

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2022/C 397/11)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾ εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ/ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

«Robiola di Roccaverano»

Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-0024-AM03 – 11.4.2022

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον

Consorzio per la Tutela del Formaggio Robiola di Roccaverano (Κοινοπραξία για την προστασία του τυριού «Robiola di Roccaverano»), με έδρα στην οδό Via Roma 8, 14050 Roccaverano (AT)· πιστοποιημένη διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου: robioladiroccaverano@pec.it

Η κοινοπραξία για την προστασία του τυριού «Robiola di Roccaverano» περιλαμβάνει παραγωγούς του τυριού «Robiola di Roccaverano». Έχει τη δυνατότητα να υποβάλει αίτηση τροποποίησης κατά την έννοια του άρθρου 13 παράγραφος 1 του διατάγματος αριθ. 12511, της 14ης Οκτωβρίου 2013, του Υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών.

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

3. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά/-ουν η/οι τροποποίηση/-εις

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη της καταγωγής
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Άλλο [να προσδιοριστεί]

4. Τύπος τροποποίησης/-ενώ

- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012
- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο), η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

5. Τροποποίηση/-εις

Ονομασία/-Ες

— Η παρούσα τροποποίηση αφορά τις προδιαγραφές προϊόντος και το ενιαίο έγγραφο σχετικά με την ονομασία που αναφέρεται στο άρθρο 1 των προδιαγραφών προϊόντος, σημείο 1 του ενιαίου εγγράφου, η οποία αλλάζει από «Robiola di Roccaverano» σε «Robiola di Roccaverano» / «Roccaverano», που μπορεί να χρησιμοποιείται εναλλακτικά. Ως εκ τούτου, προστίθεται η λέξη «Roccaverano» στην ένδειξη «Robiola di Roccaverano» στις προδιαγραφές προϊόντος και στο ενιαίο έγγραφο.

Το υφιστάμενο κείμενο:

«Robiola di Roccaverano»

τροποποιείται ως εξής:

«Robiola di Roccaverano» / «Roccaverano»

Το προϊόν «Robiola di Roccaverano» ή «Roccaverano» (προτεινόμενη εναλλακτική ονομασία) έχει γίνει τόσο γνωστό και δημοφιλές στους καταναλωτές με αποτέλεσμα να προσδιορίζεται μόνο με την ονομασία «Roccaverano». Επομένως, η πρόταξη της ένδειξης «robiola» δεν είναι πλέον αναγκαία για τον προσδιορισμό του προϊόντος και των χαρακτηριστικών του. Θα πρέπει να αναγνωριστεί ο τρέχων τρόπος χρήσης του όρου από φορείς του κλάδου γεωργικών προϊόντων διατροφής (παραγωγοί, διανομείς, επιχειρήσεις εστίασης) και από τους καταναλωτές, καθώς αυτοί ήδη συνηθίζουν να χρησιμοποιούν την ονομασία Roccaverano για να αναφερθούν στο προϊόν. Η προσθήκη της ονομασίας «Roccaverano» ΠΟΠ καταδεικνύει σαφώς τον στενό δεσμό του προϊόντος με την περιοχή. Η πρακτική αυτή επεκτείνεται ολόενα και περισσότερο με σκοπό τον σαφέστερο διαχωρισμό του προϊόντος «Robiola di Roccaverano» / «Roccaverano» από διάφορα άλλα γαλακτοκομικά προϊόντα που διατίθενται στην αγορά με την ένδειξη robiola, τα οποία συνήθως αναφέρονται σε τυρί από παστεριωμένο αγελαδινό γάλα που διαφέρει πολύ από το προϊόν ΠΟΠ.

Γεωγραφική περιοχή

— Τροποποίηση που αφορά το άρθρο 3 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου. Η κοινότητα Cartosio, της οποίας μόνο μέρος περιλαμβάνεται επί του παρόντος, προστίθεται ολόκληρη στη γεωγραφική περιοχή.

Το υφιστάμενο κείμενο:

«Η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει το έδαφος των ακόλουθων κοινοτήτων της επαρχίας Asti: Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole και Vesime· της επαρχίας 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.»

τροποποιείται ως εξής:

«Η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει το έδαφος των ακόλουθων κοινοτήτων της επαρχίας Asti: Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole και Vesime· της επαρχίας Alessandria: Cartosio, Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti και Spigno Monferrato.»

Η προσθήκη ολόκληρης της κοινότητας Cartosio διορθώνει ένα σφάλμα που έγινε κατά την αρχική υποβολή της αίτησης για την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης. Πράγματι, όσον αφορά την τοπογραφία και το τοπίο, οι δύο όχθες του χειμάρρου Erro στην κοινότητα Cartosio δεν διαφέρουν σημαντικά μεταξύ τους. Επιπλέον, από γεωπονική άποψη και εξετάζοντας με ιδιαίτερη προσοχή τους βοσκοτόπους, τις χορτονομές και τις καλλιεργητικές πρακτικές, η κοινότητα Cartosio στο σύνολό της δεν διαφέρει από τις άλλες κοινότητες της περιοχής παραγωγής του «Robiola di Roccaverano» / «Roccaverano».

Η συνολική χρησιμοποιούμενη γεωργική έκταση (ΧΓΕ) της κοινότητας Cartosio αποτελείται κυρίως από λειμώνες (38 % πολύφυτοι λειμώνες), κάτι που δικαιολογεί το αίτημα —σε σχέση με τον μόνιμο χαρακτήρα και τη χαμηλή ένταση των εκμεταλλεύσεων εκτροφής αιγών που χρησιμοποιούνται για την εν λόγω γαλακτοπαραγωγή. Υπάρχει επίσης συνοχή από γεωπονική και παραγωγική άποψη στην επικράτεια της ίδιας της κοινότητας Cartosio. Υπάρχουν πολλές επιχειρήσεις οι κύριες εγκαταστάσεις των οποίων βρίσκονται στην περιοχή παραγωγής του «Robiola di Roccaverano» / «Roccaverano», και οι οποίες διαχειρίζονται αγροτεμάχια ως πολύφυτους λειμώνες, που προορίζονται δηλαδή για την παραγωγή χορτονομών που έχουν τις ίδιες ιδιότητες με εκείνες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του «Robiola di Roccaverano» / «Roccaverano», αλλά βρίσκονται στο τμήμα της κοινότητας Cartosio που δεν περιλαμβάνεται στις υφιστάμενες προδιαγραφές.

Μέθοδος παραγωγής

— Τροποποίηση που αφορά το άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου σχετικά με τις χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες.

Το υφιστάμενο κείμενο:

«Άρθρο 4

Μέθοδος παραγωγής

Για την παραγωγή του “Robiola di Roccaverano” πρέπει να χρησιμοποιείται πλήρες ανεπεξέργαστο γάλα από κατοίκες 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 με πλήρες ανεπεξέργαστο αγελαδινό και/ή πρόβειο γάλα σε αναλογία που ανέρχεται σε 50 % τουλάχιστον, το οποίο λαμβάνεται από διαδοχικά αρμύγματα εκτελούμενα σε χρονικό διάστημα 24 έως 48 ωρών. Είναι υποχρεωτικό να αναγράφονται στην ετικέτα οι διάφορες εκατοστιαίες αναλογίες των διαφορετικών τύπων γάλακτος που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του τυριού. Η διατροφή των αιγοπροβάτων στηρίζεται στη βόσκηση των ζώων κατά τη χρονική περίοδο μεταξύ 1ης Μαρτίου και 30ής Νοεμβρίου και στη χρήση νωπών και/ή ξηρών χορτονομών, καθώς και νωπών σπόρων σιτηρών, ψυχανθών, ελαιούχων φυτών και παραγώγων τους.

Τα αγροτεμάχια πεδινών βοσκότοπων, λειμώνων 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 νωπών σπόρων 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 ενσιρώματος και χλωρού ενσιρώματος. Η τροφή δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να περιέχει γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς. Δεν επιτρέπεται η χρήση γάλακτος που προέρχεται από βιομηχανική κτηνοτροφία.»

τροποποιείται ως εξής:

«Άρθρο 4

Μέθοδος παραγωγής

Για την παραγωγή του “Robiola di Roccaverano” πρέπει να χρησιμοποιείται ανεπεξέργαστο γάλα, αποκλειστικά της περιοχής παραγωγής, από αιγες των φυλών Roccaverano και Camosciata Alpina ή των διασταυρώσεών τους, το οποίο λαμβάνεται από διαδοχικά αρμύγματα εκτελούμενα σε χρονικό διάστημα 24 έως 48 ωρών. Η διατροφή των αιγών στηρίζεται στη βόσκηση των ζώων κατά τη χρονική περίοδο μεταξύ 1ης Μαρτίου και 30ής Νοεμβρίου και στη χρήση νωπών και/ή ξηρών χορτονομών, καθώς και νωπών και μεταποιημένων σπόρων σιτηρών, ψυχανθών και ελαιούχων φυτών. Τα αγροτεμάχια πεδινών βοσκότοπων, λειμώνων και δάσους πρέπει να είναι εγγεγραμμένα σε κατάλογο τον οποίο τηρεί ο οργανισμός ελέγχου. Η τροφή των ζώων πρέπει να προέρχεται από την περιοχή παραγωγής σε ποσοστό άνω του 80 %. Απαγορεύεται η χορήγηση ενσιρώματος αραβοσίτου και χλωρού ενσιρώματος. Η τροφή δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να περιέχει γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς (ΓΤΟ). Δεν επιτρέπεται η χρήση γάλακτος που προέρχεται από κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις που δεν διαθέτουν βοσκότοπο.»

Οι διαδοχικές ιστορικές τάσεις αναδεικνύουν την επικράτηση της ημiekτατικής αιγοτροφίας στην περιοχή αυτή, με τη σημαντική και αυξανόμενη παρουσία αυτόχθονων φυλών, όπως η αίγα Roccaverano. Μέσω της τροποποίησης των προδιαγραφών όσον αφορά το αμιγές κατσικίσιο γάλα αναγνωρίζεται η πραγματική κατάσταση.

Στην παραγωγή του «Robiola di Roccaverano» / «Roccaverano» χρησιμοποιείται εδώ και δεκαετίες πολύ μικρή ποσότητα πρόβειο και αγελαδινό γάλακτος, παρότι η χρησιμοποιούμενη ποσότητα γάλακτος και ο αριθμός των παραγόμενων τυριών έχει αυξηθεί. Η παραγωγή μεικτού γάλακτος είναι σχεδόν μηδαμινή. Η μείωση της παρουσίας αγελάδων, τόσο όσον αφορά τη γαλακτοπαραγωγή όσο και την εκτροφή μοσχारीών, και η εξαιρετική σπανιότητα προβατίνων στην περιοχή παραγωγής του «Robiola di Roccaverano» / «Roccaverano» είναι τέτοιας έκτασης που δεν αφήνουν περιθώρια για σημαντική παραγωγή μεικτού γάλακτος.

Η παρούσα τροποποίηση αναδεικνύει επίσης τη θετική συμβολή της αιγοτροφίας στο οικοσύστημα: συμβάλλει στη διατήρηση του χαρακτηριστικού και ευαίσθητου «κτηνοτροφικού τοπίου» και στην προστασία από τους κινδύνους διάβρωσης και απώλειας της βιοποικιλότητας, διατηρώντας τους βοσκότοπους και τους λειμώνες σε καλή κατάσταση.

Αυτό αναδεικνύει τη σταδιακή αποκατάσταση της σπάνιας φυλής αιγών Roccaverano, η οποία, μαζί με τη φυλή Camosciata, είναι μία από τις δύο φυλές αιγών που προσδιορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Δεσμός

— Τροποποίηση που αφορά το άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 5 του ενιαίου εγγράφου σχετικά με τον δεσμό. Ειδικότερα, η τροποποίηση αφορά την τελευταία παράγραφο του τμήματος σχετικά με την ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής. Εκτός από την αλλαγή στην ονομασία, η τροποποίηση προσαρμόζει το σημείο αυτό στην τροποποίηση σχετικά με την πρώτη ύλη, απαλείφοντας τις αναφορές στα πρόβατα και στις αγελάδες.

Το υφιστάμενο κείμενο:

«... Από αυτήν 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 ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της χλωρίδας με τις διάφορες οσμές και τα αρώματα συναντώνται στη συνέχεια και στο γάλα και, για τον λόγο αυτόν, το τυρί “Robiola di Roccaverano” διαθέτει χαρακτηριστικό άρωμα που το διακρίνει από κάθε άλλο τυρί.

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.»

τροποποιείται ως εξής:

«... Από αυτήν 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 αιγών. Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της χλωρίδας με τις διάφορες οσμές και τα αρώματα συναντώνται στη συνέχεια και στο γάλα και, για τον λόγο αυτόν, το τυρί “Robiola di Roccaverano / Roccaverano” διαθέτει χαρακτηριστικό άρωμα που το διακρίνει από κάθε άλλο τυρί.

Οι αίγες 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.»

Επισήμανση

— Τροποποίηση του άρθρου 8 των προδιαγραφών προϊόντος και του σημείου 3.7 του ενιαίου εγγράφου. Η τροποποίηση μεταβάλλει το σημείο σχετικά με την επισήμανση προσαρμόζοντάς το στην αλλαγή της ονομασίας και στην αλλαγή των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών.

Το υφιστάμενο κείμενο:

Προδιαγραφές προϊόντος

«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 λογοτύπου 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 κατοικίσιο 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. Μόνον αφού το προϊόν σφραγιστεί μπορεί να διατεθεί στην αγορά με την Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης “Robiola di Roccaverano”.

Κάθε κεφάλι τυριού διατίθεται στο εμπόριο ακέραιο, συσκευασμένο και εφοδιασμένο με ταινία ασφαλείας. Εάν το τυρί “Robiola di Roccaverano” μεταφερθεί ασυσκευαστο στις επιχειρήσεις ωρίμασης, οι οποίες δραστηριοποιούνται εντός της περιοχής παραγωγής, για να συνεχιστεί η ωρίμαση, το προϊόν πρέπει να συνοδεύεται από έγγραφο στο οποίο αναφέρονται:

- α) ο αριθμός των τυριών που παράγονται από κατοικίσιο γάλα και/ή ο αριθμός των τυριών που παράγονται από μεικτό γάλα
- β) η ένδειξη “Robiola di Roccaverano”
- γ) ο αριθμός των αντίστοιχων λογοτύπων της ΕΕ και οι αύξοντες αριθμοί τους.»

Ενιαίο έγγραφο

«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 λογοτύπου 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 κατοικίσιο 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.»



τροποποιείται ως εξής:

Προδιαγραφές προϊόντος και ενιαίο έγγραφο

«Κατά τη διάθεση στην κατανάλωση, η συσκευασία του τυριού πρέπει να είναι σφραγισμένη με αυτοκόλλητο δίσκο που φέρει τον λογότυπο της ονομασίας. Στη βάση του λογότυπου της ονομασίας αναγράφονται ο αναγνωριστικός κωδικός της επιχείρησης παραγωγής και ο αύξων αριθμός της ετικέτας σε φόντο χρώματος ώχρας. Μόνον αφού το προϊόν σφραγιστεί μπορεί να διατεθεί στην αγορά είτε με την Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης “Robiola di Roccaverano” είτε “Roccaverano”. Στην ετικέτα πρέπει να αναγράφονται η ονομασία, η εταιρική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης ωρίμασης/συσκευασίας. Απαγορεύεται επίσης η προσθήκη κάθε άλλου χαρακτηρισμού ο οποίος δεν προβλέπεται ρητά. Επιτρέπονται οι αναφορές σε ονομασίες, εταιρικές επωνυμίες και εμπορικά σήματα, μόνο εφόσον δεν έχουν εγκλημαστικό χαρακτήρα και δεν παραπλανούν τον καταναλωτή. Επίσης, είναι δυνατή η χρήση άλλων αληθών και επαληθεύσιμων πληροφοριών που επιτρέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία, υπό την προϋπόθεση ότι δεν είναι αντίθετες με τους σκοπούς και το περιεχόμενο των προδιαγραφών προϊόντος.

Κάθε κεφάλι τυριού διατίθεται στο εμπόριο ακέραιο, συσκευασμένο και εφοδιασμένο με ταινία ασφαλείας. Εάν το τυρί “Robiola di Roccaverano” / “Roccaverano” μεταφερθεί ασυσκευάστο στις επιχειρήσεις ωρίμασης, οι οποίες δραστηριοποιούνται εντός της περιοχής παραγωγής, για να συνεχιστεί η ωρίμαση, το προϊόν πρέπει να συνοδεύεται από έγγραφο στο οποίο αναφέρονται: η ένδειξη “Robiola di Roccaverano” ή “Roccaverano”, ο αριθμός των παραγόμενων τυριών, ο αριθμός των αντίστοιχων λογότυπων της ΕΕ και οι αύξοντες αριθμοί τους.

Ο λογότυπος της ΠΟΠ αποτελείται από ένα σχηματοποιημένο “R”: στο γραφικό σύμβολο που αποτελείται από το 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” / “Roccaverano”, ενώ στο σκέλος που βρίσκεται από κάτω εμφανίζεται διακοσμητικό σχέδιο σε χρώμα πράσινο και κιτρινοπράσινο που θυμίζει τους λεμώνες και τις τυπικές ελικοειδείς καμπύλες των λόφων της Langa. Το σύνολο είναι εγγεγραμμένο σε κυκλική στεφάνη βαθυπράσινου χρώματος, η οποία φέρει την ένδειξη “ROCCAVERANO” με λευκούς κεφαλαίους χαρακτήρες και, στο κατώτερο κεντρικό σημείο της, σχηματοποιημένο άνθος λευκού χρώματος. Όλος ο λογότυπος είναι εκτυπωμένος σε λευκό φόντο.»



ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«**Robiola di Roccaverano**» / «**Roccaverano**»

Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-0024-AM03 – 11.4.2022

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. **Ονομασία/-Ες**

«Robiola di Roccaverano / 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 που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία

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

Το τυρί «Robiola di Roccaverano» / «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 gr. Οι παράμετροι αυτές ισχύουν για το προϊόν κατά τη λήξη της ελάχιστης περιόδου ωρίμασης.

Οι παράμετροι αναφοράς του «Robiola di Roccaverano» / «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» / «Roccaverano», που διαφέρουν ανάλογα με τον βαθμό ωρίμασης, διακρίνονται:

το νωπό προϊόν (*prodotto fresco*), 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·

prodotto affinato (ωριμασμένο προϊόν), από την ενδέκατη ημέρα ωρίμασης: κρούστα: καλύπτεται από φυσικό στρώμα ευρωτομυκήτων· εξωτερική όψη: χρώμα υπόλευκο, αχυροκίτρινο ή ελαφρώς ερυθρωπό· 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» / «Roccaverano» έχει πλούσια αρώματα και γεύσεις που μπορούν να γίνουν και πικάντικα αναλόγως της ωρίμασης.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

3.3.1. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Για την παραγωγή του «Robiola di Roccaverano» πρέπει να χρησιμοποιείται ανεπεξέργαστο γάλα, αποκλειστικά της περιοχής παραγωγής, από αιγες των φυλών Roccaverano και Camosciata Alpina ή των διασταυρώσεών τους, το οποίο λαμβάνεται από διαδοχικά αρμέγματα εκτελούμενα σε χρονικό διάστημα 24 έως 48 ωρών.

3.3.2. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

Η διατροφή των αιγών στηρίζεται στη βόσκηση των ζώων κατά τη χρονική περίοδο μεταξύ 1ης Μαρτίου και 30ής Νοεμβρίου και στη χρήση νωπών και/ή ξηρών χορτονομών, καθώς και νωπών και μεταποιημένων σπόρων σιτηρών, ψυχανθών και ελαιούχων φυτών. Τα αγροτεμάχια πεδινών βοσκότοπων, λειμώνων και δάσους πρέπει να είναι εγγεγραμμένα σε κατάλογο τον οποίο τηρεί ο οργανισμός ελέγχου. Η τροφή όλων των ζώων πρέπει να προέρχεται από την περιοχή παραγωγής σε ποσοστό άνω του 80 %. Απαγορεύεται η χορήγηση ενσιρώματος αραβοσίτου και χλωρού ενσιρώματος. Η τροφή δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να περιέχει γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς (ΓΤΟ). Δεν επιτρέπεται η χρήση γάλακτος που προέρχεται από κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις που δεν διαθέτουν βοσκότοπο.

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

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

Η παραγωγή του γάλακτος, καθώς και η μεταποίηση και η ωρίμαση του τυριού πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

- 3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

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 ουσιών του. Επιπλέον, δεν υπάρχει δυνατότητα ανεξίτηλης σήμανσης του τυριού κατά την παραγωγή, καθώς δεν έχει σχηματιστεί ακόμη η κρούστα.

- 3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Κατά τη διάθεση στην κατανάλωση, η συσκευασία του τυριού πρέπει να είναι σφραγισμένη με αυτοκόλλητο δίσκο που φέρει τον λογότυπο της ονομασίας. Στη βάση του λογοτύπου της ονομασίας αναγράφονται ο αναγνωριστικός κωδικός της επιχείρησης παραγωγής και ο αύξων αριθμός της ετικέτας σε φόντο χρώματος ώχρας. Μόνον αφού το προϊόν σφραγιστεί μπορεί να διατεθεί στην αγορά είτε με την Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης «Robiola di Roccaverano» είτε «Roccaverano». Στην ετικέτα πρέπει να αναγράφονται η ονομασία, η εταιρική επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης ωρίμασης/συσκευασίας. Απαγορεύεται επίσης η προσθήκη κάθε άλλου χαρακτηρισμού ο οποίος δεν προβλέπεται ρητά. Επιτρέπονται οι αναφορές σε ονομασίες, εταιρικές επωνυμίες και εμπορικά σήματα, μόνο εφόσον δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και δεν παραπλανούν τον καταναλωτή. Επίσης, είναι δυνατή η χρήση άλλων αληθών και επαληθεύσιμων πληροφοριών που επιτρέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία, υπό την προϋπόθεση ότι δεν είναι αντίθετες με τους σκοπούς και το περιεχόμενο των προδιαγραφών προϊόντος.

Κάθε κεφάλι τυριού διατίθεται στο εμπόριο ακέραιο, συσκευασμένο και εφοδιασμένο με ταινία ασφαλείας. Εάν το τυρί «Robiola di Roccaverano» / «Roccaverano» μεταφερθεί ασυσκευάστο στις επιχειρήσεις ωρίμασης, οι οποίες δραστηριοποιούνται εντός της περιοχής παραγωγής, για να συνεχιστεί η ωρίμαση, το προϊόν πρέπει να συνοδεύεται από έγγραφο στο οποίο αναφέρονται: η ένδειξη «Robiola di Roccaverano» / «Roccaverano», ο αριθμός των παραγόμενων τυριών, ο αριθμός των αντίστοιχων λογότυπων της ΕΕ και οι αύξοντες αριθμοί τους.

Ο λογότυπος της ΠΟΠ 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» / «Roccaverano», ενώ στο σκέλος που βρίσκεται από κάτω εμφανίζεται διακοσμητικό σχέδιο σε χρώμα πράσινο και κίτρινο 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 «Roccaverano» με λευκούς κεφαλαίους χαρακτήρες και, στο κατώτερο κεντρικό σημείο της, σχηματοποιημένο άνθος λευκού χρώματος. Όλος ο λογότυπος είναι εκτυπωμένος σε λευκό φόντο.



4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή καλύπτει το έδαφος των ακόλουθων κοινοτήτων της επαρχίας Asti: Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole και Vesime· της επαρχίας Alessandria: Cartosio, Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti και Spigno Monferrato.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

5.1. Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της γεωγραφικής περιοχής

Το έδαφος είναι αργιλώδες με μαργώδες υπέδαφος. Σε ορισμένες περιοχές, οι καθιζήσεις έχουν δημιουργήσει εδάφη κορμηματικού 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 τη 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 φεστουκά (*Festuca spp.*), η πόα (*Poa spp.*), το ανθόξανθο 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 ανθόξανθο 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 αυτήν 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 αιγών. Οι αιγες 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. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Το τυρί «Robiola di Roccaverano» / «Roccaverano» είναι μικρού μεγέθους με μαλακή μάζα, χωρίς κρούστα. Το προϊόν διακρίνεται από τη λευκή, χωρίς ανοίγματα μάζα του. Η υφή του ποικίλλει από μαλακή και κρεμώδη έως συμπαγή και συνεκτική, που λιώνει στο στόμα, αφήνοντας μια ευχάριστη γεύση και μια επίγευση πράσινου χόρτου και βοτάνων έως μια γεύση πιο έντονη και πικάντικη που θυμίζει καθουρντισμένο φουντούκι και κατσικίσια οσμή.

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

Οι ιδιαίτερες γευστικές και οσφρητικές ιδιότητες του «Robiola di Roccaverano» / «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 τα αρώματα συναντώνται στη συνέχεια και στο γάλα και, για τον λόγο αυτόν, το τυρί «Robiola di Roccaverano / Roccaverano» διαθέτει 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 γειτονικών 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 di Roccaverano» / «Roccaverano», όπως το ότι στην κοινότητα του Roccaverano διοργανώνονταν κάθε έτος πέντε εμποροπανηγύρεις. Στις περιπτώσεις αυτές, τα «εξαιρετικά τυριά Robiole» πωλούνταν προς εξαγωγή. Το χειρόγραφο αναφέρεται συγκεκριμένα σε εξαγωγές, καθώς το τυρί αυτό, ήδη την εποχή εκείνη, ήταν φημισμένο όχι μόνο στην Ιταλία αλλά και στη Γαλλία. Είναι σαφές ότι ακόμα και τότε το «Robiola» δεν θεωρούνταν ένα απλό τυρί, καθώς διέθετε χαρακτηριστικά που το διαφοροποιούσαν από τα άλλα τυριά. Το «Robiola di Roccaverano» / «Roccaverano» μπορεί να διατηρηθεί ακόμα και έξι μήνες σε γυάλινα δοχεία, μέσα σε λάδι, ή τοποθετημένο πάνω σε άχυρο.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

Το πλήρες κείμενο των προδιαγραφών προϊόντος διατίθεται στον ακόλουθο ιστότοπο: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ή εναλλακτικά:

με απευθείας μετάβαση στην αρχική σελίδα του ιστότοπου του Υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών (www.politicheagricole.it), με επιλογή του πεδίου «Qualità» (στο άνω δεξιό τμήμα της οθόνης), έπειτα του πεδίου «Prodotti DOP IGP STG» (στα πλάγια, στο αριστερό τμήμα της οθόνης) και τέλος του πεδίου «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».