

II

(Actos no legislativos)

REGLAMENTOS

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2017/1595 DE LA COMISIÓN

de 21 de septiembre de 2017

por el que se aprueba una modificación que no es de menor importancia del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Gorgonzola (DOP)]

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y en particular su artículo 52, apartado 3, letra a),

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 53, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la Comisión ha examinado la solicitud de Italia con miras a la aprobación de una modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida (en lo sucesivo, «DOP») «Gorgonzola», registrada en virtud del Reglamento (CE) n.º 1107/96 de la Comisión ⁽²⁾.
- (2) Al tratarse de modificaciones que no se consideran de menor importancia a tenor del artículo 53, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la Comisión publicó la solicitud de modificación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* ⁽³⁾ conforme a lo dispuesto en el artículo 50, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.
- (3) Las modificaciones se refieren a la descripción del producto, la prueba del origen, el método de obtención, el etiquetado, el envasado y las normas de certificación.
- (4) El 22 de agosto de 2016, la Comisión recibió una notificación de oposición de Bélgica. El 21 de octubre de 2016 recibió la correspondiente declaración motivada de oposición.
- (5) La Comisión consideró admisible la oposición, por lo cual, mediante carta de 7 de junio de 2016, invitó a Italia y a Bélgica a celebrar las consultas pertinentes durante un período de tres meses para buscar un acuerdo entre sí de conformidad con sus procedimientos internos.
- (6) El plazo de consulta se prorrogó tres meses.
- (7) Las partes llegaron a un acuerdo. Italia comunicó los resultados del acuerdo a la Comisión mediante carta de 5 de junio de 2017.
- (8) Bélgica había alegado que, contrariamente a lo dispuesto en el artículo 7, apartado 1, letras e) y g), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la solicitud de modificación no establece normas claras para el envasado y el sistema de certificación.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Reglamento (CE) n.º 1107/96 de la Comisión, de 12 de junio de 1996, relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 17 del Reglamento (CEE) n.º 2081/92 del Consejo. (DO L 148 de 21.6.1996, p. 1).

⁽³⁾ DO C 188 de 27.5.2016, p. 44.

- (9) En particular, la parte oponente se centró en el punto 3.6 del documento único modificado redactado como sigue: «El “Gorgonzola” también se puede comercializar en porciones previamente envasadas, incluso aunque no cuenten con la hoja de aluminio gofrado, previa certificación del organismo de control autorizado, salvo que este último delegue esta función en otro organismo de control. Para proteger la calidad, garantizar el origen y asegurar el control del queso “Gorgonzola” que se comercializa en porciones previamente envasadas, el corte y el envasado del “Gorgonzola” en porciones deberá estar certificado por el organismo de control autorizado, salvo que este último delegue esta función en otro organismo de control.».
- (10) También alegó que tales normas no dejan claro qué condiciones deben cumplirse y controlarse respecto al corte y al envasado del queso DOP «Gorgonzola» objeto de la certificación. Además, el nuevo sistema puede demorarse algunos meses antes de ser operativo. Cabe suponer que el organismo de certificación necesita tiempo para adoptar las decisiones sobre las solicitudes de certificación dejando de este modo a los operadores, durante el período de evaluación, sin base jurídica para utilizar la denominación registrada en la comercialización del producto.
- (11) Por tanto, la parte oponente pretendía aclarar las obligaciones exactas en el marco del procedimiento de certificación y obtener un período transitorio para permitir un suave inicio del nuevo sistema de certificación, durante el cual los transformadores y envasadores pudieran seguir comercializando sus productos utilizando la denominación registrada «Gorgonzola» DOP hasta que el órgano competente para otorgar la certificación hubiera alcanzado una decisión sobre su solicitud.
- (12) Italia estaba de acuerdo en que las normas de envasado y los controles tenían que detallarse. El organismo de inspección (control) de la DOP Gorgonzola elaboró un documento que la parte oponente consideró que aclaraba la mayoría de las cuestiones planteadas.
- (13) El pliego de condiciones del producto y el documento único han sido nuevamente modificados. Se estableció que las porciones previamente envasadas deben obtenerse a partir de ruedas, medias ruedas o porciones de ruedas cuyo origen haya sido certificado. Se recordaron los requisitos de trazabilidad y las obligaciones de etiquetado que los operadores deben cumplir.
- (14) Además, con el fin de permitir un suave inicio del nuevo sistema de certificación y dejar que los operadores que cortan y envasan el producto fuera de la zona geográfica se beneficien de un plazo adecuado para presentar su solicitud de certificación y continúen comercializando su producto con la denominación registrada «Gorgonzola» DOP, la norma específica sobre el envasado que exige que el «Gorgonzola» comercializado en porciones previamente envasadas sin la hoja de aluminio gofrado debe ser certificado por el organismo de inspección (control) autorizado u otro organismo delegado por este a tal fin, solo debe aplicarse una vez transcurridos seis meses a partir de la entrada en vigor del presente Reglamento.
- (15) A la luz de lo anterior, la Comisión considera que la modificación debe aprobarse. La versión consolidada del documento único debe publicarse a título informativo.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Queda aprobada la modificación del pliego de condiciones publicada en el *Diario Oficial de la Unión Europea* relativa a la denominación «Gorgonzola» (DOP). En el anexo del presente Reglamento figura la versión consolidada del documento único.

Artículo 2

La norma que figura en el artículo 4 del pliego de condiciones y en el punto 3.6 del documento único, según la cual «el “Gorgonzola” también se puede comercializar en porciones previamente envasadas, incluso aunque no cuenten con la hoja de aluminio gofrado, previa certificación del organismo de control autorizado, salvo que este último delegue esta función en otro organismo de control» se aplicará a partir del 12 de abril de 2018.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 21 de septiembre de 2017.

Por la Comisión
El Presidente
Jean-Claude JUNCKER

ANEXO

DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (*)

«GORGONZOLA»

N.ºCE: IT-PDO-0217-01214 — 18.3.2014

IGP () DOP (X)

1. NOMBRE

«Gorgonzola».

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

Italia.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

3.1. Tipo de producto

Clase 1.3, «Quesos».

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

El «Gorgonzola» es un queso de pasta azul producido exclusivamente con leche entera de vaca pasteurizada, de pasta cruda, unida, de color blanco pajizo, con vetas características de color azul verdoso y/o gris azulado debidas al desarrollo de mohos (enmohecimiento).

El «Gorgonzola» presenta las siguientes características:

— forma:

— rueda cilíndrica con caras planas y canto derecho;

— dimensiones: altura mínima del canto de 13 cm; diámetro comprendido entre 20 cm y 32 cm;

— clasificación sobre la base del peso, el sabor y la maduración:

1) rueda «dulce»: peso comprendido entre 9 kg y 13,5 kg, de sabor dulce y con un período de maduración de 50 días como mínimo y 150 días como máximo;

2) rueda «picante»: peso comprendido entre 9 kg y 13,5 kg, de sabor muy picante y con un período de maduración de 80 días como mínimo y 270 días como máximo;

3) rueda «pequeña picante»: peso comprendido entre 5,5 kg y menos de 9 kg, de sabor muy picante y un período de maduración de 60 días como mínimo y 200 días como máximo.

— corteza de color gris y/o rosado, no comestible;

— pasta homogénea, de color blanco pajizo, con vetas características de color azul verdoso y/o gris azulado debidas al desarrollo de mohos (enmohecimiento);

— grasa del extracto seco: mínimo, 48 %.

(*) Sustituido por el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

Leche entera de vaca, cuajo de ternera, sal.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

Anualmente, al menos el 50 % del extracto seco de los piensos para bovinos procede de la zona de producción.

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

La producción de leche, su transformación y la maduración del queso que se convertirá en «Gorgonzola» y la colocación de las correspondientes marcas distintivas conforme al punto 3.7 tienen lugar en la zona geográfica delimitada.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

El «Gorgonzola» se puede comercializar en ruedas enteras, medias ruedas con corte horizontal o en porciones, envueltas con hojas de aluminio gofrado.

El «Gorgonzola» también se puede comercializar en porciones previamente envasadas, incluso aunque no cuenten con la hoja de aluminio gofrado, previa certificación del organismo de control autorizado, salvo que este último delegue esta función en otro organismo de control.

Las porciones previamente envasadas deben obtenerse a partir de quesos enteros, medios quesos o porciones de queso de origen certificado (es decir, envueltos en hoja de aluminio gofrado con la marca de identificación de la denominación). Para proteger la calidad, garantizar el origen y asegurar el control del queso «Gorgonzola» que se comercializa en porciones previamente envasadas, el corte y el envasado del «Gorgonzola» en porciones deberá estar certificado por el organismo de control autorizado, salvo que este último delegue esta función en otro organismo de control. Ello obedece a la imposibilidad, por riesgos de seguridad alimentaria, de proceder al corte mecánico de la rueda y de la media rueda con corte horizontal envueltas con la hoja de aluminio gofrado, y a la necesidad, teniendo en cuenta que la rueda de «Gorgonzola» no presenta ninguna marca en el canto, de que el origen de las porciones obtenidas sin la hoja de aluminio esté garantizado por el organismo de control.

Los agentes económicos deben cumplir los requisitos de trazabilidad establecidos en el artículo 18 del Reglamento (CE) n.º 178/2002 y en el artículo 4 del Reglamento (UE) n.º 668/2014, lo que significa que deben ser capaces de identificar a cualquier agente económico que les haya suministrado queso «Gorgonzola» y disponer de sistemas y procedimientos que les permitan facilitar esta información e identificar a otros agentes económicos a los que hayan suministrado queso «Gorgonzola».

Se permite el corte y el envasado de porciones de «Gorgonzola» en el punto de venta al por menor bajo petición del consumidor, siempre que la hoja de aluminio gofrado esté visible. Asimismo, se autoriza el corte y el envasado de porciones de «Gorgonzola» en el punto de venta al por menor para la venta directa, siempre que en la porción de producto quede una parte de la hoja de aluminio gofrado como garantía de autenticidad.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

La rueda de «Gorgonzola» se caracteriza por dos marcas distintivas colocadas en la zona geográfica delimitada, concretamente:

- con respecto al origen, la marca distintiva colocada en ambas caras planas muestra el número de identificación de la quesería (véase figura 1);

Figura 1



- en el momento en que el producto ha alcanzado las características para su comercialización, la marca distintiva consiste en una hoja de aluminio gofrado (véase figura 2), que envuelve la rueda, la media rueda con corte horizontal y las porciones, salvo lo estipulado para las porciones previamente envasadas conforme al punto 3.6;

en la hoja de aluminio gofrado figuran, además, la DOP «Gorgonzola» acompañada del símbolo de la Unión y la mención «picante» para la rueda «picante», la rueda «pequeña picante» y las respectivas medias ruedas con corte horizontal y las porciones, que deberán aparecer junto a la DOP «Gorgonzola» o debajo de ella, mediante caracteres de dimensiones inferiores a los que se han utilizado para esta última.

Figura 2



Porciones previamente envasadas

Para el «Gorgonzola» previamente envasado en porciones, el primer embalaje deberá incluir, en un lugar visible, las siguientes indicaciones:

- la denominación de origen protegida «Gorgonzola» acompañada por el símbolo DOP de la Unión Europea;
- la mención «picante», para el producto obtenido de las ruedas «picantes» y «pequeñas picantes» de «Gorgonzola», que aparecerá junto a la DOP «Gorgonzola» o debajo de ella, empleando caracteres de dimensiones inferiores a los que se han utilizado para esta última.

El operador debe cumplir los requisitos de etiquetado para los diferentes tipos de «Gorgonzola».

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica delimitada comprende todo el territorio de las siguientes provincias:

- Bérgamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cúneo, Lecco, Lodi, Milán, Monza, Novara, Pavía, Varese, Verbanco-Cusio-Ossola y Vercelli.

Asimismo, comprende los siguientes municipios de la provincia de 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 y Frassineto Po.

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

Los factores naturales están relacionados con las condiciones climáticas de la zona geográfica delimitada, que favorecen la abundancia y la calidad de los forrajes destinados a la alimentación de las vacas lecheras, así como el desarrollo de agentes microbiológicos que determinan las características organolépticas y de coloración del queso. Por lo que se refiere al aspecto humano, además de la importancia histórica del queso en la economía local, se subraya que las complejas fases de producción del «Gorgonzola» son fruto del arte quesero tradicional y manual: el enriquecimiento de la leche con fermentos lácticos y con una suspensión de esporas de *penicillium* y de levaduras seleccionadas, así como la adición de cuajo de ternera a temperatura ideal, la salazón en seco y la característica perforación de la pasta durante la maduración, son operaciones que se han transmitido con el paso de los siglos en la zona geográfica delimitada.

5.2. Carácter específico del producto

El «Gorgonzola» es un queso de pasta cruda, homogénea, de color blanco pajizo, con vetas características de color azul verdoso y/o gris azulado debidas al crecimiento de mohos (enmohecimiento).

El sabor puede variar de dulce a muy picante en función de algunos factores, entre los que se encuentran, concretamente, el menor o mayor grado de maduración.

5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una calidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)

La abundancia y la calidad de los forrajes destinados a la alimentación de las vacas lecheras, junto a las operaciones tradicionales para la producción de queso, especialmente la adición de esporas de *penicillium*, la salazón en seco y la perforación de la pasta durante la fase de maduración, determinan las características organolépticas y de coloración del «Gorgonzola».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n.º 510/2006 (*))

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

o bien

accediendo directamente a la página de bienvenida del sitio del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales (www.politicheagricole.it), clicando después en «Prodotti DOP IGP» (en la parte superior, a la derecha de la pantalla), a continuación en «Prodotti DOP IGP STG» (al lado, a la izquierda de la pantalla) y por último en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

(*) Sustituido por el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.