

II.

(Nezakonodavni akti)

UREDBE

PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) br. 855/2014**od 4. kolovoza 2014.****o odobrenju manje izmjene specifikacije za naziv upisan u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla (Robiola di Roccaverano (ZOI))**

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 53. stavak 2. drugi podstavak,

budući da:

- (1) U skladu s člankom 53. stavkom 1. prvim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012, Komisija je ispitala zahtjev Italije za odobrenje izmjene specifikacije za zaštićenu oznaku izvornosti „Robiola di Roccaverano”, registriranu u skladu s Uredbom Komisije (EZ) br. 1107/96 ⁽²⁾ kako je izmijenjena Uredbom Komisije (EZ) br. 1263/96 ⁽³⁾ i Uredbom Komisije (EU) br. 217/2011 ⁽⁴⁾.
- (2) Svrha je zahtjeva izmijeniti specifikaciju u pogledu temperature prostora za dozrijevanje.
- (3) Komisija je ispitala tu izmjenu i utvrdila da je opravdana. Budući da je izmjena manja u smislu članka 53. stavka 2. trećeg podstavka Uredbe (EU) br. 1151/2012, Komisija je može odobriti bez primjene postupka utvrđenog u člancima 50. do 52. te Uredbe,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Ovime se odobrava izmjena specifikacije za zaštićenu oznaku izvornosti „Robiola di Roccaverano” u skladu s Prilogom I. ovoj Uredbi.

Članak 2.

Jedinstveni pročišćeni dokument u kojem se navode glavne točke specifikacije nalazi se u Prilogu II. ovoj Uredbi.

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.⁽²⁾ SL L 148, 21.6.1996., str. 1.⁽³⁾ SL L 163, 2.7.1996., str. 19.⁽⁴⁾ SL L 59, 4.3.2011., str. 19.

Članak 3.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 4. kolovoza 2014.

Za Komisiju,
u ime predsjednika,
Ferdinando NELLI FEROCI
Član Komisije

PRILOG I.

U specifikaciji za zaštićenu oznaku izvornosti „Robiola di Roccaverano” odobravaju se sljedeće izmjene:

Briše se sljedeća rečenica koja se nalazi u odjeljku specifikacije o načinu proizvodnje: „Prirodno dozrijevanje vrši se tako da svježi proizvod odleži u odgovarajućem prostoru temperature između 15 i 20 ° najmanje tri dana nakon stavljanja u kalupe”. Ta izmjena zatražena je da bi se zadovoljili proizvođači, koji često koriste isti prostor za proizvodnju, za koju su potrebne temperature između 20 i 24 °, i za prvo sušenje. Vrlo je teško održavati različite temperature u istom prostoru te se stoga na temelju tog propisa često kažnjavaju manji sirari. Zahtjev za izmjenom potkrijepljen je višegodišnjim iskustvom prema kojem je vidljivo da se uklanjanjem tog zahtjeva ne utječe na svojstva sira.

PRILOG II.

PROČIŠĆENI JEDINSTVENI DOKUMENT

Uredba Vijeća (EZ) br. 510/2006 od 20. ožujka 2006. o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda (*)

„ROBIOLA DI ROCCAVERANO”

EZ br.: IT-PDO-0317-01185 – 11.12.2013.

ZOZP () ZOI (X)

1. Naziv

„Robiola di Roccaverano”

2. Država članica ili treća zemlja

Italija

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.3. – Sirevi

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Robiola di Roccaverano” ZOI proizvodi se cijele godine. To je sir proizveden od svježega mliječnog gruša, koji dozrijeva ili se suši.

ZOI „Robiola di Roccaverano” ima oblik koluta ravnih, lagano obrubljenih baza i blago izbočenog plašta. Baze imaju promjer između 10 i 14 cm, a visina plašta je između 2,5 i 4 cm. Težina sira varira od 250 do 400 grama. Ti parametri primjenjivi su na proizvod nakon minimalnog razdoblja dozrijevanja.

Referentni parametri za udio masti, bjelančevina i pepela u proizvodu „Robiola di Roccaverano” na treći dan dozrijevanja jesu sljedeći:

masti: najmanje 40 % suhe tvari;

bjelančevine: najmanje 34 % suhe tvari;

pepeo: najmanje 3 % suhe tvari.

