

## II

(Μη νομοθετικές πράξεις)

## ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

## ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 855/2014 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 4ης Αυγούστου 2014

για την έγκριση ήσσονος σημασίας τροποποίησης των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Robiola di Roccaverano (ΠΟΠ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων <sup>(1)</sup>, και ιδίως το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση της Ιταλίας για την έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Robiola di Roccaverano», η οποία καταχωρίστηκε δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1107/96 της Επιτροπής <sup>(2)</sup>, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1263/96 της Επιτροπής <sup>(3)</sup> και με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 217/2011 της Επιτροπής <sup>(4)</sup>.
- (2) Η αίτηση έχει στόχο την τροποποίηση των προδιαγραφών όσον αφορά τη θερμοκρασία των χώρων ωρίμασης.
- (3) Η Επιτροπή εξέτασε τη σχετική τροποποίηση και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι είναι αιτιολογημένη. Δεδομένου ότι η τροποποίηση είναι ήσσονος σημασίας, κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Επιτροπή μπορεί να την εγκρίνει, χωρίς να ακολουθήσει τη διαδικασία των άρθρων 50 έως 52 του εν λόγω κανονισμού.

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

## Άρθρο 1

Οι προδιαγραφές της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Robiola di Roccaverano» τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

## Άρθρο 2

Το ενοποιημένο ενιαίο έγγραφο, που περιλαμβάνει τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών, παρατίθεται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

<sup>(2)</sup> ΕΕ L 148 της 21.6.1996, σ. 1.

<sup>(3)</sup> ΕΕ L 163 της 2.7.1996, σ. 19.

<sup>(4)</sup> ΕΕ L 59 της 4.3.2011, σ. 19.

---

*Άρθρο 3*

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 4 Αυγούστου 2014.

*Για την Επιτροπή,*  
εξ ονόματος του Προέδρου,  
Ferdinando NELLI FEROCI  
Μέλος της Επιτροπής

---

*ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι*

Εγκρίνεται η ακόλουθη τροποποίηση των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Robiola di Roccaverano»:

Διαγράφεται η ακόλουθη φράση που περιλαμβάνεται στο σημείο «Μέθοδος παραγωγής» των προδιαγραφών: «Η φυσική ωρίμαση εκτελείται με διατήρηση του νωπού προϊόντος σε κατάλληλους χώρους επί τρεις τουλάχιστον ημέρες μετά την τοποθέτηση στις μήτρες, σε θερμοκρασία 15 έως 20 °C». Η τροποποίηση αυτή είναι σκόπιμη προκειμένου να ικανοποιηθούν οι παραγωγοί, διότι αυτοί χρησιμοποιούν συχνά τον ίδιο χώρο τόσο για την παραγωγή, η οποία απαιτεί θερμοκρασίες μεταξύ 20 και 24 °C, όσο και για την πρώτη ξήρανση. Η διαχείριση της διατήρησης διαφορετικών θερμοκρασιών στον ίδιο χώρο είναι πολύ δυσχερής και, ως εκ τούτου, η προδιαγραφή αυτή τείνει να πλήττει τα μικρότερα τυροκομεία. Η αίτηση τροποποίησης στηρίζεται στις διαπιστώσεις που προέκυψαν με την πάροδο των ετών και σύμφωνα με τις οποίες η προδιαγραφή που ζητείται να απαλειφθεί δεν επηρεάζει τα χαρακτηριστικά του τυριού.

---

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

## ΕΝΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων (\*)

## «ROBIOLA DI ROCCAVERANO»

Αριθ. ΕΚ: IT-PDO-0317-01185 — 11.12.2013

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

## 1. Ονομασία

«Robiola di Roccaverano»

## 2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

## 3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

## 3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.3 — Τυριά

## 3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Το προϊόν «Robiola di Roccaverano» ΠΟΠ παράγεται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Πρόκειται για τυρί από νωπό γαλακτικό τυρόπηγμα που υποβάλλεται σε ωρίμαση ή τελειοποίηση.

Το τυρί «Robiola di Roccaverano» ΠΟΠ έχει κυλινδρικό σχήμα με επίπεδες πλευρές ελαφρώς ανασηκωμένες και με ελαφρώς κυρτή ράχη. Η διάμετρος των πλευρών κυμαίνεται από 10 έως 14 cm και το ύψος της ράχης από 2,5 έως 4 cm. Το βάρος του κεφαλιού ποικίλλει από 250 έως 400 γραμμάρια. Οι παράμετροι αυτές ισχύουν για το προϊόν κατά τη λήξη της ελάχιστης περιόδου ωρίμασης.

Οι παράμετροι αναφοράς του «Robiola di Roccaverano», που αφορούν την περιεκτικότητά του σε λιπαρές ουσίες, ουσίες πρωτεϊνικής σύστασης και τέφρα κατά την τρίτη ημέρα ωρίμασης, είναι οι ακόλουθες:

λιπαρές ουσίες: τουλάχιστον 40 % επί ξηράς ουσίας·

ουσίες πρωτεϊνικής σύστασης: τουλάχιστον 34 % επί ξηράς ουσίας·

τέφρα: τουλάχιστον 3 % επί ξηράς ουσίας.

Βάσει των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του τυριού «Robiola di Roccaverano», που διαφέρουν ανάλογα με τον βαθμό ωρίμασης, διακρίνονται:

το νωπό προϊόν, μεταξύ της τέταρτης και της δέκατης ημέρας ωρίμασης: κρούστα: μπορεί να καλύπτεται ή όχι από λεπτό φυσικό στρώμα ευρωτομυκήτων· εξωτερική όψη: γαλακτόχρωμη ή αχυροκίτρινου χρώματος· μάζα: γαλακτόχρωμη· υφή: κρεμώδης, μαλακή· γεύση και άρωμα: λεπτά, γλυκά και/ή ελαφρώς όξινα·

και το ωριμασμένο προϊόν, από την ενδέκατη ημέρα ωρίμασης: κρούστα: καλύπτεται από φυσικό στρώμα ευρωτομυκήτων· εξωτερική όψη: χρώμα υπόλευκο, αχυροκίτρινο ή ελαφρώς ερυθρώπο· μάζα: γαλακτόχρωμη· υφή: μαλακή, ελαφρώς συμπαγής με την πρόοδο της ωρίμασης, μπορεί να είναι κρεμώδης στο εύγευστο τμήμα κάτω από την κρούστα.

Το τυρί «Robiola di Roccaverano» έχει πλούσια αρώματα και γεύσεις που μπορούν να γίνουν και πικάντικα αναλόγως της ωρίμασης.

## 3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Για την παραγωγή του «Robiola di Roccaverano» πρέπει να χρησιμοποιείται πλήρες ανεπεξέργαστο γάλα από κατσίκες των φυλών Roccaverano και Camosciata Alpina ή των διασταυρώσεών τους, προβατίνες της φυλής Pecora delle Langhe και αγελάδες των φυλών Piemontese και Bruna Alpina ή των διασταυρώσεών τους, που προέρχονται αποκλειστικά από την περιοχή παραγωγής, στις ακόλουθες αναλογίες: πλήρες ανεπεξέργαστο κατσικίσιο γάλα, αμιγές ή ανάμεικτο —σε αναλογία που ποικίλλει αλλά ανέρχεται σε 50 % τουλάχιστον— με πλήρες ανεπεξέργαστο αγελαδινό και/ή πρόβειο γάλα σε μέγιστη αναλογία 50 %, προερχόμενο από διαδοχικά αρμέγματα εκτελούμενα σε χρονικό διάστημα 24 έως 48 ωρών.

(\*) ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12. Αντικαταστάθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων (ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1).

### 3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

Η διατροφή των αιγοπροβάτων στηρίζεται στη βόσκηση των ζώων κατά τη χρονική περίοδο από 1ης Μαρτίου έως 30ής Νοεμβρίου και στη χρήση νωπών και/ή ξηρών χορτονομών, καθώς και κόκκων σιτηρών, δημητριακών, ψυχανθών, ελαιούχων φυτών και παραγώγων τους. Τα αγροτεμάχια λειμώνων, πεδινών βοσκότοπων και δάσους πρέπει να είναι εγγεγραμμένα σε κατάλογο τον οποίο τηρεί ο οργανισμός ελέγχου. Η διατροφή των αγελάδων στηρίζεται στη βόσκηση και στη χρήση νωπών και/ή ξηρών χορτονομών, καθώς και κόκκων σιτηρών, ψυχανθών, ελαιούχων φυτών και παραγώγων τους.

Η τροφή όλων των ζώων πρέπει να προέρχεται από την περιοχή παραγωγής σε ποσοστό άνω του 80 %. Απαγορεύεται η χορήγηση ενσирωμένων χορτονομών και αραβοσίτου. Η τροφή των ζώων δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να περιέχει γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς. Δεν επιτρέπεται η χρήση γάλακτος που προέρχεται από βιομηχανική κτηνοτροφία.

### 3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Οι εκμεταλλεύσεις που παράγουν το γάλα για την παρασκευή του «Robiola di Roccaverano» πρέπει να βρίσκονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Το ίδιο ισχύει για την παραγωγή και τη μεταποίηση του γάλακτος, καθώς και για την ωρίμαση του τυριού.

### 3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

Οι εργασίες συσκευασίας πρέπει να εκτελούνται στην περιοχή παραγωγής, καθώς το τυρί έχει νωπή και μαλακή μάζα και η έλλειψη κρούστας ενέχει για το τυρί κινδύνους αφυδάτωσης, οξείδωσης αλλά και αλλοίωσης των λιπαρών συστατικών του. Επιπλέον, δεν υπάρχει δυνατότητα ανεξίτηλης σήμανσης του τυριού κατά την παραγωγή, καθώς δεν έχει σχηματιστεί ακόμη η κρούστα.

### 3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

Κατά τη διάθεση στην κατανάλωση, η συσκευασία του τυριού πρέπει να είναι σφραγισμένη με αυτοκόλλητο δίσκο που φέρει τον λογότυπο της ονομασίας, ο οποίος αποτελείται από ένα σχηματοποιημένο «R». Στο γραφικό σύμβολο που αποτελείται από το κεφαλαίο σχηματοποιημένο γράμμα «R» σε καφέ χρώμα είναι σχεδιασμένος ένας πύργος με τις πολεμίστρες του, εμπνευσμένος από τον ιστορικό πύργο της κοινότητας Roccaverano. Ο βρόχος του γράμματος «R» παριστάνει ένα κεφάλι «Robiola di Roccaverano», ενώ στο σκέλος που βρίσκεται από κάτω εμφανίζεται διακοσμητικό σχέδιο σε χρώμα πράσινο και κιτρινοπράσινο που θυμίζει τους λειμώνες και τις τυπικές ελικοειδείς καμπύλες των λόφων της Langa. Το σύνολο είναι εγγεγραμμένο σε κυκλική στεφάνη βαθυπράσινου χρώματος, η οποία φέρει την ένδειξη «ROBIOLA DI ROCCAVERANO» με λευκούς κεφαλαίους χαρακτήρες και, στο κατώτερο κεντρικό σημείο της, σχηματοποιημένο άνθος λευκού χρώματος. Όλος ο λογότυπος είναι εκτυπωμένος σε λευκό φόντο. Στη βάση του λογότυπου της ονομασίας αναγράφονται ο αναγνωριστικός κωδικός της επιχείρησης παραγωγής και ο αύξων αριθμός της ετικέτας: σε φόντο χρώματος ώχρας, για το Robiola di Roccaverano που παράγεται μόνο από κατσικίσιο γάλα, και σε λευκό φόντο, για εκείνο που παράγεται από ανάμεικτο γάλα. Είναι ωστόσο υποχρεωτικό να αναγράφονται στην ετικέτα οι διάφορες εκατοστιαίες αναλογίες γάλακτος που χρησιμοποιούνται. Κάθε κεφάλι τυριού διατίθεται στο εμπόριο ακέραιο, συσκευασμένο και εφοδιασμένο με ταινία ασφαλείας.



## 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή καλύπτει το διοικητικό έδαφος των ακόλουθων κοινοτήτων: επαρχία Asti: Bubbio, Cessole, Loazolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole και Vesime· επαρχία Alessandria: Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno Monferrato και το έδαφος της κοινότητας Cartosio που βρίσκεται στην αριστερή όχθη του χειμάρρου Erro.

## 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

### 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Το έδαφος είναι αργιλώδες με μαργώδες υπέδαφος και, σε ορισμένες περιοχές, οι καθιζήσεις έχουν δημιουργήσει εδάφη κορηματικού τύπου, με αργιλώδες στρώμα μεγάλου βάθους που χαρακτηρίζεται από μεγάλη ικανότητα συγκράτησης των υδάτων και πολύ υψηλό δείκτη γονιμότητας. Το κλίμα είναι τυπικό ηπειρωτικό, χαρακτηριζόμενο από δριμύ ψύχος, άφθονες χιονοπτώσεις, συχνές εναλλαγές παγετού και τήξης του πάγου τον χειμώνα και από υψηλές θερινές θερμοκρασίες οι οποίες εμφανίζονται απότομα στα τέλη Ιουνίου. Οι βροχοπτώσεις παρουσιάζουν περιορισμένες διακυμάνσεις και το μέσο ετήσιο βροχομετρικό ύψος είναι 300 mm με πολύ χαμηλές ακραίες τιμές την εαρινή και θερινή περίοδο, με αποτέλεσμα

ορισμένα έτη να χαρακτηρίζονται από έντονη ξηρασία. Χάρη σε αυτό το εδαφοκλιματικό περιβάλλον παράγεται μια τυπική μάζα χορτονομής που λαμβάνεται από λειμώνες και πεδινούς βοσκοτόπους. Πρόκειται για λειμώνες με ποικίλα φυτά όπου επικρατούν τα αγρωστώδη (περίπου 75 %) και τα ψυχανθή (περίπου 25 %), στα οποία προστίθενται πολυάριθμα αρωματικά φυτά και βότανα. Τα κυριότερα αγρωστώδη είναι: η αίρα (*Lolium* spp.), η δακτυλίδα η στρογγυλόμορφη (*Dactylis glomerata*), η φεστούκα (*Festuca* spp.), η πόα (*Poa* spp.), το ανδόξανθο κ.λπ. Τα κυριότερα ψυχανθή είναι: το τριφύλλι το ορεινό (*Trifolium montanum*), ο λωτός (*Lotus corniculatus*), η αχίλλεια (*Achillea* spp.) κ.λπ. Μεταξύ των αρωματικών φυτών, εκτός από το ανδόξανθο υπάρχει επίσης σειρά σκιαδανθών, όπως το αγριοκαρότο (*Daucus carota carota*), το κίρσιο (*Cirsium arvense*), η φασκομηλιά (*Salvia officinalis*), η λεβάντα (*Lavandula latifolia*), πολλά είδη θυμαριού (*Thymus* spp.), ο απήγανος (*Ruta graveolens*), το κυνόροδο (*Rosa canina canina*) κ.λπ. Από αυτή τη μάζα χορτονομής, στην οποία οι θρεπτικές ουσίες βρίσκονται σε φυσική ισορροπία όσον αφορά την αναλογία υδατανθράκων-πρωτεϊνών-βιταμινών, προκύπτει τροφή υψηλής ποιότητας για την εκτροφή αιγοπροβάτων, καθώς επίσης και βοοειδών. Τα αιγοπρόβατα βόσκουν επίσης στα δάση τα οποία, όχι μόνον αποτελούν παράγοντα προστασίας του εδάφους, αλλά προστατεύουν και τα ζώα από τον καύσωνα κατά τη θερινή περίοδο.

## 5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος

Τυρί μικρού μεγέθους με μαλακή μάζα, χωρίς κρούστα. Το προϊόν διακρίνεται από τη λευκή, χωρίς ανοίγματα μάζα του. Η υφή του ποικίλλει από βελούδινη και ζυμώδη έως συμπαγή και συνεκτική, που λιώνει στο στόμα αφήνοντας ευχάριστη γεύση και μια επίγευση πράσινου χόρτου και βοτάνων έως μια γεύση πιο έντονη και πικάντικη που θυμίζει καβουρντισμένο φουντούκι και κατσικίσια οσμή.

## 5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Οι ιδιαίτερες γευστικές και οσφρητικές ιδιότητες του «Robiola di Roccaverano» εξαρτώνται από την ποιότητα του χρησιμοποιούμενου ανεπεξέργαστου γάλακτος. Η ποιότητα του γάλακτος οφείλεται στην υψηλή ποιότητα της διατροφής των ζώων.

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της χλωρίδας με τις διάφορες οσμές και αρώματα συναντώνται στη συνέχεια και στο γάλα και, για τον λόγο αυτό, το τυρί «Robiola di Roccaverano» διατέτει χαρακτηριστικό άρωμα που το διακρίνει από κάθε άλλο τυρί.

Σε χειρόγραφο του 1899 που φέρει την υπογραφή του ιερέα Pistone παρατίθεται η ιστορία της ενορίας του Roccaverano και των οικισμών της από το έτος 960 έως το 1860. Μεταξύ των ιστορικών στοιχείων πολιτικού ενδιαφέροντος εμφανίζονται πληροφορίες οικονομικού χαρακτήρα που καθιστούν εμφανή τη σημασία του «Robiola», όπως το γεγονός ότι στην κοινότητα του Roccaverano διοργανώνονταν κάθε χρόνο πέντε εμποροπανηγύρεις στις οποίες πωλούνταν προς εξαγωγή τα «εξαιρετικά τυριά Robiola». Το κείμενο αναφέρεται συγκεκριμένα σε εξαγωγές γιατί το τυρί αυτό, ήδη την εποχή εκείνη, ήταν φημισμένο όχι μόνο στην Ιταλία αλλά και στη Γαλλία. Επομένως, το «Robiola» δεν ήταν ένα τυχαίο τυρί, αλλά έφερε ήδη ειδική ονομασία που το διέκρινε από τα άλλα τυριά, λόγω των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών της. Το «Robiola» που παράγεται σε βιοτεχνική κλίμακα διατηρείται ακόμη και 6 μήνες σε γυάλινα δοχεία, μέσα σε λάδι, ή τοποθετημένο πάνω σε άχυρο.

## Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

Η εθνική διαδικασία ένστασης ενεργοποιήθηκε με τη δημοσίευση της πρότασης τροποποίησης των προδιαγραφών της ΠΓΕ «Robiola di Roccaverano» στην Επίσημη Εφημερίδα της Ιταλικής Δημοκρατίας (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) αριθ. 160 της 10ης Ιουλίου 2013.

Το ενοποιημένο κείμενο των προδιαγραφών μπορεί να αναζητηθεί στο διαδίκτυο, στη διεύθυνση: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

είτε

απευθείας στην αρχική σελίδα του δικτυακού τόπου του Υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) — επιλογή «Qualità e sicurezza» (στο επάνω και δεξιά τμήμα της οθόνης) και κατόπιν «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».