

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen

(2010/C 168/09)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

MUUTOSHAKEMUS

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

Asetuksen 9 artiklassa tarkoitettu muutoshakemus

"ROBIOLA DI ROCCAVERANO"

EY-N:o: IT-PDO-0217-0024-13.09.2005

SMM () SAN (X)

1. Eritelmän kohdat, joita muutos koskee:

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- Merkinnät
- Kansalliset vaatimukset
- Muuta (täsmennettävä)

2. Muutoksen tyyppi:

- Yhtenäisen asiakirjan tai yhteenvedon muutos
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n eritelmän muutos, kun yhtenäistä asiakirjaa tai yhteenvedoa ei ole julkaistu

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

- Eritelmän muutos, joka ei edellytä julkaistun yhtenäisen asiakirjan muutosta (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 3 kohta)
- Eritelmän väliaikainen muutos, joka johtuu viranomaisten asettamista pakollisista terveystai kasvinsuojelutoimista (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 4 kohta)

3. Muutos (muutokset):

3.1 Tuotteen kuvaus:

Lisätään mahdollisuus tuotteen kypsytykseen.

Aiemmassa eritelmässä ei mainittu mahdollisuutta tuotteen jälkikypsytykseen varastossa. Nykyisin on markkinoiden suuresti arvostamana ja yleistyneenä tapana jättää osa Robiola di Roccaveranon tuotannosta kypsytämään määrätyn ajaksi. Tämä käytäntö perustuu ikivanhaan perinteeseen.

Muotoa koskevia vaatimuksia muutetaan laskemalla vähimmäiskorkeus 4 cm:stä 2,5 cm:iin. Muutos on tarpeen, koska yksinomaan vuohenmaidosta tuotetun robiola-juuston määrä on noussut huomattavasti viime vuosina. Lisäksi on jälleen ryhdytty käyttämään yleisesti perinteisiä juokutusastioita (paikallisella murteella *Pignatin*), joiden enimmäisvetoisuus on 1,8 litraa aiemman 2 litran enimmäisvetoisuuden asemesta. Robiola di Roccaverano -juustolle ominaisen heran erotuksen eli synereesin aikaansaamiseksi näissä astioissa ei ole mahdollista käyttää suurempaa maitomäärää. Lisäksi silloin, kun käytetään yksinomaan tai pääasiassa vuohenmaitoa, saadaan maidon fysikaalis-kemiallisen koostumuksen vuoksi matalampi juusto pääasiassa lehmän- ja lampaanmaidosta valmistettuun Robiola di Roccaverano -juustoon verrattuna.

3.2 Tuotantomenetelmä:

Kuiva-aineen vähimmäisrasvapitoisuus on laskettu 45 %:sta 40 %:iin. Tämäkin muutos liittyy siihen, että yksinomaan tai osittain vuohenmaidosta valmistetun Robiola-juuston prosentuaalinen osuus on kasvanut tuntuvasti viime vuosina. Vuohenmaidon keskimääräinen rasvapitoisuus kuiva-aineesta on alhaisempi.

Proteiini- ja tuhkapitoisuutta (%) on muutettu. Robiola di Roccaverano on aina valmistettu tilalla tuotetusta maidosta alkuperäeläimestä riippumatta. Näin ollen Robiola on juusto, joka syntyy (vuohen, lampaan ja lehmän) sekamaidon saostumisen ja maitohappokäymisen seurauksena. Juuston ominaisuudet määräytyvät paitsi käytetyn tuotantomenetelmän mukaan, myös eri lajeista peräisin olevan maidon välisen suhteen perusteella. Sen vuoksi myös proteiini- ja tuhkapitoisuus riippuu merkittävästi valmistukseen käytetystä maidosta.

Valmistukseen käytetyn lehmänmaidon enimmäisosuus on laskettu 85 %:sta 50 %:iin. Myös lampaanmaidon osuutta on muutettu, ja se saa olla enintään 50 %. Muutos on osoittautunut tarpeelliseksi, koska jo 1990-luvulta lähtien on todettu alueen maatilojen siirtyneen kokonaan tai suureksi osaksi naudan- ja lampaankasvatuksesta vuohenkasvatukseen. Tähän kehitykseen on monia syitä, joista tärkeimpiä ovat varmasti vuohitilan alhaisemmat ylläpito- ja hoitokustannukset, vuohen sitkeä ja vähään tyytyvä luonne sekä mahdollisuus hyödyntää alueen laajoja viljelemättömiä aloja. Valinnan taustalla on usein myös paluu Robiola di Roccaveranon tuotantoalueen vanhoihin perinteisiin. Alueen naudan- ja lampaankasvatus oli 1950- ja 1960-luvuilla hyvin vähäistä ja suuntautui lähes yksinomaan vetojuhtien tuotantoon, kun taas vuohenkasvatus oli huomattavasti yleisempää. Lisäksi se, että osa tuottajista on käyttänyt tätä eritelmään väliaikaisesti haettua muutosta, on johtanut kaupan pidetyn (ja useissa kansallisissa ja kansainvälisissä näyttelyissä palkitun) tuotteen laadun paranemiseen ja sitä kautta tuotantopohjan laajenemiseen nuorten viljelijöiden aloittaessa tilanpidon Langa Astigianan ja sen lähiseudun kaltaisella syrjäisellä ja epäsuotuisalla alueella.

Yhteenvetoon ja eritelmään on lisätty vuohi-, lammas- ja nautarodut, joita käytetään Robiola di Roccaveranon valmistukseen käytetyn maidon tuotantoon, ja eläinten ruokintaa koskevia määräyksiä on täsmennetty.

3.3 Maantieteellinen alue:

Maantieteellinen alue on kuvattu yhteenvedossa yksityiskohtaisemmin uuden lainsäädännön vaatimusten mukaisesti.

3.4 Alkuperätodisteet:

Alkuperätodisteita on täsmennetty yhteenvedossa ja eritelmässä yhteisön lainsäädännön mukaisesti.

3.5 Yhteys maantieteelliseen alueeseen:

Yhteenvetoon ja eritelmään on lisätty tietoja, jotka osoittavat Robiola di Roccaveranon olevan peräisin maantieteelliseltä alueelta, sekä selvitys tuotteen yhteydestä maantieteelliseen alkuperään. Nämä tiedot käyvät jo ilmi komission asiakirjoista, koska ne ovat erottamaton osa asiakirjoja, joiden perusteella rekisteröinti on hyväksytty.

3.6 Merkinnät:

Merkintöjä koskevia erityissäntöjä on täsmennetty lisäämällä tilan tunnistekoodi ja nimityksen logo; näin varmistetaan tuotteen välitön tunnistettavuus ja selkeän ja täydellisen informaation välittäminen kuluttajille.

Lisäksi etikettiin on ehdottomasti merkittävä käytettyjen maitotyyppien prosentiosuudet, jotta voidaan varmistaa juuston sisältämiä ainesosia koskevien tietojen selkeys ja avoimuus ottaen huomioon myös ruoka-aineallergioiden ja -intoleranssien voimakas lisääntyminen viime vuosien aikana.

3.7 Muuta:

Mainitaan selkeästi, että pakkaamisen on tapahduttava tuotantoalueella, koska juuston merkitseminen lähtemättömällä tavalla on mahdotonta tuotantovaiheessa kuoren puuttumisen ja juustomassan tuoreuden ja pehmeuden vuoksi. Kuoren puuttuminen voi lisäksi johtaa juuston kuivumiseen, hapettumiseen ja rasvakoostumuksen muuttumiseen.

YHTEENVETO

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”ROBIOLA DI ROCCAVERANO”

EY-N:o: IT-PDO-0217-0024-13.09.2005

SAN (X) SMM ()

Tässä yhteenvedossa on esitetty eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:

Nimi: Ministero delle politiche agricole e forestali
Osoite: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Puhelin: +39 0646655104
Faksi: +39 0646655306
Sähköposti: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Ryhmittymä:

Nimi: Consorzio per la Tutela del Formaggio Robiola di Roccaverano
Osoite: Via Roma 8
Roccaverano AT
ITALIA
Puhelin: +39 014488465
Faksi: +39 014493350
Sähköposti: info@robioladiroccaverano.com
Kokoonpano: Tuottaja/jalostaja (X) Muu ()

3. Tuotelaji:

Luokka 1.3 – Juustot

4. Eritelmä:

(yhteenveto asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1 Nimi:

”Robiola di Roccaverano”

4.2 Kuvaus:

Robiola di Roccaverano -juusto valmistetaan maitohappobakteereilla saostetusta tuoreesta juustomassasta ja kypsytetään tai jälkikypsytetään, ja sitä tuotetaan läpi vuoden.

SAN-tuote ”Robiola di Roccaverano” on lieriön muotoinen, sileäpintainen, reunoiltaan hieman kohonnut, ja juuston pohja on hieman kovera. Halkaisija on 10–14 cm, korkeus 2,5–4 cm ja paino 250–400 g.

Robiola di Roccaveranon rasva-, proteiini- ja tuhkapitoisuutta koskevat vertailuarvot ovat seuraavat:

Rasvapitoisuus: vähintään 40 % kuiva-aineesta

Proteiinipitoisuus: vähintään 34 % kuiva-aineesta

Tuhka: vähintään 3 % kuiva-aineesta.

Robiola di Roccaveranon aistinvaraiset ominaisuudet kypsyyssasteesta riippuen ovat seuraavat:

Tuore tuote (neljännessä kymmenenteen kypsytyspäivään): Kuori: Kuorta saattaa peittää kevyt luonnollinen homekerros, joskaan ei aina; ulkonäkö: maidonvalkoinen tai oljenkeltainen; juustomassa: väriltään maidonvalkoinen ja rakenteeltaan kermamainen ja pehmeä; maku ja aromi: mieto, maukas ja/tai kevyesti hapan.

Jälkikypsytetty tuote (yhdenneistöista kypsytyspäivästä eteenpäin): Kuori: Kuorta peittää luonnollinen homekerros; ulkonäkö: kermanvalkoinen, oljenkeltainen tai hieman punertava; juustomassa: väriltään maidonvalkoinen ja rakenteeltaan pehmeä ja kypsymisen myötä hieman tiivistynyt, toisinaan kermamainen kuoren alla olevassa maukkaassa kerroksessa.

4.3 Maantieteellinen alue:

Maantieteellinen alue käsittää seuraavien kuntien hallinnolliset alueet: Astin maakunta: Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole ja Vesime; Alessandrian maakunta: Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno Monferrato sekä Errojoen vasemmalla rannalla sijaitseva osa Cartosion kuntaa.

4.4 Alkuperätodisteet:

Kaikkia tuotantoprosessin vaiheita on valvottava rekisteröimällä kaikkien tuotteiden osalta tulevat ja lähtevät määrät. Tällä tavoin ja merkitsemällä karjankasvattajat, tuottajat, varastoijat ja pakkaajat valvontaelimen asianmukaisesti ylläpitämään rekisteriin sekä ilmoittamalla hyvissä ajoin valvontaelimelle tuotetut määrät voidaan varmistaa tuotteen jäljitettävyys. Niitty-, laidun- ja metsälohkot on merkittävä valvontaelimen ylläpitämään rekisteriin. Valvontaelin valvoo kaikkia kyseisiin rekistereihin merkittyjä luonnollisia ja oikeushenkilöitä.

4.5 Tuotantomenetelmä:

Robiola di Roccaveranon valmistukseen on käytettävä Roccaverano- ja Camosciata Alpina -rotuihin kuuluvien tai niiden risteytyksestä saatujen vuohien, Pecora delle Langhe -rotuisten lampaiden ja Piemontese- ja Bruna Alpina -rotuisten lehmien tai niiden risteytyksestä saatujen lehmien raakamaitoa, jonka on oltava peräisin yksinomaan tuotantoalueelta. Maito annostellaan seuraavasti: täysrasvainen vuohen raakamaito joko sellaisenaan tai sekoitettuna eri suhteissa siten, että sen osuus on vähintään 50 %, lehmän- ja/tai lampaanmaitoon, joiden osuus on enintään 50 %; maidon on oltava peräisin perättäisistä lypsyistä, jotka on suoritettu 24–48 tunnin aikana. Lisäksi etikettiin on ehdottomasti merkittävä juuston valmistukseen käytettyjen maitotyyppien prosenttiosuudet.

Vuohien ja lampaiden ravinto perustuu laiduntamiseen 1. päivän maaliskuuta ja 30. päivän marraskuuta välisenä aikana sekä tuoreeseen nurmirehuun ja/tai säilörehuun, viljaan, palkokasveihin, öljykasveihin ja niistä jalostettuun rehuun. Lehmien ravinto perustuu laiduntamiseen sekä tuoreeseen nurmirehuun ja/tai säilörehuun, viljaan, palkokasveihin, öljykasveihin ja niistä jalostettuun rehuun.

Kaikkien eläinten ruokinnassa käytettävän rehun on oltava yli 80-prosenttisesti peräisin tuotantoalueelta.

Maitoon lisätään eläinperäistä juoksetta vasta sen jälkeen, kun hapattumisprosessi on alkanut, lämpötilan ollessa 18–24 °C, ja maidon annetaan saostua 8–36 tuntia jalostusajankohdan ilmasto- ja ympäristöolosuhteista riippuen. Juustoja pidetään muoteissa enintään 48 tunnin ajan, ja muotteja käännettäessä säännöllisesti heran valumisen nopeuttamiseksi.

Juusto on kuivasuolattava molemmilta puolilta kääntelyn aikana tai muottivaiheen päättyessä. Luonnollinen kypsytyks tapahtuu varastoimalla tuore tuote asianmukaisiin tiloihin vähintään kolmeksi päiväksi muotteihin laittamisesta. Neljännessä muottiin laittamista seuraavasta päivästä alkaen sallitaan tuotteen myynti tai jatkokypsytyks tilalla ja/tai varastointien tiloissa. Robiola di Roccaverano on kypsytetty kymmenennestä muottiin laittamista seuraavasta päivästä alkaen.

Pakkaamisen on tapahduttava tuotantoalueella, koska on kyseessä pehmeä tuorejuusto, ja kuoren puuttuminen voi johtaa juuston kuivumiseen, hapettumiseen ja rasvakoostumuksen muuttumiseen.

Lisäksi juuston merkitseminen lähtemättömällä tavalla on mahdotonta tuotantovaiheessa kuoren puuttumisen vuoksi.

4.6 Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

Maan pintakerros on savimaata, ja sen alapuolella on merkelipitoinen kerros. Tietyillä alueilla maanpinnan vajoaminen on synnyttänyt hienojakoisten maa-ainesten kerrostumia, joiden savikerros on erittäin syvä ja vedensitomiskyky korkea, minkä vuoksi maa on erittäin hedelmällistä. Ilmasto on tyypillinen mannerilmasto, jolle ovat ominaisia hyvin kylmät jaksot, runsaat lumisateet, tiheään vaihtelevat pakkas- ja suojasäät talvisin ja kesäkuun lopussa nopeasti tapahtuva lämpötilan nousu. Sademäärin vaihtelu on vähäistä, ja vuotuinen keskisademäärä on 300 mm. Vähiten sataa keväisin ja kesäisin, mistä johtuen alue saattaa joinakin vuosina kärsiä vakavasta kuivuudesta.

Nämä maaperä- ja ilmasto-olosuhteet vaikuttavat alueen niittyjen ja laidunten rehuntuotantoon. Niittyjen kasvillisuus on monilajista ja koostuu pääasiassa heinäkasveista (noin 75 %) ja palkokasveista (noin 25 %), joiden lisäksi siellä esiintyy runsaasti mauste- ja lääkekasveja. Tärkeimpiä heinäkasveja ovat muun muassa raiheinä (*Lolium* spp.), koiranheinä (*Dactylis glomerata*), nata (*Festuca* spp.), nurmikka (*Poa* spp.) ja tuoksusimake ja tärkeimpiä palkokasveja muun muassa mäkiapila (*Trifolium montanum*), linnunjalka (*Lotus corniculatus*) ja siankärsämö (*Achillea* spp.). Lääke- ja maustekasveista on syytä mainita tuoksusimakkeen lisäksi muun muassa monet sarjakukkaiskasvit, kuten luonnonvarainen porkkana (*Daucus carota carota*), ohdake (*Cirsium arvense*), salvia (*Salvia officinalis*), laventeli (*Lavandula latifolia*), monet timjamilajit (*Thymus* spp.), ruutapensas (*Ruta graveolens*) ja koiranruusu (*Rosa canina canina*). Tästä kasvivalikoimasta, jonka ravintoainetasapaino hiilihydraattien, valkuaisaineiden ja vitamiinien välisenä suhteena ilmaistuna on luonnostaan oikea, saadaan korkealaatuista rehua vuohi-, lammas- ja nautakarjatiljoille. Runsasaromisen kasvillisuuden erityisominaisuudet siirtyvät luonnollisesti myös maitoon, minkä vuoksi Robiola di Roccaverano -juuston tuoksu erottaa sen kaikista muista juustoista.

Lampaat ja vuohet laiduntavat myös metsissä, mikä on tärkeää maaperän suojelun kannalta ja auttaa myös suojaamaan eläimiä kesän kuumuudelta.

Käsitteellisesti valmista juustoa säilyy kuusi kuukautta öljyssä lasiruukussa tai olkien päällä.

4.7 Valvontaelin:

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

Puhelin +39 0172911323
Faksi +39 0172911320
Sähköposti: inoq@isiline.it

4.8 Merkinnät:

Kulutukseen saatettaessa juustoon on kiinnitettävä pakkauksen sulkeva tarrasinetti, jossa on nimityksen logo. Se muodostuu tyyllitellystä R-kirjaimesta. Tyyllitelty graafinen R-tunnus on väriltään ruskea, ja siinä on kuvattuna Roccaveranon kunnan historiallisesta tornista muistuttava sakaraharjainen torni; R-kirjaimen lenkki on Robiola di Roccaverano -juuston muotoinen, ja tukijalassa oleva vihreä ja kellanvihreä koriste kuvaa Langan kukkuloiden niittyjä ja kaartuvia muotoja. Tunnusta ympäröi tummanvihreä kehä, jossa on valkoisin suuraakkosin teksti "Robiola di Roccaverano" ja keskellä alhaalla tyyllitelty valkoinen pieni kukka. Tunnus on painettu valkoiselle pohjalle. Logon alaosaan merkitään tuottajayrityksen tunnistekoodi ja etiketin juokseva numero okranväriselle pohjalle, kun Robiola di Roccaverano on valmistettu yksinomaan vuohenmaidosta, ja valkoiselle pohjalle, kun juusto on valmistettu sekamaidosta. Etiketissä on aina ehdottomasti ilmoitettava käytettyjen maitotyyppien prosentuaaliset osuudet. Kukin yksittäinen juusto saatetaan kulutukseen kokonaisuena, pakattuna ja sinetillä varustettuna.

