

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen

(2016/C 188/07)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

MUUTOSHAKEMUS

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006 ⁽²⁾

9 ARTIKLASSA TARKOITETTU MUUTOSHAKEMUS

”GORGONZOLA”

EY N:o: IT-PDO-0217-01214–18.3.2014

SMM () SAN (X)

1. Eritelmän kohta (kohdat), jota (joita) muutos koskee

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- Merkinnät
- Kansalliset vaatimukset
- Muuta [pakkaamista koskevien vaatimusten muuttaminen]

2. Muutoksen (muutosten) tyyppi

- Yhtenäisen asiakirjan tai yhteenvedon muutos
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n eritelmän muutos, kun yhtenäistä asiakirjaa tai yhteenvedoa ei ole julkaistu
- Eritelmän muutos, joka ei edellytä julkaistun yhtenäisen asiakirjan muutosta (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 3 kohta)
- Eritelmän väliaikainen muutos, joka johtuu viranomaisten asettamista pakollisista terveys- tai kasvinsuojelutoimista (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 4 kohta)

3. Muutos (muutokset):

Tuotteen kuvaus

Tuotteeseen ei tehdä muutoksia. Adjektiivi ”pehmeä” poistetaan kuitenkin, koska se ei vastaa kaikkia ”Gorgonzola”-juuston eri tyyppisiä. Etenkään tyyppiä ”voimakas” ei voida luokitella pehmeäksi juustoksi. Sen vuoksi ilmaisun ”pehmeä” käyttö kaikentyyppisistä ”Gorgonzola”-juustoista olisi väärin ja saattaisi lisäksi vaikeuttaa virallisia tarkastuksia tyyppiä ”voimakas” koskevien eritelmän vaatimusten noudattamisen toteamiseksi. Lisäksi poistetaan tarpeettomana adjektiivi ”rasvainen” ottaen huomioon, että yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohdassa ilmoitetaan kuiva-aineesta mitattu vähimmäirasvapitoisuus.

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

Voimassa olevassa eritelmässä juustomassan väriin viitataan adjektiivilla ”sinivihreä”; sen lisäksi halutaan mainita, että väri voi olla myös siniharmaa, jotta voidaan kuvailla täydellisemmin kaikki erityyppisten ”Gorgonzola”-juuston mahdolliset värivaihteet. Vaikka sinivihreä onkin tyyppillinen värivaihte juustomassassa, elävän aerobisen homeen kehittyminen juuston kypsymisen kestäessä voi saada aikaan myös sellaisen värin syntymisen, jonka ihmisilmä aistii siniharmaaksi. Jättämällä mainitsematta mahdollinen siniharmaa värivaihte saattaisi tässäkin tapauksessa vaikeuttaa virallisia tarkastuksia sen toteamiseksi, että juustomassan värin osalta on noudatettu eritelmän vaatimuksia.

Voimassa olevassa eritelmässä vähimmäiskypsytyisaika vaihtelee eri ”Gorgonzola”-juustotyyppien mukaan. Sen vuoksi eritelmässä oleva yleisluonteinen viittaus 50 päivän vähimmäiskypsytyisaikaan poistetaan aiheettomana.

Tuotteeseen ei tehdä muutoksia. Viittaus siihen, että maku riippuu yksinomaan kypsytyksajasta, poistetaan kuitenkin virheellisenä, koska maku voi – joskin vähemmässä määrin – riippua myös muista tekijöistä, kuten juustotahkon painosta.

Painon, maun ja kypsytyksajan perusteella luokitellut eri ”Gorgonzola”-tyypit yksilöidään asianmukaisemmin. Edellinen luokittelutapa, joka otettiin käyttöön vuonna 2009 rekisteröidyllä muutoksella, saattoi olla harhaanjohtava, koska se perustui yksinomaan juustotahkojen kokoon, joka määriteltiin käyttäen kokoon liittyviä ilmaisuja ”suuri”, ”keskikokoinen” ja ”pieni”. Selkeyden vuoksi on siksi haluttu täsmentää, että luokitus perustuu painon lisäksi myös makuun ja kypsytyksaikaan liittyviin tekijöihin. Ilmaus ”mieto”, ”voimakas” ja ”pieni tyyppiä voimakas” käyttö luokitustarkoituksessa vaikuttaa asianmukaisemmalta, jotta voidaan välittömästi tunnistaa ”Gorgonzola”-juuston tyyppi. Ilmaisui ”juustotahko, tyyppiä mieto” vastaa aiemman luokituksen mukaista tyyppiä ”suuri juustotahko”. Ilmaisui ”tai keskivahva maku” poistetaan epäasianmukaisena, koska kyseisen tahkon maku on ”mieto”, kuten eritelmässäkin mainitaan. Ilmaisui ”juustotahko, tyyppiä voimakas” vastaa aiemman luokituksen mukaista tyyppiä ”keskikokoinen juustotahko”. Ilmaisui ”pieni juustotahko, tyyppiä voimakas” vastaa aiemman luokituksen mukaista tyyppiä ”pieni juustotahko”.

Tahkojen vähimmäis- ja enimmäiskokoja muutetaan hieman niiden mukauttamiseksi nykyisiin tuotanto-olosuhteisiin; tahkon koko voi vaihdella sen kosteuspiitoisuuden mukaan.

Tuotteen enimmäiskypsytyisaika on lisätty (ks. kohta ”Tuotantomenetelmä”).

Painon, maun ja kypsytyksajan perusteella luokitellut eri ”Gorgonzola”-tyypit yksilöidään seuraavasti:

- ”mieto” tyyppi: tahkon paino 9–13,5 kg, mieto maku, kypsytyisaika vähintään 50 ja enintään 150 päivää;
- ”voimakas” tyyppi: tahkon paino 9–13,5 kg, selvästi voimakas maku, kypsytyisaika vähintään 80 ja enintään 270 päivää;
- pieni tahko, tyyppi ”voimakas”: tahkon paino 5,5–9 kg, selvästi voimakas maku, kypsytyisaika vähintään 60 ja enintään 200 päivää.

Alkuperätodisteet

Tuotteen aitouden varmistamiseksi ”Gorgonzola” voidaan saattaa markkinoille kokonaisina tahkoina, vaakatasoon leikattuina puolikastahkoina tai paloina, jotka on kääritty kohopainettuun alumiinipaperiin.

Tuotteen laadun säilyttämiseksi ja alkuperän ja valvonnan varmistamiseksi ”Gorgonzola” voidaan saattaa markkinoille myös esipakattuina paloina ilman kohopainettua alumiinipaperikäärettä sen jälkeen, kun hyväksytty valvontaelin tai sen valtuuttama muu valvontaelin on varmentanut tuotteen.

Tuotantomenetelmä

Kypsytystilojen lämpötilaa ja suhteellista kosteutta ilmaisevia arvoja muutetaan hieman niiden mukauttamiseksi kypsytystiloi ja -menetelmiä koskeviin uudistuksiin, jotka parantavat ”Gorgonzola”-juuston laatuominaisuuksia.

Eritelmään lisätään juustojen enimmäiskypsytyisaika, koska kypsytyksen jatkuminen pidempään saattaisi vakavasti heikentää tuotteen erityisiä ja aistinvaraisia ominaisuuksia.

Merkinmät

Jotta helpotettaisiin eritelmän noudattamisen varmistamista ja erityisesti annettaisiin kuluttajille mahdollisuus tehdä tietoinen valinta myös silloin, kun tuote pakataan heidän pyynnöstään vähittäismyyntipaikalla, otetaan käyttöön velvoite merkitä kohopainettuun alumiinipaperiin maininta ”voimakas”, kun on kyseessä juustotahko tyyppiä ”voimakas”, pieni juustotahko ”tyyppiä voimakas” tai juustotahko vaakatasoon puolikkaaksi tai paloiksi leikattuna.

Jotta niin ikään helpotettaisiin eritelmän noudattamisen varmistamista ja erityisesti annettaisiin kuluttajille mahdollisuus tehdä tietoinen valinta, otetaan käyttöön velvoite merkitä primaaripakkaukseen maininta ”voimakas”, kun on kyseessä juustotahkosta ja pienestä juustotahkosta tyyppiä ”voimakas” paloiksi leikattu esipakattu tuote.

Muuta

Markkinoille esipakattuina paloina saatetun ”Gorgonzola”-juuston laadun, alkuperän ja valvonnan varmistamiseksi on täsmennetty ja perusteltu, että hyväksytyin valvontaelimen tai tämän valtuuttaman muun valvontaelimen on varmennettava juuston leikkaaminen paloiksi ja palojen pakkaaminen. Tämä johtuu paitsi siitä, että on elintarviketurvallisuuteen liittyvien riskien vuoksi mahdotonta leikata mekaanisesti kohopainettuun alumiinipaperiin käärittyjä kokonaisia tai vaakatasoon leikattuja puolikkaita, myös siitä, että koska ”Gorgonzola”-tahkon pohjassa ei ole merkintää, on tarpeen saada valvontaelimen antama varmistus ilman alumiinikärettä olevien palojen alkuperästä. Tämä ei estä vähittäiskauppioiden mahdollisuutta leikata juusto käsin paloiksi ja pakata palat kuluttajan pyynnöstä tai suoramyyntiä varten. Vähittäiskaupassa kohopainettuun alumiinipaperiin käärityn juustotahkon tai sen puolikkaan käsin tapahtuva leikkaaminen veitsellä ei edellytä alumiinipaperin poistamista eikä myöskään vaaranna elintarviketurvallisuutta. Lisäksi nämä toimenpiteet on periaatteessa tehtävä kuluttajan edessä tai kuluttajalla on ainakin oltava mahdollisuus vaatia sitä voidakseen erityisesti varmistua siitä, että kyseisessä juustotahkossa tai sen puolikkaassa on mukana kohopainettu alumiinipaperikääre. Vähittäiskauppioiden toimesta tapahtuva kohopainettuun alumiinipaperiin käärityn juustotahkon tai sen puolikkaan leikkaaminen käsin on sallittava myös suoramyyntiä varten pakatun tuotteen osalta edellyttäen, että leikatussa palassa on aina mukana osa alumiinipaperia takeena tuotteen aitoudesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu**NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006 ⁽³⁾****”GORGONZOLA”****EY N:o: IT-PDO-0217-01214–18.3.2014****SMM () SAN (X)****1. Nimi**

”Gorgonzola”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**3.1 Tuotelaji**

Luokka 1.3 Juustot

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista

”Gorgonzola” on yksinomaan pastöroidusta lehmän täysmaidosta valmistusta raa’asta tasaisesta juustomassasta tuotettu sinihomejuusto, joka on väriltään valkoinen tai vaaleankellertävä ja jossa on homejuustolle ominaisia sinivihreitä ja/tai siniharmaita homejuuvia.

”Gorgonzola”-juusto on ominaisuuksiltaan seuraavanlainen:

— Muoto:

— tasareunainen ja tasapohjainen lieriö;

— koko: vähimmäiskorkeus 13 cm; halkaisija 20–32 cm;

⁽³⁾ Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

— luokitus painon, maun ja kypsytysajan perusteella:

1. "mieto" tyyppi: tahkon paino 9–13,5 kg, mieto maku, kypsytysaika vähintään 50 ja enintään 150 päivää;
2. "voimakas" tyyppi: tahkon paino 9–13,5 kg, selvästi voimakas maku, kypsytysaika vähintään 80 ja enintään 270 päivää;
3. pieni tahko, tyyppi "voimakas": tahkon paino 5,5–9 kg, selvästi voimakas maku, kypsytysaika vähintään 60 ja enintään 200 päivää.

— Kuori: harmaa ja/tai vaaleanpunertava, ei syötävä;

— Juustomassa: tasalaatuinen, valkoinen tai vaaleankellertävä massa, jossa on homejuustolle ominaisia sinivihreitä ja/tai siniharmaita homejuuvia;

— Kuiva-aineen rasvapitoisuus: vähintään 48 prosenttia.

3.3 Raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

Täysrasvainen lehmänmaito, vasikan mahalaukusta saatu juoksete ja suola.

3.4 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet)

Vähintään 50 prosenttia vuosittaisen rehuannoksen kuiva-aineesta on peräisin tuotantoalueelta.

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Maidon tuotannon ja jalostamisen sekä juuston kypsytyksen sellaiseksi, että se täyttää edellytykset nimityksen "Gorgonzola" käyttämiseksi ja 3.7 kohdassa kuvattujen tunnusten kiinnittämiseksi, on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

3.6 Viipaloimista, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

"Gorgonzola" voidaan saattaa markkinoille kokonaisina tahkoina, vaakatasoon leikattuina puolikastahkoina tai paloina, jotka on kääritty kohopainettuun alumiinipaperiin.

"Gorgonzola" voidaan saattaa markkinoille myös esipakattuina paloina ilman kohopainettua alumiinipaperikäärettä sen jälkeen, kun hyväksytty valvontaelin tai sen valtuuttama muu valvontaelin on varmentanut tuotteen. Markkinoille esipakattuina paloina saatetun "Gorgonzola"-juuston laadun, alkuperän ja valvonnan varmistamiseksi hyväksytyn valvontaelimen tai tämän valtuuttaman muun valvontaelimen on varmennettava juuston leikkaaminen paloiksi ja palojen pakkaaminen. Tämä johtuu paitsi siitä, että on elintarviketurvallisuuteen liittyvien riskien vuoksi mahdotonta leikata mekaanisesti kohopainettuun alumiinipaperiin käärittyjä kokonaisia tai vaakatasoon leikattuja puolikkaita, myös siitä, että koska "Gorgonzola"-tahkon pohjassa ei ole merkintää, on tarpeen saada valvontaelimen antama varmistus ilman alumiinikäärettä olevien palojen alkuperästä.

"Gorgonzola"-juuston leikkaaminen paloiksi ja palojen pakkaaminen vähittäismyyntipaikassa asiakkaan pyynnöstä on sallittua, kunhan kohopainettu alumiinipaperi on näkyvässä. "Gorgonzola"-juuston leikkaaminen paloiksi ja palojen pakkaaminen vähittäismyyntipaikassa on sallittua myös suoramyyntiä varten, kunhan näin leikatussa palassa on aina näkyvässä osa kokopainetusta alumiinipaperikääreestä takeena tuotteen alkuperän aitoudesta.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

"Gorgonzola"-juustotahkon tunnistettavuus on varmistettava kahdella merkinnällä, jotka kiinnitetään yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

— Valmistuksen yhteydessä tasaisille sivuille kiinnitetään tunnus, jossa on juustolan tunnistenumero (ks. kuva 1).

Kuva 1



- Kun tuotteella on markkinoille saattamiseksi vaaditut ominaisuudet, kokonainen juustotahko, vaakatasoon leikattu puolikastahko tai palat, lukuun ottamatta kohdassa 3.6 tarkoitettuja esipakattuja paloja, kääritään kohopainettuun alumiinipaperiin, jossa on kohopainettu tunnus (ks. kuva 2). Kohopainetussa alumiinipaperissa on lisäksi SAN-merkintä "Gorgonzola", yhteisön tunnus ja maininta "voimakas", kun on kyseessä voimakas tyyppi, "pieni tahko, voimakas tyyppi" sekä vastaavat vaakatasoon puolikkaiksi leikatut tahkot ja palat; ne merkitään SAN-nimityksen "Gorgonzola" viereen tai sen alapuolelle nimitystä pienemmällä kirjasinkoolla.

Kuva 2



Esipakatut palat

Esipakattujen paloiksi leikatun "Gorgonzola"-juuston primaaripakkauksissa on oltava pääasiallisessa näkyvässä ollessa kentässä seuraavat merkinnät:

- SAN "Gorgonzola" yhdessä unionin SAN-tunnuksen kanssa;
- maininta "voimakas", kun tuote on leikattu voimakkaasta "Gorgonzola"-tahkosta tai pienestä tahkosta; se tehdään SAN-nimityksen "Gorgonzola" viereen tai sen alapuolelle nimitystä pienemmällä kirjasinkoolla.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Yksilöity maantieteellinen alue käsittää seuraavien maakuntien alueen kokonaisuudessaan:

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

Lisäksi siihen kuuluvat seuraavat kunnat Alessandrian maakunnassa:

- 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 ja Frassineto Po.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Luontotekijät liittyvät tuotantoalueen ilmasto-oloihin, jotka edistävät lypsylehmien ravinnoiksi tarkoitetun rehun kasvua ja laatua sekä niiden mikrobiologisten tekijöiden kehittymistä, jotka määrittelevät juuston aistinvaraiset ominaisuudet ja värin. Inhimillisten tekijöiden osalta on korostettava juuston historiallisen merkityksen alueen elinkeinoelämässä lisäksi sitä, että "Gorgonzola"-juuston monitahoiset tuotantovaiheet ovat syntyneet alueen käsiteollisesta juustonvalmistusperinteestä. Maitohappoentsyymien, *Penicillium*-itiöiden ja valikoitujen hiivojen lisääminen maitoon sekä oikeassa lämpötilassa tapahtuva vasikan mahalaukusta saadun juoksetteen lisääminen, kuivasuolaus ja kypsyttyksen aikana tapahtuva juustomassan pisteleminen ovat yksilöidyllä maantieteellisellä alueella vuosisatojen kuluessa käytettyjä toimenpiteitä.

5.2 Tuotteen erityisyys

"Gorgonzola" on raa'asta tasaisesta juustomassasta tuotettu sinihomejuusto, joka on väriltään valkoinen tai vaalean-kellertävä ja jossa on homejuustolle ominaisia sinivihreitä ja/tai siniharmaita homejuuvia.

Maku voi vaihdella miedosta selkeästi voimakkaaseen erityisesti kypsytysajan pituuden mukaan.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)

Lypsylehmien ravinnoiksi tarkoitetun rehun runsaus ja laatu sekä perinteiset juustonvalmistuskäytännöt, erityisesti *Penicillium*-itiöiden lisääminen, kuivasuolaus ja massan pisteleminen kypsytymisen aikana, määrittelevät "Gorgonzola"-juuston aistinvaraiset ominaisuudet ja värin.

Eritelmän julkaisutiedot

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 (*) 5 artiklan 7 kohta)

Eritelmän täydellinen teksti on saatavissa internetosoitteessa <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

tai

menemällä suoraan maa- ja metsätalousministeriön kotisivulle (www.politicheagricole.it), valitsemalla ensin "Prodotti DOP IGP" (ylhäällä oikealla), sen jälkeen "Prodotti DOP IGP STG" (näytön vasemmassa laidassa) ja lopuksi "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

(*) Ks. alaviite 3.