II

(Nezakonodajni akti)

UREDBE

IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2017/1595

z dne 21. septembra 2017

o odobritvi spremembe specifikacije za ime, vpisano v registru zaščitenih označb porekla in zaščitenih geografskih označb, ki ni manjša (Gorgonzola (ZOP))

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil ([1]) ter zlasti člena 52(3)(a) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) Komisija je v skladu s prvim pododstavkom člena 53(1) Uredbe (EU) št. 1151/2012 preučila zahtevek Italije za odobritev spremembe specifikacije za zaščiteno označbo porekla (v nadaljnjem besedilu: ZOP) „Gorgonzola“, registrirano v skladu z Uredbo Komisije (ES) št. 1107/96 ([2]).

(2) Ker zadevna sprememba ni bila manjša v smislu člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012, je Komisija v skladu s členom 50(2) navedene uredbe zahtevek za spremembo objavila v *Uradnem listu Evropske unije* ([3]).

(3) Spremembe zadevajo opis proizvoda, dokazilo o poreklu, metodo proizvodnje, označevanje, pakiranje in pravila za certificiranje.

(4) Komisija je 22. avgusta 2016 prejela ugovor Belgije. Povezani utemeljeni ugovor je Komisija prejela 21. oktobra 2016.

(5) Ker je Komisija menila, da je ugovor dopusten, je z dopisom z dne 7. junija 2016 Italijo in Belgijo pozvala k začetku ustreznih trimesečnih posvetovanj za dosego dogovora v skladu z njunimi notranjimi postopki.

(6) Rok za posvetovanje je bil podaljšan za tri dodatne mesece.

(7) Strani sta dogovor dosegli. Italija je rezultat dogovora sporočila Komisiji z dopisom z dne 5. junija 2017.

(8) Belgija je nasprotovala, da v nasprotju z določbami člena 7(1)(e) in (g) Uredbe (EU) št. 1151/2012 zahtevek za spremembo ne določa jasnih pravil za pakiranje in sistem certificiranja.

([1]) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.
([2]) Uredba Komisije (ES) št. 1107/96 z dne 12. junija 1996 o registraciji geografskih označb in geografskega porekla po postopku iz člena 17 Uredbe Sveta (EGS) št. 2081/92. (UL L 148, 21.6.1996, str. 1).
([3]) UL C 188, 27.5.2016, str. 44.

(9) Vložnica ugovora se je zlasti osredotočila na točko 3.6 spremenjenega enotnega dokumenta, ki navaja: „*Sir ‚Gorgonzola' se lahko po certificiranju pristojnega nadzornega organa ali katerega drugega nadzornega organa, ki ga ta pooblasti, daje na trg tudi v predpakiranih kosih, ki niso prekriti z gofrirano aluminijasto folijo. Za ohranitev kakovosti sira ‚Gorgonzola', ki se daje na trg v predpakiranih kosih, ter za zagotovitev njegovega porekla in njegovega nadzora je določeno, da rezanje in pakiranje kosov certificira pristojni nadzorni organ ali kateri koli drug nadzorni organ, ki ga ta pooblasti.*"

(10) Takšna pravila naj ne bi jasno opredeljevala, kateri pogoji morajo biti izpolnjeni za certificiranje rezanja in pakiranja sira ZOP „Gorgonzola". Poleg tega obstaja nevarnost, da bi lahko novi sistem postal operativen šele po nekaj mesecih. Certifikacijski organ naj bi imel za odločitve o zahtevkih za certifikacijo nekaj časa, nosilci dejavnosti pa zato med obdobjem pregleda ne bi imeli pravne podlage za uporabo registriranega imena pri trženju proizvoda.

(11) Namen vložnice ugovora je zato bil, da se razjasnijo natančne obveznosti postopka certificiranja in določi prehodno obdobje, da se omogoči nemoten začetek novega sistema certificiranja, v katerem lahko predelovalci in pakirnice pri trženju svojih proizvodov še naprej uporabljajo registrirano ime ZOP „Gorgonzola", dokler pristojni organ za certificiranje ne odloči o njihovem zahtevku.

(12) Italija se je strinjala, da je treba predpise o pakiranju in nadzoru podrobno opredeliti. Nadzorni organ za ime ZOP „Gorgonzola" je pripravil dokument, za katerega je vložnica ugovora menila, da pojasnjuje večino izpostavljenih vprašanj.

(13) Specifikacija proizvoda in enotni dokument sta bila dodatno spremenjena. Določeno je bilo, da je treba predpakirane kose pridobiti iz hlebcev, polhlebcev ali kosov hlebcev s certificiranim poreklom. Za nosilce dejavnosti so bile ohranjene zahteve v zvezi s sledljivostjo in označevanjem.

(14) Da se omogoči nemoten začetek novega sistema certificiranja in se nosilcem dejavnosti, ki rezanje in pakiranje proizvoda opravljajo zunaj geografskega območja, zagotovi primeren rok za predložitev zahtevkov za certificiranje in nadaljnje trženje njihovih proizvodov pod registriranim imenom ZOP „Gorgonzola", bi bilo posebno pravilo o pakiranju, v skladu s katerim mora sir „Gorgonzola", ki se trži v predpakiranih kosih, ki niso prekriti z gofrirano aluminijasto folijo, certificirati pristojni nadzorni organ ali kateri koli drug nadzorni organ, ki ga ta pooblasti, treba začeti uporabljati šest mesecev po začetku veljavnosti te uredbe.

(15) Ob upoštevanju navedenega Komisija meni, da bi bilo spremembo treba odobriti. Konsolidirano verzijo enotnega dokumenta bi bilo treba objaviti v informativne namene –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Sprememba specifikacije, objavljena v *Uradnem listu Evropske unije* v zvezi z imenom „Gorgonzola" (ZOP), se odobri. Konsolidiran enotni dokument je vključen v Prilogo k tej uredbi.

Člen 2

Pravilo iz člena 4 specifikacije proizvoda in točke 3.6 enotnega dokumenta, da se „[S]ir ‚Gorgonzola' […] lahko po certificiranju pristojnega nadzornega organa ali katerega drugega nadzornega organa, ki ga ta pooblasti, daje na trg tudi v predpakiranih kosih, ki niso prekriti z gofrirano aluminijasto folijo," se uporablja od 12. aprila 2018.

Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 21. septembra 2017

Za Komisijo

Predsednik

Jean-Claude JUNCKER

PRILOGA

ENOTNI DOKUMENT

Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila (*)

„GORGONZOLA“

ES št.: IT-PDO-0217-01214 – 18.3.2014

ZGO ( ) ZOP (X)

1. **IME**

„Gorgonzola“

2. **DRŽAVA ČLANICA ALI TRETJA DRŽAVA**

Italija

3. **OPIS KMETIJSKEGA PROIZVODA ALI ŽIVILA**

3.1 **Vrsta proizvoda**

Skupina 1.3 Siri

3.2 **Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1**

„Gorgonzola“ je marmoriran sir, izdelan izključno iz pasteriziranega polnomastnega kravjega mleka ter toplotno neobdelanega, homogenega testa bele in slamnato rumene barve, s plesnijo („plesnenje“) v obliki značilnih zelenomodrih in/ali sivomodrih žilic.

„Gorgonzola“ ima naslednje značilnosti:

— oblika:

  — valjasta z ravnima osnovnima ploskvama in ravnim obodom;

  — mere: debelina oboda najmanj 13 cm; premer od 20 do 32 cm;

  — razvrstitev glede na težo, okus in zorenje:

    1. hlebec „blage vrste“: teža od 9 do 13,5 kg, blag okus, najkrajše trajanje zorenja petdeset dni in najdaljše sto petdeset dni,

    2. hlebec „pikantne vrste“: teža od 9 do 13,5 kg, izrazito pikanten okus, najkrajše trajanje zorenja osemdeset dni in najdaljše dvesto sedemdeset dni,

    3. „majhen hlebec pikantne vrste“: teža od 5,5 do manj kot 9 kg, izrazito pikanten okus ter najkrajše zorenje šestdeset dni in najdaljše dvesto dni;

— skorja: sive in/ali rožnate barve, neužitna;

— testo: homogeno, bele in slamnate barve, s plesnijo („plesnenje“), ki tvori značilne zelenomodre in/ali sivomodre žilice;

— vsebnost maščobe v suhi snovi: 48 %.

(*) Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil.

3.3 **Surovine (samo za predelane proizvode)**

Polnomastno kravje mleko, telečje sirilo in sol.

3.4 **Krma (samo za proizvode živalskega izvora)**

Najmanj 50 % suhe snovi krmnega obroka, razdeljenega kravam in izračunanega na letni osnovi, izvira z območja proizvodnje.

3.5 **Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju**

Proizvodnja in predelava mleka, zorenje sira „Gorgonzola“ in namestitev identifikacijskih oznak iz točke 3.7 potekajo na opredeljenem geografskem območju.

3.6 **Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.**

Sir „Gorgonzola“ se lahko daje na trg kot cel hlebec, vodoravno prerezan polhlebec ali v kosih, prekritih z gofrirano aluminijasto folijo.

Sir „Gorgonzola“ se lahko po certificiranju pristojnega nadzornega organa ali katerega drugega nadzornega organa, ki ga ta pooblasti, daje na trg tudi v predpakiranih kosih, ki niso prekriti z gofrirano aluminijasto folijo.

Predpakirani kosi morajo biti pridobljeni iz celih hlebcev, polhlebcev in kosov sira certificiranega porekla (tj. oviti v gofrirano aluminijasto folijo, na kateri je identifikacijska oznaka imena). Za ohranitev kakovosti sira „Gorgonzola“, ki se daje na trg v predpakiranih kosih, ter za zagotovitev njegovega porekla in njegovega nadzora je določeno, da rezanje in pakiranje kosov certificira pristojni nadzorni organ ali kateri koli drug nadzorni organ, ki ga ta pooblasti. Ta zahteva je povezana z dejstvom, da zaradi varnosti živil hlebcev in vodoravno prerezanih polhlebcev, prekritih z gofrirano aluminijasto folijo, ni mogoče rezati mehansko, pa tudi s potrebo, da se za kose hlebca sira „Gorgonzola“ brez oznake na krajcu, ki niso prekriti z aluminijasto folijo, od nadzornega organa pridobi garancijsko potrdilo o poreklu.

Nosilec dejavnosti mora upoštevati zahteve glede sledljivosti iz člena 18 Uredbe (ES) št. 178/2002 in člena 4 Uredbe (EU) št. 668/2014, tj. mora mu biti omogočena opredelitev vsakega nosilca dejavnosti, ki mu je dobavil sir „Gorgonzola“, in mora imeti na voljo sisteme in postopke, ki omogočajo sporočanje teh informacij in določitev drugih nosilcev dejavnosti, katerim je bil dobavljen sir „Gorgonzola“.

Rezanje in pakiranje sira „Gorgonzola“ v kosih, ki se izvedeta na zahtevo potrošnika na kraju prodaje na drobno, sta dovoljena, če je vidna gofrirana aluminijasta folija. Dovoljena sta tudi rezanje in pakiranje sira „Gorgonzola“ na kraju prodaje na drobno za neposredno prodajo, če se na kosu po razrezu ohrani del gofrirane aluminijaste folije, ki zagotavlja pristnost proizvoda.

3.7 **Posebna pravila za označevanje**

Hlebec sira „Gorgonzola“ je mogoče prepoznati po dveh identifikacijskih oznakah, ki se namestita na opredeljenem geografskem območju, natančneje:

— ob proizvodnji se identifikacijska oznaka, na kateri je identifikacijska številka, namesti na obeh ravnih osnovnih ploskvah (glej sliko 1);

Slika 1



— potem ko je proizvod pridobil značilnosti, potrebne za njegovo dajanje v prodajo, se hlebec, vodoravno prerezan polhlebec in (v skladu z določbami o predpakiranih proizvodih iz točke 3.6) kosi ovijejo v gofrirano aluminijasto folijo, na kateri je vtisnjena identifikacijska oznaka (glej sliko 2); na gofrirani aluminijasti foliji so

tudi označba ZOP „Gorgonzola“, skupaj s simbolom Unije, ter navedba „pikanten“ pri „pikantni“ vrsti in „majhnem hlebcu pikantne vrste“ ter vodoravno prerezanih polhlebcih in kosih, nameščena poleg označbe ZOP „Gorgonzola“ ali pod njo in navedena z manjšimi grafičnimi znaki, kot se uporabijo za slednjo.

Slika 2



Predpakirani kosi

Na glavnem delu vidnega polja primarne embalaže predpakiranih kosov sira „Gorgonzola“ sta:

— označba ZOP „Gorgonzola“, skupaj s simbolom ZOP Unije;

— navedba „pikanten“ pri proizvodih, pridobljenih iz hlebcev in majhnih hlebcev sira „Gorgonzola“ pikantne vrste, ki je z manjšimi črkami zapisana poleg označbe ZOP „Gorgonzola“ ali pod njo.

Nosilec dejavnosti mora upoštevati zahteve označevanja v zvezi z različnimi vrstami sira „Gorgonzola“.

4. JEDRNATA OPREDELITEV GEOGRAFSKEGA OBMOČJA

Opredeljeno geografsko območje obsega celotno ozemlje teh pokrajin:

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

Obsega tudi ozemlje teh občin pokrajine 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 in Frassineto Po.

5. POVEZAVA Z GEOGRAFSKIM OBMOČJEM

5.1 Značilnosti geografskega območja

Naravni dejavniki so povezani s podnebnimi razmerami na opredeljenem geografskem območju, ki spodbujajo pridelavo obilne in kakovostne krme za prehrano krav mlekaric ter razvoj mikrobioloških dejavnikov, ki odločilno vplivajo na organoleptične značilnosti in barvo sira. Kar zadeva človeške dejavnike, je treba poleg zgodovinske pomembnosti sira za lokalno gospodarstvo pripomniti, da zapletene faze proizvodnje sira „Gorgonzola“ temeljijo na tradicionalnih ročnih sirarskih tehnikah: dodajanje mlečnih fermentov v mleko, suspenzija spor *Penicillium* in izbranih kvasovk, dodajanje telečjega sirila pri ustrezni temperaturi, suho soljenje in perforacija, značilna za testo med zorenjem, so postopki, ki so jih na opredeljenem geografskem območju izvajali stoletja.

5.2 Posebnosti proizvoda

„Gorgonzola“ je sir iz toplotno neobdelanega, homogenega testa bele in slamnato rumene barve, s plesnijo („plesnenje“), ki tvori značilne zelenomodre in/ali sivomodre žilice.

Njegov okus lahko sega od blagega do izrazito pikantnega, kar je odvisno od več dejavnikov, zlasti od zorenja.

5.3 **Vzročna povezava med geografskim okoljem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)**

Organoleptične in kolorimetrične značilnosti sira „Gorgonzola“ so povezane z obilnostjo in kakovostjo krme za prehrano krav mlekaric, pa tudi s tradicionalnimi sirarskimi postopki, zlasti dodajanjem spor *Penicillium*, suhim soljenjem in perforacijo testa med zorenjem.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(Člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006 (*))

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

ali

neposredno na domači strani ministrstva za kmetijske, živilske in gozdarske politike (www.politicheagricole.it), kjer izberete „Prodotti DOP e IGP“ (v zgornjem desnem kotu zaslona), nato „Prodotti DOP, IGP STG“ (ob robu na levi strani zaslona), nazadnje pa „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

(*) Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil.