

Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2022/C 397/11)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ZAHTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA/ZAŠČITENE GEOGRAFSKE OZNAČBE, KI NI MANJŠA

Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

„Robiola di Roccaverano“

EU št.: PDO-IT-0024-AM03 – 11.4.2022

ZOP (X) ZGO ()

1. Skupina vložnikov in pravni interes

Consorzio per la Tutela del Formaggio Robiola di Roccaverano (Konzorcij za zaščito sira „Robiola di Roccaverano“) s sedežem na naslovu Via Roma 8, 14050 Roccaverano (AT); certificirani e-naslov: robioladiroccaverano@pec.it

Konzorcij za zaščito sira „Robiola di Roccaverano“ sestavljajo proizvajalci sira „Robiola di Roccaverano“. Pooblaščen je za vložitev zahtevka za spremembo v skladu s členom 13(1) uredbe ministrstva za kmetijstvo, prehrano in gozdarstvo št. 12511 z dne 14. oktobra 2013.

2. Država članica ali tretja država

Italija

3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu
- Metoda proizvodnje
- Povezava
- Označevanje
- Drugo [Navedite.]

4. Vrsta sprememb

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s členom 53(2), tretji pododstavek, Uredbe (EU) št. 1151/2012.
- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba ne šteje za manjšo v skladu s členom 53(2), tretji pododstavek, Uredbe (EU) št. 1151/2012.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

5. Spremembe

Ime

- Ta sprememba se nanaša na specifikacijo proizvoda in enotni dokument, kar zadeva ime iz člena 1 specifikacije proizvoda ter točke 1 enotnega dokumenta, ki se spremeni iz „Robiola di Roccaverano“ v „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“, pri čemer se imeni lahko uporabljata kot medsebojno zamenljivi. V specifikaciji proizvoda in enotnem dokumentu se imenu „Robiola di Roccaverano“ torej doda ime „Roccaverano“.

Sedanje besedilo:

„Robiola di Roccaverano“

je bilo spremenjeno tako:

„Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“.

Proizvod „Robiola di Roccaverano“ ali „Roccaverano“ (predlagano kot alternativno ime) je postal med potrošniki tako poznan in cenjen, da so ga začeli prepoznavati le pod imenom „Roccaverano“, zato predhodna navedba „robiola“ ni več potrebna za identifikacijo proizvoda in njegovih značilnosti. Priznati bi bilo treba sedanjo rabo med izvajalci v agroživilskem sektorju (proizvajalci, distributerji, restavracije) in med potrošniki, ki za proizvod že uporabljajo ime „Roccaverano“. Dodatek imena ZOP „Roccaverano“ bi jasneje dokazal tesno povezanost z območjem. Ta praksa je postala še bolj razširjena, da bi se proizvod „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ bolje razlikoval od različnih drugih mlečnih proizvodov, ki se na trgu prodajajo pod imenom *robiola*, ki se običajno uporablja za sir iz pasteriziranega kravjega mleka, ta pa se zelo razlikuje od proizvoda z ZOP.

Geografsko območje

- Sprememba člena 3 specifikacije proizvoda in točke 4 enotnega dokumenta V geografsko območje, ki zdaj vključuje le del občine Cartosio, se doda celotna občina Cartosio.

Sedanje besedilo:

„Geografsko območje obsega naslednje občine v provinci Asti: Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole in Vesime; v provinci Alessandria: Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno Monferrato in območje občine Cartosio na levem bregu reke Erro.“

je bilo spremenjeno tako:

„Geografsko območje obsega naslednje občine v provinci Asti: Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole in Vesime; v provinci Alessandria: Cartosio, Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti in Spigno Monferrato.“

Z vključitvijo celotne občine Cartosio se popravi napaka, do katere je prišlo v času prvotne vloge za zaščiteno označbo porekla. Kar zadeva topografijo in pokrajino, se bregova reke Erro v občini Cartosio namreč ne razlikujeta bistveno. Poleg tega se celotna občina Cartosio z agronomskega vidika, pri čemer se zlasti upoštevajo pašniki, krmne rastline in pridelovalne prakse, ne razlikuje od drugih občin na območju proizvodnje sira „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“.

Kmetijska površina v uporabi v občini Cartosio je večinoma sestavljena iz travinja (38 % mešanih travnikov), kar utemeljuje zahtevek glede na trajnost in nizko intenzivnost kmetij za kozjerejo, ki se uporabljajo za to mlečno proizvodnjo. Obstaja tudi agronomska in proizvodna povezava s samo občino Cartosio. Nekatera kmetijska gospodarstva s sedežem na območju proizvodnje sira „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“, ki upravljajo zemljišča kot mešane travnike, tj. ki so namenjena za proizvodnjo krme z enakimi značilnostmi kot krma, ki se uporablja za proizvodnjo sira „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“, ležijo na delu občine Cartosio, ki ni vključeno v sedanjo specifikacijo.

Metoda proizvodnje

— Sprememba člena 4 specifikacije proizvoda in točke 3.3 enotnega dokumenta, ki zadeva uporabljene surovine.

Sedanje besedilo:

„Člen 4

Metoda proizvodnje

Za proizvodnjo sira ‚Robiola di Roccaverano‘ se uporabljajo surovo polnomastno kozje mleko pasem roccaverano in camosciata alpina ter njunih križancev, ovčje mleko pasme pecora delle langhe ter kravje mleko pasem piemontese in bruna alpina ter njunih križancev, 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 %, od zaporednih molž, ki se opravijo v časovnem obdobju od 24 do 48 ur. Delež različnih vrst mleka, ki se uporablja za izdelavo sira, je treba navesti na oznaki. Prehrana ovac ali koz se zagotovi s pašo živali v obdobju med 1. marcem in 30. novembrom ter z uporabo sveže in/ali sušene krme ter žitnega zrnja, stročnic, oljnic in njihovih proizvodov.

Travniško-pašniške, travniške in gozdne parcele morajo biti vpisane na seznam, ki ga vodi nadzorni organ. Prehrana krav obsega pašo in svežo in/ali sušeno krmo ter žitno zrnje, stročnice, oljnice in njihove proizvode. Prehrana vseh živali mora izvirati z območja proizvodnje z deležem nad 80 %. Prepovedana je uporaba silažne koruze in zelene silaže. Prehrana živali ne sme vsebovati gensko spremenjenih organizmov. Ni dovoljena raba mleka živali, vzrejenih v zaprtih prostorih.“

je bilo spremenjeno tako:

„Člen 4

Metoda proizvodnje

Sir ‚Robiola di Roccaverano‘ / ‚Roccaverano‘ se prideluje iz surovega kozjega mleka pasem roccaverano in camosciata alpina ter njunih križancev, ki izvira izključno z območja proizvodnje, iz zaporednih molž, ki se opravijo v obdobju od 24 do 48 ur. Prehrana koz se zagotovi s pašo živali v obdobju med 1. marcem in 30. novembrom ter z uporabo sveže in/ali sušene krme ter žitnega zrnja, stročnic in oljnic. Travniško-pašniške, travniške in gozdne parcele morajo biti vpisane na seznam, ki ga vodi nadzorni organ. Več kot 80 % živalske krme mora izvirati iz območja proizvodnje. Prepovedana je uporaba silažne koruze in zelene silaže. Prehrana živali ne sme vsebovati gensko spremenjenih organizmov. Ni dovoljena raba mleka živali, vzrejenih v zaprtih prostorih.“

Zaporedni trendi skozi zgodovino kažejo na razširjenost pplekstenzivne kozjereje na zadevnem območju, pri čemer se vse pogosteje uporabljajo avtohtone pasme, kot so koze pasme roccaverano. Sprememba proizvoda v čisto kozje mleko, navedena v specifikaciji, odraža realno stanje.

Za proizvodnjo sira „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ se že desetletja uporablja zelo malo ovčjega in kravjega mleka, čeprav se uporablja vse več mleka in proizvede vse več sirov. Siri iz mešanega mleka se skorajda ne proizvajajo več. Obsežnejša proizvodnja sirov iz mešanega mleka na tem območju ni mogoča zaradi vse manjše prisotnosti krav, tudi če upoštevamo mlečne pasme in telečje meso, in izjemne redkosti ovc na območju „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“.

Ta sprememba poudarja tudi pozitiven prispevek kozjereje k ekosistemu, saj pomaga pri ohranjanju tipične in krhke „živinorejske pokrajine“ ter ščiti pred nevarnostjo erozije in izgube biotske raznovrstnosti, saj ohranja dobro stanje pašnikov in travinja.

To poudarja postopno okrevanje redke pasme koz roccaverano, ki je poleg koz pasme camosciata ena od dveh pasem koz, priznanih v specifikaciji proizvoda.

Povezava

— Sprememba člena 7 specifikacije proizvoda in točke 5 enotnega dokumenta, ki zadeva povezavo. Sprememba se nanaša zlasti na zadnji odstavek dela, povezanega s posebnostmi geografskega območja. Poleg spremembe imena se s to spremembo točka prilagaja spremembi, ki zadeva surovine, iz katere se črtajo sklici na ovce in krave.

Sedanje besedilo:

„[...] Iz te mešanice krmnih rastlin, pri kateri so ogljikovi hidrati, beljakovine in vitamini v naravnem ravnovesju, se pridobi visokokakovostna hrana za ovce, koze in govedo. Posebne značilnosti rastlinstva različnih vonjev in okusov se posledično čutijo tudi v mleku, zaradi česar ima sir ‚Robiola di Roccaverano‘ poseben vonj, po katerem se 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.“

je bilo spremenjeno tako:

„[...] Iz te mešanice krmnih rastlin, pri kateri so ogljikovi hidrati, beljakovine in vitamini v naravnem ravnovesju, se pridobi visokokakovostna hrana za koze. Posebne značilnosti rastlinstva različnih vonjav in okusov se posledično čutijo tudi v mleku, zaradi česar ima sir ‚Robiola di Roccaverano‘ / ‚Roccaverano‘ poseben vonj, po katerem se loči od vsakega drugega sira.

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.“

Označevanje

— Sprememba člena 8 specifikacije proizvoda in točke 3.7 enotnega dokumenta S to spremembo se spreminja točka o označevanju, ki se prilagodi spremembi imena in spremembi uporabljenih surovin.

Sedanje besedilo:

Specifikacija proizvoda

„Ob sprostitvi na trg je treba na sir pritrditi lepilno plombo, ki zapre pakiranje in na kateri je naveden logotip z imenom ZOP 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 blede rumene-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. Proizvod se lahko da na trg z zaščiteno označbo porekla ‚Robiola di Roccaverano‘ šele, ko se nanj pritrdi ta plomba.

Vsak posamezen hlebec je ob sprostitvi na trg cel, zapakiran in opremljen s plombo. Če se sir ‚Robiola di Roccaverano‘ nepakiran pošlje v zorilnice na območju proizvodnje, kjer se nadaljuje zorenje, se priloži dokument, na katerem je navedeno naslednje:

- (a) število sirov, proizvedenih iz kozjega mleka, in/ali število sirov, proizvedenih iz mešanega mleka
- (b) besedilo ‚Robiola di Roccaverano‘
- (c) številka zadevnih logotipov EU in njihove serijske številke.“

Enotni dokument

„Ob sprostitvi na trg je treba na sir pritrditi lepilno plombo, ki zapre pakiranje in na kateri je naveden logotip z imenom ZOP 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 blede rumene-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.“



je bilo spremenjeno tako:

Specifikacija proizvoda in enotni dokument

„Ob sprostitvi na trg je treba na sir pritrčiti lepilno plombo, ki zapre pakiranje in na kateri je naveden logotip ZOP. Pod logotipom sta navedeni identifikacijska oznaka proizvajalca in zaporedna številka nalepke na rumenorjavi podlagi. Proizvod se lahko da na trg z zaščiteno označbo porekla ‚Robiola di Roccaverano‘ ali z zaščiteno označbo porekla ‚Roccaverano‘ šele, ko se nanj pritrči ta plomba. Na nalepki morajo biti navedeno ime, naziv podjetja in naslov zorišnice/pakirnice. Prepovedano je tudi dodajanje kakršnih koli opisov, ki niso izrecno določeni. Imena, firme ali blagovne znamke je dovoljeno navesti, če ne vključujejo hvaljenja in ne zavajajo potrošnika. Uporabijo se lahko tudi druge resnične in preverljive navedbe, ki so dovoljene v skladu z veljavno zakonodajo, če niso v nasprotju z nameni in vsebino te specifikacije proizvoda.“

Vsak posamezen hlebec je ob sprostitvi na trg cel, zapakiran in opremljen s plombo. Če se sir ‚Robiola di Roccaverano‘ / ‚Roccaverano‘ nepakiran pošlje v zorišnice na območju proizvodnje, kjer se nadaljuje zorenje, se priloži dokument, na katerem je navedeno naslednje: besedilo ‚Robiola di Roccaverano‘ ali ‚Roccaverano‘, število proizvedenih sirov, številka zadevnih logotipov EU in njihove serijske številke.

Logotip ZOP sestavlja stilizirana črka ‚R‘. Stilizirana velika tiskana črka ‚R‘ rjave barve vsebuje sliko stolpa, ki je na vrhu nazobčan po vzoru znamenitega stolpa v občini Roccaverano. Notranja praznina črke predstavlja hlebec sira ‚Robiola di Roccaverano‘ / ‚Roccaverano‘, pod krakom pa je okrasni rob zelene in blede rumene ali blede 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 ‚ROCCAVERANO‘, v sredini spodaj pa je vključen majhen stiliziran cvet bele barve. Logotip je v celoti natisnjen na beli podlagi.“



ENOTNI DOKUMENT

„Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“

EU št.: PDO-IT-0024-AM03 – 11.4.2022

ZOP (X) ZGO ()

1. **Ime**

„Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“

2. Država članica ali tretja država

Italija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1. Tip produkta

Skupina 1.3 – Siri

3.2. Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

„Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ je sir, ki se proizvaja skozi vse leto iz sveže skute, ki se nato pusti zoreti ali dozoreti.

Sir z ZOP „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ je valjaste oblike z rahlo obrobljenimi ravnimi ploskvami in rahlo izbočenim obodom. Premer ploskev je 10–14 cm, višina oboda pa 2,5–4 cm. Vsak hlebec sira tehta 250–400 gramov. Ti parametri se uporabljajo ob koncu najkrajšega obdobja zorenja.

Referenčne vrednosti proizvoda „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ za maščobe, beljakovinske snovi in pepel so tretji dan zorenja naslednje:

maščobe: v suhi snovi najmanj 40 %;

beljakovinske snovi: v suhi snovi najmanj 34 %;

pepel: v suhi snovi najmanj 3 %.

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

prodotto fresco (sveži sir), ki zori 4–10 dni: 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; okus in vonj: blag, značilnega okusa in/ali rahlo kiselkast;

prodotto affinato (zreli sir), ki zori vsaj 11 dni: 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.

V siru „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ se vonji in okusi krepijo, vse dokler ne postanejo pikantni.

3.3. Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

3.3.1. Surovine (samo za predelane proizvode)

Sir „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ se prideluje iz surovega kozjega mleka pasem roccaverano in camosciata alpina ter njunih križancev, ki izvira izključno z območja proizvodnje, iz zaporednih molž, ki se opravijo v obdobju od 24 do 48 ur.

3.3.2. Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

Prehrana koz se zagotovi s pašo živali v obdobju med 1. marcem in 30. novembrom ter z uporabo sveže in/ali sušene krme ter žitnega zrnja, stročnic in oljnic. Travniško-pašniške, travniške in gozdne parcele morajo biti vpisane na seznam, ki ga vodi nadzorni organ. Prehrana vseh živali mora izvirati z območja proizvodnje z deležem nad 80 %. Prepevedana je uporaba silažne koruze in zelene silaže. Prehrana živali ne sme vsebovati gensko spremenjenih organizmov. Ni dovoljena raba mleka živali, vzrejenih v zaprtih prostorih.

3.4. Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Rejne živali, katerih mleko je bilo uporabljeno pri pripravi sira „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“, se morajo nahajati znotraj opredeljenega geografskega območja.

Mleko mora biti proizvedeno, sir pa predelan in zorjen znotraj opredeljenega geografskega območja.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

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.

3.6. *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Ob sprostitvi na trg je treba na sir pritrditi lepilno plombo, ki zapre pakiranje in na kateri je naveden logotip ZOP. Pod logotipom sta navedeni identifikacijska oznaka proizvajalca in zaporedna številka nalepke na rumenorjavi podlagi. Proizvod se lahko da na trg z zaščiteno oznacbo porekla „Robiola di Roccaverano“ ali z zaščiteno oznacbo porekla „Roccaverano“ šele, ko se nanj pritrdi ta plomba. Na nalepki morajo biti navedeno ime, naziv podjetja in naslov zorilnice/pakirnice. Prepovedano je tudi dodajanje kakršnih koli opisov, ki niso izrecno določeni. Imena, firme ali blagovne znamke je dovoljeno navesti, če ne vključujejo hvaljenja in ne zavajajo potrošnika. Uporabijo se lahko tudi druge resnične in preverljive navedbe, ki so dovoljene v skladu z veljavno zakonodajo, če niso v nasprotju z nameni in vsebino te specifikacije proizvoda.

Vsak posamezen hlebec je ob sprostitvi na trg cel, zapakiran in opremljen s plombo. Če se sir „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ nepakiran pošlje v zorilnice na območju proizvodnje, kjer se nadaljuje zorenje, se priloži dokument, na katerem je navedeno naslednje: besedilo „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“, število proizvedenih sirov, številka zadevnih logotipov EU in njihove serijske številke.

Logotip ZOP sestavlja stilizirana črka „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“ / „Roccaverano“, pod krakom pa je okrasni rob zelene in blede rumene-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 „ROCCAVERANO“, v sredini spodaj pa je vključen majhen stiliziran cvet bele barve. Logotip je v celoti natisnjen na beli podlagi.



4. **Jedrnatna opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje obsega naslednje občine v provinci Asti: Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole in Vesime; v provinci Alessandria: Cartosio, Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti in Spigno Monferrato.

5. **Povezanost z geografskim območjem**

5.1. *Posebnosti geografskega območja*

Tla so ilovnata z lapornato podlago. Na nekaterih območjih so premiki zemlje povzročili nastanek značilnih površin koluvalne 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* spp.), 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 poleg dišča treba omeniti kobulnice, kot so divje korenje (*Daucus carota carota*), njivski osat (*Cirsium arvense*), žajbelj (*Salvia officinalis*), sivka (*Lavandula latifolia*), več vrst materine dušice (*Thymus* spp.), rutica (*Ruta graveolens*), šipek (*Rosa canina canina*) itd. Iz te mešanice krmnih rastlin, pri kateri so ogljikovi hidrati, beljakovine in vitamini v naravnem ravnovesju, se pridobi visokokakovostna hrana za koze. 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.

5.2. Posebnosti proizvoda

Sir „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ je majhen sir z mehkim testom, brez skorje. Zanj je značilno belo testo brez luknjic. Testo kremaste do prožne ter od kompaktne do čvrste teksture se topi v ustih in pusti v njih prijeten okus v razponu od zelenih trav in zdravilnih rastlin do izrazitejšega in pikantnega okusa, ki spominja na pražene lešnike in kozji vonj.

5.3. Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)

Poseben okus in vonj sira „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ sta povezana s kakovostjo uporabljenega surovega mleka. Kakovost mleka je odraz visoke kakovosti prehrane živine.

Posebne značilnosti rastlinstva različnih vonjav in okusov se posledično čutijo tudi v mleku, zaradi česar ima sir „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ poseben vonj, ki ga loči od vsakega drugega sira.

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“ / „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 di Roccaverano“ je bil že v tistih časih sir, ki ni bil znan le v Italiji, temveč tudi v Franciji. Jasno je, da je bil sir „robiola“ že takrat več kot le običajen sir, saj se je po lastnostih razlikoval od drugih sirov. Sir „Robiola di Roccaverano“ / „Roccaverano“ se lahko tudi za šest mesecev ohrani v steklenih kozarcih z oljem ali položen v slamo.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

Celotno besedilo specifikacije proizvoda je na voljo na spletnem mestu: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ali

neposredno na domači strani ministrstva za kmetijstvo, prehrano in gozdarstvo (www.politicheagricole.it), kjer izberete „Qualità“ (v zgornjem desnem kotu zaslona), nato „Prodotti DOP IGP STG“ (na levi strani zaslona) in nazadnje „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.