

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase muutmistaotluse avaldamine

(2010/C 168/09)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada muutmistaotluse kohta vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽¹⁾ artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

MUUTMISTAOTLUS

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

Muutmistaotlus vastavalt artiklile 9

„ROBIOLA DI ROCCAVERANO”

EÜ nr: IT-PDO-0217-0024-13.09.2005

KGT () KPN (X)

1. Spetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab:

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistus
- Riiklikud nõuded
- Muu (täpsustada)

2. Muutmistaotlus:

- Koonddokumendi või kokkuvõtte muutmise
- Registreeritud KPNi või KGT muutmise, mille kohta ei ole avaldatud koonddokumendi ega kokkuvõtet

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

- Spetsifikaadi muutmine, mis ei tingi avaldatud koonddokumendi muutmist (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 3)

- Spetsifikaadi ajutine muutmine, mis tuleneb riiklike ametiasutuste nõutud kohustuslikest sanitaar- või fütosanitaarmeetmetest (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 4)

3. Muudatus(ed):

3.1. Toote kirjeldus:

Lisatakse toote laagerdamise võimalus.

Kuigi eelmises spetsifikaadis ei nimetatud toote laagerdamise võimalust, jäetakse praegu osa „Robiola di Roccaverano” partiidest lühemaks või pikemaks ajaks laagerduma ning tarbijatele on selline toode väga meelepärane. Tegemist on ammuse traditsiooni taaselustamisega.

Muudetakse ka juustuserva kõrgust. Miinimumkõrgus on nüüdsest 2,5 cm senise 4 cm asemel. Selle muudatuse tingis asjaolu, et viimastel aastatel on tunduvalt suurenenud ainult kitsepiimast toodetava robiola kogused. Lisaks kalgendatakse piima taas laialdaselt nõudes, mida kutsutakse bicchieronni või kohalikus dialektis *pignatin* ning mis mahutavad maksimaalselt 1,8 liitrit piima senilevinud 2-liitriste asemel. Nendesse nõudesse ei saa valada suuremaid piimakoguseid, sest see takistaks „Robiola di Roccaverano” juustusordile iseloomulikku vadaku süneresi. Pealegi on ainult või peamiselt kitsepiima sisaldavatel juustudel kitsepiima keemilis-füüsiliste omaduste tõttu väiksem servakõrgus kui peamiselt lehma- või utepiimast toodetavatel „Robiola di Roccaverano” partiidel.

3.2. Tootmismeetod:

Kuivaine rasvasisaldus väheneb 45 %-lt 40 %-le. Ka see muudatus on seotud asjaoluga, et viimastel aastatel on märkimisväärselt kasvanud ainult või osaliselt kitsepiimast valmistatava robiola osakaal. Kitsepiimas on kuivaine keskmine rasvasisaldus väiksem.

Muutunud on ka proteiinide ja tuha protsentuaalne sisaldus. „Robiola di Roccaverano” juustusorti on alati valmistatud majandis kättesaadavast piimast, olenemata piimaloomade tõust. *Robiola* valmib segapiima (kitse-, ute- ja lehmapiim) happelisel kalgendamisel ning selle juustusordi omadusi mõjutab mitte üksnes tootmismeetod, vaid ka kolme piimasordi osakaal. Seetõttu sõltub juustu proteiini- ja tuhasisaldus suurel määral sellest, millist piima kasutatakse.

Juustu valmistamisel tohib lehmapiima maksimaalne osakaal olla nüüd 50 % senise 85 % asemel. Väheneb ka utepiima osakaal, mis ei tohi ületada 50 %. See muutus on tingitud asjaolust, et alates üheksakümnendatest aastatest kasvatatakse kõnealuse piirkonna põllumajandusettevõtetes üha vähem veiseid ja lambaid, kelle asemele on ilmunud kitsed. Sel muutusel on mitmeid põhjusi, mille hulgas tuleb esile tõsta kitsekasvatuse ja selleks vajalike rajatiste suhtelist odavust, loomade iseseisvust ja vastupidavust ning võimalust kasutada piirkonna arvukaid harimata alasid karjamaadena. Lisaks tähistas see valik „Robiola di Roccaverano” tootmispiirkonnas ühtlasi tagasipöördumist vanade traditsioonide juurde, sest 1950–1960. aastatel kasvatati neil aladel väga vähe veiseid ja lambaid, keda kasutati peamiselt põllutöödel, samas kui kitsekasvatus oli äärmiselt levinud. Pealegi tõi see spetsifikaadi ajutiselt heakskiidetud muudatus tulu tootjatele, kes seda rakendasid, sest paranes turustatava toote kvaliteet (toode võitis auhindu nii kohalikel kui ka rahvusvahelistel näitustel) ja suurenes tootmisbaas. Sellises mahajäetud ja vaeses piirkonnas nagu Langa Astigiana ja ümbritsevad külad tekkis juurde uusi põllumajandusettevõtteid, mida juhatasid noored põllumehed.

Nii kokkuvõttesse kui ka spetsifikaati on lisatud lamba- ja veisetõud, kelle piima kasutatakse „Robiola di Roccaverano” juustu tootmisel; samuti on täpsustatud loomade sööt.

3.3. Geograafiline piirkond:

Spetsifikaadis on kirjeldatud geograafilist piirkonda üksikasjalikumalt, et see oleks kooskõlas uute normidega.

3.4. Päritolutõend:

Kokkuvõttes ja spetsifikaadis osutatakse päritolutõendile, nagu nõuavad ühenduse eeskirjad.

3.5. Seos piirkonnaga:

Kokkuvõttes ja spetsifikaadis on esitatud tõendid, mis näitavad, et „Robiola di Roccaverano” juust pärineb kõnealusest geograafilisest piirkonnast, samuti andmed selle seose kohta. Komisjonile olid need andmed juba varem kättesaadavad, sest need sisaldasid dokumentides, mille põhjal toode registreeriti.

3.6. Märgistus:

Esitatud on konkreetsete märgistuseeskirjad, samuti ettevõtte tunnuskoode ja päritolunimetuse logo, et toode oleks koheselt äratuntav ning tarbija saaks selget ja täielikku teavet.

Arvestades viimasel ajal laialdaselt levinud toiduallergiaid ja -talumatust, tuleb märgistusel tingimata ära näidata ka eri piimasortide osakaal, et juustu koostis oleks selge.

3.7. Muu:

Lisaks on otsesõnu ette nähtud, et juustu pakendamine peab toimuma tootmispiirkonnas, sest juustukera ennast on vahetult pärast valmimist võimatu kustumatult märgistada, kuna juustumass on veel liiga pehme ja värskel ning sellele ei ole koorikut tekkinud. Kooriku puudumine võib põhjustada ka juustu veetustumist, oksüdeerumist või selle rasvasisalduse muutumist.

KOKKUVÕTE

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

„ROBIOLA DI ROCCAVERANO”

EÜ nr: IT-PDO-0217-0024-13.09.2005

KPN (X) KGT ()

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teavitamise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

1. Liikmesriigi pädev asutus:

Nimi: Ministero delle politiche agricole e forestali
Aadress: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel: +39 0646655104
Faks: +39 0646655306
E-post: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Taotlejate rühm:

Nimi: Consorzio per la Tutela del Formaggio Robiola di Roccaverano
Aadress: Via Roma 8
Roccaverano AT
ITALIA
Tel: +39 014488465
Faks: +39 014493350
E-post: info@robioladiroccaverano.com
Koosseis: tootjad/töötledajad (X) muud ()

3. Toote liik:

Klass 1.3. Juust

4. Spetsifikaat:

(määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ettenähtud nõuete kokkuvõte)

4.1. Nimetus:

„Robiola di Roccaverano”

4.2. Kirjeldus:

„Robiola di Roccaverano” juustu toodetakse aasta ringi. Seda valmistatakse värskest kalgendist, mil lastakse valmida või laagerduda.

Kaitstud päritolunimetusega „Robiola di Roccaverano” juust on silindrikujuline, alt ja peal sile, ümarate servadega ning kergelt kumer. Juustu läbimõõt on 10–14 cm ning serva kõrgus 2,5–4 cm. Juustu kaal on 250–400 grammi.

„Robiola di Roccaverano” rasva- ja proteiinisaldus ning tuhasus on järgmine:

rasvad: vähemalt 40 % kuivainest;

proteiinid: vähemalt 34 % kuivainest;

tuhasus: vähemalt 3 % kuivainest.

„Robiola di Roccaverano” juustusordi organoleptilised omadused sõltuvad toote valmistamisastmest:

Värsk juust, mis on laagerdunud 4 kuni 10 päeva: koorik: juust on kaetud õrna hallituskihiga või see puudub hoopis; välimus: piimvalge või õlekollane; sisu: piimvalge; tekstuur: kreemjas ja pehme; maitse ja lõhn: peen, aromaadne ja/või kergelt hapukas.

Laagerdunud toode, alates 11ndast laagerdumispäevast: koorik: juust on kaetud hallituskihiga; välimus: kreemvalge, õlgkollane või kergelt punakas; sisu: piimvalget värvi; tekstuur: pehme, kauem laagerdunud juustu puhul veidi tihkem; aromaadne koorealune võib olla kreemjas.

4.3. Geograafiline piirkond:

Geograafiline piirkond hõlmab alljärgnevaid haldusüksusi: Asti provints: Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole ja Vesime; Alessandria provints: Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno Monferrato ning Cartosio haldusüksuse territoorium Erro mägijõe vasakul kaldal.

4.4. Päritolutõend:

Tootmisprotsessi iga etappi jälgitakse ning kõik sisendid ja väljundid dokumenteeritakse. Sel viisil tagatakse toodete jälgitavus, mida aitab veelgi parandada loomakasvatajate, tootjate, töötajate, pakendajate kandmine kontrolliasutuse hallatavasse registrisse ning kontrolliasutuse õigeaegne teavitamine toodetud kogustest. Kontrolliasutuse registritesse kantakse ka rohumaad, rohurikkad karjamaad ning metsamaad. Kontrolliasutus kontrollib kõiki kõnealustesse registritesse kantud juriidilisest ja füüsilisest isikust ettevõtjaid.

4.5. Tootmismeetod:

Robiola di Roccaverano juustu toodetakse Roccaverano ja Camosciata Alpina kitsedelt ning nende ristanditelt, Pecora delle Langhe lammastelt ning Piemontese ja Bruna Alpina lehmadel ning nende ristanditelt eranditult tootmispiirkonnas saadud toorest täispiimast, mida tarvitatakse järgmistes proportsioonides: kitse täispiim (minimaalne osakaal 50 %) tervenisti või eri mahus segatuna lehma ja/või uute täispiimaga (maksimaalne osakaal 50 %), mis on saadud 24–48 tunni jooksul tehtud järjekustest lüpsidest. Erinevate piimasortide protsentuaalne osakaal tuleb etiketil ära näidata.

Lambaid ja kitsi karjatatakse karjamaal 1. märtsist kuni 30. novembrini ning neid söödetakse haljaja/või kuivisöötade ning teraviljaseemnete, liblikõieliste ja õlitaimede ja nende töötlemisaadustega. Lehmi karjatatakse karjamaal ning neid söödetakse haljaja/või kuivisöötade ning teraviljaseemnete, liblikõieliste ja õlitaimede ja nende töötlemisaadustega.

Kõigi loomade sööt peab pärinema vähemalt 80 % ulatuses tootmispiirkonnast.

Pärast hapnemisprotsessi käivitumist lisatakse piimale loomset laapi temperatuuril 18 °C–24 °C ning piimal lastakse kalgenduda 8 kuni 36 tundi sõltuvalt kliima- ja keskkonnatingimustest. Segu jäetakse vormidesse kuni 48 tunniks ning vorme pööratakse aeg-ajalt, et eemaldada vadak.

Kalgend kuivsoolatakse kahelt poolt vormide pööramise ajal või pärast vormidest väljavõtmist. Värskel juustul lastakse seejärel valmida selleks ettenähtud ruumides vähemalt kolm päeva alates vormimise algusest. Alates neljandast päevast võib juustu müüki panna või selle laagerdumine jätkub ettevõttes ja/või töötajate juures. Robiola di Roccaverano juust loetakse laagerdunuks alates kümnendast päevast vormimise algusest.

Juust tuleb pakendada tootmispiirkonnas, sest juustumass on värske ja pehme ning kooriku puudumine võib põhjustada selle veetustumist, oksüdeerumist või rasvasisalduse muutumist.

Pealegi ei ole juustukera ennast vahetult pärast valmimist võimalik kustumatult märgistada, kuna sellel pole veel koorikut.

4.6. Seos piirkonnaga:

Pinnas on savine, merglise aluskihiga. Teatud aladel on mulla kuhjumine loonud eripärased nõlvasetted, millele on iseloomulik sügav, rohke veesisaldusega ja kõrge viljakusindeksiga savikiht. Piirkonnas valitseb tüüpiline kontinentaalne kliima, mida iseloomustavad külmalained, rohke lumesadu, jäätumise ja sula vaheldumine talvel ning soojaperioodi äkiline saabumine juuni lõpus. Sademete hulk ei varieeru märkimisväärselt ning on aastas keskmiselt 300 mm. Kevadel ja suvel võivad sademed järsult väheneda, tuues kaasa põua perioodid.

Kohalik mullastik ja kliima loovad sobivad tingimused teatavate söödataime kasvuks rohumaadel ning rohurikastel karjamaadel. Looduslikel heinamaadel kasvavad peamiselt kõrrelised heintaimed (ca 75 %) ja liblikõielised (ca 25 %), samuti arvukad aromaatsed ja ravimtaimed. Peamised heintaimed on raiheinad (*Lolium* spp.), kerahein (*Dactylis glomerata*), aruheinad (*Festuca* spp.), nurmikad (*Poa* spp.), maarjahein jne. Peamised liblikõielised on mägiristik (*Trifolium montanum*), harilik nõiahammas (*Lotus corniculatus*), raudrohud (*Achillea* spp.) jne. Aromaatsetest ja ravimtaimedest tuleks lisaks maarjaheinale nimetada sarikaliste sugukonda kuuluvaid taimi, nagu metsporgand (*Daucus carota carota*), nõelohakas (*Cirsium arvense*), salvei (*Salvia officinalis*), lavendel (*Lavandula latifolia*), liivatee eri liigid (*Thymus* spp.), aedruut (*Ruta graveolens*), koer-kibuvits (*Rosa canina canina*) jne. Need söödataimed, milles toitained (süivesikud-proteiinid-vitamiinid) on looduslikus tasakaalus, on kvaliteetseks söödaks lammastele, kitsedele ja veistele. Kohaliku floora aroomid ja maitseid kanduvad edasi ka piima, andes „Robiola di Roccaverano” juustule eriomase aroomi, mis eristab seda teistest juustusortidest.

Lambaid ja kitsi karjatatakse ka metsamaadel, mis on tõhusaks pinnasekaitseks, pakkudes ühtlasi loomadele varju kuumadel suvepäevadel.

1899. aastast pärinevas käsikirjas, mille autor on vaimulik Pistone, on jutustatud Roccaverano koguduse ja ümberkaudsete külade ajalugu aastatel 960 kuni 1860. Lisaks poliitilisele taustale on seal mainitud ka majandussündmusi, mis kinnitavad *robiola* tähtsust, nagu näiteks asjaolu, et Roccaverano vallas toimusid igal aastal viis laata. Neil laatadel müüdi ekspordiks „oivalist robiolat”. Jutt käis ilmselgelt ekspordist, sest *robiola* juustusorti tunti mitte üksnes Itaalias, vaid ka Prantsusmaal. Siit järeldub, et juba tollal ei olnud *robiola* tavaline, vaid eripäraste omadustega juust, mis erines kõigist teistest juustusortidest. Käsitööna valminud juustukerasid säilitati kuni 6 kuud klaaspurkides öli all või õlgedel hoitavates vormides.

4.7. Kontrolliasutus:

Nimi: I.N.O.Q.
Aadress: Piazza Carlo Alberto Grosso 82
12033 Moretta CN
ITALIA

Tel +39 0172911323
Faks +39 0172911320
E-post: inoq@isiline.it

4.8. Märgistus:

Turule viimisel suletakse juustu pakend kleebisega, millel on esitatud kaitstud päritolunimetuse logo, milleks on stiliseeritud R-täht. Stiliseeritud pruuni värvi suurtäht „R” kujutab müürisakkidega torni, mis on inspireeritud Roccaverano ajaloolisest tornist. R-tähe ülaosa kujutab „Robiola di Roccaverano” juustu vormi ning tähejalg sisaldab rohelist ja kollakasrohelist ornamenti, mis tähistab Langa piirkonna heinamaid ja eripäraseid kumeraid künkaid. Logo ümbritseb tumeroheline ringjoon, millele on valgete suurtähtedega kirjutatud „Robiola di Roccaverano” ja mille allosa keskel on väike stiliseeritud lilleõis. Logo on trükitud valgele taustale. Kaitstud päritolunimetuse logo alla trükitakse tootmisettevõtte tunnuskood ja etiketi järjenumber – ookerkollakale taustale kitsepiimast juustu puhul ja valgele taustale segapiimast juustu puhul. Märgisel tuleb tingimata näidata kasutatud piimasortide osakaal. „Robiola di Roccaverano” juustud turustatakse tervete keradena, pitseriga suletud pakendis.

