

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BOB „GORGONZOLA”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 188 van 27 mei 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 27 juli 2016 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 188/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (1) bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

WIJZIGINGSAANVRAAG

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen (2)

WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9

„GORGONZOLA”

EU-nr.: IT-PDO-0217-01214 – 18.3.2014

BGA () BOB (X)

1 Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft

- ☐ Naam van het product
- ☒ Beschrijving van het product
- ☐ Geografisch gebied
- ☒ Bewijs van oorsprong
- ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- ☐ Verband
- ☒ Etikettering
- ☐ Nationale eisen
- ☒ Overige [wijziging van de verpakkingsregels]

2. Aard van de wijziging(en)

- ☒ Wijziging van het enige document of de samenvatting
- ☐ Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en evenmin een samenvatting bekend zijn gemaakt
- ☐ Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enige document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
- ☐ Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

3. Wijziging(en):

Beschrijving van het product

Het product is niet veranderd. Het bijvoeglijk naamwoord „zachte” wordt evenwel geschrapt, aangezien dit niet alle soorten „Gorgonzola” goed beschrijft; met name de sterke variëteit kan niet als zachte kaas worden geclassificeerd. Derhalve kan de term „zachte” niet voor alle soorten „Gorgonzola” worden gebruikt. Dit zou bovendien kunnen leiden tot verwarring tijdens officiële controles van

de naleving van het productdossier in het geval van de sterke variëteit. Het bijvoeglijk naamwoord „vette” wordt ook geschrapt, aangezien de indicatie van het minimumvetgehalte in de droge stof, dat onder punt 3.2 van het enig document wordt genoemd, dit overbodig maakt.

In het huidige productdossier wordt de kleur van de kaasmassa omschreven als „blauwgroen”. Om alle mogelijke kleuren van de verschillende soorten „Gorgonzola” onder de beschrijving te laten vallen, moet de kleur „grijsblauw” worden toegevoegd. Hoewel blauwgroen de kenmerkende kleur van de kaasmassa is, kan de ontwikkeling van levende, aërobe schimmels tijdens de rijping de kaas namelijk een grijsblauwe kleur geven. Als in het productdossier niet wordt bepaald dat de kaas een grijsblauwe kleur kan hebben, zou dit wederom kunnen leiden tot verwarring tijdens officiële controles om te bepalen of de kleur van de kaasmassa in overeenstemming is met het productdossier.

De minimale rijpingsperiode die in het huidige productdossier wordt genoemd is afhankelijk van het soort „Gorgonzola”. Daarom klopt de huidige algemene verwijzing naar een minimale rijpingsperiode van vijftig dagen niet en moet deze worden geschrapt.

Het product is niet veranderd. De vermelding dat de smaak alleen afhangt van de duur van de rijpingsperiode, is echter onjuist en wordt derhalve geschrapt. De smaak wordt immers – zij het in mindere mate – ook nog door andere factoren bepaald, zoals het gewicht van de kaas.

De verschillende soorten „Gorgonzola” worden op passender wijze beschreven, op basis van hun gewicht, smaak en rijping. De vorige indeling, die in 2009 middels een wijziging werd ingevoerd, kan misleidend zijn aangezien deze uitsluitend gebaseerd leek te zijn op de afmetingen van de kaas, met gebruik van de termen „groot”, „middelgroot” en „klein”. Met het oog op de duidelijkheid hebben wij daarom bepaald dat de kazen niet uitsluitend op basis van hun gewicht, maar ook op basis van hun smaak en rijpingsperiode worden geclassificeerd. Het gebruik van de termen „milde soort”, „sterke soort” en „kleine, sterke soort” voor de indeling lijkt geschikter voor de identificatie van de verschillende soorten „Gorgonzola”. De „milde soort” is de als „grote kaas” aangemerkte kaas van het vorige productdossier. De term „licht pittig” wordt geschrapt, omdat deze vanwege de „milde” smaak van de kaas, zoals aangegeven in het productdossier, niet passend wordt geacht. De „sterke soort” is de als „middelgrote kaas” aangemerkte kaas van het vorige productdossier. De „kleine, sterke soort” is de als „kleine kaas” aangemerkte kaas van het vorige productdossier.

De minimale en maximale afmetingen van de kazen zijn licht aangepast om de daadwerkelijke productie te weerspiegelen, aangezien het volume kan toe- of afnemen naargelang het vochtgehalte van de kaas.

Er wordt een maximale rijpingsperiode ingevoegd (zie „Werkwijze voor het verkrijgen van het product”).

De verschillende soorten „Gorgonzola” worden ingedeeld op basis van hun gewicht, smaak en rijping:

- grote kaas, milde soort: van 9 tot 13,5 kg, met een milde smaak en een rijpingsperiode van minimaal vijftig en maximaal honderdvijftig dagen;
- 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;
- 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.

Bewijs van de oorsprong

Om de echtheid te garanderen, mag „Gorgonzola” in hele kazen, halve, horizontaal gesneden kazen of in gegaufreerde aluminiumfolie verpakte porties worden verkocht.

Om ervoor te zorgen dat de kwaliteit behouden blijft, om de oorsprong te garanderen en om te zorgen voor controles, mag „Gorgonzola” na certificering door een bevoegde toezichtinstantie of ander voor dat doel aangewezen orgaan ook in voorverpakte porties zonder de gegaufreerde aluminiumfolie worden verkocht.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

De temperatuur en de relatieve luchtvochtigheid in de rijpingsruimten worden licht gewijzigd om rekening te houden met innovaties op het gebied van rijpingsinstallaties en -technologieën die de kwaliteitskenmerken van „Gorgonzola” verbeteren.

Er wordt een maximale rijpingsperiode ingevoegd, aangezien bij een langere rijping het risico groot is dat het product zijn specifieke eigenschappen en organoleptische kenmerken verliest.

Etikettering

Om de controle van de naleving van het productdossier te vergemakkelijken en met name om de consument in staat te stellen met kennis van zaken een keuze te maken wanneer het product op diens verzoek wordt verpakt op een verkooppunt, wordt een verplichting opgenomen om op de gegaufreerde aluminiumfolie van de grote en de kleine sterke Gorgonzola-soort en de horizontaal gesneden halve kazen en porties van deze soort de vermelding „piccante” (sterk) aan te brengen.

Daarnaast wordt, wederom om de controle van de naleving van het productdossier te vergemakkelijken en met name om de consument in staat te stellen met kennis van zaken een keuze te maken, een verplichting ingevoerd om op de primaire verpakking van voorverpakte porties van de grote en kleine sterke Gorgonzola-soort het woord „piccante” (sterk) te vermelden.

Overige

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, wordt in de nieuwe tekst bepaald dat het snijden en verpakken van de porties moet worden gecertificeerd door een bevoegde toezichtinstantie of ander voor dit doel aangewezen orgaan en worden hiervoor redenen gegeven. 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. Dit betekent niet dat detailhandelaren de porties niet meer zelf kunnen snijden en verpakken voor de directe verkoop op verzoek van de consument. De detailhandelaren verwijderen de gegaufreerde aluminiumfolie waarin de kazen en halve kazen zijn verpakt immers niet voordat zij deze met een mes snijden en er bestaat hier geen gevaar voor de voedselveiligheid. Bovendien moet de detailhandelaar dergelijke handelingen in principe in aanwezigheid van de consument uitvoeren of kan de consument hierom vragen, met name om te controleren of op de gebruikte kaas of halve kaas wel degelijk gegaufreerde aluminiumfolie voorhanden is. Dat detailhandelaren kazen of halve kazen die in gegaufreerde aluminiumfolie zijn verpakt, met de hand snijden met het oog op de directe verkoop van het voorverpakte product, moet als toegestaan worden beschouwd, mits in elk geval een deel van de folie op de portie aanwezig blijft als garantie van echtheid.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen (3)

„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 tweehonderdveertig 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%.

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. 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.

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:

- één 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.

4. Beknopte beschrijving 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, Milan, 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 kleuring 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 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 (4))

De geconsolideerde tekst van het productdossier is beschikbaar op de volgende website:

<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 STG” (links op het scherm), en ten slotte op „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

(2) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

(3) Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.

(4) Zie voetnoot 3.