II

(Ikke-lovgivningsmæssige retsakter)

FORORDNINGER

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) 2017/1595

af 21. september 2017

om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen for en betegnelse, der er opført i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser (Gorgonzola (BOB))

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer ([1]), særlig artikel 52, stk. 3, litra a), og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Kommissionen har i overensstemmelse med artikel 53, stk. 1, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 behandlet Italiens ansøgning om godkendelse af en ændring af varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse (herefter »BOB«) »Gorgonzola«, der er registreret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 1107/96 ([2]).

(2) Da der er tale om en væsentlig ændring, jf. artikel 53, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1151/2012, har Kommissionen i medfør af artikel 50, stk. 2, litra a), i samme forordning offentliggjort ændringsansøgningen i *Den Europæiske Unions Tidende* ([3]).

(3) Ændringerne vedrører beskrivelsen af produktet, beviset for oprindelse, produktionsmetoden, mærkningen, emballeringen og certificeringen.

(4) Den 22. august 2016 modtog Kommissionen en meddelelse om indsigelse fra Belgien. Den 21. oktober 2016 modtog Kommissionen begrundelsen for indsigelsen.

(5) Kommissionen konstaterede, at indsigelsen kunne antages, og opfordrede ved brev af 7. juni 2016 Italien og Belgien til at indlede passende konsultationer med henblik på inden for tre måneder og i overensstemmelse med deres interne procedurerat at nå til enighed.

(6) Fristen for at indlede konsultationer blev forlænget med yderligere tre måneder.

(7) Der blev indgået en aftale mellem parterne. Italien meddelte Kommissionen resultatet af aftalen ved brev af 5. juni 2017.

(8) Belgien havde fremsat indsigelse mod, at ansøgningen om ændring i modstrid med artikel 7, stk. 1, litra e) og g), i forordning (EU) nr. 1151/2012 ikke indeholdt præcise bestemmelser for emballerings- og certificeringssystemet.

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.
([2]) Kommissionens forordning (EF) nr. 1107/96 af 12. juni 1996 om registrering af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser efter proceduren i artikel 17 i Rådets forordning (EØF) nr. 2081/92. (EFT L 148 af 21.6.1996, s. 1).
([3]) EUT C 188 af 27.5.2016, s. 44.

(9) Indsigeren henviste navnlig til punkt 3.6 i det ændrede enhedsdokument, hvori det hedder, at »»Gorgonzola« kan også markedsføres i færdigpakkede portioner uden mønsterpræget aluminiumsfolie efter forudgående certificering af den autoriserede kontrolinstans eller et andet organ, som kontrolinstansen har givet bemyndigelse hertil. For at bevare kvaliteten, garantere oprindelsen og sikre kontrollen med de færdigpakkede portioner af »Gorgonzola«, der markedsføres, skal udskæring og emballering af portionerne certificeres af den autoriserede kontrolinstans eller et andet organ, som kontrolinstansen har givet bemyndigelse hertil.«

(10) Indsigeren gjorde gældende, at det ikke fremgår tydeligt af disse bestemmelser, hvilke betingelser der skal overholdes og kontrolleres, for at udskæring og emballering af »Gorgonzola« BOB kan blive certificeret. Endvidere vil det kunne vare nogle måneder, inden det nye system er operationelt. Da certificeringsorganet formodentlig har brug for tid til at træffe afgørelser om ansøgninger om certificering, efterlades operatørerne i kontrolperioden uden retsgrundlag for anvendelsen af den registrerede betegnelse ved markedsføringen af produktet.

(11) Målet for indsigeren var derfor at få præciseret de nøjagtige forpligtelser inden for rammerne af certificeringsproceduren og opnå en overgangsperiode til sikring af en gnidningsløs start på det nye certificeringssystem, hvori forarbejdnings- og pakkevirksomheder kan forsætte med at markedsføre deres produkter med den registrerede betegnelse »Gorgonzola« BOB, indtil det organ, som er ansvarligt for udstede certificeringen, har truffet afgørelse om deres ansøgning.

(12) Italien var enig i, at bestemmelserne om emballering og kontrol skal angives detaljeret. Kontrolorganet for »Gorgonzola« BOB har udarbejdet et dokument, hvor hovedparten af de rejste spørgsmål efter indsigerens opfattelse var afklaret.

(13) Varespecifikationen og enhedsdokumentet er blevet yderligere ændret. Det blev fastlagt, at færdigpakkede portioner skal være fra hele oste, halve oste eller portioner af oste, hvis oprindelse er certificeret. Der blev henvist til de krav om sporbarhed og de forpligtelser med hensyn til mærkning, som operatørerne skal overholde.

(14) For at sikre en gnidningsløs start på det nye certificeringssystem og give de virksomheder, der udskærer og emballerer produktet på det geografiske område, en passende frist, inden for hvilken de kan indgive deres ansøgning om certificering og fortsætte med at markedsføre deres produkt med den registrerede betegnelse »Gorgonzola« BOB, bør den specifikke bestemmelse om emballage, i henhold til hvilken det kræves, at »Gorgonzola«, der markedsføres i færdigpakkede portioner uden mønsterpræget aluminiumsfolie, skal være certificeret af den autoriserede kontrolinstans eller et andet organ, som kontrolinstansen har givet bemyndigelse hertil, kun anvendes i seks måneder efter denne forordning ikrafttræden.

(15) På baggrund af ovenstående er det Kommissionens holdning, at ændringen bør vedtages. Den konsoliderede udgave af enhedsdokumentet bør offentliggøres af oplysningshensyn —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Den ændring af varespecifikationen, der er offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende*, og som vedrører betegnelsen »Gorgonzola« (BOB), godkendes. Det konsoliderede enhedsdokument er anført i bilaget til nærværende forordning.

Artikel 2

Bestemmelsen i artikel 4 i varespecifikationen og i punkt 3.6 i enhedsdokumentet med ordlyden »»Gorgonzola« kan også markedsføres i færdigpakkede portioner uden det mønsterprægede aluminiumsfolie, såfremt de er certificeret af den autoriserede kontrolinstans eller et andet organ, som kontrolinstansen har givet bemyndigelse hertil« anvendes fra den 12. april 2018

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 21. september 2017.

På Kommissionens vegne

Jean-Claude JUNCKER

Formand

BILAG

ENHEDSDOKUMENT

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer (*)

»GORGONZOLA«

EF-nr.: IT-PDO-0217-01214 — 18.3.2014

BGB () BOB (X)

1. **BETEGNELSE**

»Gorgonzola«

2. **MEDLEMSSTAT ELLER TREDJELAND**

Italien

3. **BESKRIVELSE AF LANDBRUGSPRODUKTET ELLER FØDEVAREN**

3.1. **Produkttype**

Kategori 1.3 — Oste

3.2. **Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1**

»Gorgonzola« er en blåskimmelost, der udelukkende er fremstillet af pasteuriseret sødmælk fra køer, og som består af en ensartet, hvid og lysegul ikke-varmebehandlet ostemasse med karakteristiske blågrønne og/eller gråblå aftegninger som følge af skimmelvækst (marmorering).

»Gorgonzola« har følgende karakteristika:

— form:

  — cylindrisk med flad over- og underside og lige sider

  — dimensioner: siden er mindst 13 cm høj, og diameteren er 20-32 cm

  — klassificering efter vægt, smag og modning:

    1. typen »dolce«: fra 9 til 13,5 kg, med en mild smag og en modningstid på mindst 50 dage og højst 150 dage

    2. typen »piccante«: fra 9 til 13,5 kg, med en udpræget stærk smag og en modningstid på mindst 80 dage og højst 270 dage

    3. typen »piccola piccante«: fra 5,5 til under 9 kg, med en udpræget stærk smag og en modningstid på mindst 60 dage og højst 200 dage.

— skorpe: grå og/eller rosafarvet, ikke-spiselig

— ostemasse: fast, hvid eller lysegul, med skimmel (marmorering), der giver karakteristiske blågrønne og/eller gråblå aftegninger

— fedtindhold i tørstoffet: mindst 48 %.

(*) Erstattet af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer.

3.3. **Råvarer (kun for forarbejdede produkter)**

Sødmælk (komælk), kalveløbe, salt.

3.4. **Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)**

På årsbasis skal mindst 50 % af tørstoffet i køernes foder komme fra produktionsområdet.

3.5. **Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område**

Produktionen af mælk, mælkens forarbejdning og modningen af den ost, der skal sælges som »Gorgonzola«, samt anbringelsen af de identifikationsmærker, der er henvist til i punkt 3.7, finder sted i det afgrænsede geografiske område.

3.6. **Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.**

»Gorgonzola« kan markedsføres hel, i halve oste, der er skåret vandret igennem, eller i portioner, der er pakket i mønsterpræget aluminiumsfolie.

»Gorgonzola« kan også markedsføres i færdigpakkede portioner uden det mønsterprægede aluminiumsfolie, såfremt de er certificeret af den autoriserede kontrolinstans eller et andet organ, som kontrolinstansen har givet bemyndigelse hertil.

De færdigpakkede portioner skal stamme fra hele oste, halve oste eller ostestykker, hvis oprindelse er certificeret (dvs. pakket i mønsterpræget aluminiumsfolie med betegnelsens identifikationsmærke). For at bevare kvaliteten, garantere oprindelsen og sikre kontrollen af færdigpakkede portioner af »Gorgonzola«, der er bragt i handelen, skal udskæring og pakning af portionerne være certificeret af den autoriserede kontrolinstans eller et andet organ, som kontrolinstansen har givet bemyndigelse hertil. Baggrunden herfor er, at mekanisk udskæring af hele oste og halve oste skåret vandret igennem og pakket i mønsterpræget aluminiumsfolie ikke er mulig af fødevaresikkerhedsmæssige årsager, og da der ikke er nogen mærkning på siden af den hele »Gorgonzola«, er det derfor nødvendigt, at kontrolinstansen kontrollerer oprindelsen af de stykker, der ikke er emballeret i aluminiumsfolie.

Operatøren skal overholde de krav til sporbarhed, der er fastsat i artikel 18 i forordning (EF) nr. 178/2002 og i artikel 4 i forordning (EU) nr. 668/2014, hvilket betyder, at de skal kunne identificere enhver operatør, der har leveret »Gorgonzola«-ost til dem, og skal have indført systemer og procedurer, der gør det muligt for dem at afgive disse oplysninger og identificere andre operatører, som »Gorgonzola«-ost er leveret til.

Udskæringen i portioner og indpakningen af »Gorgonzola«-stykker på detailsalgsstedet efter forbrugerens ønske er tilladt, såfremt den mønsterprægede aluminiumsfolie er synlig. Således er udskæring og indpakning af »Gorgonzola«-stykker på detailsalgsstedet med henblik på direkte salg tilladt, såfremt der i alle tilfælde forbliver et stykke mønsterpræget aluminiumsfolie på ostestykket som garanti for produktets ægthed.

3.7. **Specifikke mærkningsregler**

Den hele »Gorgonzola« bærer to kendetegn, der er påsat i det afgrænsede geografiske område:

— på produktionstidspunktet anbringes et kendetegn i form af et identifikationsmærke, som påsættes på begge af ostens flade sider, med mejeriets identifikationsnummer (se figur 1)

Figur 1



— når produktet har opnået de nødvendige karakteristika til at blive frigivet til salg, pakkes de hele oste, de halve oste skåret vandret igennem og, i henhold til bestemmelserne for færdigpakkede portioner i punkt 3.6, portionerne ind i mønsterpræget aluminiumsfolie med det mønsterprægede identifikationsmærke (se figur 2). Den mønsterprægede aluminiumsfolie er også påført betegnelsen »DOP Gorgonzola« med EU-symbolet. Såfremt

der er tale om store og små hele oste, halve oste skåret vandret igennem og portioner af den stærke »Gorgonzola«-type, skal det mønsterprægede aluminiumsfolie have påskriften »piccante« ved siden af eller under den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Gorgonzola« med en mindre skrift end den, der anvendes til førnævnte betegnelse.

Figur 2



Færdigpakkede udskårne portioner

De færdigpakkede »Gorgonzola«-portioners primæremballage skal indeholde følgende angivelser i det primære synsfelt:

— den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Gorgonzola« efterfulgt af EU's BOB-symbol

— betegnelsen »piccante« for produkter, der er udskåret af store og små stærke hele »Gorgonzola«, anført ved siden af eller neden under den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Gorgonzola« og med mindre bogstaver.

Operatøren skal opfylde kravene til mærkning af de forskellige typer »Gorgonzola«.

4. PRÆCIS AFGRÆNSNING AF DET GEOGRAFISKE OMRÅDE

Det afgrænsede geografiske område omfatter følgende provinser i deres helhed:

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

Det omfatter også følgende kommuner i provinsen 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 og Frassineto Po.

5. TILKNYTNING TIL DET AFGRÆNSEDE GEOGRAFISKE OMRÅDE

5.1. Det geografiske områdes egenart

Til de naturlige faktorer hører de gunstige klimaforhold i det afgrænsede geografiske område, som giver store mængder kvalitetsfoder til malkekøerne og fremmer udviklingen af de mikrobiologiske stoffer, der er bestemmende for ostens organoleptiske karakteristika og farve. Hvad de menneskelige faktorer angår, skal det bemærkes, at ud over ostens historiske betydning for den lokale økonomi, bygger de komplekse produktionstrin ved fremstillingen af »Gorgonzola«-osten på traditionelle, håndværksmæssige ostefremstillingsteknikker: tilsætning af mælkesyre-bakterier til mælken, en opslæmning af *Penicillium*-sporer og udvalgte gærsporer, tilsætning af kalveløbe med optimal temperatur, tørsaltning og den karakteristiske gennemstikning af ostemassen under modningen. Disse teknikker er i flere århundreder blevet overleveret i det geografiske område.

5.2. Produktets egenart

»Gorgonzola« er en ost med en ensartet, hvid og strågul ikke-varmebehandlet ostemasse med karakteristiske blågrønne og/eller gråblå aftegninger som følge af skimmelvækst (marmorering).

Smagen varierer fra mild til udpræget stærk, og afhænger af forskellige faktorer, navnlig modningstidens længde.

5.3. **Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)**

De store mængder kvalitetsfoder til malkekøerne og de traditionelle ostefremstillingsteknikker, navnlig tilsætningen af *Penicillium*-sporer, tørsaltningen og gennemstikningen af ostemassen under modningen, er udslagsgivende for »Gorgonzola«-ostens organoleptiske karakteristika og farve.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006 (*))

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

eller

ved at gå direkte til hjemmesiden for det italienske ministerium for landbrug, fødevarer og skovbrug (www.politicheagricole.it), klikke på »Prodotti DOP e IGP« (øverst til højre på skærmen), herefter på »Prodotti DOP, IGP e STG« (til venstre på skærmen), og endelig på »Disciplinari di produzione all'esame dell'UE«.

(*) Erstattet af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer.