

## II

(Nelegislativní akty)

## NAŘÍZENÍ

## PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 855/2014

ze dne 4. srpna 2014,

kterým se schvaluje změna menšího rozsahu ve specifikaci názvu zapsaného do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Robiola di Roccaverano (CHOP))

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin <sup>(1)</sup>, a zejména na čl. 53 odst. 2 druhý pododstavec uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) V souladu s čl. 53 odst. 1 prvním pododstavcem nařízení (ES) č. 1151/2012 přezkoumala Komise žádost Itálie o schválení změn údajů ve specifikaci chráněného označení původu „Robiola di Roccaverano“, zapsaného podle nařízení Komise (ES) č. 1107/96 <sup>(2)</sup> ve znění nařízení Komise (ES) č. 1263/96 <sup>(3)</sup> a nařízení Komise (EU) č. 217/2011 <sup>(4)</sup>.
- (2) Cílem žádosti je změnit specifikaci, pokud jde o teplotu prostor, v nichž produkt zraje.
- (3) Komise posoudila danou změnu a rozhodla, že je odůvodněná. Vzhledem k tomu, že se jedná o změnu malého rozsahu ve smyslu čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012, může ji Komise schválit, aniž by použila postup podle článků 50 až 52 uvedeného nařízení,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

## Článek 1

Specifikace chráněného označení původu „Robiola di Roccaverano“ se mění v souladu s přílohou I tohoto nařízení.

## Článek 2

Konsolidovaný jednotný dokument obsahující hlavní body specifikace je uveden v příloze II tohoto nařízení.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 148, 21.6.1996, s. 1.

<sup>(3)</sup> Úř. věst. L 163, 2.7.1996, s. 19.

<sup>(4)</sup> Úř. věst. L 59, 4.3.2011, s. 19.

---

*Článek 3*

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 4. srpna 2014.

*Za Komisi,  
jménem předsedy,  
Ferdinando NELLI FEROCI  
člen Komise*

---

*PŘÍLOHA I*

Ve specifikaci chráněného označení původu „Robiola di Roccaverano“ se schvaluje tato změna:

V části specifikace věnované výrobnímu postupu se ruší tato věta: „Přirozené zrání se provádí tak, že se čerstvý produkt uloží ve speciálních prostorách po dobu nejméně tří dnů od okamžiku uložení do forem při teplotě 15 až 20°.“ Tato změna je vhodná proto, aby se vyhovělo producentům, kteří často využívají stejné prostory pro produkci, při níž je nezbytná teplota 20 až 24°, a pro první sušení. Vzhledem k tomu, že je velice náročné udržovat ve stejných prostorách různé teploty, výše uvedený požadavek penalizuje menší sýrárny. Žádost o změnu se opírá o zjištění z několika let, podle nichž daný požadavek nemá dopad na charakteristické vlastnosti sýra.

---

## PŘÍLOHA II

## KONSOLIDOVANÝ JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin (\*)

## „ROBIOLA DI ROCCAVERANO“

č. ES: IT-PDO-0317-01185 – 11.12.2013

CHZO( ) CHOP(X)

1. **Název**

„Robiola di Roccaverano“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**3.1. *Druh produktu*

Třída 1.3 — Sýry

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Sýr „Robiola di Roccaverano“ se produkuje během celého roku. Jedná se o sýr získávaný ze sýřeniny při působení kyseliny mléčné, čerstvý zrající nebo zralý.

CHOP „Robiola di Roccaverano“ má válcovitý tvar, ploché, slabě vroubkované podstavy a boční stranu mírně vypouklou ven. Průměr podstavy se pohybuje v rozmezí od 10 do 14 cm, výška bočnicku od 2,5 do 4 cm. Hmotnost jednoho bočnicku se pohybuje od 250 do 400 gramů. Tyto parametry pro produkt platí po uplynutí minimální doby zrání.

Referenční parametry sýra „Robiola di Roccaverano“ týkající se tuku, bílkovinných složek a popela jsou třetího dne zrání následující:

tuk: nejméně 40 % v sušině,

bílkovinné složky: nejméně 34 % v sušině,

popel: nejméně 3 % v sušině.

Senzorické vlastnosti sýra „Robiola di Roccaverano“ se mění podle stupně stupně zrání takto:

čerstvý produkt od čtvrtého do desátého dne zrání: kůrka může mít podobu mírného přírodního plísňového povlaku nebo nemusí být přítomna, vnější vzhled je mléčně bílý nebo světle žlutý; hmota je mléčně bílá; struktura je krémová, jemná; chuť a aroma jsou delikátní, lahodná a/nebo lehce nakyslá,

zrající produkt od jedenáctého dne zrání: kůrka má podobu přírodního plísňového povlaku; vnější vzhled je smetanově bílý, světle žlutý nebo lehce načervenalý; hmota je mléčně bílá; struktura je jemná, s postupujícím zráním lehce kompaktní, pod kůrou může být lahodně krémová.

Sýr „Robiola di Roccaverano“ má tak výraznou chuť a aroma, že se zráním stává pikantní.

3.3. *Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

K výrobě sýra „Robiola di Roccaverano“ se používá syrové plnotučné mléko získávané z koz plemen Roccaverano a Camosciata Alpina a jejich kříženců, z ovčí plemene Pecora delle Langhe a z krav plemen Piemontese a Bruna Alpina a jejich kříženců pocházejících výlučně z dané oblasti produkce s tímto procentním podílem: pouze syrové plnotučné kozí mléko nebo směs kozího mléka, které musí tvořit nejméně 50 %, a syrového plnotučného kravského a/nebo ovčího mléka, které může tvořit nejvýše 50 %, přičemž mléko musí pocházet z po sobě jdoucích dojení provedených v rozmezí 24 a 48 hodin.

(\*) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin (Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1).

#### 3.4. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

Krmivo ovcí a koz tvoří v období od 1. března do 30. listopadu pastva a dále se jako krmivo využívá zelená a/nebo konzervovaná píče a zrna obilovin, obiloviny, luskoviny a olejnin v surovém nebo zpracovaném stavu. Louky, pastviny a lesy musí být zapsány do rejstříku vedeného kontrolním subjektem. Krmivo krav tvoří pastva a zelená a/nebo konzervovaná píče a zrna obilovin, obiloviny, luskoviny a olejnin v surovém nebo zpracovaném stavu.

Více než 80 % krmiva všech zvířat musí pocházet z oblasti produkce. Je zakázáno používat silážovanou kukuřici a silážované zelené krmivo. Krmivo nesmí v žádném případě obsahovat geneticky modifikované organismy. Není povoleno použití mléka trvale ustájených krav.

#### 3.5. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Mléko pro výrobu sýra „Robiola di Roccaverano“ musí pocházet z chovů umístěných ve vymezené zeměpisné oblasti.

Ve vymezené zeměpisné oblasti musí probíhat rovněž produkce mléka, výroba sýra a zrání.

#### 3.6. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

Balení musí probíhat v oblasti produkce, protože sýrová hmota tohoto sýra je čerstvá a měkká a absence kůry pro sýr znamená riziko dehydratace, oxidace a také změny tukové složky. Navíc není v okamžiku produkce možné sýr nesmazatelným způsobem označit, protože nemá kůrku.

#### 3.7. Zvláštní pravidla pro označování

V okamžiku uvedení na trh musí být na sýru umístěn samolepicí štítek, který uzavírá balení a na kterém je uvedeno logo CHOP tvořené stylizovaným „R“. Ve stylizovaném grafickém symbolu velkého „R“ hnědé barvy je vyobrazena věž, nad níž se nachází cimbuří, inspirovaná historickou věží obce Roccaverano; oko písmene „R“ představuje bochník sýra „Robiola di Roccaverano“ a v nožičce pod ním se nachází zelený a zelenožlutý vlys, který připomíná louky a typický sinusový spád kopců v oblasti Langa. To vše je umístěno v zevním okruhu tmavě zelené barvy, v němž se nachází bílý nápis velkými písmeny „ROBIOLA DI ROCCAVERANO“ a dole uprostřed malý stylizovaný květ bílé barvy. Celé logo je vytištěno na bílém pozadí. Ve spodní části loga CHOP se uvádějí identifikační kód producenta a pořadové číslo etikety: na okrovém pozadí u sýra „Robiola di Roccaverano“ produkovaného pouze z kozího mléka a na bílém pozadí u sýrů produkovaných z mléka smíšeného. Na etiketě se povinně uvádějí procentní podíly použitých druhů mlék. Každý jednotlivý bochník se uvádí na trh celý, zabalený a opatřený štítkem.



## 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast zahrnuje správní území těchto obcí: provincie Asti, Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole a Vesime, provincie Alexandrie, Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno Monferrato a území obce Cartosio nacházející se na levém břehu horské bystřiny Erro.

## 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

### 5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

Půda je jílovitá se slínovým podložím. V některých oblastech je půda díky sesedání typicky nánosová s velmi hlubokou vrstvou jílu, dobře zadržuje vodu a vyznačuje se vysokým indexem úrodnosti. Klima je typicky kontinentální, vyznačuje se nízkými teplotami, vydatným sněžením a střídáním mrazu a oblevy v zimním období a vysokými letními teplotami, které nastávají náhle koncem června. Atmosférické srážky kolísají jen mírně a ročně naprší v průměru 300 mm s nejnižšími hodnotami na přelomu jara a léta, a proto mohou být některé roky velmi suché.

Toto půdně-klimatické prostředí určuje produkci typické krmné hmoty, která se získává z luk a pastvin. Jedná se o smíšené louky s převahou travin (přibližně 75 %) a luskovin (přibližně 25 %), které doplňují četné aromatické a léčivé rostliny. Hlavními travinami jsou: jílek (*Lolium* spp.), srha laločnatá (*Dactylis glomerata*), kostřava (*Festuca* spp.), lipnice (*Poa* spp.), tomka atd. Hlavními luskovinami jsou: jetel horský (*Trifolium montanum*), štírovník růžkatý (*Lotus corniculatus*), řebříček (*Achillea* spp.) atd. Mezi vonnými bylinami kromě tomky uvádíme celou řadu okoličnatých rostlin, jako je například mrkev obecná (*Daucus carota carota*), pcháč oset (*Cirsium arvense*), šalvěj lékařská (*Salvia officinalis*), levandule širolistá (*Lavandula latifolia*), mnoho druhů tymiánu (*Thymus* spp.), routa vonná (*Ruta graveolens*), růže šípková (*Rosa canina canina*) atd. Z těchto pícnin, ve kterých jsou živiny v podobě uhlohydrátů, bílkovin a vitamínů v přirozené rovnováze, se získává krmivo vysoké kvality pro chov ovcí a koz, jakož i pro skot. Ovce a kozy se pasou také v lesích, které kromě skutečné ochrany půdy slouží také jako ochrana zvířat před nadměrným horkem v letním období.

#### 5.2. Specifičnost produktu

Sýr malého rozměru, s měkkou hmotou, bez kůrky. Je pro něj typická bílá hmota bez prasklin. Konzistence přechází od sametové a krémové po kompaktní a soudržnou. Sýr se rozplývá v ústech a zanechává po sobě příjemnou výraznou chuť, která má nejprve příchutí travin a léčivých bylin a postupně se zintenzivňuje, je pikantní a připomíná grilované lískové oříšky a kozí mléko.

#### 5.3. Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Specifická chuť a vůně sýra „Robiola di Roccaverano“ souvisí s kvalitou používaného syrového mléka. Kvalita mléka je dána vysokou jakostí krmiva.

Zvláštní vlastnosti flóry různých vůní a aroma se následně projevují také v mléce, a díky tomu sýr „Robiola di Roccaverano“ získává vůni, která jej odlišuje od všech ostatních sýrů.

V rukopise kněze Pistoneho z roku 1899 je uvedena historie farnosti Roccaverano a jejích přifařených obcí od roku 960 do roku 1860. Mezi historickými zprávami politického zájmu se objevují také informace hospodářské povahy zdůrazňující důležitost sýra „robiola“, jako je skutečnost, že v obci Roccaverano se ročně koná pět trhů. Při jejich příležitosti se na vývoz prodávají „výborné sýry robiola“. Výslovně se mluví o vývozu, protože tento sýr byl již v té době známý nejen v Itálii, ale také ve Francii. Z toho vyplývá, že sýr „robiola“ nebyl ani tehdy považován za lecjaký obyčejný sýr, protože má vlastnosti, které jej od všech ostatních sýrů odlišují. Sýr „robiola“, který se produkuje v malém, se ukládá až na 6 měsíců do skleněných nádob s olejem nebo se bochníky ukládají do slámy.

#### Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní postup námítky tím, že zveřejnil návrh uznání CHOP „Robiola di Roccaverano“ v Úředním věstníku Italské republiky č. 160 ze dne 10. července 2013.

Úplné znění specifikace produkce je k dispozici na internetové adrese: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

nebo

přímo na domovské stránce ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), kliknout na „Qualità e sicurezza“ (Jakost a bezpečnost – na obrazovce nahoře vpravo) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU).