II

(Atos não legislativos)

REGULAMENTOS

REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) 2017/1595 DA COMISSÃO

de 21 de setembro de 2017

que aprova alterações não menores do caderno de especificações de uma denominação inscrita no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Gorgonzola (DOP)]

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ([1]), nomeadamente o artigo 52.º, n.º 3, alínea a),

Considerando o seguinte:

(1) Com base no artigo 53.º, n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a Comissão examinou o pedido, apresentado pela Itália, de aprovação de alterações do caderno de especificações relativo à denominação de origem protegida (DOP) «Gorgonzola», registada pelo Regulamento (CE) n.º 1107/96 da Comissão ([2]).

(2) Uma vez que as alterações em causa não são menores, na aceção do artigo 53.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a Comissão publicou o pedido de alteração no *Jornal Oficial da União Europeia* ([3]), conforme estipula o artigo 50.º, n.º 2, do mesmo regulamento.

(3) As alterações prendem-se com a descrição do produto, a prova de origem, o método de obtenção, a rotulagem, o acondicionamento e as regras de certificação.

(4) Em 22 de agosto de 2016, a Comissão recebeu um ato de oposição apresentado pela Bélgica e, em 21 de outubro de 2016, a correspondente declaração de oposição fundamentada.

(5) Tendo considerado essa oposição admissível, a Comissão, por ofício de 7 de junho de 2016, convidou a Itália e a Bélgica a procederem às consultas adequadas durante um período de três meses, de modo a alcançarem um acordo em conformidade com os respetivos procedimentos internos.

(6) O prazo para consulta foi prorrogado por três meses.

(7) As partes chegaram a acordo, cujos resultados a Itália comunicou à Comissão por ofício de 5 de junho de 2017.

(8) A Bélgica opusera que, contrariamente ao estipulado no artigo 7.º, n.º 1, alíneas e) e g), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, o pedido de alteração não estabelecia regras claras para o acondicionamento e o sistema de certificação.

([1]) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.
([2]) Regulamento (CE) n.º 1107/96 da Comissão, de 12 de junho de 1996, relativo ao registo das indicações geográficas e denominações de origem nos termos do procedimento previsto no artigo 17.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho (JO L 148 de 21.6.1996, p. 1).
([3]) JO C 188 de 27.5.2016, p. 44.

(9) O oponente centrara-se, em especial, no ponto 3.6 do documento único alterado, com destaque para os seguintes trechos: «*O "Gorgonzola" pode também ser colocado no mercado em frações pré-embaladas, inclusivamente sem a folha de alumínio gravada, após certificação do organismo de controlo autorizado ou, mediante delegação deste, de um outro organismo de controlo. A fim de salvaguardar a qualidade, garantir a origem e assegurar o controlo do queijo "Gorgonzola" colocado no mercado em frações pré-embaladas, o corte e o acondicionamento do "Gorgonzola" em frações devem, na verdade, ser certificados pelo organismo de controlo autorizado ou, mediante delegação deste último, por outro organismo de controlo.*»

(10) Alegava-se que tais regras não esclareciam as condições a cumprir e a controlar em relação ao corte e ao acondicionamento do queijo DOP «Gorgonzola» que se pretende certificar. Acresce que o novo sistema poderá demorar alguns meses até estar operacional. O organismo de certificação necessitará, possivelmente, de algum tempo para tomar decisões sobre pedidos de certificação, desse modo deixando os operadores, durante o período de controlo, sem base jurídica para utilizarem a denominação registada na comercialização do produto.

(11) Por conseguinte, o oponente visou clarificar as obrigações exatas no âmbito do procedimento de certificação e obter um período de transição, a fim de permitir um arranque sem sobressaltos do novo sistema de certificação, durante o qual transformadores e acondicionadores possam continuar a comercializar os seus produtos utilizando a denominação registada «Gorgonzola» DOP, até o organismo responsável pela concessão da certificação tomar uma decisão sobre o pedido por eles apresentado.

(12) A Itália concordou que as regras relativas ao acondicionamento e ao controlo tinham de ser especificadas. O organismo de controlo da DOP «Gorgonzola» elaborou um documento que o oponente considerou esclarecer a maior parte das questões suscitadas.

(13) As especificações do produto e o documento único sofreram mais alterações. Ficou estabelecido que as frações pré-embaladas devem ser obtidas de queijos, meios-queijos ou partes de queijo cuja origem tenha sido certificada. Foram recordadas as obrigações em matéria de rastreabilidade e de rotulagem que os operadores devem cumprir.

(14) Por outro lado, a fim de permitir um arranque sem sobressaltos do novo sistema de certificação e permitir que os operadores que cortam e acondicionam o produto fora da área geográfica beneficiem de um prazo adequado para apresentarem os seus pedidos de certificação e continuarem a comercializar o produto sob a denominação registada «Gorgonzola» DOP, a regra específica de acondicionamento segundo a qual o «Gorgonzola» colocado no mercado em frações pré-embaladas, sem a folha de alumínio gravada, deve ser certificado pelo organismo de controlo autorizado ou, mediante delegação deste, por outro organismo de controlo, só deveria ser aplicada decorrido um prazo de seis meses a contar da data de entrada em vigor do presente regulamento.

(15) Perante o exposto, a Comissão entende que a alteração deveria ser aprovada. A versão consolidada do documento único deveria ser publicada para informação,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

São aprovadas as alterações do caderno de especificações relativo à denominação «Gorgonzola» (DOP) publicadas no *Jornal Oficial da União Europeia*. O documento único consolidado figura no anexo do presente regulamento.

Artigo 2.º

A regra constante do artigo 4.º do caderno de especificações e do ponto 3.6 do documento único, segundo a qual o «Gorgonzola» pode também ser colocado no mercado em frações pré-embaladas, sem a folha de alumínio gravada, após certificação pelo organismo de controlo autorizado ou, mediante delegação deste, por outro organismo de controlo, é aplicável a partir de 12 de abril de 2018.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 21 de setembro de 2017.

Pela Comissão

O Presidente

Jean-Claude JUNCKER

ANEXO

DOCUMENTO ÚNICO

Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (*)

«GORGONZOLA»

N.ºCE: IT-PDO-0217-01214 — 18.3.2014

IGP () DOP (X)

1. **DENOMINAÇÃO**

«Gorgonzola»

2. **ESTADO-MEMBRO OU PAÍS TERCEIRO**

Itália

3. **DESCRIÇÃO DO PRODUTO AGRÍCOLA OU GÉNERO ALIMENTÍCIO**

3.1. **Tipo de produto**

Classe 1.3., Queijos

3.2. **Descrição do produto a que se aplica a denominação referida no ponto 1**

O «Gorgonzola» é um queijo azul, produzido exclusivamente a partir de leite gordo de vaca, de pasta crua, homogénea, com cor branca ou amarelo-palha, apresentando característicos veios azul-esverdeados e/ou cinzento-azulados (marmoreio) devido ao desenvolvimento de bolores.

O «Gorgonzola» tem as seguintes características:

— forma:

  — cilíndrica, com faces planas sem abaulamento lateral;

  — dimensões: altura mínima da face lateral: 13 cm; diâmetro entre 20 e 32 cm;

  — classificação com base nos critérios de peso, sabor e maturação:

    1. cilindro grande, forma «doce»: peso entre 9 e 13,5 kg, com sabor doce e maturação entre cinquenta e cento e cinquenta dias;

    2. cilindro grande, forma «picante»: peso entre 9 e 13,5 kg, com sabor claramente picante e maturação entre oitenta e duzentos e setenta dias;

    3. cilindro pequeno, forma «picante»: peso entre 5,5 e 9 kg, com sabor claramente picante e maturação entre sessenta e duzentos dias.

— crosta: cinzenta e/ou rosada, não comestível;

— pasta: homogénea, branca ou amarelo-palha, com característicos veios azul-esverdeados e/ou cinzento-azulados (marmoreio) devido ao desenvolvimento de bolores;

— gordura no extrato seco: 48 % no mínimo.

(*) Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

3.3. **Matérias-primas (só para produtos transformados)**

Leite gordo de vaca, coalho de vitelo e sal.

3.4. **Alimentação dos animais (só para os produtos de origem animal)**

Pelo menos 50 % do extrato seco do alimento das vacas provêm, anualmente, da zona de produção.

3.5. **Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada**

A produção e o processamento do leite, a maturação do queijo até poder ser vendido como «Gorgonzola» e a aposição das marcas de identificação referidas no ponto 3.7 têm lugar na área geográfica identificada.

3.6. **Regras específicas em matéria de fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.**

O «Gorgonzola» pode ser comercializado em unidades cilíndricas inteiras, em metades cortadas horizontalmente ou em frações, envoltas em folha de alumínio gravada.

O «Gorgonzola» pode também ser colocado no mercado em frações pré-embaladas, inclusivamente sem a folha de alumínio gravada, após certificação do organismo de controlo autorizado ou, mediante delegação deste, de um outro organismo de controlo.

As frações pré-embaladas devem ser obtidas de queijos inteiros, de metades ou de frações com origem certificada (ou seja, envoltas em folha de alumínio gravada com a marca distintiva que identifica a denominação). A fim de salvaguardar a qualidade, garantir a origem e assegurar o controlo do queijo «Gorgonzola» colocado no mercado em frações pré-embaladas, o corte e o acondicionamento do «Gorgonzola» em frações devem, na verdade, ser certificados pelo organismo de controlo autorizado ou, mediante delegação deste último, por outro organismo de controlo. Esta exigência deve-se a que os riscos para a segurança alimentar impossibilitam o corte mecânico horizontal quer das unidades inteiras quer das metades envoltas em folha de alumínio, pelo que, como não há marcação na superfície lateral do «Gorgonzola», o organismo de controlo deve verificar a origem das frações não envoltas em folha de alumínio.

O operador tem de cumprir os requisitos de rastreabilidade previstos no artigo 18.º do Regulamento (CE) n.º 178/2002 e no artigo 4.º do Regulamento (UE) n.º 668/2014 — ou seja, o operador deve poder identificar qualquer operador que lhe tenha fornecido queijo «Gorgonzola» — e tem de dispor de sistemas e procedimentos que permitam disponibilizar tais informações e identificar outros operadores aos quais tenha sido fornecido «Gorgonzola».

O corte e o acondicionamento de frações de «Gorgonzola» são permitidos no ponto de venda a retalho a pedido do consumidor, desde que a folha de alumínio gravada seja visível. São igualmente permitidos o corte e o acondicionamento de frações de «Gorgonzola» no ponto de venda a retalho para venda direta, desde que, em qualquer caso, uma parte da folha de alumínio gravada permaneça na fração do produto, como garantia de autenticidade.

3.7. **Regras específicas relativas à rotulagem**

A unidade cilíndrica inteira de «Gorgonzola» distingue-se por duas marcas que devem ser apostas na zona geográfica delimitada, a saber:

— no local de produção, o sinal identificativo aposto em cada uma das faces planas, com o número de identificação da queijaria (figura 1);

Figura 1



— logo que o produto adquire as características para a sua comercialização, as unidades cilíndricas inteiras, as metades cortadas horizontalmente ou as frações (sem prejuízo do previsto para as frações pré-embaladas referidas no ponto 3.6) são envolvidas com a folha de papel de alumínio na qual está gravada a marca

identificativa (figura 2); a folha de papel de alumínio gravada exibe também a designação «DOP Gorgonzola», acompanhada do símbolo da UE; no caso do «Gorgonzola» picante, quer se trate de unidades cilíndricas (grandes ou pequenas), de metades cortadas horizontalmente ou de frações, a folha de alumínio gravada exibe a palavra «piccante» ao lado ou por baixo da designação de origem protegida «Gorgonzola», em carateres gráficos menores do que os desta última.

Figura 2



Acondicionamento prévio de frações de queijo

No «Gorgonzola» pré-embalado em frações, a embalagem primária deve exibir, no campo de visão principal:

— a designação de origem protegida «Gorgonzola», acompanhada do símbolo da União relativo à DOP;

— a palavra «piccante», no caso de produtos extraídos das formas grande ou pequena de Gorgonzola picante, a inscrever ao lado ou por baixo da DOP «Gorgonzola», em carateres gráficos menores do que os desta última.

O operador deve cumprir os requisitos de rotulagem relativos aos diversos tipos de «Gorgonzola».

4. DELIMITAÇÃO CONCISA DA ÁREA GEOGRÁFICA

A área geográfica delimitada compreende todo o território das seguintes províncias de Itália:

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

Inclui ainda os seguintes municípios da província de Alessandria:

— 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 e Frassineto Po.

5. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

5.1. Especificidades da área geográfica

Os fatores naturais estão ligados às condições climáticas da zona geográfica delimitada, que favorecem a abundância e a qualidade das forragens destinadas à alimentação das vacas leiteiras, bem como o desenvolvimento de agentes microbiológicos determinantes das características organoléticas e da cor do queijo. No respeitante aos fatores humanos, para além da importância histórica do queijo na economia local, salienta-se que as complexas etapas de produção do «Gorgonzola» resultam do fabrico artesanal de queijo: a inoculação no leite de fermentos lácteos e de uma suspensão de esporos de *Penicillium* e de leveduras selecionadas, a que se segue a adição de coalho de vitelo a uma temperatura ideal, a salga a seco e a característica perfuração da pasta durante a maturação, operações transmitidas ao longo de séculos na área geográfica delimitada.

5.2. Especificidade do produto

O «Gorgonzola» é um queijo de pasta crua, homogénea, de cor branca ou amarelo-palha, apresentando característicos veios azul-esverdeados e/ou cinzento-azulados (marmoreio) devido ao desenvolvimento de bolores.

O sabor pode variar de doce a claramente picante, dependendo de vários fatores, entre os quais, sobretudo, a duração do período de maturação.

5.3. **Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)**

A abundância e a qualidade das forragens destinadas à alimentação das vacas leiteiras, bem como as operações de caseificação tradicionais, em particular a inoculação de esporos de *Penicillium*, a salga a seco e a perfuração da pasta durante a maturação determinam as características organoléticas e a coloração do «Gorgonzola».

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 (*))

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

ou, em alternativa,

acedendo diretamente à página inicial do Ministério das Políticas Alimentares, Agrícolas e Florestais (www.politicheagricole.it), clicando em «Prodotti DOP e IGP» [produtos DOP e IGP] (na parte superior do ecrã), depois em «Prodotti DOP IGP e STG» [produtos DOP, IGP e ETG] (no lado esquerdo do ecrã) e, por último, em «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE» [cadernos de especificações em fase de análise pela UE].

(*) Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.