

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku w sprawie zatwierdzenia zmiany zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2008/C 111/17)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zatwierdzenia zmiany zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZATWIERDZENIA ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek w sprawie zatwierdzenia zmiany składany na podstawie art. 9

„GORGONZOLA”

NR WE: IT/PDO/117/0010/12.4.2002

 CHOG CHNP

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Nazwa produktu
- Opis
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne

2. Rodzaj zmian(-y)

- Zmiana dokumentu jednolitego lub streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej CHNP lub zarejestrowanego CHOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani dokumentu jednolitego, ani streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym dokumencie jednolitym (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy władzy publicznej (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

3. Zmiana(-y)

Opis produktu

W obecnej specyfikacji podawana jest waga pojedynczego kręgu sera wynosząca od 6 do 13 kg, jednak brak określenia parametrów organoleptycznych właściwych dla poszczególnych wielkości produktu gotowego.

W zmienionej specyfikacji określono parametry organoleptyczne w zależności od wielkości kręgu sera (poniżej), dzięki czemu klientom łatwiej będzie rozpoznać produkt:

- duży krąg o wadze 10–13 kg o smaku delikatnym do nieco ostrego; minimalny okres dojrzewania: 50 dni,
- średni krąg o wadze 9–12 kg o wyraźnie ostrym smaku; minimalny okres dojrzewania: 80 dni,
- mały krąg o wadze 6–8 kg o wyraźnie ostrym smaku; minimalny okres dojrzewania: 60 dni.

Wysokość i średnicę pojedynczych kręgów sera dostosowano w następujący sposób do rzeczywistych parametrów produktu:

- powierzchnia boczna prosta, minimalna wysokość 13 cm,
- średnica 20–32 cm.

Aby dostarczyć konsumentowi precyzyjnych wskazówek uznano także, że zasadne będzie podanie jednoznacznej informacji o niejadalnym charakterze skórki oraz określenie jej barwy jako różowej, a nie czerwonej, w celu dokładniejszego opisanego wyglądu zewnętrznego produktu.

Obszar geograficzny

Uwzględniono obecnie prowincję Varese, którą w pierwotnej rejestracji pominięto, mimo istnienia wymaganej dokumentacji historycznej, typowego klimatu, wspólnego dla całego przedmiotowego obszaru, oraz tego, że ser wytwarzany w tej prowincji ma te same właściwości, co sery, co do których wniesiono o uznanie za sery Gorgonzola.

Dlatego też uaktualniono wykaz prowincji. Uaktualnienie to nie stanowi faktycznej zmiany, ponieważ nowe określenie granic administracyjnych nie stanowi zmiany obszaru produkcji, o którym mowa w rozporządzeniu uznającym ser Gorgonzola za CHNP (rozporządzenie Komisji (WE) nr 1107/96), ale jedynie zmianę nazewnictwa obszaru.

W związku z tym dodano następujące nazwy prowincji; należy jednak zauważyć, że ich obszar już wcześniej stanowił część obszaru produkcji zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1107/96:

Biella, wcześniej uwzględniona jako część prowincji Vercelli.

Lecco, Lodi i Monza, wcześniej uwzględnione jako części prowincji Mediolan.

Verbano-Cusio-Ossol, wcześniej uwzględniona jako część prowincji Novara.

Dowód pochodzenia

Obecnie w specyfikacji produktu dodano ustęp dotyczący pochodzenia, którego poprzednio nie uwzględniano w przypadku produktów, takich jak Gorgonzola, uznanych zgodnie z art. 17 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92.

Metoda produkcji

Ponieważ w aktualnej specyfikacji nie podano, czy należy stosować mleko surowe czy pasteryzowane, uznano, że celowe jest (także w celach kontrolnych) sprecyzowanie, że należy stosować pełne, pasteryzowane mleko krowie. Należy stwierdzić, że ser Gorgonzola zawsze był wytwarzany w ten sposób.

Po dodaniu informacji o pasteryzacji mleka w obecnej specyfikacji podano także, że jest ono szczepione enzymami mleka oraz zawieszoną przetrwalnikową grzybów *Penicillium* i wybranych szczepów drożdży.

Dzięki zastosowaniu enzymów mleka do wstępnego zakwaszania, w mięszu tworzą się przestrzenie umożliwiające wzrost grzybów *Penicillium*, które nadają serowi tradycyjną, zielononiebieską fakturę marmurkową. Ten etap uwzględniono w wymogu, zgodnie z którym niedozwolone jest mechaniczne wytwarzanie dziur przez mieszanie mięszu, co — oprócz ułatwienia wzrostu grzybów *Penicillium* — mogłoby powodować zagrożenie zanieczyszczeniem bakteriami *Listeria*.

W miejsce ogólnego sformułowania zawartego w aktualnej specyfikacji, zgodnie z którym okres dojrzewania wynosi dwa do trzech miesięcy, uznano, że zasadne jest powiązanie tego okresu z rodzajem produktu.

Maksymalną temperaturę ścinania mleka, która obecnie wynosi 32 °C, zwiększono do 36 °C w celu zachowania typowych właściwości sera Gorgonzola. W związku z tym podwyższono także maksymalną temperaturę solenia na sucho — z 20 °C do 24 °C.

Ponadto w nowym dokumencie obniżono nieco temperaturę otoczenia na etapie dojrzewania — z 5–8 °C do 2–7 °C — zgodnie z innymi wnioskowanymi zmianami, których celem jest redukcja szybkości reakcji biochemicznych, co prowadzi do zmniejszenia ostrości smaku sera.

Nowym elementem jest uwzględnienie wilgotności względnej (85–99 %), której nie podano w specyfikacji, na podstawie której produkt został uznany; gdy tymczasem jest to parametr niezwykle istotny.

Ustęp w aktualnej specyfikacji dotyczący umieszczania znaków CHNP został przereklamowany, aby precyzyjnie wyjaśnić, że umieszcza się dwa oznaczenia — jedno w miejscu produkcji i drugie z karbowanej folii aluminiowej, kiedy ser jest wprowadzony do obrotu — oraz aby wprowadzić wymóg, zgodnie z którym oznaczeń nie umieszcza się przed stwierdzeniem przez organ kontrolny, że produkt uzyskał właściwości organoleptyczne i jakościowe zgodne ze specyfikacją.

Etykietowanie

Ponownie w celu umożliwienia konsumentom dokonania bardziej świadomego wyboru, dodano możliwość określenia na etykiecie, czy ser jest łagodny, czy ostry w smaku.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„GORGONZOLA”

NR WE: IT/PDO/117/0010/12.4.2002

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. **Właściwy organ państwa członkowskiego:**

Nazwa: Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali — Dipartimento delle Politiche di sviluppo — Direzione generale per la Qualità dei prodotti agroalimentari

Adres: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma

Tel.: (39) 06 481 99 68

Faks: (39) 06 420 31 26

E-mail: qpa3@politicheagricole.gov.it

2. **Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola

Adres: Via A. Costa, 5/c
I-28100 Novara

Tel.: (39) 0321 62 66 13

Faks: (39) 0321 39 09 36

E-mail: consorzio.gorgonzola@gorgonzola.it

Skład: Producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. **Rodzaj produktu:**

Klasa 1.3 — Sery

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu: „Gorgonzola”

4.2. Opis produktu: Gorgonzola jest serem miękkim, tłustym, o surowym miąższu, uzyskiwanym wyłącznie z pełnego mleka krowiego.

Produkt gotowy ma następujące właściwości:

- kształt: cylindryczny, z płaską powierzchnią górną i dolną oraz wysokim, prostym bokiem,
- wymiary: minimalna wysokość: 13 cm, średnica od 20 do 32 cm,
- waga:
 - duży krąg, rodzaj łagodny: 10–13 kg, smak łagodny do lekko ostrego,
 - średni krąg, rodzaj ostry: 9–12 kg, smak wyraźnie ostry,
 - mały krąg, rodzaj ostry: 6–8 kg, smak wyraźnie ostry,
- skórka: szara lub różowa, niejadalna,
- miąższ: jednorodny, biały lub bladożółty, z pleśnią (marmurek) o charakterystycznych niebieskozielonych żyłkach,
- zawartość tłuszczu w suchej masie: minimum 48 %.

4.3. Obszar geograficzny: Obszar, w którym ser jest produkowany i poddawany dojrzewaniu, obejmuje w całości obszary następujących prowincji:

- Bergamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Mediolan, Monza, Novara, Pawia, Varese, Verbano Cusio-Ossola i Vercelli,
- Alessandria: jedynie gminy 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.

4.4. Dowód pochodzenia: Konieczna kontrola każdego etapu procesu produkcji odbywa się poprzez odnotowanie, na każdym etapie, produktów wchodzących i wychodzących. W ten sposób, a także przez gromadzenie protokołów, którymi zajmuje się urząd kontroli gospodarstw hodowlanych, zakładów mleczarskich i dojrzewalni, archiwizację zapisów produkcyjnych i powiadamianie urzędu kontrolnego o wielkości produkcji, zapewniana jest identyfikowalność produktu. Surowiec jest ściśle monitorowany przez odpowiedni urząd kontrolny na wszystkich etapach produkcji. Wszystkie osoby fizyczne i prawne, których nazwiska pojawiają się w rejestrach, będą poddawane kontroli przez urząd kontrolny zgodnie ze specyfikacją i planem kontroli.

CHNP „Gorgonzola” jest wyraźnie widoczna dzięki dwóm oznaczeniom umieszczanym w miejscu produkcji i dojrzewania, które pozwalają urzędowi kontrolnemu z wyprzedzeniem ustalić, czy produkt uzyskał właściwości organoleptyczne i jakościowe zgodne z punktem 4.2.

Dwa oznaczenia umieszcza się w następujący sposób:

- jedno w miejscu produkcji, na powierzchni górnej i dolnej kręgu z numerem identyfikacyjnym zakładu mleczarskiego pobranym z tabel publikowanych przez podmiot odpowiedzialny za ochronę na podstawie upoważnienia nadanego przez Ministerstwo Rolnictwa, Żywności i Polityki Leśnej,
- drugie oznaczenie jest dołączane, gdy produkt uzyskuje wymagane właściwości i może zostać wprowadzony do obrotu; jest to karbowana folia aluminiowa owinięta dookoła całego kręgu lub jego połowy, jeśli ser został przecięty w płaszczyźnie poziomej, tak że oznaczenie pochodzenia z numerem identyfikacyjnym zakładu mleczarskiego jest wyraźnie widoczne na powierzchni górnej lub dolnej kręgu, a po drugiej stronie karbowane oznaczenie identyfikacyjne gwarantujące autentyczność i identyfikowalność produktu.

4.5. Metoda produkcji:

Produkcja: produkt o chronionej nazwie pochodzenia „Gorgonzola” jest wytwarzany w następujący sposób:

- pełne mleko krowie z obszaru produkcji jest poddawane pasteryzacji,
- ścinanie: po pasteryzacji pełne mleko krowie jest szczepione enzymami mleka oraz zawiesiną przetrwalników grzybów *Penicillium* i wybranych szczepów drożdży; następnie w temperaturze 28–36 °C dodawana jest podpuszczka cielęca,
- skrzep mleka wlewany jest do *fasceruoli* (perforowanych pojemników w kształcie walca), a na powierzchni górnej oraz dolnej umieszczane jest oznaczenie pochodzenia z numerem identyfikacyjnym zakładu mleczarskiego,
- powstały krąg jest solony na sucho w ciągu kilku dni w temperaturze 18–24 °C,
- w trakcie dojrzewania odmiany i szczepy grzybów *Penicillium* charakterystyczne dla sera „Gorgonzola” rozwijają się, nadając niebieskozielone zabarwienie (faktura marmurkowa).

Dojrzewanie: minimum 50 dni:

- duży krąg, rodzaj łagodny: 10–13 kg, smak łagodny do lekko ostrego, minimalny okres dojrzewania: 50 dni,
- średni krąg, rodzaj ostry: 9–12 kg, smak wyraźnie ostry, minimalny okres dojrzewania: 80 dni,
- mały krąg, rodzaj ostry: 6–8 kg, smak wyraźnie ostry, minimalny okres dojrzewania: 60 dni.

Dojrzewanie wszystkich rodzajów jest prowadzone w temperaturze od 2 do 7 °C i wilgotności od 85 do 99 %.

W trakcie dojrzewania w miąższu wielokrotnie tworzą się dziury, które ułatwiają rozwój odmian i szczepów grzybów *Penicillium* charakterystycznych dla sera „Gorgonzola” (faktura marmurkowa).

Na końcu okresu dojrzewania organ kontrolny sprawdza, czy produkt uzyskał odpowiednie właściwości i może zostać wprowadzony do obrotu; ser jest pakowany w karbowaną folię aluminiową z karbowanym znakiem identyfikacyjnym.

4.6. Związek z obszarem geograficznym: Warunki klimatyczne występujące w obszarze produkcji są pochodną naturalnych czynników. Sprzyjają one obfitemu wzrostowi wysokojakościowej paszy dla krów i rozwojowi czynników mikrobiologicznych nadających serowi właściwości organoleptyczne i barwę.

Jeśli chodzi o czynnik ludzki, należy zauważyć, że konsumpcja produktu ma charakter powszechny, w szczególności dzięki jego zastosowaniu w tradycyjnych potrawach mącznych typowych dla obszaru produkcji.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: CSQA — Certificazioni S.r.l.

Adres: Via S. Gaetano, 74
I-36016 Thiene (VI)

Tel.: (39) 0445 36 60 94

Faks: (39) 0445 38 26 72

E-mail: csqa@csqa.it

Organ kontrolny spełnia warunki przewidziane normą EN 45011.

4.8. Etykietowanie: Poszczególne bloki sera muszą nosić znaki identyfikacyjne wydane przez organ odpowiedzialny za ochronę.

Duże kręgi sera o właściwościach, dzięki którym można je opisać jako łagodne, oraz kręgi średnie i małe o właściwościach, dzięki którym można je opisać jako ostre w smaku, mogą nosić oznaczenie odpowiednio „dolce” i „piccante” na etykiecie obok lub poniżej nazwy „Gorgonzola”, przy czym czcionka powinna być znacznie mniejsza.