

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2010/C 168/09)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

VLOGA ZA SPREMEMBO

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**Vloga za spremembo v skladu s členom 9****„ROBIOLA DI ROCCAVERANO“****ES št.: IT-PDO-0217-0024-13.09.2005****ZGO () ZOP (X)****1. Spremenjena postavka v specifikaciji proizvoda:**

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu
- Metoda pridobivanja
- Povezava
- Označevanje
- Nacionalne zahteve
- Drugo (navedite)

2. Vrsta spremembe:

- Sprememba enotnega dokumenta ali povzetka
- Sprememba specifikacije registrirane ZOP ali ZGO, za katero nista bila objavljena enotni dokument ali povzetek

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

- Sprememba specifikacije, ki ne zahteva spremembe objavljenega enotnega besedila (člen 9(3) Uredbe (ES) št. 510/2006)
- Začasna sprememba specifikacije zaradi uvedbe obveznih sanitarnih ali fitosanitarnih ukrepov s strani javnih organov (člen 9(4) Uredbe (ES) št. 510/2006)

3. Sprememba (-e):

3.1 Opis proizvoda:

Uvede se možnost zorenja proizvoda.

Medtem ko v prejšnji specifikaciji ni bila omenjena možnost zorenja proizvoda, je ta postopek, pri katerem se del proizvodnje sira „Robiola di Roccaverano“ pusti za daljše ali krajše obdobje zoreti, že zelo razširjen in cenjen na trgu. Ta postopek je obnovil tradicionalen način proizvodnje.

Spremeni se merilo za obod. Spodnja meja se premakne s 4 na 2,5 cm. Ta sprememba je postala nujna, saj se je v zadnjih letih močno povečala količina sira Robiola, ki se proizvaja iz čistega kozjega mleka. Poleg tega so se spet začele množično uporabljati posebne posode za usirjanje, imenovane „bicchieroni“ ali v krajevnem narečju „Pignatin“, ki lahko držijo največ 1,8 litra mleka, čeprav bi po velikosti lahko vsebovale do 2 litra mleka. Ko se uporabljajo te posode, jih zaradi boljšega izločanja sirotke, značilnega za proizvod „Robiola di Roccaverano“, namreč ni mogoče napolniti z večjimi količinami mleka. Poleg tega je pri uporabi čistega kozjega mleka ali v prevladujočem razmerju, zaradi njegovih posebnih fizikalno-kemijskih lastnosti, obod hlebca nižji kot pri proizvodih „Robiola di Roccaverano“ iz kravjega ali kozjega mleka v prevladujočih količinah.

3.2 Metoda pridobivanja:

Znižala se je minimalna vsebnost maščob v suhi snovi, ki se spremeni s 45 % na 40 %. Tudi ta sprememba je povezana z dejstvom, da se je v zadnjih letih močno povečal odstotni delež proizvoda „Robiola di Roccaverano“ iz čistega kozjega mleka ali mešanega z drugimi vrstami mleka. Povprečna sestava kozjega mleka ima nižjo vsebnost maščob v suhi snovi.

Spremenjen je odstotni delež beljakovinskih snovi in neorganskih ostankov. Sir „Robiola di Roccaverano“ se je že od nekdaj proizvajal iz mleka, pridelanega na kmetiji, neodvisno od živalske vrste izvora. To je torej sir, ki nastane pri usirjanju mešanih vrst mleka (kozjega, ovčjega in kravjega), katerih lastnosti in proizvodna tehnologija se določijo na podlagi razmerja med temi tremi vrstami mleka. Zato na odstotni delež beljakovinskih snovi in neorganskih ostankov močno vpliva vrsta uporabljenega mleka.

Spremenil se je najvišji odstotek dovoljene uporabe kravjega mleka, ki se s 85 % zniža na 50 %. Poleg tega se je spremenil odstotek ovčjega mleka, ki ne sme preseči 50 %. Ta sprememba je postala potrebna, ker je pri živinoreji na tem območju že od devetdesetih let opaziti izginjanje ali močan upad govedoreje in ovčjereje, ki ju nadomešča kozjereja. Razlogov za te spremembe je več, med njimi pa zagotovo niso manj pomembni nižji stroški zagona in upravljanja kozjereje, večja odpornost živali in možnost uporabe obsežnih neobdelanih površin na tem območju. Poleg tega je ta izbira pogosto povezana tudi z vračanjem k tradicionalnim načinom kmetovanja na območju proizvodnje „Robiola di Roccaverano“, kjer sta bili med 1950 in 1960 govedoreja in ovčjereja zelo skromni ter omejeni skoraj izključno na proizvodnjo delovne sile, kozjereja pa zelo razširjena. Poleg tega je sprememba specifikacije, ki so jo zahtevali proizvajalci za prehodno zaščito, povzročila izboljšanje kakovosti proizvoda za trženje (nagrajenega tudi na različnih državnih in mednarodnih prireditvah) in posledično razširitev proizvodnje z zagonom novih kmetij, ki jih vodijo mladi kmetje na obrobni in zaostalem območju, kot je Langa Astigiana in v okoliških krajih.

V povzetku in specifikaciji so bile navedene kozje, ovčje in kravje pasme, uporabljene za proizvodnjo mleka, ki se uporablja pri proizvodnji „Robiola di Roccaverano“; opredeljena je bila prehrana živine.

3.3 Geografsko območje:

V povzetku je bilo geografsko območje podrobneje opisano, da bi ga uskladili z novimi predpisi.

3.4 Dokazilo o poreklu:

V povzetku in specifikaciji je bilo opredeljeno dokazilo o poreklu, kot zahteva Uredba ES.

3.5 Povezava:

V povzetku in specifikaciji so navedeni elementi, ki dokazujejo, da „Robiola di Roccaverano“ izvira s tega geografskega območja, ter podatek o povezavi. Ti elementi so že vključeni v spis Komisije kot sestavni del dokumentacije, na podlagi katere je bila pridobljena registracija.

3.6 Označevanje:

Izrecno so opredeljena posebna pravila o označevanju z vključitvijo identifikacijske oznake kmetije in logotipa z imenom, da se zagotovi takojšnja prepoznavnost proizvoda ter se potrošniku tako zagotovi jasna in celovita informacija.

Poleg tega je treba na nalepki obvezno navesti odstotne deleže uporabljenega mleka, da se omogočita večja jasnost in preglednost glede sestavin sira, tudi ob upoštevanju vse večjega pojava alergij in preobčutljivosti na hrano v zadnjih letih.

3.7 Drugo:

Jasno se navede, da mora pakiranje potekati na območju proizvodnje, saj je pri sami proizvodnji nemogoče neizbrisno označiti sir, ker je ta brez skorje ter iz svežega in mehkega testa. Ker ta sir nima skorje, je pri njem večja nevarnost izsušitve, oksidacije in sprememb deleža maščob.

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„ROBIOLA DI ROCCAVERANO“

ES št.: IT-PDO-0217-0024-13.09.2005

ZOP (X) ZGO ()

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. Pristojna služba v državi članici:

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

2. Vlagatelj:

Naziv: Consorzio per la Tutela del Formaggio Robiola di Roccaverano
Naslov: Via Roma 8
Roccaverano AT
ITALIA
Tel. +39 014488465
Faks +39 014493350
E-naslov: info@robioladiroccaverano.com
Sestava: Proizvajalci/predelovalci (X) drugo ()

3. Vrsta proizvoda:

Skupina 1.3 – Siri

4. Specifikacija:

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1 Ime:

„Robiola di Roccaverano“

4.2 Opis:

„Robiola di Roccaverano“ je sir, ki se proizvaja skozi vse leto. Pridobiva se iz usirjenega mleka, sveži sir se pusti zoreti ali dozoreti.

„Robiola di Roccaverano“ ZOP je valjaste oblike z rahlo obrobljenimi ravnimi ploskvami in rahlo izbočenim obodom. Premer ploskev je med 10 in 14 cm, višina oboda pa od 2,5 do 4 cm. Teža posameznega hlebca je od 250 do 400 g.

Referenčne vrednosti proizvoda „Robiola di Roccaverano“ za maščobe, beljakovinske snovi in neorganske ostanke so:

Maščobe: najmanj 40 % v suhi snovi

Beljakovinske snovi: najmanj 34 % v suhi snovi

Neorganski ostanki: najmanj 3 % v suhi snovi

Senzorične lastnosti sira „Robiola di Roccaverano“ se na podlagi stopnje zrelosti delijo na:

sveži sir od četrtega do desetega dne zorenja: skorja: lahko je rahlo prekrita s plesnijo ali pa je sploh ni; zunanji videz: mlečno bel ali svetlo rumen; sredica: mlečno bele barve; struktura: kremna, mehka; vonj in okus: blag, značilnega okusa in/ali rahlo kiselkast;

zreli proizvod po enajstih dneh zorenja: skorja: naravno prekrita s plesnijo; zunanji videz: umazano bele barve, svetlo rumena ali rahlo rdečkasta; sredica: mlečno bele barve; struktura: mehka, po daljšem času zorenja rahlo čvrsta, pod skorjo značilnega okusa je lahko smetanasta.

4.3 Geografsko območje:

Geografsko območje obsega upravno območje naslednjih občin: pokrajina Asti: Bubbio, Cessole, Loazolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole in Vesime; pokrajina Alessandria: Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno Monferrato in območje občine Cartosio na levem bregu hudournika Erro.

4.4 Dokazilo o poreklu:

Spremlja se vsaka faza proizvodnega postopka, pri čemer se zanjo vodijo vsi vhodni in izhodni proizvodi. S tem ter z vpisom rejcev, proizvajalcev, zorilcev in izvajalcev pakiranja v ustrezne registre, ki jih vodi nadzorni organ, ter s pravočasno prijavo proizvedenih količin nadzornemu organu se zagotovi sledljivost proizvoda. Travniške, travniško-pašniške in gozdne parcele morajo biti vpisane na seznam, ki ga vodi nadzorni organ. Ta spremlja tudi vse fizične in pravne osebe, vpisane v zadevne registre.

4.5 Metoda pridobivanja:

Za proizvodnjo „Robiola di Roccaverano“ se uporabljajo surovo polnomastno kozje mleko pasem Roccaverano in Camosciata Alpina ter njunih križanj, ovčje mleko pasme Pecora delle Langhe ter kravje mleko pasem Piemontese in Bruna Alpina ter njunih križanj, ki izvira izključno z območja proizvodnje v naslednjih razmerjih: surovo polnomastno kozje mleko, ki je lahko čisto ali mešano, pri čemer mora biti njegov delež najmanj 50 %, v spremenljivem razmerju s surovim polnomastnim kravjim in/ali ovčjim mlekom z deležem največ 50 %, od zaporednih molž, ki se opravijo v časovnem obdobju od 24 do 48 ur. Poleg tega se predpiše, da je treba na nalepki navesti odstotne deleže mleka, uporabljenega pri proizvodnji sira.

Prehrana ovac ali koz se zagotovi s pašo živali v obdobju med 1. marcem in 30. novembrom ter z uporabo sveže rastlinske krme in/ali konzerviranimi in svežimi žiti, stročnicami, oljnicami in njihovimi proizvodi. Prehrana krav obsega pašo in svežo in/ali konzervirano rastlinsko krmo ter žita, stročnice, oljnice in njihove proizvode.

Prehrana vseh živali mora izvirati z območja proizvodnje z deležem nad 80 %.

Mleku se doda sirilo živalskega izvora, vendar šele po začetku kisanja in pri temperaturi med 18 °C in 24 °C ter se ga pusti počivati od 8 do 36 ur glede na podnebne in okoljske razmere pri predelavi. Počitek v modelih ob rednem obračanju traja do 48 ur, da se omogoči izločanje sirotke.

Suho soljenje se opravi po obeh ploskvah proizvoda med obračanjem ali ob koncu postopka oblikovanja hlebcev. Naravno zorenje poteka tako, da se sveži proizvod takoj po vložitvi v modele vsaj tri dni hrani v ustreznih prostorih. Od četrtega dne po vložitvi v modele se dovoli prodaja ali nadaljevanje zorenja na kmetiji in/ali pri zorilcih. „Robiola di Roccaverano“ je zrela od desetega dne po vložitvi v modele.

Pakiranje mora potekati na območju proizvodnje, ker je ta sir iz svežega in mehkega testa ter brez skorje, zaradi česar obstaja večja nevarnost izsušitve, oksidacije in sprememb na račun deleža maščob.

Poleg tega je pri sami proizvodnji nemogoče neizbrisno označiti sir, ker je ta brez skorje.

4.6 Povezava:

Tla so po naravi ilovnata z lapornato podlago, na nekaterih območjih so premiki zemlje povzročili nastanek značilnih površin kolvialne narave z zelo debelo ilovnato plastjo, ki dobro zadržuje vodo in ima zelo visoko stopnjo rodovitnosti. Podnebje je celinsko, z značilnimi obdobji hudega mraza, obilnega sneženja, izmeničnih zmrzali in taljenja ledu pozimi ter visokih temperatur poleti, po nenadnem preobratu proti koncu junija. Ni veliko različnih vrst padavin, letno povprečje pa je 300 mm z zelo nizkimi konicami v pomladno-poletnem obdobju, zaradi česar so nekatera leta zelo sušna.

Okolje s takimi pedoklimatskimi značilnostmi omogoča proizvodnjo značilne krme, ki se pridobiva s travnikov in travniško-pašniških površin. Gre za polifitne travnike, na katerih prevladujejo trave (približno 75 %) in stročnice (približno 25 %), ki se jim pridružujejo številna zelišča in zdravilne rastline. Glavne vrste trav so ljuljka (*Lolium* sp.), pasja trava (*Dactylis glomerata*), bilnice (*Festuca* sp.), latovka (*Poa* sp.), dišec itd. Glavne vrste stročnic so gorska detelja (*Trifolium montanum*), nokota (*Lotus corniculatus*), rman (*Achillea* sp.) itd. Med zelišči in dišavnicami je treba omeniti celo vrsto kobilnic, kot so divje korenje (*Daucus carota carota*), njivski osat (*Cirsium arvense*), žajbelj (*Salvia officinalis*), sivka (*Lavandula latifolia*), več vrst materine dušice (*Thymus* sp.), rutica (*Ruta graveolens*), šipek (*Rosa canina canina*) itd. Iz te zaloge krme, pri kateri so hranilne snovi z deleži ogljikovih hidratov–beljakovin–vitaminov v naravnem ravnovesju, se dobi visokokakovostna hrana za vzrejo ovac in koz ter goveda. Posebne značilnosti rastlinstva različnih vonjav in okusov se posledično čutijo tudi v mleku, zaradi česar ima sir „Robiola di Roccaverano“ poseben vonj, ki ga loči od vsakega drugega sira.

Ovce in koze smukajo travo tudi v gozdovih, ki poleg tega, da so velikega pomena pri varstvu tal, dajejo zavetje drobnici pred visoko vročino v poletnem času.

V nekem rokopisu iz leta 1899, pod katerim je podpisan duhovnik Pistone, je prikazana zgodovina župnije Roccaverano in njenih podružnic od leta 960 do 1860. Med zgodovinskimi podatki s političnega področja se pojavijo elementi gospodarskega reda, ki pomagajo osvetliti pomen proizvoda „Robiola di Roccaverano“, in tudi dejstva, da so v občini Roccaverano sejme prirejali petkrat na leto. Ob takih priložnostih so za izvoz prodajali „odlične sire Robiola“; govori se izrecno o izvozu, kajti „Robiola“ je bil že v tistih časih sir, ki ni bil znan le v Italiji, temveč tudi v Franciji. Od tod izhaja, da „Robiola di Roccaverano“ že takrat ni veljal za kakršen koli generični sir, saj ima drugačne lastnosti kot vsi drugi siri. „Robiola“, ki se prideluje na ravni obrti, se lahko tudi za šest mesecev ohrani v steklenih kozarcih z oljem ali če so hlebci položeni v slamo.

4.7 Nadzorni organ:

Naziv: I.N.O.Q.
Naslov: Piazza Carlo Alberto Grosso 82
12033 Moretta CN
ITALIA

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

4.8 Označevanje:

Ob sprostitvi na trg je treba na sir pritrčiti lepilno plombo, ki zapre pakiranje in na kateri je naveden logotip z imenom s stilizirano črko „R“. V grafični podobi stilizirane velike tiskane črke „R“ rjave barve je narisana stolp, ki je na vrhu nazobčan po vzoru znamenitega stolpa v občini Roccaverano; notranja praznina črke predstavlja hlebec sira „Robiola di Roccaverano“, pod krakom pa je okrasni rob zelene in rumeno-zelene barve, ki spominja na travnike in značilno razgibanost gričev pokrajine Langa. Vse to obdaja krožni kolobar temno zelene barve, v katerem je z velikimi tiskanimi črkami bele barve zapisano „Robiola di Roccaverano“, v sredini spodaj pa je vključen majhen stiliziran cvet bele barve. Logotip je v celoti natisnjen na beli podlagi. Pod logotipom z imenom sta navedeni identifikacijska oznaka proizvajalca in zaporedna številka nalepke: na rumenorjavi podlagi za proizvod „Robiola di Roccaverano“ iz čistega kozjega mleka in na beli podlagi za proizvode iz mešanih vrst mleka. Obvezno pa je na nalepki treba navesti različne odstotne deleže uporabljenega mleka. Vsak posamezen hlebec je ob sprostitvi na trg cel, zapakiran in opremljen s plombo.

