

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2016/C 188/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY ZGODNIE Z ART. 9

„GORGONZOLA”

Nr WE: IT-PDO-0217-01214 – 18.3.2014

ChOG () ChNP (X)

1. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne [zmiana zasad dotyczących pakowania]

2. Rodzaj zmian

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fito-sanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiany

Opis produktu

Produkt nie uległ zmianie. Postanowiono jednak skreślić przymiotnik „molle” (miękki), ponieważ nie ma on zastosowania do wszystkich rodzajów sera „Gorgonzola”: w szczególności sera „ostrego” nie można zaliczyć do serów miękkich. Stosowanie przymiotnika „molle” w odniesieniu do wszystkich rodzajów „Gorgonzola” jest zatem nieprawidłowe, a ponadto może mylić kontrolerów urzędowo odpowiedzialnych za weryfikację zgodności ze specyfikacją produktu w odniesieniu do sera rodzaju „ostrego”. Postanowiono skreślić również przymiotnik „grasso” (tłusty), który stał się zbędny w związku ze wskazaniem w pkt 3.2 jednolitego dokumentu minimalnej zawartości tłuszczu w masie suchej.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

W obowiązującej specyfikacji produktu zabarwienie masy opisano jako „blu-verdastra” (niebieskozielonkawę): w celu opisania wszystkich możliwych odcieni różnych rodzajów sera „Gorgonzola” uściślono, że masa może mieć również odcień „grigio-azzurra” (szarozielony). Chociaż masa tego sera ma charakterystyczny niebieskozielony odcień, rozwój żywej i aerobowej pleśni może, w zależności od okresu dojrzewania, nadawać jej odcień, który można również postrzegać jako szarozielony. Niewskazanie, że produkt może ewentualnie posiadać ten szarozielony odcień wiązałoby się zatem również z ryzykiem zmylenia kontrolerów odpowiedzialnych za weryfikację zgodności ze specyfikacją produktu w zakresie zabarwienia masy.

W obowiązującej specyfikacji produktu minimalny okres dojrzewania różni się w zależności od różnych rodzajów sera „Gorgonzola”: postanowiono zatem usunąć ze wspomnianej specyfikacji ogólne odesłanie do minimalnego okresu dojrzewania wynoszącego pięćdziesiąt dni, ponieważ jest ono niewłaściwe.

Produkt nie uległ zmianie. Skreśla się jednak zdanie wskazujące, że smak zależy jedynie od okresu dojrzewania, ponieważ jest ono niedokładne, smak może bowiem wynikać również, ale w mniejszym stopniu, z innych czynników, takich jak masa kręgu sera.

Inne rodzaje sera „Gorgonzola” przedstawiono w jaśniejszy sposób i sklasyfikowano w zależności od ich masy, smaku i okresu dojrzewania: uwzględniono fakt, że dawna klasyfikacja wprowadzona zmianą zarejestrowaną w 2009 r., mogła być źródłem nieporozumień; wydawało się bowiem, że opiera się ona jedynie na wielkości kręgów sera ze względu na zastosowanie określeń „duży”, „średni” i „mały”. W związku z tym, w celu zapewnienia jasności, postanowiono uściślić, że klasyfikacja opiera się nie tylko na kryterium masy, lecz także na kryteriach smaku i okresu dojrzewania. Wydaje się, że stosowanie do celów klasyfikacji określeń „rodzaj łagodny”, „rodzaj ostry” i „mały krąg sera rodzaju ostrego” jest bardziej odpowiednie w celu umożliwienia natychmiastowej identyfikacji rodzaju „Gorgonzola”. Krąg sera „rodzaju łagodnego” odpowiada „dużemu” kręgowi z dawnej klasyfikacji. Skreśla się określenie „do lekko ostrego”, ponieważ jest ono niewłaściwe ze względu na fakt, że smak tego kręgu jest „łagodny”, jak wspomniano już w specyfikacji. Krąg sera „rodzaju ostrego” odpowiada „średniemu” kręgowi z dawnej klasyfikacji. „Mały krąg sera rodzaju ostrego” odpowiada „małemu” kręgowi z dawnej klasyfikacji.

Nieznacznie zmieniono minimalne i maksymalne wymiary kręgów sera w celu dostosowania ich do rzeczywistych warunków produkcji: masa kręgu sera może bowiem zmniejszyć się lub zwiększyć się w zależności od jego wilgotności.

Wprowadza się maksymalny okres dojrzewania (zob. „Metoda produkcji”).

Różne rodzaje sera „Gorgonzola” przedstawiono i sklasyfikowano w zależności od ich masy, smaku i okresu dojrzewania:

- krąg sera „rodzaju łagodnego” (*dolce*): masa wynosząca 9–13,5 kg, smak łagodny, okres dojrzewania trwający co najmniej pięćdziesiąt dni i co najwyżej sto pięćdziesiąt dni,
- krąg sera „rodzaju ostrego” (*piccante*): masa wynosząca 9–13,5 kg, smak wyraźnie ostry, okres dojrzewania trwający co najmniej osiemdziesiąt dni i co najwyżej dwieście siedemdziesiąt dni,
- „mały krąg sera rodzaju ostrego” (*piccola piccante*): masa wynosząca od 5,5 do poniżej 9 kg, smak wyraźnie ostry i okres dojrzewania trwający co najmniej sześćdziesiąt dni i co najwyżej dwieście dni.

Dowód pochodzenia

W celu zagwarantowania autentyczności sera „Gorgonzola” można go wprowadzać do obrotu w postaci całego kręgu lub połowy kręgu przeciętego w płaszczyźnie poziomej, lub w porcjach pokrytych karbowaną folią aluminiową.

W celu zachowania jakości produktu, zagwarantowania jego pochodzenia i zapewnienia jego kontroli ser „Gorgonzola” można także wprowadzać do obrotu w uprzednio pakowanych porcjach nawet niepokrytych karbowaną folią aluminiową po uzyskaniu certyfikacji zatwierdzonej jednostki certyfikującej lub innej upoważnionej przez nią jednostki certyfikującej.

Metoda produkcji

Nieznacznie zmieniono wartości temperatury i wilgotności względnej pomieszczeń, w których odbywa się dojrzewanie, tak aby były dostosowane do ulepszeń instalacji i technik stosowanych do dojrzewania, na czym zyskają cechy jakościowe sera „Gorgonzola”.

Dodano maksymalny okres dojrzewania, ponieważ istnieje ryzyko, że dłuższe dojrzewanie spowoduje utratę szczególnych właściwości i cech organoleptycznych produktu.

Etykietowanie

W celu ułatwienia kontroli zgodności ze specyfikacją produktu, a w szczególności umożliwienia konsumentowi dokonania świadomego wyboru, również w przypadku pakowania produktu na żądanie konsumenta w punkcie sprzedaży detalicznej, przewidziano obowiązek umieszczania na karbowanej folii aluminiowej napisu „piccante” w przypadku kręgu sera rodzaju ostrego, małego kręgu sera rodzaju ostrego oraz w przypadku połowy kręgu przeciętego w płaszczyźnie poziomej i porcji.

Również w celu ułatwienia weryfikacji zgodności ze specyfikacją produktu, a w szczególności umożliwienia konsumentom dokonania świadomego wyboru, przewidziano obowiązek umieszczania na opakowaniu podstawowym napisu „piccante” na uprzednio pakowanych porcjach z kręgów sera rodzaju ostrego i małych kręgów sera rodzaju ostrego.

Inne

W celu zachowania jakości sera „Gorgonzola” wprowadzanego do obrotu w uprzednio pakowanych porcjach, zagwarantowania jego pochodzenia i zapewnienia jego kontroli przewidziano, że krojenie i pakowanie porcji są certyfikowane przez zatwierdzoną jednostkę certyfikującą lub inną upoważnioną przez nią jednostkę certyfikującą. Wymóg ten jest związany z niemożliwością mechanicznego krojenia kręgów sera i połów kręgów przeciętych w płaszczyźnie poziomej pokrytych karbowaną folią aluminiową spowodowaną względami bezpieczeństwa żywności, jak również z koniecznością uzyskania od jednostki certyfikującej gwarancji pochodzenia porcji niepokrytych folią aluminiową otrzymanych z kręgu sera „Gorgonzola” pozbawionego oznakowania na ścianie bocznej. Środek ten nie stoi na przeszkodzie ręcznemu krojeniu i pakowaniu porcji przez sprzedawców detalicznych na żądanie konsumentów lub w celu sprzedaży bezpośredniej. Ręczne krojenie kręgów sera i połów kręgów pokrytych karbowaną folią aluminiową przy pomocy noża przez sprzedawcę detalicznego nie wymaga bowiem usuwania tej folii i nie powoduje żadnego ryzyka dla bezpieczeństwa żywności. Ponadto czynności te wykonuje się zasadniczo w obecności konsumenta lub przynajmniej może on wymagać ich wykonania w jego obecności, aby mógł upewnić się w szczególności co do obecności karbowanej folii aluminiowej na wykorzystywanym kręgu sera lub wykorzystywanej połowie sera. Zezwala się również na ręczne krojenie przez sprzedawcę detalicznego kręgu sera lub połowy kręgu pokrytych karbowaną folią aluminiową w przypadku produktu pakowanego w celu sprzedaży bezpośredniej, o ile na otrzymanej porcji nadal pozostaje część folii aluminiowej gwarantującej autentyczność produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽³⁾

„GORGONZOLA”

Nr WE: IT-PDO-0217-01214 – 18.03.2014

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Gorgonzola”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.3. Sery

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Ser „Gorgonzola” jest serem poprzecinanym żyłkami pleśni, produkowanym wyłącznie z pełnego mleka krowiego poddanego pasteryzacji, niegotowanym, jednolitym, o barwie od białej do słomkowożółtej, z porostem („faktura marmurkowa”) tworzącym charakterystyczne niebieskozielone lub szarozielone żyłki.

Ser „Gorgonzola” posiada następujące właściwości:

— kształt:

— cylindryczny, z płaską powierzchnią górną i dolną i prostą ścianą boczną,

— wymiary: minimalna wysokość ściany bocznej wynosząca 13 cm, średnica wynosząca 20–32 cm,

⁽³⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

— klasyfikacja według masy, smaku i okresu dojrzewania:

- 1) krąg sera „rodzaju łagodnego” (*dolce*): masa wynosząca 9–13,5 kg, smak łagodny, okres dojrzewania trwający co najmniej pięćdziesiąt dni i co najwyżej sto pięćdziesiąt dni;
- 2) krąg sera „rodzaju ostrego” (*piccante*): masa wynosząca 9–13,5 kg, smak wyraźnie ostry, okres dojrzewania trwający co najmniej osiemdziesiąt dni i co najwyżej dwieście siedemdziesiąt dni;
- 3) „mały krąg sera rodzaju ostrego” (*piccola piccante*): masa wynosząca od 5,5 do poniżej 9 kg, smak wyraźnie ostry i okres dojrzewania trwający co najmniej sześćdziesiąt dni i co najwyżej dwieście dni,

— skórka: szara lub różowa, niejadalna,

— masa: jednolita, biała i słomkowa, poprzecinana żyłkami pleśni na skutek rozwoju porostu („faktura marmurkowa”) z charakterystycznymi niebieskozielonymi lub szarozielonymi żyłkami,

— zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 48 %.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Pełne mleko krowie, podpuszczka cielęca, sól.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Co najmniej 50 % suchej masy dawki pokarmowej podawanej krowom, obliczanej w ujęciu rocznym, pochodzi z obszaru produkcji.

3.5. Szczegółne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Produkcja i przetwarzanie mleka, jak również dojrzewanie sera, który ma nosić nazwę „Gorgonzola”, i umieszczanie znaków identyfikacyjnych, o których mowa w pkt 3.7, odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Ser „Gorgonzola” można wprowadzać do obrotu w postaci całego kręgu lub połowy kręgu przeciętego w płaszczyźnie poziomej, lub w porcjach pokrytych karbowaną folią aluminiową.

Ser „Gorgonzola” można także wprowadzać do obrotu w uprzednio pakowanych porcjach niepokrytych karbowaną folią aluminiową po uzyskaniu certyfikacji zatwierdzonej jednostki certyfikującej lub innej upoważnionej przez nią jednostki certyfikującej. W celu zachowania jakości sera „Gorgonzola” wprowadzanego do obrotu w uprzednio pakowanych porcjach, zagwarantowania jego pochodzenia i zapewnienia jego kontroli przewidziano, że krojenie i pakowanie porcji jest certyfikowane przez zatwierdzonej jednostkę certyfikującą lub inną upoważnioną przez nią jednostkę certyfikującą. Wymóg ten jest związany z niemożliwością mechanicznego krojenia kręgów sera i połów kręgów przeciętych w płaszczyźnie poziomej pokrytych karbowaną folią aluminiową spowodowaną względami bezpieczeństwa żywności, jak również z koniecznością uzyskania od jednostki certyfikującej gwarancji pochodzenia porcji niepokrytych folią aluminiową otrzymanych z kręgu sera „Gorgonzola” pozbawionego oznakowania na ścianie bocznej.

Dozwolone jest krojenie i pakowanie porcji sera „Gorgonzola” na żądanie konsumenta w punkcie sprzedaży detalicznej, pod warunkiem że widoczna jest karbowana folia aluminiowa. Dozwolone jest również krojenie i pakowanie porcji sera „Gorgonzola” w punkcie sprzedaży detalicznej w celu sprzedaży bezpośredniej, o ile na otrzymanej porcji pozostaje część karbowanej folii aluminiowej gwarantującej autentyczność produktu.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Krąg sera „Gorgonzola” można rozpoznać na podstawie dwóch znaków identyfikacyjnych, które umieszcza się, gdy ser znajduje się na wyznaczonym obszarze geograficznym, a dokładniej:

— w momencie produkcji na płaskiej powierzchni górnej i dolnej umieszcza się znak identyfikacyjny z numerem identyfikacyjnym zakładu serowarskiego (zob. rysunek 1),

Rysunek 1



- w momencie uzyskania przez produkt właściwości koniecznych do wprowadzenia go do obrotu dany produkt, tj. krąg sera, połowę kręgu przeciętego w płaszczyźnie poziomej i, nie naruszając postanowień przewidzianych w odniesieniu do uprzednio pakowanych porcji, o których mowa w pkt 3.6, porcje pakuje się w karbowaną folię aluminiową z karbowanym znakiem identyfikacyjnym (zob. rysunek 2); na karbowanej folii aluminiowej znajduje się również oznaczenie ChNP „Gorgonzola”, której towarzyszy symbol Unii, jak również napis „piccante” w przypadku sera rodzaju ostrego i w przypadku małego kręgu sera rodzaju ostrego, połów kręgów przeciętych w płaszczyźnie poziomej i porcji umieszczony mniejszą czcionką obok lub poniżej oznaczenia ChNP „Gorgonzola”.

Rysunek 2



Uprzednio pakowane porcje

Na opakowaniu podstawowym uprzednio pakowanych porcji sera „Gorgonzola” znajdują się, w głównym polu widzenia, następujące oznaczenia:

- oznaczenie ChNP „Gorgonzola”, której towarzyszy symbol ChNP Unii,
- napis „piccante” w przypadku produktów z kręgów sera i małych kręgów sera „Gorgonzola” rodzaju ostrego zapisany mniejszą czcionką obok lub poniżej oznaczenia ChNP „Gorgonzola”.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje w całości obszary następujących prowincji:

- Bergamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Mediolan, Monza, Novara, Pawia, Varese, Verbanio Cusio-Ossola i Vercelli.

Obejmuje on również obszar następujących gmin prowincji 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 i Frassineto Po.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne związane są z warunkami klimatycznymi wyznaczonego obszaru geograficznego, które sprzyjają obfitemu występowaniu i jakości pasz przeznaczonych do żywienia krów mlecznych, jak również rozwojowi czynników mikrobiologicznych, które decydują o właściwościach organoleptycznych i zabarwieniu sera. W odniesieniu do czynników ludzkich, poza historycznym znaczeniem sera w lokalnej gospodarce, należy zauważyć, że złożone etapy produkcji sera „Gorgonzola” opierają się na tradycyjnych ręcznych technikach przetwarzania mleka na masę serową: zaszczepianie mleka enzymami mlekowymi oraz zawiesiną zarodników *Penicillium* i wybranych drożdży, dodawanie podpuszczki cielęcej w sprzyjającej temperaturze, solenie na sucho i charakterystyczne dziurkowanie masy podczas dojrzewania są czynnościami, które na wyznaczonym obszarze geograficznym powtarzano przez stulecia.

5.2. Specyfika produktu

Ser „Gorgonzola” jest serem nietgotowanym, jednolitym, o barwie od białej do słomkowożółtej, z porostem („marmurkiem”) tworzącym charakterystyczne niebieskozielone lub szarozielone żyłki.

Ser ten może mieć różne smaki, od łagodnego do wyraźnie ostrego, w zależności od szeregu czynników, a w szczególności okresu jego dojrzewania.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Właściwości organoleptyczne i kolorymetryczne sera „Gorgonzola” związane są z obfitym występowaniem i jakością pasz przeznaczonych do żywienia krów mlecznych, jak również z tradycyjnymi czynnościami przetwarzania mleka na masę serową, a w szczególności inokulacją zarodnikami *Penicillium*, soleniem na sucho i dziurkowaniem masy podczas dojrzewania.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006^(*))

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji znajduje się na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po wybraniu zakładki „Prodotti DOP e IGP” (z prawej strony na górze ekranu), następnie zakładki „Prodotti DOP IGP STG” (z lewej strony z boku ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

^(*) Zob. przypis 3.