II

(Acte fără caracter legislativ)

REGULAMENTE

REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) 2017/1595 AL COMISIEI

din 21 septembrie 2017

de aprobare a unor modificări care nu sunt minore ale caietului de sarcini al unei denumiri înregistrate în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [Gorgonzola (DOP)]

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare ([1]), în special articolul 52 alineatul (3) litera (a),

întrucât:

(1) În temeiul articolului 53 alineatul (1) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Comisia a examinat cererea Italiei de aprobare a unor modificări ale caietului de sarcini al denumirii de origine protejate (denumite în continuare „DOP") „Gorgonzola", înregistrată în temeiul Regulamentului (CE) nr. 1107/96 al Comisiei ([2]).

(2) Deoarece modificările în cauză nu au fost minore în sensul articolului 53 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Comisia a publicat cererea de modificare în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* ([3]), în conformitate cu articolul 50 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

(3) Modificările vizează descrierea produsului, dovada originii, metoda de obținere, etichetarea, normele privind ambalarea și certificarea.

(4) La 22 august 2016, Comisia a primit un act de opoziție din partea Belgiei. La 21 octombrie 2016, Comisia a primit declarația de opoziție motivată aferentă.

(5) Considerând această opoziție admisibilă, Comisia a invitat Italia și Belgia, prin scrisoarea din 7 iunie 2016, să desfășoare consultări corespunzătoare timp de trei luni, pentru a încerca să ajungă la un acord în conformitate cu procedurile lor interne.

(6) Termenul de consultare a fost prelungit cu încă trei luni.

(7) Părțile au ajuns la un acord. Italia a comunicat Comisiei rezultatele acordului prin scrisoarea din 5 iunie 2017.

(8) În opoziția formulată, Belgia a argumentat că, în mod contrar celor prevăzute la articolul 7 alineatul (1) literele (e) și (g) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, cererea de modificare nu stabilea norme clare referitoare la ambalare și la sistemul de certificare.

([1]) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.
([2]) Regulamentul (CE) nr. 1107/96 al Comisiei din 12 iunie 1996 privind înregistrarea indicațiilor geografice și a denumirilor de origine în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 17 din Regulamentul (CEE) nr. 2081/92 al Consiliului (JO L 148, 21.6.1996, p. 1).
([3]) JO C 188, 27.5.2016, p. 44.

(9) Oponentul s-a referit, mai exact, la punctul 3.6 din documentul unic modificat, formulat după cum urmează: „«Gorgonzola» se poate comercializa și în bucăți preambalate, neînvelite în folie de aluminiu gofrat, cu condiția unei certificări prealabile de către organismul de control autorizat sau, în cazul unei delegări din partea acestuia, de către un alt organism de control. Pentru a se păstra calitatea, a se garanta originea și a se asigura controlul în cazul brânzei «Gorgonzola» comercializate în bucăți preambalate, tăierea și ambalarea bucăților trebuie certificate de organismul de control autorizat sau, în cazul unei delegări din partea acestuia, de către un alt organism de control."

(10) S-a afirmat că aceste norme nu specifică în mod clar condițiile care trebuie îndeplinite și controlate în ceea ce privește tăierea și ambalarea brânzei cu DOP „Gorgonzola" care trebuie certificată. În plus, există riscul să dureze câteva luni până când devine operațional noul sistem. Se presupune că organismului de certificare îi va lua ceva timp să ia deciziile cu privire la cererile de certificare, ceea ce înseamnă că, în perioada de examinare a cererilor, operatorii rămân fără temeiul juridic de a utiliza această denumire înregistrată la comercializarea produsului.

(11) Prin urmare, oponentul dorea enunțarea exactă a obligațiilor în cadrul procedurii de certificare și obținerea unei perioade de tranziție care să permită trecerea ușoară la noul sistem de certificare și în cursul căreia unitățile de prelucrare și de ambalare să își poată continua comercializarea produselor folosind denumirea înregistrată „Gorgonzola" DOP până când organismul responsabil cu acordarea certificării lua o decizie cu privire la cererea lor.

(12) Italia a fost de acord cu faptul că era necesară detalierea normelor privind ambalarea și controalele. Organismul de inspecție (control) pentru DOP „Gorgonzola" a redactat un document care clarifică, în opinia oponentului, majoritatea problemelor semnalate.

(13) Caietul de sarcini și documentul unic au fost modificate din nou. S-a stabilit că porțiile preambalate trebuie obținute din roți întregi, jumătăți de roți sau bucăți porționate din roți a căror origine a fost certificată. Au fost reamintite cerințele de trasabilitate și obligațiile de etichetare ale operatorilor.

(14) În plus, pentru ca trecerea la noul sistem de certificare să se facă ușor și pentru ca operatorii care taie și ambalează produsul în afara ariei geografice să poată beneficia de un termen adecvat de depunere a cererii de certificare și să poată continua comercializarea produselor sub denumirea înregistrată „Gorgonzola" DOP, norma specifică privind ambalarea, conform căreia „Gorgonzola" comercializată în bucăți preambalate neînvelite în folie gofrată de aluminiu trebuie să fie certificată de organismul de control autorizat sau, în cazul unei delegări din partea acestuia, de către un alt organism de control, ar trebui să se aplice numai după șase luni de la data intrării în vigoare a prezentului regulament.

(15) Având în vedere cele de mai sus, Comisia consideră că modificarea ar trebui aprobată. Versiunea consolidată a documentului unic ar trebui publicată spre informare,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Se aprobă modificările caietului de sarcini publicate în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* cu privire la denumirea „Gorgonzola" (DOP). Anexa la prezentul regulament conține documentul unic consolidat.

Articolul 2

Norma prevăzută la articolul 4 al caietului de sarcini și la punctul 3.6 din documentul unic, conform căreia „«Gorgonzola» se poate comercializa și în bucăți preambalate, neînvelite în folie de aluminiu gofrat, cu condiția unei certificări prealabile de către organismul de control autorizat sau, în cazul unei delegări din partea acestuia, de către un alt organism de control", se aplică de la 12 aprilie 2018.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 21 septembrie 2017.

Pentru Comisie

Președintele

Jean-Claude JUNCKER

ANEXĂ

DOCUMENT UNIC

Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare (*)

„GORGONZOLA”

Nr. CE: IT-PDO-0217-01214 – 18.3.2014

IGP () DOP (X)

1. **DENUMIRE**

„Gorgonzola”

2. **STATUL MEMBRU SAU ȚARA TERȚĂ**

Italia

3. **DESCRIEREA PRODUSULUI AGRICOL SAU ALIMENTAR**

3.1. **Tipul de produs**

Clasa 1.3. Brânzeturi

3.2. **Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1**

„Gorgonzola” este o brânză cu mucegai verde, produsă doar din lapte de vacă integral pasteurizat, cu pastă crudă, omogenă, de culoare albă și de culoarea paiului, marmorată, cu vinișoare caracteristice albastre-verzui și/sau gri-albăstrui datorate dezvoltării de mucegaiuri (mucegăirii).

Brânza „Gorgonzola” prezintă următoarele caracteristici:

— formă:

  — cilindrică, cu fețe plane și margine laterală dreaptă;

  — dimensiuni: înălțime minimă a marginii laterale de 13 cm, diametru cuprins între 20 și 32 cm;

  — clasificare în funcție de greutate, gust și de gradul de maturare:

    1. roata „dulce”: greutate cuprinsă între 9 și 13,5 kg, cu gust dulce și cu o durată de maturare minimă de cincizeci de zile și maximă de o sută cincizeci de zile;

    2. roata „picantă”: greutate cuprinsă între 9 și 13,5 kg, cu gust picant pronunțat și cu o durată de maturare minimă de optzeci de zile și maximă de două sute șaptezeci de zile;

    3. roata „mică picantă”: greutate de minimum 5,5 kg, dar mai mică de 9 kg, cu gust picant pronunțat și cu o durată de maturare minimă de șaizeci de zile și maximă de două sute de zile;

— coajă: de culoare gri și/sau rozie, necomestibilă;

— pastă: omogenă, de culoare albă și de culoarea paiului, marmorată datorită dezvoltării de mucegaiuri (mucegăirii), cu vinișoare caracteristice albastre-verzui și/sau gri-albăstrui;

— grăsime în substanța uscată: minimum 48 %.

(*) Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare.

3.3. **Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)**

Lapte de vacă integral, cheag de viței, sare.

3.4. **Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)**

Minimum 50 % din substanța uscată din hrana bovinelor, ca medie anuală, provine din aria de producție.

3.5. **Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată**

Producerea și prelucrarea laptelui, maturarea brânzei destinate a deveni „Gorgonzola” și aplicarea mărcilor de identificare menționate la punctul 3.7 se desfășoară în aria geografică delimitată.

3.6. **Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.**

Brânza „Gorgonzola” poate fi comercializată ca roți întregi, ca jumătăți de roți tăiate orizontal sau porționată în bucăți învelite în folie de aluminiu gofrat.

„Gorgonzola” se poate comercializa și în bucăți preambalate, neînvelite în folie de aluminiu gofrat, cu condiția unei certificări prealabile de către organismul de control autorizat sau, în cazul unei delegări din partea acestuia, de către un alt organism de control.

Bucățile preambalate trebuie obținute din roți întregi, jumătăți de roți sau bucăți porționate a căror origine a fost certificată (adică sunt învelite în folie de aluminiu gofrat purtând marca de identificare a denumirii). Pentru a se păstra calitatea, a se garanta originea și a se asigura controlul în cazul brânzei „Gorgonzola” comercializate în bucăți preambalate, tăierea și ambalarea bucăților trebuie certificate de organismul de control autorizat sau, în cazul unei delegări din partea acestuia, de către un alt organism de control. Această dispoziție este justificată de faptul că, din cauza riscurilor legate de siguranța alimentară, roțile și jumătățile de roți tăiate orizontal nu pot fi tranșate dacă sunt învelite în folie de aluminiu gofrat, precum și de faptul că, având în vedere lipsa oricărui marcaj pe marginea exterioară a roții de „Gorgonzola”, originea bucăților obținute, lipsite de folie de aluminiu, trebuie certificată de organismul de control.

Operatorii trebuie să îndeplinească cerințele de trasabilitate prevăzute la articolul 18 din Regulamentul (CE) nr. 178/2002 și la articolul 4 din Regulamentul (UE) nr. 668/2014, ceea ce înseamnă că trebuie să fie în măsură să identifice fiecare operator care le-a furnizat brânzeturi „Gorgonzola” și să dispună de sisteme și proceduri care să le permită să furnizeze aceste informații și să identifice și alți operatori cărora li s-au furnizat brânzeturi „Gorgonzola”.

Bucățile de „Gorgonzola” pot fi tăiate și ambalate la punctul de vânzare cu amănuntul la cererea consumatorului, cu condiția să fie vizibilă folia de aluminiu gofrat. De asemenea, sunt permise tăierea în bucăți a brânzei „Gorgonzola” și ambalarea acestor bucăți la punctul de vânzare cu amănuntul pentru vânzarea directă, dacă pe fiecare bucată de produs rămâne o parte din folia de aluminiu, drept garanție a autenticității.

3.7. **Norme specifice privind etichetarea**

Roata de „Gorgonzola” se distinge prin două mărci de identificare aplicate în aria geografică delimitată:

— inițial, marca de identificare aplicată pe ambele fețe plane, conținând numărul de identificare al fabricii de brânză (a se vedea figura 1);

Figura 1



— la momentul în care produsul a dobândit caracteristicile necesare pentru comercializare, marca de identificare constă într-o folie de aluminiu gofrat purtând marca de identificare gofrată (a se vedea figura 2), folie care înfășoară roata, jumătatea de roată tăiată orizontal și bucățile, cu excepția cazurilor prevăzute la punctul 3.6

pentru bucățile preambalate; în plus, pe folia de aluminiu gofrat figurează, pe lângă denumirea de origine protejată „Gorgonzola”, însoțită de simbolul Uniunii, mențiunea „picantă” în cazul roții „picante”, al roții „mici picante” și al respectivelor jumătăți de roți tăiate orizontal și al bucăților, inscripționată lângă denumirea de origine protejată „Gorgonzola” sau sub aceasta, cu caractere grafice de dimensiuni inferioare celor utilizate pentru aceasta din urmă.

Figura 2



Bucăți de roată preambalate

În cazul bucăților de brânză „Gorgonzola” preambalate, în câmpul vizual principal de pe ambalajul primar figurează următoarele elemente:

— denumirea de origine protejată „Gorgonzola”, însoțită de simbolul Uniunii pentru DOP;

— mențiunea „picantă”, în cazul produsului obținut din roțile de „Gorgonzola” „picantă” și „mică picantă”, inscripționată lângă denumirea de origine protejată „Gorgonzola” sau sub aceasta, cu caractere grafice de dimensiuni inferioare celor utilizate pentru aceasta din urmă.

Operatorii trebuie să îndeplinească cerințele de etichetare pentru diferitele tipuri de „Gorgonzola”.

4. DELIMITAREA CONCISĂ A ARIEI GEOGRAFICE

Aria geografică delimitată cuprinde întregul teritoriu al următoarelor provincii:

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

De asemenea, aria delimitată cuprinde următoarele comune din provincia 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 și Frassineto Po.

5. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

5.1. Specificitatea ariei geografice

Factorii naturali sunt legați de condițiile climatice ale zonei geografice delimitate, care favorizează abundența și calitatea furajelor destinate alimentației vacilor de lapte, precum și dezvoltarea agenților microbiologici care determină caracteristicile organoleptice și culoarea brânzei. În ceea ce privește factorii umani, pe lângă relevanța istorică a brânzei în economia locală, se subliniază faptul că etapele complexe ale producției de „Gorgonzola” sunt rodul artei tradiționale de a produce brânzeturi manual: însămânțarea laptelui cu fermenți lactici și cu o suspensie de spori de penicilină și drojdii selecționate, adăugarea de cheag de viței la temperatura ideală, sărarea uscată și perforarea caracteristică a pastei în timpul maturării sunt operațiuni transmise de-a lungul secolelor în aria geografică delimitată.

5.2. Specificitatea produsului

„Gorgonzola” este o brânză cu pastă crudă, omogenă, de culoare albă și de culoarea paiului, marmorată, cu vinișoare caracteristice albastre-verzui și/sau gri-albăstrui datorate dezvoltării de mucegaiuri (mucegăirii).

Gustul poate varia de la dulce la picant pronunțat, în funcție de diverși factori, printre care, în special, perioada de maturare mai scurtă sau mai lungă.

5.3. **Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)**

Caracteristicile organoleptice și culoarea brânzei „Gorgonzola" sunt determinate de abundența și calitatea furajelor destinate alimentației vacilor de lapte, precum și de operațiunile tradiționale de producere a brânzei, în special de introducerea sporilor de penicilină, sărarea uscată și perforarea pastei în timpul maturării.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 (*)]

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

sau

accesând direct pagina principală a site-ului Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere (www.politicheagricole.it), făcând clic pe „Prodotti DOP e IGP" (în partea superioară dreaptă a ecranului), apoi pe „Prodotti DOP, IGP e STG" (pe laterala stângă a ecranului) și apoi pe „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE".

(*) Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare.