II

(Ne teisėkūros procedūra priimami aktai)

REGLAMENTAI

KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) Nr. 855/2014

2014 m. rugpjūčio 4 d.

kuriuo patvirtinamas nereikšmingas saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registre įregistruoto pavadinimo specifikacijos pakeitimas [Robiola di Roccaverano (SKVN)]

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų ([1]), ypač į jo 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą,

kadangi:

(1) remdamasi Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 1 dalies pirma pastraipa, Komisija išnagrinėjo Italijos pateiktą saugomos kilmės vietos nuorodos „Robiola di Roccaverano“, kuri įregistruota Komisijos reglamentu (EB) Nr. 1107/96 ([2]) su pakeitimais, padarytais Komisijos reglamentu (EB) Nr. 1263/96 ([3]) ir Komisijos reglamentu (ES) Nr. 217/2011 ([4]), specifikacijos pakeitimo paraišką;

(2) paraiškos tikslas – iš dalies pakeisti specifikacijos teiginį apie brandinimo patalpų temperatūrą;

(3) Komisija pakeitimą išnagrinėjo ir padarė išvadą, kad jis pagrįstas. Pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą pakeitimas yra nereikšmingas, todėl Komisija gali jį patvirtinti netaikydama minėto reglamento 50–52 straipsniuose nurodytos procedūros,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Saugomos kilmės vietos nuorodos „Robiola di Roccaverano“ specifikacija iš dalies keičiama pagal šio reglamento I priedą.

2 straipsnis

Šio reglamento II priede pateikiamas bendrasis suvestinis dokumentas su pagrindiniais specifikacijos aspektais.

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.
([2]) OL L 148, 1996 6 21, p. 1.
([3]) OL L 163, 1996 7 2, p. 19.
([4]) OL L 59, 2011 3 4, p. 19.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2014 m. rugpjūčio 4 d.

Komisijos vardu
Pirmininko pavedimu
Ferdinando NELLI FEROCI
Komisijos narys

I PRIEDAS

Patvirtinami tokie saugomos vietos kilmės nuorodos „Robiola di Roccaverano“ specifikacijos pakeitimai:

Iš specifikacijos skyriaus „Gamybos būdas“ išbraukiamas šis sakinys: „Brandinimas vyksta natūraliai, sūrius laikant tinkamose patalpose 15–20 °C temperatūroje ne trumpiau kaip tris dienas nuo jų sudėjimo į formas.“ Šis pakeitimas daromas gamintojų prašymu, nes gamintojai dažnai tą pačią patalpą naudoja ir gamybai, kuri vyksta 20–24 °C temperatūroje, ir pirmajam džiovinimui. Labai sudėtinga toje pačioje patalpoje palaikyti skirtingo dydžio temperatūras, todėl šis reikalavimas nepalankus mažesnėms sūrio darykloms. Pakeitimo prašymas grindžiamas per ilgą laikotarpį padarytomis išvadomis, kuriomis remiantis, išbraukus šį reikalavimą sūrio savybės nepablogėtų.

II PRIEDAS

BENDRASIS SUVESTINIS DOKUMENTAS

2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentas (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos (*)

„ROBIOLA DI ROCCAVERANO“

EB Nr.: IT-PDO-0317–01185–11.12.2013

SGN ( ) SKVN (X)

1. **Pavadinimas**

„Robiola di Roccaverano“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Italija

3. **Žemės ūkio arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.3 klasė. Sūriai

3.2. *Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas*

SKVN pažymėtas sūris „Robiola di Roccaverano“ gaminamas ištisus metus. Tai iš šviežio rūgpienio gaminamas sūris, kuris vėliau brandinamas arba nokinamas.

SKVN „Robiola di Roccaverano“ būna cilindro formos, lygaus šiek tiek banguoto paviršiaus, šonai šiek tiek iškilūs. Plokštumų skersmuo nuo 10 iki 14 cm, o šono aukštis – nuo 2,5 iki 4 cm. Sūrio svoris – nuo 250 iki 400 g. Šiuos parametrus sūris atitinka po minimalaus brandinimo laikotarpio.

Sūrio „Robiola di Roccaverano“ riebalų, baltyminių medžiagų ir pelenų koncentracijos duomenys trečią brandinimo dieną:

riebalų– ne mažiau kaip 40 % sausosios medžiagos;

baltymų – ne mažiau kaip 34 % sausosios medžiagos;

pelenų – ne mažiau kaip 3 % sausosios medžiagos.

Skoninės sūrio „Robiola di Roccaverano“ savybės priklauso nuo jo brandinimo trukmės ir gali būti tokios:

šviežio sūrio (nuo keturių iki dešimties dienų brandinto gaminio) žievė gali būti padengta plonu natūralaus pelėsio sluoksniu arba be jo, išorė – baltos pieno arba šieno spalvos, minkštimas – baltos pieno spalvos, konsistencija – grietinės tirštumo, minkšta, skonis ir kvapas – subtilus, malonus ir (arba) šiek tiek rūgštokas;

brandinto sūrio (daugiau nei dešimt dienų brandinto gaminio) žievė padengta natūralaus pelėsio sluoksniu, išorė – baltos kreminės, šiaudų arba švelniai rausvos spalvos, minkštimas – baltos pieno spalvos, konsistencija – minkšta, šiek tiek standesnė brandinimo pabaigoje, gilesniame požievyje gali būti grietinės tirštumo.

„Robiola di Roccaverano“ aromatas ir skonis, priklausomai nuo brandinimo trukmės, gali būti stiprus ir net aštrus.

3.3. *Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Sūriui „Robiola di Roccaverano“ gaminti turi būti naudojamas žalias nenugriebtas *Roccaverano* ir *Camosciata Alpina* veislių arba jas sukryžminus išvestų veislių ožkų, *Pecora delle Langhe* veislės avių ir *Piemontese* ir *Bruna Alpina* arba jas sukryžminus išvestų veislių karvių pienas, gaunamas tik gamybos vietovėje. Pienas naudojamas tokiomis dalimis: nemaišytas žalias nenugriebtas ožkų pienas arba jo mišinys įvairiomis dalimis, kuriame ožkų pienas sudaro ne mažiau kaip 50 %, o žalias nenugriebtas karvių ir (arba) avių pienas – ne daugiau kaip 50 %; naudojamas vienas po kito einančių melžimų, tarp kurių praėjo 24–48 valandos, pienas.

(*) OL L 93, 2006 3 31, p. 12. Pakeistas 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų (OL L 343, 2012 12 14, p. 1).

3.4. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams)*

Avių ir ožkų pašarus nuo kovo 1 d. iki lapkričio 30 d. sudaro ganyklų pašaras, o kitu laiku – žalieji ir (arba) sausieji pašarai bei javų, ankštinių, aliejinių augalų grūdai ir iš jų paruošti pašarai. Sklypai, ganyklos ir miškai turi būti įrašyti į kontrolės įstaigos tvarkomą sąrašą. Karvių pašarus sudaro ganyklų pašaras bei žalieji ir (arba) sausieji pašarai, javų, ankštinių, aliejinių augalų grūdai ir iš jų paruošti pašarai.

Ne mažiau kaip 80 % gyvulių pašaro turi būti pagaminama gamybos vietovėje. Draudžiama naudoti kukurūzų arba žolės silosą. Gyvūnų pašaruose neturi būti jokių genetiškai modifikuotų organizmų. Draudžiama naudoti pramoninės žemdirbystės būdu gautą pieną.

3.5. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Ūkiai, iš kurių gautas pienas naudojamas „Robiola di Roccaverano“ gaminti, turi būti įsikūrę nustatytoje geografinėje vietovėje.

Be to, nustatytoje geografinėje vietovėje gaminamas ir perdirbamas pienas bei nokinami sūriai.

3.6. *Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Gaminį reikia pakuoti gamybos vietovėje, nes jis yra šviežias ir minkštas. Sūriai yra be žievės, todėl gali išdžiūti arba oksiduotis, taip gali pablogėti riebalinės dalies kokybė. Be to, gaminant sūrį jo neįmanoma paženklinti neištrinamai, nes jis neturi žievės.

3.7. *Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės*

Vartoti pateikiamo sūrio pakuotė turi būti užklijuota lipniu spaudu su nuorodos logotipą simbolizuojančia stilizuota R raide. Grafinio rudos spalvos didžiosios R raidės simbolio viršuje pavaizduota dantyta siena, panaši į Rokaveranos savivaldybės istorinį bokštą; R raidės kilpoje pavaizduota sūrio „Robiola di Roccaverano“ galva, o raidės kojelės vidinėje dalyje nupieštas žalios ir šviesiai geltonos (arba) žalsvos spalvos ornamentas, vaizduojantis pievas ir tipines Langos kalvų linijas. Visas piešinys apjuostas tamsiai žalios spalvos juosta, kurioje balta spalva didžiosiomis raidėmis įrašyta ROBIOLA DI ROCCAVERANO, o apačioje centrinėje dalyje pavaizduota stilizuota balta gėlytė. Logotipo fonas baltos spalvos. Ant nuorodos logotipo pagrindo yra gamybos ūkio identifikavimo kodas ir etiketės eilės numeris: kai „Robiola di Roccaverano“ pagamintas tik iš ožkos pieno, pagrindas būna rudos spalvos, o kai iš kelių pieno rūšių – baltos spalvos. Etiketėje turi būti nurodyti naudoto pieno procentiniai dydžiai. Sūriai vartoti pateikiami nepjaustyti, supakuoti ir antspauduoti.



4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Geografinė vietovė apima šių komunų administracinę teritoriją: Asčio provincijoje – Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole ir Vesime; Aleksandrijos provincijoje – Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno Monferrato ir de Cartosio komunos, esančios kairiajame Eros upelio krante, teritoriją.

5. Ryšys su geografine vietove

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

Dirvožemis molingas, o gilesni sluoksniai – mergeliniai, kai kuriose vietose žemei susislėgus matomas koliuvinio tipo dirvožemis, kuriame yra labai gilus molio sluoksnis ir kurio vandens sulaikymo geba bei derlingumo rodiklis labai aukšti. Klimatas – grynai žemyninis, kuriam būdingi stiprūs šalčiai ir gausus sniegas, dažni atšalimai ir atodrėkiai žiemą, birželio pabaigoje – staigus perėjimas prie aukštų vasariškų temperatūrų. Kritulių kaita gana ribota, vidutinis metinis kritulių kiekis – 300 mm, mažiausiai kritulių būna pavasarį ir vasarą, dėl to kartais net kyla sausros.

Dėl tokių dirvožemio ir klimato sąlygų pievose ir ganyklose užauga daug tipinių pašarų. Tai daugiarūšės pievos, kuriose daugiausia žolių (apie 75 %) ir ankštinių augalų (25 %), taip pat yra daug aromatinių ir vaistinių augalų. Pagrindinės žolės: svidrė (*Lolium* spp.), paprastoji šunažolė (*Dactylis glomerata*), eraičinas (*Festuca* spp.), miglė (*Poa* spp.), varputis ir kt. Pagrindiniai ankštiniai augalai: kalninis dobilas (*Trifolium montanum*), paprastasis garždenis (*Lotus corniculatus*), kraujažolė (*Achillea* spp.) ir kt. Iš aromatinių augalų, be kvapiojo varpučio, dar reikėtų paminėti skėtinius, tokius kaip laukinę morką (*Daucus carota carota*), dirvinę usnį (*Cirsium arvense*), vaistinį šalaviją (*Salvia officinalis*), levandą (*Lavandula latifolia*), įvairių rūšių čiobrelius (*Thymus* spp.), žaliąją rūtą (*Ruta graveolens*), paprastąjį erškėtį (*Rosa canina canina*) ir kt. Šiuose pašaruose yra maistingųjų medžiagų, kurioms sukuriama natūrali angliavandenių, baltymų ir vitaminų pusiausvyra, dėl to avys, ožkos ir galvijai šeriami puikios kokybės pašarais. Avys ir ožkos taip pat ganosi miškuose, kurie ne tik apsaugo dirvą, bet vasarą saugo galvijus nuo pernelyg didelio karščio.

5.2. *Produkto ypatumai*

Tai nedidelis ir minkštas sūris be žievės. Jo minkštimas baltas ir vientisas. Sūrio tekstūra gali būti minkšta ir lipni, o taip pat – kietesnė ir tvirtesnė. Sūris tirpsta burnoje, yra malonaus skonio, su juntamu žolės ir vaistažolių prieskoniu. Jis taip pat gali būti labiau juntamo ir aštresnio skonio, primenančio skrudintus riešutus ir ožkos kvapą.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys*

Specifinis „Robiola di Roccaverano“ skonis ir kvapas susiję su naudojamo šviežio pieno kokybe, o pienas yra puikios kokybės dėl aukštos gyvūnų pašarų kokybės.

Ypatingi floros kvapai ir aromatai atsiskleidžia ir piene, dėl kurio sūrio „Robiola di Roccaverano“ kvapas skiriasi nuo kitų sūrių kvapo.

1899 m. kunigo Pistone rankraštyje atpasakota Rokaveranos parapijos ir jos kaimų 960–1860 m. istorija. Be istorinės ir politinės informacijos pateikiami ir ekonominiai duomenys, iš kurių matyti „Robiola di Roccaverano“ reikšmė: pvz., pasakojama apie penkis kartus per metus Rokaveranos parapijoje organizuojamas muges, kurios yra puiki proga eksportui parduoti „puikius Robiolos sūrius“. Aiškiai nurodoma, kad kalbama apie eksportą, nes tuo metu šis sūris buvo žinomas ne tik Italijoje, bet ir Prancūzijoje. Tai rodo, kad „Robiola“ nebuvo laikomas eiliniu sūriu ir kad jau tada buvo vadinamas konkrečiu vardu bei dėl savo savybių išsiskyrė iš kitų sūrių. Nepramoniniu būdu pagamintą „Robiola“ iki 6 mėnesių galima išlaikyti užpiltą aliejumi stiklainiuose arba sudėtą ant šiaudų.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis)

Valdžios institucijos pradėjo nacionalinę prieštaravimų pateikimo procedūrą, paskelbdamos SKVN „Robiola di Roccaverano“ pripažinimo paraišką 2013 m. liepos 10 d. Italijos Respublikos oficialiajame leidinyje Nr. 160.

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

arba

tiesiogiai Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos interneto svetainėje (www.politicheagricole.it), ekrano dešinėje viršuje spaudžiant nuorodą „Qualità e sicurezza“ (Kokybė ir saugumas), po to – „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (ES nagrinėjamos specifikacijos).