II

(Ne teisėkūros procedūra priimami aktai)

REGLAMENTAI

KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) 2017/1595

2017 m. rugsėjo 21 d.

kuriuo patvirtinamas reikšmingas saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registre įregistruoto pavadinimo specifikacijos pakeitimas [*Gorgonzola* (SKVN)]

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų ([1]), ypač į jo 52 straipsnio 3 dalies a punktą,

kadangi:

(1) remdamasi Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 1 dalies pirma pastraipa, Komisija išnagrinėjo Italijos pateiktą saugomos kilmės vietos nuorodos (SKVN) „Gorgonzola“, kuri įregistruota Komisijos reglamentu (EB) Nr. 1107/96 ([2]), specifikacijos pakeitimo patvirtinimo paraišką;

(2) kadangi pakeitimai reikšmingi, kaip apibrėžta Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalyje, Komisija pakeitimo paraišką paskelbė *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* ([3]), kaip reikalaujama Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 50 straipsnio 2 dalyje;

(3) pakeitimai susiję su produkto aprašymu, kilmės vietos įrodymu, gamybos būdu, ženklinimu, pakavimu ir sertifikavimo taisyklėmis;

(4) 2016 m. rugpjūčio 22 d. Komisija gavo Belgijos pranešimą apie prieštaravimą. Susijusį pagrįstą prieštaravimo pareiškimą Komisija gavo 2016 m. spalio 21 d.;

(5) Komisija tą prieštaravimą pripažino priimtinu ir 2016 m. birželio 7 d. raštu paragino Italiją ir Belgiją pradėti atitinkamas trijų mėnesių konsultacijas, kad laikydamosi savo vidaus tvarkos jos pasiektų susitarimą;

(6) konsultacijų terminas buvo pratęstas dar trims mėnesiams;

(7) šalys susitarimą pasiekė. 2017 m. birželio 5 d. raštu Italija susitarimo rezultatus pranešė Komisijai;

(8) Belgija prieštaravo tam, kad, priešingai, nei numatyta Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 7 straipsnio 1 dalies e ir g punktuose, pakeitimo paraiškoje nenustatytos aiškios pakavimo ir sertifikavimo sistemos taisyklės;

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.
([2]) 1996 m. birželio 12 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1107/96 dėl geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų registravimo pagal Tarybos reglamento (EEB) Nr. 2081/92 17 straipsnyje nustatytą tvarką (OL L 148, 1996 6 21, p. 1).
([3]) OL C 188, 2016 5 27, p. 44.

(9) prieštaraujančioji šalis pabrėžė iš dalies pakeisto bendrojo dokumento 3.6 punktą, kuriame teigiama: „Sūris „Gorgonzola“ gali būti parduodamas fasuotais gabaliukais, ant kurių gofruoto aliuminio folijos gali ir nebūti, jei buvo gautas įgaliotos priežiūros institucijos arba tos institucijos paskirtos kitos priežiūros institucijos patvirtinimas. Siekiant užtikrinti fasuotais gabaliukais parduodamo sūrio „Gorgonzola“ kokybę, garantuoti jo kilmę ir vykdyti kontrolę, sūrio pjaustymas ir jo gabaliukų pakavimas turi būti tikrinami įgaliotos priežiūros institucijos arba jos paskirtos kitos priežiūros institucijos.“;

(10) buvo teigiama, kad iš tokių taisyklių nėra aišku, kokios sąlygos turi būti tenkinamos ir kontroliuojamos pjaustant ir pakuojant sertifikuotiną SKVN „Gorgonzola“ sūrį. Be to, yra pavojus, kad naujoji sistema ims veikti tik po keleto mėnesių. Sertifikavimo įstaigai reikia tam tikro laiko sprendimams dėl sertifikavimo paraiškų priimti, todėl per tikrinimo laikotarpį ūkio subjektai liks be teisinio pagrindo, susijusio su įregistruoto pavadinimo naudojimu prekiaujant produktu;

(11) taigi prieštaraujančioji šalis siekė patikslinti konkrečius įpareigojimus vykdant sertifikavimo procedūrą ir gauti pereinamąjį laikotarpį, kad būtų galima sklandžiai pereiti prie naujos sertifikavimo sistemos, kad perdirbėjai ir pakuotojai galėtų toliau prekiauti savo produktais naudodami registruotą SKVN pavadinimą „Gorgonzola“, kol sertifikavimo įstaiga, atsakinga už sprendimą dėl jų paraiškos, tokį sprendimą priims;

(12) Italija sutiko, kad pakavimo ir kontrolės taisyklės turi būti išsamios. SKVN „Gorgonzola“ tikrinimo (kontrolės) įstaiga parengė dokumentą ir prieštaraujančioji šalis sutiko, kad jame patikslinama dauguma iškeltų klausimų;

(13) produkto specifikacija ir bendrasis dokumentas buvo iš dalies pakeisti. Buvo nustatyta, kad fasuoti gabaliukai turi būti gauti iš sertifikuotos kilmės sūrių galvų, galvų pusių ar gabaliukų. Buvo priminta apie ūkio subjektams taikomus atsekamumo reikalavimus ir ženklinimo įpareigojimus;

(14) be to, siekiant sudaryti sąlygas sklandžiai naujos sertifikavimo sistemos veikimo pradžiai ir leisti veiklos vykdytojams, pjaustantiems ir pakuojantiems gaminį ne geografinėje vietovėje, pasinaudoti tinkamu terminu savo sertifikavimo paraiškai pateikti ir toliau prekiauti savo produktu, registruotu SKVN pavadinimu „Gorgonzola“, speciali pakavimo taisyklė, pagal kurią „Gorgonzola“ sūriui, parduodamam fasuotais gabaliukais be gofruoto aliuminio folijos, turi būti gautas įgaliotos priežiūros institucijos arba tos institucijos paskirtos kitos priežiūros institucijos patvirtinimas, turėtų būti taikoma tik praėjus šešiems mėnesiams nuo šio reglamento įsigaliojimo dienos;

(15) atsižvelgdama į tai, kas išdėstyta, Komisija mano, kad pakeitimas turėtų būti patvirtintas. Informavimo tikslais turėtų būti paskelbta suvestinė bendrojo dokumento redakcija,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje paskelbtas pavadinimo „Gorgonzola“ (SKVN) specifikacijos pakeitimas patvirtinamas. Suvestinė bendrojo dokumento redakcija pateikiama šio reglamento priede.

2 straipsnis

Produkto specifikacijos 4 straipsnyje ir bendrojo dokumento 3.6 punkte nurodyta taisyklė, kad „Sūris „Gorgonzola“ gali būti parduodamas fasuotais gabaliukais, ant kurių gofruoto aliuminio folijos gali ir nebūti, jei buvo gautas įgaliotos priežiūros institucijos arba tos institucijos paskirtos kitos priežiūros institucijos patvirtinimas“, taikoma nuo 2018 m. balandžio 12 d.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2017 m. rugsėjo 21 d.

Komisijos vardu

Pirmininkas

Jean-Claude JUNCKER

PRIEDAS

BENDRASIS DOKUMENTAS

Tarybos reglamentas (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos (*)

„GORGONZOLA“

EB Nr. IT-PDO-0217–01214–18.03.2014

SGN () SKVN (X)

1. **PAVADINIMAS**

„Gorgonzola“

2. **VALSTYBĖ NARĖ ARBA TREČIOJI ŠALIS**

Italija

3. **ŽEMĖS ŪKIO PRODUKTO ARBA MAISTO PRODUKTO APRAŠYMAS**

3.1. **Produkto rūšis**

1.3 klasė. Sūriai

3.2. **Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas**

„Gorgonzola“ – tai pelėsinis sūris, pagamintas tik iš nenugriebto pasterizuoto karvės pieno, sūrio masė nekaitinta, vientisa, baltos šiaudų spalvos, išvagota būdingų mėlynai žalsvų ir (arba) pilkai žydrų gijų, atsiradusių dėl pelėsių (primena marmurą).

Sūris „Gorgonzola“ pasižymi šiomis savybėmis:

— forma:

  — cilindro, kurio paviršiai plokšti, o šonai tiesūs;

  — matmenys: mažiausias šono aukštis – 13 cm; skersmuo – nuo 20 iki 32 cm.

  — klasifikacija pagal svorį, skonį ir brandinimo laikotarpį:

    1. švelnaus skonio sūrio galva (*dolce*): svoris – nuo 9 iki 13,5 kg, švelnaus skonio, trumpiausias brandinimo laikotarpis – penkiasdešimt dienų, ilgiausias – šimtas penkiasdešimt dienų;

    2. stipraus skonio sūrio galva (*piccante*): svoris – nuo 9 iki 13,5 kg, aiškiai išreikšto stipraus skonio, trumpiausias brandinimo laikotarpis – aštuoniasdešimt dienų, ilgiausias – du šimtai septyniasdešimt dienų;

    3. stipraus skonio maža sūrio galva (*piccola piccante*): svoris – nuo 5,5 iki 9 kg, aiškiai išreikšto stipraus skonio, trumpiausias brandinimo laikotarpis – šešiasdešimt dienų, ilgiausias – du šimtai dienų.

— pluta: pilkos ir (arba) rausvos spalvos, nevalgoma;

— masė: vientisa, baltos ir šiaudų spalvos, išvagota būdingų mėlynai žalsvų ir (arba) pilkai žydrų gijų, atsiradusių dėl pelėsių (primena marmurą);

— riebalų kiekis sausojoje medžiagoje – ne mažiau kaip 48 %

(*) Pakeistas 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų.

3.3. **Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)**

Nenugriebtas karvės pienas, veršiuko šliužo fermentas, druska.

3.4. **Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams)**

Bent 50 % karvėms skirtų kasmetinių pašarų sausosios medžiagos sudaro gamybos vietovės kilmės produktai.

3.5. **Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje**

Pieno gamyba, jo perdirbimas, būsimo „Gorgonzola“ sūrio brandinimas ir identifikacinis ženklinimas, apie kurį rašoma 3.7 punkte, turi vykti nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.6. **Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės**

Sūris „Gorgonzola“ parduodamas suvyniotas į gofruoto aliuminio foliją nepjaustytas, horizontaliai perpjautas pusiau arba supjaustytas gabaliukais.

Sūris „Gorgonzola“ gali būti parduodamas fasuotais gabaliukais, ant kurių gofruoto aliuminio folijos gali ir nebūti, jei buvo gautas įgaliotos priežiūros institucijos arba tos institucijos paskirtos kitos priežiūros institucijos patvirtinimas.

Fasuoti gabaliukai turi būti paruošti iš patvirtintos kilmės nepjaustytų ar per pusę perpjautų galvų ir jų dalių (t. y. iš galvų ir jų dalių, supakuotų į gofruoto aliuminio foliją, pažymėtą skiriamuoju identifikaciniu nuorodos ženklu). Siekiant užtikrinti fasuotais gabaliukais parduodamo sūrio „Gorgonzola“ kokybę, garantuoti jo kilmę ir vykdyti kontrolę, sūrio pjaustymas ir jo gabaliukų pakavimas turi būti tikrinami įgaliotos priežiūros institucijos arba jos paskirtos kitos priežiūros institucijos. To reikalaujama, nes dėl maisto saugos reikalavimų gofruoto aliuminio folijoje supakuotų sūrio galvų ir horizontaliai pusiau perpjautų sūrio galvų negalima pjaustyti mechaniniu būdu, o kadangi sūrio galvų šonuose nėra jokių žymenų, priežiūros institucija turi patvirtinti sūrio gabaliukų be aliuminio folijos kilmę.

Veiklos vykdytojas turi laikytis Reglamento (EB) Nr. 178/2002 18 straipsnyje ir Reglamento (ES) Nr. 668/2014 4 straipsnyje nustatytų atsekamumo reikalavimų, t. y. jis turi galėti nustatyti kiekvieną jam sūrį „Gorgonzola“ pristačiusį veiklos vykdytoją ir turi taikyti sistemas bei procedūras, kurios leistų susipažinti su tokia informacija ir nustatyti kitus veiklos vykdytojus, kuriems šis sūris buvo pristatytas.

Vartotojui paprašius, sūrį „Gorgonzola“ leidžiama pjaustyti ir pakuoti mažmeninės prekybos vietose, jeigu yra matoma gofruoto aliuminio folija. Mažmeninės prekybos vietose taip pat leidžiama sūrį „Gorgonzola“ pjaustyti ir pakuoti jo gabaliukus, skirtus tiesioginiam pardavimui, jeigu ant gabaliukų visada išlieka produkto autentiškumą garantuojanti gofruoto aliuminio folija.

3.7. **Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės**

Sūrio „Gorgonzola“ galva žymima dviem identifikaciniais ženklais, kurie uždedami nustatytoje geografinėje vietovėje:

— iš pradžių ant abiejų plokščių sūrio galvos paviršių dedama identifikacinė žymė su nurodytu sūrio gamintojo kodu (žr. 1 pav.);

1 paveikslas



— kai sūrio savybės tampa tinkamos jį pateikti vartotojams, identifikacinę žymę sudaro gofruoto aliuminio folija su gofruotu identifikaciniu ženklu (žr. 2 pav.), kuri gaubia sūrio galvą, horizontaliai perpjautos pusiau sūrio galvos pusę ir sūrio gabaliukus, atsižvelgiant į 3.6 punkte nurodytų fasuotiems gabaliukams taikomus

reikalavimus; ant gofruoto aliuminio folijos taip pat yra pateikta SKVN „Gorgonzola“ kartu su Sąjungos simboliu ir, jei tai stipraus skonio sūrio galva, stipraus skonio sūrio maža galva, jų pusės, gautos perpjovus jas horizontaliai pusiau, ir jų gabaliukai, užrašas *piccante* („stipraus skonio“), kuris yra pateikiamas po užrašu SKVN „Gorgonzola“ mažesnėmis raidėmis.

2 paveikslas



Fasuoti sūrio gabaliukai

Ant fasuotų sūrio „Gorgonzola“ gabaliukų pirminės pakuotės geriausiai matomoje pusėje turi būti šios nuorodos:

— SKVN „Gorgonzola“ ir Sąjungos SKVN simbolis;

— šalia užrašo SKVN „Gorgonzola“ ar po juo mažesnėmis raidėmis pateiktas užrašas *piccante* („stipraus skonio“), jei tai stipraus skonio sūrio „Gorgonzola“ galvos arba stipraus skonio mažos jo galvos gabaliukas.

Veiklos vykdytojas turi laikytis skirtingų tipų sūriui „Gorgonzola“ taikomų ženklinimo etiketėmis reikalavimų.

4. GLAUSTAS GEOGRAFINĖS VIETOVĖS APIBŪDINIMAS

Nustatyta geografinė vietovė apima šių provincijų teritorijas:

— Bergamo, Bjelos, Brešos, Komo, Kremonos, Kuneo, Leko, Lodžio, Milano, Moncos, Novaros, Pavijos, Varėzės, Verbano-Kuzijo-Osolos, Verčelio.

Ji taip pat apima šias Alesandrijos provincijos savivaldybes:

— Kazalė Monferato, Vilanova Monferato, Balcolos, Morano Po, Koniolo, Pontestūros, Seralunga di Krėjos, Čerezeto, Trevilės, Ocano Monferato, San Džordžo Monferato, Sala Monferato, Čelamontės, Rozinjano Monferato, Terudžos, Otiljo, Frasinelo Monferato, Olivolos, Vinjalės, Kamanjos, Koncano, Očimjano, Mirabelo Monferato, Džarolės, Valencos, Pomaro Monferato, Bocolės, Valmakos, Tičineto, Borgo San Martino ir Frasineto Po.

5. RYŠYS SU GEOGRAFINE VIETOVE

5.1. Geografinės vietovės ypatumai

Gamtiniai veiksniai yra susiję su nustatytos geografinės vietovės klimato sąlygomis, kuriomis melžiamoms karvėms skirti pašariniai augalai gali gausiai vešėti ir išaugti kokybiški. Šios sąlygos tai pat yra palankios susidaryti biologinėms medžiagoms, nuo kurių priklauso organoleptinės ir spalvinės sūrio savybės. Kalbant apie žmogiškuosius veiksnius, pabrėžtina ne tik istorinė sūrio reikšmė vietos ekonomikai, bet ir tai, kad sudėtinga sūrio „Gorgonzola“ gamyba – tai tradicinės pieno produktų gamybos rankomis meno vaisius. Pieno sutraukimas pieno fermentais, taip pat naudojant pelėsio *Penicillium* sporų suspensiją ir atrinktas mieles, veršiuko šliužo fermento įmaišymas esant idealiai temperatūrai, sūdymas sausuoju būdu, sūrio brandinimas, kuomet sūryje susidaro tipiškos skylutės – tai gamybos tradicijos, kurios gamybos vietovėje per amžius buvo perduodamos iš kartos į kartą.

5.2. Produkto ypatumai

„Gorgonzola“ – sūris, kurio masė nekaitinta, vientisa, baltos šiaudų spalvos, išvagota būdingų mėlynai žalsvų ir (arba) pilkai žydrų gijų, atsiradusių dėl pelėsių (primena marmurą).

Kvapas gali būti tarp švelnaus ir aiškiai išreikšto stipraus, priklausomai nuo įvairių veiksnių, ypač nuo to, ar sūris brandintas trumpiau ar ilgiau.

5.3. **Priežastinis geografinės vietovės ir produkto (kuriam suteikta SKVN) kokybės arba savybių, arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto (kuriam suteikta SGN) savybės gero vardo ar kitų ypatybių ryšys**

Melžiamoms karvėms skirtų pašarinių augalų gausa ir jų kokybė, taip pat tradicinės pieno produktų gamybos procesai, ypač pelėsio *Penicillium* sporų įskiepis, sūdymas sausuoju būdu ir sūrio brandinimas, kuomet sūryje susidaro skylutės – nuo šių veiksnių priklauso juslinės ir spalvinės sūrio „Gorgonzola“ savybės.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 (*) 5 straipsnio 7 dalis)

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

arba

Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos interneto svetainėje (www.politicheagricole.it), ekrano dešinėje viršuje spaudžiant nuorodą „Prodotti DOP e IGP“ (liet. SKVN, SGN nuorodomis žymimi gaminiai), po to ekrano kairėje – „Prodotti DOP, IGP e STG“ (liet. SKVN, SGN, GTG nuorodomis žymimi gaminiai) ir galiausiai – „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“ (liet. ES nagrinėjamos specifikacijos).

(*) Pakeistas 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų.