

**No: 1310 – Menş e Adı**

**GORGONZOLA**

Tescil Ettiren

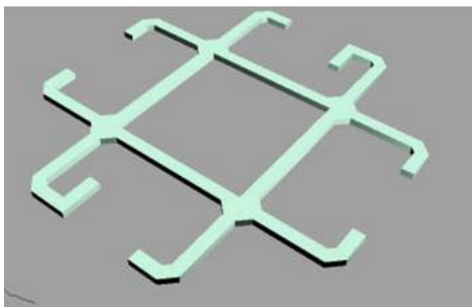
**CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO  
GORGONZOLA**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 24.12.2015 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1310
<b>Tescil Tarihi</b>	: 09.01.2023
<b>Başvuru No</b>	: C2016/001
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 24.12.2015
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Gorgonzola
<b>Ürünün Adı</b>	: Peynir
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Consorzio Per La Tutela Del Formaggio Gorgonzola
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Via Andrea, Costa 5/C Novara İtalya
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Gorgonzola üretimi ve olgunlaştırma alanları Bergamo, Biella, Brescia Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Novara, Pavia, Varese, Verbano - Cusio - Ossola, Vercelli illerini bütün olarak kapsamakta olup ayrıca Alessandria ilinin şu belediyelerini de kapsar: 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, Borso San Martino ve Frassineto Po.
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Gorgonzola, üretim alanında ürüne uygulanan iki logo ile ayırt edilir:

1. İtalyan Tarım, Gıda ve Ormancılık Bakanlığı tarafından Gorgonzolanın korunması için görevlendirilmiş Konsorsiyumun dağıttığı özel damgalar kullanılarak üretim noktasında peynirin her iki düz yüzeyine uygulanan ve mandıranın kimlik numarasını taşıyan tanımlayıcı işaret olarak Şekil 1 deki logo kullanılmalıdır.
2. Ürünün özgünlüğünü ve izlenebilirliğini garantileyen, tanımlayıcı olan ve Şekil 2 de belirtilen logonun kullanılabilmesi ile ürünü piyasaya sunmak için gereken karakteristikler sağlanmalıdır. Bu özellikler sağlandıktan sonra bütün tekerleklerin ve yatay kesilmiş yarım tekerleklerin etrafına mandıra tanımlayıcı logonun peynirin düz yüzünde açık bir şekilde görünür olacağı şekilde ve bütün kesilmiş porsiyonların etrafına, ön-paketlenmiş porsiyonlarda alüminyum folyo üzerine uygulanır. Gofrajlı alüminyum folyoda aynı zamanda Gorgonzolanın Avrupa Birliği PDO amblemi de olmalıdır. Büyük tekerlekler, küçük tekerlekler, yatay kesilmiş yarım tekerlekler ve kuvvetli Gorgonzola porsiyonları söz konusu olduğunda, 'piccante' sözcüğü, Gorgonzola ibaresinin yanına veya altına, bahsedilen logodan daha küçük bir yazı biçimi kullanılarak yazılır.

Şekil 1



Şekil 2



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gorgonzola, İtalyancada “*erborinata*” olarak anılan küflenme işlemi sonucu ortaya çıkan yeşil damarlara sahip, saman beyazı renginde, yumuşak bir peynirdir.

Bu peynir kremamsı ve yumuşaktır ve kendine özgü, karakteristik bir tada sahiptir. Yumuşak Gorgonzola peyniri hafif baharat rayihası tadına sahiptir; daha mavi damarlara ve keskin baharat rayihası tadına sahip Gorgonzola ise daha kalındır ve daha kolayca ufalanır.



Gorgonzola için belirlenen coğrafi alandaki iklim koşulları, mandıra inekleri için bol miktarda kaliteli yem büyümesini ve peynirin organoleptik karakteristiklerinden ve renklenmesinden sorumlu mikrobiyolojik etmenlerin gelişimini sağlar. Mandıra inekleri için yem bolluğu ve kalitesi, geleneksel peynir yapım teknikleriyle, özellikle de Penicillium sporlarının aşılınması, kuru tuzlama ve hamurun olgunlaştırma esnasında delinmesi işlemleriyle birleşince, Gorgonzolanın organoleptik karakteristiklerini ve renklenmesini temin eder.

Gorgonzola peyniri aşağıdaki karakteristik özellikleri taşımaktadır:

- Düz yüzleri olan silindirik biçim,
- En az 13 cm uzunluğunda dik yan taraf,
- 20 ila 32 cm arası tekerlek çapı,
- Yenmeye uygun olmayan gri ve/veya pembe dış kabuk,
- Hamuru: homojen, beyaz veya açık sarı, küf oluşumuna bağlı karakteristik mavi-yeşilimsi ve/veya gri-mavi damarlar,
- Kuru maddede yağ içeriği: asgari %48.

Gorgonzola peynirinin özellikleri aşağıdaki gibidir.

Enerji ve Besin Öğeleri Tablosu (100 g için)	
ENERJİ	1299 kJ 314 kcal
YAĞ	27 g
DOYMUŞ YAĞ ASİTLERİ	19 g
MONO DOYMAMIŞ YAĞ ASİTLERİ	6,1 g
ÇOKLU DOYMUŞ YAĞ ASİTLERİ	0,7 g
KARBONHİDRATLAR	0 g
ŞEKER	0 g
PROTEİN	18 g
TUZ	1,6 g
KALSİYUM	530 mg - % 66
FOSFOR	280 mg - % 40

Ürünün kuru maddede tuz miktarının Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliğine uygun olması gerekir.

Gorgonzola peyniri, aşağıdaki tiplerde piyasaya sunulabilir:

1. Büyük tekerlek, 'hafif' tip: 9 - 13,5 kg ağırlığında, tadı hafif bir peynir olup olgunlaşma süresi asgari 50 ile 150 gün arasında değişir;
2. Büyük tekerlek, 'kuvvetli' tip: 9 - 13,5 kg ağırlığında, belirgin kuvvetli tadı olan bir peynir olup olgunlaşma süresi 80 gün ile 270 gün arasında değişir;
3. Küçük tekerlek, 'kuvvetli' tip: 5,5 - 9 kg ağırlığında, belirgin kuvvetli tadı olan bir peynir olup olgunlaşma süresi asgari 60 ile 200 gün arasında değişir.

#### Üretim Metodu:

Gorgonzola peynirinin yapımında kullanılan sütü üreten mandıra çiftlikleri belirlenen coğrafi sınır içinde bulunmalıdır. İneklerin yemlerinin kuru maddesinin en az %50'si (yıllık olarak) üretim sahasından gelmelidir.

Gorgonzola peynirinin üretimi ve olgunlaştırması, aşağıda açıklandığı şekilde üretim alanında gerçekleştirilir. Üretim alanından elde edilen tam yağlı süt pastörize edilerek canlı laktik asit bakterisi ve Penicillium spor süspansiyonu ve seçili mayalar ile mayalanır ve daha sonra 28 - 36 °C sıcaklıkta buzağı renneti eklenir.

Peynir birkaç günlük bir süre boyunca 18 - 24 °C sıcaklıkta kuru tuzlama işlemine tabi tutulur.

Olgunlaştırma esnasında, Gorgonzola peynirlerdeki Penicillium cinsleri ve suşları gelişmeye başlayarak mavi-yeşilimsi ve/veya gri-mavi damarlanmayı (mermerleşme) sağlar.

Farklı Gorgonzola tipleri için farklı olan peynir olgunlaştırılması, -1 ve +7 °C arası sıcaklık ve % 85-100 nisbi nem koşullarının bulunduğu odalarda gerçekleşir.

Gorgonzola peyniri ayrıca ön-paketlemesi yapılmış porsiyonlar halinde, hatta gofrajlı alüminyum folyonun bir kısmı olmaksızın, yetkili teftiş organının veya bu organın görevlendirdiği bir başka organının sertifikasyonuna tabi olarak piyasaya sunulabilir. Ön-paketlemesi yapılmış porsiyonlar, menşei tasdiklenmiş (yani 'gorgonzola' ayırt edici tanımlama işaretini taşıyan gofrajlı alüminyum folyoya sarılmış) bütün tekerleklerden, yarım tekerleklerden veya porsiyonlardan kesilmiş olmalıdır.

Gorgonzola peynirinin porsiyonları, tüketicinin talebi üzerine perakende mağazasında, gofrajlı alüminyum folyo görünür kalmak kaydıyla kesilip paketlenir (kiloyla satış). Ayrıca Gorgonzola peynirinin porsiyonları, perakende mağazasında doğrudan satış için, gofrajlı alüminyum folyonun bir kısmı ürün porsiyonu üzerinde kalmak kaydıyla kesilip paketlenir.

#### **Denetleme:**

CSQA Certificazioni Srl (CSQA), zirai gıdalar dâhil ancak bunlarla sınırlı olmayan çeşitli sektörlerde, uluslararası düzeyde akredite bir İtalyan sertifikasyon kuruluşudur. CSQA, sertifikasyonları doğrulayabilir ve tüm zirai gıda alanındaki sorunlara/kaygılara cevaben denetimler yapabilir.

Gorgonzola peynirinin denetimleri tüm karakteristik özelliklerini ve aşağıda sıralananları içermektedir:

- Üretim zincirine dâhil olan tüm tarafların (ham madde üretiminin, peynir yapımının ve olgunlaştırılmasının gerçekleştirildiği bölgelerin) coğrafi sınırların içinde bulunması,
- Ham maddenin, içeriklerin ve karakteristiklerin tanımını içeren ürün tarifi,
- Üretim yöntemin tarifi,
- Ürünü ve ürünü meydana getiren içerikleri tanımlamak ve kaynağını bulmak için gereken takip sistemi,
- Ürünün piyasaya sunulduğu yöntemler.

Genel kontroller, hem doğrudan ilgili taraflarca üretim zincirinde (iç denetim faaliyetleri) üstlenilen faaliyetleri hem de işlemlerin ve ürünlerin uyumunu tayin etmek üzere CSQA tarafından gerçekleştirilecek uyum kontrollerini kapsamaktadır.

Denetimlerde, üretim zinciri içinde bulunanların iç denetim etkinlikleri CSQA tarafından gerçekleştirilen kontrol denetlemeleri (teftiş) sırasında incelenen ve değerlendirilen ilgili kayıtlar da incelenir. Üretim zinciri içindeki taraflar, iç denetim belgeleri düzenleyip, bunları düzgün bir biçimde tutmalı ve kontrollerde kullanılabilmesi için CSQA'ya temin etmelidirler.

Üretim zinciri içinde bulunan taraflar; çiftliklerden (süt üreticileri), süt toplayıcılarından, mandıralardan, olgunlaştırıcılardan, porsiyonlama operatörlerinden ve ön-paketleyicilerden meydana gelmektedir.

#### **Denetleme prosedürleri**

İlk değerlendirmenin başarılı bir biçimde tamamlanması ve kontrole tabi taraflar listesine kaydı üzerine, başvuru sahibi kontrol planında ve tescil belgesinde belirtilen özelliklere uygun bulunan ve kaydı tespit edilen bütün özellikleri değiştirilmeksizin sürdürecektir.

#### **Denetlemede teftiş denetimleri ve kontrollerin ölçüsü**

Denetim, tarafların düzenlenen şartlara uygun ürünü üretme kapasitesini sürekli olarak devam ettireceğinden emin olmak üzere tasarlanmıştır. Denetlemedeki Kontrol Organı, aşağıdaki inceleme planını uygular:

Operatörler	Denetlemede kontrol edilen operatörler %	Kontrol türü
Süt Üreticileri	%10	Belge ve teftiş
Süt toplayıcılar	%100	Belge ve teftiş
Mandıralar	Hacimlerle ilgili fıkra 8.1.2	Belge ve teftiş
Olgunlaştırıcılar	%100	Belge, teftiş ve analitik
Porsiyonlama operatörleri	%100	Belge ve teftiş
Ön-paketleyiciler	%100	Belge ve teftiş

Olası uyumsuzluk durumunda CSQA her türlü önlemi almakla yükümlüdür.

#### **i. Süt üreticilerinin denetlenmesi**

Süt üreticilerinin, ön bildirim üzerine veya ön bildirim olmaksızın, beklenenler ve gerekenler doğrultusunda, iç denetimde gerçekleştirilen faaliyetlere atfen ve coğrafi işaret amaçlarına yönelik şartları gözeterek uygun kayıtları belgelenmeleri, tutmaları ve CSQA tarafından gerçekleştirilen uyum kontrolüne açmaları gerekir.

Çiftliklere yönelik kontrollerin kapsamına ilişkin %10 rakamına atfen, bu yüzde aşağıdakilerin toplanması ile gerçekleştirilir:

- İtalyan Tarım Gıda ve Ormanlık Bakanlığınca tanınan çiftlikler listesinden rastgele seçilen tarafların %5'i;
- Bildirilen şüphe ve kuşkulara dayanarak, sorumlu Consorzio di Tutela (Koruma Konsorsiyumu) tarafından seçilen tarafların %5'i. Bu raporların beklenen %5 rakamına erişmemesi durumunda, Konsorsiyum bu eksik kısım için olan kotayı, kayıtlı çiftlikler listesinden rastgele seçilen taraflarla birleştirecektir. MIPAAF tarafından atanan bir Consorzio di Tutela (Koruma Konsorsiyumu) olmaması durumunda, yüzdenin tamamı, bir önceki maddede açıklanan yöntem izlenerek MIPAAF tarafından tespit edilir.

#### **ii. Süt toplayıcıların, mandıraların, olgunlaştırıcıların, porsiyonlama operatörlerinin ve ön-paketleyicilerin denetlenmesi**

Tabloda belirtildiği üzere CSQA süt toplayıcı, işlemlci, olgunlaştırıcı, porsiyonlama operatörü ve ön-paketleyici rolleri için tanınan tarafların %100'ünü doğrulayacaktır.

Özel olarak mandıralar için, kontrol kotası üretim hacimlerine ilişkin olarak aşağıdaki yüzdelerle gerçekleştirilir:

Yıllık olarak üretilen tekerlekler	Yıllık doğrulama sayısı
100.000 altı	1
100.001 ve 500.000 arası	2
500.001 üstü	3

Belirtilen tarafların, iç denetim faaliyetine atfen ve coğrafi işaret amaçlarına yönelik geçerli şartlara atfen uygun kayıtları belgelenmeleri, tutmaları ve CSQA tarafından gerçekleştirilen uyum kontrolüne açmaları gerekir.

İlaveten, üretim zincirindeki taraflar, ön bildirim üzerine veya ön bildirim olmaksızın, üretim sahasında ve/veya diğer olası ilgili sahalarda uyumu değerlendirmek üzere CSQA'nın gerçekleştireceği uyum kontrollerinde hazır bulunmalı ve bunları kabul etmelidir.

#### **Ürünün analitik denetlemesi**

Gorgonzolaya yönelik genel kontroller dizisi dolayısıyla hem düzenlenen üretim zincirindeki firmaların doğrudan sorumlu oldukları faaliyetler (iç denetim) hem de üretim zincirindeki ve ürün denemesindeki tarafların teftiş denetlemelerini kapsayan ve coğrafi işaret amaçlarına yönelik olarak yürürlükteki düzenlemelerle uyumu sağlamak amacıyla CSQA tarafından gerçekleştirilen uyum kontrolleri yer almaktadır.

Kimyasal karakteristikleri tayin etmek üzere, CSQA'nın gerçekleştireceği analizler için numuneler, UNI CEI EN ISO/IEC 17025 tüzüğüne göre akredite bir laboratuvarında test edilir.

a. İç denetime dâhil analitik denetim

Tanınan tarafların sorumluluğu, iç denetim yoluyla ürünün kalitesinin Gorgonzola için belirlenen şartları karşılamasını temin etmektir.

- Fiziksel ve Organoleptik Karakteristikler
- Kimyasal Karakteristikler

b. CSQA tarafından yapılan analitik denetim

- Fiziksel ve Organoleptik Karakteristikler
- Kimyasal Karakteristikler

Uyumsuz sonuçlanan partilerin coğrafi işaret üretim zincirinden çıkartılması gerekir.