



**Uverejnenie žiadosti o schválenie podstatnej zmeny špecifikácie výrobku podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny**

(C/2024/674)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup> do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

**ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE PODSTATNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM**

**Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012**

**„Gamoneu / Gamonedo“**

**EÚ č.: PDO-ES-0308-AM01 – 17. 9. 2021**

**CHOP (X) CHZO ( )**

**1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Gamoneu [regulačná rada pre CHOP „Gamoneu“]

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

Telefón: +34 985947554

E-mail: info@dopgamoneu.com

Webové sídlo: www.dopgamoneu.com

**2. Členský štát alebo tretia krajina**

Španielsko

**3. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena týka (zmeny týkajú)**

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Súvislosť
- Označovanie
- Iné [uved'te]
  - Platné právne predpisy
  - Kontrolný orgán
  - Overovanie súladu so špecifikáciou výrobku

**4. Druh zmeny (zmien)**

- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú, v súlade s článkom 53 ods. 2 tretím pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ku ktorému nebol uverejnený jednotný dokument (ani rovnocenný dokument), ktorú nemožno považovať za nepodstatnú, v súlade s článkom 53 ods. 2 tretím pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

## 5. Zmena (zmeny)

Tieto zmeny boli navrhnuté s cieľom zabezpečiť, aby sa v špecifikácii výrobku uvádzal skutočný názov výrobku, a zároveň zaviesť zmeny týkajúce sa rozsahu zemepisnej oblasti, zoznamu plemien, ktorých mlieko sa používa, stravy, ktorou sa krmia hospodárske zvieratá, aby sa zabezpečilo prežitie týchto plemien, fyzikálnych vlastností syrov s CHOP, procesov, ktoré skutočne prebiehajú pri výrobe, a načasovaní jednotlivých fáz, kontrolného orgánu, tradičných výrazov používaných pre tento výrobok, pravidiel označovania a platných právnych predpisov. Cieľom týchto zmien je posilniť súvislosť medzi výrobkom a miestnou oblasťou bez toho, aby sa stratila autenticnosť, kvalita a vlastnosti konečného výrobku.

### 5.1. Oddiel A. NÁZOV VÝROBKU

Názov, ktorý sa v súčasnosti v astúrskej jazykovej verzii píše „Gamoneu“, bol zmenený na „Gamonéu“ a španielska jazyková verzia „Gamonedo“ bola z textu odstránená. Táto zmena sa vykonala všade, kde sa v špecifikácii výrobku uvádza názov výrobku.

*Vysvetlenie:* Názov výrobku sa zmenil z „Gamoneu“ na „Gamonéu“ (s dĺžňom na „e“) všade tam, kde sa v špecifikácii výrobku uvádza, pretože tento pravopis sa stanovuje v zákonomnom dekrete 8/2009 zo 4. februára 2009, ktorým sa ustanovujú úradné názvy obcí okresu Cangas de Onís (kód názvu obce 12/03/01). Keďže názov „Gamonéu“ je uznaným názvom, španielska verzia „Gamonedo“ bola vypustená, pretože sa považuje za zastaranú a nie je to názov používaný pre obec, podľa ktorej znie názov chráneného označenia.

Platné právne predpisy:

- Zákonný dekrét 8/2009 zo 4. februára 2009, ktorým sa ustanovujú úradné názvy obcí okresu Cangas de Onís.

### 5.2. Oddiel B. OPIS VÝROBKU

#### 5.2.1. Vymedzenie

Tento text:

*Je to masný, zrelý syr s prírodnou kôrou, mierne zaúdený s miernym modrastozeleným výkvetom plesne *Penicillium* okolo okrajov, vyrobený zo surového kravského, ovčieho a kozieho mlieka, prípadne zo zmesi dvoch alebo troch typov uvedených mliek.*

sa mení takto:

*Je to masný, zrelý syr s prírodnou kôrou vyrobený zo surového kravského, ovčieho **alebo** kozieho mlieka, prípadne zo zmesi dvoch alebo troch typov uvedených mliek.*

*Vysvetlenie:* Ide o zmeny znenia.

Použitie zlučovacej spojky „a“ v zozname typov mlieka v súčasnom znení naznačuje, že syry sa vyrábajú zo všetkých troch typov, zatiaľ čo v samotnom vymedzení sa uvádza, že sa môžu vyrábať z mlieka jedného druhu alebo zo zmesi dvoch alebo troch typov. Nahradenie zlučovacej spojky „a“ vylučovacou spojkou „alebo“ to objasňuje a je v súlade s týmto vymedzením. S cieľom zohľadniť správne taxonomické názvoslovie a zabezpečiť konzistentnosť v celej špecifikácii výrobku sa rod *Penicillium* teraz píše s veľkým začiatočným písmenom.

Keďže senzorické vlastnosti sa vymedzujú neskôr v texte, slová „mierne zaúdený“ a „s miernym modrastozeleným výkvetom plesne *Penicillium* okolo okrajov“ boli z vymedzenia výrobku vypustené, aby sa predišlo opakovaniu a aby to čitateľa nemiatlo.

## 5.2.2. Plemená

Tento text:

Syr „Gamoneu / Gamonedo“ sa musí vyrábať z mlieka druhov a rás, ktoré patria medzi:

- Kravy: Frisona (frízske), Asturiana de los Valles (z Astúrskeho údolia), Pardo Alpina (španielske hnedé) a krížence medzi týmito rasami.
- Ovce: Lacha (Lacho), Carranzana (Vasca Carranzana), Milschalfe (východofrízske) a krížence medzi týmito rasami.
- Kozy: Alpino-Pirenaic (alpsko-pyrenejské), Picos de Europa, Murciano-Granadina (z Murcie-Granady), Saanen a krížence medzi týmito rasami.

sa mení takto:

Syr „Gamonéu“ sa musí vyrábať z mlieka druhov a plemien, ktoré patria medzi:

- Kravy: Frisona (frízske), Asturiana de los Valles (z Astúrskeho údolia), **Asturiana de la Montaña (astúrske horské), Parda (hnedé), Parda de Montaña (horské hnedé), Fleckvieh, Jersey** a krížence medzi týmito plemenami.
- Ovce: Lacha (Lacho), Carranzana (Vasca Carranzana), **Milchscharf** (východofrízske), **Assaf** a krížence medzi týmito plemenami.
- Kozy: **Cabra Alpina (alpské), Cabra Pirenaica (pyrenejské), Murciano-Granadina (z Murcie-Granady), Saanen, Malagueña (z Málagy), Florida (floridsko-sevillské), Cabra del Guadarrama (z Guadarramy), Bermeya** a krížence medzi týmito plemenami.

Vysvetlenie: Požaduje sa zaradenie plemien kôz Málaga, Florida Sevillana, Guadarrama a Bermeya, pretože všetky majú spoločné genealogické korene s alpskými a pyrenejskými plemenami (uvedené v oficiálnom katalógu plemien ministerstva poľnohospodárstva, rybolovu a výživy), pričom za ich spoločného predka sa považuje *Capra aegagrus*. Odkaz na „Picos de Europa“ bol vypustený, aby sa predišlo opakovaniu, keďže toto plemeno nie je uvedené v oficiálnom katalógu plemien a už sa nepovažuje za samostatné plemeno pyrenejských kôz.

Keďže tieto plemená kôz majú spoločný genealogický pôvod a produkujú mlieko s podobnými vlastnosťami, organoleptické ani kvalitatívne znaky syra (bielkoviny, vitamíny, tuky, enzýmy, laktóza atď.) nie sú týmto prídavkom výrazne ovplyvnené. Genetika nových plemien má len veľmi malý vplyv na vlastnosti konečného výrobku.

Pokiaľ ide o ovce, plemeno Assaf bolo zaradené, pretože bolo vyšľachtené zo samcov plemena Milchscharf (východofrízske), ktoré už bolo uvedené v špecifikácii výrobku. Po kontrole príslušnej literatúry sa „Milschalfe“ opravilo na „Milchscharf“.

Zmena v plemenách hovädzieho dobytku sa požaduje preto, lebo plemeno „Pardo Alpina“ (španielske hnedé) už nie je uznané, takže zoznam bol zmenený tak, aby zahŕňal dve plemená z neho odvodené, „Parda“ (hnedé) a „Parda de Montaña“ (horské hnedé). Obe plemená sú uvedené v oficiálnom katalógu plemien ministerstva poľnohospodárstva, rybolovu a výživy.

O zaradenie plemena Asturiana de la Montaña (astúrske horské) sa požiadalo, pretože ide o ohrozené pôvodné plemeno, ktoré má spoločný pôvod a vývoj s plemenom Asturiana de los Valles, keďže patrí do skupiny plemien známych ako *tronco castaño* (gaštanovo sfarbené plemeno), je európskeho pôvodu a mohlo byť prinesené v dôsledku keltských vpádov. V Astúrii a Leónu bolo vždy výrazne zastúpené až do polovice 20. storočia, keď sa jeho početnosť znížila prakticky na nulu v dôsledku masového dovozu zahraničných plemien. Začiatkom 80. rokov 20. storočia sa začali podnikať kroky na obnovu a zlepšenie tohto plemena a bolo založené združenie chovateľov. Jeho zaradenie do zoznamu plemien by pomohlo zachovať toto pôvodné plemeno ako zdroj potrebný na výrobu syrov v oblasti výroby.

O zaradenie plemien hovädzieho dobytku Fleckvieh a Jersey sa žiadalo z dôvodu, že majú spoločné genealogické korene s plemenom „Parda“, keďže všetky pochádzajú z plemena *Bos taurus*.

Keďže tieto kravy majú spoločný genealogický pôvod, ich mlieko má podobné vlastnosti, takže organoleptické, fyzikálne a chemické vlastnosti syra nie sú výrazne ovplyvnené pridaním týchto plemien.

S cieľom posúdiť vplyv zaradenia týchto plemien na vlastnosti konečného výrobku vymedzené v špecifikácii výrobku sa uskutočnila štúdia (priložená k tejto žiadosti s referenčným číslom 20190201) s cieľom zistiť, či použitie mlieka kráv plemena Fleckvieh, oviec plemena Assaf alebo kôz plemena Málaga alebo Florida Sevillana ovplyvnilo chemické a organoleptické vlastnosti výsledného syra s CHOP „Gamonéu“. Táto štúdia zahŕňala testovanie vzoriek syrov vyrobených registrovanými výrobcami syrov z mlieka týchto plemien, pričom sa zabezpečilo, že syry sa vyrábali, spracúvali a dozrievali za podmienok stanovených v špecifikácii výrobku. Tieto vzorky sa analyzovali v astúrskom medziodvetvovom laboratóriu pre mlieko a agropotravinárske výrobky (senzorické testy), ktoré má skúsenosti s testovaním CHOP „Gamonéu“, a v laboratóriu ALCE Calidad (fyzikálne a chemické testy), ktoré je akreditovaným skúšobným laboratóriom parametrov potrebných pre túto štúdiu. Z výsledkov týchto testov vyplýva, že použitie mlieka plemien uvedených v tejto zmene v rovnakom pomere, aký sa bežne používa pri výrobe syra, nemá žiadny vplyv na fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti syra, pretože plemená s podobným genealogickým pôvodom produkujú mlieko s podobnými vlastnosťami a pretože vlastnosti výrobku sú spojené s miestnym prostredím a so spôsobom výroby.

#### Literatúra

- 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 a Juan V. Delgado Bermejo (2016). *Biodiversidad caprina en España* [Biodiverzita španielskych kôz].
- Herrera García, M., Peña Blanco, F., Pezzi Ceretto, M. Á. a Rodero Serrano, E. (1998). *La cabra Malagueña en la Bibliografía* [Kozy z Málaga v literatúre].
- Mendizábal Aizpuru, J. A., Ibarbia Barreras, J. R. a Etxaniz Makazaga, J. M. (2005). *Aportaciones a la historia de la raza vacuna pirenaica. Paradigma de la Zootecnia española*. Príspevky k histórii plemena hovädzieho dobytká Pirenaica. Paradigma španielskej živočíšnej výroby]. *Archivos de zootecnia* [Archív chovu zvierat], 54 (205).
- Katedra živočíšnej výroby, Univerzita v Leóne, 24071-León (2012). *Programa de mejora de la raza bovina parda* [Program zlepšovania plemena hnedého hovädzieho dobytká].
- Oficiálny katalóg plemien ministerstva poľnohospodárstva, rybolovu a výživy: <https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/zootecnia/razas-ganaderas/razas/>.

#### 5.2.3. Odkazy na kontroly výrobkov

Z oddielu B. Opis výrobku sa vypustil tento text a presunul sa do oddielu D. Dôkaz o tom, že výrobok pochádza z danej oblasti:

*Chovy hospodárskych zvierat, ktoré produkujú mlieko používané na výrobu syra „Gamoneu / Gamonedo“, musia byť pod dohľadom regulačnej rady na účely zápisu do príslušných registrov.*

*Vysvetlenie: Dôvodom tejto zmeny je nová štruktúra špecifikácie výrobku v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny.*

#### 5.2.4. Odkazy na spôsob výroby výrobku

Z oddielu B. Opis výrobku sa vypustili tieto odseky a presunuli sa do oddielu E. Spôsob výroby:

*Regulačná rada musí podporovať zavádzanie techník zameraných na zlepšenie množstva a kvality mlieka produkovaného stádami dobytká. [...]*

*Dojenie sa musí vykonávať s použitím najlepšej možnej techniky na získanie čistého, hygienického mlieka s nízkym počtom choroboplodných zárodkov, pričom sa musia zohľadniť platné predpisy. [...]*

*Ak sa mlieko musí zozbierať a prepraviť na iné miesto, musia sa pri tomto procese dodržiavať dobré hygienické normy vrátane používania chladiacich nádrží alebo akéhokoľvek iného systému, ktorý zabraňuje zhoršeniu kvality mlieka. [...]*



Regulačná rada musí podporovať zavedenie stimulov pre chovy, ktoré inštalujú zariadenia na dojenie, chladenie, konzervovanie a prepravu mlieka alebo modernizujú svoje existujúce zariadenia.

