II

*(Μη νομοθετικές πράξεις)*

# ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

## ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2017/1595 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

**της 21ης Σεπτεμβρίου 2017**

**για την έγκριση μη ήσσονος σημασίας τροποποίησης των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Gorgonzola (ΠΟΠ)]**

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων ([1]), και ιδίως το άρθρο 52 παράγραφος 3 στοιχείο α),

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση της Ιταλίας για την έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (εφεξής ΠΟΠ) «Gorgonzola», η οποία καταχωρίστηκε δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1107/96 της Επιτροπής ([2]).

(2) Δεδομένου ότι οι εν λόγω τροποποιήσεις δεν ήταν ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή δημοσίευσε την αίτηση τροποποίησης στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* ([3]) όπως απαιτείται από το άρθρο 50 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

(3) Οι τροποποιήσεις αφορούν την περιγραφή του προϊόντος, την απόδειξη προέλευσης, τη μέθοδο παραγωγής, την επισήμανση, τη συσκευασία και τους κανόνες πιστοποίησης.

(4) Στις 22 Αυγούστου 2016 η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση ένστασης από το Βέλγιο. Η σχετική αιτιολογημένη δήλωση ένστασης ελήφθη από την Επιτροπή στις 21 Οκτωβρίου 2016.

(5) Θεωρώντας την ένσταση αυτή παραδεκτή, με επιστολή της 7ης Ιουνίου 2016, η Επιτροπή κάλεσε την Ιταλία και το Βέλγιο να προβούν στις προβλεπόμενες διαβουλεύσεις κατά τη διάρκεια περιόδου τριών μηνών, ώστε να επιδιώξουν την επίτευξη συμφωνίας μεταξύ τους σύμφωνα με τις εσωτερικές τους διαδικασίες.

(6) Η προθεσμία για τη διαβούλευση παρατάθηκε για τρεις επιπλέον μήνες.

(7) Επιτεύχθηκε συμφωνία μεταξύ των μερών. Η Ιταλία κοινοποίησε τα αποτελέσματα της συμφωνίας στην Επιτροπή με επιστολή με ημερομηνία 5 Ιουνίου 2017.

(8) Το Βέλγιο αντέταξε ότι, αντιθέτως προς ό, τι προβλέπεται στο άρθρο 7 παράγραφος 1 στοιχεία ε) και ζ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η αίτηση τροποποίησης δεν θεσπίζει σαφείς κανόνες για τη συσκευασία και το σύστημα πιστοποίησης.

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.
([2]) Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1107/96 της Επιτροπής, της 12ης Ιουνίου 1996, σχετικά με την καταχώριση των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 του Συμβουλίου (ΕΕ L 148 της 21.6.1996, σ. 1.).
([3]) ΕΕ C 188 της 27.5.2016, σ. 44.

(9) Ειδικότερα, το ενιστάμενο μέρος επικεντρώθηκε στη σημείο 3.6 του τροποποιημένου ενιαίου εγγράφου, το οποίο έχει ως εξής: «Το "Gorgonzola" μπορεί επίσης να διατίθεται στην αγορά σε προσυσκευασμένα τεμάχια, ακόμη και χωρίς το γκοφρέ φύλλο αλουμινίου, μετά από πιστοποίηση από τον εγκεκριμένο οργανισμό ελέγχου ή από άλλον οργανισμό ελέγχου, εφόσον αυτός έχει εξουσιοδοτηθεί από τον εγκεκριμένο οργανισμό. Προκειμένου να διατηρείται η ποιότητα, να είναι εγγυημένη η προέλευση και να εξασφαλίζεται ο έλεγχος του τυριού "Gorgonzolaf" που διατίθεται στο εμπόριο σε προσυσκευασμένα τεμάχια, η κοπή και η συσκευασία του "Gorgonzolaf" σε τεμάχια πρέπει πράγματι να πιστοποιείται από τον εγκεκριμένο οργανισμό ελέγχου ή από άλλον οργανισμό ελέγχου, εφόσον αυτός έχει εξουσιοδοτηθεί από τον εγκεκριμένο οργανισμό».

(10) Προβλήθηκε ο ισχυρισμός ότι οι εν λόγω κανόνες δεν καθιστούν σαφές ποιοι όροι πρέπει να πληρούνται και να ελέγχονται για τον τεμαχισμό και τη συσκευασία ώστε να είναι εφικτή η πιστοποίηση ΠΟΠ του τυριού «Gorgonzola». Επιπλέον, υπάρχει ο κίνδυνος να περάσουν αρκετοί μήνες πριν τεθεί σε λειτουργία το νέο σύστημα. Ο οργανισμός πιστοποίησης θα χρειαστεί, πιθανότατα, κάποιο χρονικό διάστημα έως ότου λάβει αποφάσεις σχετικά με τις αιτήσεις πιστοποίησης, αφήνοντας, συνεπώς, κατά τη διάρκεια της περιόδου ελέγχου, τις επιχειρήσεις χωρίς νομική βάση για τη χρησιμοποίηση της καταχωρισμένης ονομασίας για την εμπορική διάθεση του προϊόντος.

(11) Ως εκ τούτου, το ενιστάμενο μέρος αποσκοπεί στο να διευκρινιστούν οι ακριβείς υποχρεώσεις βάσει της διαδικασίας πιστοποίησης και να του χορηγηθεί μεταβατική περίοδος, ώστε να καταστεί δυνατή η ομαλή έναρξη του νέου συστήματος πιστοποίησης, κατά τη διάρκεια της οποίας οι αρμόδιοι τόσο για τη μεταποίηση όσο και για τη συσκευασία θα μπορούν να συνεχίσουν την εμπορία των προϊόντων τους με την καταχωρισμένη ονομασία «Gorgonzola» ΠΟΠ, έως ότου ο αρμόδιος για την πιστοποίηση φορέας καταλήξει σε απόφαση σχετικά με την αίτησή τους.

(12) Η Ιταλία συμφώνησε ότι πρέπει να θεσπιστούν πιο λεπτομερείς κανόνες για τις συσκευασίες και τους ελέγχους. Το όργανο επιθεώρησης (ελέγχου) για την ΠΟΠ «Gorgonzola» συνέταξε έγγραφο το οποίο το ενιστάμενο μέρος θεωρεί ότι αποσαφηνίζει την πλειονότητα των θεμάτων που ετέθησαν.

(13) Οι προδιαγραφές του προϊόντος και το ενιαίο έγγραφο τροποποιήθηκαν περαιτέρω. Ορίστηκε ότι τα προσυσκευασμένα τεμάχια πρέπει να προέρχονται από τα ολόκληρα ή μισά κεφάλια ή από τεμάχια κεφαλιών των οποίων η προέλευση έχει πιστοποιηθεί. Επισημάνθηκαν οι απαιτήσεις ιχνηλασιμότητας και οι υποχρεώσεις επισήμανσης για τις επιχειρήσεις.

(14) Επιπλέον, για να καταστεί δυνατή η ομαλή έναρξη του νέου συστήματος πιστοποίησης και για να επιτραπεί στις επιχειρήσεις που προβαίνουν στον τεμαχισμό και στη συσκευασία του προϊόντος εκτός της γεωγραφικής περιοχής να επωφεληθούν από επαρκή προθεσμία για την υποβολή της αίτησής τους για πιστοποίηση και να συνεχίσουν να διαθέτουν στο εμπόριο τα προϊόντα τους με την καταχωρισμένη ονομασία «Gorgonzola» ΠΟΠ, ο ειδικός κανόνας συσκευασίας που απαιτεί ότι το τυρί «Gorgonzola» που διατίθεται στο εμπόριο σε προσυσκευασμένα τεμάχια, ακόμη και χωρίς το γκοφρέ φύλλο αλουμινίου, πρέπει να πιστοποιείται από τον εγκεκριμένο οργανισμό ελέγχου (έλεγχος) ή από άλλο όργανο εξουσιοδοτημένο από αυτόν θα πρέπει να εφαρμοστεί μόνον μετά την πάροδο έξι μηνών από την έναρξη ισχύος του παρόντος κανονισμού.

(15) Βάσει των ανωτέρω, η Επιτροπή θεωρεί ότι η τροποποίηση θα πρέπει να εγκριθεί. Η ενοποιημένη έκδοση του ενιαίου εγγράφου θα πρέπει να δημοσιευθεί προς ενημέρωση,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

*Άρθρο 1*

Εγκρίνεται η τροποποίηση των προδιαγραφών η οποία έχει δημοσιευθεί στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* και αφορά την ονομασία «Gorgonzola» (ΠΟΠ). Το ενημερωμένο ενιαίο έγγραφο εμφαίνεται στο παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

*Άρθρο 2*

Ο κανόνας του άρθρου 4 των προδιαγραφών του προϊόντος και το τμήμα 3.6 του ενιαίου εγγράφου, σύμφωνα με τον οποίο «το τυρί "Gorgonzola" μπορεί επίσης να διατίθεται στην αγορά σε προσυσκευασμένα τεμάχια, ακόμη και χωρίς το γκοφρέ φύλλο αλουμινίου, μετά από πιστοποίηση από τον εγκεκριμένο οργανισμό ελέγχου ή από άλλον οργανισμό ελέγχου» ισχύει από τις 12 Απριλίου 2018.

*Άρθρο 3*

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 21 Σεπτεμβρίου 2017.

*Για την Επιτροπή*

*Ο Πρόεδρος*

Jean-Claude JUNCKER

*ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ*

**ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ**

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων (*)

**«GORGONZOLA»**

ΕΚ αριθ.: IT-PDO-0217-01214 — 18.3.2014

**ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)**

1. **ΟΝΟΜΑΣΙΑ**

«Gorgonzola»

2. **ΚΡΑΤΟΣ ΜΕΛΟΣ Η ΤΡΙΤΗ ΧΩΡΑ**

Ιταλία

3. **ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ Η ΤΟΥ ΤΡΟΦΙΜΟΥ**

3.1. **Τύπος προϊόντος**

Κλάση 1.3. Τυριά

3.2. **Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1**

Το προϊόν «Gorgonzola» είναι ένα τυρί τύπου ροκφόρ, παραγόμενο αποκλειστικά με πλήρες παστεριωμένο αγελαδινό γάλα, με άψητη μάζα, ομοιόμορφη, αχυροκίτρινου χρώματος, που διατρέχεται από χαρακτηριστικές κυανοπράσινες και/ή κυανόφαιες φλεβώσεις οφειλόμενες στην ανάπτυξη μυκήτων (διάστιξη).

Το τυρί «Gorgonzola» παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

— Σχήμα:

  — κυλινδρικό με επίπεδες πλευρές και ευθεία ράχη,

  — διαστάσεις: ελάχιστο ύψος της ράχης 13 cm· διάμετρος 20 έως 32 cm,

  — ταξινόμηση με βάση κριτήρια όπως το βάρος, η γεύση και η ωρίμαση:

    1. τύπος «dolce» (γλυκό): βάρος 9 έως 13,5 kg, γεύση γλυκιά, ελάχιστη διάρκεια ωρίμασης πενήντα ημέρες και μέγιστη εκατόν πενήντα ημέρες·

    2. τύπος «piccante» (πικάντικο): βάρος 9 έως 13,5 kg, γεύση σαφώς πικάντικη, ελάχιστη διάρκεια ωρίμασης ογδόντα ημέρες και μέγιστη διακόσιες εβδομήντα ημέρες,

    3. τύπος «piccola piccante» (μικρό πικάντικο): βάρος 5,5 έως λιγότερο από 9 kg, γεύση σαφώς πικάντικη, ελάχιστη διάρκεια ωρίμασης εξήντα ημέρες και μέγιστη διακόσιες ημέρες,

— κρούστα: χρώματος φαιού και/ή ρόδινου, μη βρώσιμη,

— μάζα: ομοιόμορφη, λευκού και αχυροκίτρινου χρώματος, που διατρέχεται από χαρακτηριστικές κυανοπράσινες και/ή κυανόφαιες φλεβώσεις οφειλόμενες στην ανάπτυξη μυκήτων (διάστιξη),

— περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη επί ξηράς ουσίας: τουλάχιστον 48 %.

(*) Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων.

3.3. **Πρώτες ύλες (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα)**

Πλήρες αγελαδινό γάλα, πυτιά μόσχου, αλάτι.

3.4. **Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)**

Τουλάχιστον το 50 % της ξηράς ουσίας των τροφών για τις αγελάδες, σε ετήσια βάση, προέρχεται από την περιοχή παραγωγής.

3.5. **Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Η παραγωγή γάλακτος, η μεταποίησή του και η ωρίμαση του τυριού που προορίζεται να εξελιχθεί στο προϊόν «Gorgonzola», καθώς και η τοποθέτηση των αναγνωριστικών στοιχείων που προβλέπονται στο σημείο 3.7, εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.6. **Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό σε φέτες, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.**

Το τυρί «Gorgonzola» μπορεί να διατίθεται στο εμπόριο σε ακέραια κεφάλια, σε μισά κεφάλια με οριζόντια τομή ή σε τεμάχια, περιτυλιγμένα με το γκοφρέ φύλλο αλουμινίου.

Το «Gorgonzola» μπορεί επίσης να διατίθεται στην αγορά σε προσυσκευασμένα τεμάχια, ακόμη και χωρίς το γκοφρέ φύλλο αλουμινίου, μετά από πιστοποίηση από τον εγκεκριμένο οργανισμό ελέγχου ή από άλλον οργανισμό ελέγχου, εφόσον αυτός έχει εξουσιοδοτηθεί από τον εγκεκριμένο οργανισμό.

Τα προσυσκευασμένα τεμάχια πρέπει να λαμβάνονται από ακέραια κεφάλια, μισά κεφάλια ή τεμάχια κεφαλιών των οποίων η προέλευση έχει πιστοποιηθεί (π.χ. είναι περιτυλιγμένα με το γκοφρέ φύλλο αλουμινίου που φέρει το διακριτικό αναγνωριστικό σήμα της ονομασίας). Προκειμένου να διατηρείται η ποιότητα, να είναι εγγυημένη η προέλευση και να εξασφαλίζεται ο έλεγχος του τυριού «Gorgonzola» που διατίθεται στο εμπόριο σε προσυσκευασμένα τεμάχια, η κοπή και η συσκευασία του «Gorgonzola» σε τεμάχια πρέπει πράγματι να πιστοποιούνται από τον εγκεκριμένο οργανισμό ελέγχου ή από άλλον οργανισμό ελέγχου, εφόσον αυτός έχει εξουσιοδοτηθεί από τον εγκεκριμένο οργανισμό. Η διάταξη αυτή είναι απόρροια του γεγονότος ότι είναι αδύνατον, λόγω κινδύνων όσον αφορά την ασφάλεια των τροφίμων, να εκτελείται η μηχανική κοπή των κεφαλιών και των μισών κεφαλιών με οριζόντια τομή όσο αυτά είναι περιτυλιγμένα με το γκοφρέ φύλλο αλουμινίου, καθώς και της ανάγκης να εξασφαλίζεται από τον οργανισμό ελέγχου η εγγύηση της καταγωγής των τεμαχίων που δεν φέρουν, μετά την κοπή, το φύλλο αλουμινίου, δεδομένου ότι τα κεφάλια του «Gorgonzola» δεν φέρουν κανένα σήμα στη ράχη.

Η επιχείρηση πρέπει να τηρεί τις απαιτήσεις ιχνηλασιμότητας όπως αυτές προβλέπονται στο άρθρο 18 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002 και στο άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 668/2014 —δηλαδή η επιχείρηση πρέπει να είναι σε θέση να ταυτοποιεί κάθε επιχείρηση που της προμηθεύει τυρί «Gorgonzola»—, πρέπει να διαθέτει συστήματα και διαδικασίες που, αφενός, καθιστούν τις πληροφορίες αυτές διαθέσιμες και, αφετέρου, επιτρέπουν την ταυτοποίηση των άλλων επιχειρήσεων στις οποίες η επιχείρηση προμηθεύει το «Gorgonzola».

Επιτρέπονται η κοπή και η συσκευασία τεμαχίων «Gorgonzola» στο σημείο λιανικής πώλησης, εάν το ζητήσει ο καταναλωτής, εφόσον είναι ορατό το γκοφρέ φύλλο αλουμινίου. Επιτρέπονται επίσης η κοπή και η συσκευασία τεμαχίων «Gorgonzola» στο σημείο λιανικής πώλησης για άμεση πώληση, εφόσον στο τεμάχιο προϊόντος παραμένει, σε κάθε περίπτωση, τμήμα του γκοφρέ φύλλου αλουμινίου, ως εχέγγυο γνησιότητας.

3.7. **Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση**

Τα κεφάλια του «Gorgonzola» διακρίνονται από δύο αναγνωριστικά σήματα που τοποθετούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, και ειδικότερα:

— αρχικά, από το αναγνωριστικό σήμα που τοποθετείται σε αμφότερες τις επίπεδες πλευρές και περιλαμβάνει τον αναγνωριστικό αριθμό του τυροκομείου (βλέπε εικόνα 1),

*Εικόνα 1*



— όταν το προϊόν έχει αποκτήσει τα επιθυμητά χαρακτηριστικά για τη διάθεσή του στο εμπόριο, αναγνωριστικό σημείο αποτελεί το γκοφρέ φύλλο αλουμινίου, το οποίο φέρει το αναγνωριστικό γκοφρέ σήμα (βλέπε εικόνα 2) και περιβάλλει τα κεφάλια, τα μισά κεφάλια με οριζόντια τομή καθώς και τα τεμάχια, εκτός από εκείνα για τα οποία ισχύουν τα

προβλεπόμενα στο σημείο 3.6 περί των προσυσκευασμένων τεμαχίων· στο γκοφρέ φύλλο αλουμινίου εμφαίνεται επίσης η ΠΟΠ «Gorgonzola» συνοδευόμενη από το σύμβολο της Ένωσης· η ένδειξη «piccante» (πικάντικο) για τα κεφάλια τύπου «piccante», τα κεφάλια τύπου «piccola piccante» και τα αντίστοιχα μικρά κεφάλια με οριζόντια τομή καθώς και τα τεμάχια, η οποία πρέπει να αναγράφεται δίπλα ή κάτω από την ΠΟΠ «Gorgonzola», με χρήση μικρότερων διαστάσεων γραφικών χαρακτήρων από αυτούς που χρησιμοποιούνται για την ονομασία.

*Εικόνα 2*

Προσυσκευασμένα τεμάχια κεφαλιού

Για το προσυσκευασμένο «Gorgonzola» σε τεμάχια, η αρχική συσκευασία φέρει, στο κύριο οπτικό πεδίο, τις ακόλουθες ενδείξεις:

— την ΠΟΠ «Gorgonzola» συνοδευόμενη από το ενωσιακό σύμβολο για τις ΠΟΠ,

— την ένδειξη «piccante» (πικάντικο), για το προϊόν που λαμβάνεται από τα κεφάλια τύπου «piccante» και «piccola piccante» του τυριού «Gorgonzola», η οποία πρέπει να αναγράφεται δίπλα ή κάτω από την ΠΟΠ «Gorgonzola», με γραφικούς χαρακτήρες διαστάσεων μικρότερων από τις χρησιμοποιούμενες για τη συσκευασία.

Η επιχείρηση πρέπει να τηρεί τις απαιτήσεις επισήμανσης των διαφόρων τύπων τυριού «Gorgonzola».

## 4. ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΟΡΙΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει το σύνολο του εδάφους των ακόλουθων επαρχιών:

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

Περιλαμβάνει, επίσης, τις ακόλουθες κοινότητες της επαρχίας 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 και Frassineto Po.

## 5. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

### 5.1. **Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής**

Οι φυσικοί παράγοντες συνδέονται με τις κλιματικές συνθήκες της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, που ευνοούν την ανάπτυξη άφθονης χορτονομής υψηλής ποιότητας προοριζόμενης για τη διατροφή των γαλακτοφόρων αγελάδων καθώς και με την ανάπτυξη μικροβιολογικών παραγόντων που καθορίζουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και το χρώμα του τυριού. Όσον αφορά τον ανθρώπινο παράγοντα, επιπλέον της ιστορικής σημασίας του τυριού για την τοπική οικονομία, υπογραμμίζεται ότι οι πολύπλοκες φάσεις παραγωγής του «Gorgonzola» αποτελούν καρπό της παραδοσιακής τυροκομικής τέχνης χειρωνακτικής παρασκευής: Ο ενοφθαλμισμός του γάλακτος με γαλακτικές ζύμες και με εναιώρημα σπορίων *Penicillium* και επιλεγμένων ζυμών καθώς και η προσθήκη πυτιάς μόσχου στην ιδανική θερμοκρασία, η ξηρή αλάτιση και η χαρακτηριστική διάτρηση της τυρόμαζας κατά τη διάρκεια της ωρίμασης αποτελούν εργασίες των οποίων η τέχνη μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά επί αιώνες εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

### 5.2. **Ιδιοτυπία του προϊόντος**

Το προϊόν «Gorgonzola» είναι ένα τυρί με άψητη μάζα, ομοιόμορφη, αχυροκίτρινου χρώματος, που διατρέχεται από χαρακτηριστικές κυανοπράσινες και/ή κυανόφαιες φλεβώσεις οφειλόμενες στην ανάπτυξη μυκήτων (διάστιξη).

Η γεύση του μπορεί να ποικίλλει από γλυκιά έως σαφώς πικάντικη, αναλόγως των διαφόρων παραγόντων μεταξύ των οποίων, ιδίως, η μεγαλύτερη ή μικρότερη διάρκεια ωρίμασης.

5.3. **Αιτιώδης συνάφεια της γεωγραφικής περιοχής με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)**

Η αφθονία και η ποιότητα των χορτονομών που προορίζονται για τη διατροφή των γαλακτοφόρων αγελάδων, σε συνδυασμό με τις παραδοσιακές τυροκομικές εργασίες, ιδίως τον ενοφθαλμισμό με σπόρια *Penicillium*, την ξηρή αλάτιση και τη διάτρηση της τυρόμαζας κατά τη διάρκεια της ωρίμασης, καθορίζουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και το χρώμα του «Gorgonzola».

**Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών**

[άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 (*)]

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

ή εναλλακτικά

απευθείας στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του Υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών (www.politicheagricole.it), επιλογή «Prodotti DOP e IGP» (στο επάνω και δεξιά τμήμα της οθόνης), κατόπιν «Prodotti DOP, IGP e STG» (στα πλάγια, στο αριστερό τμήμα της οθόνης) και τέλος «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».

(*) Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων.