

**Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(2016/C 188/07)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

ŽÁDOST O ZMĚNU

**NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**

**o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin <sup>(2)</sup>**

**ŽÁDOST O ZMĚNU PODLE ČLÁNKU 9**

**„GORGONZOLA“**

**ES č.: IT-PDO-0217-01214 – 18.03.2014**

**CHZO ( ) CHOP ( X )**

**1. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká**

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Vnitrostátní požadavky
- Jiná [Změna norem týkajících se balení]

**2. Druh změny (změn)**

- Změna jednotného dokumentu nebo přehledu
- Změna specifikace zapsaného CHOP nebo CHZO, k němuž nebyl zveřejněn jednotný dokument ani přehled
- Změna specifikace, která nevyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu (čl. 9 odst. 3 nařízení (ES) č. 510/2006)
- Dočasná změna specifikace vyplývající z uložení závazných hygienických nebo rostlinolékařských opatření ze strany veřejných orgánů (čl. 9 odst. 4 nařízení (ES) č. 510/2006)

**3. Změna (změny):**

*Popis produktu*

Produkt zůstává nezměněný. Odstraňuje se však přídavné jméno „molle“ (měkký), neboť se nehodí pro všechny druhy sýra „Gorgonzola“ – jako měkký sýr nelze označovat zejména výrazný druh. Používání termínu „molle“ pro všechny druhy sýra Gorgonzola tedy není správné a mohlo by mimo jiné komplikovat úřední kontroly zaměřené na ověřování dodržování specifikace, pokud jde o druh „piccante“ (výrazný). Dále se odstraňuje přídavné jméno „grasso“ (tučný), neboť je nadbytečné – v bodě 3.2 jednotného dokumentu se uvádí minimální podíl tuku v sušině.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 93, 31.3.2006, p. 12. Nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012.

V platné specifikaci se barva sýrové hmoty popisuje jako modrozelená. Navrhuje se, aby mohla být označena i jako šedomodrá, aby tak bylo možné přesně popsat všechna možná zbarvení různých druhů sýra „Gorgonzola“. Ačkoliv je typickou barvou sýrové hmoty modrozelená, může se v důsledku rozvoje živé aerobní plísň v průběhu zrání barva na pohled jevit i jako šedomodrá. Pokud by specifikace neuváděla, že sýrová hmota může mít i šedomodrou barvu, mohlo by i v tomto případě při úředních kontrolách zaměřených na ověřování dodržování specifikace s ohledem na zbarvení hmoty docházet ke komplikacím.

Minimální doba zrání uvedená v platné specifikaci se v závislosti na různých druzích sýra „Gorgonzola“ liší. Zrušuje se proto nevhodný obecný odkaz na minimální dobu zrání 15 dní uvedený v platné specifikaci.

Produkt zůstává nezměněný. Informace o tom, že chuť sýra závidí výhradně na délce doby zrání, není správná, a proto se odstraňuje. Chuť může být (i když jen v malé míře) ovlivněna i jinými faktory, například hmotností bochníku.

Vhodnějším způsobem se definují různé druhy sýra „Gorgonzola“, které se klasifikují na základě jejich hmotnosti, chuti a doby zrání. Předchozí klasifikace, která byla zavedena změnou zaregistrovanou v roce 2009, může být zavádějící, neboť byla založena pouze na kritériu rozměrů bochníků a používala termíny „*grande*“ (velký bochník), „*media*“ (střední bochník) a „*piccola*“ (malý bochník). V zájmu vyjasnění se tedy upřesňuje, že klasifikace je založena nejen na kritériu hmotnosti, ale také na kritériích chuti a doby zrání. Použití termínů „*dolce*“ (velký bochník, jemný druh), „*piccante*“ (velký bochník, výrazný druh) a „*piccola piccante*“ (malý bochník, výrazný druh) za účelem klasifikace se zdá být správnější, neboť tak lze jednotlivé druhy sýra „Gorgonzola“ jednoduše identifikovat. „Velký bochník, jemný druh“ odpovídá „velkému“ z předchozí klasifikace. Výraz „lehce výrazná chuť“ se vypouští jako nevhodný, neboť tento druh sýra má jemnou chuť, jak je uvedeno ve specifikaci. „Velký bochník, výrazný druh“ odpovídá „střednímu“ bochníku z předchozí klasifikace. „Malý bochník, výrazný druh“ odpovídá „malému“ bochníku z předchozí klasifikace.

Minimální a maximální rozměry bochníků se mírně upravují, aby lépe odrážely skutečnou produkci: v závislosti na větším nebo menším obsahu vody v bochníku může docházet ke zvětšení nebo zmenšení objemu sýrové hmoty.

Doplňuje se maximální doba zrání (viz bod „Metoda produkce“).

Definují se tedy různé druhy sýra „Gorgonzola“, které se klasifikují na základě jejich hmotnosti, chuti a doby zrání:

- velký bochník, jemný druh („*dolce*“): hmotnost mezi 9 a 13,5 kg s jemnou chutí a dobou zrání minimálně 50 a maximálně 150 dní;
- velký bochník, výrazný druh („*piccante*“): hmotnost mezi 9 a 13,5 kg se zřetelně výraznou chutí a dobou zrání minimálně 80 a maximálně 260 dní;
- malý bochník, výrazný druh („*piccola piccante*“): hmotnost mezi 5,5 a max 9 kg se zřetelně výraznou chutí a dobou zrání minimálně 60 a maximálně 200 dní.

#### Důkaz původu

Za účelem zajištění pravosti sýra „Gorgonzola“ může být tento sýr uváděn na trh vcelku, jako půlbochník s vodorovným řezem nebo porcovaný, a zabalený do ražené hliníkové fólie.

Aby byla zachována jakost, zaručen původ a zajištěna kontrola sýra „Gorgonzola“, může se tento sýr po certifikaci oprávněným kontrolním subjektem nebo jím pověřeným jiným kontrolním subjektem uvádět na trh rovněž jako balený porcovaný sýr bez ražené hliníkové fólie.

#### Metoda produkce

Hodnoty týkající se teploty a relativní vlhkosti prostor, v nichž sýr zraje, se mírně mění, aby se zohlednily inovace zařízení na zrání sýra a souvisejících technologií, které zlepšují jakostní vlastnosti sýra „Gorgonzola“.

Doplňuje se maximální doba zrání, protože delší zrání by představovalo vážné riziko, že výrobek ztratí své specifické a charakteristické vlastnosti.

### Označování

Aby se usnadnilo ověřování dodržování specifikace, a zejména aby se spotřebitelé mohli informovaně rozhodnout i v případě, že se výrobek balí v maloobchodní prodejně na přání zákazníka, zavádí se povinnost uvádět na ražené hliníkové fólii na velkých a malých bochnících, jakož i na půlbochnících s vodorovným řezem a na porcovaném sýru „Gorgonzola“ výrazného druhu označení „piccante“ (výrazný).

Ze stejného důvodu usnadnění ověřování specifikace, a zejména aby měli spotřebitelé možnost se informovaně rozhodnout, se zavádí povinnost uvádět na primárním obalu baleného porcovaného sýra pocházejícího z velkých a malých bochníků výrazného druhu sýra „Gorgonzola“ označení „piccante“ (výrazný).

### Jiná

Aby byla zachována jakost, zaručen původ a zajištěna kontrola sýra „Gorgonzola“ uvedeného na trh jako balený porcovaný sýr, stanoví se, že jeho porcování a balení musí být ověřeno oprávněným kontrolním subjektem nebo jiným jím pověřeným kontrolním subjektem. Důvodem je, že mechanické krájení bochníků a půlbochníků s vodorovným řezem zabalených do ražené hliníkové fólie není kvůli bezpečnosti potravin možné. Vzhledem k tomu, že bochníky sýra „Gorgonzola“ nemají na boku žádnou značku, musí původ porcovaného sýra bez hliníkové fólie ověřit kontrolní subjekt. Toto opatření nebrání tomu, aby mohli maloobchodníci na žádost spotřebitele nebo za účelem přímého prodeje sýr ručně krájet a balit. Ruční krájení bochníků a půlbochníků zabalených do ražené hliníkové fólie nožem v maloobchodních prodejnách nevyžaduje odstranění této fólie ani nepředstavuje riziko z hlediska bezpečnosti potravin. Sýr se musí krájet a balit přímo před spotřebitelem nebo o to spotřebitel může požádat, zejména aby mohl zkontrolovat, že použitý bochník nebo půlbochník byl zabalen do ražené hliníkové fólie. Povolit je třeba i to, aby maloobchodníci ručně krájeli bochníky nebo půlbochníky sýra zabaleného do ražené hliníkové fólie za účelem přímého prodeje za předpokladu, že na takto porcovaném sýru vždy zůstane část fólie jako záruka pravosti.

### JEDNOTNÝ DOKUMENT

### NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

### o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin <sup>(3)</sup>

### „GORGONZOLA“

ES č.: IT-PDO-0217-01214 – 18.03.2014

CHZO ( ) CHOP ( X )

#### 1. Název

„Gorgonzola“

#### 2. Členský stát nebo třetí země

Itálie

#### 3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

##### 3.1. Druh produktu

Třída 1.3. Sýry

##### 3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

„Gorgonzola“ je syrový plísňový sýr vyráběný výhradně z plnotučného pasterizovaného kravského mléka s homogenní syrovou hmotou slámové barvy, jež má v důsledku vývoje plísní charakteristické modrozelené a/nebo šedo-modré žilkování.

Sýr „Gorgonzola“ má tyto vlastnosti:

— Tvar:

— válcovitý, s plochou horní a dolní stranou a rovným řezem;

— rozměry: minimální výška řezu je 13 cm; průměr mezi 20 a 32 cm;

<sup>(3)</sup> Nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012.

— klasifikace na základě kritérií týkajících se hmotnosti, chuti a zralosti:

1. velký bochník, jemný druh (*dolce*): hmotnost mezi 9 a 13,5 kg s jemnou chutí a dobou zrání minimálně 50 a maximálně 150 dní;
2. velký bochník, výrazný druh (*piccante*): hmotnost mezi 9 a 13,5 kg se zřetelně výraznou chutí a dobou zrání minimálně 80 a maximálně 260 dní;
3. malý bochník, výrazný druh (*piccola piccante*): hmotnost mezi 5,5 a max 9 kg se zřetelně výraznou chutí a dobou zrání minimálně 60 a maximálně 200 dní.

— Kůra: barvy šedé a/nebo narůžovělé, není určená ke spotřebě;

— Sýrová hmota: homogenní, slámové barvy, jež má v důsledku vývoje plísni charakteristické modrozelené a/ nebo šedomodré žilkování;

— Podíl tuku v sušině: minimálně 48 %.

### 3.3. Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Plnotučné kravské mléko, telecí syřidlo, sůl.

### 3.4. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

Alespoň 50 % sušiny obsažené v krmivu pro krávy (za rok) pochází z oblasti produkce.

### 3.5. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Produkce mléka, jeho zpracování a zrání sýra, jenž může být označen CHOP „Gorgonzola“, jakož i umístování identifikačních značek podle bodu 3.7 probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti.

### 3.6. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

Sýr „Gorgonzola“ může být uváděn na trh vcelku, jako půlbochník s vodorovným řezem nebo porcovaný, a zabalený do ražené hliníkové fólie.

Sýr „Gorgonzola“ se po certifikaci oprávněným kontrolním subjektem nebo jím pověřeným jiným kontrolním subjektem může uvádět na trh rovněž jako balený porcovaný sýr bez ražené hliníkové fólie. Aby byla zachována jakost, zaručen původ a zajištěna kontrola sýra „Gorgonzola“ uvedeného na trh jako balený porcovaný sýr, musí být jeho porcování a balení ověřeno oprávněným kontrolním subjektem nebo jiným jím pověřeným kontrolním subjektem. Důvodem je, že mechanické krájení bochníků a půlbochníků s vodorovným řezem zabalených do ražené hliníkové fólie není kvůli bezpečnosti potravin možné. Vzhledem k tomu, že bochníky sýra „Gorgonzola“ nemají na boku žádnou značku, musí původ porcovaného sýra bez hliníkové fólie ověřit kontrolní subjekt.

Sýr „Gorgonzola“ se může na žádost spotřebitele krájet a balit v maloobchodní prodejně za předpokladu, že je viditelná ražená hliníková fólie. Sýr „Gorgonzola“ se rovněž může krájet a balit v maloobchodní prodejně za účelem přímého prodeje za předpokladu, že na porcovaném výrobku vždy zůstane část ražené hliníkové fólie jako záruka jeho pravosti.

### 3.7. Zvláštní pravidla pro označování

Na bochníky sýra „Gorgonzola“ se ve vymezené zeměpisné oblasti umísťují dvě identifikační značky, a to:

— při výrobě sýra se na obě ploché strany připevní identifikační značka s identifikačním číslem mlékárny (viz obrázek 1),

Obrázek 1



- ve chvíli, kdy výrobek dosáhne vlastností potřebných k jeho uvedení ke spotřebě, se celé bochníky, půlbochníky s vodorovným řezem, jakož i porcovaný sýr podléhající ustanovení bodu 3.6 zabalí do ražené hliníkové fólie s vyraženým identifikačním označením (viz obrázek 2). Na této ražené hliníkové fólii se uvádí název CHOP „Gorgonzola“ doprovázený symbolem Unie. V případě velkých a malých bochníků, půlbochníků s vodorovným řezem a porcovaného sýra s výraznou chutí se vedle označení CHOP „Gorgonzola“ nebo pod ním uvádí menším písmem, než jakým je vyobrazen tento nápis, označení „piccante“ (velký bochník, výrazný druh) nebo „piccola piccante“ (malý bochník, výrazný druh).

Obrázek 2



#### Balený porcovaný sýr

V případě baleného porcovaného sýra Gorgonzola se na primárním obalu v hlavním zorném poli uvádí tato označení:

- název CHOP „Gorgonzola“ doprovázený symbolem Unie pro CHOP,
- v případě porcovaného sýra pocházejícího z velkých nebo malých bochníků výrazného druhu sýra se vedle označení CHOP „Gorgonzola“ nebo pod ním uvádí menším písmem, než jakým je vyobrazen tento nápis, označení „piccante“.

#### 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Vymezená zeměpisná oblast zahrnuje celé území těchto provincií:

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

Dále zahrnuje tyto obce nacházející se v provincii 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 a Frassineto Po.

#### 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

##### 5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

Přírodní faktory souvisejí s klimatickými podmínkami vymezené zeměpisné oblasti, které jsou příznivé pro dostatek krmiva pro dojnice a jeho jakost, jakož i pro vývoj mikrobiologických činitelů, kteří určují organoleptické vlastnosti sýra a jeho zbarvení. Pokud jde o lidské faktory, vedle historického významu sýra pro místní ekonomiku se zdůrazňuje, že složité postupy vztahující se na produkci sýra „Gorgonzola“ jsou výsledkem tradičního manuálního sýrařského umění: naočkování mléka mléčnými kulturami a suspenzí penicilinových spor a vybraných kvasnic, jakož i přidávání telecího syřidla při optimální teplotě, solení na sucho a charakteristické děrování sýrové hmoty během zrání jsou postupy, jež se ve vymezené zeměpisné oblasti předávají po staletí.

##### 5.2. Specifičnost produktu

„Gorgonzola“ je sýrový plísňový sýr s homogenní sýrovou hmotou slámové barvy, jež má v důsledku vývoje plísní charakteristické modrozelené a/nebo šedomodré žilkování.

Jeho chuť může kolísat od jemné až po zřetelně výraznou v závislosti na různých faktorech, zejména na kratší nebo delší době zrání.

##### 5.3. Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Dostatek krmiva pro dojnice a jeho jakost společně s tradičními sýrařskými postupy, zejména očkovaním mléka penicilinovými spory, solením na sucho a děrováním sýrové hmoty během zrání, rozhodujícím způsobem ovlivňují organoleptické vlastnosti a zbarvení sýra „Gorgonzola“.

**Odkaz na zveřejnění specifikace**

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 <sup>(\*)</sup>)

Úplné znění specifikace je k dispozici na internetové adrese: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

nebo

lze vstoupit přímo na domovskou stránku ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), kliknout na „Prodotti DOP IGP“ (Produkty s CHOP a CHZO – na obrazovce nahoře vpravo), dále pak na „Prodotti DOP IGP STG“ (Produkty s CHZO, CHOP, ŽTS – na levé straně obrazovky) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU).

---

<sup>(\*)</sup> Viz poznámka pod čarou 3.