

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2007/C 236/08)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en el plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

FICHA RESUMEN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«GAMONEU» o «GAMONEDO»

N° CE: ES/PDO/005/0308/20.08.2003

DOP (X) IGP ()

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. *Servicio competente del Estado miembro:*

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

2. *Agrupación:*

Nombre: Rosa Maria Intriago Cuesta y otros
Dirección: Barrio de Quilama, s/n
E-33820 Benia
Teléfono: (34) 985 84 41 57
Fax: (34) 985 84 41 57
Correo electrónico: genife_vete@hotmail.com
Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3. *Tipo de producto:*

Clase 1.3: Queso

4. *Pliego de condiciones:*

[resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

4.1. Denominación del producto: «Gamoneu» o «Gamonedo».

(¹) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

- 4.2. Descripción: El queso de «Gamoneu» o «Gamonedo», es un queso graso, madurado, de corteza natural, elaborado con leche cruda de vaca, oveja y cabra, o con mezclas de dos o de los tres tipos de leche indicados, ligeramente ahumado y con leves afloraciones verde-azuladas de *Penicillium* cerca de los bordes.

La leche utilizada para la elaboración de los quesos protegidos será leche de las especies y razas que a continuación se relacionan:

- bovina: Frisona, Asturiana de los Valles, Pardo Alpina y sus cruces entre sí,
- ovina: Lacha, Carranzana y Milschalfe y sus cruces entre sí,
- caprina: Alpino-Pirenaica y Cabra de los Picos de Europa, Murciano-Granadina, Saanen y sus cruces entre sí.

Las características físicas serán:

- forma: cilíndrica con caras sensiblemente planas,
- altura: entre 6 y 15 cm,
- diámetro: entre 10 y 30 cm,
- peso: entre 0,5 y 7 Kgs.

De corteza natural, delgada, adquirida durante la fase de ahumado, de color siena tostada con tonalidades rojizas, verdes y azuladas. Afloraciones de *Penicillium* en proximidades de la corteza.

Las características químicas de los quesos, serán las que a continuación se relacionan:

- grasa: mínimo 45 % sobre E.S,
- proteínas: mínimo 25 % sobre E.S,
- extracto seco: mínimo del 55 %,
- pH: entre 4,5 y 6,5.

Sus características sensoriales son:

- Aroma con suaves toques de humo, es limpio y penetrante. Aumenta con la maduración. El sabor presenta un predominio suave de humo y ligeramente picante en boca evoluciona a mantecoso y con regusto persistente a avellanas.
- La consistencia de la pasta es dura o semi-dura, firme y friable ya que al cortarlo se desmenuza fácilmente. Ojos irregularmente repartidos y de pequeño tamaño.
- Su color en el interior es blanco o blanco-amarillento, con leves afloraciones verde-azuladas de *Penicillium* cerca de los bordes. En el exterior su coloración es claramente peculiar ya que se produce como consecuencia del ahumado lo que le da un color siena tostado que posteriormente durante su estancia en cuevas o bodegas al poblarse de hongos adquiere tonalidades rojizas, verdosas y azuladas.
- El aspecto interior presenta oquedades de origen mecánico.

Se admitirán las siguientes menciones tradicionales:

- «“Gamoneu” o “Gamonedo” del Puerto que es el elaborado en los puertos altos de los municipios de Cangas de Onís y Onís (Picos de Europa) en las vegas o majadas relacionadas en el pliego de condiciones, durante los meses de junio a septiembre, en instalaciones queseras de reducidas dimensiones. El queso se elaborará con leche de los rebaños lecheros que pastan en las vegas relacionadas y con mezcla de al menos dos especies de las tres contempladas, es decir, vacuno, ovino y caprino, debiendo, en todo caso, emplearse cantidades de leche de ovino y/o caprino, superiores al 10 %, para cada una de las especies.»
- «“Gamoneu” o “Gamonedo” del Valle elaborado en las zonas bajas de la comarca geográfica de la Denominación pertenecientes a los concejos de Cangas de Onís y Onís. La producción no obedece a estacionalidad alguna, ya que el sistema de mantenimiento de los rebaños es semi-extensivo, basado fundamentalmente en el sistema de manejo en pastoreo.»

- 4.3. Zona geográfica: La zona geográfica los municipios de Cangas de Onís y Onís de la Comunidad autónoma del Principado de Asturias. La producción de leche, la elaboración de queso y la maduración tienen lugar en la zona geográfica delimitada.

- 4.4. Prueba del origen: Se comprobará que la leche que interviene en el proceso de elaboración proceda únicamente de las ganaderías autorizadas e inscritas en el registro del Consejo Regulador, mediante control de los registros de elaboración y censos ganaderos para el caso de los elaboradores de queso a partir de la leche obtenida en su propia explotación. Para el caso de elaboradores que utilicen leche que no sea de su explotación, se controlaran los correspondientes registros de fabricación y la documentación acreditativa del origen de la leche, consistente en un albarán de descarga donde conste la identificación de la explotación de origen, fecha y hora de recogida, volumen descargado, hora de descarga, identificación del vehículo y del conductor que realizan el transporte, junto con la correspondiente factura y justificante de pago de la leche entregada. El elaborador deberá disponer, para cada fabricación, de unos registros en los que conste el origen y la cantidad de la leche empleada, el número de quesos elaborados y el número de lote o lotes correspondientes a cada fabricación. En cada fase posterior a la fabricación, bien sea ahumado, maduración o almacenamiento previo a la expedición, los registros deberán identificar, en todo momento, las unidades y los lotes existentes en cada recinto. Por último, se deberán relacionar los lotes fabricados con las etiquetas identificativas correspondientes y el destino final de los mismos, que se habrá de justificar mediante los correspondientes albaranes y facturas de venta.
- 4.5. Método de obtención: Para la elaboración de queso «Gamoneu» o «Gamonedo», se empleará exclusivamente leche cruda de vaca, oveja o cabra, o bien mezclas de dos o de los tres tipos de leche indicados, obtenida de rebaños que se alimentan de los recursos naturales de la zona, a saber praderas, hierba fresca y henificado proveniente de las praderas. Excepcionalmente se podrán emplear concentrados de cereales y leguminosas en aquellos periodos en que, generalmente por causas meteorológicas, escaseen los forrajes producidos en la explotación.

La leche se recepciona en la quesería y se somete a un proceso de coagulación ácido-láctica, utilizándose la dosis de cuajo o enzimas coagulantes para que se realice en un tiempo mínimo de una hora. La temperatura de la leche en el momento de la coagulación y durante este proceso se elevará entre 24 y 30 °C.

Una vez obtenida la cuajada será sometida a cortes sucesivos, realizados con suavidad, hasta obtener un tamaño de grano pequeño, de 5 a 15 mm, procediéndose a continuación al desuerado, durante un tiempo aproximado de una hora y media.

La pasta de la cuajada se introducirá en moldes de material alimentario, de forma cilíndrica, pudiéndose efectuar un ligero prensado para facilitar el completo desuerado.

La salazón de los quesos se efectúa recubriendo la cara superior y la base del queso con la adición de cloruro sódico a las 24 y 48 horas respectivamente.

Una vez desmoldados se someterá a los quesos a un proceso de ahumado, cuya duración e intensidad estará en función de las condiciones ambientales del momento en que se realice, debiéndose garantizar un secado adecuado y la formación de una corteza de color tostado con consistencia tal que permita la penetración del *Penicillium* en el interior del queso, en la fase de maduración, lográndose a su vez un ligero sabor ahumado característico del producto, sin que llegue a ser predominante. El material utilizado para este proceso será: leña de fresno (*Fraxinus excelsior*), brezo (*Erica* sp.), haya (*Fagus sylvatica*) u otras maderas autóctonas no resinosas.

La maduración se realiza en cuevas calizas y bodegas cuyas características sean las adecuadas para conferir al queso sus propiedades, con una temperatura y humedad medias de 10 °C y 90 % respectivamente. Este proceso será al menos de dos meses, contados a partir de la fecha de la elaboración de la cuajada. Durante este periodo se realizan las prácticas de volteo y limpieza necesarias para que el queso adquiera sus características peculiares, debiéndose garantizar y favorecer el desarrollo de los hongos y levaduras característicos, que deberán tener su origen en los recintos de maduración, no pudiendo en ningún caso ser adicionados a la leche. El *Penicillium* deberá penetrar en el interior del queso y desarrollarse en la zona perimetral próxima a la corteza, dando origen a las afloraciones verde azuladas en los bordes que lo caracterizan.

Los quesos se presentan debidamente identificados y etiquetados.

4.6. Vínculo:

— Vinculo Histórico

El queso de Gamonedo está vinculado a la conservación de las antiguas tradiciones del aprovechamiento integral de los rebaños ganaderos de la zona. Se asegura que al menos ya se elaboraba en el siglo XVII cuando servía de sustento «a los pobres del concejo», según figura en un escrito de 1641 al Rey Felipe IV, sobre aprovechamiento de pastos.

También encontramos en documentos antiguos (Diccionario Geográfico de Madoz siglo XVIII), referencias numerosas al queso como sustento básico de la población local, así como a la especialización ganadera de la zona y la existencia una ganadería mixta, compuesta por rebaños de vacuno, ovino y caprino, que están al cuidado de su propietario, quien permanece en las majadas donde pastan durante el verano.

Estas circunstancias y el alejamiento de los centros de consumo por las difíciles comunicaciones, han propiciado desde tiempo inmemorial la transformación de la leche en queso por los propios pastores.

— Vinculo natural

La zona geográfica tradicional de producción y elaboración se reduce a los municipios de Onís y Cangas de Onís, ambos con un territorio significativo dentro del Cornión, el macizo occidental de los Picos de Europa. Lo más impresionante de este sistema montañoso es la abrupta orografía que se manifiesta con los desniveles que oscilan desde los 80 m. sobre el nivel del mar del curso medio del río Sella, hasta los 2 648 m. de Torre Cerredo. Se caracteriza este espacio montañoso por la dominante caliza, las fuertes pendientes y un escalonamiento geomorfológico que determina dos realidades naturales: el valle y el puerto.

En el valle dominan las grandes praderías de suave relieve y las pequeñas explotaciones agrícolas ligadas a los asentamientos humanos. Aquí se sitúan los principales núcleos de población. Los prados de siega aportan hierba para el invierno y, durante esta época, acogen al ganado que no requiere estabulación completa.

El puerto, la parte más elevada, se caracteriza por su verticalidad y la configuración cárstica del terreno, con innumerables dolinas, simas, cuevas, lapiazes y fuertes hendiduras. Entre estos accidentes aparecen las majadas, praderías con pastos de importante valor nutricional, donde el ganado permanece desde la primavera hasta las primeras nieves del otoño. Las cuestas, «xerros» y peñas, constituyen los otros elementos orográficos de manejo ganadero.

El clima de la zona esta caracterizado por un clima oceánico, con precipitaciones abundantes durante todo el año, radiación solar moderada y alta nubosidad. Las precipitaciones oscilan entre 2 000 mm en las zonas mas elevadas, parte de las cuales son de nieve y 1 200 mm en las zonas bajas, también se producen frecuentemente nieblas abundantes durante la época estival en las zonas altas.

Las temperaturas son suaves durante todo el año en la zona de los valles con una temperatura media de 12 °C, y en la zona alpina, y con una temperatura media de 3 °C.

La edafología de la zona esta dominada por la presencia de roquedos calizos y cuarcitas que en los valles han sido modificados por la acción de la erosión, la climatología y la vegetación.

La climatología, la orografía y la geología confieren a la zona unas peculiaridades que influyen directamente en el tipo y calidad de los pastos que los hacen especialmente adecuados para el consumo por parte del ganado bovino, ovino y caprino que posteriormente producirá la leche que se transformará en el queso de «Gamoneu» o «Gamonedo». La planta mas representativa de estos pastizales es el endemismo cantábrico *Festuca burnatii*, se trata de una hierba perenne que crece en los pastizales psicroxerófilos. En las hondonadas y contrapendientes donde la nieve perdura hasta finales de la primavera, aparecen los pastizales presididos por el «cervuno» *Nardus stricta*, gramínea cuya fuerza vital le permite desarrollarse en medios variado. También aparecen las gramíneas *Phleum alpinum*, *Festuca iberica*, *Festuca picoeuropeana* y la leguminosa *Trifolium thalli* Vill.

Las características diferenciales del queso se deben también al ahumado y a la maduración, en la que intervienen únicamente hongos y levaduras presentes en el ambiente de los recintos de maduración. Destaca entre ellos el *Penicillium*, que a través de su presencia perimetral en el queso, asegura las afloraciones que confieren al queso el color y sabor característico.

— Vinculo humano

Nos encontramos ante un ecosistema con unas condiciones medioambientales únicas, como lo demuestra la circunstancia de que el Parque Nacional de la Montaña de Covadonga fue el primero declarado en España en el año 1918 y pionero de las figuras de protección ambiental en España. Por todos es reconocido que los pastores de estas montañas son unos de los principales hacedores y conservadores del valor ambiental de este territorio y fruto de ese aprovechamiento tradicional surgió el queso de «Gamonedo» o «Gamoneu», como única alternativa económica para la explotación de los recursos ganaderos de ese territorio.

Los métodos y los antecedentes descritos en el método de elaboración son el fruto de unas tradiciones ancestrales que se pretenden adaptar a los tiempos actuales, sin que esto tenga que suponer un tributo, que ocasione la pérdida de identidad del producto y la forma de vida que se ha desarrollado en torno a él.

4.7. Estructura de control:

Nombre: Consejo Regulador de la D.O.P. «Gamoneu» o Gamonedo
Dirección: La Plaza, s/n
E-33560 Benia-Onís (Asturias)
Teléfono: (34) 985 84 40 05
Fax (34) 985 84 42 30
Correo electrónico: info@quesogamonedo.com

- 4.8. Etiquetado: Los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida «Gamoneu» o «Gamonedo», con destino al consumo, estarán identificados con una etiqueta o contraetiqueta numerada, que será aprobada, controlada y suministrada por el Consejo Regulador, de acuerdo con las normas descritas en el Manual de Calidad. En las etiquetas y contraetiquetas de los quesos protegidos, deberá figurar de forma destacada la mención «Denominación de Origen Protegida — “Gamoneu” o “Gamonedo”», y las menciones tradicionales del Puerto o del Valle además de los datos y requisitos exigidos en la legislación aplicable.

Todos los operadores deberán utilizar, en el etiquetado, el logotipo único aprobado por el Consejo Regulador que se reproduce bajo este párrafo.

