

## II

(Atti non legislativi)

## REGOLAMENTI

## REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2017/1595 DELLA COMMISSIONE

del 21 settembre 2017

**recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Gorgonzola (DOP)]**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 52, paragrafo 3, lettera a),

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 53, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione ha esaminato la domanda dell'Italia relativa all'approvazione di una modifica del disciplinare della denominazione di origine protetta (di seguito DOP) «Gorgonzola», registrata in virtù del regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione <sup>(2)</sup>.
- (2) Poiché la modifica in questione non era minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione ha pubblicato nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* <sup>(3)</sup> la domanda di modifica, a norma dell'articolo 50, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- (3) Le modifiche riguardano la descrizione del prodotto, la prova dell'origine, il metodo di ottenimento, l'etichettatura, il confezionamento e le norme di certificazione.
- (4) Il 22 agosto 2016 la Commissione ha ricevuto una notifica di opposizione dal Belgio. La relativa dichiarazione di opposizione motivata è pervenuta alla Commissione il 21 ottobre 2016.
- (5) Ritenendo tale opposizione ammissibile, con lettera del 7 giugno 2016 la Commissione ha invitato l'Italia e il Belgio ad avviare opportune consultazioni per un periodo di tre mesi al fine di addivenire a un accordo, conformemente alle rispettive procedure interne.
- (6) Il termine è stato prorogato di ulteriori tre mesi.
- (7) Le parti hanno raggiunto un accordo. Con lettera del 5 giugno 2017 l'Italia ha comunicato alla Commissione i risultati dell'accordo.
- (8) L'opposizione formulata dal Belgio verteva sul fatto che, contrariamente a quanto previsto all'articolo 7, paragrafo 1, lettere e) e g), del regolamento (UE) n. 1151/2012, la domanda di modifica non stabiliva norme chiare per il confezionamento e il sistema di certificazione.

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> Regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione, del 12 giugno 1996, relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio. (GUL 148 del 21.6.1996, pag. 1).

<sup>(3)</sup> GU C 188 del 27.5.2016, pag. 44.

- (9) In particolare, l'opponente criticava il punto 3.6 del documento unico modificato, che recita: «Il “Gorgonzola” può anche essere immesso sul mercato in frazioni preconfezionate, anche prive del foglio di alluminio goffrato, previa certificazione dell'organismo di controllo autorizzato oppure, qualora da quest'ultimo delegato, di altro organismo di controllo. Al fine di salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare il controllo del formaggio “Gorgonzola” immesso sul mercato in frazioni preconfezionate, il taglio e il confezionamento del “Gorgonzola” in frazioni deve infatti essere certificato dall'organismo di controllo autorizzato oppure, qualora da quest'ultimo delegato, da altro organismo di controllo.».
- (10) È stato sostenuto che tali norme non chiariscono quali condizioni devono essere rispettate e controllate affinché il taglio e il confezionamento del formaggio «Gorgonzola» DOP siano certificati. Inoltre il nuovo sistema potrebbe non essere operativo prima di diversi mesi. Poiché l'organismo di certificazione di norma prende un certo tempo per le decisioni relative alle domande di certificazione, durante il periodo di esame gli operatori sarebbero privati della base giuridica per utilizzare la denominazione registrata nella commercializzazione del prodotto.
- (11) Pertanto l'opponente mirava a chiarire gli obblighi precisi nell'ambito della procedura di certificazione e a ottenere un periodo transitorio per agevolare l'avvio del nuovo sistema di certificazione, durante il quale i trasformatori e i confezionatori possono continuare a commercializzare i loro prodotti utilizzando la denominazione registrata DOP «Gorgonzola» fino a quando l'organismo incaricato di concedere la certificazione abbia raggiunto una decisione in merito alla loro domanda.
- (12) L'Italia ha convenuto che le norme sul confezionamento e sui controlli dovevano essere dettagliate. L'organismo di controllo della DOP Gorgonzola ha elaborato un documento che, secondo l'opponente, chiarisce la maggior parte delle questioni sollevate.
- (13) Il disciplinare e il documento unico sono stati ulteriormente modificati. È stato stabilito che le frazioni preconfezionate devono essere ottenute da forme intere, mezze forme e frazioni di forme la cui origine sia stata certificata. Sono stati ricordati i requisiti di tracciabilità e gli obblighi in materia di etichettatura che gli operatori devono osservare.
- (14) Inoltre, al fine di agevolare l'avvio del nuovo sistema di certificazione e di consentire agli operatori che tagliano e confezionano il prodotto al di fuori della zona geografica di beneficiare di un termine adeguato per presentare la domanda di certificazione e di continuare a commercializzare il loro prodotto con la denominazione registrata DOP «Gorgonzola», la norma specifica in materia di confezionamento secondo la quale il «Gorgonzola» può anche essere immesso sul mercato in frazioni preconfezionate, anche prive del foglio di alluminio goffrato, previa certificazione dell'organismo di controllo autorizzato oppure, qualora da quest'ultimo delegato, di altro organismo di controllo, dovrebbe essere applicata solo sei mesi dopo l'entrata in vigore del presente regolamento.
- (15) Alla luce di quanto precede, la Commissione ritiene che la modifica dovrebbe essere approvata. La versione consolidata del documento unico dovrebbe essere pubblicata per informazione,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

#### Articolo 1

È approvata la modifica del disciplinare, pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, relativa alla denominazione «Gorgonzola» (DOP). Il documento unico consolidato figura nell'allegato del presente regolamento.

#### Articolo 2

La norma di cui all'articolo 4 del disciplinare e al punto 3.6 del documento unico, secondo la quale «il “Gorgonzola” può anche essere immesso sul mercato in frazioni preconfezionate, anche prive del foglio di alluminio goffrato, previa certificazione dell'organismo di controllo autorizzato oppure, qualora da quest'ultimo delegato, di altro organismo di controllo», si applica a decorrere dal 12 aprile 2018.

#### Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 21 settembre 2017

*Per la Commissione*

*Il presidente*

Jean-Claude JUNCKER

---

## ALLEGATO

## DOCUMENTO UNICO

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari (\*)

## «GORGONZOLA»

N. CE: IT-PDO-0217-01214 — 18.03.2014

IGP () DOP (X)

## 1. DENOMINAZIONE

«Gorgonzola»

## 2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Italia

## 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

## 3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.3. Formaggi

## 3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il «Gorgonzola» è un formaggio erborinato, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero pastorizzato, a pasta cruda, unita, di colore bianco paglierino, screziata con venature caratteristiche blu-verdastre e/o grigio-azzurre dovute allo sviluppo di muffe (erborinatura).

Il «Gorgonzola» presenta le seguenti caratteristiche:

— Forma:

— cilindrica con facce piane a scalzo diritto;

— dimensioni: altezza minima dello scalzo di cm 13; diametro compreso tra cm 20 e cm 32;

— classificazione sulla base dei criteri del peso, sapore e stagionatura:

1. forma «dolce»: peso compreso tra kg 9 e kg 13,5, con sapore dolce e con durata minima di stagionatura di cinquanta giorni e massima di centocinquanta giorni;
2. forma «piccante»: peso compreso tra kg 9 e kg 13,5, con sapore decisamente piccante e con durata minima di stagionatura di ottanta giorni e massima di duecentosettanta giorni;
3. forma «piccola piccante»: peso tra kg 5,5 e inferiore a kg 9, con sapore decisamente piccante e con durata minima di stagionatura di sessanta giorni e massima di duecento giorni;

— crosta: di colore grigio e/o rosato, non edibile;

— pasta: unita, di colore bianco e paglierino, screziata per sviluppo di muffe (erborinatura) con venature caratteristiche blu-verdastre e/o grigio-azzurre;

— grasso sulla sostanza secca: minimo 48 %.

(\*) Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

### 3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Latte vaccino intero, caglio di vitello, sale.

### 3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)

Almeno il 50 % della sostanza secca degli alimenti per le bovine, su base annuale, proviene dalla zona di produzione.

### 3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

La produzione di latte, la sua trasformazione, e la stagionatura del formaggio atto a divenire «Gorgonzola» e l'apposizione dei segni identificativi di cui al punto 3.7 avvengono nella zona geografica delimitata.

### 3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.

Il «Gorgonzola» può essere immesso sul mercato in forme intere, in mezze forme con taglio in orizzontale o in frazioni, avvolte dal foglio di alluminio goffrato.

Il «Gorgonzola» può anche essere immesso sul mercato in frazioni preconfezionate, anche prive del foglio di alluminio goffrato, previa certificazione dell'organismo di controllo autorizzato oppure, qualora da quest'ultimo delegato, di altro organismo di controllo.

Le frazioni preconfezionate devono essere ottenute da forme intere, mezze forme e frazioni di forme la cui origine sia stata certificata (i.e. avvolte dal foglio di alluminio goffrato recante il marchio distintivo identificativo della denominazione). Al fine di salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare il controllo del formaggio «Gorgonzola» immesso sul mercato in frazioni preconfezionate, il taglio e il confezionamento del «Gorgonzola» in frazioni deve infatti essere certificato dall'organismo di controllo autorizzato oppure, qualora da quest'ultimo delegato, da altro organismo di controllo. Ciò deriva dalla impossibilità, per rischi di sicurezza alimentare, di procedere al taglio meccanico della forma e della mezza forma con taglio in orizzontale avvolte dal foglio di alluminio goffrato, e dalla necessità, considerato che la forma di «Gorgonzola» non presenta alcuna marchiatura sullo scalzo, che l'origine delle frazioni ottenute prive del foglio di alluminio sia assicurata dall'organismo di controllo.

L'operatore deve rispettare i requisiti di rintracciabilità come previsti dall'articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002 e dall'articolo 4 del regolamento (UE) n. 668/2014 — i.e. l'operatore deve essere in grado di individuare ogni operatore che gli abbia fornito formaggio «Gorgonzola», deve disporre di sistemi e procedure che consentano di mettere a disposizione tali informazioni e che consentano di individuare altri operatori ai quali il «Gorgonzola» è stato fornito.

Sono consentiti il taglio e il confezionamento di frazioni di «Gorgonzola» nel punto vendita al dettaglio su richiesta del consumatore, purché sia visibile il foglio di alluminio goffrato. Sono altresì consentiti il taglio e il confezionamento di frazioni di «Gorgonzola» nel punto vendita al dettaglio per la vendita diretta, purché sulla frazione di prodotto rimanga, in ogni caso, parte del foglio di alluminio goffrato a garanzia dell'autenticità.

### 3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

La forma di «Gorgonzola» è contraddistinta da due segni identificativi apposti nella zona geografica delimitata, segnatamente:

— all'origine, il segno identificativo apposto su entrambe le facce piane contenente il numero di identificazione del caseificio (cfr. figura 1);

Figura 1



— al momento in cui il prodotto ha raggiunto le caratteristiche per l'immissione sul mercato, il segno identificativo consiste in un foglio di alluminio goffrato, recante il marchio identificativo goffrato (cfr. figura 2), che avvolge la forma, la mezza forma con taglio in orizzontale e, fatto salvo quanto previsto per le frazioni preconfezionate al

punto 3.6, le frazioni; sul foglio di alluminio gofrato figurano inoltre la DOP «Gorgonzola» accompagnata dal simbolo dell'Unione e la dicitura «piccante» per la forma «piccante», la forma «piccola piccante» e le rispettive mezza forma con taglio in orizzontale e frazioni, da riportare accanto o al di sotto della DOP «Gorgonzola», utilizzando caratteri grafici di dimensioni inferiori a quelli utilizzati per quest'ultima.

Figura 2



Frazioni di forma preconfezionate

Per il «Gorgonzola» preconfezionato in frazioni l'imballaggio primario reca, nel campo visivo principale, le seguenti indicazioni:

- la DOP «Gorgonzola» accompagnata dal simbolo dell'Unione della DOP;
- la dicitura «piccante», per il prodotto ottenuto dalla forma «piccante» e piccola «piccante» di «Gorgonzola», da riportare accanto o al di sotto della DOP «Gorgonzola», utilizzando caratteri grafici di dimensioni inferiori a quelli utilizzati per quest'ultima.

L'operatore deve rispettare i requisiti di etichettatura relativi alle differenti tipologie di «Gorgonzola».

#### 4. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio delle seguenti province:

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

Comprende, inoltre, i seguenti comuni della provincia di 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 e Frassineto Po.

#### 5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

##### 5.1. Specificità della zona geografica

I fattori naturali sono connessi con le condizioni climatiche della zona geografica delimitata, favorevoli all'abbondanza e alla qualità dei foraggi destinati all'alimentazione delle lattifere nonché allo sviluppo di agenti microbiologici che determinano le caratteristiche organolettiche e di colorazione del formaggio. Per i fattori umani, oltre alla storica rilevanza del formaggio nell'economia locale, si sottolinea che le complesse fasi di produzione del «Gorgonzola» sono frutto della tradizionale arte casearia manuale: l'inseminazione del latte con fermenti lattici e con una sospensione di spore di *Penicillium* e di lieviti selezionati e l'aggiunta di caglio di vitello alla temperatura ideale, la salatura a secco, e la caratteristica foratura della pasta durante la stagionatura, sono operazioni tramandate nei secoli nella zona geografica delimitata.

##### 5.2. Specificità del prodotto

Il «Gorgonzola» è un formaggio a pasta cruda, unita, di colore bianco paglierino, screziata con venature caratteristiche blu-verdastre e/o grigio-azzurre dovute allo sviluppo di muffe (erborinatura).

Il sapore può variare da dolce a decisamente piccante in funzione di vari fattori tra i quali, in particolare, la minore o maggiore stagionatura.

**5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)**

L'abbondanza e la qualità dei foraggi destinati all'alimentazione delle lattifere, unitamente alle operazioni casearie tradizionali, in particolare l'innesto di spore di *Penicillium*, la salatura a secco e la foratura della pasta durante la stagionatura, determinano le caratteristiche organolettiche e di colorazione del «Gorgonzola».

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 (\*)]

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), cliccando su «Prodotti DOP e IGP» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP, IGP e STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».

---

(\*) Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.