ДРУГИ АКТОВЕ

КОМИСИЯ

Публикация на заявление за изменение съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2008/C 111/17)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението за изменение в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета [1]. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени от Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

Заявление за изменение в съответствие с член 9

„GORGONZOLA“

ЕО №: IT/PDO/117/0010/12.4.2002

☐ **ЗГУ** ☒ **ЗНП**

1. **Рубрика от спецификацията, за която се изисква изменение**

— ☐ Наименование на продукта
— ☒ Описание
— ☒ Географска област
— ☒ Доказателство за произход
— ☒ Метод на производство
— ☐ Връзка
— ☒ Етикетиране
— ☐ Национални изисквания
— ☐ Друго

2. **Тип на изменението(ята)**

— ☐ Изменение на единния документ или на резюмето
— ☒ Изменение на спецификацията на регистрираните ЗГУ или ЗНП, за които няма публикувани нито единен документ, нито резюме
— ☐ Изменение на спецификацията, което не изисква изменение на публикуван единен документ (член 9, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 510/2006)
— ☐ Временно изменение на спецификацията в резултат на приемането от страна на публичните органи на задължителни санитарни или фитосанитарни мерки (член 9, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

[1] ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

3. **Изменение(я)**

Описание

Настоящата спецификация определя тегло на една пита сирене между 6 и 13 kg, но не определя органолептичните характеристики на различния по размер готов продукт.

За да може потребителят по-лесно да разпознава продукта, неговите органолептични характеристики са подробно представени, както следва:

— голяма пита, тежаща между 10 и 13 kg, с мек или леко пикантен вкус и минимален период на зреене: 50 дни,

— средна пита, тежаща между 9 и 12 kg, с подчертано пикантен вкус и минимален период на зреене: 80 дни,

— малка пита, тежаща между 6 и 8 kg, с подчертано пикантен вкус и минимален период на зреене: 60 дни.

За да бъдат отразени и утвърдените в практиката широчина и диаметър на отделната пита сирене, те също се изменят, както следва:

— минимална широчина — 13 cm;

— Диаметър между 20 и 32 cm.

В заключение бе счетено за необходимо да бъде изрично заявено — под формата на ясна препоръка към потребителите — че кората не е годна за консумация. С цел по-точното описание на външния вид на продукта се посочва, че нейният цвят е по-скоро „розов“ отколкото „червеникав“.

Географска област

Включва се и провинция Varese, пропусната в първоначалната регистрация въпреки съществуването на необходимата историческа документация, характерния климат, идентичен с този на вече определената област, и фактът, че произведеното там сирене притежава характеристиките на сиренето, за което бе изискано ЗНП „Gorgonzola“.

Освен това списъкът от провинции е също актуализиран. Тази актуализация не представлява изменение, тъй като новото административно районизиране не включва никаква промяна на реалната област на производство съгласно Регламент (ЕО) № 1107/1996 на Комисията за регистриране на „Gorgonzola“ като ЗНП, а само на съответните наименования.

Ето защо бяха добавени наименованията на следните провинции, като следва да отбележим, че тяхната територия вече е част от областта на производство съгласно Регламент (ЕО) № 1107/1996:

Biella като част от провинция Vercelli,

Lecco, Lodi и Monza като част от провинция Milan,

Verbano-Cusio-Ossola като част от провинция Novara.

Доказателство за произход

Спецификацията на продукта вече включва параграф относно неговия произход — информация, която не беше предоставена за продуктите, включително и „Gorgonzola“, признати съгласно член 17 от Регламент (ЕИО) № 2081/92 на Съвета.

Метод на производство

Тъй като настоящата спецификация не определя дали трябва да бъде използвано сурово или пастьоризирано мляко, бе счетено за необходимо (включително и за контролни цели) да се уточни, че трябва да бъде използвано пастьоризирано пълномаслено краве мляко. Сиренето „Gorgonzola“ всъщност винаги е било произвеждано по този начин.

Освен пастьоризиране на млякото, спецификацията вече описва и посяването на млечни ферменти и суспензия от пеницилинови спори и подбрани маи.

Използването на селектираните от млечни ферменти култури води до появата на дупки в сиреновата маса, спомагащи за развитието на пеницилин, съответно и на класическата синьо-зеленикава култивирана плесен. Това уточнение е добавено с цел да се избегне механичното създаване на дупките посредством разбъркване на сиреновата маса, при което едновременно със стимулирането на развитието на пеницилина може да възникне и риск от заразяване с листерия.

На мястото на общия период — от два до три месеца — на зреене, определен от действащата спецификация, бе счетено за необходимо продължителността на този период да бъде обвързана с вида на продукта.

Максималната температура на коагулиране на млякото се увеличава от 32 °C, към момента, на 36 °C с цел запазване на типичните характеристики на сиренето „Gorgonzola“. Максималната температура за осоляване на сухо в следствие също бе увеличена от 20 °C на 24 °C.

В допълнение вътрешната температура на помещенията за зреене е леко намалена в новия текст — от 5-8 °C към момента на 2-7 °C — в съответствие с изисканите изменения за забавяне на действащите биохимически реакции и избягване на прекалено острия вкус на сиренето.

Нов елемент е определянето на относително ниво на влажност на въздуха (85-99 %), което до момента не бе част от спецификацията за признаване на продукта, но въпреки това е от изключителна важност.

Параграфът от настоящата спецификация, определящ поставяне на обозначенията на ЗНП, бе пренаписан за по-ясно разясняване на двете отделни обозначения — едното, поставено на мястото на производство, и второто, поставено върху нагънатото алуминиево фолио при освобождаване на сиренето за консумация — и за да се уточни, че обозначенията не се поставят преди настъпването на момента, в който контролният орган е установил, че продуктът отговаря на органолептичните и качествените характеристики, заложени в спецификацията.

Етикетиране

Отново с цел повишаване на информираността на потребителите при техния избор се дава възможност за поясняване върху етикета дали сиренето е с мек, или пикантен вкус.

РЕЗЮМЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„GORGONZOLA“

ЕО №: IT/PDO/117/0010/12.4.2002

ЗНП (X) ЗГУ ( )

Настоящото резюме представя с информационна цел основните елементи на спецификацията на продукта.

1. **Компетентна служба на държавата-членка:**

Наименование:	Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali — Dipartimento delle Politiche di sviluppo — Direzione generale per la Qualità dei prodotti agroalimentari
Адрес:	Via XX Settembre, 20 I-00187 Roma
Тел.	(39) 06 481 99 68
Факс	(39) 06 420 31 26
E-mail:	qpa3@politicheagricole.gov.it

2. **Група заявител:**

Наименование:	Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola
Адрес:	Via A. Costa, 5/c I-28100 Novara
Тел.	(39) 0321 62 66 13
Факс	(39) 0321 39 09 36
E-mail:	consorzio.gorgonzola@gorgonzola.it
Състав:	Производители/преработватели (X) Друг ( )

3. **Вид продукт:**

Клас 1.3 — Сирена

4. **Спецификация:**

(резюме на изискванията, посочени в член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1. *Наименование:* „Gorgonzola“

4.2. *Описание:* „Gorgonzola“ е меко, пълномаслено натурално сирене, което се произвежда изцяло от краве мляко.

Готовият продукт притежава следните характеристики:

— Форма: цилиндрична, плоски основи и издължена, права овална стена.

— Размери: минимална височина на стената — 13 cm; диаметър между 20 и 32 cm.

— Тегло:

  — голяма пита, мек вкус: 10-13 kg с мек или леко пикантен вкус,

  — средна пита, пикантен вкус: 9-12 kg с подчертано пикантен вкус,

  — малка пита, пикантен вкус: 6-8 kg с подчертано пикантен вкус.

— Кора: сива и/или розова на цвят, негодна за консумация.

— Маса: хомогенна, бяла или бледо жълта, покрита със синьо-зелени плесенни жилки.

— Масленост на сухото вещество: минимум 48 %.

4.3. *Географска област:* Областта на производство и зреене на сиренето включва изцяло територията на следните провинции:

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

— Alessandria: само общините 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 и Frassineto Po.

4.4. *Доказателство за произход:* Всеки етап от производството трябва да бъде наблюдаван и съответните входящи и изходящи продукти — регистрирани. По този начин и посредством изготвянето на специални регистри на животновъдите, млекопроизводителите и млекопреработвателите от контролния орган, воденето на производствени регистри и известяването на контролния орган относно произведените количества се осигурява проследимостта на продуктите. Самата суровина е обект на строг контрол от страна на компетентния контролен орган на всеки един етап от производството. Всички физически и юридически лица, чиито имена фигурират в регистрите, ще бъдат обект на проверка от страна на контролния орган в съответствие със спецификацията и контролния план.

Защитеното наименование за произход „Gorgonzola“ е ясно показано посредством двете обозначения — поставени в областта на производство и на зреене — позволяващи на контролния орган преди вземане на решение да се увери, че продуктът притежава качествените и органолептичните характеристики, изложени в точка 4.2.

Двете обозначения се поставят, както следва:

— едното на мястото на производство върху всеки един от двата плоски края, представляващо идентификационния номер на млекопроизводителя съгласно списъците, предоставени от упълномощения от Министерството на земеделието, продоволствието и горите контролен орган,

— другото обозначение, което се поставя, след като продуктът е придобил необходимите за освобождаването за консумация характеристики, представлява нагънато алуминиево фолио, увито около цялата или напречно разрязаната половин пита по начин, позволяващ ясно да се вижда обозначението за произход с идентификационния номер на млекопроизводителя върху плоския край на сиренето и допълнително притежаващо идентификационен релефен печат, като гаранция за оригиналност и проследимост на продукта.

4.5. *Метод на производство:*

Производство: сиренето със ЗНП „Gorgonzola“ се произвежда по следния начин:

— пастьоризира се пълномаслено краве мляко от областта на производство,

— коагулиране: след процеса на пастьоризация пълномасленото краве мляко се посява с млечни ферменти и със суспензия от пеницилинови спори и подбрани маи; при температура 28-36 °C се прибавя сирище от теле,

— коагулатът се слага в цилиндрични перфорирани контейнери наречени *fasceruoli*, а обозначението за произход с идентификационния номер на млекопроизводителя се поставя върху всеки един от двата плоски края,

— питата се осолява на сухо в продължение на няколко дни при температура 18-24 °C,

— по време на процеса на зреене се развиват характерните за сиренето „Gorgonzola“ различни видове и щамове пеницилин, които са и причината за синьо-зелената култивирана плесен.

Зреене: най-малко 50 дни:

— голяма пита, мек вкус: 10-13 kg, с мек и леко пикантен вкус; период на зреене най-малко: 50 дни,

— средна пита, пикантен вкус: 9-12 kg, с подчертано пикантен вкус; период на зреене най-малко: 80 дни,

— малка пита, пикантен вкус: 6-8 kg, с подчертано пикантен вкус; период на зреене най-малко: 60 дни.

Процесът на зреене при всички видове се провежда при температура между 2 и 7 °C и влажност на въздуха между 85 % и 99 %.

По време на зреене на няколко пъти се пробиват дупки в сиреновата маса, за да се подпомогне развитието на различните видове и щамове пеницилин, които са характерни за сиренето „Gorgonzola“ (култивирана плесен).

В края на период на зреене контролният орган проверява дали продуктът притежава необходимите за освобождаването за консумация характеристики и сиренето се увива в нагънатото алуминиево фолио, маркирано с идентификационен релефен печат.

4.6. *Връзка:* Към природните фактори спадат климатичните условия на областта на производство, които спомагат за изобилието от качествен фураж за млекодайните крави и за развитието на микробиологичните агенти, които осигуряват органолептичните характеристики и оцветяването на сиренето.

Във връзка с човешките фактори трябва да се отбележи, че консумацията на продукта е широко разпространена, благодарение основно на използването му при приготвяне на традиционните зърнени изделия, характерни за областта на производство.

4.7. *Контролен орган:*

Наименование:	CSQA — Certificazioni S.r.l.
Адрес:	Via S. Gaetano, 74 I-36016 Thiene (VI)
Тел.	(39) 0445 36 60 94
Факс	(39) 0445 38 26 72
E-mail:	csqa@csqa.it

Контролният орган отговаря на изискванията на стандарт EN 45011.

4.8. *Етикетиране:* Отделните пити сирене трябва да носят издадените от контролния орган идентификационни обозначения.

Големите пити, чиито вкусови характеристики се определят като меки, средните и малките пити, чиито вкусови характеристики се определят като пикантни, могат да носят върху етикета до или под наименованието „Gorgonzola“ пояснението „dolce“ или съответно „piccante“, изписано със значително по-малък шрифт.