

# DOCUMENTO ÚNICO

«GAMONÉU»

Nº UE [reservado para la UE]

**DOP (X)      IGP ( )**

**1. NOMBRE [DE DOP o IGP]**

«Gamonéu»

**2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS**

España

**3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO**

**3.1. Tipo de producto [enumerado en el anexo XI]**

Clase 1.3. Quesos

**3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1**

El queso de «Gamonéu» es un queso graso, madurado, de corteza natural, elaborado con leche cruda de vaca, oveja o cabra o con mezcla de los dos o de los tres tipos de leche indicados.

Las características físicas son:

- forma: cilíndrica con caras sensiblemente planas,
- altura: entre 6 y 18 cm,
- diámetro: entre 10 y 35 cm,
- peso: entre 0,5 y 10 Kgs.

Las características químicas de los quesos, son 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 serán:

- 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 mantecoso, con regusto persistente a frutos secos como la avellana.
- 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, pudiendo aparecer 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 al poblarse de hongos pueden adquirir tonalidades rojizas, verdosas y azuladas.

Se admitirá la siguiente mención tradicional:

— “Del Puerto”, para el producto 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 el periodo estival, 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, con las siguientes limitaciones en la composición:

- El % de leche de vaca, cuando se emplee, no podrá superar el 90%
- El % de leche de oveja, cuando se emplee, no podrá ser inferior al 5%
- El % de leche de cabra, cuando se emplee, no podrá ser inferior al 5%

### **3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)**

#### a) Piensos:

La alimentación del ganado se basa en el aprovechamiento de las praderas mediante pastoreo durante todo el año y una alimentación suplementaria con hierba fresca y heno obtenidos en las propias explotaciones. La alimentación tendrá su origen en la zona protegida, aunque se podrá complementar con otros piensos en estados fisiológicos como las lactaciones o en aquellos periodos en que, generalmente por causas meteorológicas, escaseen los forrajes producidos en la explotación. Con el fin de que el vínculo no se vea afectado, los piensos procedentes de fuera de la zona geográfica delimitada no rebasarán, en ningún caso, el 50% de la materia seca sobre la base anual.

#### b) Materias primas:

Para la elaboración de queso “Gamonéu”, se empleará exclusivamente leche cruda de vaca, oveja o cabra, o bien mezcla de dos o de los tres tipos de leche indicados. La leche procederá de las especies y razas que a continuación se relacionan:

- Bovina: Frisona, Asturiana de los Valles, Asturiana de la Montaña, Parda, Parda de Montaña, Fleckvieh, Jersey y sus cruces entre sí.
- Ovina: Lacha, Carranzana, Milchscaf, Assaf y sus cruces entre sí.
- Caprina: Cabra Alpina, Cabra Pirenaica, Murcianogranadina, Saanen, Malagueña, Florida, Cabra del Guadarrama, Bermeya y sus cruces entre sí.

Además, la leche que interviene en el proceso de elaboración procederá únicamente de las ganaderías autorizadas e inscritas en el registro de ganaderías del Consejo Regulador y obtenida mediante prácticas adecuadas de manejo y ordeño.

### **3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida**

Todos los procesos necesarios para la obtención del queso de “Gamonéu”, producción de la leche, fabricación del queso (coagulación, corte, moldeado y

salado), maduración, así como el porcionado, se realizan en la zona geográfica delimitada, que comprende los municipios de Cangas de Onís y Onís.

### **3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado**

Porcionado en la zona de elaboración:

El producto amparado puede presentarse para la comercialización en porciones siempre y cuando se encuentre envasado y permita conocer su procedencia. Esta operación sólo podrá realizarse en la zona de elaboración con el objetivo de garantizar la calidad y la conservación del producto, por empresas que hayan aceptado y cumplan con el protocolo de actuación establecido, para garantizar la trazabilidad y operaciones del queso D.O.P. “Gamonéu”.

### **3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado**

Los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida “Gamonéu”, con destino al consumo, presentarán un marcado en la corteza y estarán identificados con el logotipo de la Denominación de Origen Protegida y con una contraetiqueta numerada, que será controlada y suministrada por el Consejo Regulador.

En las etiquetas de los quesos protegidos, deberá figurar de forma destacada:

- Mención Denominación de Origen Protegida “Gamonéu”.
- “del Puerto”, si procede, como mención tradicional.

Logotipo de la Denominación de Origen Protegida:



## **4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA**

La zona geográfica, comprende los municipios de Cangas de Onís y Onís, de la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias.

Estos municipios se encuentran situados en la zona oriental del territorio asturiano.

La producción de leche, la elaboración de queso y la maduración tienen lugar en la zona geográfica delimitada.

## **5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA**

### **Vínculo histórico:**

El queso Gamonéu 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

### **Vínculo natural**

Cangas de Onís y 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 está 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 más 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 está 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 «Gamonéu». La planta más 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 variados.

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, destacando, entre ellos, *Penicilium*.

### **Vínculo 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 «Gamonéu», 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.