

II

(Niet-wetgevingshandelingen)

VERORDENINGEN

UITVOERINGSVERORDENING (EU) 2017/1595 VAN DE COMMISSIE

van 21 september 2017

tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van het productdossier van een naam die is opgenomen in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen (Gorgonzola (BOB))

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen ⁽¹⁾, en met name artikel 52, lid 3, onder a),

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Overeenkomstig artikel 53, lid 1, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 heeft de Commissie zich gebogen over de aanvraag van Italië tot wijziging van het productdossier van de beschermde oorsprongsbenaming (BOB) „Gorgonzola”, die is geregistreerd bij Verordening (EG) nr. 1107/96 van de Commissie ⁽²⁾.
- (2) Aangezien de betrokken wijzigingen niet minimaal waren in de zin van artikel 53, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 heeft de Commissie de wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie* ⁽³⁾.
- (3) De wijzigingen hebben betrekking op de beschrijving van het product, het bewijs van oorsprong, de werkwijze voor het verkrijgen van het product, de etikettering, de verpakking en certificeringsvoorschriften.
- (4) Op 22 augustus 2016 heeft de Commissie een aankondiging van bezwaar ontvangen van België. Het desbetreffende met redenen omklede bezwaarschrift is door de Commissie ontvangen op 21 oktober 2016.
- (5) Aangezien de Commissie het bezwaar ontvankelijk achtte, heeft zij Italië en België bij brief van 7 juni 2016 verzocht om overeenkomstig hun interne procedures gedurende een periode van drie maanden op gepaste wijze overleg te plegen om tot een akkoord te komen.
- (6) De termijn voor overleg is met drie maanden verlengd.
- (7) De partijen zijn tot een akkoord gekomen. Italië heeft de resultaten van het akkoord aan de Commissie meegedeeld bij brief van 5 juni 2017.
- (8) Het bezwaar van België luidde dat, in tegenstelling tot het bepaalde in artikel 7, lid 1, onder e) en g), van Verordening (EU) nr. 1151/2012, de wijzigingsaanvraag geen duidelijke voorschriften voor de verpakking en het certificeringssysteem bevatte.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.⁽²⁾ Verordening (EG) nr. 1107/96 van de Commissie van 12 juni 1996 betreffende de registratie van de geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen in het kader van de procedure van artikel 17 van Verordening (EEG) nr. 2081/92 van de Raad (PB L 148 van 21.6.1996, blz. 1).⁽³⁾ PB C 188 van 27.5.2016, blz. 44.

- (9) De indiener van het bezwaar richtte zijn aandacht met name op punt 3.6 van het gewijzigde enig document, dat als volgt luidt: „„Gorgonzola” mag na certificering door een bevoegde toezichtinstantie of ander voor dat doel aangewezen orgaan ook in voorverpakte porties zonder de geгаufreerde aluminiumfolie worden verkocht. Om ervoor te zorgen dat de kwaliteit behouden blijft, om de oorsprong te garanderen en om te zorgen voor controles van de voorverpakte porties „Gorgonzola” die op de markt worden gebracht, moet het snijden en verpakken van de porties worden gecertificeerd door een bevoegde toezichtinstantie of ander voor dit doel aangewezen orgaan.”
- (10) Volgens de indiener van het bezwaar verschaffen deze voorschriften geen duidelijkheid over de vraag welke voorwaarden moeten worden vervuld en gecontroleerd bij het snijden en verpakken van BOB „Gorgonzola”, zodat deze kaas kan worden gecertificeerd. Bovendien bestaat het gevaar dat het nog enige maanden duurt voordat het nieuwe systeem operationeel is. Aangezien de certificerende instantie naar verwachting enige tijd nodig heeft om een besluit te nemen over een aanvraag voor certificering, hebben de exploitanten tijdens deze controleperiode geen rechtsgrondslag om de geregistreerde naam te gebruiken als zij het product op de markt brengen.
- (11) De indiener van het bezwaar heeft daarom getracht de exacte verplichtingen in het kader van de certificeringsprocedure te verduidelijken en een soepele start van het nieuwe certificeringssysteem mogelijk te maken door een overgangperiode in te stellen, waarin producenten en verpakkers hun producten met de geregistreerde naam BOB „Gorgonzola” op de markt kunnen blijven brengen totdat de instantie die verantwoordelijk is voor het toekennen van de certificering een besluit over hun aanvraag heeft genomen.
- (12) Italië was het ermee eens dat de voorschriften voor het verpakken en controleren moesten worden gespecificeerd. De voor de BOB Gorgonzola verantwoordelijke toezichtinstantie heeft een document voorbereid waarin volgens de indiener van het bezwaar het merendeel van de opgeworpen vragen worden beantwoord.
- (13) Het productdossier en het enig document zijn opnieuw gewijzigd. Er werd vastgelegd dat voorverpakte porties moeten worden verkregen van kazen, halve kazen of porties van kazen waarvan de oorsprong is gecertificeerd. Daarnaast werden de traceerbaarheidsvoorschriften en etiketteringsverplichtingen voor exploitanten in herinnering gebracht.
- (14) Om verder een soepele start van het nieuwe certificeringssysteem mogelijk te maken en de exploitanten die het product buiten het geografische gebied snijden en verpakken, te laten profiteren van een passende termijn om hun certificeringsaanvraag in te dienen en hun product onder de geregistreerde naam BOB „Gorgonzola” op de markt te kunnen blijven brengen, moet het specifieke voorschrift voor het verpakken, waarin is geregeld dat in voorverpakte porties en zonder de geгаufreerde aluminiumfolie op de markt gebrachte „Gorgonzola” gecertificeerd moet worden door een bevoegde toezichtinstantie of ander voor dat doel aangewezen orgaan, pas zes maanden na de inwerkingtreding van deze verordening van toepassing zijn.
- (15) In het licht van het voorgaande is de Commissie van oordeel dat de wijziging moet worden goedgekeurd. De geconsolideerde versie van het enig document moet ter informatie worden bekendgemaakt,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De in het *Publicatieblad van de Europese Unie* bekendgemaakte wijziging van het productdossier met betrekking tot de naam „Gorgonzola” (BOB) wordt goedgekeurd. Het geconsolideerde enig document is opgenomen in de bijlage bij deze verordening.

Artikel 2

Het voorschrift in artikel 4 van het productdossier en deel 3.6 van het enig document met de tekst „Gorgonzola mag na certificering door een bevoegde toezichtinstantie of ander voor dat doel aangewezen orgaan ook in voorverpakte porties zonder de geгаufreerde aluminiumfolie worden verkocht” is van toepassing met ingang van 12 april 2018.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 21 september 2017.

Voor de Commissie

De voorzitter

Jean-Claude JUNKER

BIJLAGE

ENIG DOCUMENT

Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen (*)

„GORGONZOLA”

EU-nr.: IT-PDO-0217-01214 — 18.3.2014

BGA () BOB (X)

1. NAAM

„Gorgonzola”

2. LIDSTAAT OF DERDE LAND

Italië

3. BESCHRIJVING VAN HET LANDBOUWPRODUCT OF LEVENSMIDDEL

3.1. Productcategorie

Categorie 1.3. Kaas

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Gorgonzola” is een blauwaderkaas die uitsluitend uit gepasteuriseerde volle koemelk wordt verkregen en die een homogene, witte en lichtgele, niet-gekookte kaasmassa heeft, met karakteristieke blauwgroene en/of grijsblauwe aderen als gevolg van schimmelvorming (marmering).

„Gorgonzola” bezit de volgende kenmerken:

— vorm:

— cilindrisch, met een vlakke onder- en bovenkant en een rechte zijkant;

— afmetingen: minimumhoogte van de rand 13 cm; diameter tussen de 20 en 32 cm;

— indeling op basis van gewicht, smaak en rijping:

1. grote kaas, milde soort: van 9 tot 13,5 kg, met een milde smaak en een rijpingsperiode van minimaal vijftig en maximaal honderdvijftig dagen;
2. grote kaas, sterke soort: van 9 tot 13,5 kg, met een uitgesproken sterke smaak en een rijpingsperiode van minimaal tachtig en maximaal tweehonderdzeventig dagen;
3. kleine kaas, sterke soort: van 5,5 tot 9 kg, met een uitgesproken sterke smaak en een rijpingsperiode van minimaal zestig en maximaal tweehonderd dagen.

— korst: grijs en/of roze van kleur, niet eetbaar;

— kaasmassa: homogeen, wit en lichtgeel, met de typische blauwgroene en/of grijsblauwe aderen als gevolg van schimmelvorming (marmering);

— vetgehalte in de droge stof: ten minste 48 %.

(*) Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Volle koemelk, kalverstremsel, zout.

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

Op jaarbasis komt ten minste 50 % van de droge stof van het voeder voor de koeien uit het productiegebied.

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De melkproductie en -verwerking, de rijping van de kaas die als „Gorgonzola” moet worden verkocht en de aanbrenging van de merktekens als bedoeld onder punt 3.7 hieronder vinden plaats in het afgebakende geografische gebied.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.

„Gorgonzola” mag worden verkocht als hele kaas, horizontaal gesneden halve kaas of porties verpakt in gegaufreerde aluminiumfolie.

„Gorgonzola” mag na certificering door een bevoegde toezichtinstantie of ander voor dat doel aangewezen orgaan ook in voorverpakte porties zonder de gegaufreerde aluminiumfolie worden verkocht.

De voorverpakte porties moeten afkomstig zijn van hele kazen, halve kazen of kaasporties waarvan de oorsprong gecertificeerd is (dat wil zeggen dat zij gewikkeld zijn in een gegaufreerde aluminiumfolie waarop het identificatiemerk van de naam is aangebracht). Om ervoor te zorgen dat de kwaliteit behouden blijft, om de oorsprong te garanderen en om te zorgen voor controles van de voorverpakte porties „Gorgonzola” die op de markt worden gebracht, moet het snijden en verpakken van de porties worden gecertificeerd door een bevoegde toezichtinstantie of ander voor dit doel aangewezen orgaan. De reden is dat het vanwege de voedselveiligheid niet mogelijk is om de in gegaufreerde aluminiumfolie verpakte hele en horizontaal gesneden halve kazen mechanisch te snijden en dat, aangezien de „Gorgonzola” geen markering op de zijkant heeft, de oorsprong van de porties zonder aluminiumfolie moet worden gecertificeerd door de toezichtinstantie.

De exploitant moet de traceerbaarheidsvoorschriften naleven die zijn vastgesteld in artikel 18 van Verordening (EG) nr. 178/2002 en artikel 4 van Verordening (EU) nr. 668/2014. Dit houdt in dat hij moet kunnen nagaan wie hem „Gorgonzola” heeft geleverd en moet beschikken over systemen en procedures die hem in staat stellen die informatie te verstrekken en de andere exploitanten te identificeren aan wie hij „Gorgonzola” heeft geleverd.

Porties „Gorgonzola” mogen op verzoek van de consument op verkooppunten worden gesneden en verpakt, mits de gegaufreerde aluminiumfolie zichtbaar is. Porties „Gorgonzola” mogen ook voor de directe verkoop op verkooppunten worden gesneden en verpakt, mits in elk geval een deel van de gegaufreerde aluminiumfolie op de portie aanwezig blijft als garantie van de echtheid.

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

Het „Gorgonzola”-kaaswiel onderscheidt zich door twee merktekens die in het afgebakende geografische gebied worden aangebracht, namelijk:

- een merkteken dat reeds op de plaats van productie op de vlakke onder- en bovenkant wordt aangebracht en het identificatienummer van de kaasmakerij draagt (zie afbeelding 1);

Afbeelding 1



- wanneer het product de kenmerken vertoont die vereist zijn om het in de handel te mogen brengen, wordt de gegaufreerde aluminiumfolie met het gegaufreerde merkteken (zie afbeelding 2) rond de hele of de horizontaal gesneden halve kaas of, overeenkomstig de bepalingen voor voorverpakte porties zoals vastgesteld onder

punt 3.6, de porties gewikkeld; de gegaufreerde aluminiumfolie bevat ook de aanduiding „DOP Gorgonzola”, met het EU-symbool; in het geval van de grote en kleine kazen, horizontaal gesneden halve kazen en porties van de sterke „Gorgonzola”-soort is op de gegaufreerde aluminiumfolie het woord „piccante” aangebracht, naast of onder de aanduiding „DOP Gorgonzola”, in een kleiner lettertype dan dat van de bovengenoemde aanduiding.

Afbeelding 2



Van het kaaswiel gesneden voorverpakte porties

De primaire verpakking van voorverpakte porties „Gorgonzola” is voorzien van de volgende vermeldingen in het hoofdgezichtsveld:

- de aanduiding „DOP Gorgonzola” en het BOB-symbool van de EU;
- het woord „piccante” voor porties van de grote en kleine sterke „Gorgonzola”-soort naast of onder de aanduiding „DOP Gorgonzola”, in een kleiner lettertype.

De exploitant moet de etiketteringsvoorschriften naleven die op de verschillende soorten „Gorgonzola” van toepassing zijn.

4. BEKNOPTE OMSCHRIJVING VAN HET AFGEBAKENDE GEOGRAFISCHE GEBIED

Het afgebakende geografische gebied omvat het gehele grondgebied van de volgende provincies:

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

Het omvat daarnaast de volgende gemeenten van de provincie 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 en Frassineto Po.

5. VERBAND MET HET GEOGRAFISCHE GEBIED

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

De natuurlijke factoren houden verband met het klimaat in het afgebakende geografische gebied, dat zich uitstekend leent voor een overvloedige en kwalitatief hoogwaardige productie van voedergewassen voor het melkvee, en dat zeer bevorderlijk is voor de ontwikkeling van microbiologische agentia die bepalend zijn voor de organoleptische kenmerken en de kleur van de kaas. Met betrekking tot de menselijke factoren moet naast het historische belang van de kaas voor de lokale economie worden benadrukt dat de complexe handelingen die nodig zijn voor de productie van „Gorgonzola”, zijn gebaseerd op traditionele, ambachtelijke technieken voor de kaasproductie: de technieken voor de toevoeging van melkfermenten, penicillinesporen en geselecteerde gisten en kalverstremsel op de ideale temperatuur, het droog zouten en de karakteristieke perforatie van de kaasmassa tijdens de rijping zijn door de eeuwen heen doorgegeven in het afgebakende geografische gebied.

5.2. Specificiteit van het product

„Gorgonzola” is een kaas met een homogene, witte en lichtgele, niet-gekookte kaasmassa, met karakteristieke blauwgroene en/of grijsblauwe aderen als gevolg van schimmelvorming (marmering).

De smaak loopt uiteen van een milde tot een uitgesproken pikante smaak, die afhankelijk is van verschillende factoren en met name de duur van de rijpingsperiode.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De organoleptische kenmerken en de kleur van „Gorgonzola” worden gewaarborgd door de overvloed aan kwaliteitsvoeder voor de melkkoeien en de traditionele technieken voor de kaasproductie, met name de toevoeging van penicillinesporen, het droog zouten en de perforatie van de kaasmassa tijdens de rijping.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006 (*))

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

of

door de website van het ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbouwbeleid (www.politicheagricole.it) te bezoeken en te klikken op „Prodotti DOP IGP” (rechtsboven op het scherm), vervolgens op „Prodotti DOP, IGP e STG” (links op het scherm), en ten slotte op „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE”.

(*) Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen.