II

(Muut kuin lainsäätämisjärjestyksessä hyväksyttävät säädökset)

ASETUKSET

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) 2017/1595,

annettu 21 päivänä syyskuuta 2017,

erään suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjatun nimityksen eritelmän muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymisestä (Gorgonzola (SAN))

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) ja erityisesti sen 52 artiklan 3 kohdan a alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Komissio on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan mukaisesti tarkastellut Italian esittämää pyyntöä, joka koski komission asetuksen (EY) N:o 1107/96 ([2]) nojalla rekisteröidyn suojatun alkuperänimityksen, jäljempänä SAN-nimitys, 'Gorgonzola' eritelmän muutoksen hyväksymistä.

(2) Koska kyseiset muutokset eivät olleet asetuksen (EY) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdassa tarkoitettuja vähäisiä muutoksia, komissio julkaisi muutoshakemuksen *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* asetuksen (EY) N:o 1151/2012 ([3]) 50 artiklan 2 kohdassa edellytetyllä tavalla.

(3) Muutokset koskevat tuotteen kuvausta, alkuperätodisteita, tuotantomenetelmää ja merkintöjä sekä pakkaamista ja varmentamista koskevia sääntöjä.

(4) Komissio vastaanotti 22 päivänä elokuuta 2016 vastaväiteilmoituksen Belgialta. Komissio vastaanotti 21 päivänä lokakuuta 2016 asiaa koskevan perustellun vastaväitteen.

(5) Koska komissio katsoi, että vastaväite voitiin ottaa käsiteltäväksi, se kehotti 7 päivänä kesäkuuta 2016 päivätyllä kirjeellä Italiaa ja Belgiaa neuvottelemaan kolmen kuukauden ajan ja sopimaan asiasta keskenään sisäisiä menettelyjään noudattaen.

(6) Kuulemisen määräaikaa pidennettiin kolmella lisäkuukaudella.

(7) Osapuolet pääsivät sopimukseen. Italia antoi sopimuksen tulokset tiedoksi komissiolle 5 päivänä kesäkuuta 2017 päivätyllä kirjeellä.

(8) Belgia oli vastustanut sitä, että toisin kuin asetuksen (EU) N:o 1151/2012 7 artiklan 1 kohdan e ja g alakohdassa säädetään, muutoksessa ei vahvistettu selkeitä sääntöjä pakkaus- ja varmennusjärjestelmää varten.

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) Komission asetus (EY) N:o 1107/96, annettu 12 päivänä kesäkuuta 1996, neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2081/92 17 artiklassa säädetyn menettelyn mukaisesta maantieteellisten merkintöjen ja alkuperäisnimitysten rekisteröinnistä (EYVL L 148, 21.6.1996, s. 1.).
([3]) EUVL C 188, 27.5.2016, s. 44.

(9) Vastaväitteen esittäjä keskittyi erityisesti muutetun yhtenäisen hakemuksen kohtaan 3.6, jonka mukaan: ”Gorgonzola voidaan saattaa markkinoille myös esipakattuina paloina ilman kohopainettua alumiinipaperikäärettä sen jälkeen, kun hyväksytty valvontaelin tai sen valtuuttama muu valvontaelin on varmentanut tuotteen. Markkinoille esipakattuina paloina saatetun Gorgonzola-juuston laadun, alkuperän ja valvonnan varmistamiseksi hyväksytyn valvontaelimen tai tämän valtuuttaman muun valvontaelimen on varmennettava juuston leikkaaminen paloiksi ja palojen pakkaaminen.”

(10) Vastaväitteen mukaan tällaisista säännöistä ei käy selvästi ilmi, mitkä edellytykset on täytettävä ja tarkastettava varmennettavan SAN-juuston ”Gorgonzola” paloittelun ja pakkaamisen osalta. Lisäksi vaarana on, että kestää muutamia kuukausia ennen kuin uusi järjestelmä saadaan toimimaan. Varmentavan tahon on tarkoitus harkita varmennushakemuksista tekemiään päätöksiä jonkin aikaa, minkä vuoksi toimijat jäävät harkinta-ajanjakson ajaksi ilman oikeudellista perustaa rekisteröidyn nimen käyttämiseksi tuotteen pitämisessä kaupan.

(11) Sen vuoksi vastaväitteen esittäjän tarkoituksena oli selkeyttää varmennusmenettelyyn kuuluvia tarkkoja velvoitteita ja saada aikaiseksi siirtymäkausi, jotta uusi varmennusjärjestelmä pääsisi jouhevasti käyntiin. Siirtymäkauden aikana valmistajat ja pakkaajat voisivat jatkaa tuotteidensa kaupan pitämistä rekisteröidyllä SAN-nimityksellä ”Gorgonzola” siihen saakka, kun varmennuksen myöntämisestä vastaava taho on tehnyt hakemusta koskevan päätöksen.

(12) Italia oli samaa mieltä siitä, että pakkaamista ja valvontaa koskevia sääntöjä oli tarkennettava. SAN-nimityksen ”Gorgonzola” valvontaelin laati asiakirjan, jonka vastaväitteen esittäjä katsoi selkeyttävän suurinta osaa esille tuoduista kysymyksistä.

(13) Tuote-eritelmää ja yhtenäistä asiakirjaa on muutettu uudelleen. Niihin on lisätty, että esipakatut palat on saatava tahkoista, puolitahkoista tai tahkonpaloista, joiden alkuperä on varmennettu. Samalla muistutettiin, että toimijoiden on noudatettava jäljitettävyysvaatimuksia ja pakkausvelvollisuuksia.

(14) Lisäksi pakkaamista koskevaa erityissääntöä, jonka mukaan hyväksytyn valvontaelimen tai muun tähän tarkoitukseen valtuutetun elimen on todennettava Gorgonzola-juusto, jota pidetään kaupan esipakattuina paloina ilman kohopainettua alumiinipaperia, olisi sovellettava vasta kuuden kuukauden kuluttua tämän asetuksen voimaantulosta. Näin mahdollistetaan uuden varmennusjärjestelmän sujuva käynnistyminen, ja toimijat, jotka paloittelevat ja pakkaavat tuotteensa asianomaisen maantieteellisen alueen ulkopuolella, voivat hyödyntää tarkoituksenmukaista määräaikaa jättääkseen varmentamista koskevan hakemuksen ja jatkaakseen tuotteidensa kaupan pitämistä rekisteröidyllä SAN-nimityksellä ”Gorgonzola”.

(15) Edellä sanotun perusteella komissio katsoo, että muutos olisi hyväksyttävä. Yhtenäisen asiakirjan konsolidoitu toisinto olisi julkaistava tiedoksi,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Hyväksytään nimitystä ”Gorgonzola” (SAN) koskeva eritelmän muutos, joka on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*. Konsolidoitu yhtenäinen asiakirja on tämän asetuksen liitteessä.

2 artikla

Tuote-eritelmän 4 §:ssä ja yhtenäisen asiakirjan kohdassa 3.6 esitettyä sääntöä, jonka mukaan ”Gorgonzola voidaan saattaa markkinoille myös esipakattuina paloina ilman kohopainettua alumiinipaperikäärettä sen jälkeen, kun hyväksytty valvontaelin tai sen valtuuttama muu valvontaelin on varmentanut tuotteen”, sovelletaan 12 päivästä huhtikuuta 2018.

3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 21 päivänä syyskuuta 2017.

Komission puolesta

Puheenjohtaja

Jean-Claude JUNCKER

LIITE

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu neuvoston asetus (EY) N:o 510/2006 (*)

”GORGONZOLA”

EY N:o: IT-PDO-0217-01214 – 18.3.2014

SMM () SAN (X)

1. **NIMI**

”Gorgonzola”

2. **JÄSENVALTIO TAI KOLMAS MAA**

Italia

3. **MAATALOUSTUOTTEEN TAI ELINTARVIKKEEN KUVAUS**

3.1 **Tuotelaji**

Luokka 1.3 Juustot

3.2 **Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta**

Gorgonzola on yksinomaan pastöroidusta lehmän täysmaidosta valmistusta raa’asta tasaisesta juustomassasta tuotettu sinihomejuusto, joka on väriltään valkoinen tai vaaleankellertävä ja jossa on homejuustolle ominaisia sinivihreitä ja/tai siniharmaita homejuovia.

Gorgonzola-juusto on ominaisuuksiltaan seuraavanlainen:

— Muoto:

  — tasareunainen ja tasapohjainen lieriö;

  — koko: vähimmäiskorkeus 13 cm; halkaisija 20–32 cm;

  — luokitus painon, maun ja kypsytysajan perusteella.

    1. juustotahko tyyppiä ”mieto”: tahkon paino 9–13,5 kg, mieto maku, kypsytysaika vähintään 50 ja enintään 150 päivää;

    2. juustotahko tyyppiä ”voimakas”: tahkon paino 9–13,5 kg, selvästi voimakas maku, kypsytysaika vähintään 80 ja enintään 270 päivää;

    3. juustotahko tyyppiä ”pieni, voimakas”: tahkon paino 5,5–9 kg, selvästi voimakas maku, kypsytysaika vähintään 60 ja enintään 200 päivää.

— Kuori: harmaa ja/tai vaaleanpunertava, ei syötävä.

— Juustomassa: tasalaatuinen, valkoinen tai vaaleankellertävä massa, jossa on homejuustolle ominaisia sinivihreitä ja/tai siniharmaita homejuovia.

— Kuiva-aineen rasvapitoisuus: vähintään 48 prosenttia.

(*) Korvattu maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetulla Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

3.3 **Raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)**

Täysrasvainen lehmänmaito, vasikan mahalaukusta saatu juoksete ja suola.

3.4 **Rehu (vain eläinperäiset tuotteet)**

Vähintään 50 prosenttia vuosittaisen rehuannoksen kuiva-aineesta on peräisin tuotantoalueelta.

3.5 **Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella**

Maidon tuotannon ja jalostamisen sekä juuston kypsytyksen sellaiseksi, että se täyttää edellytykset nimityksen ”Gorgonzola” käyttämiseksi ja 3.7 kohdassa kuvattujen tunnusten kiinnittämiseksi, on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

3.6 **Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt**

Gorgonzola voidaan saattaa markkinoille kokonaisina tahkoina, vaakatasoon leikattuina puolikastahkoina tai paloina, jotka on käärittyä kohopainettuun alumiinipaperiin.

Gorgonzola voidaan saattaa markkinoille myös esipakattuina paloina ilman kohopainettua alumiinipaperikäärettä sen jälkeen, kun hyväksytty valvontaelin tai sen valtuuttama muu valvontaelin on varmentanut tuotteen.

Esipakatut palat on saatava kokonaisista tahkoista, puolikkaista tahkoista ja tahkojen osista, joiden alkuperä on varmennettu (jotka on käärittyä alkuperänimityksen tunnusmerkillä varustettuun kohopainettuun alumiinipaperiin). Markkinoille esipakattuina paloina saatetun Gorgonzola-juuston laadun, alkuperän ja valvonnan varmistamiseksi hyväksytyn valvontaelimen tai tämän valtuuttaman muun valvontaelimen on varmennettava juuston leikkaaminen paloiksi ja palojen pakkaaminen. Tämä johtuu paitsi siitä, että on elintarviketurvallisuuteen liittyvien riskien vuoksi mahdotonta leikata mekaanisesti kohopainettuun alumiinipaperiin käärittyjä kokonaisia tai vaakatasoon leikattuja puolikkaita, myös siitä, että koska Gorgonzola-tahkon pohjassa ei ole merkintää, on tarpeen saada valvontaelimen antama varmistus ilman alumiinikäärettä olevien palojen alkuperästä.

Toimijan on noudatettava jäljitettävyyttä koskevia asetuksen (EY) N:o 178/2002 18 artiklan ja asetuksen (EU) N:o 668/2014 4 artiklan vaatimuksia eli toimijan on voitava tunnistaa kukin sille Gorgonzola-juustoa toimittanut toimija, ja sillä on oltava järjestelmät ja menettelyt, joilla voidaan tarjota tällaiset tiedot ja tunnistaa muut toimijat, joille on toimitettu Gorgonzola-juustoa.

Gorgonzola-juuston leikkaaminen paloiksi ja palojen pakkaaminen vähittäismyyntipaikassa asiakkaan pyynnöstä on sallittua, kunhan kohopainettu alumiinipaperi on näkyvissä. Gorgonzola-juuston leikkaaminen paloiksi ja palojen pakkaaminen vähittäismyyntipaikassa on sallittua myös suoramyyntiä varten, kunhan näin leikatussa palassa on aina näkyvissä osa kokopainetusta alumiinipaperikääreestä takeena tuotteen alkuperän aitoudesta.

3.7 **Merkintöjä koskevat erityiset säännöt**

Gorgonzola-juustotahkon tunnistettavuus on varmistettava kahdella merkinnällä, jotka kiinnitetään yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

— Valmistuksen yhteydessä tasaisille sivuille kiinnitetään tunnus, jossa on juustolan tunnistenumero (ks. kuva 1).

Kuva 1



— Kun tuotteella on markkinoille saattamiseksi vaaditut ominaisuudet, kokonainen juustotahko, vaakatasoon leikattu puolikastahko tai palat, lukuun ottamatta kohdassa 3.6 tarkoitettuja esipakattuja paloja, kääritään kohopainettuun alumiinipaperiin, jossa on kohopainettu tunnus (ks. kuva 2). Kohopainetussa alumiinipaperissa

on lisäksi SAN-merkintä ”Gorgonzola”, unionin tunnus ja maininta ”voimakas”, kun on kyseessä juustotahko tyyppiä ”voimakas”, tyyppiä ”pieni, voimakas” sekä vastaavat vaakatasoon puolikkaiksi leikatut tahkot ja palat; ne merkitään SAN-nimityksen ”Gorgonzola” viereen tai sen alapuolelle nimitystä pienemmällä kirjasinkoolla.

Kuva 2



Esipakatut palat

Esipakatun paloiksi leikatun Gorgonzola-juuston primaaripakkauksissa on oltava pääasiallisessa näkyvissä olevassa kentässä seuraavat merkinnät:

— SAN ”Gorgonzola” yhdessä unionin SAN-tunnuksen kanssa;

— maininta ”voimakas”, kun tuote on leikattu voimakkaasta Gorgonzola-tahkosta tai pienestä, voimakkaasta tahkosta; se tehdään SAN-nimityksen ”Gorgonzola” viereen tai sen alapuolelle nimitystä pienemmällä kirjasinkoolla.

Toimijan on noudatettava erityyppisiä Gorgonzola-juustoja koskevia merkintävaatimuksia.

4. MAANTIETEELLISEN ALUEEN TARKKA RAJAUS

Yksilöity maantieteellinen alue käsittää seuraavien maakuntien alueen kokonaisuudessaan:

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

Lisäksi siihen kuuluvat seuraavat kunnat Alessandrian maakunnassa:

— 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. YHTEYS MAANTIETEELLISEEN ALUEESEEN

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Luontotekijät liittyvät tuotantoalueen ilmasto-oloihin, jotka edistävät lypsylehmien ravinnoksi tarkoitetun rehun kasvua ja laatua sekä niiden mikrobiologisten tekijöiden kehittymistä, jotka määrittelevät juuston aistinvaraiset ominaisuudet ja värin. Inhimillisten tekijöiden osalta on korostettava juuston historiallisen merkityksen alueen elinkeinoelämässä lisäksi sitä, että Gorgonzola-juuston monitahoiset tuotantovaiheet ovat syntyneet alueen käsiteollisesta juustonvalmistusperinteestä. Maitohappoentsyymien, *Penicillium*-itiöiden ja valikoitujen hiivojen lisääminen maitoon sekä oikeassa lämpötilassa tapahtuva vasikan mahalaukusta saadun juoksetteen lisääminen, kuivasuolaus ja kypsytyksen aikana tapahtuva juustomassan pisteleminen ovat yksilöidyllä maantieteellisellä alueella vuosisatojen kuluessa käytettyjä toimenpiteitä.

5.2 Tuotteen erityisyys

Gorgonzola on raa’asta tasaisesta juustomassasta tuotettu sinihomejuusto, joka on väriltään valkoinen tai vaaleankellertävä ja jossa on homejuustolle ominaisia sinivihreitä ja/tai siniharmaita homejuovia.

Maku voi vaihdella miedosta selkeästi voimakkaaseen erilaisten tekijöiden erityisesti kypsytysajan pituuden mukaan.

5.3 **Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)**

Lypsylehmien ravinnoksi tarkoitetun rehun runsaus ja laatu sekä perinteiset juustonvalmistuskäytännöt, erityisesti *Penicillium*-itiöiden lisääminen, kuivasuolaus ja massan pisteleminen kypsymisen aikana, määrittelevät Gorgonzola-juuston aistinvaraiset ominaisuudet ja värin.

Eritelmän julkaisutiedot

[Asetuksen (EY) N:o 510/2006 (*) 5 artiklan 7 kohta]

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

tai vaihtoehtoisesti

menemällä suoraan maa- ja metsätalousministeriön kotisivulle (www.politicheagricole.it), valitsemalla ensin "Prodotti DOP IGP" (ylhäällä oikealla), sen jälkeen "Prodotti DOP IGP STG" (näytön vasemmassa laidassa) ja lopuksi "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

(*) Korvattu maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetulla Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EU) N:o 1151/2012.