

II.

(Nezakonodavni akti)

UREDBE

PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2017/1595

od 21. rujna 2017.

o odobrenju izmjene koja nije manja u specifikaciji za naziv upisan u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla (Gorgonzola (ZOI))

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 52. stavak 3. točku (a),

budući da:

- (1) U skladu s člankom 53. stavkom 1. prvim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012, Komisija je ispitala zahtjev Italije za odobrenje izmjene specifikacije za zaštićenu oznaku izvornosti (dalje u tekstu: ZOI) „Gorgonzola”, registriranu u skladu s Uredbom Komisije (EZ) br. 1107/96 ⁽²⁾.
- (2) Budući da predmetna izmjena nije bila manja u smislu članka 53. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1151/2012, Komisija je u skladu s člankom 50. stavkom 2. te uredbe objavila zahtjev za izmjenu u *Službenom listu Europske unije* ⁽³⁾.
- (3) Izmjene se odnose na opis proizvoda, dokaz podrijetla, metodu proizvodnje te pravila za označivanje, pakiranje i certificiranje.
- (4) Komisija je 22. kolovoza 2016. zaprimila prigovor Belgije. Povezanu obrazloženu izjavu o prigovoru Komisija je zaprimila 21. listopada 2016.
- (5) S obzirom na to da je taj prigovor smatrala prihvatljivim, Komisija je dopisom od 7. lipnja 2016. pozvala Italiju i Belgiju da provedu odgovarajuća savjetovanja tijekom razdoblja od tri mjeseca kako bi postigle međusobni dogovor u skladu sa svojim unutarnjim postupcima.
- (6) Rok za savjetovanje produljen je za tri mjeseca.
- (7) Među strankama je postignut dogovor. Italija je dopisom od 5. lipnja 2017. Komisiju obavijestila o rezultatima dogovora.
- (8) Belgija je dostavila prigovor zbog toga što se, suprotno onome što je predviđeno u članku 7. stavku 1. točkama (e) i (g) Uredbe (EU) br. 1151/2012, zahtjevom za izmjenu ne utvrđuju jasna pravila za sustav pakiranja i certificiranja.

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

⁽²⁾ Uredba Komisije (EZ) br. 1107/96 od 12. lipnja 1996. o registraciji oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti u skladu s postupkom utvrđenim člankom 17. Uredbe Vijeća (EEZ) br. 2081/92 (SL L 148, 21.6.1996., str. 1.).

⁽³⁾ SL C 188, 27.5.2016., str. 44.

- (9) Podnositelj prigovora posebno je istaknuo točku 3.6. izmijenjenog jedinstvenog dokumenta koja glasi: „Gorgonzola’ se također može stavljati na tržište u vidu pretpakiranih komada bez reljefne aluminijske folije nakon odobrenja nadležnog inspeksijskog tijela ili drugog tijela koje je za to ovlašteno. Kako bi se održala kvaliteta, jamčilo podrijetlo i osigurao nadzor pretpakiranih komada ‚Gorgonzole’ stavljenih na tržište, nadležno inspeksijsko tijelo ili drugo tijelo koje je za to ovlašteno mora odobriti rezanje i pakiranje komada.”.
- (10) Podnositelj prigovora tvrdio je da se takvim pravilima ne objašnjava koje je uvjete u pogledu rezanja i pakiranja potrebno ispuniti i kontrolirati da bi se certificirao sir „Gorgonzola” ZOI. Osim toga, možda će biti potrebno nekoliko mjeseci da novi sustav postane operativan. Budući da će certifikacijskom tijelu trebati neko vrijeme da donese odluke o zahtjevima za certificiranje, tijekom razdoblja kontrole subjekti u poslovanju s hranom nemaju pravnu osnovu za uporabu registriranog naziva pri stavljanju proizvoda na tržište.
- (11) Cilj podnositelja prigovora stoga je bio potanko objasniti obveze u okviru postupka certificiranja te omogućiti prijelazno razdoblje u cilju neometanog početka novog sustava certificiranja tijekom kojega prerađivači i pakiratelji smiju nastaviti stavljati svoje proizvode na tržište koristeći se registriranim nazivom „Gorgonzola” ZOI tako dugo dok tijelo ovlašteno za izdavanje certifikata ne donese odluku o njihovu zahtjevu.
- (12) Italija se složila s tim da treba specificirati pravila za pakiranje i kontrolu. Inspeksijsko (kontrolno) tijelo za „Gorgonzolu” ZOI izradilo je dokument u kojem se prema mišljenju podnositelja prigovora objašnjava većina iznesenih pitanja.
- (13) Specifikacija proizvoda i jedinstveni dokument dodatno su izmijenjeni. Utvrđeno je da pretpakirani komadi moraju biti dobiveni od koluta, polovica koluta ili komada sira certificiranog podrijetla. Iznova je ukazano na obveze u pogledu sljedivosti i označavanja za subjekte u poslovanju s hranom.
- (14) Nadalje, kako bi se omogućio neometan početak novog sustava certificiranja i subjektima koji režu i pakiraju proizvod izvan zemljopisnog područja dopustilo da iskoriste odgovarajući rok za podnošenje zahtjeva za certifikaciju i svoje proizvode nastave stavljati na tržište pod registriranim nazivom „Gorgonzola” ZOI, posebno pravilo o pakiranju kojim se zahtijeva da „Gorgonzolu” koja se stavlja na tržište u vidu pretpakiranih komada bez reljefne aluminijske folije mora certificirati ovlašteno inspeksijsko (kontrolno) tijelo ili drugo tijelo koje je za to ovlašteno, trebalo bi se primjenjivati tek nakon šest mjeseci od datuma stupanja na snagu ove Uredbe.
- (15) U kontekstu prethodno navedenog Komisija smatra da bi izmjenu trebalo odobriti. Pročišćenu verziju jedinstvenog dokumenta trebalo bi objaviti u informativne svrhe,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Odobrava se izmjena specifikacije povezana s nazivom „Gorgonzola” (ZOI), objavljena u *Službenom listu Europske unije*. Pročišćeni jedinstveni dokument nalazi se u Prilogu ovoj Uredbi.

Članak 2.

Pravilo iz članka 4. specifikacije proizvoda i odjeljka 3.6. jedinstvenog dokumenta da se „Gorgonzola’ može stavljati na tržište i u vidu pretpakiranih komada bez reljefne aluminijske folije nakon odobrenja nadležnog inspeksijskog tijela ili drugog tijela koje je za to ovlašteno” primjenjuje se od 12. travnja 2018.

Članak 3.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 21. rujna 2017.

Za Komisiju
Predsjednik
Jean-Claude JUNCKER

PRILOG

JEDINSTVENI DOKUMENT

Uredba Vijeća (EZ) br. 510/2006 o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda (*)

„GORGONZOLA”

EZ br.: IT-PDO-0217-01214 – 18.3.2014.

ZOZP () ZOI (X)

1. NAZIV

„Gorgonzola”

2. DRŽAVA ČLANICA ILI TREĆA ZEMLJA

Italija

3. OPIS POLJOPRIVREDNOG ILI PREHRAMBENOG PROIZVODA

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.3. Sirevi

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Gorgonzola” je sir prošaran plavom plijesni koji se proizvodi isključivo od pasteriziranog punomasnog kravljeg mlijeka, sirno mu je tijesto sirovo, homogeno, bijele i blijedožute boje sa specifičnim plavozelenim i/ili sivoplavim prugama koje nastaju rastom plijesni (efekt mramora).

„Gorgonzola” ima sljedeća obilježja:

— oblik:

- cilindričan s ravnom gornjom i donjom plohom te ravnim rubovima,
- dimenzije: minimalna visina ruba 13 cm, promjer između 20 i 32 cm,
- klasifikacija s obzirom na težinu, okus i zrenje:

1. veliki kolut, blaga vrsta: od 9 do 13,5 kg, blagi okus, trajanje zrenja od najmanje pedeset dana do najviše sto pedeset dana;
2. veliki kolut, pikantna vrsta: od 9 do 13,5 kg, izrazito pikantan okus, trajanje zrenja od najmanje osamdeset dana do najviše dvjesto sedamdeset dana;
3. mali kolut, pikantna vrsta: od 5,5 do manje od 9 kg, izrazito pikantan okus, trajanje zrenja od najmanje šezdeset dana do najviše dvjesto dana,

— kora: sive i/ili ružičaste boje, nejestiva,

— sirno tijesto: homogeno, bijelo i blijedožuto, prošarano plijesni (efekt mramora) iz koje nastaju specifične plavozelene i/ili sivoplave pruge,

— udio masti u suhoj tvari: najmanje 48 %.

(*) Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode.

3.3. Sirovine (samo za prerađene proizvode)

Punomasno kravlje mlijeko, teleće sirilo, sol.

3.4. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)

Na godišnjoj osnovi barem 50 % suhe tvari u hrani za krave dolazi iz područja proizvodnje.

3.5. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Na određenom se zemljopisnom području provode proizvodnja i obrada mlijeka, zrenje sira koji će postati „Gorgonzola” te stavljanje identifikacijskih oznaka iz točke 3.7. u nastavku.

3.6. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.

„Gorgonzola” se može stavljati na tržište kao cijeli kolut, vodoravno prerezana polovica koluta ili u komadima pakiranim u reljefnu aluminijsku foliju.

„Gorgonzola” se također može stavljati na tržište u vidu pretpakiranih komada bez reljefne aluminijske folije nakon odobrenja nadležnog inspeksijskog tijela ili drugog tijela koje je za to ovlašteno.

Pretpakirani komadi moraju biti dobiveni od cijelih koluta, polovica koluta ili komada sira certificiranog podrijetla (tj. umotani u reljefnu aluminijsku foliju koja nosi oznaku podrijetla). Kako bi se održala kvaliteta, jamčilo podrijetlo i osigurao nadzor pretpakiranih komada „Gorgonzole” stavljenih na tržište, nadležno inspeksijsko tijelo ili drugo tijelo koje je za to ovlašteno mora odobriti rezanje i pakiranje komada. Naime, zbog razlogâ sigurnosti hrane nije moguće strojno rezati kolute i horizontalno prerezane polovice koluta zapakirane u reljefnu aluminijsku foliju pa inspeksijsko tijelo, s obzirom na to da na rubovima koluta „Gorgonzole” nema oznake, mora provjeriti podrijetlo komada bez aluminijske folije.

Subjekti u poslovanju s hranom moraju zadovoljavati zahtjeve u pogledu sljedivosti utvrđene člankom 18. Uredbe (EZ) br. 178/2002 i člankom 4. Uredbe (EU) br. 668/2014, tj. moraju moći identificirati svaki subjekt koji ih opskrbljuje sirom „Gorgonzola” te moraju uspostaviti sustave i postupke koji omogućuju dostupnost tih informacija i identifikaciju drugih subjekata kojima se isporučuje sir „Gorgonzola”.

Komadi „Gorgonzole” mogu se rezati i pakirati na maloprodajnom mjestu na zahtjev potrošača, uz uvjet da je reljefna aluminijska folija vidljiva. Komadi „Gorgonzole” također se mogu rezati i pakirati na maloprodajnom mjestu za izravnu prodaju, uz uvjet da na komadu uvijek ostane dio reljefne aluminijske folije kao jamstvo autentičnosti proizvoda.

3.7. Posebna pravila za označivanje

Kolut „Gorgonzole” prepoznaje se po dvjema identifikacijskim oznakama koje se stavljaju na određenom zemljopisnom području, a to su:

- identifikacijska oznaka s identifikacijskim brojem sirane koja se u trenutku proizvodnje stavlja na obje ravne plohe (vidjeti sliku 1.),

Slika 1.



- reljefna identifikacijska oznaka koja se, nakon što proizvod poprimi potrebna svojstva i spreman je za potrošnju, stavlja na reljefnu aluminijsku foliju (vidjeti sliku 2.) u koju se pakiraju koluti, horizontalno prerezane polovice koluta i, u skladu s odredbama točke 3.6., pretpakirani komadi; na reljefnoj aluminijskoj

foliji nalazi se i zaštićena oznaka izvornosti „DOP Gorgonzola” sa simbolom EU-a; u slučaju pikantne „Gorgonzole” u obliku velikih i malih koluta, horizontalno prerezanih polovica koluta i komada, na reljefnoj aluminijskoj foliji pored ili ispod zaštićene oznake izvornosti „Gorgonzola” nalazi se natpis „piccante” ispisan manjim fontom od prethodno navedene oznake.

Slika 2.



Pretpakirani komadi dobiveni od koluta

Na primarnom se pakiranju pretpakiranih komada „Gorgonzole” u glavnom vidnom polju nalaze sljedeće oznake:

- zaštićena oznaka izvornosti „Gorgonzola” sa simbolom ZOI EU-a,
- natpis „piccante” za komade dobivene od velikih i malih koluta pikantne Gorgonzole, koji se nalazi pored ili ispod zaštićene oznake izvornosti „Gorgonzola” i ispisan je manjim slovima.

Subjekt u poslovanju s hranom mora zadovoljavati zahtjeve u pogledu označivanja za različite vrste „Gorgonzole”.

4. SAŽETA DEFINICIJA ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

Određeno zemljopisno područje obuhvaća cjelokupna područja sljedećih provincija:

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

Također obuhvaća sljedeće općine provincije 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. POVEZANOST SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM

5.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Prirodni čimbenici povezani su s klimatskim uvjetima na određenom zemljopisnom području, koji pogoduju velikoj količini kvalitetne krme za mliječne krave i razvoju mikrobioloških agensa koji siru daju njegova organoleptička svojstva i boju. U pogledu ljudskih čimbenika, osim povijesne važnosti sira za lokalno gospodarstvo, valja napomenuti da se složeni postupci proizvodnje sira „Gorgonzola” temelje na tradicionalnim obrtničkim tehnikama izrade sira: dodavanje mliječnih enzima mlijeku, suspenzija spora *Penicillium* i odabranih kvasaca te dodavanje telećeg sirila na idealnoj temperaturi, suho soljenje i specifična perforacija sirnog tijesta tijekom zrenja stoljećima su se provodili na određenom zemljopisnom području.

5.2. Posebnosti proizvoda

„Gorgonzola” je homogeno, sirovo sirno tijesto bijele i blijedožute boje sa specifičnim plavozelenim i/ili sivoplavim prugama koje nastaju rastom plijesni (efekt mramora).

Okus varira od blagog do izrazito pikantnog ovisno o različitim čimbenicima, osobito trajanju zrenja.

5.3. Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)

Velikim količinama kvalitetne krme za mliječne krave i tradicionalnim tehnikama izrade sira, osobito dodavanjem spora *Penicillium*, suhim soljenjem i perforacijom sirnog tijesta tijekom zrenja, osiguravaju se organoleptička svojstva i boja „Gorgonzole”.

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

(članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006 (*))

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ili umjesto toga

izravno na početnoj stranici talijanskog Ministarstva za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku (www.politicheagricole.it) klikom na „Prodotti DOP IGP” u gornjem desnom kutu ekrana i zatim na „Prodotti DOP IGP STG” na lijevoj strani ekrana te na kraju na „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

(*) Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode.