II

(Actes non législatifs)

RÈGLEMENTS

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2017/1595 DE LA COMMISSION

du 21 septembre 2017

approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Gorgonzola (AOP)]

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ([1]), et notamment son article 52, paragraphe 3, point a),

considérant ce qui suit:

(1) Conformément à l'article 53, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012, la Commission a examiné la demande de l'Italie relative à l'approbation d'une modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) «Gorgonzola», enregistrée en vertu du règlement (CE) nº 1107/96 de la Commission ([2]).

(2) La modification en question n'étant pas mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1151/2012, la Commission a publié la demande de modification, en application de l'article 50, paragraphe 2, dudit règlement, au *Journal officiel de l'Union européenne* ([3]).

(3) Les modifications concernent la description du produit, la preuve de l'origine, la méthode d'obtention, l'étiquetage, le conditionnement et les règles de certification.

(4) Le 22 août 2016, la Commission a reçu un acte d'opposition de la Belgique. La déclaration d'opposition motivée correspondante a été reçue par la Commission le 21 octobre 2016.

(5) La Commission ayant jugé cette opposition recevable, elle a invité l'Italie et la Belgique, par lettre datée du 7 juin 2016, à procéder aux consultations appropriées pendant une période de trois mois afin de trouver un accord conformément à leurs procédures internes.

(6) Le délai de la consultation a été prolongé de trois mois.

(7) Un accord est intervenu entre les parties. L'Italie a communiqué les résultats de l'accord à la Commission par lettre du 5 juin 2017.

(8) La Belgique avait objecté que, contrairement à ce qui est prévu par l'article 7, paragraphe 1, points e) et g), du règlement (UE) nº 1151/2012, la demande de modification n'établit pas de règles claires pour le conditionnement et le système de certification.

([1]) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.
([2]) Règlement (CE) nº 1107/96 de la Commission du 12 juin 1996 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) nº 2081/92 du Conseil (JO L 148 du 21.6.1996, p. 1).
([3]) JO C 188 du 27.5.2016, p. 44.

(9) En particulier, la partie opposante a examiné plus particulièrement le point 3.6 du document unique modifié, qui est libellé comme suit: «Le "Gorgonzola" peut aussi être mis sur le marché en portions préemballées non recouvertes de la feuille d'aluminium gaufrée, après certification par l'organisme de contrôle agréé ou tout autre organisme de contrôle qu'il aura habilité. Afin de préserver la qualité du fromage "Gorgonzola" mis sur le marché en portions préemballées, de garantir son origine et d'en assurer le contrôle, il est prévu que la découpe et le conditionnement des portions soit certifié par l'organisme de contrôle agréé ou par tout autre organisme de contrôle qu'il aura habilité.»

(10) La partie opposante a fait valoir que ces règles ne précisent pas clairement quelles conditions doivent être remplies et contrôlées pour que la découpe et le conditionnement du fromage AOP «Gorgonzola» soient certifiés. En outre, il pourrait s'écouler quelques mois avant que le nouveau système soit opérationnel. L'organisme de certification est censé prendre un certain temps pour arrêter des décisions sur les demandes de certification, ce qui laisserait les opérateurs, au cours de la période d'examen, sans base juridique pour utiliser la dénomination enregistrée lors de la commercialisation du produit.

(11) Dès lors, la partie opposante a voulu clarifier les obligations précises relevant de la procédure de certification et obtenir une période de transition, afin de permettre un démarrage en douceur du nouveau système de certification. Durant cette période, les transformateurs et les conditionneurs pourraient continuer à commercialiser leurs produits en utilisant la dénomination enregistrée AOP «Gorgonzola», jusqu'à ce que l'organisme responsable de l'octroi de la certification soit parvenu à une décision sur leur demande.

(12) L'Italie est convenue que les règles en matière de conditionnement et de contrôles devaient être détaillées. L'organisme d'inspection (de contrôle) pour l'AOP «Gorgonzola» a élaboré un document dont la partie opposante a estimé qu'il clarifiait la majorité des questions soulevées.

(13) De nouvelles modifications ont été apportées au cahier des charges du produit et au document unique. Il a été établi que les portions préemballées doivent provenir de meules entières, de demi-meules ou de portions de meules dont l'origine a été certifiée. Les exigences en matière de traçabilité et les obligations relatives à l'étiquetage destinées aux opérateurs ont été rappelées.

(14) En outre, afin de permettre un démarrage en douceur du nouveau système de certification et de permettre aux opérateurs procédant à la découpe et au conditionnement du produit en dehors de l'aire géographique de bénéficier d'un délai suffisant pour présenter leur demande de certification et de continuer à commercialiser leurs produits sous la dénomination AOP «Gorgonzola», la règle spécifique relative au conditionnement exigeant que le «Gorgonzola» mis sur le marché en portions préemballées non recouvertes de la feuille d'aluminium gaufrée soit certifié par l'organisme d'inspection (contrôle) agréé, ou par tout autre organisme de contrôle qu'il aura habilité, ne devrait être appliquée que six mois après l'entrée en vigueur du présent règlement.

(15) À la lumière de ce qui précède, la Commission considère qu'il y a lieu d'approuver la modification. Il convient de publier la version consolidée du document unique pour information,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La modification du cahier des charges publiée au *Journal officiel de l'Union européenne* concernant la dénomination «Gorgonzola» (AOP) est approuvée. Le document unique consolidé figure à l'annexe du présent règlement.

Article 2

La règle figurant à l'article 4 du cahier des charges et au point 3.6 du document unique selon laquelle «Le "Gorgonzola" peut aussi être mis sur le marché en portions préemballées non recouvertes de la feuille d'aluminium gaufrée, après certification par l'organisme de contrôle agréé ou tout autre organisme de contrôle qu'il aura habilité» est applicable à partir du 12 avril 2018.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 21 septembre 2017.

Par la Commission

Le président

Jean-Claude JUNCKER

ANNEXE

DOCUMENT UNIQUE

Règlement (CE) nº 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires (*)

«GORGONZOLA»

NºCE: IT-PDO-0217-01214 — 18.3.2014

IGP () AOP (X)

1. **DÉNOMINATION**

«Gorgonzola»

2. **ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS**

Italie

3. **DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE**

3.1. **Type de produit**

Classe 1.3. Fromages

3.2. **Description du produit portant la dénomination visée au point 1**

Le «Gorgonzola» est un fromage persillé, produit exclusivement à partir de lait entier de vache pasteurisé, à pâte non cuite, homogène, de couleur blanche/jaune paille, présentant des moisissures («persillage») donnant des veines caractéristiques d'une couleur bleu-verdâtre et/ou gris-bleu.

Le «Gorgonzola» présente les caractéristiques suivantes:

— forme:

  — cylindrique à faces planes et à talon droit,

  — dimensions: hauteur minimale du talon de 13 centimètres; diamètre compris entre 20 et 32 centimètres,

  — classification selon le poids, le goût et l'affinage:

    1) meule «type doux» (*dolce*): poids compris entre 9 et 13,5 kilogrammes, goût doux, affinage d'une durée minimale de cinquante jours et maximale de cent cinquante jours;

    2) meule «type piquant» (*piccante*): poids compris entre 9 et 13,5 kilogrammes, goût piquant prononcé, affinage d'une durée minimale de quatre-vingts jours et maximale de deux cent soixante-dix jours;

    3) «petite meule de type piquant» (*piccola piccante*): poids allant entre de 5,5 à moins de 9 kilogrammes, goût piquant prononcé et affinage d'une durée minimale de soixante jours et maximale de deux cents jours;

— croûte: de couleur grise et/ou rosée, non comestible;

— pâte: homogène, de couleur blanche et paille, marbrée en raison du développement de moisissures («persillage») avec des veines bleu-verdâtre et/ou gris-bleu caractéristiques;

— matière grasse sur extrait sec: 48 % au minimum.

(*) Remplacé par le règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

3.3. **Matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

Lait entier de vache, présure de veau, sel.

3.4. **Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)**

Au moins 50 % de la matière sèche de la ration alimentaire distribuée aux vaches, calculée sur une base annuelle, proviennent de l'aire de production.

3.5. **Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

La production et la transformation du lait, ainsi que l'affinage du fromage destiné à devenir le «Gorgonzola» et l'apposition des marques d'identification visées au point 3.7 s'effectuent dans l'aire géographique délimitée.

3.6. **Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.**

Le «Gorgonzola» peut être mis sur le marché sous forme de meule entière ou de demi-meule découpée horizontalement, ou sous forme de portions recouvertes de la feuille d'aluminium gaufrée.

Le «Gorgonzola» peut aussi être mis sur le marché en portions préemballées non recouvertes de la feuille d'aluminium gaufrée, après certification par l'organisme de contrôle agréé ou tout autre organisme de contrôle qu'il aura habilité.

Les portions préemballées proviennent de meules entières, de demi-meules ou de portions de meules dont l'origine a été certifiée (c'est-à-dire recouvertes de la feuille d'aluminium gaufrée portant la marque d'identification de la dénomination). Afin de préserver la qualité du fromage «Gorgonzola» mis sur le marché en portions préemballées, de garantir son origine et d'en assurer le contrôle, il est prévu que la découpe et le conditionnement des portions soit certifié par l'organisme de contrôle agréé ou par tout autre organisme de contrôle qu'il aura habilité. Cette exigence est liée à l'impossibilité de procéder, pour des raisons de sécurité alimentaire, à la découpe mécanique des meules et des demi-meules découpées horizontalement qui sont recouvertes d'une feuille d'aluminium gaufrée ainsi qu'à la nécessité d'obtenir de l'organisme de contrôle la garantie de l'origine des portions non recouvertes de la feuille d'aluminium, obtenues de la meule de «Gorgonzola» dépourvue de marquage au talon.

L'opérateur doit respecter les exigences en matière de traçabilité prévues à l'article 18 du règlement (CE) n° 178/2002 et à l'article 4 du règlement (UE) n° 668/2014, à savoir qu'il doit être en mesure d'identifier toute personne lui ayant fourni du «Gorgonzola», et il doit disposer de systèmes et de procédures permettant de mettre ces informations à disposition et d'identifier les autres opérateurs auxquels le «Gorgonzola» a été fourni.

La découpe et le conditionnement en portions du «Gorgonzola» réalisés à la demande du consommateur sur le lieu de vente au détail sont autorisés, pour autant que la feuille d'aluminium gaufrée soit visible. Sont également autorisés la découpe et le conditionnement de portions de «Gorgonzola» sur le lieu de vente au détail pour la vente directe, pour autant qu'il subsiste, sur la portion obtenue, une partie de la feuille d'aluminium gaufrée garantissant l'authenticité du produit.

3.7. **Règles spécifiques d'étiquetage**

La meule de «Gorgonzola» est reconnaissable aux deux marques d'identification qui sont apposées dans l'aire géographique délimitée, et plus précisément:

— au moment de la production, une marque d'identification portant le numéro d'identification de la fromagerie est apposée sur les deux faces planes (voir figure 1);

Figure 1



— au moment où le produit a acquis les caractéristiques nécessaires pour sa mise à la consommation, celui-ci, à savoir la meule, la demi-meule découpée horizontalement et, sans préjudice des dispositions prévues pour les portions préemballées visées au point 3.6, les portions, est enveloppé dans une feuille d'aluminium gaufrée

portant la marque d'identification gaufrée (voir figure 2); sur la feuille d'aluminium gaufrée figure également la désignation «AOP Gorgonzola» accompagnée du symbole de l'Union, ainsi que la mention «piccante» pour le type «piquant» et pour la «petite meule de type piquant» et les demi-meules découpées horizontalement et les portions, apposée à côté ou en dessous de l'AOP «Gorgonzola» en caractères graphiques de dimensions inférieures.

Figure 2



Portions préemballées

L'emballage primaire des portions de «Gorgonzola» préemballées fait figurer, dans la partie principale du champ de vision, les indications suivantes:

— l'appellation d'origine protégée «Gorgonzola», accompagnée du symbole de l'AOP de l'Union;

— la mention «piquant» pour les produits prélevés sur les meules et les petites meules de «Gorgonzola» de type piquant, inscrite à côté ou en dessous de l'appellation d'origine protégée «Gorgonzola», en caractères graphiques de dimensions inférieures.

L'opérateur doit respecter les exigences en matière d'étiquetage applicables aux différents types de «Gorgonzola».

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique délimitée comprend l'ensemble du territoire des provinces suivantes:

— Bergame, Biella, Brescia, Côme, Crémone, Coni, Lecco, Lodi, Milan, Monza, Novare, Pavie, Varèse, Verbano Cusio-Ossola et Verceil.

Elle comprend également le territoire des communes suivantes de la province d'Alexandrie:

— 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 et Frassineto Po.

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Les facteurs naturels sont liés aux conditions climatiques de l'aire géographique délimitée, qui favorisent l'abondance et la qualité des fourrages destinés à l'alimentation des vaches laitières ainsi que le développement d'agents microbiologiques qui déterminent les caractéristiques organoleptiques et la coloration du fromage. Pour ce qui est des facteurs humains, outre l'importance historique du fromage dans l'économie locale, il est à noter que les étapes complexes de la production du «Gorgonzola» reposent sur des techniques de caséification manuelles traditionnelles: l'ensemencement du lait au moyen de ferments lactiques et d'une suspension de spores de *Penicillium* et de levures sélectionnées, l'ajout de présure de veau à la température idoine, le salage à sec et la perforation caractéristique de la pâte durant l'affinage sont des opérations qui ont été répétées au fil des siècles dans l'aire géographique délimitée.

5.2. Spécificité du produit

Le «Gorgonzola» est un fromage à pâte non cuite, homogène, de couleur blanche/jaune paille, présentant des moisissures («persillage») donnant des veines caractéristiques d'une couleur bleu-verdâtre et/ou gris-bleu.

Son goût peut varier du doux au piquant prononcé en fonction de plusieurs facteurs, et notamment la durée de son affinage.

5.3. **Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)**

Les caractéristiques organoleptiques et colorimétriques du «Gorgonzola» sont liées à l'abondance et à la qualité des fourrages destinés à l'alimentation des vaches laitières, ainsi qu'aux opérations de caséification traditionnelles, et en particulier l'inoculation de spores de *Penicillium*, le salage à sec et la perforation de la pâte durant l'affinage.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 (*)]

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

ou encore

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles alimentaires et forestières (www.politicheagricole.it) et en cliquant sur «Prodotti DOP e IGP» (Produits AOP et IGP) (en haut, à droite de l'écran), puis sur «Prodotti DOP, IGP e STG» (Produits AOP, IGP et STG) (sur le côté, à gauche de l'écran) et enfin sur «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE» (Cahiers des charges soumis à l'examen de l'Union européenne).

(*) Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.