

II

(Akty o charakterze nieustawodawczym)

ROZPORZĄDZENIA

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 855/2014

z dnia 4 sierpnia 2014 r.

zatwierdzające nieznaczną zmianę specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Robiola di Roccaverano (ChNP)]

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 53 ust. 2, akapit drugi,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 53 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja przeanalizowała wniosek Włoch w sprawie zatwierdzenia zmiany specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Robiola di Roccaverano”, zarejestrowanej na mocy rozporządzenia Komisji (WE) nr 1107/96 ⁽²⁾ zmienionego rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1263/96 ⁽³⁾ i rozporządzeniem Komisji (UE) nr 217/2011 ⁽⁴⁾.
- (2) Celem wniosku jest zmiana specyfikacji w zakresie temperatury wymaganej w pomieszczeniach dojrzewalni.
- (3) Komisja przeanalizowała wnioskowaną zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. Ponieważ proponowana zmiana jest nieznaczną w rozumieniu art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, Komisja może ją zatwierdzić bez wszczynania procedury określonej w art. 50–52 przywołanego rozporządzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Specyfikacja chronionej nazwy pochodzenia „Robiola di Roccaverano” zostaje zmieniona zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Skonsolidowany jednolity dokument zawierający najważniejsze elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 148 z 21.6.1996, s. 1.

⁽³⁾ Dz.U. L 163 z 2.7.1996, s. 19.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 59 z 4.3.2011, s. 19.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 4 sierpnia 2014 r.

W imieniu Komisji,
za Przewodniczącego,
Ferdinando NELLI FEROCI
Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Robiola di Roccaverano” zatwierdza się następującą zmianę:

Usuwa się zdanie, znajdujące się w punkcie dotyczącym metody produkcji w specyfikacji: „Naturalne dojrzewanie zachodzi dzięki przechowywaniu świeżego produktu w odpowiednich pomieszczeniach przez co najmniej trzy dni od momentu umieszczenia w formach w temperaturze mieszczącej się w przedziale 15–20°”. Zmiana ta jest pożądana, aby spełnić zapotrzebowanie producentów, ponieważ często wykorzystują oni to samo pomieszczenie zarówno do produkcji, wymagającej temperatur w przedziale 20–24°, jak i do pierwszego suszenia. Bardzo trudno jest utrzymywać różne temperatury w tym samym pomieszczeniu, stąd przepis taki działa na niekorzyść mniejszych zakładów serowarskich. Wniosek o zatwierdzenie zmiany opiera się na stwierdzonych na przestrzeni lat faktach, które potwierdzają, że proponowany do usunięcia przepis nie ma wpływu na charakterystykę sera.

ZAŁĄCZNIK II

SKONSOLIDOWANY JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych (*)

„ROBIOLA DI ROCCAVERANO”

Nr WE: IT-PDO-0317-01185 — 11.12.2013

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Robiola di Roccaverano”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Ser ChNP „Robiola di Roccaverano” produkowany jest przez cały rok. Otrzymuje się go z mlekowej masy serowej. Występuje w następujących wariantach: świeży, dojrzewający lub dojrzały.

ChNP „Robiola di Roccaverano” ma kształt cylindryczny, spód i wierzch mają lekko karbowane krawędzie, a brzeg jest lekko wypukły. Średnica cylindra wynosi od 10 do 14 cm, a wysokość brzegu od 2,5 do 4 cm. Waga kręgu waha się od 250 do 400 g. Parametry te mają zastosowanie do produktu po zakończeniu minimalnego okresu dojrzewania.

Parametry odniesienia dla sera „Robiola di Roccaverano” dotyczące zawartości tłuszczu, białka i popiołu w trzecim dniu dojrzewania są następujące:

Tłuszcz: minimum 40 % w suchej masie;

Białko: nie mniej niż 34 % w suchej masie;

Popiół: nie mniej niż 3 % w suchej masie.

Cechy organoleptyczne sera „Robiola di Roccaverano” w zależności od stopnia dojrzałości są następujące:

produkt świeży od czwartego do dziesiątego dnia dojrzewania: skórka: może mieć formę lekkiej naturalnej pleśni lub w ogóle nie występować; wygląd zewnętrzny: barwa mlecznobiała lub słomkowa; masa: barwa mlecznobiała; konsystencja: kremowa, miękka; zapach i smak: delikatny, pełny lub lekko kwaskowy;

produkt dojrzały począwszy od jedenastego dnia dojrzewania: skórka: pokryta naturalną warstwą pleśni; wygląd zewnętrzny: barwa śmietankowa, słomkowa lub lekko czerwonawa; masa: barwa mlecznobiała; konsystencja: miękka, coraz bardziej zbita w miarę dojrzewania, warstwa pod skórą może być kremowa o pełnym smaku.

W serze „Robiola di Roccaverano” zapach i smak są wyraźne i stają się pikantne w miarę dojrzewania.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Do produkcji sera „Robiola di Roccaverano” wykorzystuje się pełne surowe mleko kozie od kóz ras Roccaverano i Camosciata Alpina oraz ich krzyżówek, owcze od owiec rasy Pecora delle Langhe i krowie od krów ras Piemontese i Bruna Alpina lub ich krzyżówek, pochodzące wyłącznie z określonego obszaru produkcji w następujących proporcjach: mleko surowe pełne kozie bez domieszek lub z domieszką — do ilości nie mniejszej niż 50 % — mleka surowego pełnego krowiego lub owczego w ilości nie większej niż 50 %, pochodzącego z kolejnych udojów przeprowadzonych w odstępie od 24 do 48 godzin.

(*) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1).

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

owce i kozy karmione są poprzez wypasanie zwierząt w okresie od dnia 1 marca do dnia 30 listopada oraz paszami zielonymi lub suszonymi i ziarnami zbóż, roślin strączkowych, oleistych i ich pochodnymi. Działki, na których leżą łąki, pastwiska i lasy, muszą być wpisane na listę prowadzoną przez organ kontrolny. Krowy karmione są poprzez wypasanie zwierząt oraz paszami zielonymi lub suszonymi i ziarnami zbóż, roślin strączkowych, oleistych i ich pochodnymi.

Co najmniej 80 % pożywienia wszystkich zwierząt musi pochodzić z określonego obszaru produkcji. Zabrania się używania kiszonek kukurydzy i paszy kiszanej. Pożywienie zwierząt nie może w żadnym wypadku zawierać organizmów zmodyfikowanych genetycznie. Niedopuszczalne jest używanie mleka pochodzącego z hodowli zlokalizowanych poza określonym obszarem.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Hodowle, z których mleko stosowane jest do produkcji sera „Robiola di Roccaverano” muszą znajdować się na określonym obszarze geograficznym.

Dotyczy to również produkcji mleka, jego przetwarzania i dojrzewania.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

Operacje pakowania muszą odbywać się na obszarze produkcji, ponieważ masa sera jest świeża i miękka, a brak skórki powoduje ryzyko wysuszenia i utlenienia sera, a także zmiany zawartości składników tłuszczowych. Ponadto w momencie produkcji nie jest możliwe oznakowanie sera w sposób nieusuwalny, ponieważ jest on pozbawiony skórki.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

W momencie wprowadzenia do obrotu na serze należy umieścić etykietę samoprzylepną zamykającą opakowanie, na której widnieje logo nazwy, składające się z wystylizowanej litery „R”. W symbol graficzny wystylizowanej litery „R” koloru brązowego wrysowana jest wieża z blankami inspirowana zabytkową wieżą z gminy Roccaverano; oczko litery „R” ma kształt kręgu sera „Robiola di Roccaverano”, a nóżkę litery tworzy fryz w kolorze zielonym i żółtawo-zielonym, który przypomina łąki i sinusoidalny kształt wzgórz regionu Langa. Całość wpisana jest w obwódkę koloru ciemnozielonego, na której wielkimi literami w kolorze białym umieszczono napis „Robiola di Roccaverano”, a na dole pośrodku — uproszczony rysunek kwiatu w kolorze białym. Logo nadrukowane jest na białym tle. Poniżej logo nazwy podaje się kod identyfikacyjny zakładu produkcyjnego oraz kolejny numer etykiety: na tle w kolorze ochry w przypadku „ROBIOLA DI ROCCAVERANO” produkowanego wyłącznie z mleka koziego, na tle białym w przypadku sera otrzymanego z mleka mieszanego. Obowiązkowe jest podanie na etykiecie procentowej zawartości użytego mleka. Każdy krąg jest wprowadzany do obrotu w całości, pakowany i opatrzony stemplem.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje obszar administracyjny następujących gmin: w prowincji Asti: Bubbio, Cessole, Loazolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole i Vesime; w prowincji Alessandria: Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno Monferrato oraz obszar gminy Cartosio położony na lewym brzegu potoku Erro.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Gleba jest typu gliniastego na podłożu marglowym. W niektórych miejscach osiadanie gruntu spowodowało powstanie charakterystycznych gleb typu namuliskowego z bardzo głęboką warstwą gliniastą, dobrze uwodnionych i bardzo żyznych. Klimat jest typowo kontynentalny. Cechuje się mroźnymi zimami z intensywnymi opadami śniegu, częstym następowaniem po sobie mrozów i roztopów w zimie oraz wysokimi temperaturami latem, których wzrost następuje nagle pod koniec czerwca. Opady atmosferyczne są słabo zróżnicowane a średni roczny

poziom opadów wynosi 300 mm i szczególnie niski jest w okresie wiosenno-letnim, co może powodować okresy suszy. Te warunki glebowo-klimatyczne wpływają na produkcję charakterystycznej paszy, którą otrzymuje się z łąk i pastwisk. Są to łąki wielogatunkowe, na których przeważają trawy (około 75 %) i rośliny strączkowe (25 %), a dodatkowo występują liczne rośliny aromatyczne i zioła. Najważniejsze trawy to: życica (*Lolium* spp.), kupkówka pospolita (*Dactylis glomerata*), kostrzewy (*Festuca* spp.), wykłina (*Poa* spp.), tomka itd. Najważniejsze rośliny strączkowe to: koniczyna pagórkowa (*Trifolium montanum*), komonica zwyczajna (*Lotus corniculatus*), krwawnik (*Achillea* spp.) itd. Spośród traw aromatycznych i ziół, poza tomką, należy wspomnieć liczne rośliny baldaszkowate, takie jak dzika marchew (*Daucus carota carota*), ostrożeń polny (*Cirsium arvense*), szalwia (*Salvia officinalis*), lawenda (*Lavandula latifolia*), wiele gatunków tymianku (*Thymus* spp.), ruta zwyczajna (*Ruta graveolens*), dzika róża (*Rosa canina canina*) itd. Rośliny te, w których substancje odżywcze pod względem stosunku węglowodanów do białek i witamin są w naturalnej równowadze, stanowią pożywienie wysokiej jakości dla hodowanych owiec, kóz i krów. Krowy i kozy pasą się również w lasach, które stanowią nie tylko prawdziwą ochronę gleby, lecz także służą zwierzętom jako schronienie przed nadmiarem ciepła w okresie letnim.

5.2. Specyfika produktu

Ser miękki małych rozmiarów, pozbawiony skórki. Wyróżnia się białą masą bez otworów. Może mieć konsystencję od aksamitnej i gęstej po zbitą i zwartą, która rozplywa się w ustach, pozostawiając przyjemny smak i posmak z nutami świeżej trawy i ziół po bardziej wyraźny i pikantny, który przypomina prażone orzechy laskowe i zapach kozi.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Wrażenia smakowe i zapachowe, które wywołuje ser „Robiola di Roccaverano” są związane z jakością stosowanego mleka. Jakość mleka wynika z wysokiej jakości pożywienia zwierząt.

Specyficzne cechy flory o różnorodnych zapachach i smakach można odnaleźć również w mleku, dzięki któremu ser „Robiola di Roccaverano” nabiera zapachu odróżniającego go od każdego innego sera.

W rękopisie podpisanym przez księdza Pistone w 1899 r. opisano historię parafii Roccaverano i jej dzielnic od 960 r. do 1860 r. Pośród informacji historycznych i politycznych są tu także elementy o charakterze gospodarczym, które potwierdzają znaczenie sera „Robiola”, jak na przykład fakt, że w gminie Roccaverano targi odbywały się pięć razy w roku. Przy takich okazjach sprzedawano na eksport „doskonałe sery Robiola”; wyraźnie mowa jest o eksporcie, ponieważ już wówczas ser „Robiola” był znany nie tylko we Włoszech, lecz także we Francji. Wynika stąd, że ser „Robiola” już wówczas nie był uznawany za zwykły ser, ponieważ miał cechy odmienne od innych serów. Ser „Robiola” produkowany sposobem rzemieślniczym może być przechowywany do 6 miesięcy w słoikach, w oleju lub składowany na słomie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

[art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006]

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o zatwierdzenie zmiany chronionej nazwy pochodzenia „Robiola di Roccaverano” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 160 z dnia 10 lipca 2013 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

wchodząc na stronę internetową włoskiego ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej (www.politicheagricole.it), otwierając zakładkę „Qualità e sicurezza” (na górze ekranu po prawej stronie), a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.