Vysvetlenie: Dôvodom tejto zmeny je nová štruktúra špecifikácie výrobku v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny.

Vypúšťa sa toto ustanovenie:

Mlieko, ktoré sa má použiť na výrobu syrov s CHOP, sa musí po nadojení chladiť a uschovávať v chlade až do začiatku výroby syra.

Vysvetlenie: Pravidlá skladovania surového mlieka možno nájsť v kapitole I oddiele IX bode II časti B ods. 2 a 4 nariadenia (ES) č. 853/2004. Opis uvedený v súčasnej špecifikácii výrobku je nepresný, pretože sa v ňom nestanovujú požiadavky na teplotu. Toto pravidlo nie je špecifickou požiadavkou na výrobnú metódu, ktorou výrobok získava určité vlastnosti. Jeho vypustením sa opis výrobnej metódy stáva stručnejší, pretože neobsahuje požiadavky, ktoré sú už stanovené v platných právnych predpisoch.

Literatúra

— Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu

#### 5.2.5. Fyzikálne vlastnosti

Tento text:

Aby sa syry mohli kvalifikovať ako syry s CHOP, musia mať tieto fyzikálne vlastnosti:

- valcovitý tvar s výrazne plochými lícnyimi stranami,
- výška od 6 do 15 cm,
- priemer od 10 do 30 cm,
- hmotnosť od 0,5 do 7 kg,
- tenká kôra vytvorená počas údenia, farba spálená okrová s červenkastými, zelenými a modrastými odtienkami; v syrovej hmote sa v blízkosti kôry nachádza výkvet plesne *Penicillium*.

sa mení takto:

**Syry s CHOP musia mať tieto fyzikálne vlastnosti:**

- valcovitý tvar s výrazne plochými lícnyimi stranami,
- výška od 6 do **18** cm,
- priemer od 10 do **35** cm,
- hmotnosť od 0,5 do **10** kg,
- tenká kôra vytvorená počas údenia, farba spálená okrová s červenkastými, zelenými a modrastými odtienkami, možná prítomnosť výkvetu plesne *Penicillium* v syrovej hmote v blízkosti kôry.

Vysvetlenie: Táto zmena bola navrhnutá, pretože reštauračné odvetvie požaduje väčšie syry, ktoré sa môžu porciovať, a to podľa pravidiel pre CHOP „Gamonéu“ doteraz nebolo možné. K tejto žiadosti o zmenu špecifikácie výrobku bola pripojená štúdia (referenčné číslo 20190201), ktorej cieľom bolo zistiť vplyv výroby väčších syrov (8 – 10 kg) na chemické a organoleptické vlastnosti syra s CHOP „Gamonéu“. Táto štúdia zahŕňala testovanie vzoriek syrov s hmotnosťou 8 – 10 kg vyrobených registrovanými výrobcami syrov, pričom sa zabezpečilo, že syry sa vyrábali, spracúvali a dozrievali za podmienok stanovených v špecifikácii výrobku. Tieto vzorky sa analyzovali v astúrskom medziodvetvovom laboratóriu pre mlieko a agropotravinárske výrobky (senzorické testy), ktoré má skúsenosti s testovaním CHOP „Gamonéu“, a v laboratóriu ALCE Calidad (chemické testy), ktoré je akreditovaným skúšobným laboratóriom parametrov potrebných pre túto štúdiu. Z výsledkov tejto štúdie vyplýva, že hotový výrobok môže vážiť viac ako 7 kg – a až 10 kg – bez toho, aby sa zmenili chemické a organoleptické vlastnosti. Táto zmena nemá žiadny vplyv na základné vlastnosti a autentickosť výrobku s CHOP.

Ďalšia požadovaná zmena spočíva v tom, že prítomnosť výkvetu plesne *Penicillium* je skôr možnosťou ako stanovenou požiadavkou, pretože tento výkvet je často voľným okom neviditeľný. Účelom tejto zmeny je zabezpečiť, aby sa huba mohla v jaskyniach naďalej prirodzene a spontánne vyvíjať, a nie aby sa *Penicillium* pridávalo umelo, čo spôsobuje zmeny farby.

Táto zmena nie je v rozpore s oddielom *Súvislosť*: je možné pozorovať rast plesne *Penicillium* spolu s inými hubami a kvasinkami, ktoré dodávajú celkovému výrobku charakteristickú farbu a chuť. Modrasto-zelený výkvet na okrajoch však nie je vždy viditeľný, napriek tomu, že sa huba stále podieľa na procese zrenia a dodáva syru charakteristickú chuť a špecifickú farbu. Modrasto-zelená farba výkvetu sa môže meniť v závislosti od rýchlosti rastu a koexistencie iných húb a kvasiniek.

#### 5.2.6. Senzorické vlastnosti

Tento text:

Syr má tieto senzorické vlastnosti:

- Syrová hmota je tvrdá alebo polotvrdá, pevná a sypká, náhodne posiatá malými očkami.
- Syr má vo vnútri bielu alebo žltkastú farbu s miernym modrasto-zeleným výkvetom na okrajoch. Charakteristickým znakom je farba kôry: pri údení získava syr odtieň spálenej okrovej farby a následným zrením v jaskyni alebo v pivnici sa na ňom vytvárajú huby, ktoré mu dodávajú červenkasté, zelenkasté a modrasté odtienky.
- Prevláda jemne dymová a mierne pikantná chuť, ktorá v ústach rozvíja maslové tóny a zanecháva pretrvávajúcu dochuť lieskového orecha.
- Vôňa je čistá, prenikavá, s jemným nádychom dymu, ktorý sa zintenzívňuje so zrením syra.

sa mení takto:

Syr **musí mať** tieto senzorické vlastnosti:

- Syrová hmota je tvrdá alebo polotvrdá, pevná a sypká, náhodne posiatá malými očkami.
- Syr má vo vnútri bielu alebo žltkastú farbu s **možným** miernym modrasto-zeleným výkvetom na okrajoch. Charakteristickým znakom je farba kôry: pri údení získava syr odtieň spálenej okrovej farby a následným pobytom v jaskyni ~~alebo v pivnici~~ sa na ňom **vytvárajú** huby, ktoré mu **môžu dodávať** červenkasté, zelenkasté a modrasté odtienky.
- Prevláda jemne dymová a mierne pikantná chuť, ktorá v ústach rozvíja maslové tóny a zanecháva pretrvávajúcu **orieškovú dochuť, možno po lieskovom orechu**.
- Vôňa je čistá, prenikavá, s jemným nádychom dymu, ktorý sa zintenzívňuje so zrením syra.

Vysvetlenie: Táto zmena spočíva v tom, že prítomnosť výkvetu plesne *Penicillium* a sfarbenie kôry sú skôr dôsledkom možnosti rastu húb než stanovených požiadaviek, pretože takéto výkvetu sú často voľným okom neviditeľné. Účelom tejto zmeny je zabezpečiť, aby sa huba mohla v jaskyniach naďalej prirodzene a spontánne vyvíjať, a nie aby sa *Penicillium* pridávalo umelo, čo spôsobuje zmeny farby.

Táto zmena nie je v rozpore s tvrdeniami uvedenými v pôvodnom oddiele *Súvislosť* (procesy údenia a zrenia, pričom do zrenia sa zapájajú len huby a kvasinky, ktoré sa prirodzene nachádzajú v prostredí, kde prebieha proces *affinage*, syr s CHOP „Gamonéu“ získava svoje organoleptické vlastnosti len v dôsledku zrenia v jaskyniach, ktoré majú iné podmienky prostredia – z hľadiska vlhkosti, teploty a mikrobiológie – ako priemyselné syrárne. Preto sa v záujme zachovania vlastností výrobku odstránil výraz „pivnica“ a ponechal sa len výraz „jaskyňa“, aby sa predišlo prípadným nesprávnym interpretáciám.

Táto zmena je v súlade so súvislosťou, na ktorej bola založená pôvodná registrácia.

Odkaz na pivnicu bol takisto opravený s cieľom zabezpečiť trvalé zachovanie výrobných metód. Zatiaľ čo pojem „pivnica“ (*bodega*) sa v súčasnosti používa na označenie akéhokoľvek zariadenia, kde prebieha *affinage*, syr s CHOP „Gamonéu“ získava svoje organoleptické vlastnosti len v dôsledku zrenia v jaskyniach, ktoré majú iné podmienky prostredia – z hľadiska vlhkosti, teploty a mikrobiológie – ako priemyselné syrárne. Preto sa v záujme zachovania vlastností výrobku odstránil výraz „pivnica“ a ponechal sa len výraz „jaskyňa“, aby sa predišlo prípadným nesprávnym interpretáciám.

Ďalšia zmena sa týka opisu sensorických vlastností vnímaných v ústach (chuť). V záujme uvedenia objektívnejšej požiadavky, ktorú môže vyškolená degustačná komisia posúdiť pri rôznej intenzite, bol navrhnutý presnejší opis: „pretrvávajúca oriešková dochuť, možno po lieskovom orechu“. Tým sa v sensorických vlastnostiach zachováva odkaz na lieskový oriešok – ako príklad orieškovej chuti.

### 5.3. **Oddiel C. ZEMEPISNÁ OBLASŤ**

Tento text:

*Zemepisná oblasť zahŕňa obce Cangas de Onís a Onís v autonómnom spoločenstve Astúria. Táto oblasť z veľkej časti patrí do severozápadnej časti národného parku Picos de Europa.*

*Všetky procesy výroby syra „Gamoneu / Gamonedo“ – výroba mlieka, výroba a zrenie syra – sa uskutočňujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti, ktorú tvoria obce Cangas de Onís a Onís.*

*Tieto obce sa nachádzajú vo východnej časti Astúrie. Rozprestierajú sa na ploche 28 817 hektárov, pričom 10 365 hektárov tejto plochy sa využíva ako pasienky.*

*V zemepisnej oblasti sa nachádza 4 220 chovných kráv, 7 206 chovných oviec a 3 224 chovných dojníc plemien hovädzieho dobytká, oviec a kôz, ktorých mlieko je vhodné na výrobu tohto syra.*

*Tieto dva okresy patria do Astúrskeho kniežatstva, geografického a historického regiónu v severnom Španielsku, ktorý sa v roku 1982 stal autonómnym spoločenstvom s hlavným mestom Oviedo.*

sa mení takto:

*Zemepisná oblasť zahŕňa obce Cangas de Onís a Onís v autonómnom spoločenstve Astúria. Táto oblasť z veľkej časti patrí do severozápadnej časti národného parku Picos de Europa.*

*Všetky procesy výroby syra „Gamonéu“ – výroba mlieka, výroba a zrenie syra – sa uskutočňujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti, ktorú tvoria obce Cangas de Onís a Onís.*

*Tieto obce sa nachádzajú vo východnej časti územia.*

*Vysvetlenie: Nasledujúce informácie týkajúce sa veľkosti zemepisnej oblasti a počtu chovných samíc boli vypustené, pretože sú nepresné a neaktuálne a neodrážajú súčasnú realitu produkcie syra s CHOP „Gamonéu“:*

*Rozprestierajú sa na ploche 28 817 hektárov, pričom 10 365 z tejto plochy sa využíva ako pasienky.*

*V zemepisnej oblasti sa nachádza 4 220 chovných kráv, 7 206 chovných oviec a 3 224 chovných dojníc plemien hovädzieho dobytká, oviec a kôz, ktorých mlieko je vhodné na výrobu tohto syra.*

*Tieto dva okresy patria do Astúrskeho kniežatstva, geografického a historického regiónu v severnom Španielsku, ktorý sa v roku 1982 stal autonómnym spoločenstvom s hlavným mestom Oviedo.*

Zemepisná oblasť stanovená v špecifikácii výrobku sa týmto vypustením nijako nemení.

Literatúra

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

— Integrovaný systém výsledovateľnosti hospodárskych zvierat <https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/trazabilidad-animal/registro/>

### 5.4. **Oddiel D. DÔKAZ O TOM, ŽE VÝROBOK POCHÁDZA Z DANEJ OBLASTI**

#### 5.4.1. Odkazy na konkrétne dokumenty regulačnej rady a delegované úlohy

##### 5.4.1.1. Tento text – prvý odsek oddielu D – bol vypustený:

*S cieľom overiť, či výrobok pochádza z vymedzenej zemepisnej oblasti a či spĺňa požiadavky stanovené v nariadení o CHOP a v tomto dokumente, musí regulačná rada vykonávať pravidelné kontroly chovov hospodárskych zvierat a syrární podľa postupov stanovených v príručke kvality a postupov.*

Vysvetlenie: Touto zmenou sa zosúladuje text s normou UNE-EN ISO/IEC 17065. Zmena odráža delegovanie úloh na kontrolný orgán. V nariadení Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny sa vyžaduje, aby kontroly dodržiavania špecifikácií výrobkov vykonávali príslušné orgány alebo kontrolné orgány pôsobiace ako certifikačné orgány pre výrobky. Od uverejnenia regionálneho zákona o kvalite potravín, systémoch kvality a priamom predaji potravinárskych výrobkov (zákon 2/2019 autonómneho spoločenstva Astúria z 1. marca 2019) a pri uplatňovaní jeho článku 36 sa kontrolné činnosti musia delegovať na kontrolný orgán a regulačná rada nie je kontrolným orgánom.

#### 5.4.1.2. Zmeny kontrolných povinností regulačnej rady

Tento text:

*Toto sú základné požiadavky, ktoré potvrdzujú pôvod výrobku a ktoré musí overiť regulačná rada:*

- Kvalita mlieka používaného na výrobu syrov s CHOP sa overuje odberom vzoriek na analýzu obsahu tuku, bielkovín, beztukovej sušiny, počtu somatických buniek, bakteriológie, neprítomnosti inhibítorov a bodu mrazu (kryoskopia).
- Mlieko používané na výrobu tohto syra musí pochádzať z povolených chovov hospodárskych zvierat uvedených v registri chovov regulačnej rady a musí sa získavať vhodnými postupmi chovu a dojenia v súlade s nariadením o CHOP a týmto dokumentom.
- Prostredníctvom monitorovania a certifikácie musí regulačná rada kontrolovať, či mlieko aj postupy používané na jeho získanie spĺňajú stanovené normy.
- Syrárne, v ktorých sa vyrábajú syry s CHOP, musia mať povolenie regulačnej rady a musia byť zapísané v príslušnom registri, pričom musia spĺňať minimálne požiadavky a prejsť kontrolami stanovenými v nariadení o CHOP, v príručke kvality a postupov a v tomto dokumente.
- Regulačná rada vo svojej certifikačnej oblasti zodpovedá za kontrolu toho, že syry dosahujú štandard kvality, ktorý sa vyžaduje na udelenie CHOP. Len syry, ktoré spĺňajú kritériá kvality stanovené v nariadení regulačnej rady a v tomto dokumente, môžu byť klasifikované ako syry s požadovaným štandardom kvality.
- Regulačná rada musí dohliadať na proces identifikácie výrobkov a certifikácie ich pôvodu a zabezpečovať ho prostredníctvom identifikácie, zapečatenia a používania očíslovaných značiek vydaných radou, na ktorých je uvedené vlastné logo výrobku s CHOP.
- Regulačná rada musí vykonávať aj pravidelné kontroly chovov hospodárskych zvierat a syrární, aby sa zabezpečilo, že naďalej spĺňajú podmienky, za ktorých boli certifikované, a obnoviť ich povolenie používať chránené označenie pôvodu „Gamoneu / Gamonedo“.

sa mení takto:

*Toto sú základné požiadavky, ktoré potvrdzujú pôvod výrobku a ktoré musí overiť **kontrolný orgán**:*

- Kvalita mlieka používaného na výrobu syrov s CHOP.
- Mlieko používané na výrobu musí pochádzať z povolených chovov hospodárskych zvierat uvedených v registri chovov regulačnej rady a musí sa získavať vhodnými postupmi chovu a dojenia v súlade s týmto dokumentom.
- Prostredníctvom monitorovania a certifikácie musí **kontrolný orgán** kontrolovať, či mlieko aj postupy používané na jeho získanie spĺňajú stanovené normy.
- Syrárne, v ktorých sa vyrábajú syry s CHOP, musia mať povolenie regulačnej rady a musia byť zapísané v príslušnom registri, pričom musia spĺňať minimálne požiadavky a prejsť kontrolami stanovenými v tomto dokumente.
- **Kontrolný orgán** zodpovedá za kontrolu toho, že syry dosahujú štandard kvality, ktorý sa vyžaduje na udelenie CHOP. Len syry, ktoré spĺňajú kritériá kvality stanovené v tomto dokumente, môžu byť klasifikované ako syry s požadovaným štandardom kvality.
- **Kontrolný orgán** musí dohliadať na proces identifikácie výrobkov a certifikácie ich pôvodu. **Na všetkých výrobkoch musí byť zobrazená certifikačná značka a vlastné logo výrobku s CHOP.**

- **Kontrolný orgán** musí vykonávať aj pravidelné kontroly chovov hospodárskych zvierat a syrární, aby sa zabezpečilo, že naďalej spĺňajú podmienky, za ktorých boli certifikované, a obnoviť ich povolenie používať chránené označenie pôvodu „Gamonéu“.

Vysvetlenie: Touto zmenou sa zosúladuje text s normou UNE-EN ISO/IEC 17065. Zmena odráža delegovanie úloh na kontrolný orgán. V nariadení Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny sa vyžaduje, aby kontroly dodržiavania špecifikácií výrobkov vykonávali príslušné orgány alebo kontrolné orgány pôsobiace ako certifikačné orgány pre výrobky. Od uverejnenia regionálneho zákona o kvalite potravín, systémoch kvality a priamom predaji potravinárskych výrobkov (zákon 2/2019 autonómneho spoločenstva Astúria z 1. marca 2019) a pri uplatňovaní jeho článku 36 sa kontrolné činnosti musia delegovať na kontrolný orgán a regulačná rada nie je kontrolným orgánom.

Všetky odkazy na nariadenie o CHOP boli vypustené na základe predpokladu, že pri uplatnení jednotného zrušovacieho ustanovenia zákona 2/2019 autonómneho spoločenstva Astúria (zrušenie právnych predpisov) uvedené nariadenie, ktoré je v tomto prípade nariadením rady, prestane po uverejnení nového štatútu rady platiť.

Odber vzoriek mlieka na analytické testovanie už nebude povinný. Špecifikácia výrobku neobsahuje žiadne požiadavky na obsah tuku, bielkovín, beztukovej sušiny, počet somatických buniek, bakteriológiu, neprítomnosť inhibítorov alebo bod mrazu, pretože kontroly kontrolného orgánu na základe vzoriek sa neradia žiadnymi parametrami. V tomto prípade sa kvalita mlieka riadi príslušnými právnymi predpismi a prevádzkovateľ je zodpovedný za preukázanie súladu so zákonmi platnými pre jednotlivé druhy hospodárskych zvierat. Od kontrolného orgánu sa požaduje, aby mal zavedené mechanizmy na overenie vnútorného kontrolného systému prevádzkovateľa, ktoré nemusia nevyhnutne zahŕňať odber vzoriek.

Zlepšila sa aj formulácia, aby sa predišlo nesprávnemu výkladu, pokiaľ ide o zodpovednosť za kvalifikáciu a identifikáciu výrobkov: *Kontrolný orgán musí dohliadať na proces identifikácie výrobkov a certifikácie ich pôvodu. Na všetkých výrobkoch musí byť zobrazená certifikačná značka a vlastné logo výrobku s CHOP.*

#### 5.4.1.3. Desiaty odsek bol vypustený. Znel takto:

*Aby sa zabezpečilo, že syry majú špecifické vlastnosti, ktoré sa vyžadujú na udelenie CHOP, a že boli vyrobené v súlade s príručkou kvality a postupov, nariadením o CHOP a týmto dokumentom, regulačná rada musí odobrať vzorky surovín z chovov hospodárskych zvierat a vzorky výrobkov zo syrární podľa stanoveného postupu, frekvencie a intenzity.*

Vysvetlenie: Touto zmenou sa zosúladuje text s normou UNE-EN ISO/IEC 17065. Zmena odráža delegovanie úloh na kontrolný orgán. V nariadení Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny sa vyžaduje, aby kontroly dodržiavania špecifikácií výrobkov vykonávali príslušné orgány alebo kontrolné orgány pôsobiace ako certifikačné orgány pre výrobky. Od uverejnenia regionálneho zákona o kvalite potravín, systémoch kvality a priamom predaji potravinárskych výrobkov (zákon 2/2019 autonómneho spoločenstva Astúria z 1. marca 2019) a pri uplatňovaní jeho článku 36 sa kontrolné činnosti musia delegovať na kontrolný orgán a regulačná rada nie je kontrolným orgánom.

#### 5.4.1.4. Zmeny kontrolných povinností regulačnej rady

Text sa mení takto:

Kontroly zavedené **kontrolným orgánom** musia byť navrhnuté tak, aby zaručovali kvalitu a pôvod syrov s CHOP.

**Výrobcom syrov**, ktorých výrobky spĺňajú stanovené podmienky, vydá kontrolný orgán certifikát o akreditácii.

Kontrolný orgán poskytne certifikovaným výrobcom syrov toľko očíslovaných certifikačných značiek, koľko potrebujú na základe počtu **kvalifikovaných** syrov.

*Vysvetlenie:* Touto zmenou sa zosúladuje text s normou UNE-EN ISO/IEC 17065. Zmena odráža delegovanie úloh na kontrolný orgán. V nariadení Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny sa vyžaduje, aby kontroly dodržiavania špecifikácií výrobkov vykonávali príslušné orgány alebo kontrolné orgány pôsobiace ako certifikačné orgány pre výrobky. Od uverejnenia regionálneho zákona o kvalite potravín, systémoch kvality a priamom predaji potravinárskych výrobkov (zákon 2/2019 autonómneho spoločenstva Astúria z 1. marca 2019) a pri uplatňovaní jeho článku 36 sa kontrolné činnosti musia delegovať na kontrolný orgán a regulačná rada nie je kontrolným orgánom.

V rámci zlepšenia formulácie sa pojem „prevádzkovateľ“ zmenil na „výrobca syra“, pričom pri prevádzkovateľoch, ktorí vyrábajú mlieko, sa používa pojem „výrobcovia“ a pri prevádzkovateľoch, ktorí vyrábajú a kvalifikujú výrobok, sa používa pojem „výrobcovia syrov“.

#### 5.1.4.5. 14. odsek a tabuľka Rozpis kontrol boli vypustené. Odsek, ktorý sa vypúšťa, znie takto:

*V uvedenej tabuľke sú zhrnuté kontroly, ktoré musí regulačná rada vykonať u prevádzkovateľov, aby sa uistila, že syry, ktoré sa majú predávať ako syry s CHOP „Gamoneu / Gamonedo“, skutočne pochádzajú zo zemepisnej oblasti. Tieto kontroly sa musia vykonať osobne a spočívajú vo vizuálnej kontrole, preskúmaní dokumentov a odobratí vzoriek.*

*Vysvetlenie:* Touto zmenou sa zosúladuje text s normou UNE-EN ISO/IEC 17065. Zmena odráža delegovanie úloh na kontrolný orgán. V nariadení Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny sa vyžaduje, aby kontroly dodržiavania špecifikácií výrobkov vykonávali príslušné orgány alebo kontrolné orgány pôsobiace ako certifikačné orgány pre výrobky. Od uverejnenia regionálneho zákona o kvalite potravín, systémoch kvality a priamom predaji potravinárskych výrobkov (zákon 2/2019 autonómneho spoločenstva Astúria z 1. marca 2019) a pri uplatňovaní jeho článku 36 sa kontrolné činnosti musia delegovať na kontrolný orgán a regulačná rada nie je kontrolným orgánom. Kontroly opísané v tomto oddiele majú súvislosť s povinnosťami, ktoré v minulosti mala regulačná rada ako orgán zodpovedný za kontrolu, či syry dosahujú požadovaný štandard kvality. Tieto kontroly však nie sú v súlade s pokynmi uvedenými v norme UNE-EN ISO/IEC 17065. Tabuľka neobsahuje žiadne špecifické požiadavky, ktoré má výrobok spĺňať, ale skôr obsahuje súhrn jednotlivých položiek kontrolného zoznamu.

#### 5.1.4.6. Zmeny kontrolných povinností regulačnej rady a vypustenie odkazov na konkrétne dokumenty rady

Tento text:

*Aby sa umožnila kontrola procesov výroby syra a aby sa v prípade potreby preukázal pôvod a kvalita výrobku s CHOP, musia prevádzkovatelia chovov hospodárskych zvierat a syrarní vyplniť potrebné dokumenty, ktoré umožnia overiť všetky požiadavky uvedené v tomto dokumente.*

*Tieto dokumenty a záznamy musí kontrolovať regulačná rada.*

*V súlade so všetkými uvedenými požiadavkami sa chránené označenie pôvodu „Gamoneu / Gamonedo“ môže používať len pre syry, ktoré boli vyrobené z mlieka, ktoré bolo vyprodukované v registrovaných chovoch hospodárskych zvierat, v syrarniach registrovaných regulačnou radou v súlade s pravidlami stanovenými v tomto dokumente, v nariadení o CHOP a v príručke kvality a postupov a ktoré regulačná rada skontrolovala a potvrdila prostredníctvom stanovených kontrol.*

*Regulačná rada môže na základe stanovených postupov v ktoromkoľvek štádiu označiť výrobok alebo postupy použité na jeho výrobu za nevyhovujúce.*

sa mení takto:

*Aby sa umožnila kontrola procesov výroby syra a aby sa v prípade potreby preukázal pôvod a kvalita výrobku s CHOP, musia prevádzkovatelia chovov hospodárskych zvierat a syrarní vyplniť potrebné dokumenty, ktoré umožnia overiť všetky požiadavky uvedené v tomto dokumente. Tieto dokumenty a záznamy musí kontrolovať **kontrolný orgán**.*

V súlade so všetkými uvedenými požiadavkami sa chránené označenie pôvodu „**Gamonéu**“ môže používať len pre syry, ktoré boli vyrobené z mlieka, ktoré bolo vyprodukované v registrovaných chovoch hospodárskych zvierat, v syrárňach registrovaných regulačnou radou v súlade s pravidlami stanovenými v tomto dokumente, v nariadení o CHOP a v príručke kvality a postupov a ktoré **kontrolný orgán** skontroloval a potvrdil prostredníctvom stanovených kontrol.

**Kontrolný orgán** môže na základe stanovených postupov v ktoromkoľvek štádiu **vyhlásiť** výrobok alebo postupy použité na jeho výrobu za nevyhovujúce.

Vysvetlenie: Touto zmenou sa zosúladuje text s normou UNE-EN ISO/IEC 17065. Zmena odráža delegovanie úloh na kontrolný orgán. V nariadení Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny sa vyžaduje, aby kontroly dodržiavania špecifikácií výrobkov vykonávali príslušné orgány alebo kontrolné orgány pôsobiace ako certifikačné orgány pre výrobky. Od uverejnenia regionálneho zákona o kvalite potravín, systémoch kvality a priamom predaji potravinárskych výrobkov (zákon 2/2019 autonómneho spoločenstva Astúria z 1. marca 2019) a pri uplatňovaní jeho článku 36 sa kontrolné činnosti musia delegovať na kontrolný orgán a regulačná rada nie je kontrolným orgánom.

Všetky odkazy na nariadenie o CHOP boli vypustené na základe predpokladu, že pri uplatnení jednotného zrušovacieho ustanovenia zákona 2/2019 autonómneho spoločenstva Astúria (zrušenie právnych predpisov) uvedené nariadenie, ktoré je v tomto prípade nariadením rady, prestane po uverejnení nového štatútu rady platiť.

#### 5.1.4.7. Kontroly surovín

Tento text:

Musí sa kontrolovať, či mlieko, ktoré sa používa pri výrobe, pochádza výlučne z chovov hospodárskych zvierat, ktorým bolo udelené povolenie a ktoré sú zapísané v registri regulačnej rady a pod dohľadom regulačnej rady.

Ak výrobcovia syra získavajú túto surovinu od vlastných hospodárskych zvierat, musia sa skontrolovať ich záznamy o výrobe syra a dokumenty z registra hospodárskych zvierat, aby sa zabezpečilo, že deklarované mlieko zodpovedá ich stádu.

Ak výrobcovia syra získavajú mlieko z iných chovov, musia sa kontrolovať ich záznamy o výrobe syra a dokumentácia, ktorá spoľahlivo dokazuje, odkiaľ mlieko pochádza. Výrobca syra musí mať doklad o dodávke mlieka, v ktorom sa uvádza chov pôvodu, dátum a čas načerpania, objem dodávky, vozidlo a vodič. Zdrojom informácií na vyplnenie dokladu o dodávke musí byť kniha jász dodávkového vozidla, ku ktorej musí mať regulačná rada prístup. K tejto dokumentácii musí byť priložená príslušná faktúra a doklad o zaplatení za dodané mlieko a musí byť zaznamenaná v povinných záznamoch o výrobe syra.

sa mení takto:

Musí sa kontrolovať, či mlieko, ktoré sa používa pri výrobe, pochádza výlučne z chovov hospodárskych zvierat, ktorým bolo udelené povolenie a ktoré sú zapísané v registri regulačnej rady a pod dohľadom regulačnej rady.

**Chovy hospodárskych zvierat, v ktorých sa vyrába mlieko na výrobu syra „Gamonéu“, musia byť pod dohľadom regulačnej rady na účely zápisu do príslušných registrov.**

Ak výrobcovia syra získavajú túto surovinu od vlastných hospodárskych zvierat, musia sa skontrolovať ich záznamy o výrobe a dokumenty z registra hospodárskych zvierat, aby sa zabezpečilo, že deklarované mlieko zodpovedá ich stádu.

Ak výrobcovia syra získavajú mlieko z iných chovov, musia sa kontrolovať ich záznamy o výrobe syra a dokumentácia, ktorá spoľahlivo dokazuje, odkiaľ mlieko pochádza.

Vysvetlenie: Odsek, ktorý sa začína slovami „Chovy hospodárskych zvierat...“, bol do tohto oddielu presunutý z oddielu B. OPIS VÝROBKU.

Navrhované zmeny odkazov na rôzne záznamy odrážajú skutočnosť, že v súčasnosti, keď je výrobok certifikovaný podľa normy UNE-EN ISO/IEC 17065, sa predpokladá, že výrobcovia syra musia mať zavedené tieto alebo iné záznamy na účely internej kontroly, ktorými môžu kontrolnému orgánu preukázať, že spĺňajú požiadavky špecifikácie výrobku, pričom nie je potrebné konkrétne uvádzať názov alebo formát týchto záznamov.

#### 5.1.4.8. Kontroly výroby syra

Tento text:

*Pri každej výrobe syra musia mať výrobcovia syra záznamy, v ktorých sa uvádza pôvod a množstvo použitého mlieka a celkový počet vyrobených syrov, ako aj rozdelenie tohto počtu podľa formátu, ak sa vyrobilo viac ako jeden formát, a jasná identifikácia výrobnej dávky alebo dávok vyrobených v rámci tejto výroby. Tieto záznamy musia umožniť identifikáciu každého syra alebo šarže, ktoré sa nachádzajú kdekoľvek v zariadení kedykoľvek počas každej z fáz po výrobe syra, t. j. počas údenia, zrenia a skladovania pred expedíciou. Regulačná rada overí správnosť týchto záznamov vykonaním kontroly na mieste, aby zistila, či informácie v nich uvedené zodpovedajú zásobám skutočne skladovaným v rôznych častiach syrárne.*

sa mení takto:

*Pri každej výrobe syra musia mať výrobcovia syra záznamy, v ktorých sa uvádza pôvod a množstvo použitého mlieka a celkový počet vyrobených syrov, ako aj rozdelenie tohto počtu podľa formátu, ak sa vyrobilo viac ako jeden formát, a jasná identifikácia výrobnej dávky alebo dávok vyrobených v rámci tejto výroby. Tieto záznamy musia umožniť identifikáciu každého syra alebo šarže, ktoré sa nachádzajú kdekoľvek v zariadení kedykoľvek počas každej z fáz po výrobe syra, t. j. počas údenia, zrenia a skladovania pred expedíciou. **Kontrolný orgán** overí **existenciu** týchto záznamov vykonaním kontroly na mieste, aby sa zistilo, či informácie v nich uvedené zodpovedajú zásobám skutočne skladovaným v rôznych častiach syrárne.*

Vysvetlenie: Regulačnú radu nahradil kontrolný orgán ako orgán zodpovedný za tieto kontroly a slovo „správnosť“ sa zmenilo na objektívnejší pojem „existencia“. Táto zmena bola požadovaná s cieľom prispôsobiť text požiadavkám nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a zákona 2/2019 autonómneho spoločenstva Astúria.

#### 5.1.4.9. Kontroly označovania a expedície

Tento text:

*V záznamoch sa musí uvádzať súvislosť medzi etiketami, syrmi, na ktorých označenie boli použité, a šaržami, z ktorých tieto syry pochádzajú. Všetky zásoby uskladnené v sklade pred expedíciou sa musia takisto zaznamenať a identifikovať bez ohľadu na to, či boli označené. Nakoniec sa v záznamoch o výrobe syra musí uviesť konečné miesto určenia vyrobených syrov a výrobca syra musí mať k dispozícii doklady preukazujúce uvedené miesto určenia, konkrétne príjmové doklady a faktúry za každú odoslanú zásielku, do ktorých môže nahliadnuť regulačná rada.*

sa mení takto:

*V záznamoch sa musí uvádzať, ktoré **certifikačné značky označujú** ktoré syry a šarže pôvodu týchto syrov. Všetky zásoby uskladnené v sklade pred expedíciou sa musia takisto zaznamenať a identifikovať bez ohľadu na to, či boli označené. Nakoniec sa v záznamoch o výrobe syra musí uviesť konečné miesto určenia vyrobených syrov a výrobca syra musí mať k dispozícii doklady preukazujúce uvedené miesto určenia, konkrétne príjmové doklady a faktúry za každú odoslanú zásielku, do ktorých môže nahliadnuť **kontrolný orgán**.*

Vysvetlenie: Regulačnú radu nahrádza kontrolný orgán ako orgán zodpovedný za tieto kontroly a „etikety“ sa majú zmeniť na „certifikačné značky“, aby sa zabránilo zámene. Táto zmena bola požadovaná s cieľom prispôsobiť text požiadavkám nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a zákona 2/2019 autonómneho spoločenstva Astúria.

Literatúra

- Zákon o kvalite potravín, systémoch kvality a priamom predaji potravinárskych výrobkov (zákon 2/2019 autonómneho spoločenstva Astúria z 1. marca 2019, uverejnený vo vydaní č. 47 Úradného vestníka Astúrie 8. marca 2019).



— Právne predpisy o kvalite mlieka:

<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. Oddiel E. SPÔSOB VÝROBY

### 5.5.1. Strava zvierat

Prvý, druhý a tretí odsek:

*Syr „Gamoneu / Gamonedo“ sa musí vyrábať zo surového kravského, ovčieho alebo kozieho mlieka, prípadne zo zmesi dvoch alebo troch typov uvedených mliek, ktoré sa získavajú z hospodárskych zvierat kŕmených prírodnými zdrojmi regiónu v súlade so špecifickými tradíciami spojenými so zemepisnými a sociologickými faktormi, ktoré sú jedinečné pre danú oblasť.*

*Základom stravy hospodárskych zvierat je celoročná pastva, ktorá je doplnená domácou krmovinou vo forme čerstvo pokosenej trávy a sena.*

*Hoci krmivo pre zvieratá musí pochádzať z vymedzenej zemepisnej oblasti, v prípade nedostatku domácej krmoviny v chove hospodárskych zvierat, zvyčajne v dôsledku poveternostných podmienok, sa môžu používať obilné a strukovinové koncentráty.*

*Treba rozlišovať podľa druhov hospodárskych zvierat a ročného obdobia. Keďže ide o horskú oblasť, podnebie zohráva dôležitú úlohu pri určovaní spôsobu kŕmenia hospodárskych zvierat krmovinou. V tradičnom systéme striedania sa na jar kosí krmovina z nížinných pasienkov a zvieratám sa podáva čerstvá, prípadne, čo je ešte lepšie, zvieratá sa na týchto pasienkoch samy pasú a tie isté pasienky sú neskôr v lete zdrojom sena. Vo vysočine je obvyklým spôsobom kŕmenia priama pastva. Spôsob a dĺžka kŕmenia hospodárskych zvierat týmito prírodnými zdrojmi závisí od poveternostných podmienok počas roka, na základe ktorých sa predlžuje alebo skracuje čas, ktorý môžu zvieratá stráviť na vysokohorských pasienkoch.*

sa zmenili takto:

*Syr „Gamoneu“ sa musí vyrábať zo surového kravského, ovčieho alebo kozieho mlieka, prípadne zo zmesi dvoch alebo troch typov uvedených mliek, ktoré sa získavajú z hospodárskych zvierat kŕmených **najmä** prírodnými zdrojmi regiónu v súlade so špecifickými tradíciami spojenými so zemepisnými a sociologickými faktormi, ktoré sú jedinečné pre danú oblasť.*

*Základom stravy hospodárskych zvierat je celoročná pastva, ktorá je doplnená domácou krmovinou vo forme čerstvo pokosenej trávy a sena.*

*Hoci krmivo pre zvieratá musí pochádzať z vymedzenej zemepisnej oblasti, **pri určitých fyziologických podmienkach, ako je laktácia, alebo v prípade nedostatku domácej krmoviny v chove hospodárskych zvierat, zvyčajne v dôsledku poveternostných podmienok, je povolené kŕmenie inými krmivami. Aby sa zabezpečilo, že nebude ovplyvnená súvislosť so zemepisnou oblasťou, krmivo pochádzajúce spoza hraníc vymedzenej zemepisnej oblasti nesmie v nijakom prípade prekročiť 50 % sušiny za rok.***

*Vysvetlenie: Táto zmena objasňuje požiadavky týkajúce sa stravy zvierat, ktorá zohráva rozhodujúcu úlohu pri výrobe tohto syra. Pojem „obilné a strukovinové koncentráty“ sa zmenil na pojem „krmivo“, ktorý sa používa v súčasných právnych predpisoch. Zmena, ktorá umožňuje, aby sa kŕmenie krmovinou dopĺňalo aj iným krmivom, ak si to stav zvierata vyžaduje, napríklad počas laktácie, sa považuje za absolútne nevyhnutnú. Cieľom tohto rozšírenia okolností, za ktorých sa uplatňuje výnimka z pravidiel, je zabezpečiť dobré životné podmienky zvierat bez toho, aby sa zmenili základné vlastnosti alebo autentickosť výrobku s chráneným označením pôvodu, a zároveň zabezpečiť súlad s delegovaným nariadením (EÚ) č. 664/2014 v tom zmysle, že podiel krmív pochádzajúcich spoza hraníc vymedzenej zemepisnej oblasti nesmie prekročiť 50 %, aby nebola ovplyvnená súvislosť.*

Literatúra

— Delegované nariadenie Komisie (EÚ) č. 664/2014 z 18. decembra 2013, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012, pokiaľ ide o stanovenie symbolov Únie pre chránené označenia pôvodu, chránené zemepisné označenia a zaručené tradičné špeciality a pokiaľ ide o určité pravidlá týkajúce sa určovania pôvodu, určité procesné pravidlá a určité dodatočné prechodné pravidlá.

— Lasanta, T. (2010). *Pastoreo en áreas de montaña: Estrategias e impactos en el territorio* [Pasenie v horských oblastiach – stratégie a vplyv na miestnu oblasť]. *Estudios geográficos* [Geografické štúdie], 71(268), 203 – 233.

— Vláda autonómneho spoločenstva Astúria, ministerstvo vidieka a rybolovu, generálne riaditeľstvo pre lesnícku politiku (2011), *El Monte en Asturias* [Lesy v Astúrii].

#### 5.5.2. Tradičné označenie *del Valle*

Štvrtý, piaty a šiesty odsek tohto oddielu špecifikácie výrobku boli vypustené. Znejú takto:

Tradičné označenia „*del Valle*“ (z údolia) a „*del Puerto*“ (z horského priesmyku) sa používajú na vyjadrenie rozdielnych postupov chovu používaných v nížinách a vo vysočinách. Syr „*Del Puerto*“ sa vyrába z mlieka hospodárskych zvierat, ktoré sa celé leto pásli na vysokohorských trávnatých porastoch, pričom ho zahnali len na dojenie a potom vrátili na pasienky. Počas tohto obdobia je pastva jediným spôsobom kŕmenia zvierat: ich strava sa nedoplňa, pretože na lúkach je zvyčajne k dispozícii dostatok krmoviny a nie je možné dopraviť na takéto ťažko dostupné miesta ďalšie krmivo. Nie je tu ani možnosť ustajnenia hospodárskych zvierat – nie sú tu žiadne stajne a ani sa nemôžu stavať, pretože tieto pasienky podliehajú ochrane životného prostredia. Podmienky, v ktorých sa tento vysokohorský chov vykonáva, znamenajú, že čas, ktorý zvieratá strávia na týchto pasienkoch, môže byť kratší alebo dlhší v závislosti od počasia, pretože počasie ovplyvňuje množstvo dostupnej krmoviny a teploty určujú, ako dlho sa môžu hospodárske zvieratá držať vonku.

Označenie „*Valle*“ sa vzťahuje na tradíciu nížinného chovu, pri ktorom krmivo pre kravy pochádza z lúk nachádzajúcich sa v blízkosti obývaných oblastí a v prípade extrémnych poveternostných podmienok majú zvieratá prístup k úkrytu. Zvieratá sa kŕmia aj domácim senom a, ako už bolo uvedené, ich strava sa môže príležitostne dopĺňať obilnými a strukovinovými koncentrátmi.

Pokiaľ ide o rôzne druhy oviec a kôz, ich výživa je založená predovšetkým na pastve na najvyšších trávnatých porastoch počas neskorej jari, leta a začiatkom jesene, všetko v závislosti od poveternostných podmienok. Keď sú poveternostné podmienky najnepriaznivejšie, zvieratá sa pasú na najnižšie položených lúkach a ich strava sa dopĺňa senom nasušeným počas leta. Hovädzi dobytok sa kŕmi z lúk nachádzajúcich sa v blízkosti obývaných oblastí a v zime sa jeho strava dopĺňa senom a obilím. Niektorí chovatelia presúvajú svoje kravy počas leta na vysokohorské pasienky.

22. a 23. odsek tohto oddielu špecifikácie výrobku boli vypustené. Znejú takto:

„*Gamoneu*“ *del Valle*/„*Gamonedo*“ *del Valle* [z údolia]: vyrobený v nížinách vymedzenej zemepisnej oblasti, ktorá patrí do obcí *Cangas de Onís* a *Onís*.

V údoliach nie je produkcia ovplyvnená sezónnosťou, pretože chov hospodárskych zvierat je poloextenzívny a využíva sa pri ňom systém, ktorý sa zameriava prevažne na pastvu.

Vysvetlenie: Namiesto tradičného označenia *del Valle* sa bude používať názov „*Gamonéu*“, takže všetky požiadavky, ktoré už boli stanovené v špecifikácii výrobku pre verziu *del Valle*, sa teraz vzťahujú na syr „*Gamonéu*“. Touto navrhovanou zmenou sa nemenia vlastnosti výrobku, ale spresňujú sa doteraz používané tradičné označenia.

#### Literatúra

— Zákonný dekrét 8/2009 zo 4. februára 2009, ktorým sa ustanovujú úradné názvy obcí okresu *Cangas de Onís*.

#### 5.5.3. Spôsob výroby

Tieto odseky boli presunuté z oddielu B. Opis výrobku:

Regulačná rada musí podporovať zavádzanie techník zameraných na zlepšenie množstva a kvality mlieka produkovaného stádami dobytka.

Dojenie sa musí vykonávať s použitím najlepšej možnej techniky na získanie čistého, hygienického mlieka s nízkym počtom choroboplodných zárodkov, pričom sa musia zohľadniť platné predpisy.

**Ak sa mlieko, ktoré sa má použiť na výrobu syrov s CHOP, nepoužije okamžite, musí sa po nadojení chladiť, prípadne uschovávať v chlade až do začiatku výroby syra.**

Ak sa mlieko musí zozbierať a prepraviť na iné miesto, musia sa pri tomto procese dodržiavať dobré hygienické normy vrátane používania chladiacich nádrží alebo akéhokoľvek iného systému, ktorý zabraňuje zhoršeniu kvality mlieka.

*Regulačná rada musí podporovať zavedenie stimulov pre chovy, ktoré inštalujú zariadenia na dojenie, chladenie, konzervovanie a prepravu mlieka alebo modernizujú svoje existujúce zariadenia.*

*Vysvetlenie:* Dôvodom tejto zmeny je nová štruktúra špecifikácie výrobku v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny. V rámci tejto novej štruktúry obsahu špecifikácie výrobku bola vykonaná aj táto zmena: „Mlieko, ktoré sa má použiť na výrobu syrov s CHOP, sa musí po nadojení chladiť a uschovávať v chlade až do začiatku výroby syra“ sa zmenilo na „**Ak sa** mlieko, ktoré sa má použiť na výrobu syrov s CHOP, **nepoužije okamžite**, musí sa po nadojení chladiť, **prípadne** uschovávať v chlade až do začiatku výroby syra“. Toto spresnenie sa doplnilo pre prípady, keď sa mlieko neskladuje, ale používa hneď po nadojení. Mlieko určené na výrobu mliečnych výrobkov podlieha podmienkam stanoveným v platných právnych predpisoch vrátane kráľovského dekrétu 752/2011 z 27. mája 2011, ktorým sa ustanovujú základné pravidlá kontroly, ktoré musia dodržiavať prevádzkovatelia v sektore surového ovčieho a kozieho mlieka.

#### Literatúra

- Kráľovský dekrét 1728/2007 z 21. decembra 2007, ktorým sa ustanovujú základné pravidlá kontroly, ktoré musia dodržiavať prevádzkovatelia v sektore mlieka a ktorým sa mení kráľovský dekrét 217/2004 zo 6. februára 2004, ktorým sa upravuje identifikácia a registrácia prevádzkovateľov, prevádzok a kontajnerov zapojených do sektora mlieka a evidencia pohybu mlieka
- Kráľovský dekrét 752/2011 z 27. mája 2011, ktorým sa ustanovujú základné pravidlá kontroly, ktoré musia dodržiavať prevádzkovatelia v sektore surového ovčieho a kozieho mlieka

#### 5.5.4. Proces syrenia

Deviaty odsek:

*Mlieko z povolených chovov hospodárskych zvierat nachádzajúcich sa v oblasti výroby sa riadne vychladené dodáva do syrárne, kde sa podrobí procesu syrenia.*

*Syrenie – tento proces sa musí uskutočniť prostredníctvom zrážania kyseliny mliečnej, ktoré sa katalyzuje pomocou živočíšneho syridla alebo iných enzýmov zrážajúcich mlieko, ktoré sú osobitne povolené regulačnou radou, v správnej dávke, aby proces syrenia trval aspoň jednu hodinu. Mlieko musí mať v čase syrenia a počas celého procesu teplotu 24 – 30 °C.*

sa mení takto:

*Mlieko z povolených chovov hospodárskych zvierat nachádzajúcich sa v oblasti výroby sa dodáva do syrárne, kde sa podrobí procesu syrenia.*

*Syrenie sa musí uskutočniť prostredníctvom zrážania kyseliny mliečnej, ktoré sa katalyzuje pomocou živočíšneho syridla alebo iných povolených enzýmov zrážajúcich mlieko, v správnej dávke, aby proces syrenia trval aspoň jednu hodinu. Mlieko musí mať v čase syrenia a počas celého procesu teplotu 22 – 30 °C.*

*Vysvetlenie:*

Odkaz na regulačnú radu, ktorá povoľuje enzýmy zrážajúce mlieko alebo živočíšne syridlo, bol odstránený. Pôvodne sa stanovilo, že enzýmy na zrážanie mlieka a syridlo musia byť osobitne povolené regulačnou radou, pretože nedostatok týchto výrobkov znamená, že bez vnútornej regulácie by prevádzkovatelia mohli v dôsledku nedostatočnej informovanosti používať zakázané látky alebo látky, ktoré by mohli predstavovať riziko pre spotrebiteľov. Prevádzkovatelia sú teraz zodpovední za aspekty bezpečnosti potravín svojich výrobkov a vďaka skutočnosti, že v súčasnosti existuje oveľa viac etablované odvetvie dodávajúce technologické pomocné látky, ako sú enzýmy na zrážanie mlieka a syridlá, majú prístup k širokej škále výrobkov, ktoré sú regulované veľmi prísnymi právnymi predpismi. Táto povinnosť autorizácie sa preto nepovažuje za relevantnú pre úlohu regulačnej rady ako riadiaceho orgánu, pretože by túto úlohu vykonávala len tak, že by schvaľovala akúkoľvek látku povolenú podľa platných právnych predpisov, takže pokračovanie v tejto povinnosti by pre riadiaci orgán znamenalo len ďalšiu administratívu bez akejkoľvek hodnoty alebo záruky pre konečný výrobok.

Ďalšia navrhovaná zmena sa týka opisu procesu syrenia a jej cieľom je vyhnúť sa opakovaniu informácií uvedených predtým v oddiele B, ako aj zabezpečiť, aby text odrážal teploty skutočne zaznamenané počas výroby syra úpravou teplotného rozsahu, v ktorom sa musí mlieko počas syrenia udržiavať. Zmena sa týka dolnej hodnoty tohto rozsahu – ide o úpravu s nízkym rizikom a malými dôsledkami. Rozšírením rozsahu znížením dolnej hranice sa opis tohto procesu zosúlaďuje so súčasnou praxou a výrobcom syra sa umožňuje používať tradičné, konzervatívne metódy syrenia bez akéhokoľvek vplyvu na kvalitu suroviny, a teda aj na konečný výrobok. Nejde o zvýšenie teploty, ktoré by mohlo viesť k denaturácii, a teda ovplyvniť senzorické vlastnosti výrobku.

#### Literatúra

- Battro, P. (2010). *Quesos artesanales* [Remeselné syry], vydalo Editorial Albatros.
- Navarro, Andrés. *La Elaboración: Coagulación de la Leche* [Výroba syra – syrenie mlieka]: <http://asociaciondequeserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/>
- Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách.
- Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 z 28. januára 2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva, zriaďuje Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a stanovujú postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín

#### 5.5.5. Veľkosť nakrájanej tvarohovej hmoty

##### 10. odsek:

*Krájanie: Po zrazení mlieka sa tvarohová hmota niekoľkokrát opatrne rozkrája, až kým z tvarohu nevzniknú malé kúsky s veľkosťou 5 až 15 mm. Potom sa scedí srvátka.*

sa mení takto:

*Krájanie: Po zrazení mlieka sa tvarohová hmota niekoľkokrát opatrne rozkrája, až kým z tvarohu nevzniknú malé kúsky s veľkosťou **približne** 5 až 15 mm. Potom sa scedí srvátka.*

*Vysvetlenie: Zámerom uvedenia miery popri zmienke o „malých kúskoch“ nakrájaného tvarohu bolo poskytnúť predstavu o tom, čo sa považuje za „malé“. Slovo „približne“ sa vložilo preto, aby sa pri zachovaní pôvodného cieľa, ktorým bolo uviesť veľkosť, výrobcovia syra nemuseli zaťažovať úlohou merať reprezentatívnu vzorku kúskov tvarohovej hmoty pomocou meradiel, keďže rozdiel niekoľkých milimetrov v oboch smeroch by nemal žiadny vplyv.*

#### 5.5.6. Zasolenie

##### 12. odsek:

*Zasolenie: Proces zasolenia spočíva v tom, že sa horná a spodná strana syra na 24 hodín (horná strana) a 48 hodín (spodná strana) pokryje chloridom sodným.*

sa mení takto:

*Zasolenie: Proces zasolenia spočíva v tom, že sa horná a spodná strana syra na 6 až 72 hodín po vytvarovaní pokryje chloridom sodným.*

*Vysvetlenie: Táto navrhovaná zmena 11. odseku prispôsobuje časy solenia výrobe väčších syrov, ktoré požaduje reštauračné odvetvie.*

#### Literatúra

- Navarro, Andrés. *La Elaboración: Coagulación de la Leche* [Výroba syra – syrenie mlieka]: <http://asociaciondequeserosartesanos.com/asturias/el-queso/la-elaboracion/coagulacion-de-la-leche/>

### 5.5.7. Oprava chýb

V opise fázy údenia bol chybné uvedený termín *Penicillium* opravený na *Penicillium* s cieľom zjednotiť používanú terminológiu.

### 5.5.8. Zrenie

14. a 15. odsek:

*Údenie:* Po vybratí z foriem sa syry vyúdia. Trvanie a intenzita údenia sa musí prispôsobiť prevládajúcim podmienkam prostredia, pričom sa musí zabezpečiť, aby sa syry dostatočne vysušili a vytvorila sa na nich kôra spálenej okrovej farby takej konzistencie, ktorá umožní vniknutie *Penicillium* počas zrenia, a zároveň sa musí zabezpečiť, aby syry získali svoju charakteristickú jemnú dymovú chuť, ktorá však nesmie prevládať. Na údenie sa musí používať jaseňové drevo (*Fraxinus excelsior*), vresovec (*Erica sp.*), buk (*Fagus sylvatica*) alebo iné domáce druhy tvrdého dreva.

*Zrenie:* Syry musia prejsť procesom zrenia vo vápencových jaskyniach alebo pivniciach, v ktorých sú také podmienky, aby sa mohli rozvinúť ich charakteristické vlastnosti, s priemernou teplotou 10 °C a priemernou vlhkosťou 90 %. Syry musia zrieť najmenej dva mesiace od dátumu vytvorenia tvarohovej hmoty. *Penicillium* musí vniknúť do syra a rozšíriť sa v časti hmoty, ktorá je najbližšie ku kôre, čím syr získava charakteristické modrasto-zelené sfarbenie na okrajoch.

sa mení takto:

**Zrenie: Syry musia zrieť najmenej dva mesiace (tri mesiace v prípade syrov s hmotnosťou nad 7 kg) od dátumu vytvorenia tvarohovej hmoty. Počas tohto obdobia sa musia uskutočniť tieto procesy:**

*Údenie:* Po vybratí z foriem sa syry vyúdia. Trvanie a intenzita údenia sa musí prispôsobiť prevládajúcim podmienkam prostredia, pričom sa musí zabezpečiť, aby sa syry dostatočne vysušili a vytvorila sa na nich kôra spálenej okrovej farby takej konzistencie, ktorá umožní vniknutie plesne *Penicillium* počas zrenia, a zároveň sa musí zabezpečiť, aby syry získali svoju charakteristickú jemnú dymovú chuť, ktorá však nesmie prevládať. Na údenie sa musí používať jaseňové drevo (*Fraxinus excelsior*), vresovec (*Erica sp.*), buk (*Fagus sylvatica*) alebo iné domáce druhy tvrdého dreva.

*Zrenie v jaskyniach:* Syry musia prejsť procesom zrenia vo vápencových jaskyniach, v ktorých sú také podmienky, aby sa mohli rozvinúť ich charakteristické vlastnosti. Priemerná teplota v jaskyniach nesmie presiahnuť 12 °C a priemerná relatívna vlhkosť nesmie klesnúť pod 85 %. Tento proces dozrievania v jaskyniach trvá minimálne 30 dní.

Počas tohto obdobia sa syry musia podľa potreby otáčať a čistiť, aby sa mohli rozvinúť ich špecifické vlastnosti. To zahŕňa aj zabezpečenie a podporu rozvoja charakteristických plesní a kvasiniek, ktoré musia pochádzať z priestorov, v ktorých syr dozrieva, a v žiadnom prípade sa nesmú pridať do mlieka. Kôra, ktorá sa vytvorí počas údenia, umožňuje, aby plesneň *Penicillium* pomaľo vnikla do syra a prípadne sa rozšírila v časti hmoty, ktorá je najbližšie ku kôre, čím syr získava charakteristické modrasto-zelené sfarbenie na okrajoch.

*Vysvetlenie:* Navrhované zmeny opisu procesu zrenia spočívajú v zachovaní minimálneho času zrenia stanoveného v súčasnej verzii špecifikácie výrobku – **dva mesiace od dátumu vytvorenia tvarohovej hmoty** – a v jej predĺžení o ďalších 30 dní pre syry s hmotnosťou vyššou ako 7 kg, ako sa zavádza ďalšou zo zmien v tejto žiadosti. Text sa má zároveň zmeniť tak, aby bolo jasnejšie, že zrenie sa začína v okamihu vytvorenia tvarohu a zahŕňa **fázu údenia aj čas strávený v jaskyni**.

V opise procesu zrenia v jaskyni sa majú upraviť relatívne priemerné teplotné podmienky a vlhkosť, ktoré sa vyžadujú v jaskyniach počas procesu zrenia, ako aj minimálny čas, ktorý musia syry stráviť v jaskyni. Na podporu tejto zmeny je v prílohe priložená štúdia, ktorá sa zaoberala teplotnými podmienkami a vlhkosťou v deviatich jaskyniach [7.1 *Estudio justificativo Condiciones Ambientales Cuevas Maduración* (Podmienky prostredia v jaskyniach dozrievania – podporná štúdia)]. Účelom tejto zmeny je aktualizovať opis meteorologických podmienok vo vnútri jaskýň, ktoré boli ovplyvnené rovnakými klimatickými zmenami, aké nastali v celej Európe. Navrhované nové pravidlá stále zabezpečujú dobré podmienky na zrenie syrov bez toho, aby sa akokoľvek zmenili základné vlastnosti výrobku.

## Literatúra

- *Condiciones Ambientales en cuevas de maduración para queso Gamonedo* [Podmienky prostredia v jaskyniach na výrobu syra Gamonedo], štúdia medziodvetvového laboratória pre mlieko a agropotravinárske výrobky v Astúrii (jún 2018)
- Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., úrad vlády autonómneho spoločenstva Astúria pre udržateľnosť, zmenu klímy a participáciu (2011). *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* [Analýza scenárov zmeny klímy v Astúrii]
- *Plan forestal de la Comarca de Cangas de Onís* [Lesnícky plán pre obec Cangas de Onís] (2010), Vláda autonómneho spoločenstva Astúria, ministerstvo vidieka a rybolovu
- Zmena klímy zjavná v celej Európe, potvrdzuje naliehavú potrebu adaptácie, Európska environmentálna agentúra: <https://www.eea.europa.eu/media/newsreleases/climate-change-evident-across-europe>
- Spotts, R. A. a Cervantes, L. A. (1986). „Populácie, patogenita a benomylová rezistencia *Botrytis* spp., *Penicillium* spp. a *Mucor piriformis* v baliarňach“. *Plant Disease* (USA).
- Marin, S., Sanchis, V., Saenz, R., Ramos, A. J., Vinas, I. a Magan, N. (1998). „Ekologické determinanty klíčenia a rastu niektorých *Aspergillus* a *Penicillium* spp. z kukuričného zrna“. *Journal of Applied Microbiology*, 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* [Izolácia a charakterizácia kmeňov *Penicillium roqueforti* rôznych odrôd modrého syra – analýza proteolytickej aktivity a prevencia produkcie mykotoxínov]
- Sopeña Pérez, F. (1978). *El queso de Aliva: una elaboración artesana* [Syr Aliva – remeselná výroba]

## 5.5.9. Tradičné označenie del Puerto

17. až 21. odsek:

„Gamoneu“ del Puerto/„Gamonedo“ del Puerto [z horského priesmyku]: vyrobený na vysokohorskom území obcí Cangas de Onís a Onís, do ktorého patria tieto roviny a trávnaté porasty nachádzajúce sa v horských priesmykoch v pohorí Picos de Europa:

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

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

Mlieko používané na výrobu tohto syra musí pochádzať od stád, ktoré sa pasú na uvedených trávnatých porastoch, a musí sa používať zmes dvoch alebo všetkých troch povolených typov mlieka, t. j. kravského, ovčieho a kozieho, pričom sa vždy musí zabezpečiť, aby ovčie a/alebo kozie mlieko tvorilo viac ako 10 % zmesi.

Tieto syry sa vyrábajú sezónne od júna do septembra v špecializovaných malých syrárňach, ktoré sa nachádzajú v horských priesmykoch v národnom parku Picos de Europa.

sa zmenili takto:

Del Puerto [z horského priesmyku]: **syry vyrábané v špecializovaných malých syrárňach** na vysokohorskom území obcí Cangas de Onís a Onís, do ktorého patria tieto roviny a trávnaté porasty nachádzajúce sa v horských priesmykoch v pohorí Picos de Europa:

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

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

Mlieko používané na výrobu tohto syra musí pochádzať od stád, ktoré sa pasú na uvedených trávnatých porastoch, a musí sa používať zmes dvoch alebo všetkých troch povolených typov mlieka, t. j. kravského, ovčieho a kozieho, pričom sa musia dodržiavať tieto požiadavky:

- ak sa používa kravské mlieko, nesmie tvoriť viac ako 90 % zmesi,
- ak sa používa ovčie mlieko, musí tvoriť najmenej 5 % zmesi,
- ak sa používa kozie mlieko, musí tvoriť najmenej 5 % zmesi.

Tieto syry sa vyrábajú sezónne od neskorej jari do začiatku jesene, čo sa však môže meniť v závislosti od poveternostných podmienok. Regulačná rada však môže rozhodnúť o skrátení alebo predĺžení sezóny výroby syra v danom roku, pričom zohľadní poveternostné podmienky a poradí sa s výrobcami syra, ktorí tento druh vyrábajú.

Vysvetlenie: Dôvodom tejto zmeny je, že znenie textu bolo mátaúce. Tradičný prístup vždy spočíval v uplatňovaní pravidla 10 %, keď sa všetky tri typy mlieka používajú spoločne: požiadavka 10 % sa vzťahovala na množstvo ovčieho a kozieho mlieka spolu, nie samostatne, takže podiel ovčieho alebo kozieho mlieka v zmesi bude vždy 5 % alebo viac. V novom znení sa uvádzajú minimálne a maximálne podiely mlieka rôznych druhov, aby sa poskytla istota týkajúca sa výrobného procesu a zaručili organoleptické, fyzikálne a chemické vlastnosti konečného výrobku bez akýchkoľvek nejasností.

Ďalšou zmenou, ktorá sa považuje za nevyhnutnú, je spresnenie tvrdenia o sezónnosti výroby, pretože poveternostné podmienky môžu spôsobiť, že výroba sa začne skôr ako v júni alebo bude pokračovať aj po septembri. Sezónnosť nesúvisí s konkrétnym mesiacom, ale skôr so stavom prírodných zdrojov, ktoré sú k dispozícii na rovinách a trávnatých porastoch.

#### Literatúra

- Taboada, F. G., Álvarez, R. A., Gutiérrez, N. R., Ibáñez, P. O., úrad vlády autonómneho spoločenstva Astúria pre udržateľnosť, zmenu klímy a participáciu (2011). *Análisis de escenarios de cambio climático en Asturias* [Analýza scenárov zmeny klímy v Astúrii]

#### 5.5.10. Porciovanie

Bol pridaný posledný odsek, v ktorom sa uvádza spôsob porciovania syra:

##### Porciovanie v oblasti výroby syra

Výrobok s CHOP sa môže uvádzať na trh porciovaný pod podmienkou, že jednotlivé porcie sú zabalené a je možné zistiť ich pôvod. V záujme zachovania výrobku a udržania jeho kvality sa tento proces musí vykonávať v oblasti výroby syra v podnikoch, ktoré prijali a dodržiavajú stanovený protokol. Tým sa zabezpečí výsledateľnosť syra s CHOP „Gamonéu“ a poskytne sa záruka, že sa dodržali príslušné postupy.

Vysvetlenie: Vloženie tejto pasáže bolo navrhnuté preto, že keďže spotrebitelia v súčasnosti požadujú, aby bol certifikovaný výrobok na trhu dostupný v jednotlivých porciách, bolo potrebné stanoviť pravidlá týkajúce sa tohto formátu prezentácie. Dôvody, prečo sa vyžaduje, aby sa porciovanie uskutočňovalo v oblasti výroby syra, sú tieto:

- Keď sa syr porciuje, najmenej dve strany výslednej porcie už nie sú chránené kôrou a mohli by byť náchylné na organoleptické zmeny, ktoré by mohli ovplyvniť aj zvyšok výrobku. Porcie sa preto musia baliť čo najskôr po nakrájaní, t. j. pri zdroji.
- Pri porciovaní sa môžu odstrániť označenia zaručujúce pôvod a autentickosť syra alebo sa môže znemožniť ich viditeľnosť.

Toto vloženie nepredstavuje žiadnu zmenu základných vlastností a autenticnosti výrobku s CHOP. Zámerom je zabezpečiť, aby sa po výrobe syra jeho autentickosť nenarušila následnou manipuláciou (porciovaním), to znamená, že porciovanie a balenie sa musí uskutočniť priamo pri zdroji.

#### 5.6. Oddiel G. KONTROLNÝ ORGÁN

Tento text:

Názov: Consejo Regulador de la D.O.P. „Gamonéu“ alebo „Gamonedo“ [regulačná rada pre CHOP „Gamonéu / Gamonedo“]

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

Telefón: +34 985844005

Fax +34 985844230

sa mení takto:

Príslušným orgánom povereným kontrolou je Generálne riaditeľstvo vlády Astúrie, do ktorého kompetencie patria záležitosti agropotravinárstva.

Kontrolu je možné delegovať subjektu konajúcemu ako orgán pre certifikáciu výrobkov a akreditovanému v súlade s normou UNE-EN ISO/IEC 17065 alebo akoukoľvek normou, ktorá ju v budúcnosti nahradí.

Vysvetlenie: Touto zmenou sa aktualizuje text s cieľom určiť orgán zodpovedný za kontrolu dodržiavania špecifikácie výrobku v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny a článkom 36 zákona o kvalite potravín, systémoch kvality a priamom predaji potravinárskych výrobkov (zákon 2/2019 autonómneho spoločenstva Astúria z 1. marca 2019).

## 5.7. Oddiel H. OZNAČOVANIE

### 5.7.1. Identifikácia

Tento text:

Syry s CHOP „Gamoneu / Gamonedo“ určené na spotrebiteľský trh musia byť označené očíslovanou etiketou alebo certifikačnou značkou schválenou, kontrolovanou a dodávanou regulačnou radou v súlade s pravidlami uvedenými v príručke kvality.

sa mení takto:

Syry s CHOP „Gamonéu“ určené na spotrebiteľský trh musia **mať označenie na kôre a byť označené vlastným logom výrobku s CHOP a očíslovanou certifikačnou značkou v súlade s pravidlami stanovenými riadiacim orgánom, ktorý je zodpovedný aj za kontrolu a dodávanie očíslovaných certifikačných značiek.**

Vysvetlenie: Preformulovanie tejto vety má uľahčiť jej pochopenie. Teraz sa v nej uvádza aj to, že zodpovednosť za stanovenie pravidiel identifikácie výrobku a za kontrolu a vydávanie označenia zhody (certifikačných značiek) nesie riadiaci orgán.

V záujme súladu s oddielom D špecifikácie výrobku bol zahrnutý odkaz na označenie výrobku vlastným logom s CHOP. (Kontrolný orgán musí dohliadať na proces identifikácie výrobkov a certifikácie ich pôvodu.) Na všetkých výrobkoch musí byť zobrazená certifikačná značka a vlastné logo výrobku s CHOP.

### 5.7.2. Názov výrobku

Na hlavnej a certifikačnej etikete syrov s CHOP sa okrem všetkých informácií, ktoré sa požadujú v platných právnych predpisoch, musí uvádzať „Denominación de Origen Protegida [chránené označenie pôvodu] – Gamoneu / Gamonedo“ spolu s príslušným tradičným označením „del Valle“ alebo „del Puerto“.

Logo schválené regulačnou radou (uvedené ďalej) musí byť uvedené na označení, ktoré používajú všetci prevádzkovatelia.

sa mení takto:

Na etiketách syrov s CHOP musia byť viditeľne uvedené tieto údaje:

- slová „Denominación de Origen Protegida [chránené označenie pôvodu] ,Gamonéu“;
- v prípade potreby tradičné označenie „del Puerto“.

Vysvetlenie: Ide o navrhované zmeny požiadaviek na označovanie, ktoré sa týkajú používania tradičných označení. Touto zmenou sa nemenia vlastnosti výrobku, ale spresňuje sa spôsob používania CHOP a tradičného označenia na etiketách.



5.8. **Vypustenie odkazov na vnútroštátne právne predpisy**

Oddiel I. Vnútroštátne právne predpisy bol vypustený.

Toto vypustenie sa týka tohto zoznamu dokumentov:

- Zákon o viniči a víne (zákon č. 24/2003 z 10. júla 2003)
- Štatút viniča, vína a alkoholu (zákon č. 25/1970 z 2. decembra 1970)
- Vykonávacie nariadenia k zákonu 25/1970 (zákonný dekrét 835/1972 z 23. marca 1972)
- Príkaz z 25. januára 1994, ktorým sa spresňuje rovnocennosť medzi španielskou právnou úpravou a nariadením Rady (EHS) 2081/92 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín
- Kráľovský dekrét 1643/1999 z 22. októbra 1999, ktorým sa stanovuje postup spracovania žiadostí o zápis do registra chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení Spoločenstva
- Kráľovský dekrét 1679/1994 z 22. júla 1994 (uverejnený v Úradnom štátnom vestníku 24. septembra 1994), ktorým sa ustanovujú zdravotné a hygienické požiadavky na výrobu a uvádzanie na trh surového mlieka, tepelne ošetrovaného mlieka a mliečnych výrobkov
- Kráľovský dekrét 402/1996 z 1. marca 1996 (uverejnený v Úradnom štátnom vestníku 8. apríla 1996), ktorým sa mení kráľovský dekrét 1679/1994 z 22. júla 1994, ktorým sa ustanovujú zdravotné a hygienické požiadavky na výrobu a uvádzanie na trh surového mlieka, tepelne ošetrovaného mlieka a mliečnych výrobkov
- Vyhláška z 8. mája 1987 (uverejnená v Úradnom štátnom vestníku 12. mája 1987), ktorou sa mení vyhláška z 29. novembra 1985, ktorou sa schvaľujú normy kvality pre syry a tavené syry určené na domáci trh
- Vyhláška z 20. mája 1994 (uverejnená v Úradnom štátnom vestníku 26. mája 1994), ktorou sa čiastočne mení vyhláška z 29. novembra 1985, ktorou sa schvaľujú normy kvality pre syry a tavené syry určené na domáci trh

*Vysvetlenie:* Navrhuje sa vypustiť oddiel I súčasnej špecifikácie výrobku v súlade s článkom 7 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny, a z dôvodu zrušenia uvedených dokumentov.

5.9. **Prispôsobenie uverejneného zhrnutia (Ú. v. EÚ C 236, 9.10.2007, s. 13) jednotnému dokumentu**

Uvedená tabuľka zobrazuje, ako rôzne časti uverejneného zhrnutia zodpovedajú jednotnému dokumentu vypracovanému podľa vzoru z prílohy I k nariadeniu (EÚ) č. 668/2014, spolu s opisom a vysvetlením zmien vykonaných v texte zhrnutia, keď sa prispôboval jednotnému dokumentu.

ZHRNUTIE	JEDNOTNÝ DOKUMENT
<b>Bod 1. Príslušný orgán v členskom štáte</b> Tento bod sa vypustil, pretože nie je súčasťou jednotného dokumentu na základe prílohy 1.	
<b>Bod 2. Skupina</b> Tento bod sa vypustil, pretože nie je súčasťou jednotného dokumentu na základe prílohy 1.	
	Tento text bol vložený ako bod 2: <b>Bod 2. Členský štát alebo tretia krajina:</b> Španielsko

<b>Bod 3. Druh výrobku</b>	<b>Bod 3.1. Typ výrobku</b> – Trieda sa podľa prílohy XI k nariadeniu (EÚ) č. 668/2014 nezmenila a stále je to trieda 1.3 (Sry).
<b>Bod 4.1. Názov výrobku</b>	<b>Bod 1. Názov (názvy) [CHOP alebo CHZO]</b> – K písmenu „e“ bol pridaný dĺžeň, takže názov teraz znie „Gamonéu“. Španielska verzia „Gamonedo“ bola vypustená, pretože je zastaraná.
<b>Bod 4.2. Opis</b>	<b>Bod 3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1</b> – Zmeny uvedené v tejto žiadosti (typy mlieka, plemená a fyzikálne vlastnosti) sa uplatnili na opis výrobku z bodu 4.2 zhrnutia. Posledný odsek o používaní tradičného označenia „Gamoneu“ del Valle/„Gamonedo“ del Valle bol vypustený. Pozri ďalší text (*1).
	Tento text bol vložený ako bod 3,3: <b>3.3. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)</b> Pozri ďalší text (*2).
<b>Bod 4.3. Zemepisná oblasť</b>	<b>Bod 4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti</b> Text sa nezmenil.
<b>Bod 4.4. Dôkaz o pôvode</b> Tento bod sa vypustil, pretože nie je súčasťou jednotného dokumentu na základe prílohy 1.	/
<b>Bod 4.5. Spôsob výroby</b> Tento bod sa vypustil, pretože nie je súčasťou jednotného dokumentu na základe prílohy 1.	/
/	<b>Bod 3.4. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti</b> Vložil sa uvedený text (*3).
/	<b>Bod 3.5. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov</b> Vložil sa uvedený text (*4).

<b>Bod 4.6. Súvislosť</b>	<b>Bod 5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou</b> Text zostáva rovnaký s výnimkou zmeny pravopisu názvu (z „Gamoneu“ na „Gamonéu“), vypustenia španielskej jazykovej verzie („Gamonedo“) a vypustenia slov „v jeho prítomnosti sa na syre vytvára vrstva, ktorý mu dodáva charakteristickú farbu a chuť“.
<b>Bod 4.7. Kontrolný orgán</b> Tento bod sa vypustil, pretože nie je súčasťou jednotného dokumentu na základe prílohy 1.	
<b>Bod 4.8. Označovanie</b>	<b>Bod 3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov</b> Vykonali sa tu zmeny špecifikácie výrobku opísané v žiadosti o zmenu, pričom sa odstránili odkazy na tradičné označenie <i>del Valle</i> . Pozri ďalší text (*5).

**\*1) Text zhrnutia**

Opis: Syr „Gamoneu / Gamonedo“ je masťný, zrelý syr s prírodnou kôrou, mierne zaúdený s tenkou modrasto-zelenou vrstvou plesne *Penicillium* okolo okrajov, vyrobený zo surového kravského, ovčieho a kozieho mlieka, prípadne zo zmesi dvoch alebo troch typov uvedených mliek.

Syry musia mať tieto fyzikálne vlastnosti:

- valcovitý tvar s výrazne plochými lícnyimi stranami,
- výška od 6 do 15 cm,
- priemer od 10 do 30 cm,
- hmotnosť od 0,5 do 7 kg.

Má tenkú kôru vytvorenú počas údenia, farbu spálenú okrovú s červenkastými, zelenými a modrastými odtienkami, s vrstvou plesne *Penicillium* v blízkosti kôry.

Syr musí mať tieto chemické vlastnosti:

- tuk v sušine: minimálne 45 %,
- bielkoviny v sušine: minimálne 25 %,
- obsah sušiny: minimálne 55 %,
- pH: od 4,5 do 6,5.

Syr má tieto senzorické vlastnosti:

- Má čistú, prenikavú vôňu s jemným nádychom dymu, ktorá sa zintenzívňuje počas zrenia. Prevláda jemne dymová a mierne pikantná chuť, ktorá v ústach rozvíja maslové tóny a zanecháva pretrvávajúcu dochuť lieskového orecha.
- Syrová hmota je tvrdá alebo polotvrdá, pevná a sypká (pri rezaní sa ľahko drobí), s nepravidelnými malými očkami.
- Syr má vo vnútri bielu alebo žltkastú farbu s tenkou modrasto-zelenou vrstvou plesne *Penicillium* blízko okrajov. Charakteristickým znakom je vonkajšia farba: pri údení získava syr odtieň spálenej okrovej farby a následným zrením v jaskyni alebo v pivnici sa na ňom vytvárajú huby, ktoré mu môžu dodávať červenkasté, zelenkasté a modrasté odtienky.

— V hmote syra sú mechanicky vytvorené otvory.

Povolené sú tieto tradičné označenia:

- „Gamoneu“ del Puerto/„Gamonedo“ del Puerto [z horského priesmyku], vyrába sa od júna do septembra v malých syrárňach nachádzajúcich sa na vysokohorskom území obcí Cangas de Onís a Onís, na rovinách a trávnatých porastoch uvedených v špecifikácii výrobku. Tento syr sa musí vyrábať z mlieka pochádzajúceho od stád, ktoré sa pasú na trávnatých porastoch uvedených pre tento typ, a musí sa používať zmes dvoch alebo všetkých troch povolených typov mlieka, t. j. kravského, ovčieho a kozieho, pričom sa vždy musí zabezpečiť, aby ovčie a/alebo kozie mlieko tvorilo viac ako 10 % zmesi.
- „Gamoneu“ del Valle/„Gamonedo“ del Valle [z údolia]: vyrobený v nížinách vymedzenej zemepisnej oblasti, ktorá patrí do obcí Cangas de Onís a Onís. Produkcia nie je ovplyvnená sezónnosťou, pretože chov hospodárskych zvierat je poloextenzívny a využíva sa pri ňom systém, ktorý sa zameriava prevažne na pastvu.

#### **Text jednotného dokumentu (zmeny sú podčiarknuté)**

Syr „Gamonéu“ je mastný, zrelý syr s prírodnou kôrou, vyrobený zo surového kravského, ovčieho alebo kozieho mlieka, prípadne zo zmesi dvoch alebo troch typov uvedených mliek.

Syry musia mať tieto fyzikálne vlastnosti:

- valcovitý tvar s výrazne plochými lícnyimi stranami,
- výška od 6 do 18 cm,
- priemer od 10 do 35 cm,
- hmotnosť od 0,5 do 10 kg.

Syr musí mať tieto chemické vlastnosti:

- tuk v sušine: minimálne 45 %,
- bielkoviny v sušine: minimálne 25 %,
- obsah sušiny: minimálne 55 %,
- pH: od 4,5 do 6,5.

Syr má tieto senzorické vlastnosti:

- Má čistú, prenikavú vôňu s jemným nádychom dymu, ktorá sa zintenzívňuje, ako syr dozrieva.
- Prevláda jemne dymová a mierne pikantná chuť, ktorá v ústach rozvíja maslové tóny a zanecháva pretrvávajúcu orieškovú dochuť, možno po lieskovom orechu.
- Surová hmota je tvrdá alebo polotvrdá, pevná a sypká (pri rezaní sa ľahko drobí), náhodne posiatá malými očkami.
- Syr má vo vnútri bielu alebo žltkastú farbu s možným miernym modrasto-zeleným výkvetom *Penicillium* blízko okrajov. Charakteristickým znakom je vonkajšia farba: pri údení získava syr odtieň spálenej okrovej farby a následným zrením v jaskyni sa na ňom vytvárajú huby, ktoré mu môžu dodávať červenkasté, zelenkasté a modrasté odtienky.

Povolené sú tieto tradičné označenia:

- „Gamonéu“ *del Puerto* [z horského priesmyku], vyrába sa v lete v malých syrárňach nachádzajúcich sa na vysokohorskom území obcí Cangas de Onís a Onís, na rovinách a trávnatých porastoch uvedených v špecifikácii výrobku. Tento syr sa musí vyrábať z mlieka pochádzajúceho od stád, ktoré sa pasú na trávnatých porastoch uvedených pre tento typ, a musí sa používať zmes dvoch alebo všetkých troch povolených typov mlieka, t. j. kravského, ovčieho a kozieho, pričom sa musia dodržiavať tieto požiadavky:
  - ak sa používa kravské mlieko, nesmie tvoriť viac ako 90 % zmesi,
  - ak sa používa ovčie mlieko, musí tvoriť najmenej 5 % zmesi,
  - ak sa používa kozie mlieko, musí tvoriť najmenej 5 % zmesi.

**\*2) Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)**Krmivo

Základom stravy hospodárskych zvierat je celoročná pastva, ktorá je doplnená domácou krmovinou vo forme čerstvo pokosenej trávy a sena.

Hoci krmivo pre zvieratá musí pochádzať z vymedzenej zemepisnej oblasti, pri určitých fyziologických podmienkach, ako je laktácia, alebo v prípade nedostatku domácej krmoviny v chove hospodárskych zvierat, zvyčajne v dôsledku poveternostných podmienok, je povolené kŕmenie inými krmivami. Aby sa zabezpečilo, že nebude ovplyvnená súvislosť so zemepisnou oblasťou, krmivo pochádzajúce spoza hraníc vymedzenej zemepisnej oblasti nesmie v nijakom prípade prekročiť 50 % sušiny za rok.

Suroviny

Syr „Gamonéu“ sa musí vyrábať zo surového kravského, ovčieho alebo kozieho mlieka, prípadne zo zmesi dvoch alebo troch typov uvedených mliek, ktoré sa získavajú z hospodárskych zvierat kŕmených prírodnými zdrojmi regiónu v súlade so špecifickými tradíciami spojenými so zemepisnými a sociologickými faktormi, ktoré sú jedinečné pre danú oblasť.

Mlieko od týchto druhov a plemien:

- Kravy: Frisona (frízske), Asturiana de los Valles (z Astúrskeho údolia), Asturiana de la Montaña (astúrske horské), Parda (hnedé), Parda de Montaña (horské hnedé), Fleckvieh, Jersey a krížence medzi týmito plemenami.
- Ovce: Lacha (Lacho), Carranzana (Vasca Carranzana), Milchschaaf (východofrízske), Assaf a krížence medzi týmito plemenami.
- Kozy: Cabra Alpina (alpské), Cabra Pirenaica (pyrenejské), Murciano-Granadina (z Murcie-Granady), Saanen, Malagueña (z Málagy), Florida (floridsko-sevillské), Cabra del Guadarrama (z Guadarramy), Bermeya a krížence medzi týmito plemenami.

Mlieko používané na výrobu musí navyše pochádzať z chovov hospodárskych zvierat, ktorým bolo udelené povolenie a ktoré sú zapísané v registri chovov regulačnej rady, a toto mlieko sa musí získavať pomocou vhodných postupov chovu a dojenja.

**\*3) Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti**

Všetky procesy výroby syra „Gamonéu“ – výroba mlieka, výroba (syrenie, krájanie tvarohovej hmoty, formovanie a solenie), zrenie a porciovanie syra – sa uskutočňujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti, ktorú tvoria obce Cangas de Onís a Onís.

**\*4) Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov**

Porciovanie v oblasti výroby syra:

Výrobok s CHOP sa môže uvádzať na trh porciovaný pod podmienkou, že jednotlivé porcie sú zabalené a je možné zistiť ich pôvod. V záujme zachovania výrobku a udržania jeho kvality sa tento proces musí vykonávať v oblasti výroby syra v podnikoch, ktoré prijali a dodržiavajú stanovený protokol. Tým sa zabezpečí vysledovateľnosť syra s CHOP „Gamonéu“ a poskytne sa záruka, že sa dodržali príslušné postupy.

**\*5) Text zhrnutia**

Syry s CHOP „Gamoneu / Gamonedo“ určené na spotrebiteľský trh musia byť označené očíslovanou etiketou alebo certifikačnou značkou schválenou, kontrolovanou a dodávanou regulačnou radou v súlade s pravidlami uvedenými v príručke kvality. Na hlavnej a certifikačnej etikete syrov s CHOP sa okrem všetkých informácií, ktoré sa požadujú v platných právnych predpisoch, musí uvádzať *Denominación de Origen Protegida* [chránené označenie pôvodu] – „Gamoneu / Gamonedo“ spolu s príslušným tradičným označením *del Valle* alebo *del Puerto*.

Logo schválené regulačnou radou (uvedené ďalej) musí byť uvedené na označení, ktoré používajú všetci prevádzkovatelia.

**Text jednotného dokumentu (zmeny sú podčiarknuté)**

Syry s CHOP „Gamonéu“ určené na spotrebiteľský trh musia mať označenie na kôre a byť označené vlastným logom výrobku s CHOP a očíslovanou certifikačnou značkou kontrolovanou a dodávanou regulačnou radou.

Na etiketách syrov s CHOP musia byť viditeľne uvedené tieto údaje:

- slová „Denominación de Origen Protegida [chránené označenie pôvodu] „Gamonéu“,
- v prípade potreby tradičné označenie *del Puerto*.

Logo chráneného označenia pôvodu



JEDNOTNÝ DOKUMENT

„GAMONÉU“

EÚ č.: PDO-ES-0308-AM01 – 17. 9. 2021

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov (názvy) [CHOP alebo CHZO]**

„Gamonéu“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Španielsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku [uvedený v prílohe XI]*

Trieda 1.3. – Syry

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Syr „Gamonéu“ je masťný, zrelý syr s prírodnou kôrou, vyrobený zo surového kravského, ovčieho alebo kozieho mlieka, prípadne zo zmesi dvoch alebo troch typov uvedených mliek.

Syry musia mať tieto fyzikálne vlastnosti:

- valcovitý tvar s výrazne plochými lícnyimi stranami,
- výška od 6 do 18 cm,
- priemer od 10 do 35 cm,
- hmotnosť od 0,5 do 10 kg.

Syr musí mať tieto chemické vlastnosti:

- tuk v sušine: minimálne 45 %,
- bielkoviny v sušine: minimálne 25 %,
- obsah sušiny: minimálne 55 %,
- pH: od 4,5 do 6,5.

Syr musí mať tieto senzorické vlastnosti:

- Vôňa je čistá, prenikavá, s jemným nádychom dymu, ktorý sa zintenzívňuje so zrením syra.
- Prevláda jemne dymová a mierne pikantná chuť, ktorá v ústach rozvíja maslové tóny a zanecháva pretrvávajúcu orieškovú dochuť, možno po lieskovom orechu.
- Syrová hmota je tvrdá alebo polotvrdá, pevná a sypká (pri rezaní sa ľahko drobí), náhodne posiatá malými očkami.
- Syr má vo vnútri bielu alebo žltkastú farbu s možným miernym modrasto-zeleným výkvetom plesne *Penicillium* blízko okrajov. Charakteristickým znakom je vonkajšia farba: pri údení získava syr odtieň spálenej okrovej farby a následným zrením v jaskyni sa na ňom vytvárajú huby, ktoré mu môžu dodávať červenkasté, zelenkasté a modrasté odtienky.

Povolené je toto tradičné označenie:

- *del Puerto* [z horského priesmyku] pre syry vyrábané v lete v malých syrárňach nachádzajúcich sa na vysokohorskom území obcí Cangas de Onís a Onís, na rovinách a trávnatých porastoch uvedených v špecifikácii výrobku. Tento syr sa musí vyrábať z mlieka pochádzajúceho od stád, ktoré sa pasú na trávnatých porastoch uvedených pre tento typ, a musí sa používať zmes dvoch alebo všetkých troch povolených typov mlieka, pričom sa musia dodržiavať tieto požiadavky:
  - ak sa používa kravské mlieko, nesmie tvoriť viac ako 90 % zmesi,
  - ak sa používa ovčie mlieko, musí tvoriť najmenej 5 % zmesi,
  - ak sa používa kozie mlieko, musí tvoriť najmenej 5 % zmesi.

### 3.3. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

#### a) Krmivo

Základom stravy hospodárskych zvierat je celoročná pastva, ktorá je doplnená domácou krmovinou vo forme čerstvej pokosenej trávy a sena.

Hoci krmivo pre zvieratá musí pochádzať z vymedzenej zemepisnej oblasti, pri určitých fyziologických podmienkach, ako je laktácia, alebo v prípade nedostatku domácej krmoviny v chove hospodárskych zvierat, zvyčajne v dôsledku poveternostných podmienok, je povolené kŕmenie inými krmivami. Aby sa zabezpečilo, že nebude ovplyvnená súvislosť so zemepisnou oblasťou, krmivo pochádzajúce spoza hraníc vymedzenej zemepisnej oblasti nesmie v nijakom prípade prekročiť 50 % sušiny za rok.

#### b) Suroviny

Syr „Gamonéu“ sa musí vyrábať zo surového kravského, ovčieho alebo kozieho mlieka, prípadne zo zmesi dvoch alebo troch typov uvedených mliek, ktoré sa získavajú z hospodárskych zvierat týchto druhov a plemien:

- Kravy: Frisona (frízske), Asturias de los Valles (z Astúrskeho údolia), Asturias de la Montaña (astúrske horské), Parda (hnedé), Parda de Montaña (horské hnedé), Fleckvieh, Jersey a krížence medzi týmito plemenami.
- Ovce: Lacha (Lacho), Carranzana (Vasca Carranzana), Milchschaaf (východofrízske), Assaf a krížence medzi týmito plemenami.
- Kozy: Cabra Alpina (alpské), Cabra Pirenaica (pyrenejské), Murciano-Granadina (z Murcie-Granady), Saanen, Malagueña (z Málagy), Florida (floridsko-sevillské), Cabra del Guadarrama (z Guadarramy), Bermeya a krížence medzi týmito plemenami.

Mlieko používané na výrobu musí navyše pochádzať z chovov hospodárskych zvierat, ktorým bolo udelené povolenie a ktoré sú zapísané v registri chovov regulačnej rady, a toto mlieko sa musí získavať pomocou vhodných postupov chovu a dojenia.

### 3.4. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Všetky procesy výroby syra „Gamonéu“ – výroba mlieka, výroba (syrenie, krájanie tvarohovej hmoty, formovanie a solenie), zrenie a porciovanie syra – sa uskutočňujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti, ktorú tvoria obce Cangas de Onís a Onís.

3.5. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Porciovanie v oblasti výroby syra:

Výrobok s CHOP sa môže uvádzať na trh porciovaný pod podmienkou, že jednotlivé porcie sú zabalené a je možné zistiť ich pôvod. V záujme zachovania výrobku a udržania jeho kvality sa tento proces musí vykonávať v oblasti výroby syra v podnikoch, ktoré prijali a dodržiavajú stanovený protokol. Tým sa zabezpečí výsledovateľnosť syra s CHOP „Gamonéu“ a poskytnú sa záruka, že sa dodržali príslušné postupy.

3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Syry s CHOP „Gamonéu“ určené na spotrebiteľský trh musia mať označenie na kôre a byť označené vlastným logom výrobku s CHOP a očíslovanou certifikačnou značkou kontrolovanou a dodávanou regulačnou radou.

Na etiketách syrov s CHOP musia byť viditeľne uvedené tieto údaje:

- slová „Denominación de Origen Protegida [chránené označenie pôvodu] ‚Gamonéu‘“,
- v prípade potreby tradičné označenie *del Puerto*.

Logo chráneného označenia pôvodu:



4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť zahŕňa obce Cangas de Onís a Onís v autonómnom spoločenstve Astúria.

Tieto obce sa nachádzajú vo východnej časti Astúrie.

Produkcija mlieka, výroba syra a jeho zrenie sa uskutočňujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

*Historická súvislosť*

Syr „Gamonéu“ sa spája so zachovávaním starodávnej tradície extenzívneho chovu dobytka v tejto oblasti. Podľa listu napísaného kráľovi Filipovi IV v roku 1641 na tému spásania pasienkov možno jeho počiatky datovať až do 17. storočia, keď slúžil ako požíven pre „chudobných obce“.

Iné historické dokumenty [Madozov *Diccionario Geográfico* (zemepisný slovník) z 18. storočia] obsahujú niekoľko zmienok o tom, že tento syr je základom obživy miestnych obyvateľov a že ide o oblasť špecializovanú na chov dobytka, kde majitelia chovajú zmiešané stáda oviec, hovädzieho dobytka a kôz a využívajú horské roviny na letnú pastvu.

V dôsledku týchto okolností a skutočnosti, že oblasť bola dosť odrezaná od trhov, si pastieri už dávno začali vyrábať z mlieka syr.

*Prírodné faktory*

Obe obce Cangas de Onís a Onís pokrývajú veľkú časť Corniónu, západného masívu pohoria Picos de Europa. Najimpozantnejším javom tohto horského masívu je strmá topografia, ktorá sa prejavuje výškovými rozdielmi od 80 m n. m. nad priemernou výškou toku rieky Sella do 2 648 m n. m. v prípade vrcholu Torre Cerredo. Tento vysokohorský terén je charakterizovaný prevládajúcim vápencom, strmými svahmi a stupňovitými geomorfologickými formáciami, ktoré vedú k dvom odlišným prostrediam: jedno v údoliach a druhé vysoko v horských priesmykoch.



V údolí dominujú rozsiahle, prevažne rovinaté trávnaté porasty a malé usadlosti spojené s ľudskými usadlosťami. Tu sa nachádzajú hlavné centrá populácie. Potravu hospodárskych zvierat na zimu poskytujú lúky so senom, ktoré možno využiť aj na chov zvierat, ktoré tu môžu nejaký čas prezimovať.

Najvyššie položený terén v horských priesmykoch charakterizujú kolmé skalné steny a krasová krajina s množstvom priepastí, roklín, jaskýň, krasových útvarov a hlbokých puklín. Roviny s vysoko výživnými pasienkami, roztrúsené medzi týmito skalnými útvarmi, slúžia na vyhánanie dobytká od jari do prvého jesenného snehu. Ďalšími krajinnými prvkami, ktoré zohrávajú úlohu pri chove dobytká, sú svahy, skalné útesy a vysokokvalitné trávnaté porasty zasadené medzi skalné útesy – miestne známe ako *xerros*.

Región má prímorskú klímu s výdatnými zrážkami počas celého roka, miernym slnečným žiarením a so značnou oblačnosťou. Zrážky sa pohybujú medzi 2 000 mm v najvyššie položených oblastiach, niektoré vo forme snehu, až po 1 200 mm v nižších oblastiach. Vo vysočine sú v lete časté aj silné hmly.

Teploty sú mierne počas celého roka v údoliach, kde dosahujú priemerne 12 °C, a vo vysokohorských oblastiach, kde dosahujú priemerne 3 °C.

Dominantný vplyv na pôdu v regióne majú vápencové a kremencové skaly – vytvarované eróziou, počasím a rastlinstvom v údoliach.

Klíma, topografia a geológia prepožičiavajú tejto oblasti súbor jedinečných charakteristík, ktoré majú priamy vplyv na typ a kvalitu trávnych porastov. Pasienky sú obzvlášť vhodné na pasenie hovädzieho dobytká, oviec a kôz, ktoré potom produkujú mlieko, z ktorého sa vyrába syr „Gamonéu“. Na týchto pastvinách sa najčastejšie vyskytuje rastlina *Festuca burnatii*, trvácna tráva pochádzajúca z oblasti Kantábrie, ktorá rastie na pasienkoch na vrcholoch hôr. V prepadlinách a priestoroch vytvorených zlomami svahov, kde sneh leží až do konca jari, nájdeme psicu tuhú (*Nardus stricta*), odolnú trávu, ktorej sa darí v mnohých rôznych prostrediach, ako aj iné druhy tráv (*Phleum alpinum*, *Festuca iberica*, *Festuca piceo-europeana*) a strukovín (*Trifolium thalii* Vill.).

Syr získava niektoré zo svojich výnimočných vlastností aj procesom údenia a zrenia, pričom do zrenia sa zapájajú len huby a kvasinky, ktoré sa prirodzene nachádzajú v prostredí, kde prebieha proces *affinage*, najmä *Penicillium*.

#### *Ludské faktory*

Skutočnosť, že táto oblasť, kedysi známa ako park „Montaña de Covadonga“, bola ako prvá v Španielsku už v roku 1918 vyhlásená za národný park – ako národný priekopnícky projekt v oblasti ochrany životného prostredia –, jasne dokazuje, že ide o ekosystém s jedinečnými environmentálnymi podmienkami.

O pastieroch týchto hôr je všeobecne známe, že zohrávajú rozhodujúcu úlohu pri formovaní a ochrane miestneho životného prostredia. Syr „Gamonéu“ vznikol v dôsledku týchto tradičných praktík obživy z pôdy, keďže výroba syra bola jedinou ekonomicky životaschopnou možnosťou, ako čo najlepšie využiť zdroje hospodárskych zvierat v regióne.

Metódy a okolnosti opísané v oddiele o spôsobe výroby boli vyvinuté z túžby prispôsobiť starodávne tradície modernému svetu bez toho, aby bolo potrebné zaplatiť daň v podobe straty identity výrobku a životného štýlu, ktorý sa okolo neho vyvinul.

#### **Odkaz na uverejnenie špecifikácie:**

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