόμενου από την εκμετάλλευση της περίσσειας γάλακτος. Οι συνήθειες αυτές, οι οποίες στην αρχή περιορίζονταν στο τοπικό εμπόριο, άρχισαν να διαδίδονται με τη δημιουργία αγορών στις γειτονικές κοινότητες, όπως αυτή του Cangas de Onís. Σε αυτές ακριβώς τις αγορές αποφασίστηκε ότι το φαράγγι Los Beyos θα έδινε το όνομά του στο τυρί που προέρχεται από αυτό.

Η ίδια κοινότητα συμμετέχει στην εκδήλωση «Concurso — Exposición de Quesos Picos de Europa» (τυροκομικός διαγωνισμός και έκθεση τυριών προερχόμενων από τις Picos de Europa), της οποίας η παράδοση ξεκίνησε στην εμπορική έκθεση του 1942. Στο δημαρχείο διατηρούνται αποδεικτικά στοιχεία για τη συμμετοχή της στον συγκεκριμένο διαγωνισμό, στον οποίο το «Queso Los Beyos» πρωταγωνιστεί μαζί με άλλες ποικιλίες τυριών των γειτονικών περιοχών. Επιπλέον, το «Queso Los Beyos» διαθέτει καθαρά δικό του διαγωνισμό. Στις 10 Δεκεμβρίου 1984, η εφημερίδα της Αστουρίας «La Nueva España» (Η νέα Ισπανία) ανέφερε ότι «από χτες, η Ponga διοργανώνει τον δικό της διαγωνισμό για το τυρί Los Beyos». Σε άλλα άρθρα του ίδιου έτους αναφέρονται τα εξής: «Το τυρί Los Beyos, κινητήρια δύναμη της οικονομίας», «Los Beyos, ένα τυρί που αυξάνει τη φήμη του». Στις 28 Μαΐου 2004, η εφημερίδα «La Voz de Asturias» (Η φωνή της Αστουρίας) αναγγέλλει τις πρώτες ημέρες γαστρονομίας του «Queso Los Beyos», οι οποίες, σύμφωνα πάντοτε με την εφημερίδα, συμπίπτουν με τον 21ο διαγωνισμό που είναι αφιερωμένος σε αυτό το τυρί. Η κοινότητα Amieva διοργανώνει επίσης τον διαγωνισμό του 1992. Στα δημαρχεία είναι επίσης δυνατόν να αναζητηθούν πληροφορίες και έγγραφα σχετικά με τα ονόματα των συμμετεχόντων, τη σύνθεση της κριτικής επιτροπής, τα βραβεία που απονεμήθηκαν και τον κατάλογο των νικητών.

Ακόμη και σήμερα η διοργάνωση αυτών των διαγωνισμών, με τη συμμετοχή των παραγωγών των τριών κοινοτήτων της περιοχής και την αθρόα προσέλευση του κοινού αποτελεί, όπως και στο παρελθόν, σημαντική είδηση.

#### Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

[άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 <sup>(3)</sup>]

[http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/pliego\\_queso\\_los\\_beyos\\_versi%C3%B3n\\_7.6.2012\\_tcm7-211510.pdf](http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/pliego_queso_los_beyos_versi%C3%B3n_7.6.2012_tcm7-211510.pdf)

<sup>(3)</sup> Βλέπε υποσημείωση 2.