II

(Rechtsakte ohne Gesetzescharakter)

VERORDNUNGEN

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2017/1595 DER KOMMISSION

vom 21. September 2017

zur Genehmigung nicht geringfügiger Änderungen der Spezifikation eines im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Namens (Gorgonzola (g.U.))

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ([1]), insbesondere auf Artikel 52 Absatz 3 Buchstabe a,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Gemäß Artikel 53 Absatz 1 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 hat die Kommission den Antrag Italiens auf Genehmigung einer Änderung der Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.) „Gorgonzola" geprüft, die mit der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 der Kommission ([2]) eingetragen worden ist.

(2) Da es sich nicht um geringfügige Änderungen im Sinne des Artikels 53 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 handelt, hat die Kommission — wie in Artikel 50 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 vorgeschrieben — den Antrag auf Änderung im *Amtsblatt der Europäischen Union* ([3]) veröffentlicht.

(3) Die Änderungen betreffen die Beschreibung des Erzeugnisses, den Ursprungsnachweis, das Erzeugungsverfahren sowie die Vorschriften für die Kennzeichnung, das Verpacken und die Zertifizierung.

(4) Am 22. August 2016 ging bei der Kommission ein Einspruch Belgiens ein. Die Einspruchsbegründung ging bei der Kommission am 21. Oktober 2016 ein.

(5) Die Kommission befand den Einspruch für zulässig und forderte Italien und Belgien mit Schreiben vom 7. Juni 2016 auf, während eines Zeitraums von drei Monaten geeignete Konsultationen zu führen, um nach ihren internen Verfahren eine Einigung zu erzielen.

(6) Die Konsultationsfrist wurde um drei weitere Monate verlängert.

(7) Die Parteien haben eine Einigung erzielt. Italien übermittelte der Kommission die Ergebnisse der Einigung mit Schreiben vom 5. Juni 2017.

(8) Belgien hatte dagegen Einspruch erhoben, dass der Änderungsantrag entgegen Artikel 7 Absatz 1 Buchstaben e und g der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 keine klaren Vorschriften für das Verpackungs- und Zertifizierungssystem enthielt.

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.
([2]) Verordnung (EG) Nr. 1107/96 der Kommission vom 12. Juni 1996 zur Eintragung geografischer Angaben und Ursprungsbezeichnungen gemäß dem Verfahren nach Artikel 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates (ABl. L 148 vom 21.6.1996, S. 1.)
([3]) ABl. C 188 vom 27.5.2016, S. 44.

(9) Der Einspruchsführer verwies insbesondere auf Punkt 3.6 des geänderten Einzigen Dokuments, unter dem es heißt: „*Der ‚Gorgonzola' kann außerdem nach entsprechender Zertifizierung durch die zugelassene Kontrollstelle oder eine andere Kontrollstelle, sofern diese von der erstgenannten Stelle damit beauftragt wurde, in vorportionierten Stücken auch ohne die geprägte Aluminiumfolie in Verkehr gebracht werden. Um die Qualität zu wahren, den Ursprung zu garantieren und die Kontrolle des in vorportionierten Stücken in Verkehr gebrachten ‚Gorgonzola'-Käses zu gewährleisten, müssen das Portionieren und Verpacken des ‚Gorgonzola' durch die zugelassene Kontrollstelle oder eine andere Kontrollstelle, sofern diese von der erstgenannten Stelle damit beauftragt wurde, zertifiziert werden.*"

(10) Nach Ansicht des Einspruchsführers geht aus diesen Vorschriften nicht deutlich hervor, welche Bedingungen beim Schneiden und Verpacken von Käse mit der g.U. „Gorgonzola" eingehalten und kontrolliert werden müssen, damit er zertifiziert werden kann. Außerdem besteht die Gefahr, dass es einige Monate dauern wird, bevor das neue System einsatzbereit ist. Da die Zertifizierungsstelle einige Zeit benötigen dürfte, um über Zertifizierungsanträge zu entscheiden, fehlt den Wirtschaftsbeteiligten während des Kontrollzeitraums die rechtliche Grundlage für die Verwendung des eingetragenen Namens beim Inverkehrbringen des Erzeugnisses.

(11) Ziel des Einspruchsführers war es daher zu erreichen, dass die genauen Verpflichtungen im Rahmen des Zertifizierungsverfahrens verdeutlicht werden und dass zur Gewährleistung eines reibungslosen Einsatzes des neuen Zertifizierungssystems ein Übergangszeitraum festgelegt wird, in dem die Verarbeitungs- und Verpackungsbetriebe ihre Erzeugnisse weiterhin mit dem eingetragenen Namen „Gorgonzola" (g.U.) in Verkehr bringen dürfen, bis die für die Zertifizierung zuständige Stelle eine Entscheidung über ihren Antrag getroffen hat.

(12) Italien hat zugestimmt, dass die Vorschriften für das Verpacken und für Kontrollen spezifiziert werden müssen. Die für den Käse „Gorgonzola" (g.U.) zuständige Kontrollstelle hat ein Dokument erarbeitet, mit dem nach Auffassung des Einspruchsführers die meisten der angesprochenen Fragen geklärt werden.

(13) Die Produktspezifikation und das Einzige Dokument wurden erneut geändert. Es wurde festgelegt, dass vorportionierte Stücke aus ganzen Laiben, halben Laiben oder Stücken von Laiben gewonnen werden müssen, deren Ursprung zertifiziert wurde. Zudem wurde an die Anforderungen in Bezug auf die Rückverfolgbarkeit und die Kennzeichnungspflichten für die Wirtschaftsbeteiligten erinnert.

(14) Um den reibungslosen Einsatz des neuen Zertifizierungssystems zu gewährleisten und um den Wirtschaftsbeteiligten, die das Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet zuschneiden und verpacken, eine angemessene Frist zu gewähren, in der sie ihren Antrag auf Zertifizierung einreichen und ihr Erzeugnis weiterhin mit dem eingetragenen Namen „Gorgonzola" (g.U.) in Verkehr bringen können, sollte die besondere Vorschrift für das Verpacken, nach der in vorportionierten Stücken und ohne die geprägte Aluminiumfolie in Verkehr gebrachter „Gorgonzola"-Käse durch die zugelassene Kontrollstelle oder eine andere von der erstgenannten Stelle beauftragte Kontrollstelle zertifiziert werden muss, erst sechs Monate nach dem Inkrafttreten dieser Verordnung gelten.

(15) In Anbetracht der vorstehenden Ausführungen ist die Kommission der Auffassung, dass die Änderung genehmigt werden sollte. Die konsolidierte Fassung des Einzigen Dokuments sollte veröffentlicht werden —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlichten Änderungen der Spezifikation für den Namen „Gorgonzola" (g.U.) werden genehmigt. Der Anhang dieser Verordnung enthält das aktualisierte Einzige Dokument.

Artikel 2

Die Vorschrift in Artikel 4 der Produktspezifikation und Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments mit dem Wortlaut „Der ‚Gorgonzola' kann außerdem nach entsprechender Zertifizierung durch die zugelassene Kontrollstelle oder eine andere Kontrollstelle, sofern diese von der erstgenannten Stelle damit beauftragt wurde, in vorportionierten Stücken auch ohne die geprägte Aluminiumfolie in Verkehr gebracht werden." gilt ab dem 12. April 2018.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 21. September 2017

Für die Kommission

Der Präsident

Jean-Claude JUNCKER

ANHANG

EINZIGES DOKUMENT

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (*)

„GORGONZOLA“

EG-Nr.: IT-PDO-0217-01214 —18.3.2014

g.g.A. () g.U.(X)

1. **NAME**

„Gorgonzola“

2. **MITGLIEDSTAAT ODER DRITTLAND**

Italien

3. **BESCHREIBUNG DES AGRARERZEUGNISSES ODER LEBENSMITTELS**

3.1. **Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.3. Käse

3.2. **Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt**

„Gorgonzola“ ist ein Blauschimmelkäse, der ausschließlich aus pasteurisierter Kuhvollmilch erzeugt wird, mit rohem, kompaktem, weißem bis strohgelbem Teig, der von grünblauen und/oder graublauen Schimmeladern (Blauschimmel) durchzogen ist.

Der „Gorgonzola“ weist folgende Merkmale auf:

— Laib:

  — zylindrisch mit planer Ober- und Unterseite und geradem Rand;

  — Abmessungen: Mindestrandhöhe 13 cm; Durchmesser 20 cm bis 32 cm;

  — Einstufung auf Grundlage der Kriterien Gewicht, Geschmack und Reifung:

    1. „milder“ Typ: Gewicht von 9 kg bis 13,5 kg, mit mildem Geschmack und einer Reifezeit von mindestens 50 Tagen und höchstens 150 Tagen;

    2. „pikanter“ Typ: Gewicht von 9 kg bis 13,5 kg, mit ausgeprägt pikantem Geschmack und einer Reifezeit von mindestens 80 Tagen und höchstens 270 Tagen;

    3. „kleiner & pikanter“ Typ: Gewicht von mindestens 5,5 kg und weniger als 9 kg, mit ausgeprägt pikantem Geschmack und einer Reifezeit von mindestens 60 Tagen und höchstens 200 Tagen;

— Rinde: grau und/oder rosafarben, nicht zum Verzehr geeignet;

— Teig: kompakter, weißer bis strohgelber Teig, der von grünblauen und/oder graublauen Schimmeladern (Blauschimmel) durchzogen ist;

— Fettgehalt in der Trockenmasse: mindestens 48 %.

(*) Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.

3.3. **Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)**

Kuhvollmilch, Kälberlab, Salz.

3.4. **Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)**

Auf Jahresbasis stammen mindestens 50 % der Trockenmasse des Futters für die Kühe aus dem Erzeugungsgebiet.

3.5. **Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen**

Die Erzeugung und Verarbeitung der Milch, die Reifung des Käses, der den Namen „Gorgonzola" tragen soll, sowie die Anbringung der Kennzeichen gemäß Punkt 3.7 erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

3.6. **Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.**

Der „Gorgonzola" kann als ganzer Laib, als halber, horizontal zerteilter Laib oder in Portionen, die von geprägter Aluminiumfolie umhüllt sind, in Verkehr gebracht werden.

Der „Gorgonzola" kann außerdem nach entsprechender Zertifizierung durch die zugelassene Kontrollstelle oder eine andere Kontrollstelle, sofern diese von der erstgenannten Stelle damit beauftragt wurde, in vorportionierten Stücken auch ohne die geprägte Aluminiumfolie in Verkehr gebracht werden.

Die vorportionierten Stücke müssen aus ganzen Käselaiben, halben Käselaiben oder Käseportionen mit zertifiziertem Ursprung (d. h. in geprägte Aluminiumfolie mit dem Markenzeichen der Bezeichnung gehüllt) gewonnen werden. Um die Qualität zu wahren, den Ursprung zu garantieren und die Kontrolle des in vorportionierten Stücken in Verkehr gebrachten „Gorgonzola"-Käses zu gewährleisten, müssen das Portionieren und Verpacken des „Gorgonzola" durch die zugelassene Kontrollstelle oder eine andere Kontrollstelle, sofern diese von der erstgenannten Stelle damit beauftragt wurde, zertifiziert werden. Der Grund hierfür ist, dass der ganze und der halbe, horizontal zerteilte Laib, die von geprägter Aluminiumfolie umhüllt sind, aus Gründen der Lebensmittelsicherheit nicht mechanisch zerschnitten werden können, und der Ursprung der zugeschnittenen Stücke ohne Aluminiumfolie daher — angesichts der Tatsache, dass der „Gorgonzola"-Laib keine Kennzeichnung auf der Rinde hat — durch die Kontrollstelle garantiert werden muss.

Der Wirtschaftsbeteiligte muss die Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit gemäß Artikel 18 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 und gemäß Artikel 4 der Verordnung (EU) Nr. 668/2014 erfüllen, d. h. er muss in der Lage sein, jede Person festzustellen, von der er „Gorgonzola"-Käse erhalten hat, er muss über Systeme und Verfahren verfügen, mit denen diese Informationen mitgeteilt werden können, und er muss in der Lage sein, andere Wirtschaftsbeteiligte festzustellen, an die „Gorgonzola"-Käse geliefert wurde.

Das Portionieren und Verpacken von „Gorgonzola"-Stücken im Einzelhandel auf Wunsch des Verbrauchers ist zulässig, wenn die geprägte Aluminiumfolie zu sehen ist. Zudem ist das Portionieren und Verpacken von „Gorgonzola"-Stücken im Einzelhandel zwecks Direktverkauf zulässig, wenn auf der Portion Käse auf jeden Fall ein Stück Aluminiumfolie zur Gewährleistung der Echtheit verbleibt.

3.7. **Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung**

Der „Gorgonzola"-Laib trägt zwei Kennzeichen, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet aufgebracht werden:

— am Herstellungsort wird auf beiden planen Seiten des Käselaibs ein erstes Kennzeichen mit der Kennnummer der Käserei angebracht (vgl. Abbildung 1);

Abbildung 1



— wenn das Erzeugnis die für das Inverkehrbringen erforderlichen Merkmale aufweist, werden der Käselaib bzw. der halbe, horizontal zerteilte Laib sowie, vorbehaltlich der Bestimmungen über vorportionierte Stücke unter Punkt 3.6, auch die Portionen als weitere Kennzeichnung mit einer geprägten Aluminiumfolie mit dem

geprägten Kennzeichen (vgl. Abbildung 2) umhüllt. Auf der geprägten Aluminiumfolie ist außerdem die g.U. „Gorgonzola“ angegeben, zusammen mit dem EU-Zeichen und dem Hinweis „pikant“ für den „pikanten“ Typ, den „kleinen & pikanten“ Typ sowie die entsprechenden halben, horizontal zerteilten Laibe und Stücke; dieser Hinweis ist neben oder unter der g.U. „Gorgonzola“ in kleineren Schriftzeichen als den für die g.U. „Gorgonzola“ verwendeten Schriftzeichen aufzubringen.

Abbildung 2



Vorportionierte Käsestücke

Bei dem vorportionierten „Gorgonzola“ muss die Primärverpackung im Hauptsichtfeld folgende Angaben enthalten:

— die g.U. „Gorgonzola“, zusammen mit dem EU-Zeichen der g.U.,

— den Hinweis „pikant“ für Erzeugnisse des „pikanten“ und „kleinen & pikanten“ „Gorgonzola“-Typs; dieser Hinweis ist neben oder unter der g.U. „Gorgonzola“ in kleineren Schriftzeichen als den für die g.U. „Gorgonzola“ verwendeten Schriftzeichen aufzubringen.

Der Wirtschaftsbeteiligte muss die Kennzeichnungsanforderungen für die verschiedenen „Gorgonzola“-Typen einhalten.

4. KURZBESCHREIBUNG DER ABGRENZUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETS

Das abgegrenzte geografische Gebiet umfasst das gesamte Gebiet folgender Provinzen:

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

Es umfasst zudem folgende Gemeinden der Provinz 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 und Frassineto Po.

5. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Zu den natürlichen Faktoren zählen die klimatischen Bedingungen des abgegrenzten geografischen Gebiets, die den Milchkühen reichhaltiges, hochwertiges Futter bieten und die Entwicklung von Bakterien fördern, die die organoleptischen Merkmale und die Farbe des Käses bestimmen. Bei den menschlichen Faktoren ist neben der historischen Bedeutung des Käses für die lokale Wirtschaft hervorzuheben, dass die komplexen Vorgänge der „Gorgonzola“-Erzeugung auf der traditionellen manuellen Käseherstellung basieren: Das Zusetzen von Milchfermenten, einer Suspension von *Penicillium*-Sporen und ausgesuchten Hefen zur Milch sowie die Zugabe von optimal temperiertem Kälberlab, die Trockensalzung und das typische Durchstechen des Teigs während der Reifung sind Vorgänge, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet über Jahrhunderte überliefert wurden.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

„Gorgonzola“ ist ein Käse mit rohem, kompaktem, weißem bis strohgelbem Teig, der von grünblauen und/oder graublauen Schimmeladern (Blauschimmel) durchzogen ist.

Der Geschmack kann abhängig von verschiedenen Faktoren, darunter insbesondere die kürzere oder längere Reifung, von mild bis ausgeprägt pikant variieren.

5.3. **Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Güte oder den Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder anderen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)**

Reichhaltiges, hochwertiges Futter für die Milchkühe sowie traditionelle Vorgänge der Käseherstellung, insbesondere das Zusetzen von *Penicillium*-Sporen, die Trockensalzung und das Durchstechen des Teigs während der Reifung, sind für die organoleptischen Merkmale und die Farbe des „Gorgonzola" ausschlaggebend.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 (*))

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation kann auf folgender Internet-Seite eingesehen werden: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

oder

durch direkten Zugriff auf die Website des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten (www.politicheagricole.it), dort zunächst auf „Prodotti DOP e IGP" („g.U."- und „g.g.A."-Erzeugnisse) (oben rechts auf dem Bildschirm) klicken und dann auf „Prodotti DOP, IGP e STG" („g.U."-, „g.g.A."- und „g.t.S."-Erzeugnisse) (seitlich, auf der linken Seite des Bildschirms) und schließlich auf „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE" (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU) klicken.

(*) Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.