II

(Icke-lagstiftningsakter)

FÖRORDNINGAR

KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) 2017/1595

av den 21 september 2017

om godkännande av en annan ändring än en mindre ändring av produktspecifikationen för ett namn som tagits upp i registret över skyddade ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar (Gorgonzola [SUB])

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel ([1]), särskilt artikel 52.3 a, och

av följande skäl:

(1) Kommissionen har i enlighet med artikel 53.1 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012 granskat Italiens ansökan om godkännande av ändringar av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen (SUB) ”Gorgonzola”, vilken registrerades i enlighet med kommissionens förordning (EG) nr 1107/96 ([2]).

(2) Eftersom den aktuella ändringen inte utgör en mindre ändring i den mening som avses i artikel 53.2 i förordning (EU) nr 1151/2012 har kommissionen offentliggjort ansökan om ändring i *Europeiska unionens officiella tidning* ([3]) i enlighet med artikel 50.2 i den förordningen.

(3) Ändringarna gäller produktbeskrivningen, ursprungsbevis, produktionsmetoden, märkning samt regler om förpackning och certifiering.

(4) Kommissionen mottog den 22 augusti 2016 ett meddelande om invändning från Belgien. Kommissionen mottog den tillhörande motiverade invändningen den 21 oktober 2016.

(5) Kommissionen fann invändningen giltig och uppmanade, genom en skrivelse av den 7 juni 2016, Italien och Belgien att inleda lämpliga samråd under tre månader för att sinsemellan försöka nå en överenskommelse i enlighet med sina interna förfaranden.

(6) Tidsfristen för samrådet förlängdes med ytterligare tre månader.

(7) En överenskommelse nåddes mellan parterna. Italien meddelade i en skrivelse av den 5 juni 2017 resultatet av överenskommelsen till kommissionen.

(8) Belgien hade invänt mot att det i ansökan om ändring inte fastställs några tydliga regler för förpacknings- och certifieringssystemet, tvärt emot vad som anges i artikel 7.1 e och g i förordning (EU) nr 1151/2012.

([1]) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) Kommissionens förordning (EG) nr 1107/96 av den 12 juni 1996 om registrering av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar enligt förfarandet i artikel 17 i rådets förordning (EEG) nr 2081/92 (EGT L 148, 21.6.1996, s. 1).
([3]) EUT C 188, 27.5.2016, s. 44.

(9) Belgien invände i synnerhet mot punkt 3.6 i det ändrade sammanfattande dokumentet: "'Gorgonzola' får också släppas ut på marknaden i förpackade portionsbitar som inte är inslagna i präglad aluminiumfolie, efter certifiering av det godkända kontrollorganet eller ett annat behörigt kontrollorgan. För att bevara kvaliteten hos 'Gorgonzola' som släpps ut på marknaden i färdigförpackade portionsbitar, garantera dess ursprung och säkerställa kontrollen, ska delning och behandling av portionsbitar certifieras av ett godkänt kontrollorgan eller av ett annat behörigt kontrollorgan."

(10) Man hävdade att det av dessa regler inte tydligt framgår vilka villkor som måste uppfyllas och kontrolleras för att delning och förpackning av "Gorgonzola" (SUB) ska certifieras. Dessutom riskerar det att dröja flera månader innan det nya systemet är i drift. Certifieringsorganet ska avsätta en viss tid för att fatta beslut om certifieringsansökningar, vilket innebär att aktörerna under granskningsperioden inte har någon rättslig grund för att använda det registrerade namnet när de släpper ut produkten på marknaden.

(11) Belgien förordade därför ett tydliggörande av de exakta skyldigheterna under certifieringsförfarandet och att man, för att införandet av det nya certifieringssystemet ska gå så smidigt som möjligt, inför en övergångsperiod under vilken producenter och förpackare får fortsätta att släppa ut sina produkter på marknaden under det registrerade namnet "Gorgonzola" (SUB) tills det organ som ansvarar för att bevilja certifieringen har fattat beslut om ansökningarna.

(12) Italien höll med om att reglerna om förpackning och kontroll måste vara detaljerade. Inspektions-/kontrollorganet för Gorgonzola (SUB) utarbetade ett dokument som Belgien ansåg tydliggjorde de flesta av de frågor som lyfts fram.

(13) Produktspecifikationen och det sammanfattande dokumentet har ändrats ytterligare. Det fastställdes att färdigförpackade portionsbitar måste härröra från hela, halva eller delar av ostar vars ursprung certifierats. Kraven på spårbarhet och märkning för aktörerna återupprepades.

(14) För att införandet av den nya certifieringssystemet ska gå så smidigt som möjligt och för att ge de aktörer som är involverade i delning och förpackning av produkten inom det geografiska området en lämplig tidsfrist för att lämna in sina certifieringsansökningar och fortsätta att släppa ut sina produkter på marknaden under det registrerade namnet "Gorgonzola" (SUB), bör dessutom den särskilda bestämmelsen om förpackning som kräver att "Gorgonzola" som saluförs i förpackade portionsbitar som inte är inslagna i präglad aluminiumfolie, efter certifiering av det godkända kontrollorganet eller ett annat behörigt kontrollorgan, inte tillämpas förrän sex månader efter denna förordnings ikraftträdande.

(15) Mot bakgrund av detta anser kommissionen att ändringen bör godkännas. Den konsoliderade versionen av det sammanfattade dokumentet bör offentliggöras för kännedom.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Den ändring av produktspecifikationen som har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning* rörande namnet "Gorgonzola" (SUB) godkänns. Det konsoliderade sammanfattande dokumentet återges i bilagan till denna förordning.

Artikel 2

Regeln i artikel 4 i produktspecifikationen och i avsnitt 3.6 i det sammanfattande dokumentet om att "Gorgonzola också får släppas ut på marknaden i förpackade portionsbitar som inte är inslagna i präglad aluminiumfolie efter certifiering av det godkända kontrollorganet eller ett annat behörigt kontrollorgan" ska tillämpas från och med den 12 april 2018.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 21 september 2017.

På kommissionens vägnar
Jean-Claude JUNCKER
Ordförande

BILAGA

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel (*)

”GORGONZOLA”

EG-nr: IT-PDO-0217-01214 – 18.3.2014

SGB () SUB (X)

1. **NAMN**

”Gorgonzola”

2. **MEDLEMSSTAT ELLER TREDJELAND**

Italien

3. **BESKRIVNING AV JORDBRUKSPRODUKTEN ELLER LIVSMEDLET**

3.1 **Produkttyp**

Klass 1.3 Ost

3.2 **Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt**

”Gorgonzola” är en grönmarmorerad ost som uteslutande framställs av pastöriserad helmjölk av ko. Ostmassan är ej värmebehandlad. Den är homogen, vit eller blekgul med karakteristisk marmorering (grönmögel) som skiftar i blågrönt och/eller gråblått.

”Gorgonzola” har följande egenskaper:

— Form:

  — Cylindrisk med flata ytor och en rak kant.

  — Dimensioner: Minsta sidhöjd 13 cm. Diameter mellan 20 och 32 cm.

  — Klassificering efter vikt, smak och mognad:

    1. ”Mild” ost (*dolce*): Vikt på mellan 9 och 13,5 kg. Mild smak. Period för mogning minst 50 dagar och högst 150 dagar.

    2. ”Stark” ost (*piccante*): Vikt på mellan 9 och 13,5 kg. Stark, uttalad smak. Period för mogning minst 80 dagar och högst 270 dagar.

    3. ”Liten, stark” ost (*piccola piccante*): Vikt på mellan 5,5 och 9 kg. Stark, uttalad smak. Period för mogning minst 60 dagar och högst 200 dagar.

— Skorpa: grå och/eller rosaaktig färg, ej ätlig.

— Ostmassa: homogen, vit eller blekgul med karakteristisk marmorering (grönmögel) som skiftar i blågrönt och/eller gråblått.

— Fetthalt i torrsubstansen: minst 48 %.

(*) Ersatt av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel.

3.3 **Råvaror (endast för bearbetade produkter)**

Helmjölk av ko, kalvlöpe, salt.

3.4 **Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)**

Minst 50 % av torrsubstansen av fodergivan till korna beräknat på årsbasis kommer från produktionsområdet.

3.5 **Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området**

Produktionen och bearbetningen av mjölken, mogningen av den ost som ska bli ”Gorgonzola” samt anbringandet av de identifieringsetiketter som anges i punkt 3.7 görs i det avgränsade geografiska området.

3.6 **Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.**

”Gorgonzola” får släppas ut på marknaden som hel ost eller som halv ost delad horisontellt, eller i form av portionsbitar inslagna i präglad aluminiumfolie.

”Gorgonzola” får också släppas ut på marknaden i förpackade portionsbitar som inte är inslagna i präglad aluminiumfolie, efter certifiering av det godkända kontrollorganet eller ett annat behörigt kontrollorgan.

De färdigförpackade portionsbitarna ska komma från hela ostar, halva ostar och portionsbitar med certifierat ursprung (dvs. inslagna i präglad aluminiumfolie märkt med beteckningens logotyp). För att bevara kvaliteten hos ”Gorgonzola” som släpps ut på marknaden i färdigförpackade portionsbitar, garantera dess ursprung och säkerställa kontrollen, ska delning och behandling av portionsbitar certifieras av ett godkänt kontrollorgan eller av ett annat behörigt kontrollorgan. Detta krav hänger samman med att det av livsmedelssäkerhetsskäl inte går att göra en mekanisk delning av ostar och halva ostar som har delats horisontellt och som är inslagna i präglad aluminiumfolie. Detta innebär att kontrollorganet måste garantera ursprunget för portionsbitar som inte är inslagna i aluminiumfolie och som kommer från en ost av typen ”Gorgonzola” utan kantmärkning.

Aktörerna ska följa kraven på spårbarhet enligt artikel 18 i förordning (EG) nr 178/2002 och artikel 4 i förordning (EU) nr 668/2014, dvs. aktörerna ska kunna ange alla aktörer från vilka de har erhållit ”Gorgonzola” samt ska ha inrättat system och förfaranden för att kunna göra denna information tillgänglig och för att kunna ange vilka andra aktörer som har erhållit ”Gorgonzola”.

Det är tillåtet att dela och förpacka portionsbitar av ”Gorgonzola” på konsumentens begäran på plats i butik, förutsatt att den präglade aluminiumfolien är synlig. Det är också tillåtet att dela och förpacka portionsbitar av ”Gorgonzola” på plats i butik för direktförsäljning, förutsatt att portionsbiten har kvar en del av den präglade aluminiumfolien som garanterar produktens äkthet.

3.7 **Särskilda regler för märkning**

Osten ”Gorgonzola” kännetecknas av de två identifieringsetiketter som anbringas i det avgränsade geografiska området vid följande tidpunkter:

— Vid produktionstidpunkten, då en identifieringsetikett med mejeriets identifieringsnummer anbringas på ostens ovan- och undersida (se figur 1).

Figur 1



— När produkten (dvs. ost, halv ost som är delad horisontellt och, utan att det påverkar bestämmelserna om färdigförpackade portionsbitar i punkt 3.6, portionsbitar) har fått de egenskaper som krävs för att kunna släppas för konsumtion, lindas den in i präglad aluminiumfolie med det präglade identifieringsmärket (se figur 2).

På den präglade aluminiumfolien finns även den skyddade ursprungsbeteckningen ”Gorgonzola” tillsammans med Europeiska unionens symbol. När det gäller stora och små ostar eller halva ostar som är delade horisontellt samt portionsbitar av stark ”Gorgonzola” ska den präglade aluminiumfolien vara försedd med benämningen ”stark” bredvid eller under den skyddade ursprungsbeteckningen ”Gorgonzola”, med grafiska bokstäver av mindre storlek.

Figur 2



Färdigförpackade portionsbitar

På den primära förpackningen av portionsbitar av ”Gorgonzola” ska följande anges på väl synlig plats:

— Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Gorgonzola” åtföljd av Europeiska unionens symbol för skyddad ursprungsbeteckning.

— Benämningen ”stark” för de produkter som härrör från stora och mindre ostar av ”Gorgonzola” av typen ”stark”, anbringad bredvid eller under den skyddade ursprungsbeteckningen ”Gorgonzola” med grafiska bokstäver av mindre storlek.

Aktörerna ska följa märkningskraven för de olika typerna av ”Gorgonzola”.

4. KORT BESKRIVNING AV DET GEOGRAFISKA OMRÅDET

Det avgränsade geografiska området omfattar följande provinser i deras helhet:

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

Det omfattar även följande kommuner i provinsen 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 och Frassineto Po.

5. SAMBAND MED DET GEOGRAFISKA OMRÅDET

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

De naturliga faktorerna är kopplade till klimatförhållandena i det avgränsade geografiska området, som gynnar tillgången till och kvaliteten på mjölkkornas foder samt utvecklingen av mikrobiologiska agens som avgör ostens organoleptiska egenskaper och färg. När det gäller den mänskliga faktorn kan det konstateras att ”Gorgonzola” har haft en historisk betydelse för den lokala ekonomin liksom att de komplexa produktionsstegen bygger på traditionell manuell ostframställningsteknik. Mjölken ympas med mjölkenzym och sporer av *Penicillium* och andra utvalda jästsporer. Kalvlöpe tillsätts vid lämplig temperatur. Ostmassan torrsaltas och får sin karaktäristiska perforering under mogningen. Alla dessa moment har använts genom århundraden i det avgränsade geografiska området.

5.2 Specifika uppgifter om produkten

”Gorgonzola” är en icke värmebehandlad ost som är homogen, vit eller blekgul med karakteristisk marmorering (grönmögel) som skiftar i blågrönt och/eller gråblått.

Smaken kan variera från mild till stark beroende på flera faktorer, framför allt mogningsperiodens längd.

5.3 **Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)**

De organoleptiska och kolorimetriska egenskaperna hos ”Gorgonzola” är kopplade till tillgången till och kvaliteten på mjölkkornas foder och till de traditionella ostframställningsmomenten, framför allt inympningen av Penicillium-sporer, torrsaltningen och perforeringen av ostmassan under mogningsperioden.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 (*))

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

Produktspecifikationen

kan också nås direkt från startsidan på webbplatsen för ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik (www.politicheagricole.it). Klicka på ”Prodotti DOP e IGP” (längst upp till höger på skärmen) och sedan på ”Prodotti DOP, IGP e STG” (till vänster på skärmen) och ”Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

(*) Ersatt av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel.