II

(Rechtsakte ohne Gesetzescharakter)

VERORDNUNGEN

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 855/2014 DER KOMMISSION

vom 4. August 2014

zur Genehmigung einer geringfügigen Änderung der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung (Robiola di Roccaverano (g. U.))

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ([1]), insbesondere auf Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Gemäß Artikel 53 Absatz 1 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 hat die Kommission den Antrag Italiens auf Genehmigung einer Änderung der Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Robiola di Roccaverano“ geprüft, die mit der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 der Kommission ([2]) in der durch die Verordnung (EG) Nr. 1263/96 der Kommission ([3]) und der Verordnung (EU) Nr. 217/2011 der Kommission ([4]) geänderten Fassung eingetragen worden ist.

(2) Zweck des Antrags ist die Änderung der Spezifikation in Bezug auf die Temperatur in den Reifekammern.

(3) Die Kommission hat die Änderung geprüft und hält sie für gerechtfertigt. Da es sich im Sinne von Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 um eine geringfügige Änderung handelt, kann die Kommission sie genehmigen, ohne auf das Verfahren nach den Artikeln 50 bis 52 der genannten Verordnung zurückzugreifen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Robiola di Roccaverano“ wird gemäß Anhang I dieser Verordnung geändert.

Artikel 2

Anhang II dieser Verordnung enthält das einzige Dokument (konsolidierte Fassung) mit den wichtigsten Angaben der Spezifikation.

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.
([2]) ABl. L 148 vom 21.6.1996, S. 1.
([3]) ABl. L 163 vom 2.7.1996, S. 19.
([4]) ABl. L 59 vom 4.3.2011, S. 19.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 4. August 2014

Für die Kommission,
im Namen des Präsidenten,
Ferdinando NELLI FEROCI
Mitglied der Kommission

ANHANG I

In der Spezifikation für das Erzeugnis mit der geschützten geografischen Angabe „Robiola di Roccaverano" wird folgende Änderung genehmigt:

In der Spezifikation wird im Abschnitt über das Erzeugungsverfahren folgender Satz gestrichen: „Für die natürliche Reifung wird das frische Erzeugnis nach dem Einformen mindestens drei Tage lang bei einer Temperatur von 15-20 °C in geeigneten Räumen aufbewahrt." Diese Änderung erfolgt auf Wunsch der Hersteller, die in vielen Fällen denselben Raum für die Herstellung, für die eine Temperatur von 20-24 °C erforderlich ist, sowie für die erste Trocknung verwenden. Angesichts der Tatsache, dass es schwierig ist, in einem Raum für unterschiedliche Temperaturverhältnisse zu sorgen, würden durch eine solche Vorschrift hauptsächlich kleinere Käsereien benachteiligt. Der Änderungsantrag stützt sich auf Beobachtungen der letzten Jahre, die gezeigt haben, dass die zu streichende Vorschrift keinerlei Einfluss auf die Eigenschaften des Käses hat.

ANHANG II

EINZIGES DOKUMENT (KONSOLIDIERTE FASSUNG)

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (*)

„ROBIOLA DI ROCCAVERANO“

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

g. g. A. () **g. U. (X)**

1. **Name**

„Robiola di Roccaverano“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.3. — Käse

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Der Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Robiola di Roccaverano“ wird unter Verwendung von Milchbruch gewonnen und als frischer oder gereifter bzw. veredelter Käse das ganze Jahr hindurch hergestellt.

Der Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Robiola di Roccaverano“ ist zylindrisch mit planen, leicht strukturierten Oberflächen und etwas nach außen gewölbten Seiten. Der Käselaib hat einen Durchmesser von 10-14 cm und eine Randhöhe von 2,5-4 cm, das Gewicht liegt zwischen 250 und 400 Gramm. Diese Vorgaben für das Erzeugnis gelten nach Ablauf der Mindestreifezeit.

Folgende Vorgaben für den Gehalt an Fett, Eiweißstoffen und Asche gelten für den „Robiola di Roccaverano“ ab dem dritten Reifungstag:

Fett: mindestens 40 % i. Tr.;

Eiweißstoffe: mindestens 34 % i. Tr.;

Asche: mindestens 3 % i. Tr.

Im Hinblick auf die sensorischen Merkmale wird je nach Reifungsgrad unterschieden zwischen:

dem frischen Erzeugnis (vom vierten bis zum zehnten Reifungstag): Rinde: mit dünnem natürlichen Schimmelüberzug oder ganz ohne Rinde; Aussehen: milchweiß oder strohfarben; Teig: milchig weiß; Struktur: cremig, weich; Geschmack und Aroma: feinwürzig bzw. leicht säuerlich;

dem veredelten Erzeugnis (ab dem elften Reifungstag): Rinde: mit natürlichem Schimmelüberzug; Aussehen: cremefarben, strohfarben oder leicht rötlich; Teig: milchig weiß; Struktur: weich, bei längerer Reifung etwas kompakter, in der würzigen Schicht direkt unter der Rinde auch cremig.

Aroma und Geschmack des „Robiola di Roccaverano“ prägen sich während der Reifung weiter aus und können mit der Zeit eine gewisse Würze entwickeln.

3.3. *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

„Robiola di Roccaverano“ wird aus der rohen Vollmilch folgender Tierrassen hergestellt: der Ziegenrassen Roccaverano und Camosciata Alpina sowie ihrer Kreuzungen, der Schafrasse Pecora delle Langhe und der Rinderrassen Piemontese und Bruna Alpina sowie ihrer Kreuzungen. Die Milch stammt ausschließlich aus dem Erzeugungsgebiet und wird wie folgt verwendet: rohe Ziegenvollmilch, rein oder mit roher Kuhvollmilch und/oder roher Schafsvollmilch gemischt (Mischungsverhältnis: mindestens 50 % Ziegenmilch, höchstens 50 % Kuh- und/oder Schafsmilch); sie muss aus aufeinander folgenden Melkgängen innerhalb von 24 oder 48 Stunden gewonnen werden.

(*) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1).

3.4. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)*

Die Schafe und Ziegen werden im Zeitraum 1. März bis 30. November auf der Weide gehalten; außerdem erhalten sie Grünfutter und/oder Trockenfutter sowie Getreidekörner, Getreide, Körnerleguminosen, Ölpflanzen und die Erzeugnisse ihrer Verarbeitung. Die genutzten Wiesen, Weideflächen und Waldareale sind in ein von der Kontrollstelle geführtes Verzeichnis einzutragen. Die Kühe stehen ebenfalls auf der Weide und erhalten zusätzlich Grünfutter und/oder Trockenfutter sowie Getreidekörner, Körnerleguminosen, Ölpflanzen und die Erzeugnisse ihrer Verarbeitung.

Das Futter aller Tiere muss zu mehr als 80 % aus dem Erzeugungsgebiet stammen. Die Verwendung von Mais- oder Grünfuttersilagen ist nicht gestattet. Das Tierfutter darf unter keinen Umständen genetisch veränderte Organismen enthalten. Milch von Tieren aus Intensivtierhaltung darf bei der Herstellung nicht zum Einsatz kommen.

3.5. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Tierbestände, die die Milch für die Herstellung des „Robiola di Roccaverano“ liefern, müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet gehalten werden.

Die Milcherzeugung, -verarbeitung und -reifung muss ebenfalls innerhalb dieses Gebiets erfolgen.

3.6. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.*

Das Verpacken muss im Erzeugungsgebiet erfolgen, da es sich um einen weichen Frischkäse handelt, bei dem wegen des Fehlens einer Rinde die Gefahr des Austrocknens, der Oxidation und der Veränderung zu Lasten des Fettanteils besteht. Wegen des Fehlens einer Rinde ist es auch nicht möglich, den Käse bei der Herstellung mit einer unverwischbaren Kennzeichnung zu versehen.

3.7. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

Vor dem Inverkehrbringen muss an der Käsepackung ein Verschlussetikett mit dem Logo der geschützten Ursprungsbezeichnung in Form eines stilisierten großen „R“ angebracht werden. Dieses braune Bildzeichen beinhaltet einen mit Zinnen gekrönten Turm, der einem historischen Vorbild in Roccaverano nachempfunden ist; das ovale Auge des „R“ symbolisiert einen Robiola-Käse, und die gelbe und grüne Füllung unter dem gebogenen Abstrich des „R“ erinnert an die Hänge und Wiesen der hügeligen Langa. Um dieses Symbol legt sich auf einem dunkelgrünen Ring in Großbuchstaben die weiße Aufschrift „ROBIOLA DI ROCCAVERANO“, die unten in der Mitte mit einer kleinen, gleichfalls weißen stilisierten Blume abgeschlossen wird. Das ganze Logo ist auf weißen Hintergrund gedruckt. Unter dem Logo finden sich die Kennnummer des Erzeugerbetriebs und die fortlaufende Etikettennummer: auf ockerfarbenem Grund für ausschließlich aus Ziegenmilch hergestellten Robiola di Roccaverano, auf weißem Grund für Robiola aus gemischter Milch. Der prozentuale Anteil der verwendeten Milchtypen muss auf dem Etikett angegeben werden. Robiola die Roccaverano gelangt als ganzer, verpackter Käse mit Verschlussetikett in den Handel.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet umfasst das Verwaltungsgebiet der folgenden Gemeinden: Provinz Asti: Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole und Vesime; Provinz Alessandria: Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno Monferrato und das Gebiet der Gemeinde Cartosio am linken Ufer des Flusses Erro.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Der Boden ist lehmig mit Mergeluntergrund, in einigen Bereichen führten Absinkbewegungen zur Bildung charakteristischer Geröllböden mit sehr tiefer Lehmschicht und gutem Wasserspeicherungsvermögen und einem sehr hohen Fruchtbarkeitsindex. Das typisch kontinentale Klima ist durch strenge Kälte, reichliche Schneefälle und abwechselnde Frost- und Tauperioden im Winter und einen raschen Übergang zu sommerlicher Hitze gegen Ende Juni gekennzeichnet. Die Niederschläge variieren kaum und liegen im Jahresdurchschnitt bei 300 mm, die geringsten

Regenmengen fallen im Frühling und Sommer, in manchen Jahren herrscht ausgeprägte Trockenheit. Diese pedoklimatischen Bedingungen sorgen für die Erzeugung einer für Wiesen und Weiden typischen Futtermasse. Es handelt sich um artenreiche Wiesen, auf denen vor allem Gräser (ca. 75 %) und Leguminosen (ca. 25 %), aber auch zahlreiche Kräuter und Arzneipflanzen wachsen. Die wichtigsten Gräser sind Raygras (*Lolium* spp.) und Knäuelgras (*Dactylis glomerata*), Rotschwingelgräser (*Festuca* spp.), Rispengräser (*Poa* spp.), Ruchgras usw. Die häufigsten Leguminosen sind Bergklee (*Trifolium montanum*), Hornklee (*Lotus corniculatus*), Schafgarbe (*Achillea* spp.) usw. Unter den aromatischen Pflanzen und Duftpflanzen sind neben dem Ruchgras sämtliche Doldenblütler wie z. B. die Wilde Karotte (*Daucus carota carota*) zu nennen, außerdem Ackerkratzdistel (*Cirsium arvense*), Salbei (*Salvia officinalis*), Lavendel (*Lavandula latifolia*), viele Thymian-Arten (*Thymus* spp.), Weinraute (*Ruta graveolens*) und Wildrose (*Rosa canina canina*) usw. Diese Futtermasse mit ihrem natürlichen Gleichgewicht von Nährstoffen wie Kohlenhydraten, Eiweißstoffen und Vitaminen liefert eine hochwertige Nahrung für die Schaf-, Ziegen- und Rinderbestände. Die Schafe und Ziegen grasen auch in den Wäldern, die nicht nur schützende Wirkung für den Boden entfalten, sondern auch den Tieren Schutz vor der Hitze des Sommers bieten.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

Der kleine Weichkäse ohne Rinde verfügt über einen weißen Teig ohne Lochung. Seine Konsistenz reicht von cremig-teigig bis hin zu fest-kompakt. Er zergeht auf der Zunge und hinterlässt ein angenehmes Aroma und eine feine Note von grünem Gras und Arzneipflanzen sowie in einem späteren Reifestadium einen kräftigeren und würzigeren Geschmack nach gerösteten Haselnüssen und ein dezentes Ziegenaroma.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g. U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g. g. A.)*

Die besonderen Geschmacks- und Geruchseindrücke des „Robiola di Roccaverano" sind auf die Qualität der verwendeten Rohmilch zurückzuführen, die wiederum durch den Einsatz hochwertiger Futtermittel beeinflusst wird.

Die besonderen Eigenschaften der Flora mit den verschiedenen Düften und Aromen finden sich auch in der Milch wieder und verleihen „Robiola di Roccaverano" einen Wohlgeruch, durch den er sich von allen anderen Käsesorten unterscheidet.

In einer Handschrift von 1899, die die Unterschrift des Priesters Pistone trägt, ist die Geschichte der Pfarrgemeinde Roccaverano nebst zugehörigen Dörfern von 960 bis 1860 niedergeschrieben. Neben den historischen Aufzeichnungen von politischer Relevanz finden darin auch Aspekte des Wirtschaftslebens Erwähnung, die die Bedeutung des „Robiola" bezeugen, so zum Beispiel die fünf Jahrmärkte, die alljährlich in der Gemeinde stattfanden. Bei diesen Gelegenheiten wurden die „exzellenten Robiola-Käse" auch ins Ausland verkauft, was ausdrücklich vermerkt ist, denn bereits zu jener Zeit war Robiola nicht nur in Italien, sondern auch in Frankreich bekannt. Aus der Handschrift geht hervor, dass „Robiola" schon damals nicht als irgendein beliebiger Käse betrachtet wurde, sondern dass er sich von allen anderen Käsesorten unterschied. Der heute noch nach handwerklicher Tradition hergestellte Robiola kann im Glas, in Öl eingelegt oder auf einem Strohbett bis zu sechs Monate aufbewahrt werden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

[Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006]

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Änderung der geschützten geografischen Angabe „Robiola di Roccaverano" im Amtsblatt Nr. 160 der Italienischen Republik vom 10.7.2013 veröffentlicht.

Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation kann unter folgendem Link abgerufen werden: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

oder durch

direkten Zugriff auf die Website des italienischen Ministeriums für Landwirtschafts-, Ernährungs- und Forstpolitik (www.politicheagricole.it); dort zunächst oben rechts auf dem Bildschirm auf „Qualità e sicurezza" (Qualität und Sicherheit) und dann auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE" (Spezifikationen von Produkten zur Prüfung durch die EU) klicken.