

SONSTIGE RECHTSAKTE

KOMMISSION

Veröffentlichung eines Änderungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2008/C 111/17)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽¹⁾ Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

Änderungsantrag nach Artikel 9

„GORGONZOLA“

Nr. EG: IT/PDO/117/0010/12.04.2002

 g.g.A. g.U.**1. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Andere

2. Art der Änderung(en)

- Änderung des einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- Änderung der Spezifikation der eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde
- Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten einzigen Dokuments zur Folge hat (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

(¹) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

3. Änderung(en)

Beschreibung des Erzeugnisses

In der geltenden Spezifikation wird das Gewicht des Käselais mit 6 bis 13 kg angegeben, ohne die organoleptischen Eigenschaften der verschiedenen Größen der Käselaibe zu präzisieren.

Um dem Verbraucher eine bessere Produktinformation zu bieten, werden nun die organoleptischen Eigenschaften in Abhängigkeit von der Größe beschrieben:

- „große“ Größe mit einem Gewicht von 10 bis 13 kg: milder bis leicht würziger Geschmack, Mindestreifezeit 50 Tage,
- „mittlere“ Größe mit einem Gewicht von 9 bis 12 kg: ausgeprägt pikanter Geschmack, Mindestreifezeit 80 Tage,
- „kleine“ Größe mit einem Gewicht von 6 bis 8 kg: ausgeprägt pikanter Geschmack, Mindestreifezeit 60 Tage.

Darüber hinaus werden die Randhöhe und der Durchmesser des Käselais wie folgt geändert, um sie den in der Praxis üblichen Maßen anzupassen:

- gerader Rand einer Mindesthöhe von 13 cm,
- Durchmesser des Käselais zwischen 20 und 32 cm.

Um den Verbraucher nicht in Unsicherheit zu wiegen, wird angegeben, dass die Rinde nicht zum Verzehr geeignet ist. Die Farbe der Rinde wird von „rötlich“ in „rosa“ geändert, da dies das äußere Aussehen des Erzeugnisses besser beschreibt.

Geografisches Gebiet

Das geografische Gebiet wird auf die Provinz Varese ausgedehnt. Sie war seinerzeit nicht berücksichtigt worden, obwohl sie die historisch dokumentierten Anforderungen erfüllt und die gleichen pedoklimatischen Bedingungen wie das umgrenzte Gebiet aufweist, und obwohl hier Käse hergestellt wird, der die gleichen Merkmale aufweist wie der, für den die g.U. Gorgonzola zuerkannt wurde.

Darüber hinaus wird die Namensliste der betroffenen Provinzen auf den neuesten Stand gebracht. Hierbei handelt es sich nicht um eine Änderung, denn die neue verwaltungstechnische Begrenzung bringt keine Veränderung des Herstellungsgebiets nach der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 der Kommission vom über die Eintragung der g.U. Gorgonzola mit sich, da es sich lediglich um eine Namensänderung handelt.

In die Spezifikation werden folgende Provinzen aufgenommen, die bereits in dem Gebiet der Provinzen enthalten waren, die gemäß Verordnung (EG) Nr. 1107/96 zum Erzeugungsgebiet gehören:

Biella, seinerzeit Provinz Vercelli;

Lecco, Lodi und Monza, seinerzeit Provinz Mailand;

Verbano-Cusio-Ossola, seinerzeit Provinz Novara.

Ursprungsnachweis

In die Produktspezifikation wird ein Passus für den Ursprung eingefügt, eine Angabe, die für Erzeugnisse wie Gorgonzola, die gemäß Art. 17 der Verordnung 2081/92 des Rates vom eingetragen wurden, nicht vorgesehen war.

Herstellungsverfahren

Da die derzeitige Spezifikation keine Angabe darüber enthält, ob Gorgonzola aus Rohmilch oder aus pasteurisierter Milch hergestellt wird, wird — auch für Kontrollzwecke — präzisiert, dass pasteurisierte Kuhvollmilch verwendet wird. Dies war bei der Gorgonzolaherstellung schon seit jeher der Fall.

Die Spezifikation wird zudem durch die Angabe ergänzt, dass der Milch nach Pasteurisierung Milchfermente und eine Suspension von *Penicillium*-Sporen und ausgesuchten Hefen zugesetzt wird.

Durch die Verwendung von Milchfermenten als Starterkulturen für die Säuerung entstehen im Käseteig Öffnungen, die das Wachstum von *Penicillium* und damit des klassischen Blauschimmels begünstigen. Auf diese Weise kann das mechanische Öffnen durch Mischen des Teigs vermieden werden, das zwar das *Penicillium*-Wachstum fördert, aber gleichzeitig eine Kontamination mit *Listeria* zur Folge haben kann.

Anstelle der allgemeinen Reifedauer von 2 bis 3 Monaten werden die Reifezeiten in Abhängigkeit vom Produkttyp festgelegt.

Die in der bisherigen Spezifikation mit 32 °C angegebene Höchsttemperatur für das Dicklegen der Milch wird auf 36°C erhöht, um so die Eigenschaften des Gorgonzola zu gewährleisten. Die Höchsttemperatur für das Trockensalzen wird von 20 °C auf 24 °C angehoben.

Die Temperatur der Reiferäume wird von den in der bisherigen Spezifikation angegebenen 5-8 °C auf 2-7 °C abgesenkt. Diese wie die übrigen geforderten Anpassungen ermöglichen es, die biochemischen Reaktionen des Reifeprozesses zu verlangsamen und dadurch zu verhindern, dass die Erzeugnisse zu pikant werden.

Neu in die Spezifikation aufgenommen wird die relative Luftfeuchtigkeit (85-99 %), die in der ursprünglichen Spezifikation für die Zuerkennung der g.U. nicht enthalten war, aber einen sehr wichtigen Wert darstellt.

Der Abschnitt der geltenden Spezifikation über die Anbringung der beiden Marken, wird neu formuliert und präzisiert. Die erste Marke wird während der Herstellung angebracht, die zweite mit der geprägten Aluminiumfolie zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens. Beide Marken dürfen erst angebracht werden, wenn die Kontrollstelle festgestellt hat, dass das Erzeugnis die in der Spezifikation festgelegten organoleptischen und qualitativen Eigenschaften besitzt.

Etikettierung

Um dem Verbraucher die Auswahl zu erleichtern, darf auf dem Etikett nunmehr die Geschmacksrichtung „mild“ oder „pikant“ angegeben werden.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„GORGONZOLA“

Nr. EG: IT/PDO/117/0010/12.04.2002

g.U. (X) g.g.A. ()

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Name: Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali — Dipartimento delle Politiche di sviluppo — Direzione generale per la Qualità dei prodotti agroalimentari
Anschrift: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Tel. (39) 06 481 99 68
Fax (39) 06 420 31 26
E-Mail: qpa3@politicheagricole.gov.it

2. Vereinigung:

Name: Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola
Anschrift: Via A. Costa, 5/c
I-28100 Novara
Tel. (39) 0321 62 66 13
Fax (39) 0321 39 09 36
E-Mail: consorzio.gorgonzola@gorgonzola.it
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) andere ()

3. Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.3 — Käse

4. Spezifikation:

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

4.1. Name: „Gorgonzola“

4.2. Beschreibung: Gorgonzola ist ein Weichkäse mit hohem Fettgehalt und rohem Teig, der ausschließlich aus Kuhvollmilch hergestellt wird.

Das Enderzeugnis muss folgende Merkmale aufweisen:

- Form: zylindrisch mit planer Ober- und Unterseite und hohem, geradem Rand.
- Abmessungen: Mindeststrandhöhe 13 cm; Durchmesser 20 bis 32 cm.
- Gewicht:
 - große Größe, Geschmacksrichtung mild: 10-13 kg mit mildem bis leicht würzigem Geschmack,
 - mittlere Größe Geschmacksrichtung pikant: 9-12 kg mit ausgeprägt pikantem Geschmack,
 - kleine Größe Geschmacksrichtung pikant: 6-8 kg mit ausgeprägt pikantem Geschmack.
- Rinde: grau und/oder rosafarben, nicht zum Verzehr geeignet.
- Teig: kompakter, weißer bis strohgelber Teig, der von grünblauen Schimmeladern (Blauschimmel) durchzogen ist.
- Fettgehalt in der Trockenmasse: mindestens 48 %

4.3. Geografisches Gebiet: Das Herstellungs- und Reifungsgebiet umfasst das gesamte Gebiet der Provinzen:

- Bergamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Novara, Pavia, Varese, Verbano Cusio-Ossola, Vercelli,
- Alessandria: ausschließlich das Gebiet der Gemeinden 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 und Frassineto Po.

4.4. Ursprungsnachweis: Der Erzeugungsprozess muss in allen Phasen durch Dokumentation der Eingangs- und Ausgangsprodukte überwacht werden. Auf diese Weise und durch die Eintragung der Milcherzeuger, der Käsereien und der Reifungsbetriebe in die von der Kontrollstelle geführten Verzeichnisse sowie durch das Führen von Erzeugungsregistern und die Meldung der erzeugten Mengen wird die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses gewährleistet. Der Rohstoff wird in allen Phasen der Herstellung einer strengen Kontrolle durch die Kontrollstelle unterworfen. Alle in den Registern aufgeführten natürlichen oder juristischen Personen unterliegen nach der Produktspezifikation und dem entsprechenden Kontrollplan der Überwachung durch die Kontrollstelle.

Die g.U. „Gorgonzola“ ist durch zwei Marken gekennzeichnet, die im Erzeugungs- und Reifungsgebiet aufgebracht werden müssen, damit die Kontrollstelle vor Anbringung der Marken prüfen kann, ob das Erzeugnis die in Punkt 4.2 beschriebenen organoleptischen und qualitativen Merkmale aufweist.

Die beiden Marken sind:

- eine erste Marke mit der Kennnummer der Käserei, die auf den planen Seiten des Käselais bei Herstellung mit Hilfe von Prägestempeln angebracht wird, die das vom Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali beauftragte Schutzkonsortium ausgibt,
- eine weitere Kennzeichnung, die erfolgt, wenn das Erzeugnis die für das Inverkehrbringen erforderlichen Eigenschaften aufweist. Sie besteht aus einer geprägten Aluminiumfolie, die den Käselai und den halben Laib umhüllt, der horizontal zerteilt wird, um zu gewährleisten, dass die erste Markierung mit der Kennnummer der Käserei gut sichtbar auf der planen Fläche verbleibt und dass auf der anderen Hälfte die in Aluminium eingeprägte Kennzeichnung erscheint, die die Echtheit und Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses garantiert.

4.5. Herstellungsverfahren:

Herstellung: Der Käse mit der g.U. „Gorgonzola“ wird in folgenden Arbeitsschritten hergestellt:

- die aus dem Erzeugungsgebiet stammende Kuhvollmilch wird pasteurisiert,
- dicklegen: Nach dem Pasteurisieren wird die Kuhvollmilch mit Milchfermenten und einer Suspension von Penicillium-Sporen und ausgewählten Hefen beimpft und bei 28-36 °C mit Kälberlab versetzt,
- nachdem der Bruch in die Formen gefüllt wurde, bringt man auf beiden planen Oberflächen die erste Markierung mit der Kennnummer der Käserei an,
- anschließend wird der Käseleib mehrere Tage bei 18-34 °C trocken gesalzen,
- während der Reifung entwickeln sich die für den „Gorgonzola“ charakteristischen Penicillium-Arten und -Stämme, die für seine grünblaue Färbung (Blauschimmel) verantwortlich sind.

Reifung: Die Mindestreifezeit beträgt fünfzig Tage.

- große Größe — milder Typ: 10-13 kg mit mildem bis leicht würzigem Geschmack, Mindestreifezeit 50 Tage,
- mittlere Größe — pikanter Typ: 9-12 kg mit ausgeprägt pikantem Geschmack, Mindestreifezeit 80 Tage,
- kleine Größe — pikanter Typ: 6-8 kg mit ausgeprägt pikantem Geschmack, Mindestreifezeit 60 Tage.

Die Reifung aller Gorgonzola-Typen erfolgt in Reiferäumen einer Temperatur von 2-7 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 85-99 %.

Während des Reifungsprozesses wird der Käse mehrmals pikiert, damit sich die für den „Gorgonzola“ charakteristischen Penicillium-Arten und -Stämme voll entfalten können (Blauschimmelbildung).

Nach der Reifezeit prüft die Kontrollstelle, ob das Erzeugnis die für das Inverkehrbringen erforderlichen Merkmale aufweist. Sodann wird es mit der Aluminiumfolie umhüllt, in die die Kennzeichnung eingepreßt ist.

4.6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet: Zu den natürlichen Faktoren zählen die klimatischen Bedingungen des Erzeugungsgebiets, die den Milchkühen reichhaltiges, hochwertiges Futter bieten und die Entwicklung mikrobiologischer Substanzen fördern, die die organoleptischen Merkmale und die Farbe des Käses bestimmen.

Darüber hinaus ist der Verzehr dieses Käseerzeugnisses hier weit verbreitet, auch weil man es zusammen mit traditionellen Getreidezubereitungen verwendet, die typisch für das Erzeugungsgebiet sind.

4.7. Kontrollstelle:

Name: CSQA — Certificazioni S.r.l.

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

Tel. (39) 0445 36 60 94

Fax (39) 0445 38 26 72

E-Mail: csqa@csqa.it

Die Kontrollstelle erfüllt die Voraussetzungen der Norm EN 45011

4.8. Etikettierung: Die Käseleibe müssen mit den vom Konsortium erteilten Kennzeichnungen versehen sein.

Die „großen“ Käseleibe, auf die die Geschmacksrichtung „mild“ zutrifft, und die „mittleren“ und „kleinen“ Größen der Geschmacksrichtung „pikant“ können auf dem Etikett neben oder unter der Bezeichnung „Gorgonzola“ mit dieser Angabe versehen werden, die jedoch in deutlich kleinerer Schrift aufzubringen ist.
