II

(Neleģislatīvi akti)

REGULAS

KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) 2017/1595

(2017. gada 21. septembris),

ar ko apstiprina specifikācijas grozījumus, kuri nav maznozīmīgi, attiecībā uz nosaukumu, kas reģistrēts Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (*Gorgonzola* (ACVN))

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām ([1]) un jo īpaši tās 52. panta 3. punkta a) apakšpunktu,

tā kā:

(1) Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 1. punkta pirmo daļu Komisija ir izskatījusi Itālijas pieteikumu specifikācijas grozījumu apstiprināšanai attiecībā uz aizsargāto cilmes vietas nosaukumu (turpmāk ACVN) *Gorgonzola*, kas reģistrēts saskaņā ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 1107/96 ([2]).

(2) Attiecīgie grozījumi nebija maznozīmīgi Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta nozīmē, tāpēc Komisija saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 50. panta 2. punktu grozījumu pieteikumu ir publicējusi *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* ([3]).

(3) Grozījumi attiecas uz produkta aprakstu, izcelsmes apliecinājumu, ražošanas metodi, marķēšanu, iepakošanu un sertifikācijas noteikumiem.

(4) 2016. gada 22. augustā Komisija saņēma Beļģijas paziņojumu par iebildumiem. Saistīto iebildumu paziņojuma pamatojumu Komisija saņēma 2016. gada 21. oktobrī.

(5) Atzinusi iebildumus par pamatotiem, Komisija ar 2016. gada 7. jūnija vēstuli aicināja Itāliju un Beļģiju trīs mēnešu laikā attiecīgi apspriesties, lai panāktu vienošanos saskaņā ar to iekšējām procedūrām.

(6) Šīs apspriešanās termiņš tika pagarināts par vēl trim mēnešiem.

(7) Ieinteresētās personas panāca vienošanos. Panāktos vienošanās rezultātus Itālija Komisijai paziņoja ar 2017. gada 5. jūnija vēstuli.

(8) Beļģija iebilda pret to, ka grozījuma pieteikumā, pretēji tam, kas ir paredzēts Regulas (ES) Nr. 1151/2012 7. panta 1. punkta e) apakšpunktā un g) apakšpunktā, nav noteikti skaidri noteikumi par iepakošanu un sertifikācijas sistēmu.

([1]) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.
([2]) Komisijas 1996. gada 12. jūnija Regula (EK) Nr. 1107/96 par ģeogrāfisko norāžu un izcelsmes apzīmējumu reģistrāciju saskaņā ar procedūru, kas paredzēta Padomes Regulas (EEK) Nr. 2081/92 17. pantā (OV L 148, 21.6.1996., 1. lpp.).
([3]) OV C 188, 27.5.2016., 44. lpp.

(9) Iebildumu cēlājs īpašu uzmanību vērsa uz grozītā vienotā dokumenta 3.6. punktu, kurā teikts: "*Sieru* Gorgonzola *tirdzniecībā var piedāvāt arī iepriekšiepakotās porcijās bez gofrētas alumīnija sloksnes, kad ir saņemta apstiprinātas pārbaudes struktūras sertifikācija vai citas struktūras sertifikācija, ja to šādam nolūkam ir pilnvarojusi iepriekš minētā struktūra. Lai saglabātu iepriekšiepakotu porciju veidā piedāvātā siera* Gorgonzola *kvalitāti, garantētu tā izcelsmi un nodrošinātu kontroli, tā sagriešana porcijās un porciju iepakošana jāsertificē apstiprinātai pārbaudes struktūrai vai citai struktūrai, ja to šādam nolūkam ir pilnvarojusi iepriekš minētā struktūra.*"

(10) Tika apgalvots, ka ar šādiem noteikumiem nav skaidri pateikts, kādi nosacījumi jāievēro un jākontrolē, lai ar ACVN *Gorgonzola* apzīmētā siera sagriešana un iepakošana tiktu sertificēta. Turklāt jaunajai sistēmai, visticamāk, būs vajadzīgi daži mēneši, pirms tā sāks darboties. Sertifikācijas struktūrai droši vien vajadzēs noteikta ilguma laiku lēmumu pieņemšanai par sertifikācijas pieteikumiem, tādējādi pārbaudes posmā atstājot uzņēmējus bez juridiska pamata izmantot reģistrēto nosaukumu produkta tirgošanai.

(11) Tāpēc iebildumu cēlāja mērķis bija noskaidrot, kādi konkrēti pienākumi jāpilda saistībā ar sertificēšanas procedūru, un panākt pārejas periodu, lai nodrošinātu jaunās sertifikācijas sistēmas sekmīgu uzsākšanu tā, lai pārstrādātāji un iepakotāji varētu turpināt tirgot savu produkciju, izmantojot reģistrēto nosaukumu *Gorgonzola* (ACVN), līdz struktūra, kas atbild par sertifikācijas piešķiršanu, ir pieņēmusi lēmumu par viņu pieteikumu.

