

Реєстрація № 3112

Відомості про реєстрацію кваліфікованих зазначень походження товару

Номер реєстрації	3112
Дата реєстрації	25.09.2017
Номер заявки	і 201500003
Дата подання заявки	14.07.2015
Дата публікації відомостей про реєстрацію та номер бюлетеня	12.09.2016 Бюл. № 17
Зареєстроване кваліфіковане зазначення походження товару (GORGONZOLA)	ГОРГОНЗОЛА
Кваліфікація кваліфікованого зазначення походження товару	Назва місця походження товару
Назва товару, для якого реєструється кваліфіковане зазначення походження товару	сир

Назва та межі географічного місця, де виробляється товар і з яким пов'язуються особливі властивості, певні якості або інші характеристики товару:

Італія, провінції Бергамо, Б'єлла, Бреція, Комо, Кремона, Кунео, Лекко, Лоді, Мілано, Монца, Новара, Павія, Варезе, Вербано Кузіо Оссола, Верчеллі, а також провінція Алессандрія, виключно муніципалітети Касале Монферрато, Вілланова Монферрато, Бальзола, Морано По, Коньйола, Понтестура, Серралунга ді Креа, Черезото, Тревіллі, Оццано Монферрато, Сан-Джорджо-Монферрато, Сала Монферрато, Челламонте, Розіньяно Монферрато, Терруджа, Оттіліо, Фрассінелло Монферрато, Олівола, Віньяле, Каманья, Конзано, Оччіміано, Мірабелло Монферрато, Джіароле,

Валенца, Помаро Монферрато, Боццолі, Вальмакка, Тічінето, Борго-Сан-Мартіно, Франссінето По.

Опис основних особливих властивостей, певних якостей, репутації або інших характеристик товару:

Сир GORGONZOLA – це столовий сир: м'який, жирний, не підданий готуванню, вироблений виключно з повновершкового коров'ячого молока. Сир має колір від білого до жовтуватого (солом'яного) із зеленкуватим вкрапленнями, які одержують із застосуванням процесу, який італійською зветься «*erborinatura*» і по суті є утворенням грибків.

Цей сир є кремоподібним та м'яким, із особливим, виразним специфічним смаком.

М'який або помірний сир GORGONZOLA є злегка гострим.

Гострий або пряний сир GORGONZOLA, прожилки в якому є більш блакитними, є більш щільним за текстурою і більш розсипчастим.

Обидва типи сиру Горгонзола виробляють з пастеризованого молока, що надходить із тваринницьких господарств, розташованих в регіоні місця походження, молочних ферментів та вибраних грибків, що надають сиру вкрапленя із виразним смаком.

Повновершкове молоко, що надходить з регіону виробництва, пастеризують, інокують молочними ферментами і суспензією із спор пеніциліну, вибраними грибками та змішують із телячим сичугом при температурі 28-36о С.

Одержаний цільний сир проходить суху засолку, що триває декілька днів при температурі 18-24 °С.

Під час процесу дозрівання типи і штами пеніциліну розвиваються, забезпечуючи характеристики сиру GORGONZOLA і утворюючи блакитно-зеленувате мармурове забарвлення.

Період дозрівання становить 50 днів для більш м'яких або помірних типів і більше 80 днів для гострого різновиду GORGONZOLA. Дозрівання відбувається при температурі 2⁰-7⁰ С і відносній вологості 85-99%.

Сир GORGONZOLA має відповідати наступним характеристикам:
циліндрична форма із плоскими верхніми та нижніми поверхнями;
прямі сторони мінімальною висотою 13 см;
діаметр всієї головки сиру від 20 до 32 см;
нехарчова скоринка сірого і/або рожевого кольору;
текстура: компактна, біло-солом'яного кольору, із вкрапленнями за рахунок росту грибка, що надає схожості із мармуром, із характерними блакитно-зеленуватими прожилками;
вміст жиру в сухій речовині 48 % мінімум.

Сир GORGONZOLA може пропонуватися до вживання в наступних категоріях, смак і аромат продукту залежить від тривалості зберігання:

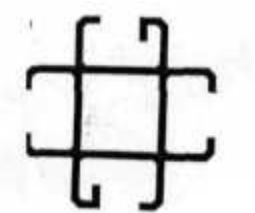
«великий» сир: маса 10-13 кг, м'який або злегка гоструватий смак і аромат, мінімальний період дозрівання 50 днів;

«середній» сир: маса 9–12 кг, характерний пряний аромат і смак, мінімальний період дозрівання 80 днів;

«маленький» сир: маса 6–8 кг, характерний пряний смак і аромат, мінімальний період дозрівання 60 днів.

Умови використання кваліфікованого зазначення походження товару на етикетці та при маркуванні товару:

Маркування наноситься в місцевості, де здійснюється виробництво товару, і включає 2 маркування. Перше маркування наноситься на початку виробництва товару на обидві плоскі поверхні головки сиру, воно включає знак походження, згідно з фігурою 1, і містить ідентифікаційний номер майстра, що виробляв сир, виконується за допомогою матриць, які надаються консорціумом по охороні, призначеним Міністерством сільського господарства і лісівництва Італії.



Фігура 1

Друге маркування здійснюється при набутті товаром характеристик, які роблять його готовим для споживання. Воно складається з рельєфної алюмінієвої фольги, що огортає сир, і містить ідентифікаційний знак згідно з фігурою 2.



Фігура 2

На упаковці продукту наноситься кваліфіковане зазначення походження товару

GORGONZOLA. Поруч з ним або нижче, але значно меншим шрифтом, наноситься вказівка щодо характеристик продукту, а саме: щодо «великого» сиру - ознаки, що дозволяють визначити продукт як «м'який» і «помірний», щодо «маленького» сиру - характеристики, що дозволяють визначити продукт як «гострий» або «пряний». Нехарчовий характер скоринки має бути чітко зазначений на упаковці або очевидний з зовнішнього вигляду продукту.

Упаковка продукту, який пропонується до споживання, має також містити наступні вказівки: «Guaranteed by the Italian Ministry for Agriculture and Forestry in accordance with article 10 of Regulation (EC) No. 510/2006» (Гарантовано Міністерством сільського господарства і лісівництва Італії у відповідності до ст. 10 Положення (ЕК) № 510/2006). До застосування, відповідні матеріали (рельєфна фольга), що містить ідентифікаційний штамп із кваліфікованим зазначенням походження товару

«GORGONZOLA» мають бути затверджені відповідним консорціумом по охороні.

Адреса для листування:

ДП «ІНТЕЛС Інтернешнл Нетворк Україна», Прохода Ю.Л.;
вул. Васильківська, 1, офіс 304/3, м. Київ, 03040 (UA)

Ім'я та реєстраційний номер представника у справах інтелектуальної власності:

Прохода Юлія Леонідівна; вул.Васильківська, 1, офіс 304/3, м. Київ,
03040 (UA)