

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2010/C 168/09)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą pakeitimo paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

PAKEITIMO PARAIŠKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

Pakeitimo paraiška pagal 9 straipsnį

„ROBIOLA DI ROCCAVERANO“

EB Nr.: IT-PDO-0217-0024-13.09.2005

SGN () SKVN (X)

1. **Produkto specifikacijos dalis, kurioje atlikta pakeitimų:**

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografinė vietove
- Ženklėjimas etiketėmis
- Nacionaliniai reikalavimai
- Kita (nurodyti)

2. **Pakeitimo rūšis:**

- Bendrojo dokumento arba santraukos pakeitimas
- Įregistruotos SKVN ar SGN specifikacijos, kurios bendrasis dokumentas ar santrauka nepaskelbti, pakeitimai

⁽¹⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

- Specifikacijos pakeitimas, dėl kurio bendrojo dokumento keisti nereikia (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 3 dalis)

- Laikini specifikacijos pakeitimai dėl valdžios institucijų nustatytų privalomų sanitarijos ar fitosanitarijos priemonių (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 4 dalis)

3. Pakeitimai:

3.1. Produkto aprašymas:

Pridedama gaminio brandinimo galimybė.

Kitaip nei buvo nustatyta ankstesnėje specifikacijoje, kurioje brandinimo galimybė nenumatyta, toks metodas, pagal kurį dalis *Robiola di Roccaverano* sūrių ilgiau ar trumpiau brandinami, dabar plačiai taikomas ir rinkoje labai vertinamas. Metodas paremtas sena tradicija.

Pakeisti su pado storiu susiję duomenys – mažiausias jo storis nuo 4 cm sumažintas iki 2,5 cm. Šį pakeitimą atlikti tapo būtina dėl pastaraisiais metais smarkiai padidėjusios *Robiola* gamybos vien iš ožkos pieno. Be to, vėl pradėta plačiai naudoti vietos dialektu *bicchieron* arba *pilnatin* vadinami rauginimo indai, kurių didžiausias tūris nebe 2 litrai, o 1,8 litro pieno. Kad naudojant minėtus indus būtų gauta sūriui *Robiola di Roccaverano* būdinga išrūgų sinerezė, neįmanoma jų pripildyti daugiau. Be to, jei ožkos pienas naudojamas išimtinai arba jo naudojama daugiausiai, dėl fizinių ir cheminių to pieno sudėties savybių, sūrio padas būna plonesnis, nei sūrio, pagaminto daugiausia iš karvės ir avies pieno.

3.2. Gamybos būdas:

Mažiausias riebalų kiekis sausojoje medžiagoje nuo 45 % sumažintas iki 40 %. Šis pakeitimas taip pat susijęs su pastaraisiais metais smarkiai didėjančia sūrio *Robiola*, gaminamo vien iš ožkos pieno arba iš maišyto pieno, dalimi. Ožkos pieno vidutinis riebalų kiekis sausojoje medžiagoje yra mažesnis.

Pakeisti baltyminių medžiagų ir pelenų procentiniai dydžiai. Sūris *Robiola di Roccaverano* visada buvo gaminamas iš ūkyje primelžto pieno, neatsižvelgiant į melžiamų gyvulių rūšį. Todėl sūris *Robiola* yra iš mišraus pieno (ožkos, avies ir karvės), taikant rūgščiąją koaguliaciją, gaminamas sūris, kuris ypatingas ne tik dėl taikomo gamybos metodo, bet ir naudojamo skirtingų gyvulių pieno santykio. Todėl baltyminių medžiagų ir pelenų procentiniai dydžiai labai priklauso nuo naudojamo pieno tipo.

Didžiausias leidžiamas naudoti karvės pieno kiekis nuo 85 % sumažintas iki 50 %. Taip pat pakeistas ožkos pieno kiekis, jo turi būti ne daugiau kaip 50 %. Tokio pakeitimo prireikė, nes nuo 1990 metų galvijų ir avių auginimas regione smarkiai sumažėjo arba net visai išnyko, o vietoj jų auginama daugiau ožkų. Šių pokyčių priežasčių daug, viena iš svarbiausių – ožkininkystei reikalingų įrenginių kaina mažesnė, o ožkų auginimas kaime paprastesnis, regione galima panaudoti didelius nedirbamus žemės plotus. Toks pasirinkimas taip pat grindžiamas grįžimu prie senųjų *Robiola di Roccaverano* gamybos regiono tradicijų, 1950–1960 m. tame regione galvijų ir avių auginimo ūkiai buvo mažesni ir buvo naudojami beveik vien transportui ar nešuliams, o ožkų auginimo ūkiai buvo daug stambesni. Be to, patvirtinus laikinąją specifikacijos pakeitimą, labai pagerėjo gaminio kokybė (jis, beje, gavo apdovanojimų nacionaliniuose ir tarptautiniuose renginiuose) ir todėl jį pradėjo gaminti daugiau gamintojų, įskaitant jaunuosius ūkininkus, besikuriančius nuošaliame ir ūkininkauti nepalankiame *Langa Astigiana* regione ir kaimyniniuose kaimuose.

Į santrauką ir specifikaciją įtrauktos avių, ožkų ir galvijų, kurių pienas naudojamas sūriui *Robiola di Roccaverano* gaminti, veislės ir gyvulių pašaras.

3.3. *Geografinė vietovė:*

Geografinė vietovė santraukoje aprašyta išsamiau, kad atitiktų naujų teisės aktų reikalavimus.

3.4. *Kilmės įrodymas:*

Kilmės įrodymas santraukoje ir specifikacijoje patikslintas, kaip nustatyta Bendrijos reglamente.

3.5. *Ryšys su geografinė vietovė:*

Į santrauką ir specifikaciją įtraukti duomenys, pagrindžiantys, kad sūris *Robiola di Roccaverano* yra iš geografinės vietovės, ir informacija apie jo ryšį su geografinė vietovė. Šie duomenys jau yra Komisijos dokumentuose, kurie pateikti kartu su dokumentais, pagal kuriuos įregistravimas patvirtintas.

3.6. *Ženklimas etiketėmis:*

Konkrečios su ženkliniu etiketėmis susijusios taisyklės patikslintos, pridedant ūkio identifikavimo kodą ir nuorodos logotipą, kad gaminį būtų galima atpažinti iš karto ir taip aiškiai ir išsamiai informuoti vartotojus.

Kiekvieno naudoto procentinė pieno dalis privalo būti nurodyta ant etiketės, siekiant kuo didesnio sūrio sudėties aiškumo ir skaidrumo, taip pat siekiant atsižvelgti į pastaraisiais metais vis dažniau pasitaikančius alergijos ir maisto produktų netoleravimo atvejus.

3.7. *Kita:*

Aiškiai nurodyta, kad gaminiai turi būti pakuojami gamybos vietovėje, kadangi gaminant sūrį jo neištrinamai paženklini neįmanoma, nes sūris būna šviežias, minkštas ir be žievės. Be to, žievės neturintis sūris gali išdžiūti arba oksiduotis, taip gali pablogėti riebalinės dalies kokybė.

SANTRAUKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

„ROBIOLA DI ROCCAVERANO“

EB Nr.: IT-PDO-0217-0024-13.09.2005

SKVN (X) SGN ()

Šioje santraukoje informacijos tikslais pateikiami pagrindiniai produkto specifikacijos elementai.

1. **Atsakinga valstybės narės institucija:**

Pavadinimas: Ministero delle politiche agricole e forestali

Adresas: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA

Tel. +39 064665104

Faks. +39 064665306

E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. **Grupė:**

Pavadinimas: Consorzio per la Tutela del Formaggio Robiola di Roccaverano

Adresas: Via Roma 8
Roccaverano AT
ITALIA

Tel. +39 014488465

Faks. +39 014493350

E-mail: info@robioladiroccaverano.com

Sudėtis: Gamintojai ir (arba) perdirbėjai (X) Kiti ()

3. Produkto rūšis:

1.3 klasė. Sūriai

4. Specifikacija:

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje pateiktų reikalavimų santrauka)

4.1. Pavadinimas:

„Robiola di Roccaverano“

4.2. Aprašymas:

Robiola di Roccaverano gaminamas ištisus metus. Tai iš šviežio rūgpienio gaminamas sūris, kuris vėliau brandinamas arba nokinamas.

Sūris su SKVN *Robiola di Roccaverano* būna cilindro formos, lygiais šiek tiek banguotais kraštais, jo padas – šiek tiek iškilus. Plokštumų skersmuo nuo 10 iki 14 cm, o pado storis – nuo 2,5 iki 4 cm. Sūrio svoris – nuo 250 iki 400 g.

Sūrio *Robiola di Roccaverano* riebalų, baltyminių medžiagų ir pelenų koncentracijos duomenys:

riebalų – ne mažiau 40 % sausosios medžiagos;

baltyminių medžiagų – ne mažiau 34 % sausosios medžiagos;

pelenų – ne mažiau 3 % sausosios medžiagos.

Skoninės sūrio *Robiola di Roccaverano* savybės priklauso nuo jo subrandinimo lygio ir gali būti tokios:

šviežias sūris – nuo keturių iki dešimties dienų brandintas gaminys, žievė gali būti padengta plonu natūralaus pelėsio sluoksniu arba be jo, išorės išvaizda – baltos pieno arba šieno spalvos, minkštumas – baltos pieno spalvos, konsistencija – grietinės tirštumo, minkšta, skonis ir kvapas – subtilus, malonus ir (arba) šiek tiek rūgštokas,

brandintas sūris – daugiau nei dešimt dienų brandintas gaminys, žievė padengta natūralaus pelėsio sluoksniu, išorės išvaizda – baltos kreminės, šiaudų arba švelniai rausvos spalvos, minkštumas – baltos pieno spalvos, konsistencija – minkšta, šiek tiek standesnė brandinimo pabaigoje, gilesniame požievėje gali būti grietinės tirštumo.

4.3. Geografinė vietovė:

Į geografinę vietovę patenka šių komunų administracinė teritorija: Asti provincijoje – *Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole* ir *Vesime*; Aleksandrijos provincijoje – *Castelletto d'Erro, Denise, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno Monferrato* ir de Cartosio komunos, esančios kairiajame Erro upelio krante, teritorija.

4.4. Kilmės įrodymas:

Kiekvienas gamybos proceso etapas kontroliuojamas, registruojant įvežamų ir išvežamų produktų duomenis. Tokia priežiūra ir registravimas specialiuose kontrolės įstaigos administruojamuose gyvulių augintojų, gamintojų, brandintojų ir pakuotojų registruose, taip pat pagamintos produkcijos kiekio deklaravimas kontrolės įstaigai laiku, leidžia užtikrinti gaminio atsekamumą. Sklypai, ganyklos ir miškai turi būti įrašyti į kontrolės įstaigos tvarkomą sąrašą. Kontrolės įstaigos gali tikrinti visus į nurodytus registrus įtrauktus fizinius ir juridinius asmenis.

4.5. Gamybos būdas:

Sūriui *Robiola di Roccaverano* gaminti turi būti naudojamas žalias nenugriebtas *Roccaverano* ir *Camosciata Alpina* veislių ir arba jas sukryžminus išvestų veislių ožkų, *Pecora delle Langhe* veislės avių ir *Piemontese* ir *Bruna Alpina* arba jas sukryžminus išvestų veislių karvių pienas, gaunamas tik gamybos vietovėje, ir naudojamas tokiomis dalimis: nemaišytas žalias nenugriebtas ožkų pienas arba jo mišinys įvairiomis dalimis, kuriame ožkų pienas sudaro ne mažiau kaip 50 %, o žalias nenugriebtas karvių ir (arba) avių pienas – ne daugiau kaip 50 %; naudojamas vienas po kito einančių melžimų, tarp kurių praėjo nuo 24 iki 48 valandų, pienas. Be to, reikalaujama, kad ant etiketės būtų nurodytos sūrį gaminant naudoto pieno dalys.

Avių ir ožkų pašarus nuo kovo 1 d. iki lapkričio 30 d. sudaro ganyklų pašaras, o kitu laiku – žalieji ir (arba) sausieji pašarai bei javų, ankštinių, aliejinių augalų grūdai ir iš jų paruošti pašarai. Karvių pašarus sudaro ganyklų pašaras bei žalieji ir (arba) sausieji pašarai, javų, ankštinių, aliejinių augalų grūdai ir iš jų paruošti pašarai.

Ne mažiau kaip 80 % gyvulių pašaro turi būti iš gamybos vietovės.

Į pieną pilama gyvulinės kilmės rauginto pieno, bet ne anksčiau kaip pradėdant rūgštinimo procesą ir kai temperatūra būna nuo 18 iki 24 °C, paskui paliekama stovėti, kad per 8–36 valandas (atsižvelgiant į gamybos klimato ir aplinkos sąlygas) įvyktų koaguliacija. Mišinys formose laikomas ne daugiau kaip 48 valandas, tas formas laikas nuo laiko apverčiant, kad išrūgos greičiau pasišalintų.

Sūdoma sausai, druska apibarstant abi gaminio puses, kai sūriai vartomi arba baigiant jų formavimo procesą. Brandinimas vyksta natūraliai, sūrius laikant tinkamose patalpose ne trumpiau kaip tris dienas nuo jų sudėjimo į formas. Nuo ketvirtos sūrio įdėjimo į formą dienos galima pradėti juo prekiauti arba brandinti ūkyje ir (arba) pas brandintojus. Sūris *Robiola di Roccaverano* laikomas subrandintu nuo dešimtos jo patalpinimo į formą dienos.

Gaminį reikia pakuoti gamybos vietovėje, nes jis yra šviežias ir minkštas; kadangi jis neturi žievės, jis gali išdžiūti arba oksiduotis, taip gali pablogėti riebalinės dalies kokybė.

Be to, gaminant sūrį jo neįmanoma paženklinti neištrinamai, nes jis neturi žievės.

4.6. Ryšys su geografinė vietovė:

Dirvožemis molingas, o gilesni sluoksniai – mergeliniai, kai kuriose vietose žemei susislėgus matomas koliuvinio tipo dirvožemis, kuriame yra labai gilus molio sluoksnis ir kurio vandens sulaikymo geba bei derlingumo rodiklis labai aukšti. Klimatas – grynai žemyninis, kuriam būdingi stiprūs šalčiai ir gausus sniegas, dažni atšalimai ir atodrėkiai žiemą, birželio pabaigoje – staigus perėjimas prie aukštų vasariškų temperatūrų. Kritulių kaita gana ribota, vidutinis metinis kritulių kiekis – 300 mm, mažiausiai kritulių būna pavasarį ir vasarą, dėl to kartais net kyla sausros.

Dėl tokių dirvožemio ir klimato sąlygų pievose ir ganyklose užauga daug tipinių pašarų. Tai daugia-rūšės pievos, kuriose daugiausia žolių (apie 75 %) ir ankštinių augalų (25 %), taip pat yra daug aromatinųjų ir vaistinių augalų. Pagrindinės žolės: svidrė (*Lolium spp.*), paprastoji šunažolė (*Dactylis glomerata*), eraičinas (*Festuca spp.*), miglė (*Poa spp.*), varputis ir pan. Pagrindiniai ankštiniai augalai: kalninis dobilas (*Trifolium montanum*), paprastasis garždenis (*Lotus corniculatus*), kraujažolė (*Achillea spp.*) ir pan. Iš aromatinųjų augalų, be kvapiojo varpučio, dar reikėtų paminėti skėtinius, tokius kaip laukinė morka (*Daucus carota carota*), dirvinė usnis (*Cirsium arvense*), vaistinis šalavijas (*Salvia officinalis*), levanda (*Lavandula latifolia*), įvairių rūšių čiobrelis (*Thymus spp.*), žalioji rūta (*Ruta graveolens*), paprastasis erškėtis (*Rosa canina canina*) ir pan. Šiuose pašaruose yra maistingosios medžiagos, kurioms būdinga natūrali angliavandenių, baltymų ir vitaminų pusiausvyra, dėl kurios avys, ožkos ir galvijai gauna aukštos kokybės mitybą. Ypatingi floros kvapai ir aromatai atsiskleidžia ir piene, dėl kurio sūrio *Robiola di Roccaverano* kvapas jį išskiria iš kitų sūrinių.

Avys ir ožkos taip pat ganosi miškuose, kurie naudingi ne tik dirvai apsaugoti, bet ir vasarą apsaugoti galvijus nuo pernelyg aukštos temperatūros.

1899 m. kunigo Pistone rankraštyje atpasakota *Roccoverano* parapijos ir jos kaimų istorija nuo 960 iki 1860 m. Be istorinės ir politinės informacijos, taip pat pateikiami ekonominiai duomenys, pabrėžiantys *Robiola* reikšmę, pasakojama apie penkiskart per metus *Roccoverano* parapijoje organizuojamas mugės, kurios sudaro puikią progą eksportu parduoti puikius sūrius *Robiola*. Aiškiai nurodoma, kad kalbama apie eksportą, nes tuo metu šis sūris buvo žinomas ne tik Italijoje, bet ir Prancūzijoje. Tai rodo, kad sūris *Robiola* nebuvo laikomas eiliniu sūriu, bet jau tada jo vardas buvo išskirtinis, o dėl savo savybių jis išsiskyrė iš kitų sūrių. Nepramoniniu būdu pagamintą sūrį *Robiola* aliejuje stiklainiuose arba ant šiaudų galima išlaikyti iki 6 mėnesių.

4.7. Kontrolės įstaiga:

Pavadinimas: I.N.O.Q.

Adresas: Piazza Carlo Alberto Grosso 82
12033 Moretta CN
ITALIA

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

4.8. Ženklinimas etiketėmis:

Pateikiamo vartoto sūrio pakuotė turi būti užklijuota lipniu spaudu su nuorodos logotipą atspindinčia stilizuota R raide. Grafinio rudos spalvos didžiosios R raidės simbolio viršuje pavaizduota dantyta siena, panaši į *Roccoverano* komunos istorinį bokštą; R raidės kilpoje pavaizduota sūrio *Robiola di Roccoverano* galva, o raidės kojėlės vidinėje dalyje nupieštas žalios ir šviesiai geltonos (arba) žalsvos spalvos ornamentas, vaizduojantis pievas ir tipines *Langa* kalvų linijas. Visas piešinys yra apjuostas tamsiai žalios spalvos juosta, kurioje balta spalva didžiosiomis raidėmis įrašyta *Robiola di Roccoverano*, o apačioje centrinėje dalyje pavaizduota balta gėlytė. Logotipo pagrindas baltos spalvos. Ant nuorodos logotipo pagrindo yra gamybos ūkio identifikavimo kodas ir etiketės eilės numeris: kai *Robiola di Roccoverano* pagamintas tik iš ožkos pieno, pagrindas būna rudos spalvos, o kai iš mišraus pieno – baltos spalvos. Etiketėje turi būti nurodyti naudoto pieno procentiniai dydžiai. Sūriai vartoti pateikiami nepjaustyti, supakuoti ir antspauduoti.