(12) Itālija atzina, ka noteikumiem par iepakošanu un kontroles pasākumiem jābūt sīki izstrādātiem. ACVN *Gorgonzola* pārbaudes (kontroles) struktūra ir sagatavojusi dokumentu, kurā iebildumu cēlājs radis skaidras atbildes uz lielāko daļu izvirzīto jautājumu.

(13) Produkta specifikācijā un vienotajā dokumentā tika izdarīti papildu grozījumi. Tika noteikts, ka iepriekšiepakotajām porcijām jābūt iegūtām no rituļiem, pusrituļiem vai sīkākām rituļu daļām, kuru izcelsme ir sertificēta. Tika atgādināts, kādas ir uzņēmējiem pildāmās izsekojamības un marķēšanas prasības.

(14) Turklāt, lai nodrošinātu jaunās sertifikācijas sistēmas darbības netraucētu uzsākšanu un lai to uzņēmēju rīcībā, kas produkta sagriešanu un iepakošanu veic ārpus ģeogrāfiskā apgabala, būtu piemērota ilguma termiņš sertifikācijas pieteikumu iesniegšanai un sava produkta turpmākai pārdošanai ar reģistrēto nosaukumu *Gorgonzola* (ACVN), īpašais noteikums par iepakošanu, saskaņā ar kuru tiek prasīts, ka siers *Gorgonzola*, ko tirgo iepriekšiepakotās porcijās bez gofrētās alumīnija sloksnes, jāsertificē apstiprinātai pārbaudes (kontroles) struktūrai vai citai struktūrai, kuru tā šādam nolūkam deleģējusi, būtu jāpiemēro tikai pēc sešiem mēnešiem no šīs regulas spēkā stāšanās dienas.

(15) Ievērojot iepriekš minēto, Komisija uzskata, ka šis grozījums būtu jāapstiprina. Informācijas nolūkā vienotā dokumenta konsolidētā redakcija būtu jāpublicē,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Ar šo tiek apstiprināts *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* publicētais specifikācijas grozījums attiecībā uz nosaukumu *Gorgonzola* (ACVN). Konsolidētais vienotais dokuments ir pievienots šīs regulas pielikumā.

2. pants

Produkta specifikācijas 4. pantā un vienotā dokumenta 3.6. punktā izklāstīto noteikumu par to, ka "sieru *Gorgonzola* tirdzniecībā var piedāvāt arī iepriekšiepakotās porcijās bez gofrētas alumīnija sloksnes, kad ir saņemta apstiprinātas pārbaudes struktūras sertifikācija vai citas struktūras sertifikācija, ja to šādam nolūkam ir pilnvarojusi iepriekš minētā struktūra", piemēro no 2018. gada 12. aprīļa.

3. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2017. gada 21. septembrī

Komisijas vārdā –
priekšsēdētājs
Jean-Claude JUNCKER

PIELIKUMS

VIENOTS DOKUMENTS

Padomes Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību (*)

"GORGONZOLA"

EK Nr.: IT-PDO-0217-01214 – 18.3.2014.

AĢIN () ACVN (X)

1. **NOSAUKUMS**

"Gorgonzola"

2. **DALĪBVALSTS VAI TREŠĀ VALSTS**

Itālija

3. **LAUKSAIMNIECĪBAS PRODUKTA VAI PĀRTIKAS PRODUKTA APRAKSTS**

3.1. **Produkta veids**

1.3. grupa. Siers

3.2. **Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1)**

Gorgonzola ir zilais siers, kas pagatavots vienīgi no pasterizēta govs pilnpiena; sieram ir nekarsēta, viendabīgas konsistences masa baltā vai bāldzeltenā krāsā, ar pelējuma attīstības radītu marmorējumu un raksturīgu zaļganzilu un/vai pelēkzilu dzīslojumu.

Sieram *Gorgonzola* piemīt šādas īpašības –

— forma:

  — cilindrisks ritulis ar plakanām pusēm un taisniem sāniem,

  — izmēri: siera rituļa minimālais augstums ir 13 cm, diametrs 20–32 cm,

  — klasifikācija pēc svara, garšas un nogatavināšanas:

    1) "lielais maigais" ritulis: sver 9–13,5 kg, garša maiga, minimālais nogatavināšanas ilgums piecdesmit dienas, bet maksimālais – simt piecdesmit dienas;

    2) "lielais asais" ritulis: sver 9–13,5 kg, garša izteikti asa, minimālais nogatavināšanas ilgums astoņdesmit dienas, bet maksimālais – simt septiņdesmit dienas;

    3) "mazais asais" ritulis: sver no 5,5 kg līdz mazāk par 9 kg, garša izteikti asa, minimālais nogatavināšanas ilgums ir sešdesmit dienas, bet maksimālais – divsimt dienas,

— miza: pelēka un/vai sārtena, nav ēdama,

— siera masa: viendabīga, baltā vai bāldzeltenā krāsā, ar pelējuma attīstības radītu marmorējumu un raksturīgu zaļganzilu un/vai pelēkzilu dzīslojumu,

— tauku saturs sausnā: vismaz 48 %.

(*) Aizstāta ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām.

3.3. **Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)**

Govs pilnpiens, teļa kuņģa glumenieka himozīns, sāls.

3.4. **Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)**

Govīm izēdināmā barība ik gadu vismaz 50 % apmērā pēc sausnas tiek iegūta ražošanas apgabalā.

3.5. **Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā**

Piena ražošana un pārstrāde, siera nogatavināšana, līdz to var piedāvāt tirdzniecībā ar nosaukumu *Gorgonzola*, un identifikācijas zīmju piestiprināšana noris 3.7. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.6. **Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakošanai u. c.**

Tirdzniecībā sieru *Gorgonzola* var piedāvāt veselos rituļos, horizontāli pārgrieztos pusrituļos vai sīkākās porcijās; siers ir ietīts gofrētā alumīnija sloksnē.

Sieru *Gorgonzola* tirdzniecībā var piedāvāt arī iepriekšiepakotās porcijās bez gofrētas alumīnija sloksnes, kad ir saņemta apstiprinātas pārbaudes struktūras sertifikācija vai citas struktūras sertifikācija, ja to šādam nolūkam ir pilnvarojusi iepriekš minētā struktūra.

Iepriekšiepakotajām porcijām jābūt iegūtām no veseliem siera rituļiem, pusrituļiem vai sertificētas izcelsmes siera rituļu porcijām (t. i., ietītām gofrētā alumīnija sloksnēs ar apzīmējuma identifikācijas marķējumu). Lai saglabātu iepriekšiepakotu porciju veidā piedāvātā siera *Gorgonzola* kvalitāti, garantētu tā izcelsmi un nodrošinātu kontroli, tā sagriešana porcijās un porciju iepakošana jāsertificē apstiprinātai pārbaudes struktūrai vai citai struktūrai, ja to šādam nolūkam ir pilnvarojusi iepriekš minētā struktūra. Šāda prasība ir saistīta ar to, ka pārtikas nekaitīguma nodrošināšanas dēļ gofrētā alumīnija sloksnē ietīta rituļa vai horizontāli pārgriezta pusrituļa mehāniska sagriešana nav pieļaujama, un ar to, ka, ņemot vērā, ka uz siera *Gorgonzola* rituļa sāniem nav nekāda marķējuma, vajadzīgs, lai iegūto porciju (bez alumīnija sloksnes) izcelsmi garantētu pārbaudes struktūra.

Uzņēmējam jāatbilst Regulas (EK) Nr. 178/2002 18. pantā un Regulas (ES) Nr. 668/2014 4. pantā noteiktajām izsekojamības prasībām, un tas nozīmē, ka tam ir jābūt iespējai identificēt katru uzņēmēju, kas tam piegādājis sieru *Gorgonzola*, un ka tā rīcībā ir sistēmas un procedūras, kas ļauj tam sniegt šo informāciju citiem uzņēmējiem, kuriem siers *Gorgonzola* ir piegādāts, un identificēt tos.

Mazumtirdzniecības tīkla pārdošanas vietās sieru *Gorgonzola* atļauts sagriezt porcijās un iepakot tās pēc patērētāja pieprasījuma, ja vien ir saglabājusies redzama gofrētā alumīnija sloksne. Turklāt sieru *Gorgonzola* atļauts sagriezt porcijās un iepakot tās arī mazumtirdzniecības tīkla tiešās pārdošanas vietās, ja vien uz produkta porcijas jebkurā gadījumā ir saglabājusies daļa gofrētās alumīnija sloksnes, kas tādējādi ir produkta autentiskuma garantija.

3.7. **Īpaši noteikumi marķēšanai**

Par to, ka ritulis ir siers *Gorgonzola*, liecina divas identifikācijas zīmes, kas piestiprinātas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, konkrēti:

— vienu piestiprina ražošanas vietā, uz abām rituļa plakanajām pusēm uzspiežot sierotavas identifikācijas numuru (sk. 1. attēlu),

1. attēls



— kad produkts ir ieguvis tādas īpašības, lai to varētu laist pārdošanā, to, tas ir, rituli, horizontālā griezumā iegūtu pusrituli un – ievērojot to, kas attiecībā uz iepriekšiepakotajām porcijām paredzēts 3.6. punktā, – porcijas ietin gofrētā alumīnija sloksnē, uz kuras ir gofrēta identifikācijas zīme (sk. 2. attēlu); turklāt uz gofrētās alumīnija

sloksnes ir atveidots arī ACVN *Gorgonzola* apzīmējums, kam līdzās ir ES simbols; lielo un mazo rituļu, horizontālā griezumā iegūtu pusrituļu un asā *Gorgonzola* porciju gadījumā uz gofrētās alumīnija sloksnes jābūt vārdam *piccante* ("pikants"), kas atveidojams līdzās aizsargātajam cilmes vietas nosaukumam *Gorgonzola* vai zem tā, taču mazāka izmēra burtiem nekā iepriekš minētajā apzīmējumā.

2. attēls



Iepriekšiepakotās porcijas, kas izgrieztas no rituļa

Iepriekšiepakotajām porcijām, ko izgriež no vesela *Gorgonzola* rituļa, saglabājas sākotnējais iepakojums, uz kura galvenajā redzamības laukā jābūt šādām norādēm:

— "*Gorgonzola*, aizsargāts cilmes vietas nosaukums", kam līdzās ir ES ACVN simbols,

— *piccante* – produktiem, kas izgriezti no lielajiem un mazajiem asā *Gorgonzola* siera rituļiem – līdzās aizsargātajam cilmes vietas nosaukumam *Gorgonzola* un ar mazāka izmēra burtiem.

Uzņēmējam jāatbilst marķēšanas prasībām attiecībā uz dažādajiem *Gorgonzola* veidiem.

4. PRECĪZA ĢEOGRĀFISKĀ APGABALA DEFINĪCIJA

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst visa šādu provinču teritorija:

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

Turklāt apgabalā ietilpst arī šādu *Alessandria* provinces pašvaldību teritorija:

— *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* un *Frassineto Po*.

5. SAIKNE AR ĢEOGRĀFISKO APGABALU

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Šā produkta iegūšanai vajadzīgie dabas faktori saistīti ar noteiktā ģeogrāfiskā apgabala klimatiskajiem apstākļiem, kas ir labvēlīgi slaucamajām govīm izbarojamās lopbarības audzēšanai, kā arī to mikrobioloģisko ierosinātāju attīstībai, kuri nosaka šā siera organoleptiskās īpašības un krāsojumu. Attiecībā uz cilvēkfaktoriem jānorāda, ka (līdztekus siera vēsturiskajai nozīmei vietējā ekonomikā) sarežģītie *Gorgonzola* ražošanas posmi ir tradicionālās, ar roku darbu saistītās sierniecības mākslas rezultāts: pienā ievada pienskābes baktērijas, kā arī *Penicillium* sēņu sporu un piemērotāko raugu suspensiju, vispiemērotākajā temperatūrā pievienojot no teļa kuņģa glumenieka iegūtu himozīna fermentu, sieru sāla ar sauso paņēmienu, un tā masā veido raksturīgo caurumojumu – visas šīs darbības noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā ir pārmantotas gadsimtu gaitā.

5.2. Produkta specifika

Gorgonzola ir siers, kam ir nekarsēta, viendabīgas konsistences masa baltā vai bāldzeltenā krāsā, ar pelējuma attīstības radītu marmorējumu un raksturīgu zaļganzilu un/vai pelēkzilu dzīslojumu.

Siera garša var būt dažāda – maiga vai izteikti asa – atkarībā no vairākiem faktoriem, jo īpaši no nogatavināšanas perioda ilguma.

5.3. **Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)**

Siera *Gorgonzola* raksturīgās organoleptiskās īpašības un krāsu nodrošina slaucamajām govīm izēdināmās lopbarības daudzums un kvalitāte apvienojumā ar tradicionālajām sierniecības darbībām, it īpaši *Penicillium* sēņu sporu ierauga ievadīšanu, sālīšanu ar sauso paņēmienu un caurumojuma veidošanu rituļa masā siera nogatavināšanas laikā.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 (*) 5. panta 7. punkts)

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

vai

tieši atverot Lauksaimniecības un mežsaimniecības ministrijas tīmekļa vietnes sākumlapu (www.politicheagricole.it), uzklikšķinot uz *Prodotti DOP e IGP* (ekrāna augšdaļas labajā pusē), tad uz *Prodotti DOP, IGP e STG* (ekrāna kreisajā malā) un, visbeidzot, uz *Disciplinari di produzione all'esame dell'UE*.

(*) Aizstāta ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām.