II

(Незаконодателни актове)

РЕГЛАМЕНТИ

РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) № 855/2014 НА КОМИСИЯТА

от 4 август 2014 година

за одобрение на несъществено изменение в спецификацията на название, вписано в Регистъра на защитените наименования за произход и на защитените географски указания [Robiola di Roccaverano (ЗНП)]

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни ([1]), и по-специално член 53, параграф 2, втора алинея от него,

като има предвид, че:

(1) В съответствие с член 53, параграф 1, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 Комисията разгледа заявката на Италия за одобрение на изменение в спецификацията на защитеното наименование за произход „Robiola di Roccaverano“, регистрирано по силата на Регламент (ЕО) № 1107/96 на Комисията ([2]), изменен с регламенти (ЕО) № 1263/96 ([3]) и (ЕО) № 217/2011 ([4]) на Комисията.

(2) Целта на заявлението е да се измени спецификацията по отношение на температурата в помещенията за зреене.

(3) Комисията проучи въпросното изменение и стигна до заключението, че то е обосновано. Тъй като по смисъла на член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 изменението е несъществено, Комисията може да го одобри, без да прибягва до процедурата, описана в членове 50 — 52 от посочения регламент,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Спецификацията на защитеното наименование за произход „Robiola di Roccaverano“ се изменя в съответствие с приложение I към настоящия регламент.

Член 2

Консолидираният единен документ, в който се посочват основните елементи на спецификацията, е поместен в приложение II към настоящия регламент.

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.
([2]) ОВ L 148, 21.6.1996 г., стр. 1.
([3]) ОВ L 163, 2.7.1996 г., стр. 19.
([4]) ОВ L 59, 4.3.2011 г., стр. 19.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 4 август 2014 година.

За Комисията,
от името на председателя,
Ferdinando NELLI FEROCI
Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ I

В спецификацията на защитеното наименование за произход „Robiola di Roccaverano“ се одобрява следното изменение:

Изречението, включено в раздела относно метода на производство от спецификацията: „Естественото зреене на продукта се осъществява чрез съхраняване на пресния продукт в специални помещения в продължение на най-малко три дни след поставянето му във формите при температура между 15 и 20°“ е премахнато. Промяната е необходима, за да бъдат удовлетворени производителите, тъй като те често използват едно и също помещение както за производството, за което са необходими температури между 20 и 24° така и за предварителното сушене. Много е трудно да се поддържат различни температури в едно и също помещение и в резултат на това ограничение по-малките мандри биват ощетявани. Искането за изменение се обосновава на направените през годините констатации, показващи, че ограничението, което ще бъде премахнато, не оказва влияние върху характеристиките на сиренето.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

КОНСОЛИДИРАН ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни (*)

„ROBIOLA DI ROCCAVERANO“

ЕО №: IT-PDO-0317-01185 — 11.12.2013

ЗГУ ( ) **ЗНП (X)**

1. **Наименование**

„Robiola di Roccaverano“

2. **Държава членка или трета държава**

Италия

3. **Описание на земеделския или хранителен продукт**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.3. — Сирена

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1*

„Robiola di Roccaverano“ ЗНП се произвежда през цялата година; то представлява сирене — прясно, подложено на узряване или отлежало, което се добива от подсирено мляко.

ЗНП „Robiola di Roccaverano“ има цилиндрична форма с плоски основи и заоблени ръбове, с леко изпъкнала странична стена. Диаметърът на основите е между 10 и 14 cm, височината на страничната стена е от 2,5 до 4 cm. Теглото на питата варира между 250 и 400 грама. Тези параметри се отнасят за продукт, който е в последния стадий на минималния период на зреене.

Сравнителните показатели за „Robiola di Roccaverano“ във връзка със съдържанието на мазнини, протеинови вещества и пепел на третия ден в процеса на зреене са, както следва:

Мазнини: най-малко 40 % в сухото вещество

Протеинови вещества: най-малко 34 % в сухото вещество

Пепел: най-малко 3 % в сухото вещество.

Вкусово-ароматните характеристики на сиренето „Robiola di Roccaverano“ в зависимост от степента на зрялост се различават, както следва:

В периода от четвъртия до десетия ден на зреенето пресният продукт има кора, която може да е покрита с тънък естествен слой плесен или напълно да отсъства. Външният му вид е млечнобял или бледожълт, а вътрешността е млечнобяла на цвят. Консистенцията е мека и кремообразна, а вкусът и ароматът му — деликатен, наситен и/или леко кисел.

На единадесетия ден от зреенето отлежалият продукт е с кора, покрита с тънък естествен слой плесен. Външният му вид бива кремавобял, бледожълт или леко червеникав, а вътрешността е с млечнобял цвят. Консистенцията е мека, леко плътна при удължаване на времето на зреене или кремообразна непосредствено под ароматната кора.

Сиренето „Robiola di Roccaverano“ е с отличителен вкус и аромат, а в процеса на зреене то става пикантно.

3.3. *Суровини (само за преработени продукти)*

За производството на „Robiola di Roccaverano“ е необходимо да се използва сурово пълномаслено козе мляко от породите Roccaverano и Camosciata Alpina или техни кръстоски, овче от породата Pecora delle Langhe и краве от породите Piemontese и Bruna Alpina или техните кръстоски, добито единствено в производствения район, в следните съотношения: сурово пълномаслено козе мляко— чисто или смесено, но не по-малко от 50 %, и сурово пълномаслено краве и/или овче мляко с максимално съдържание не повече от 50 %, добито при последователно доене, извършено в интервал между 24 и 48 часа.

(*) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12. Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни (ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1).

3.4. *Фураж (само за продукти от животински произход)*

Овцете и козите се водят на паша в периода между 1 март и 30 ноември, дават им се също така и свежи и/или сухи фуражи, зърнени фуражи, фуражи от бобови и маслодайни растения и продуктите от тяхната преработка. Ливадните, ливадно-пасищните и горските площи трябва да са вписани в регистър, воден от контролния орган. Кравите се хранят на паша и със свежи и/или сухи фуражи, зърнени фуражи, фуражи от бобови и маслодайни растения и продуктите от тяхната преработка.

Над 80 % от фуражите за изхранване на всички животни трябва да са добити в производствения район. Употребата на царевичен силаж и на фураж не е разрешена. Животинската храна в никакъв случай не бива да съдържа генетично модифицирани организми. Употребата на мляко, добито от интензивно отглеждани животни, не е разрешена.

3.5. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район*

Стопанствата, чието мляко се използва за производството на „Robiola di Roccaverano“, трябва да се намират в определения географски район.

Същото се отнася и до млекодобива, преработката и зреенето.

3.6. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.*

Операциите по опаковането следва да се извършват в производствения район, тъй като сиренето е с прясна и мека консистенция, а липсата на кора води до опасност от обезводняване и окисляване на сиренето, както и до изменения на липидния компонент. Освен това не е възможно нанасянето на незаличима маркировка по време на производството, тъй като сиренето няма кора.

3.7. *Специфични правила за етикетиране*

При пускането на пазара за консумация върху сиренето трябва да е поставен самозалепващ се стикер, който да запечатва опаковката и върху който да фигурира логото на защитеното наименование, представляващо стилизирана буква „R“. В графичния символ на стилизирана главна буква „R“ в кафяв цвят е изобразена кула с надвиснали зъбери, вдъхновена от историческата кула в община Roccaverano; окото на буквата „R“ представлява пита „Robiola di Roccaverano“, а на крачето под нея има цветен фриз в светлозелено/жълто, който напомня за ливадите и типичните извивки на хълмовете на Langa. Всичко това е вместено в кръгъл венец в тъмнозелено, върху който е разположен бял надпис с главни букви „ROBIOLA DI ROCCAVERANO“, а долу в средата е изобразено малко стилизирано бяло цвете. Цялото лого е отпечатано на бял фон. В основата на логото на защитеното наименование се поставя идентификационният код на стопанството производител и поредният номер на етикета: фон в цвят охра се използва за сирене „Robiola di Roccaverano“, произведено само от козе мляко, а белият фон — за произведеното от мляко смес. На етикета задължително се посочват различните проценти на използваното мляко. Всяка отделна пита се пуска на пазара за консумация цяла, опакована и затворена с печат.



4. Кратко определение на географския район

Географският район обхваща административната територия на следните общини: провинция Asti — Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole et Vesime; провинция d'Alexandrie — Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno Monferrato и територията на община Cartosio, разположена на левия бряг на потока Erro.

5. Връзка с географския район

5.1. *Специфична характеристика на географския район*

Почвата е глинеста с мергелна основа, на някои места наместването на земните пластове е довело до образуване на характерни делувиални почви с изключително дълбок глинен пласт и висок воден капацитет, със силно изразен коефициент на плодородие. Климатът е типичен континентален, характеризиращ се със силни студове, обилни снеговалежи, често редуване през зимата на замръзване и размразяване, рязко преминаване към високи летни температури към края на юни. Атмосферните валежи варират в тесен диапазон, а средногодишното количество на валежите от

дъжд е 300 mm с най-ниски стойности през пролетно-летния сезон, поради което може да се случат години на голяма суша. Тази почвено-климатична среда определя развитието на голямо количество типични фуражни растения, растящи по ливадите и пасищните ливади. Това са ливади с разнородна растителност, сред която преобладават тревни растения (около 75 %) и бобови растения (около 25 %), към който трябва да добавим и многобройни ароматни и медицински растения. Основните тревни растения са: райграс (*Lolium* spp.), ежова главица (*Dactylis glomerata*), власатка (*Festuca* spp.), метлица (*Poa* spp.), миризливка и др. Основните бобови растения включват: планинска детелина (*Trifolium montanum*), обикновен звездан (*Lotus corniculatus*), равнец (*Achillea* spp.) и др. Сред подправките и ароматните треви освен миризливката трябва да се споменат и всички растения от семейство Сенникоцветни, като див морков (*Daucus carota carota*), кардун (*Cirsium arvense*), салвия (*Salvia officinalis*), лавандула (*Lavandula latifolia*), много видове мащерка (*Thymus* spp.), седефче (*Ruta graveolens*), шипка (*Rosa canina canina*) и др. От тази фуражна смесица, където хранителните вещества са естествено балансирани — като съотношение на въглехидрати—протеини—витамини, се получава висококачествен фураж за стадата от овце и кози, както и за едрите преживни животни. Овцете и козите излизат на паша и в горите, които не само предпазват земята, но и служат като защита на животните от големите горещини през летния сезон.

5.2. *Специфична характеристика на продукта*

Сирене с малък размер и мека вътрешност, без кора. Отличава се със своята бяла вътрешност и консистенция без дупки, която варира от мека и наситена до плътна и хомогенна. Топящо се в устата, сиренето оставя приятен вкус, а послевкусът му на зелена трева и билки прелива в по-наситен и пикантен вкус, който напомня на печени лешници и кози аромат.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)*

Характерният вкус и аромат на „Robiola di Roccaverano“ се дължат на качеството на суровото мляко, което се използва. Качеството на млякото е следствие от високото качество на храната на животните.

Специфичните характеристики на растителността, както и нейните аромати и миризми впоследствие преминават и в млякото, поради което сиренето „Robiola di Roccaverano“ придобива аромат, отличаващ го от всички останали сирена.

В един ръкопис от 1899 г., подписан от свещеника Pistone, се разказва историята на енорията Roccaverano и прилежащите ѝ части от 960 до 1860 г. Сред интересните от политически аспект исторически сведения фигурират и данни от икономически характер, които изтъкват значението на сиренето „Robiola“, като например фактът, че в община Roccaverano се провеждат пет панаира годишно. По повод панаирите се продава за износ „изключителното сирене „*Robiola*““. Изрично се упоменава износът, тъй като още по онова време сиренето „Robiola“ е било известно не само в Италия, а и във Франция. Става ясно, че още тогава сиренето „Robiola“ не е било считано за обикновено сирене, защото е притежавало характеристики, отличаващи го от останалите сирена. Сиренето „Robiola“, произвеждано на занаятчийско ниво, се съхранява дори до 6 месеца в стъклени съдове с олио или като се оставят калъпите в сламата.

Препратка към публикуваната спецификация

[член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006]

Настоящата администрация е започнала националната процедура за възражение, като е публикувала предложението за промяна на „Robiola di Roccaverano“ в Официален вестник на Италианската република, бр. 160 от 10 юли 2013 г.

Консолидираният текст на спецификацията на продукта е публикуван на следния уебсайт: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

а също и

на началната страница на сайта на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство (www.politicheagricole.it), като се избере рубриката „Qualità e sicurezza“ (горе вдясно на екрана), а след това — рубриката „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ [Спецификации, представени за проучване от ЕС].