II

(Nem jogalkotási aktusok)

RENDELETEK

A BIZOTTSÁG 855/2014/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2014. augusztus 4.)

az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartásába bejegyzett egyik elnevezés termékleírását érintő kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyásáról (Robiola di Roccaverano [OEM])

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ([1]) és különösen annak 53. cikke (2) bekezdése második albekezdésére,

mivel:

(1) Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (1) bekezdésének első albekezdésével összhangban a Bizottság megvizsgálta Olaszország kérelmét, amely az 1236/96/EK bizottsági rendelettel ([2]) és a 217/2011/EU bizottsági rendelettel ([3]) módosított 1107/96/EK bizottsági rendelet ([4]) alapján bejegyzett „Robiola di Roccaverano” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás módosításának jóváhagyására irányul.

(2) A kérelem a termékleírásnak az érleléshez használt helyiségek tekintetében történő módosítására irányul.

(3) A Bizottság a szóban forgó módosítást megvizsgálta és indokoltnak találta. Mivel a módosítás az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése értelmében kisebb jelentőségű, a Bizottság azt az említett rendelet 50–52. cikke szerinti eljárás alkalmazása nélkül jóváhagyhatja,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A „Robiola di Roccaverano” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez tartozó termékleírás e rendelet I. mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

Az egységes dokumentumnak a termékleírás főbb elemeit tartalmazó, egységes szerkezetbe foglalt szövege e rendelet II. mellékletében szerepel.

([1]) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.
([2]) HL L 163., 1996.7.2., 19. o.
([3]) HL L 59., 2011.3.4., 19. o.
([4]) HL L 148., 1996.6.21., 1. o.

3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2014. augusztus 4-én.

a Bizottság részéről,
elnök nevében,
Ferdinando NELLI FEROCI
a Bizottság tagja

I. MELLÉKLET

A Bizottság jóváhagyja a „Robiola di Roccaverano” oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez tartozó termékleírás következő módosítását:

A termékleírásban az előállítás módszerére vonatkozóan szereplő következő mondat törlésre kerül: „A természetes érleléshez a friss terméket megfelelő, 15–20 fok közötti hőmérsékletű helyiségekben helyezik el, a formába helyezéstől számított legalább három napra”. A módosítás a gyártók igényeinek kíván eleget tenni, akik gyakran azonos helyiségben végzik a 20–24 fok közötti hőmérsékletet igénylő gyártást, valamint az első szárítást. Egyazon helyiségen belül rendkívül nehéz megoldani az eltérő hőmérsékletek fenntartását, ezért ez az előírás a kisebb sajtüzemeket hátrányos helyzetbe hozza. A módosításra irányuló kérelem hosszú évek tapasztalatain alapul, amelyek igazolják, hogy a törölni kívánt előírás nem befolyásolja a sajt jellemzőit.

II. MELLÉKLET

KONSZOLIDÁLT EGYSÉGES DOKUMENTUM

A Tanács 2006. március 20-i 510/2006/EK rendelete a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról (*)

„ROBIOLA DI ROCCAVERANO”

EK-szám: IT-PDO-0317-01185 – 2013.12.11.

OFJ ( ) OEM (X)

1. **Elnevezés**

„Robiola di Roccaverano”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország.

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.3. osztály: Sajtok.

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Robiola di Roccaverano” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott terméket egész évben gyártják. A sajtot tejalvadékból állítják elő, frissen, majd érlelésnek vetik alá.

A „Robiola di Roccaverano” OEM henger alakú, lapja sík felületű, enyhén recés, oldala kissé domború. Átmérője 10 és 14 cm közötti, oldalának magassága 2,5–4 cm. A sajt tömege 250 és 400 gramm közötti. Ezek a paraméterek a minimális ideig érlelt termékre jellemzők.

A „Robiola di Roccaverano” sajt zsír-, fehérje- és hamutartalomra vonatkozó paraméterei a következők:

Zsír: a szárazanyagban legalább 40 %;

Fehérjék: a szárazanyagban legalább 34 %;

Hamu: a szárazanyagban legalább 3 %.

A „Robiola di Roccaverano” sajt érzékszervi jellemzőit az érlelési foktól függően az alábbiak szerint különböztetjük meg:

az érlelés negyedik napjától a tizedik napjáig friss termék: kéreg: természetes módon fejlődő, alig észrevehető penész formájában jelenhet meg, vagy nincs; külső megjelenés: tejfehér vagy szalmasárga; sajttészta: tejfehér színű; szerkezet: krémes, lágy; íz és aroma: kellemes, ízes és/vagy enyhén savanykás.

az érlelés tizenegyedik napjától: kéreg: természetes módon fejlődő penész borítja; külső megjelenés: krémszínű, szalmasárga vagy enyhén vöröses; sajttészta: tejfehér színű; szerkezet: lágy, az érlelés során kissé tömörebbé váló, a kéreg alatt ízes és krémes.

A „Robiola di Roccaverano” sajtban az aromák és ízek az érlelés során erősödnek és karakteressé válnak.

3.3. *Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A Robiola di Roccaverano előállításához kizárólag az előállítási területről származó, a Roccaverano és a Camosciata Alpina fajtákhoz, illetve ezek keresztezett változataihoz tartozó kecske teljes, nyers tejét, a Pecora delle Langhe fajtájú juh teljes, nyers tejét és a Piemontese és Bruna Alpina fajtákhoz, illetve ezek keresztezett változataihoz tartozó tehenek teljes, nyers tejét használják fel, az alábbi százalékos arányban: teljes, nyers kecsketej tisztán vagy változó arányban, de legalább 50 %-ban, legfeljebb 50 % teljes, nyers tehéntej és/vagy juhtej hozzáadásával. A tejet 24–48 óra alatt, egymást követő fejésekből nyerik.

(*) HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendeletet felváltotta a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet (HL L 343., 2012.12.14., 1. o.).

3.4. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)*

A juhok és kecskék takarmányozása március 1. és november 30. között legeltetéssel, továbbá friss és/vagy tartósított zöldtakarmánnyal, szemes gabonával, gabonával, hüvelyes növényekkel, olajos magvakkal és ezek feldolgozott termékeivel történik. Az ellenőrző szerv által vezetett jegyzékbe be kell jegyezni a mezőket, legelőket és erdőket. A tehenek takarmányozása legeltetéssel, friss és/vagy tartósított zöldtakarmánnyal, szemes gabonával, hüvelyes növényekkel, olajos magvakból és ezek feldolgozott termékeivel történik.

Az összes állat takarmányának több mint 80 %-ban az előállítási területről kell származnia. Silózott kukorica és takarmány használata tilos. Az állatok takarmánya semmiképpen nem tartalmazhat géntechnológiával módosított szervezeteket. Nagyüzemi állattartásból származó tej használata nem megengedett.

3.5. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Azon állatok tartását, amelyek tejét a „Robiola di Roccaverano” sajt előállítása során felhasználják, a meghatározott földrajzi területen kell végezni.

Ugyanez vonatkozik a tej előállítására, feldolgozására és érlelésére.

3.6. *A szeletelésre, az aprításra, a csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A csomagolást az előállítási területen kell végezni, mivel a sajttészta friss és lágy, továbbá a kéreg hiánya miatt a sajt dehidratálódhat, oxidálódhat, valamint fennáll a lipidek és más összetevők megváltozásának veszélye. Továbbá – mivel a sajtnak nincs kérge – a gyártás során nem lehet a sajtot eltávolíthatatlan módon megjelölni.

3.7. *A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok*

Forgalomba hozatalakor a sajt csomagolására címkét kell ragasztani, amely lezárja a csomagolást, és tartalmazza az eredetmegjelölés stilizált „R” betűt ábrázoló logóját. A gesztenyebarna, nagy „R” betű grafikus ábrájában egy csipkepárkányos bástya látható, amelyet Roccaverano település közismert tornya ihletett; az „R” betű felső lyuka a Robiola di Roccaverano sajtot jelképezi, míg a betű szára alatt látható zöld és sárgászöld díszítés a mezőket és Langa dombjainak jellegzetes, kanyargós vonulatait idézi. Mindezt kör alakú, sötétzöld színű sáv veszi körül, amelyben fehér színnel, nagy betűkkel a „ROBIOLA DI ROCCAVERANO” felirat látható, alul középen pedig egy kis fehér színű, stilizált virág szerepel. A logó háttere fehér színű. Az eredetmegjelölés logója alatt található az előállító gazdaság azonosító kódja, valamint a címke sorozatszáma, amelynek háttere a tisztán kecsketejből gyártott Robiola di Roccaverano esetén okkersárga, a kevert tejből készült sajtoknál pedig fehér. A címkén kötelezően fel kell tüntetni a felhasznált különböző tejfajták százalékos arányát. Minden egyes sajt egészben, csomagolva és pecséttel ellátva kerül forgalomba.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A földrajzi terület a következő települések közigazgatási területét foglalja magában: Asti megye: Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole és Vesime; Alessandria megye: Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno Monferrato, továbbá Cartosio településnek az Erro patak bal partján elterülő része.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

A talaj agyagos jellegű, márgás alapon, bizonyos térségekben a talajsüllyedési mozgásoknak köszönhetően a terület jellegzetesen üledékes, nagyon mély agyagos réteggel, magas víztartalommal és rendkívül magas termőképességgel. Az éghajlat jellegzetesen kontinentális, amelyre télen erős fagyok, bőséges havazás, gyakori, egymást követő fagyos és olvadásos időszakok jellemzők, míg nyáron, június végére, egy viharos átmenetet követően a hőmérséklet igen magas értékeket ér el. A légköri csapadék mennyisége alig változik: az évi átlagos csapadékmennyiség 300 mm, a tavaszi és nyári időszakban rendkívül kevés, ezért előfordulhatnak nagyon aszályos évek. Ezek a talaj- és éghajlati

viszonyok a mezőkről és rétekről származó, jellegzetes takarmány előállítását eredményezték. A rétek vegyes állományúak, amelyeken többségben vannak a pázsitfűfélék (körülbelül 75 %) és a hüvelyesek (körülbelül 25 %), és ezekhez számos aromás és gyógynövény társul. A fő pázsitfűfélék a következők: a perje (*Lolium* spp.), a csomós ebír *(Dactylis glomerata)*, a csenkesz (*Festuca* spp.), a Poa-fajok (*Poa* spp.) a borjúpázsit stb. A fő hüvelyesek a következők: a hegyi here *(Trifolium montanum)*, a szarvaskerep (*Lotus corniculatus)*, a cickafark fajok (*Achillea* spp.) stb. Az aromás és illatos növények között a borjúpázsiton kívül számos ernyős virágzatú növényt említhetünk meg, mint a vadmurok *(Daucus carota carota)*, a mezei aszat *(Cirsium arvense)*, az orvosi zsálya *(Salvia officinalis)*, a levendula *(Lavandula latifolia)*, számos kakukkfű faj *(Thymus spp.)*, a kerti ruta *(Ruta graveolens)*, a gyepűrózsa *(Rosa canina canina)* stb. Ezek a takarmánynövények, amelyekben a tápanyagok – a szénhidrátok, a fehérje és a vitamin – aránya természetes egyensúlyban van, jó minőségű táplálékot nyújtanak a juh és a kecske, valamint a szarvasmarha számára. A juhok és a kecskék az erdőkben is legelnek, ahol az állatok menedéket találnak a nyári hőség elől, és ezáltal a talajt is kímélik.

5.2. *A termék sajátosságai*

A Robiola di Roccaverano kisméretű, lágy, kéreg nélküli sajt. Jellegzetessége a fehér, lyukak nélküli tészta. Állaga a bársonyos, tésztaszerű és a tömör, sűrűbb textúra között változik, amely a szájban elolvadva kellemes zamatot, valamint állagtól függően a zöld füvet és gyógynövényeket idéző, vagy markánsabb és karakteresebb, pörkölt mogyoróra és kecskesajtra emlékeztető utóízt hagy maga után.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat*

A „Robiola di Roccaverano" sajt jellegzetes érzékszervi tulajdonságait a felhasznált nyerstej minősége határozza meg. A tej minősége az állatok által fogyasztott kiváló minőségű takarmánynak köszönhető.

A növényzet sajátos jellemzői, a különféle illatok és aromák átmennek a tejbe is, ezért a „Robiola di Roccaverano" sajt olyan illatú, amely minden más sajttól megkülönbözteti.

Pistone atya egy 1899. évi írásában leírja a roccaveranói parókia és a hozzá tartozó települések 960 és 1860 közötti történetét. A politikai jellegű történelmi adatok között gazdasági elemek is megtalálhatók, amelyek hangsúlyozzák a „Robiola" fontosságát, mint például azt a tényt, hogy Roccaverano településen évente öt vásárt is tartottak. Ilyen alkalmakkor exportra árusították a „kiváló Robiola sajtokat"; és valóban kifejezetten exportálásról van szó, mivel a Robiola már azokban az időkben nemcsak Olaszországban, hanem Franciaországban is ismert sajt volt. Következésképpen a „Robiola" sajtot már akkor sem tartották átlagos sajtnak, mivel az összes többi sajttól eltérő jellemzőkkel rendelkezett. A kézműves úton előállított robiola sajt üvegben, olajban, vagy a sajtot szalma közé helyezve akár 6 hónapig is eltartható.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(510/2006/EK rendelet 5. cikk (7) bekezdés)

Az illetékes közigazgatási szerv a „Robiola di Roccaverano" OEM módosítására irányuló javaslatnak az Olasz Köztársaság Hivatalos Lapjának 2013. július 10-i, 160. számában történő közzétételével a fenti kérelem vonatkozásában elindította a nemzeti kifogásolási eljárást.

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes oldalon tekinthető meg: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

vagy

közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Erdészeti Minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it), (a képernyő jobb felső sarkában) a „Qualità e sicurezza" (Minőség és biztonság) címszóra, majd a „Disciplinari di produzione all'Esame dell'UE" (Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások) menüpontra kattintva.