II

(Muud kui seadusandlikud aktid)

MÄÄRUSED

KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) 2017/1595,

21. september 2017,

millega kiidetakse heaks oluline muudatus kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registrisse kantud nimetuse spetsifikaadis [Gorgonzola (KPN)]

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrust (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta, ([1]) eriti selle artikli 52 lõike 3 punkti a,

ning arvestades järgmist:

(1) Vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 1 esimesele lõigule vaatas komisjon läbi Itaalia taotluse saada heakskiit komisjoni määrusega (EÜ) nr 1107/96 ([2]) registreeritud kaitstud päritolunimetuse „Gorgonzola" spetsifikaadi muudatusele.

(2) Kuna kõnealused muudatused on olulised määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 tähenduses, avaldas komisjon kõnealuse määruse artikli 50 lõike 2 kohase muutmistaotluse *Euroopa Liidu Teatajas* ([3]).

(3) Muudatused hõlmavad toote kirjeldust, päritolutõendit, tootmismeetodit, märgistamist, pakendamist ja sertifitseerimise eeskirju.

(4) Komisjon sai 22. augustil 2016 Belgialt vastulause. Komisjon sai 21. oktoobril 2016 asjaomase põhjendatud vastuväite.

(5) Komisjon tunnistas vastuväite vastuvõetavaks ja kutsus 7. juuni 2016. aasta kirjas Itaaliat ja Belgiat võtma kolme kuu jooksul osa asjakohastest konsultatsioonidest, et jõuda omavahel kokkuleppele vastavalt nende riigis kehtivatele menetlustele.

(6) Konsulteerimise tähtaega pikendati kolme kuu võrra.

(7) Asjaomased riigid jõudsid omavahel kokkuleppele. Itaalia teatas 5. juuni 2017. aasta kirjas komisjonile kokkuleppe tulemused.

(8) Belgia väitis, et vastupidiselt määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 7 lõike 1 punktides e ja g sätestatule ei ole muutmistaotluses kehtestatud selgeid eeskirju pakendamise ja sertifitseerimissüsteemi kohta.

([1]) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.
([2]) Komisjoni 12. juuni 1996. aasta määrus (EÜ) nr 1107/96 geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste registreerimise kohta nõukogu määruse (EMÜ) nr 2081/92 artiklis 17 sätestatud korras (EÜT L 148, 21.6.1996, lk 1).
([3]) ELT C 188, 27.5.2016, lk 44.

(9) Vastulause esitaja osutas konkreetselt koonddokumendi punktile 3.6, mis on sõnastatud järgmiselt: *„Juustu „Gorgonzola“ võib lubada tarbimisse ka eelnevalt pakendatud gofreeritud alumiiniumlehega katmata juustutükkidena, kui tunnustatud kontrolliasutus või vastavaid volitusi omav muu kontrolliasutus on selle heaks kiitnud. Selleks et säilitada tarbimisse lubatava eelnevalt pakendatud juustu „Gorgonzola“ kvaliteeti, tagada juustu päritolu ja kindlustada kontroll, peab juustu „Gorgonzola“ lõikamise ja portsjonite pakendamise kiitma heaks tunnustatud kontrolliasutus või vastavaid volitusi omav muu kontrolliasutus.“*

(10) Väideti, et selliste eeskirjade alusel ei ole selge, missuguseid lõikamise ja pakendamise tingimusi tuleb täita ja kontrollida, et oleks võimalik juustu „Gorgonzola“ sertifitseerida. Lisaks sellele võib kuluda mõni kuu, enne kui uue süsteemi saab kasutusele võtta. Kuna sertifitseerimisasutusel võtaks sertifitseerimistaotluste suhtes otsuste tegemine aega, siis ei oleks ettevõtjatel kontrolliperioodi vältel õiguslikku alust registreeritud nimetusega toote turustamiseks.

(11) Seepärast soovib vastulause esitaja, et selgitataks sertifitseerimismenetluses kehtestatud täpseid kohustusi ja lepitaks kokku üleminekuperiood, et võimaldada sujuvat alustamist uue sertifitseerimissüsteemiga, mille raames töötlejad ja pakendajad võivad jätkata oma toodete turustamist, kasutades registreeritud nimetust „Gorgonzola“ (KPN) seni, kuni sertifitseerimise eest vastutav asutus on teinud otsuse nende esitatud taotluse kohta.

(12) Itaalia nõustus, et pakendamist ja kontrollimist käsitlevaid eeskirju on vaja täpsustada. Kaitstud päritolunimetust „Gorgonzola“ kontrolliv asutus koostas dokumendi, mida vastulause esitaja pidas enamiku tõstatatud küsimuste osas selgitavaks.

(13) Tootespetsifikaati ja koonddokumenti muudeti täiendavalt. Nähti ette, et eelnevalt pakendatud portsjonid peavad olema saadud juustuketastest, poolketastest või kettaportsjonitest, mille päritolu on sertifitseeritud. Ettevõtjatele tuletati meelde jälgitavusnõudeid ja märgistamiskohustusi.

(14) Selleks et võimaldada uue sertifitseerimissüsteemi sujuvat alustamist ning lubada väljaspool määratletud geograafilist piirkonda toote lõikamise ja pakendamisega tegelevatel ettevõtjatel saada kasu sertifitseerimistaotluse esitamise asjakohasest tähtajast ja jätkata neil registreeritud nimetusega „Gorgonzola“ (KPN) toote turustamist, tuleks pakendamise erireeglit, mille alusel nõutakse, et juustu „Gorgonzola“ võib lubada tarbimisse eelnevalt pakendatud gofreeritud alumiiniumlehega katmata juustutükkidena, kui tunnustatud kontrolliasutus või vastavaid volitusi omav muu kontrolliasutus on selle heaks kiitnud, kohaldada ainult kuue kuu jooksul pärast käesoleva määruse jõustumist.

(15) Eespool öeldut arvesse võttes leiab komisjon, et muudatus tuleks heaks kiita. Koonddokumendi konsolideeritud versioon tuleks avaldada,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Euroopa Liidu Teatajas avaldatud nimetuse „Gorgonzola“ (KPN) spetsifikaadi muudatus kiidetakse heaks. Konsolideeritud koonddokument on esitatud käesoleva määruse lisas.

Artikkel 2

Tootespetsifikaadi artiklis 4 ja koonddokumendi punktis 3.6 kehtestatud eeskirja, mille alusel nõutakse, et „juustu „Gorgonzola“ võib lubada tarbimisse eelnevalt pakendatud gofreeritud alumiiniumlehega katmata juustutükkidena, kui tunnustatud kontrolliasutus või vastavaid volitusi omav muu kontrolliasutus on selle sertifitseerinud“, kohaldatakse alates 12. aprillist 2018.

Artikkel 3

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 21. september 2017

Komisjoni nimel
president
Jean-Claude JUNCKER

LISA

KOONDDOKUMENT

Nõukogu määrus (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta (*)

„GORGONZOLA“

EÜ nr: IT-PDO-0217-01214 – 18.3.2014

KGT () KPN (X)

1. **NIMETUS**

„Gorgonzola“

2. **LIIKMESRIIK VÕI KOLMAS RIIK**

Itaalia

3. **PÕLLUMAJANDUSTOOTE VÕI TOIDU KIRJELDUS**

3.1. **Toote liik**

Klass 1.3. Juust

3.2. **Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus**

Juust „Gorgonzola“ on kuumtöötlemata homogeenne heleda õlgkollaka värvusega eranditult pastöriseeritud täislehmapiimast valmistatud marmorjas juust, milles on iseloomulikud rohekassinised ja/või hallikas-helesinised hallitusjoonekesed (marmorjas muster).

Juustul „Gorgonzola“ on järgmised tunnused:

— kuju:

  — silinderjas, lamedate otste ja sirgete külgedega;

  — mõõtmed: külje miinimumkõrgus 13 cm, läbimõõt vahemikus 20–32 cm;

  — liigitamine kaalu, lõhna ja laagerdumisaja alusel:

    1) mahe juustuketas *dolce*: kaal vahemikus 9–13,5 kg, mahe maitse; minimaalne laagerdumisaeg 50 ja maksimaalne 150 päeva;

    2) teravamaitseline juustuketas *piccante*: kaal vahemikus 9–13,5 kg, selgelt terav maitse; minimaalne laagerdumisaeg 80 ja maksimaalne 270 päeva;

    3) väike teravamaitseline juustuketas *piccola piccante*: kaal vahemikus 5,5–9 kg, selgelt terav maitse; minimaalne laagerdumisaeg 60 ja maksimaalne 200 päeva;

— koorik: hall ja/või roosa, mittesöödav;

— sisu: ühtlane, valge või kahvatukollane, iseloomulikud rohekassinised ja/või hallikas-helesinised hallitusjoonekesed (marmorjas muster);

— rasvasisaldus kuivaines: vähemalt 48 %.

(*) Asendatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrusega (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta.

3.3. **Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)**

Pastöriseeritud täislehmapiim, vasikalaap, sool.

3.4. **Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)**

Vähemalt 50 % lehmade aastases söödas kasutatavast kuivainest on pärit geograafilisest piirkonnast.

3.5. **Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas**

Piima tootmine ja töötlemine ning juustu laagerdumine, nii et see muutub juustuks „Gorgonzola“, samuti punktiga 3.7 ette nähtud eristatavate tähiste juustule kandmine peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.6. **Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta**

Juustu „Gorgonzola“ võib lubada tarbimisse terve juustukettana, horisontaalselt pooleks lõigatud poolkettana või gofreeritud alumiiniumlehega kaetud juustutükkidena.

Juustu „Gorgonzola“ võib lubada tarbimisse ka eelnevalt pakendatud gofreeritud alumiiniumlehega katmata juustutükkidena, kui tunnustatud kontrolliasutus või vastavaid volitusi omav muu kontrolliasutus on selle heaks kiitnud.

Eelnevalt pakendatud tükid peavad olema lõigatud tervest juustukettast või poolkettast või juustutükist, mille puhul on võimalik toote päritolu kindlaks teha (nt gofreeritud alumiiniumlehe järgi, millel on päritolunimetuse äratuntav eritunnus). Selleks et säilitada tarbimisse lubatava eelnevalt pakendatud juustu „Gorgonzola“ kvaliteeti, tagada juustu päritolu ja kindlustada kontroll, peab juustu „Gorgonzola“ lõikamise ja portsjonite pakendamise kiitma heaks tunnustatud kontrolliasutus või vastavaid volitusi omav muu kontrolliasutus. Kõnealune nõue on seotud asjaoluga, et toiduturvalisuse tõttu ei ole tervet juustuketast või horisontaalselt pooleks lõigatud ja gofreeritud alumiiniumlehega kaetud poolketast võimalik mehhaaniliselt lõigata, samuti vajadusega, et kontrolliasutus kinnitaks selliste tükkide päritolu, mis on saadud juustust „Gorgonzola“, kuid ei ole kaetud alumiiniumlehega ning millel ei ole seega ühtegi eristavat märgist.

Ettevõtja peab järgima jälgitavusnõudeid, mis on ette nähtud määruse (EÜ) nr 178/2002 artikliga 18 ja määruse (EL) nr 668/2014 artikliga 4, st ettevõtja peab olema suuteline tuvastama iga ettevõtjat, kes on temalt juustu „Gorgonzola“ tarninud, peab olema kehtestanud süsteemid ja menetlused, mis võimaldavad teha nimetatud teabe kättesaadavaks ning võimaldavad tal teha kindlaks muid ettevõtjaid, kellele samuti juustu „Gorgonzola“ tarnitakse.

Tarbija soovil juustu „Gorgonzola“ lõikamine ja juustutükkide pakendamine müügikohas on lubatud, tingimusel et gofreeritud alumiiniumleht on juustul nähtav. Samuti on lubatud juustu „Gorgonzola“ lõikamine ja juustutükkide pakendamine müügikohas vahetu müügi puhul, tingimusel et gofreeritud alumiiniumleht jääb igal juhul päritolu tõendina juustul näha.

3.7. **Erieeskirjad märgistamise kohta**

Juustuketas „Gorgonzola“ on identifitseeritav kahe iseloomuliku märgise järgi, mis pannakse juustule määratletud geograafilises piirkonnas:

— tootmise hetkel pannakse juustu ülemisele ja alumisele poolele identifitseerimismärgis, millel on identifitseerimisnumber (vt joonis 1);

Joonis 1



— kui toote omadused on sellised, et toode on turule laskmiseks valmis, on identifitseerimismärgiseks gofreeritud alumiiniumleht; juustuketta ja horisontaalselt pooleks lõigatud juustuketta puhul ei mõjuta gofreeritud alumiiniumist identifitseerimismärgis punktiga 3.6 ette nähtud sätteid eelnevalt pakendatud juustutükkide kohta

(vt joonis 2); gofreeritud alumiiniumlehel on ka kaitstud päritolunimetus „Gorgonzola“ ja ELi sümbol; suurte ja väikeste teravamaitseliste (*piccante*) juustuketaste, horisontaalselt pooleks lõigatud ketaste ja juustutükkide puhul on alumiiniumlehel vastav sõna kaitstud päritolunimetuse „Gorgonzola“ kõrval või selle all kõnealusest nimetusest väiksema kirjaga.

Joonis 2



Juustukettast lõigatud, eelnevalt pakendatud tükid

Eelnevalt pakendatud juustutükkide „Gorgonzola“ esmapakendil peavad peamisel vaateväljal olema järgmised tähised:

— „Gorgonzola“ KGT ning liidu KGT logo;

— suurtest ja väikestest teravamaitselistest (*piccante*) juustuketastest lõigatud toote puhul vastav sõna kaitstud päritolunimetuse „Gorgonzola“ kõrval või selle all kõnealusest nimetusest väiksema kirjaga.

Ettevõtja peab järgima juustu „Gorgonzola“ eri liikide puhul esitatud märgistusnõudeid.

4. GEOGRAAFILISE PIIRKONNA TÄPNE MÄÄRATLUS

Määratletud geograafilisse piirkonda kuuluvad tervikuna järgmised provintsid:

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

Peale selle kuuluvad siia Alessandria provintsi järgmised kommuunid:

— 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 ja Frassineto Po.

5. SEOS GEOGRAAFILISE PIIRKONNAGA

5.1. **Geograafilise piirkonna eripära**

Looduslikud tegurid on seotud määratletud geograafilise piirkonna kliimaoludega, mis võimaldavad piimalehmadele rohkelt kvaliteetset sööta ja soodustavad selliste mikrobioloogiliste mõjurite arengut, mis tagavad juustu organoleptilised omadused ja värvuse. Inimteguriga seoses tuleb lisaks sellele, et juust omab kohaliku majanduse jaoks ajaloolist tähtsust, rõhutada, et juustu „Gorgonzola“ keerulised valmistamisetapid põhinevad traditsioonilistel juustu käsitsi valmistamise viisidel: piimale piimhappebakterite ning *Penicillium*'i eoste ja valitud pärmide suspensiooni ning õige temperatuuriga vasikalaabi lisamine, kuivsoolamine ja laagerdamise käigus juustumassi iseloomulike aukude tegemine on tegevused, mida määratletud geograafilises piirkonnas on tehtud sajandeid.

5.2. **Toote eripära**

Juust „Gorgonzola“ on kuumtöötlemata homogeenne heleda õlgkollaka värvusega juust, milles on iseloomulikud rohekassinised ja/või hallikas-helesinised hallitusjoonekesed (marmorjas muster).

Juustu lõhn varieerub mahedast selgelt teravani, seda olenevalt mitmest tegurist, mille hulka kuulub eelkõige pikemat või lühemat aega kestev laagerdamine.

5.3. **Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel**

Juustu „Gorgonzola“ organoleptilised ja värvusega seotud omadused tulenevad piimalehmade söödaks kasutatava rohu rohkusest ja kvaliteedist, üksnes traditsioonilisest juustuvalmistusviisist ja eelkõige *Penicillium*'i eoste lisamisest, kuivsoolamisest ja laagerdumise ajal juustumassi aukude tegemisest.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 (*) artikli 5 lõige 7)

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

või

otse põllumajandus-, toiduaine- ja metsanduspoliitika ministeeriumi avalehel (www.politicheagricole.it), klõpsates linki „Prodotti DOP IGP“ („KPNi või KGTga tooted“) (ekraani ülemises paremas osas), seejärel linki „Prodotti DOP IGP STG“ („KPNi, KGT või GTTga tooted“) (ekraani vasakus ääres) ja lõpuks „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ („ELile hindamiseks esitatud spetsifikaadid“).

(*) Asendatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrusega (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta.