

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2010/C 168/09)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

ŽÁDOST O ZMĚNU

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**Žádost o změnu podle článku 9****„ROBIOLA DI ROCCAVERANO“****č. ES: IT-PDO-0217-0024-13.09.2005****CHZO () CHOP (X)****1. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká:**

- ☐ Název produktu
- ☒ Popis produktu
- ☒ Zeměpisná oblast
- ☒ Důkaz původu
- ☒ Metoda produkce
- ☒ Souvislost
- ☒ Označování
- ☐ Vnitrostátní požadavky
- ☒ Jiná (uveďte)

2. Druh změny:

- ☐ Změna jednotného dokumentu nebo přehledu
- ☒ Změna specifikace zapsaného CHOP nebo CHZO, k němuž nebyl zveřejněn jednotný dokument ani přehled

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

- ☐ Změna specifikace, která nevyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu (čl. 9 odst. 3 nařízení (ES) č. 510/2006)
- ☐ Dočasná změna specifikace vyplývající z uložení závazných hygienických nebo rostlinolékařských opatření ze strany veřejných orgánů (čl. 9 odst. 4 nařízení (ES) č. 510/2006)

3. Změna (změny):

3.1 Popis produktu:

Doplňuje se možnost zrání produktu.

Zatímco v předchozí specifikaci produktu nebyla o možnosti nechat produkt zrát žádná zmínka, je nyní velmi rozšířeným a trhem ceněným postupem nechávat část produkce sýra „Robiola di Roccaverano“ kratší nebo delší dobu zrát. Tato praxe obnovila starou tradici.

Mění se parametr týkající se výšky bochníku. Spodní hranice se mění ze 4 cm na 2,5 cm. Tato změna byla nezbytná, protože v posledních letech se významně zvýšilo množství sýra „robiola“ vyráběného čistě z kozího mléka. Ke srážení mléka se navíc znovu hojně používají nádoby označované jako „bicchieronì“ nebo v místním dialektu „Pignatin“, které lze při maximálním objemu 2 litry naplnit nejvýše 1,8 litru mléka. Aby mohlo být při použití těchto nádob dosaženo oddělení syrovátky typického pro produkt „Robiola di Roccaverano“, nelze nádoby plnit větším množstvím mléka. Při použití čistě kozího mléka nebo směsi s převahou kozího mléka je navíc díky vlastnostem chemicko-fyzikálního složení kozího mléka dosahováno nižšího bochníku než u sýrů „Robiola di Roccaverano“ produkováných ze směsi s převahou kravského a ovčího mléka.

3.2 Metoda produkce:

Snížila se minimální hladina tuku v sušině ze 45 % na 40 %. I tato změna souvisí se skutečností, že v posledních letech se významně zvýšilo procento sýra „robiola“ produkovaného čistě z kozího nebo smíšeného mléka. Standardní složení kozího mléka znamená nižší obsah tuku v sušině.

Změnilo se procento bílkovinných složek a popelovin. Sýr „Robiola di Roccaverano“ se vždy produkoval z mléka přítomného v podniku nezávisle na jeho druhu. Sýr „robiola“ tedy vzniká kyselým srážením smíšeného mléka (kozího, ovčího a kravského) a jeho vlastnosti jsou kromě používané technologie produkce dány také poměrem těchto tří druhů mléka. Procento bílkovinných složek a popelovin je proto do značné míry ovlivněno druhem použitého mléka.

Změnil se maximální podíl kravského mléka, které může být použito, a to z 85 % na 50 %. Změnil se také podíl ovčího mléka, který nesmí přesáhnout 50 %. Tato změna byla nezbytná, protože již od devadesátých let v dané oblasti mizejí nebo se značně omezují chovy skotu a ovcí a jsou nahrazovány chovem koz. Existuje mnoho důvodů této změny, mezi které, a jistě ne druhotné, patří nižší náklady na zařízení a řízení chovu koz, větší rustikálnost těchto zvířat a možnost využití rozsáhlých neobdělávaných ploch v dané oblasti. Tato volba je také často spojena s návratem ke starým tradicím území produkce sýra „Robiola di Roccaverano“, kde byl chov skotu a ovcí v období 1950–1960 velmi skromný a téměř výlučně omezen na tvorbu pracovních míst, zatímco chov koz byl velmi rozšířený. Uplatňování této požadované změny specifikace produktu producenty v režimu přechodné ochrany vedlo ke zvýšení kvality produktu uváděného na trh (oceněného také na různých vnitrostátních i mezinárodních výstavách), a tedy k rozšíření producentů základny vznikem nových podniků řízených mladými zemědělci na okrajových a znevýhodněných územích, jako je oblast Langa Astigiana a sousedící obce.

Do přehledu i do specifikace byla doplněna plemena koz, ovcí a krav využívaná k produkci mléka používaného při produkci sýra „Robiola di Roccaverano“; bylo blíže určeno krmivo zvířat.

3.3 Zeměpisná oblast:

V přehledu byla zeměpisná oblast popsána podrobněji tak, aby popis odpovídal novým předpisům.

3.4 Důkaz původu:

V přehledu a ve specifikaci byl konkretizován důkaz původu tak, jak to vyžaduje nařízení Společenství.

3.5 Souvislost:

Do přehledu a do specifikace byly doplněny údaje, které prokazují, že sýr „Robiola di Roccaverano“ pochází z dané zeměpisné oblasti, a rovněž informace o souvislostech. Tyto údaje má již Komise k dispozici, protože byly nedílnou součástí dokumentace, na jejímž základě byl proveden zápis.

3.6 Označování:

Upřesňují se zvláštní pravidla pro označování vyžadující uvedení identifikačního kódu podniku a loga CHZO, aby bylo zaručeno okamžité rozlišení produktu, a tím zaručeny jasné a úplné informace pro spotřebitele.

Na etiketě se také povinně uvádějí procentní podíly použitých druhů mlék, aby byla zajištěna lepší srozumitelnost a průhlednost, pokud jde o složky obsažené v sýru, i s ohledem na stále větší důležitost, která je v posledních letech přikládána potravinovým alergiím a nesnášenlivostem.

3.7 Jiná:

Jasně se uvádí, že balení musí probíhat v oblasti produkce vzhledem k nemožnosti samotný sýr v okamžiku produkce nesmazatelným způsobit označit, protože nemá kůru a sýrová hmota je čerstvá a měkká. Absence kůry pro sýr navíc představuje riziko dehydratace, oxidace a změny tukové složky.

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„ROBIOLA DI ROCCAVERANO“

č. ES: IT-PDO-0217-0024-13.09.2005

CHOP (X) CHZO ()

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

1. Příslušný orgán členského státu:

Název: Ministero delle politiche agricole e forestali
Adresa: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646655104
Fax +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Skupina:

Název: Consorzio per la Tutela del Formaggio Robiola di Roccaverano
Adresa: Via Roma 8
Roccaverano AT
ITALIA
Tel. +39 014488465
Fax +39 014493350
E-mail: info@robioladiroccaverano.com
Složení: produttori/zpracovatelé (X) ostatní ()

3. Druh produktu:

Třída 1.3. – Sýry

4. Specifikace:

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1 Název:

„Robiola di Roccaverano“

4.2 Popis:

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 bochníku od 2,5 do 4 cm. Hmotnost jednoho bochníku se pohybuje od 250 do 400 gramů.

Referenční parametry sýra „Robiola di Roccaverano“ týkající se tuku, bílkovinných složek a popelovin jsou následující:

tuk: nejméně 40 % v sušině

bílkovinné složky: nejméně 34 % v sušině

popeloviny: nejméně 3 % v sušině

Senzorické vlastnosti sýra „Robiola di Roccaverano“ se rozlišují na základě stupně zrání na:

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

zralý produkt od jedenáctého dne zrání: kůra: přírodní plísňový povlak; vnější vzhled: smetanově bílý, světle žlutý nebo lehce načervenalý; sýrová hmota: mléčně bílá; struktura: jemná, s postupujícím zráním lehce kompaktní, pod kůrou může být lahodně krémová.

4.3 Zeměpisná oblast:

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 Alessandria: 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.

4.4 Důkaz původu:

Každá fáze procesu produkce se sleduje, přičemž se zaznamenávají všechny vstupy a výstupy. Tímto způsobem, jakož i zápisem chovatelů, producentů, provozoven zrání a balíren do příslušných rejstříků vedených kontrolním subjektem a také prostřednictvím včasného ohlášení produkováných množství kontrolnímu subjektu, je zaručena zpětná sledovatelnost produktu. Louky, pastviny a lesy musí být zapsány do rejstříku vedeného kontrolním subjektem. Všechny fyzické či právnické osoby zapsané v příslušných rejstřících podléhají kontrolám ze strany kontrolního subjektu.

4.5 Metoda produkce:

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. Na etiketě musí být navíc uvedeny procentní podíly druhů mléka použitého při produkci sýra.

Krmivo ovcí a koz tvoří v období od 1. března do 30. listopadu pastva a dále se jako krmivo využívá zelená a/nebo konzervovaná píce a obiloviny, luskoviny a olejnin v surovém nebo zpracovaném stavu. Krmivo krav tvoří pastva a zelená a/nebo konzervovaná píce a obiloviny, luskoviny a olejnin v surovém nebo zpracovaném stavu.

Více než 80 % krmiva všech zvířat musí pocházet z oblasti produkce.

Do mléka o teplotě v rozmezí od 18 °C do 24 °C se v okamžiku, kdy se spustí proces kysání, přidává syřidlo živočišného původu a poté se mléko nechá odpočívat po dobu srážení, která podle klimatických podmínek a podmínek prostředí zpracování trvá 8 až 36 hodin. Doba uložení ve formách činí až 48 hodin, během kterých se sýr pravidelně obrací, aby se syrovátka mohla vysoušet.

Solení se musí provádět za sucha na obou podstavách produktu při obracení nebo po skončení tvarování. Přirozené zrání se provádí tak, že se čerstvý produkt uloží ve speciálních prostorách po dobu nejméně tří dnů od okamžiku uložení do forem. Od čtvrtého dne po uložení do forem je povolen prodej, nebo může pokračovat zrání v podniku a/nebo v provozovných zrání. Sýr „Robiola di Roccaverano“ se považuje za zralý od desátého dne po uložení do forem.

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 způsobit označit, protože nemá kůru.

4.6 Souvislost:

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*), štirovník růžkatý (*Lotus corniculatus*), řebříček (*Achillea* spp.) atd. Mezi aromatickými a 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 šípová (*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. 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.

Ovce a kozy se pasou také v lesích, které kromě skutečné ochrany půdy slouží také jako ochrana zvířat před nadměrným horkem v letním období.

V rukopise kněze Pistoneho z roku 1899 je uvedena historie farnosti Roccaverano a jejích přífařených 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 sýr „robiola“ 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 na řemeslné úrovni, se ukládá až na 6 měsíců do skleněných nádob s olejem nebo se bochníky ukládají do slámy.

4.7 Kontrolní subjekt:

Název: I.N.O.Q.
Adresa: Piazza Carlo Alberto Grosso 82
12033 Moretta CN
ITALIA

Tel. +39 0172911323
Fax +39 0172911320
E-mail: inoq@isiline.it

4.8 Označování:

V okamžiku uvedení na trh musí být na sýru umístěn samolepící 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 nozičce 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 vtištěno 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.

