

II

(Akty o charakterze nieustawodawczym)

ROZPORZĄDZENIA

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) 2017/1595

z dnia 21 września 2017 r.

zatwierdzające zmianę inną niż nieznaczna w specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Gorgonzola (ChNP)]

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 52 ust. 3 lit. a),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 53 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja rozpatrzyła wniosek Włoch o zatwierdzenie zmian w specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia (dalej: ChNP) „Gorgonzola” zarejestrowanej na podstawie rozporządzenia Komisji (WE) nr 1107/96 ⁽²⁾.
- (2) Ponieważ przedmiotowe zmiany nie są nieznaczne w rozumieniu art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, Komisja opublikowała wniosek o wprowadzenie zmiany w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* ⁽³⁾ zgodnie z art. 50 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- (3) Zmiany dotyczą opisu produktu, dowodu pochodzenia, metody produkcji, etykietowania, pakowania oraz przepisów dotyczących certyfikacji.
- (4) W dniu 22 sierpnia 2016 r. Komisja otrzymała powiadomienie o sprzeciwie od Belgii. Powiązane z nim uzasadnione oświadczenie o sprzeciwie zostało przedłożone Komisji w dniu 21 października 2016 r.
- (5) Uznając ten sprzeciw za dopuszczalny pismem z dnia 7 czerwca 2016 r., Komisja wezwała Włochy i Belgię do przeprowadzenia w okresie trzech miesięcy odpowiednich konsultacji w celu osiągnięcia porozumienia, zgodnie z ich procedurami wewnętrznymi.
- (6) Ostateczny termin konsultacji przedłużono o dodatkowe trzy miesiące.
- (7) Strony osiągnęły porozumienie. Włochy przekazały Komisji wyniki porozumienia pismem z dnia 5 czerwca 2017 r.
- (8) Belgia wyraziła sprzeciw wobec faktu, iż, wbrew temu, co przewiduje art. 7 ust. 1 lit. e) i g) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, we wniosku o wprowadzenie zmiany nie ustanowiono jasnych zasad dotyczących pakowania i systemu certyfikacji.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1107/96 z dnia 12 czerwca 1996 r. w sprawie rejestracji oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia zgodnie z procedurą określoną w art. 17 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92. (Dz.U. L 148 z 21.6.1996, s. 1).

⁽³⁾ Dz.U. C 188 z 27.5.2016, s. 44.

- (9) W szczególności strona wnosząca sprzeciw skupiła się na pkt 3.6 zmienionego jednolitego dokumentu, który brzmi: „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.”.
- (10) Wysunięto argument, że z tak sformułowanych przepisów nie wynika jasno, jakie warunki dotyczące krojenia i pakowania muszą być spełnione i kontrolowane, aby ser „Gorgonzola” (ChNP) uzyskał certyfikację. Ponadto istnieje ryzyko, że wdrażanie nowego systemu będzie trwało kilka miesięcy. Jednostka certyfikująca ma pewien czas na wydanie decyzji w sprawie wniosków o certyfikację, co oznacza, że w okresie rozpatrywania wniosków podmioty gospodarcze nie będą miały podstawy prawnej do stosowania zarejestrowanej nazwy podczas wprowadzania produktu do obrotu.
- (11) W związku z tym strona wnosząca sprzeciw zwróciła się o sprecyzowanie dokładnego zakresu obowiązków w ramach procedury certyfikacji oraz o zapewnienie okresu przejściowego, aby umożliwić sprawne wprowadzenie nowego systemu certyfikacji; w ramach tego systemu podmioty zajmujące się obróbką i pakowaniem powinny móc wprowadzać do obrotu swoje produkty, używając zarejestrowanej nazwy „Gorgonzola” (ChNP), do momentu podjęcia przez jednostkę certyfikującą decyzji w sprawie złożonego przez nie wniosku.
- (12) Włochy zgodziły się, że przepisy dotyczące pakowania i kontroli wymagają doprecyzowania. Jednostka certyfikująca (prowadząca kontrolę) ChNP Gorgonzola przygotowała dokument, w którym, zdaniem strony wnoszącej sprzeciw, wyjaśniono większość poruszonych kwestii.
- (13) Następnie wprowadzono zmiany w specyfikacji produktu i jednolitym dokumencie. Ustalono, że uprzednio pakowane porcje muszą być uzyskane z kręgu, połowy kręgu lub części kręgu sera, którego pochodzenie zostało poświadczane certyfikatem. Przypomniano również wymogi dotyczące możliwości śledzenia i obowiązki w zakresie etykietowania dotyczące podmiotów gospodarczych.
- (14) Ponadto, aby zapewnić sprawne wprowadzenie nowego systemu certyfikacji oraz umożliwić podmiotom gospodarczym zajmującym się krojeniem i pakowaniem produktu poza obszarem geograficznym skorzystanie z odpowiedniego terminu składania wniosku o certyfikację i kontynuowanie wprowadzania do obrotu swojego produktu pod zarejestrowaną nazwą „Gorgonzola” ChNP, szczegółowa zasada dotycząca pakowania, zgodnie z którą ser „Gorgonzola” wprowadzany do obrotu w uprzednio pakowanych porcjach niepokrytych karbowaną folią aluminiową musi uzyskać certyfikację zatwierdzonej jednostki certyfikującej (prowadzącej kontrolę) lub innej upoważnionej przez nią do tego celu jednostki certyfikującej, powinna być stosowana dopiero po upływie sześciu miesięcy od wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.
- (15) W związku z powyższym Komisja uważa, że zmiana powinna zostać zatwierdzona. Skonsolidowaną wersję jednolitego dokumentu należy opublikować do celów informacyjnych,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Zatwierdza się zmiany w opublikowanej w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* specyfikacji dotyczącej nazwy „Gorgonzola” (ChNP). Skonsolidowany jednolity dokument znajduje się w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Zasadę określoną w art. 4 specyfikacji produktu oraz w sekcji 3.6 jednolitego dokumentu, zgodnie z którą „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” stosuje się od dnia 12 kwietnia 2018 r.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 21 września 2017 r.

W imieniu Komisji
Jean-Claude JUNCKER
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK

JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych (*)

„GORGONZOLA”

Nr UE: IT-PDO-0217-01214 – 18.3.2014

ChOG () ChNP (X)

1. NAZWA

„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 z niebieskim żyłkowaniem, produkowanym wyłącznie z pełnego mleka krowiego poddanego pasteryzacji, niegotowanym, jednolitym, o barwie od białej do bladożółtej, z przerostem pleśni w formie charakterystycznych niebieskozielonych lub szaroniebieskich żyłek (faktura marmurkowa).

Ser „Gorgonzola” posiada następujące właściwości:

— kształt:

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

— wymiary: minimalna wysokość boku 13 cm; średnica 20–32 cm,

— klasyfikacja według masy, smaku i okresu dojrzewania:

- 1) duży krąg, typ łagodny: masa wynosząca 9–13,5 kg, smak łagodny, okres dojrzewania od pięćdziesięciu do stu pięćdziesięciu dni;
- 2) duży krąg, typ ostry: masa wynosząca 9–13,5 kg, smak wyraźnie ostry, okres dojrzewania od osiemdziesięciu do dwustu siedemdziesięciu dni;
- 3) mały krąg, typ ostry: masa wynosząca od 5,5 do poniżej 9 kg, smak wyraźnie ostry, okres dojrzewania od sześćdziesięciu do dwustu dni;

— skórka: szara lub różowa, niejadalna,

— miąższ: jednolity, biały i bladożółty, z przerostem pleśni w formie charakterystycznych niebieskozielonych lub szaroniebieskich żyłek (faktura marmurkowa),

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

(*) Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

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 paszy podawanej krowom, obliczanej w ujęciu rocznym, pochodzi z obszaru produkcji.

3.5. Poszczególne 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, odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

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 od zatwierdzonej jednostki certyfikującej lub innej upoważnionej przez nią do tego celu jednostki certyfikującej.

Pakowane porcje można pozyskiwać wyłącznie z całych serów, połówek sera lub porcji sera, których pochodzenie potwierdzono certyfikatem (tj. zapakowanych w wytłaczaną folię aluminiową, na której widnieje znak z nazwą produktu). W celu zachowania jakości sera „Gorgonzola” wprowadzanego do obrotu w uprzednio pakowanych porcjach, zagwarantowania jego pochodzenia i zapewnienia jego kontroli krojenie i pakowanie musi być certyfikowane przez zatwierdzoną jednostkę certyfikującą lub inną upoważnioną przez nią do tego celu jednostkę certyfikującą. Wymóg ten wynika z tego, że mechaniczne krojenie kręgów sera i połówek kręgów przeciętych w płaszczyźnie poziomej i pokrytych karbowaną folią aluminiową jest niemożliwe ze względów związanych z bezpieczeństwem żywności; z kolei na ścianie bocznej kręgu sera „Gorgonzola” nie ma oznakowania, dlatego pochodzenie porcji niepokrytych folią aluminiową musi być weryfikowane przez jednostkę certyfikującą.

Podmiot gospodarczy musi spełnić wymogi identyfikowalności określone w art. 18 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 oraz w art. 4 rozporządzenia (UE) nr 668/2014, co oznacza, że podmioty te muszą być w stanie zidentyfikować każdy podmiot, który dostarczył im ser „Gorgonzola”, i posiadać systemy i procedury umożliwiające udostępnianie tych informacji oraz identyfikację innych podmiotów, którym dostarczono ser „Gorgonzola”.

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, tzn.:

- w momencie produkcji na wierzchu i na spodzie kręgu sera umieszcza się znak identyfikacyjny z numerem identyfikacyjnym zakładu serowarskiego (zob. rysunek 1),

Rysunek 1



- w momencie uzyskania przez produkt właściwości wymaganych do wprowadzenia go do obrotu kręgi sera, połówki kręgów przeciętych w płaszczyźnie poziomej i – z zastrzeżeniem przepisów dotyczących uprzednio pakowanych porcji, określonych w pkt 3.6 – porcje pakuje się w karbowaną folię aluminiową z karbowanym znakiem identyfikacyjnym (zob. rysunek 2); na wytłaczanej folii aluminiowej widnieje również nazwa „DOP

Gorgonzola” wraz z symbolem UE; w przypadku dużych i małych kręgów, połówek kręgów przeciętych w płaszczyźnie poziomej i porcji sera „Gorgonzola” typu ostrego na karbowanej folii aluminiowej obok lub poniżej oznaczenia ChNP „Gorgonzola” znajduje się również napis „piccante” wykonany mniejszą czcionką niż wyżej wspomniane oznaczenia.

Rysunek 2



Uprzednio pakowane porcje odkrojone z kręgu sera

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

- chroniona nazwa pochodzenia „Gorgonzola”, obok której znajduje się symbol ChNP Unii Europejskiej,
- w przypadku produktów odkrojonych z dużych i małych kręgów ostrego sera Gorgonzola – obok lub poniżej oznaczenia ChNP „Gorgonzola” – napis „piccante” wykonany mniejszą czcionką.

Podmiot gospodarczy musi spełnić wymogi w zakresie etykietowania dla różnych typów sera „Gorgonzola”.

4. ZWIĘŻŁE 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, Verbano 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 wysokiej 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 produkcji sera: zaszczepianie mleka enzymami mlekowymi oraz zawiesiną zarodników *Penicillium* i wybranych drożdży, dodawanie podpuszczki cielęcej w sprzyjającej temperaturze, solenie na sucho i charakterystyczne dziurkowanie mięszu podczas dojrzewania są umiejętnościami, które na wyznaczonym obszarze geograficznym przekazywano sobie przez stulecia.

5.2. Specyfika produktu

Ser „Gorgonzola” jest serem nietgotowanym, o jednolitym mięszu i barwie od białej do bladożółtej, z przerostem pleśni w formie charakterystycznych niebieskozielonych lub szaroniebieskich żyłek (faktura marmurkowa).

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

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG)

Właściwości organoleptyczne i barwa sera „Gorgonzola” związane są z obfitym występowaniem wysokiej jakości pasz przeznaczonych do żywienia krów mlecznych, jak również z tradycyjnymi technikami produkcji sera, w szczególności zaszczepianiem zarodnikami *Penicillium*, soleniem na sucho i dziurkowaniem mięszu podczas dojrzewania.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć 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 IGP” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie „Prodotti DOP IGP STG” (z lewej strony ekranu) i na koniec „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

(*) Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.