



➡ Gå til opprinnelig kunngjort versjon

## Forskrift om beskyttelse av Gorgonzola som opprinnelsesbetegnelse

|                |                                                                     |
|----------------|---------------------------------------------------------------------|
| Dato           | FOR-2016-06-07-585                                                  |
| Departement    | Landbruks- og matdepartementet                                      |
| Publisert      | I 2016 hefte 8                                                      |
| Ikrafttredelse | 07.06.2016                                                          |
| Gjelder for    | Norge                                                               |
| Hjemmel        | FOR-2002-07-05-698-§15, LOV-2003-12-19-124-§30, FOR-2003-12-19-1790 |
| Kunngjort      | 08.06.2016 kl. 15.10                                                |
| Korttittel     | Forskrift om beskyttelse av betegnelsen Gorgonzola                  |

---

### Kapitteleversikt:

Hoveddel

Nærmere forklaring av innholdet og reguleringsteknikken i produktforskriften

---

**Hjemmel:** Fastsatt av Mattilsynet 7. juni 2016 med hjemmel i forskrift 5. juli 2002 nr. 698 om beskyttelse av opprinnelsesbetegnelser, geografiske betegnelser og betegnelser for tradisjonelt særpreg på næringsmidler § 15 og lov 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven) § 30, jf. delegeringsvedtak 19. desember 2003 nr. 1790.

### § 1. *Beskyttet produktbetegnelse*

Gorgonzola.

### § 2. *Rettmessig bruker*

Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola.

### § 3. *Vilkår for bruk av produktbetegnelsen*

Gorgonzola skal produseres, bearbeides, foredles, pakkes, merkes og omsettes i samsvar med bestemmelsene i forordning (EF) nr. 1107/96 om beskyttelse av betegnelsen, jf. produktspesifikasjonen som endret ved forordning (EF) nr. 104/2009 og Summary slik det fremgår av Official Journal OJ C 111, 6.5.2008 s. 51.

### § 4. *Ikrafttredelse*

Forskriften trer i kraft straks.

## Nærmere forklaring av innholdet og reguleringsteknikken i produktforskriften

Teksten nedenfor er kun ment til informasjon og er ikke en del av forskriften.

Gorgonzola er en italiensk betegnelse som også er beskyttet i EU etter forordning (EU) nr. 1151/2012 om beskyttelse av geografiske betegnelser og opprinnelsesbetegnelser på landbruksprodukter og næringsmidler. Forordning (EU) nr. 1151/2012 er imidlertid ikke en del av EØS-avtaleverket og Norge har per i dag heller ingen andre avtaler med EU om gjensidig godkjenning av avtalepartenes beskyttede betegnelser på næringsmidler. En betegnelse som er beskyttet etter forordning (EU) nr. 1151/2012 er derfor ikke automatisk beskyttet i Norge etter forskrift om beskyttede betegnelser og vice versa. Dersom en betegnelse som er beskyttet i EU også skal oppnå tilsvarende beskyttelse i Norge, må betegnelsen søkes godkjent og beskyttes etter forskrift om beskyttede betegnelser og vice versa.

Det fremgår av bestemmelsene i forordning (EU) nr. 1151/2012 at noen av de mest sentrale rettslige dokumentene som ligger til grunn for beskyttelse av en betegnelse i EU, blant annet er selve vedtaket om beskyttelse av betegnelsen, produktspesifikasjonen og det såkalte Single document (kalt Summary før 2009). Produktspesifikasjonen inneholder de fullstendige kravene som produkter som skal merkes med den beskyttede betegnelsen må oppfylle og redegjør fullstendig for blant annet sammenhengen mellom produktets egenskaper og den geografiske opprinnelsen. Single document (Summary) inneholder et sammendrag av de mest sentrale elementene i produktspesifikasjonen.

Mange EU-land hadde nasjonale ordninger for beskyttelse av betegnelser på næringsmidler i tiden før EU for første gang lagde sitt felles regelverk om beskyttelse av betegnelser på næringsmidler på unionsnivå i forordning (EF) nr. 2081/92 (som nå er opphevet og erstattet av forordning (EU) nr. 1151/2012. Forordning (EF) nr. 2081/92 inneholdt blant annet en bestemmelse om at medlemsstatene innen en viss frist kunne melde inn de betegnelse som da var beskyttet nasjonalt for vurdering med tanke på beskyttelse på EU-nivå. Etter denne prosedyren ble blant annet betegnelsen Gorgonzola meldt inn av Italia. Etter at alle de innmeldte betegnelse var vurdert etter kravene i forordning (EF) nr. 2081/92, fattet Kommisjonen i forordning (EF) nr. 1107/96 et samlevedtak om beskyttelse av de betegnelse som oppfyller kravene. Det er forordning (EF) nr. 1107/96 som beskytter blant annet Gorgonzola som opprinnelsesbetegnelse i EU, men forordningen inneholder for øvrig ingen bestemmelser om de nærmere kravene til den enkelte betegnelsen.

I produktforskriften § 3, om vilkår for bruk av produktbetegnelsen, har vi derfor tatt inn henvisninger til kravene i vedtaket om beskyttelse av Gorgonzola i EU i forordning (EF) nr. 1107/96, produktspesifikasjonen som endret ved forordning (EF) nr. 104/2009 og Summary slik det fremgår av Official Journal OJ C 111, 6.5.2008 s. 51. Reguleringsteknikken likner derfor mye på metoden som brukes for gjennomføring i norsk rett av EØS-forpliktelser i form av forordninger.

Nedenfor følger til informasjon og som et hjelpemiddel ved lesing av § 3 i produktforskriften, en konsolidert engelsk versjon av Summary slik det fremgår av Official Journal OJ C 111, 6.5.2008 s. 51. Ingen av de rettslige dokumentene som ligger til grunn for beskyttelse av betegnelsen i EU vil bli oversatt til norsk. Teksten nedenfor er

som nevnt innledningsvis kun ment til informasjon og er ikke en del av forskriften.

*SUMMARY*

*COUNCIL REGULATION (EC) No 510/2006*

*«GORGONZOLA»*

*EC No: IT-PDO-117/0010/12.4.2002*

*PGI ( ) PDO (X)*

*1. Responsible department in the member state:*

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

Address: 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. Group:*

Name: Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola  
Address: 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  
Composition: Producers/processors (X) Other ( )

*3. Type of product:*

Class 1.3 – Cheeses

*4. Specification:*

(Summary of requirements under Article 4(2) of Regulation (EC) No 510/2006)

*4.1. Name:*

«Gorgonzola»

*4.2. Description:*

«Gorgonzola» is a soft, fat, raw paste cheese made exclusively from whole cows' milk.

The finished product has the following characteristics:

- Shape: cylindrical, with flat ends and a high, straight side.
- Dimensions: minimum height of the side 13 cm; diameter of between 20 and 32 cm.
- Weight:
  - large wheel, mild type: 10–13 kg with a mild or slightly tangy taste,

- medium wheel, tangy type: 9–12 kg with a pronounced tangy taste,
- small wheel, tangy type: 6–8 kg with a pronounced tangy taste.
- Rind: grey and/or pink in colour, non-edible.
- Paste: homogeneous, white or pale yellow, with mould (marbling) producing characteristic blue-green veins.
- Fat content over dry matter: 48 % minimum.

#### 4.3. *Geographical area:*

The area in which the cheese is produced and matured includes the whole of the following provinces:

- Bergamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Milan, Monza, Novara, Pavia, Varese, Verbano Cusio-Ossola and Vercelli.
- Alessandria: solely the municipalities of 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 and Frassineto Po.

#### 4.4. *Proof of origin:*

Every stage in the production process must be monitored and a record made of the inputs and outputs at each stage. Product traceability is ensured by this, and by compiling specific registers managed by the inspection body of livestock farmers, dairies and maturers, by keeping production registers and by notification to the inspection body of the quantities produced. The raw material itself is carefully monitored by the responsible inspection body through all stages of production. All natural and legal persons whose names appear in the registers will be subject to control by the inspection body in accordance with the specification and the control plan.

The «Gorgonzola» PDO is shown clearly by two marks to be affixed in the area of production and maturation in order to allow the inspection body to verify beforehand that the product has acquired the qualitative and organoleptic characteristics set out under point 4.2.

The two marks are affixed as follows:

- one at the point of production, on each of the flat ends displaying the identification number of the dairy, as taken from the tables distributed by the protection body under delegation from the Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policy,
- the other, to be affixed once the product has acquired the requisite characteristics to be released for consumption, consists of goffered aluminium foil wrapped around the whole cheese, or around the half-cheese after it has been cut horizontally, such that the mark of origin with the identification number of the dairy remains clearly visible on the flat end of the cheese and bearing, on the other side, the goffered identifying mark as a guarantee of the authenticity and traceability of the product.

#### 4.5. *Method of production:*

Production: «Gorgonzola» PDO is produced as follows:

- whole cows' milk from the production area is pasteurised,
- curdling: after pasteurisation, the whole cows' milk is inoculated with milk enzymes and with a suspension of *Penicillium* spores and selected yeasts; calf rennet is then added at a temperature of 28–36 °C,
- the curd is then put into fasceruoli (perforated cylindrical containers) and the origin mark with the identification number of the dairy is placed on both flat ends,
- the resulting wheel is dry salted over a period of several days at a temperature of 18–24 °C;
- during maturation, the varieties and strains of *Penicillium* characteristic of «Gorgonzola» develop, giving it its blue-green colour (marbling).

Maturation: minimum 50 days:

- large wheel, mild type: 10–13 kg, with a mild or slightly tangy taste, minimum maturation period: 50 days,
- medium wheel, tangy type: 9–12 kg, with a pronounced tangy taste, minimum maturation period: 80 days,
- small wheel, tangy type: 6–8 kg, with a pronounced tangy taste, minimum maturation period: 60 days.

The maturation of all types is carried out at a temperature of between 2 and 7 °C and humidity of between 85 and 99 %.

During maturation, holes are made in the paste on several occasions to promote the development of the varieties and strains of *Penicillium* that are characteristic of «Gorgonzola» (marbling).

At the end of the maturation period, the inspection body checks that the product has acquired the requisite characteristics to be released for consumption and the cheese is wrapped in goffered aluminium foil with the goffered identifying mark.

#### 4.6. *Link:*

The natural factors are tied in with the production area's climatic conditions, which foster the abundance of quality fodder for dairy cows and the development of the microbiological agents that ensure the cheese's organoleptic characteristics and colouring.

As regards human factors, it should be pointed out that consumption for the product is widespread, thanks in particular to its use in traditional cereal-based preparations that are typical of the area of production.

#### 4.7. *Inspection body:*

|          |                                           |
|----------|-------------------------------------------|
| Name:    | CSQA – Certificazioni S.r.l.              |
| Address: | Via S. Gaetano, 74<br>I-36016 Thiene (VI) |
| Tel.     | (39) 0445 36 60 94                        |
| Fax      | (39) 0445 38 26 72                        |
| E-mail:  | csqa@csqa.it                              |

The inspection body fulfils the conditions applicable under standard EN 45011.

#### 4.8. *Labelling:*

Individual cheeses must bear the identifying marks issued by the protection body.

Large cheeses with characteristics that permit them to be described as mild and medium-sized and small cheeses with characteristics that permit them to be described as tangy may bear the terms 'dolce' and 'piccante' respectively on the label next to or below the designation «Gorgonzola» in significantly smaller characters.