Okus sira „Robiola di Roccaverano” varira ovisno o stupnju zrelosti te se prema tome razlikuju:

svježi proizvod, između četvrtog i desetog dana dozrijevanja; kora: može, ali ne mora biti prekrivena laganim prirodnim slojem plijesni; vanjski izgled: mliječnobijele boje ili boje slame; unutrašnjost: mliječnobijela; tekstura: kremasta, mekana; okus i aroma: nježan, bogata okusa i/ili lagano kiselkast;

i zreo proizvod, od jedanaestog dana dozrijevanja; kora: pokrivena prirodnim slojem plijesni; vanjski izgled: kremastobijele boje, boje slame ili lagano crvenkast; unutrašnjost: mliječnobijele boje; tekstura: mekan, lagano kompaktan nakon duljeg sušenja, može biti kremast ispod kore bogatog okusa.

U siru „Robiola di Roccaverano” arome i okusi pojačavaju se sve dok sušenjem ne postanu pikantni.

3.3. Sirovine (samo za prerađene proizvode)

Za proizvodnju sira „Robiola di Roccaverano” treba koristiti svježe punomasno mlijeko koza pasmina Roccaverano i Camosciata Alpina ili njihovih križanaca, ovaca pasmine Pecora delle Langhe i krava pasmina Piemontese i Bruna Alpina ili njihovih križanaca isključivo s proizvodnog područja, i to u sljedećim omjerima: svježe punomasno kozje mlijeko, čisto ili miješano s maksimalno 50 % svježeg punomasnog kravljeg i/ili ovčjeg mlijeka iz uzastopnih mužnji izvršenih u razdoblju između 24 i 48 sati.

(*) SL L 93, 31.3.2006., str. 12. Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode (SL L 343, 14.12.2012., str. 1.).

3.4. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)

Ovce i koze hrane se ispašom u razdoblju između 1. ožujka i 30. studenoga i zelenom i/ili suhom krmom te zrnjem žitarica, žitaricama, mahunarkama, uljaricama i proizvodima nastalima njihovom preradom. Travnjačke parcele, travnjaci-pašnjaci i šume moraju biti upisani na popis kod nadzornog tijela. Ishrana krava obuhvaća ispašu i zelenu i/ili suhu krmu te zrne žitarica, mahunarke, uljarice i proizvode nastale njihovom preradom.

Više od 80 % ukupne ishrane životinja treba dolaziti s proizvodnog područja. Zabranjeno je koristiti silažu kukuruza i krme. Hrana za životinje ni u kom slučaju ne smije sadržavati genetski modificirane organizme. Ne odobrava se korištenje mlijeka od životinja uzgojenih u zatvorenom prostoru.

3.5. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Životinje čije se mlijeko koristi u pripremi sira „Robiola di Roccaverano” moraju se uzgajati na ograničenom zemljopisnom području.

Isto vrijedi i za proizvodnju mlijeka, njegovu preradu i sušenje sira.

3.6. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.

Budući da je unutrašnjost sira svježa i mekana te da bi zbog nedostatka kore moglo doći do dehidracije ili oksidacije sira, kao i do promjene sastava masnoća, pakiranje se treba vršiti na proizvodnom području. Isto tako, budući da nema koru, sir u tijeku proizvodnje nije moguće označiti neizbrisivom oznakom.

3.7. Posebna pravila za označivanje

U trenutku stavljanja u promet, pakiranje sira treba biti zatvoreno samoljepivom naljepnicom koja sadrži logotip oznake izvornosti u obliku stiliziranog slova R. U stiliziranom prikazu velikog slova R smeđe boje nalazi se toranj na čijem su vrhu puškarnice, nadahnut povijesnim tornjem općine Roccaverano; otvor slova R predstavlja kalup za sir „Robiola di Roccaverano”, a u donjem dijelu slova nalazi se ukras u zelenoj i blijedožutoj/zelenoj boji koji predstavlja travnjake i tipičan valovit oblik brežuljaka pokrajine Langa. Logotip se nalazi unutar okruglog tamnozelenog prstena u kojem je velikim bijelim slovima upisano „ROBIOLA DI ROCCAVERANO”, a u sredini u donjem dijelu nalazi se malen stiliziran cvijet bijele boje. Cijeli logotip tiskan je na bijeloj pozadini. Na donjem dijelu logotipa oznake izvornosti nalazi se šifra za identifikaciju proizvođača i serijski broj etikete – na oker pozadini za sir „Robiola di Roccaverano” proizveden isključivo od kozjeg mlijeka, a na bijeloj pozadini za sireve od miješanog mlijeka. Na etiketi obvezno moraju biti navedeni postoci različitih vrsta mlijeka koje su se koristile. Svaki se sir prodaje u komadu, zapakiran i obilježen naljepnicom.



4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Zemljopisno područje obuhvaća administrativno područje sljedećih općina: pokrajina Asti: Bubbio, Cessole, Loazolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole et Vesime; pokrajina Alessandria: Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno Monferrato i područje općine Cartosio, smještene na lijevoj obali rijeke Erro.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

5.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Tlo je glinasto, a podzemni sloj je laporast. Na nekim je područjima taloženjem zemlje došlo do pojave tala s vrlo dubokim glinenim slojem, visokog vodnog kapaciteta i velike plodnosti. Klima je tipično kontinentalna, obilježena vrlo hladnim razdobljima s mnogo snijega, čestim zaleđivanjem i topljenjem tijekom zime te naglim prelaskom na visoke ljetne temperature krajem mjeseca lipnja. Varijacije atmosferskih oborina ograničene su i prosječna godišnja količina oborina iznosi 300 mm, uz vrlo male količine u proljetnom i ljetnom razdoblju, zbog čega može doći do

velikih suša. U takvom pedoklimatskom okolišu na travnjacima i travnjacima-pašnjacima uspijevaju tipične krmne biljke. Radi se o livadama s mnogo različitih biljnih vrsta, većinom trava (oko 75 %) i mahunarki (25 %), te brojnim aromatičnim i ljekovitim biljkama. Glavne su trave sljedeće: ljuljevi (*Lolium* spp.), klupčasta oštrica (*Dactylis glomerata*), vlasulje (*Festuca* spp.), vlasnjače (*Poa* spp.), mirisavka itd. Glavne mahunarke su: gorka djetelina (*Trifolium montanum*), smiljkita roškasta (*Lotus corniculatus*), stolisnik (*Achillea* spp.) itd. Među aromatičnim travama, osim mirisavke, treba spomenuti cijeli niz štitarki, poput divlje mrkve (*Daucus carota carota*), poljskog osjaka (*Cirsium arvense*), kadulje (*Salvia officinalis*), lavande (*Lavandula latifolia*), više vrsta timijana (*Thymus* spp.), rute (*Ruta graveolens*), divlje ruže (*Rosa canina canina*) itd. U tim su krmnim biljkama hranjive tvari prirodno uravnotežene u pogledu odnosa između ugljikohidrata, bjelančevina i vitamina te one stoga predstavljaju ishranu visoke kvalitete za ovce, koze i krave. Ovce i koze pasu i u šumama, koje od previsokih temperatura u ljetnom razdoblju ne štite samo tlo, već i stoku.

5.2. Posebnosti proizvoda

Malen sir mekane unutrašnjosti, bez kore. Razlikuje se bijelom unutrašnjošću bez rupa. Njegova tekstura varira od kremaste do kompaktne i čvrste, koja se topi u ustima i ostavlja ugodan okus u rasponu od zelenih trava i ljekovitih biljaka do izraženijeg i pikantnijeg okusa koji podsjeća na pržene lješnjake i kozji miris.

5.3. Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)

Poseban okus i miris sira „Robiola di Roccaverano” povezani su s kvalitetom korištenog svježeg mlijeka. Kvaliteta mlijeka rezultat je visoke kvalitete ishrane stoke.

Posebna svojstva flore s različitim mirisima i aromama prisutna su i u mlijeku, koje siru „Robiola di Roccaverano” daje miris koji ga razlikuje od svih ostalih sireva.

U rukopisu svećenika Pistonea iz 1899. nalazi se povijest župe Roccaverano i njezinih zaseoka od 960. do 1860. Među povijesnim informacijama s političkim značajem nalaze se gospodarski elementi kojima se ističe važnost sira „Robiola”, kao i činjenice da se u općini Roccaverano održava pet godišnjih sajмова na kojima se pruža prilika za prodaju i izvoz „izvršnih sireva Robiola”. Jasno se spominje izvoz jer je u tom razdoblju taj sir bio poznat ne samo u Italiji, već jednako tako i u Francuskoj. Čini se, stoga, da se sir „Robiola” nije smatrao bilo kakvim sirom, nego je već tada imao zaštićen naziv i svojim se svojstvima razlikovao od drugih sireva. Ručno proizveden sir „Robiola” može se čuvati do šest mjeseci u ulju, u staklenkama ili položen na slamu.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006)

Ministarstvo je pokrenulo nacionalni postupak prigovora uz objavu prijedloga izmjene ZOI „Robiola di Roccaverano” u Službenom listu Talijanske Republike br. 160 od 10. srpnja 2013.

Pročišćeni tekst specifikacije dostupan je na sljedećem web-mjestu: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ili

izravno na početnoj stranici talijanskog Ministarstva za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku (www.politicheagricole.it) klikom na „Qualità e sicurezza” (Kvaliteta i sigurnost) u gornjem desnom kutu zaslona te potom „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” (Specifikacije podnesene na razmatranje Europskoj uniji).