

**Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2016/C 188/07)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

**REGLAMENTO (CE) N.º 510/2006 DEL CONSEJO**

**sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(2)</sup>**

**SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9**

**«GORGONZOLA»**

**N.º CE: IT-PDO-0217-01214-18.3.2014**

**IGP ( ) DOP ( X )**

**1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**

- Denominación del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros [modificación de las normas en materia de envasado]

**2. Tipo de modificación**

- Modificación del documento único o de la ficha resumen
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni la ficha resumen
- Modificación del pliego de condiciones que no implica ninguna modificación del documento único publicado (artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n.º 510/2006)
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas (artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n.º 510/2006).

**3. Modificaciones:**

*Descripción del producto*

El producto no ha cambiado. Sin embargo, se elimina el adjetivo «blando», ya que no se considera adecuado para todos los tipos de queso «Gorgonzola»: en particular, el tipo «picante» no se puede clasificar como queso de pasta blanda. El uso del término «blando» para todos los tipos de «Gorgonzola» no es por tanto correcto y podría, además, alterar los controles oficiales que se encargarán de comprobar el cumplimiento del pliego de condiciones relativo al tipo «picante». Asimismo, se elimina el adjetivo «graso», ya que se considera superfluo, de conformidad con las indicaciones del punto 3.2 del documento único sobre el porcentaje mínimo de grasa del extracto seco.

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

En el pliego de condiciones en vigor, el color de la pasta se describe como «azul verdoso». Del mismo modo, se prevé que pueda contener un tono «gris azulado», con el fin de describir integralmente todos los posibles colores de los diferentes tipos de «Gorgonzola». De hecho, a pesar de que la tonalidad «azul verdosa» sea el color característico de la pasta, el crecimiento de moho, vivo y aeróbico, en función de la fase de maduración en que se encuentre, podrá determinar un color potencialmente perceptible al ojo humano como gris azulado. No prever esta posible coloración «gris azulada» podría, también en este caso, alterar los controles oficiales que se encargarán de comprobar el cumplimiento del pliego de condiciones en lo relativo al color de la pasta.

El período mínimo de maduración, en el pliego de condiciones vigente, puede variar en función de los diferentes tipos de «Gorgonzola». Por tanto, se elimina, en el pliego de condiciones en vigor, la referencia general, inadecuada, a un período mínimo de maduración de cincuenta días.

El producto no ha cambiado. Con todo, la indicación de que el sabor depende únicamente del período de maduración no es correcta y por tanto se ha eliminado, pues el sabor puede depender, incluso en menor medida, de otros factores, como el peso de la rueda.

Se identifican, de manera más adecuada, los diferentes tipos de «Gorgonzola», clasificados en función del peso, el sabor y la maduración: se ha señalado que la clasificación anterior, que se introdujo con la modificación registrada en 2009, podía resultar engañosa, ya que, aparentemente, se fundamenta solamente en las dimensiones de las ruedas mediante la utilización de términos como «grande», «mediana» y «pequeña». Por este motivo, para mayor claridad, se ha querido explicar que la clasificación se basa no solamente en el peso, sino además en el sabor y la maduración. El empleo, con el objeto de establecer una clasificación, de los términos «dulce», «picante» y «pequeña picante» parece más correcto para alcanzar una identificación inmediata del tipo de queso «Gorgonzola». La rueda «dulce» corresponde a la rueda «grande» conforme a la clasificación anterior. La mención «o ligeramente picante» se elimina, ya que no se considera adecuada, dado que dicha rueda presenta un «sabor dulce», como se ha indicado en el pliego de condiciones. La expresión «picante» corresponde a la rueda «mediana» de conformidad con la clasificación anterior. La rueda «pequeña picante» corresponde a la rueda «pequeña» de conformidad con la clasificación anterior.

Las dimensiones mínimas y máximas de las ruedas se han modificado levemente para adaptarlas a las condiciones reales de producción: puede haber un aumento o una disminución del volumen provocado por el mayor o menor grado de humedad de la rueda.

Se introduce el período máximo de maduración (véase «Método de obtención»).

Se identifican los diferentes tipos de «Gorgonzola», clasificados en función del peso, del sabor y de la maduración:

- rueda «dulce»: peso comprendido entre 9 kg y 13,5 kg, con un sabor dulce y un período de maduración de cincuenta días como mínimo y ciento cincuenta días como máximo,
- rueda «picante»: peso comprendido entre 9 kg y 13,5 kg, con un sabor muy picante y un período de maduración de ochenta días como mínimo y doscientos setenta días como máximo;
- rueda «pequeña picante»: peso comprendido entre 5,5 kg y menos de 9 kg, con un sabor muy picante y un período de maduración de sesenta días como mínimo y doscientos días como máximo.

#### *Prueba del origen*

Para poder garantizar su autenticidad, el «Gorgonzola» puede comercializarse entero, en medias ruedas con un corte horizontal o en porciones, envueltas en la hoja de aluminio gofrado.

Con el fin de proteger la calidad, garantizar el origen y asegurar el control, el «Gorgonzola» también puede comercializarse en porciones previamente envasadas, incluso sin la hoja de aluminio gofrado, con certificación previa del organismo de control autorizado, salvo que este último delegue esta función en otro organismo de control.

#### *Método de obtención*

Los valores de la temperatura y de la humedad relativa de los locales en los que se realiza la maduración se han modificado levemente para adaptarlos a las innovaciones introducidas en las instalaciones y las tecnologías en la fase de la maduración, en beneficio de las características cualitativas del queso «Gorgonzola».

Se introduce el período máximo de maduración, ya que una maduración más larga podría hacer perder al producto sus propiedades específicas y características organolépticas.

### Etiquetado

Para facilitar la comprobación de que se cumple el pliego de condiciones y, concretamente, permitir que el consumidor elija con conocimiento de causa, incluso si el producto se envasa en el lugar de venta al por menor a petición del consumidor, se introduce la obligación de incluir, en la hoja de aluminio gofrado, la mención «picante» para la rueda «picante», la rueda «pequeña picante» y la media rueda con corte horizontal o en porciones.

Asimismo, para facilitar la comprobación de que se cumple el pliego de condiciones y, concretamente, permitir que el consumidor elija con conocimiento de causa, se introduce la obligación de incluir, en el envase primario, la mención «picante» para el producto previamente envasado en porciones a partir de la rueda «picante» y de la rueda «pequeña picante».

### Otros

Con la finalidad de proteger la calidad, garantizar el origen y asegurar el control del queso «Gorgonzola» que se comercializa en porciones previamente envasadas, se establece y motiva el hecho que el corte y el envasado de las porciones deba estar certificado por el organismo de control autorizado, salvo que este último delegue esta función en otro organismo de control. Ello obedece a la imposibilidad —por riesgos de seguridad alimentaria— de proceder al corte mecánico de la rueda y de la media rueda con corte horizontal envueltas con la hoja de aluminio gofrado, y de la necesidad —teniendo en cuenta que la rueda de «Gorgonzola» no presenta ninguna marca en el canto—de que el origen de las porciones obtenidas sin la hoja de aluminio esté garantizado por el organismo de control. Esta medida no impide que los minoristas puedan realizar el corte manual y el envasado en porciones a petición del consumidor o para la venta directa. De hecho, para los minoristas, el corte manual con cuchillo de la rueda y la media rueda envueltas en la hoja de aluminio gofrado no requiere retirar la hoja de aluminio gofrado ni comporta ningún riesgo para la seguridad alimentaria. Asimismo, dichas operaciones se deben realizar, de manera general, ante el consumidor o, al menos, este último puede solicitar que así sea para comprobar, en particular, la presencia de la hoja de aluminio gofrado en la rueda o la media rueda utilizada. El corte manual de la rueda o de la media rueda envueltas en la hoja de aluminio gofrado de productos envasados para la venta directa realizado por el minorista también debe autorizarse, siempre que quede una parte de la hoja de aluminio en la porción obtenida como garantía de la autenticidad del producto.

## DOCUMENTO ÚNICO

### REGLAMENTO (CE) N.º 510/2006 DEL CONSEJO

#### sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(3)</sup>

#### «GORGONZOLA»

N.º CE: IT-PDO-0217-01214-18.3.2014

IGP ( ) DOP ( X )

1. **Nombre**

«Gorgonzola»

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.3. Quesos.

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Gorgonzola» es un queso de pasta azul producido exclusivamente con leche entera de vaca pasteurizada, de pasta cruda, unida, de color blanco pajizo, con vetas características de color azul verdoso y/o gris azulado debidas al desarrollo de mohos (enmohecimiento).

El «Gorgonzola» presenta las siguientes características:

— Rueda:

— cilíndrica con caras planas y canto derecho;

— dimensiones: altura mínima del canto de 13 cm; diámetro comprendido entre 20 cm y 32 cm;

<sup>(3)</sup> Sustituido por el Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

- clasificación sobre la base del peso, el sabor y la maduración:
    1. rueda «dulce»: peso comprendido entre 9 kg y 13,5 kg, de sabor dulce y con un período de maduración de cincuenta días como mínimo y ciento cincuenta días como máximo;
    2. rueda «picante»: peso comprendido entre 9 kg y 13,5 kg, de sabor muy picante y con un período de maduración de ochenta días como mínimo y doscientos setenta días como máximo;
    3. rueda «pequeña picante»: peso comprendido entre 5,5 kg y menos de 9 kg, de sabor muy picante y un período de maduración de sesenta días como mínimo y doscientos días como máximo.
  - Corteza: de color gris y/o rosado, no comestible;
  - Pasta: homogénea, de color blanco pajizo, con vetas características de color azul verdoso y/o gris azulado debidas al desarrollo de mohos (enmohecimiento);
  - Grasa del extracto seco: mínimo 48 %.
- 3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*  
Leche entera de vaca, cuajo de ternera, sal.
- 3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)*  
Anualmente, al menos el 50 % del extracto seco de los piensos para bovinos procede de la zona de producción.
- 3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*  
La producción de leche, su transformación y la maduración del queso que se convertirá en «Gorgonzola» y la colocación de las correspondientes marcas distintivas conforme al punto 3.7 tienen lugar en la zona geográfica delimitada.
- 3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.*  
El «Gorgonzola» se puede comercializar en ruedas enteras, medias ruedas con corte horizontal o en porciones, envueltas con hojas de aluminio gofrado.  
  
El «Gorgonzola» también se puede comercializar en porciones previamente envasadas, incluso aunque no cuenten con la hoja de aluminio gofrado, previa certificación del organismo de control autorizado, salvo que este último delegue esta función en otro organismo de control. Para proteger la calidad, garantizar el origen y asegurar el control del queso «Gorgonzola» que se comercializa en porciones previamente envasadas, el corte y el envasado del «Gorgonzola» en porciones deberá estar certificado por el organismo de control autorizado, salvo que este último delegue esta función en otro organismo de control. Ello obedece a la imposibilidad —por riesgos de seguridad alimentaria— de proceder al corte mecánico de la rueda y de la media rueda con corte horizontal envueltas con la hoja de aluminio gofrado, y de la necesidad —teniendo en cuenta que la rueda de «Gorgonzola» no presenta ninguna marca en el canto— de que el origen de las porciones obtenidas sin la hoja de aluminio esté garantizado por el organismo de control.  
  
Se permite el corte y el envasado de porciones de «Gorgonzola» en el punto de venta al por menor bajo petición del consumidor, siempre que la hoja de aluminio gofrado esté visible. Asimismo, se autoriza el corte y el envasado de porciones de «Gorgonzola» en el punto de venta al por menor para la venta directa, siempre que en la porción de producto quede una parte de la hoja de aluminio gofrado como garantía de autenticidad.
- 3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado*  
La rueda de «Gorgonzola» se caracteriza por dos marcas distintivas colocadas en la zona geográfica delimitada, concretamente:
  - con respecto al origen, la marca distintiva colocada en ambas caras planas muestra el número de identificación de la quesería (véase figura 1);

Figura 1



- en el momento en que el producto ha alcanzado las características para su comercialización, la marca distintiva consiste en una hoja de aluminio gofrado (véase figura 2), que envuelve la rueda, la media rueda con corte horizontal y las porciones, salvo lo estipulado para las porciones previamente envasadas conforme al punto 3.6; en la hoja de aluminio gofrado figuran, además, la DOP «Gorgonzola» acompañada del símbolo de la Unión y la mención «picante» para la rueda «picante», la rueda «pequeña picante» y las respectivas medias ruedas con corte horizontal y las porciones, que deberán aparecer junto a la DOP «Gorgonzola» o debajo de ella, mediante caracteres de dimensiones inferiores a los que se han utilizado para esta última.

Figura 2



#### Porciones previamente envasadas

Para el «Gorgonzola» previamente envasado en porciones, el primer embalaje deberá incluir, en un lugar visible, las siguientes indicaciones:

- la DOP «Gorgonzola» acompañada del símbolo de la Unión de la DOP;
- la mención «picante», para el producto obtenido de las ruedas «picantes» y «pequeñas picantes» de «Gorgonzola», que aparecerá junto a la DOP «Gorgonzola» o debajo de ella, empleando caracteres de dimensiones inferiores a los que se han utilizado para esta última.

#### 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica delimitada comprende todo el territorio de las siguientes provincias:

- Bérgamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cúneo, Lecco, Lodi, Milán, Monza, Novara, Pavía, Varese, Verbanco-Cusio-Ossola, Vercelli.

Asimismo, comprende los siguientes municipios de la provincia de 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 y Frassineto Po.

#### 5. Vínculo con la zona geográfica

##### 5.1. Carácter específico de la zona geográfica

Los factores naturales están relacionados con las condiciones climáticas de la zona geográfica delimitada, que favorecen la abundancia y la calidad de los forrajes destinados a la alimentación de las vacas lecheras, así como el desarrollo de agentes microbiológicos que determinan las características organolépticas y de coloración del queso. Por lo que se refiere al aspecto humano, además de la importancia histórica del queso en la economía local, se subraya que las complejas fases de producción del «Gorgonzola» son fruto del arte quesero tradicional y manual: el enriquecimiento de la leche con fermentos lácticos y con una suspensión de esporas de *penicillium* y de levaduras seleccionadas, así como la adición de cuajo de ternera a temperatura ideal, la salazón en seco y la característica perforación de la pasta durante la maduración, son operaciones que se han transmitido con el paso de los siglos en la zona geográfica delimitada.

##### 5.2. Carácter específico del producto

El «Gorgonzola» es un queso de pasta cruda, homogénea, de color blanco pajizo, con vetas características de color azul verdoso y/o gris azulado debidas al crecimiento de mohos (enmohecimiento).

El sabor puede variar de dulce a muy picante en función de algunos factores, entre los que se encuentran, concretamente, el menor o mayor grado de maduración.

##### 5.3. Vínculo causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad concreta, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)

La abundancia y la calidad de los forrajes destinados a la alimentación de las vacas lecheras, junto a las operaciones tradicionales para la producción de queso, especialmente la adición de esporas de *penicillium*, la salazón en seco y la perforación de la pasta durante la fase de maduración, determinan las características organolépticas y de coloración del «Gorgonzola».

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

(Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n.º 510/2006 <sup>(\*)</sup>)

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede consultarse en la página web:  
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o bien

accediendo directamente a la página inicial del sitio web del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), y pulsando en «Prodotti DOP IGP» (arriba, a la derecha de la pantalla), a continuación en «Prodotti DOP IGP STG» (al lado, a la izquierda de la pantalla) y, por último, en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

---

<sup>(\*)</sup> Véase la nota 3 a pie de página.