II

(Незаконодателни актове)

РЕГЛАМЕНТИ

РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) 2017/1595 НА КОМИСИЯТА

от 21 септември 2017 година

за одобрение на изменения, които не са несъществени, в спецификацията на наименование, вписано в регистъра на защитените наименования за произход и на защитените географски указания [Gorgonzola (ЗНП)]

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни ([1]), и по-специално член 52, параграф 3, буква а) от него,

като има предвид, че:

(1) В съответствие с член 53, параграф 1, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 Комисията разгледа заявлението на Италия за одобрение на изменения в спецификацията на защитеното наименование за произход (по-долу: ЗНП) „Gorgonzola“, регистрирано по силата на Регламент (ЕО) № 1107/96 на Комисията ([2]).

(2) Тъй като въпросните изменения не са несъществени по смисъла на член 53, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1151/2012, Комисията публикува заявлението за изменение в *Официален вестник на Европейския съюз* ([3]) в съответствие с изискванията на член 50, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

(3) Измененията се отнасят до описанието на продукта, доказателството за произход, метода на производство, етикетирането, както и правилата за опаковане и сертифициране.

(4) На 22 август 2016 г. Комисията получи възражение от Белгия. На 21 октомври 2016 г. Комисията получи съответното мотивирано възражение.

(5) Тъй като счете възражението за допустимо, с писмо от 7 юни 2016 г. Комисията прикани Италия и Белгия да проведат подходящ вид консултации в продължение на три месеца, за да постигнат съгласие помежду си в съответствие с вътрешните си процедури.

(6) Крайният срок за консултацията беше удължен с още три месеца.

(7) Между страните беше постигнато съгласие. С писмо от 5 юни 2017 г. Италия съобщи на Комисията резултатите във връзка с постигнатото съгласие.

(8) Възражението на Белгия се отнася до това, че в нарушение на разпоредбите в член 7, параграф 1, букви д) и ж) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 заявлението за изменение не установява ясни правила за опаковането и за системата за сертифициране.

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.
([2]) Регламент (ЕО) № 1107/96 на Комисията от 12 юни 1996 г. относно регистриране на географски указания и наименования за произход по процедурата, предвидена в член 17 на Регламент (ЕИО) № 2081/92 на Съвета (ОВ L 148, 21.6.1996 г., стр. 1).
([3]) ОВ C 188, 27.5.2016 г., стр. 44.

(9) По-специално възразяващата страна акцентира върху точка 3.6 от изменения единен документ, която гласи: *„„Gorgonzola“ може да се предлага на пазара и във вид на предварително опаковани парчета без гофрирано алуминиево фолио, след като са били сертифицирани от компетентния контролен орган или друг контролен орган, упълномощен от последния. С цел гарантиране на качеството, произхода и контрола на сиренето „Gorgonzola“, предлагано на пазара във вид на предварително опаковани парчета, рязането и опаковането на парчетата „Gorgonzola“ трябва да бъдат сертифицирани от компетентния контролен орган или друг контролен орган, упълномощен от последния.“*

(10) Във възражението се твърди, че в споменатите правила не става ясно какви условия трябва да бъдат спазвани и контролирани по отношение на рязането и опаковането, за да може сиренето със ЗНП „Gorgonzola“ да бъде сертифицирано. Освен това съществувал риск функционирането на новата система да се забави с няколко месеца. Предполага се, че на сертифициращия орган е необходимо известно време, за да вземе решения относно заявленията за сертификация, поради което по време на периода на проучване операторите няма да имат правно основание да използват регистрираното наименование при предлагането на продукта на пазара.

(11) Поради това възразяващата страна поиска да се изяснят точните задължения по процедурата за сертифициране и — за да може новата система за сертифициране да започне безпроблемно работа — да се предостави преходен период, през който преработвателите и опаковчиците да могат да продължат да предлагат своите продукти на пазара, като използват регистрираното наименование ЗНП „Gorgonzola“, докато органът, отговарящ за сертифицирането, вземе решение по техните заявления.

(12) Италия се съгласи, че правилата относно опаковането и контрола следва да бъдат описани по-подробно. Контролният орган за ЗНП „Gorgonzola“ изготви документ, в който според възразяващата страна се изясняват по-голямата част от повдигнатите въпроси.

(13) Продуктовата спецификация и единният документ бяха отново изменени. Беше определено, че предварително опакованите парчета трябва да са от цели пити, половин пити или парчета от пити, чийто произход е бил сертифициран. Бяха напомнени и изискванията относно проследимостта и задълженията на операторите във връзка с етикетирането.

(14) Освен това, за да може новата система за сертифициране да започне безпроблемно работа и операторите, които режат и опаковат продукта извън географския район, да се възползват от подходящ срок за подаване на своите заявления за сертифициране и да продължат да предлагат своя продукт на пазара под регистрираното наименование ЗНП „Gorgonzola“, специфичното правило за опаковане, което изисква сиренето „Gorgonzola“, предлагано на пазара във вид на предварително опаковани парчета без гофрирано алуминиево фолио, да бъде сертифицирано от компетентния контролен орган или друг контролен орган, упълномощен от последния, следва да се прилага едва шест месеца след влизането в сила на настоящия регламент.

(15) Предвид гореизложеното Комисията смята, че изменението следва да бъде одобрено. Консолидираната версия на единния документ следва да бъде публикувана за сведение,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Одобряват се публикуваните в *Официален вестник на Европейския съюз* изменения в спецификацията на наименованието „Gorgonzola“ (ЗНП). Консолидираният единен документ се съдържа в приложението към настоящия регламент.

Член 2

Правилото в член 4 от продуктовата спецификация и точка 3.6 от единния документ, съгласно което „Gorgonzola“ може да се предлага на пазара и във вид на предварително опаковани парчета без гофрирано алуминиево фолио, след като са били сертифицирани от компетентния контролен орган или друг контролен орган, упълномощен от последния, се прилага от 12 април 2018 г.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 21 септември 2017 година.

За Комисията

Председател

Jean-Claude JUNCKER

ПРИЛОЖЕНИЕ

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни (*)

„GORGONZOLA“

ЕО №: IT-PDO-0217-01214 — 18.3.2014

ЗГУ ( ) ЗНП (X)

1. **НАИМЕНОВАНИЕ**

„Gorgonzola“

2. **ДЪРЖАВА ЧЛЕНКА ИЛИ ТРЕТА ДЪРЖАВА**

Италия

3. **ОПИСАНИЕ НА СЕЛСКОСТОПАНСКИЯ ПРОДУКТ ИЛИ ХРАНАТА**

3.1. **Вид продукт**

Клас 1.3. Сирена

3.2. **Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1**

„Gorgonzola“ е синьо сирене, произведено единствено от сурово пастьоризирано пълномаслено краве мляко, с хомогенна маса с бледожълт до бял цвят, осеяно с характерни синьо-зелени и/или сиво-сини жилки, дължащи се на развитието на плесени (мраморна окраска).

„Gorgonzola“ се отличава със следните характеристики:

— форма:

  — цилиндрична, с плоски основи и прави стени,

  — размери: минимална височина на стената — 13 cm, диаметър — от 20 до 32 cm,

  — класификация въз основа на тегло, вкус и продължителност на зреене:

    1. пита с мек вкус: с тегло между 9 и 13,5 kg, с мек вкус и продължителност на зреене най-малко петдесет и най-много сто и петдесет дни;

    2. пита с пикантен вкус: с тегло между 9 и 13,5 kg, с ясно изразен пикантен вкус и продължителност на зреене най-малко осемдесет и най-много двеста и седемдесет дни;

    3. малка пита с пикантен вкус: с тегло между 5,5 и по-малко от 9 кг, с ясно изразен пикантен вкус и продължителност на зреене най-малко шестдесет и най-много двеста дни,

— кора: сива и/или розова на цвят, негодна за консумация,

— вътрешност: хомогенна, с бледожълт до бял цвят, осеяна с характерни синьо-зелени и/или сиво-сини жилки, дължащи се на развитието на плесени (мраморна окраска),

— съдържание на мазнини в сухото вещество: най-малко 48 %.

(*) Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни.

3.3. **Суровини (само за преработени продукти)**

Пълномаслено краве мляко, телешко сирище, сол.

3.4. **Фураж (само за продукти от животински произход)**

Най-малко 50 % от сухото вещество на фуражите за кравите на годишна основа произлиза от района на производство.

3.5. **Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район**

Производството на млякото, неговата обработка и зреенето на сиренето, което ще се продава като „Gorgonzola“, както и поставянето на идентификационните знаци, посочени в точка 3.7, се извършват в определения географски район.

3.6. **Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.**

„Gorgonzola“ може да се предлага на пазара като цяла пита, напречно разрязана половин пита или на парчета, опаковани с гофрирано алуминиево фолио.

„Gorgonzola“ може да се предлага на пазара и във вид на предварително опаковани парчета без гофрирано алуминиево фолио, след като са били сертифицирани от компетентния контролен орган или друг контролен орган, упълномощен от последния.

Предварително опакованите парчета трябва да са от цели пити, половин пити или парчета от пити, чийто произход е бил сертифициран (т. е. трябва да са опаковани с гофрирано алуминиево фолио с щампования отличителен знак на наименованието за произход). С цел гарантиране на качеството, произхода и контрола на сиренето „Gorgonzola“, предлагано на пазара във вид на предварително опаковани парчета, рязането и опаковането на парчетата „Gorgonzola“ трябва да бъдат сертифицирани от компетентния контролен орган или друг контролен орган, упълномощен от последния. Това изискване се дължи на факта, че механичното рязане на обвитите в гофрирано алуминиево фолио цяла пита и напречно разрязана половин пита е невъзможно поради съображения, свързани с безопасността на храните, и поради това — имайки предвид, че върху страните на питата „Gorgonzola“ няма никаква маркировка — произходът на получените парчета без алуминиево фолио трябва да бъде гарантиран от контролния орган.

Операторът трябва да спазва изискванията относно проследимостта, предвидени в член 18 от Регламент (ЕО) № 178/2002 и член 4 от Регламент (ЕС) № 668/2014 — т. е. той трябва да може да идентифицира всеки оператор, който му е доставил сирене „Gorgonzola“, и трябва да разполага със системи и процедури, които позволяват тези данни да бъдат на разположение и да бъдат идентифицирани другите оператори, на които „Gorgonzola“ е било доставено.

Рязането и пакетирането на парчетата „Gorgonzola“ в обекти за търговия на дребно при поискване на потребителя са разрешени, при условие че гофрираното алуминиево фолио е видимо. Освен това в обектите за търговия на дребно е разрешено рязането и пакетирането на парчета „Gorgonzola“ за директна продажба, при условие че върху получените парчета във всички случаи остава част от алуминиевото фолио като гаранция за автентичност.

3.7. **Специфични правила за етикетиране**

Питата „Gorgonzola“ се отличава с два идентификационни знака, поставени в определения географски район, и по-специално:

— на мястото на производството се поставя идентификационен знак върху двете плоски основи, който съдържа идентификационния номер на мандрата (вж. фигура 1),

Фигура 1



— когато продуктът е придобил необходимите характеристики, за да бъде пуснат на пазара — идентификационният знак представлява гофрирано алуминиево фолио с щампован идентификационен знак (вж. фигура 2), увито около питата, напречно разрязаната половин пита и парчетата, като се спазват изискванията за предварително

опакованите парчета, посочени в точка 3.6; гофрираното алуминиево фолио съдържа и обозначението ЗНП „Gorgonzola“, придружено от символа на Съюза и надписа „с пикантен вкус“ за питата с пикантен вкус, малката пита с пикантен вкус и съответните напречно разрязани половин пити и парчета, изписан в близост до или под обозначението ЗНП „Gorgonzola“ с по-малък шрифт от този, използван за обозначението.

Фигура 2



Предварително опаковани парчета

Първичната опаковка на предварително опакованите парчета „Gorgonzola“ съдържа следните указания в основното зрително поле:

— обозначението ЗНП „Gorgonzola“, придружено от знака на ЗНП на ЕС,

— надписа „с пикантен вкус“ за продукти от питите с пикантен вкус и малките пити с пикантен вкус „Gorgonzola“, изписан в близост до или под обозначението ЗНП „Gorgonzola“ с по-малък шрифт от този, използван за обозначението.

Операторът трябва да спазва изискванията относно етикетирането, приложими за различните видове „Gorgonzola“.

4. КРАТКО ОПРЕДЕЛЕНИЕ НА ГЕОГРАФСКИЯ РАЙОН

Определеният географски район обхваща цялата територия на следните провинции:

— Bergamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Novara, Pavia, Varese, Verbano-Cusio-Ossola и Vercelli.

Също така включва следните общини в провинция Alessandria:

— Casale Monferrato, Villanova Monferrato, Balzola, Morano Po, Coniolo, Pontestura, Serralunga di Crea, Cereseto, Treville, Ozzano Monferrato, San Giorgio Monferrato, Sala Monferrato, Cellamonte, Rosignano Monferrato, Terruggia, Ottiglio, Frassinello Monferrato, Olivola, Vignale, Camagna, Conzano, Occimiano, Mirabello Monferrato, Giarole, Valenza, Pomaro Monferrato, Bozzole, Valmacca, Ticineto, Borgo San Martino и Frassineto Po.

5. ВРЪЗКА С ГЕОГРАФСКИЯ РАЙОН

5.1. Специфична характеристика на географския район

Природните фактори са свързани с климатичните условия в определения географски район, допринасящи за изобилието и качеството на фуражите, предназначени за млекодайните крави, както и за развитието на микробиологични агенти, които определят органолептичните характеристики и оцветяването на сиренето. По отношение на човешкия фактор освен историческото значение на сиренето в местната икономика следва да се отбележи, че сложните етапи на производство на сиренето „Gorgonzola“ се основават на традиционните умения за ръчно производство на сирене: посяването на млякото с млечни ферменти и суспензия от пеницилинови спори и подбрани маи, добавянето на телешко сирище при идеална температура, сухото осоляване и характерното пробиване на сиренето по време на зреенето са техники, които са предавани през вековете в определения географски район.

5.2. Специфична характеристика на продукта

„Gorgonzola“ е сирене със сурова хомогенна маса с бледожълт до бял цвят, осеяно с характерни синьо-зелени и/или сиво-сини жилки, дължащи се на развитието на плесени (мраморна окраска).

Вкусът му варира от мек до ясно изразен пикантен в зависимост от различни фактори, сред които по-специално по-късия или по-дългия период на зреене.

5.3. **Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)**

Изобилието и качеството на фуражите, предназначени за млекодайните крави, заедно с традиционните техники за производство на сирене, по-специално инокулацията с пеницилинови спори, сухото осоляване и пробиването на сиренето по време на зреенето, определят органолептичните характеристики и оцветяването на „Gorgonzola“.

Препратка към публикуваната спецификация

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 (*))

Консолидираният текст на продуктовата спецификация е на разположение на следния интернет адрес: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

или алтернативно

чрез директно търсене от началната страница на сайта на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство (www.politicheagricole.it), като се избере рубриката „Prodotti DOP e IGP“ (горе вдясно на екрана), след това — „Prodotti DOP, IGP e STG“ (отстрани вляво на екрана), и накрая — „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“.

(*) Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни.