

II

(Acte fără caracter legislativ)

REGULAMENTE

REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) NR. 855/2014 AL COMISIEI

din 4 august 2014

de aprobare a unei modificări minore a caietului de sarcini al unei denumiri înregistrate în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [Robiola di Roccaverano (DOP)]

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare ⁽¹⁾, în special articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf,

întrucât:

- (1) În conformitate cu articolul 53 alineatul (1) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Comisia a examinat cererea Italiei de aprobare a unei modificări a caietului de sarcini al denumirii de origine protejate „Robiola di Roccaverano”, înregistrată în temeiul Regulamentului (CE) nr. 1107/96 al Comisiei ⁽²⁾, astfel cum a fost modificat prin Regulamentul (CE) nr. 1263/96 al Comisiei ⁽³⁾ și prin Regulamentul (UE) nr. 217/2011 al Comisiei ⁽⁴⁾.
- (2) Scopul cererii este modificarea caietului de sarcini în ceea ce privește temperatura spațiilor de maturare.
- (3) Comisia a examinat modificarea în cauză și a concluzionat că este justificată. Deoarece modificarea este minoră în sensul articolului 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, Comisia o poate aproba fără a recurge la procedura stabilită la articolele 50-52 din respectivul regulament,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Robiola di Roccaverano” se modifică în conformitate cu anexa I la prezentul regulament.

Articolul 2

Documentul unic consolidat care reia elementele principale ale caietului de sarcini figurează în anexa II la prezentul regulament.

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 148, 21.6.1996, p. 1.

⁽³⁾ JO L 163, 2.7.1996, p. 19.

⁽⁴⁾ JO L 59, 4.3.2011, p. 19.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 4 august 2014.

*Pentru Comisie,
pentru președinte
Ferdinando NELLI FEROCI
Membru al Comisiei*

ANEXA I

Se aprobă următoarea modificare a caietului de sarcini al denumirii de origine protejate „Robiola di Roccaverano”:

Din secțiunea caietului de sarcini referitoare la metoda de obținere, se elimină fraza următoare: „Maturarea naturală se efectuează prin conservarea produsului proaspăt în spații adecvate timp de cel puțin trei zile după punerea în forme, la o temperatură între 15 și 20 °C.” Această modificare este dorită de producători, deoarece aceștia utilizează adesea același spațiu și pentru producție, care necesită temperaturi cuprinse între 20 și 24 °C, și pentru prima uscare. Este foarte dificil să se mențină temperaturi diferite în același local și, prin urmare, această dispoziție tinde să penalizeze unitățile de producție de brânză mai mici. Cererea de modificare se bazează pe constatările efectuate de-a lungul anilor, acestea arătând că dispoziția care urmează să fie eliminată nu are impact asupra caracteristicilor brânzei.

ANEXA II

DOCUMENT UNIC CONSOLIDAT

Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare (*)

„ROBIOLA DI ROCCAVERANO”

Nr. CE: IT-PDO-0317-01185 — 11.12.2013

IGP () DOP (X)

1. Denumire

„Robiola di Roccaverano”

2. Statul membru sau țara terță

Italia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar**3.1. Tip de produs**

Clasa 1.3. — Brânzeturi

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Producția de „Robiola di Roccaverano” DOP se desfășoară pe întregul parcurs al anului. Este o brânză obținută cu ajutorul coagulului lactic proaspăt, supusă maturării sau rafinării.

Brânza DOP „Robiola di Roccaverano” este cilindrică și are fețe plane, ușor bordate, cu margine exterioară ușor convexă. Diametrul fețelor este cuprins între 10 și 14 cm, înălțimea marginii exterioare fiind de 2,5-4 cm. Greutatea unei roți de brânză variază între 250 și 400 de grame. Acești parametri sunt aplicabili produsului la sfârșitul perioadei minime de maturare.

Parametrii de referință ai brânzei „Robiola di Roccaverano” în ceea ce privește conținutul de grăsime, de substanțele proteice și de cenuși în a treia zi de maturare sunt următorii:

materii grase: minimum 40 % din substanța uscată;

substanțe proteice: minimum 34 % din substanța uscată;

cenuși: minimum 3 % din substanța uscată.

Caracteristicile senzoriale ale brânzei „Robiola di Roccaverano” variază în funcție de nivelul de maturare și se disting după cum urmează:

produsul proaspăt, maturat timp de 4-10 zile: coaja se poate prezenta sub forma unui strat subțire de mușgai natural sau poate fi inexistentă; aspectul exterior se caracterizează printr-o culoare albă de lapte sau galben-pai; pasta are culoarea albă a laptelui; structura este cremoasă și moale; gustul și aroma sunt delicate, savuroase și/sau ușor acidulate;

produsul maturat, începând cu a 11-a zi a procesului de maturare: coaja prezintă un strat natural de mușgai; aspectul exterior se caracterizează printr-o culoare crem, galben-pai sau ușor roșiatică; pasta are culoarea albă a laptelui; structura este moale, devenită ușor compactă odată cu prelungirea perioadei de maturare, poate fi cremoasă în partea gustoasă de sub coajă.

În „Robiola di Roccaverano”, aromele și savoarea se afirmă până la a deveni picante, în funcție de rafinare.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

Pentru producția de „Robiola di Roccaverano” trebuie să se utilizeze lapte crud integral provenit de la capre aparținând raselor Roccaverano și Camosciata Alpina sau încrucișările lor, de la oi aparținând raselor Pecora delle Langhe și de la vaci aparținând raselor Piemontese și Bruna Alpina sau încrucișările lor, provenind doar din aria de producție, în proporțiile următoare: lapte crud integral de capră pur sau amestecat, în proporție variabilă, dar de minimum 50 %, cu lapte crud integral de vacă și/sau de oaie, în proporție de maximum 50 %, laptele fiind obținut prin mulgeri consecutive efectuate într-un interval de 24-48 de ore.

(*) JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare (JO L 343, 14.12.2012, p. 1).

3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)

Ovinele și caprinele se hrănesc pe pășuni în perioada 1 martie-30 noiembrie și sunt hrănite cu nutrețuri verzi și/sau uscate și cu boabe de cereale, cu cereale, cu leguminoase și cu oleaginoase, ca atare și prelucrate. Parcelele de pășițe, de pășițe-pășune și de pădure trebuie înregistrate într-un registru păstrat de organismul de control. Hrana vacilor este formată din iarba păscută pe pășuni și din nutrețuri verzi și/sau uscate, precum și din boabe de cereale, din leguminoase și din oleaginoase, ca atare și prelucrate.

Hrana tuturor animalelor trebuie să provină din aria de producție în proporție de peste 80 %. Este interzisă utilizarea porumbului și furajelor însilozate. Hrana animalelor nu trebuie în niciun caz să conțină organisme modificate genetic. Nu este autorizată utilizarea laptelui provenit din crescătorii fără pământ.

3.5. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Crescătoriile de la care provine laptele utilizat pentru producția de brânză „Robiola di Roccaverano” trebuie să se afle în aria geografică delimitată.

Producția și prelucrarea laptelui, precum și maturarea brânzei trebuie, de asemenea, să aibă loc în aria geografică delimitată.

3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.

Ambalarea trebuie efectuată în aria de producție, deoarece brânza are pastă proaspătă și moale, iar lipsa cojii implică riscuri precum deshidratarea și oxidarea brânzei și modificarea compoziției sale din punct de vedere lipidic. În plus, deoarece nu are coajă, brânza nu poate fi marcată în mod indelebil în momentul producției.

3.7. Norme specifice privind etichetarea

La momentul comercializării, ambalajul brânzei trebuie închis cu ajutorul unui sigiliu adeziv pe care figurează logoul denumirii, alcătuit dintr-un „R” stilizat. În simbolul grafic al literei „R” majusculă, stilizată și de culoare maro, este reprezentat un turn crenelat inspirat de turnul vechi al comunei Roccaverano. Bucla literei „R” cuprinde o roată de „Robiola di Roccaverano”, iar sub piciorușul înclinat figurează un element decorativ colorat în verde și galben-verzui, care amintește de pășiștile și de linia sinuoasă tipice pentru colinele din zona Langa. Toate aceste elemente sunt cuprinse într-un cerc lat de culoare verde închis, pe care figurează, cu majuscule albe, mențiunea „ROBIOLA DI ROCCAVERANO”, în partea de jos, în mijloc, figurând o floare stilizată de culoare albă. Întregul logo este imprimat pe fond alb. La baza logoului denumirii figurează codul de identificare al producătorului și numărul de serie al etichetei: pe fond ocru în cazul brânzei „Robiola di Roccaverano” produsă doar din lapte de capră, și pe fond alb în cazul brânzei obținute din mai multe tipuri de lapte. Este obligatoriu ca pe etichetă să fie specificate procentajele de lapte utilizate. Fiecare roată de brânză este comercializată întreagă, ambalată și sigilată.



4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria geografică cuprinde teritoriul administrativ al următoarelor comune: în provincia Asti: Bubbio, Cessole, Loazolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole și Vesime; în provincia Alessandria: Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno Monferrato și teritoriul comunei Cartosio aflat pe malul stâng al torentului Erro.

5. Legătura cu aria geografică

5.1. Specificitatea ariei geografice

Solul este argilos, cu substrat marnos; în unele zone, mișcările de tasare a terenurilor au dus la apariția unor soluri de tip coluvial cu strat argilos foarte profund, cu o capacitate hidrică crescută și cu un indice de fertilitate foarte ridicat. Clima este tipic continentală, caracterizată de perioade de frig intens, ninsori abundente, valuri succesive și frecvente de îngheț și de dezgheț iarna și de temperaturi ridicate vara, după o schimbare bruscă a vremii spre sfârșitul lunii iunie. Variația precipitațiilor atmosferice este limitată, iar media anuală a ploilor este de 300 mm,

cantitățile de ploaie fiind foarte reduse în perioada de primăvară-vară, drept care se pot înregistra secete foarte intense. Acest mediu pedoclimatic determină obținerea unor nutrețuri tipice pe pajiști și pajiști-pășuni. Este vorba despre pajiști variate, în care predomină gramineele (aproximativ 75 %) și leguminoasele (25 %), la care se adaugă numeroase plante aromatice și medicinale. Principalele graminee sunt: raigrasul (*Lolium* spp.), golomățul (*Dactylis glomerata*), păiușurile (*Festuca* spp.), firuța (*Poa* spp.), vițelarul etc. Principalele leguminoase sunt: trifoiul de munte (*Trifolium montanum*), ghizdeiu (*Lotus corniculatus*), coada șoricelului (*Achillea* spp.) etc. Printre plantele aromatice și parfumate, pe lângă vițelar, se află întreaga gamă a umbeliferelor, precum morcovul sălbatic (*Daucus carota carota*), pălămida (*Cirsium arvense*), salvia (*Salvia officinalis*), lavanda (*Lavandula latifolia*), multe specii de cimbru (*Thymus* spp.), virnașul (*Ruta graveolens*), măceșul (*Rosa canina canina*) etc. Aceste nutrețuri, ale căror substanțe nutritive formează un echilibru natural din punctul de vedere al raportului între carbohidrați, proteine și vitamine, constituie o hrană de calitate pentru efectivele de ovine și caprine, precum și pentru bovine. Ovinele și caprinele pasc și în păduri, a căror prezență constituie nu doar o bună metodă de protecție a solului, ci apără, de asemenea, animalele de căldurile excesive în perioada verii.

5.2. Specificitatea produsului

Brânză de dimensiuni mici, cu pastă moale, fără coajă. Produsul se distinge prin pasta sa albă, fără găuri. Textura brânzei variază între o textură catifelată și păstoasă și o textură compactă și consistentă, care se topește în gură, lăsând un gust agreabil și un gust rezidual care variază între cel de iarbă verde și de plante medicinale și cel mai decis și picant care amintește de aluna prăjită și de aroma de capră.

5.3. Legătura causală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Senzațiile gustative și olfactive deosebite ale brânzei „Robiola di Roccaverano” sunt legate de calitatea laptelui utilizat crud, care derivă din calitatea superioară a hranei animalelor.

Prin urmare, caracteristicile deosebite ale florei, cu diversele parfumuri și arome, se regăsesc și în laptele datorită căruia brânza „Robiola di Roccaverano” dobândește o savoare care o distinge de oricare alt tip de brânză.

Manuscrisul semnat la 1899 de preotul Pistone cuprinde istoria parohiei Roccaverano și a așezărilor limitrofe între anii 960 și 1860. Printre subiectele istorice de interes politic figurează și detalii de natură economică ce evidențiază importanța brânzei „Robiola”, precum faptul că în comuna Roccaverano sunt organizate cinci târguri anuale. Cu aceste ocazii se vinde, pentru export, „excelenta brânză Robiola”. Se menționează explicit exportul pentru că, pe vremea aceea, brânza „Robiola” era cunoscută nu doar în Italia, ci și în Franța. Așadar, reiese că, deja de pe atunci, „Robiola” nu era considerată o brânză generică, oarecare, pentru că prezenta deja caracteristici care o distingeau de toate celelalte brânzeturi. Brânza „Robiola” obținută prin prelucrare manuală se poate păstra chiar și șase luni în borcane de sticlă, cu ulei, sau punând roțile între paie.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

Administrația actuală a lansat procedura națională de opoziție prin publicarea propunerii de modificare a DOP „Robiola di Roccaverano” în *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 160 din 10.7.2013.

Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil la adresa: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

sau

accesând direct pagina principală a site-ului Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere (www.politicheagricole.it), făcând clic pe „Qualità e sicurezza” (în partea superioară dreaptă a ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.