II

(Atti mhux leġiżlattivi)

REGOLAMENTI

REGOLAMENT TA' IMPLIMENTAZZJONI TAL-KUMMISSJONI (UE) Nru 855/2014

tal-4 ta' Awwissu 2014

li japprova emenda minuri fl-Ispeċifikazzjoni ta' denominazzjoni mdaħħla fir-reġistru tad-denominazzjonijiet protetti tal-oriġini u tal-indikazzjonijiet ġeografiċi protetti [Robiola di Roccaverano (DPO)]

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidrat it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel ([1]), u partikolarment it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tiegħu,

Billi:

(1) Skont l-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 53(1) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, il-Kummissjoni eżaminat it-talba mressqa mill-Italja għall-approvazzjoni ta' emendi fl-Ispeċifikazzjoni tad-denominazzjoni protetta tal-oriġini "Robiola di Roccaverano", irreġistrata skont ir-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 1107/96 ([2]) kif emendat bir-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 1263/96 ([3]) u bir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) Nru 217/2011 ([4]).

(2) L-applikazzjoni għandha l-għan li temenda l-Ispeċifikazzjoni f'dak li jirrigwarda t-temperatura tal-postijiet ta' maturazzjoni.

(3) Il-Kummissjoni eżaminat l-emenda kkonċernata u kkonkludiet li hija ġustifikata. Billi din hija emenda minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, il-Kummissjoni tista' tapprovaha mingħajr ma tirrikorri għall-proċedura mogħtija fl-Artikoli 50 sa 52 ta' dan ir-Regolament,

ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:

Artikolu 1

L-Ispeċifikazzjoni tad-denominazzjoni protetta tal-oriġini "Robiola di Roccaverano" hija b'dan emendata skont l-Anness I ta' dan ir-Regolament.

Artikolu 2

L-Anness II ta' dan ir-Regolament jinkludi d-Dokument Uniku kkonsolidat li jistabbilixxi l-elementi ewlenin tal-Ispeċifikazzjoni.

([1]) ĠU L 343, 14.12 2012, p. 1.
([2]) ĠU L 148, 21.6.1996, p. 1.
([3]) ĠU L 163, 2.7.1996, p. 19.
([4]) ĠU L 59, 4.3.2011, p. 19.

Artikolu 3

Dan ir-Regolament għandu jidħol fis-seħħ fl-għoxrin jum wara dik tal-pubblikazzjoni tiegħu f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*.

Dan ir-Regolament għandu jorbot fl-intier tiegħu u japplika direttament fl-Istati Membri kollha.

Magħmul fi Brussell, l-4 ta' Awwissu 2014.

Għall-Kummissjoni,

F'isem il-President,

Ferdinando NELLI FEROCI

Membru tal-Kummissjoni

ANNESS I

Fl-Ispeċifikazzjoni tad-denominazzjoni protetta tal-oriġini "Robiola di Roccaverano", hija approvata l-emenda li ġejja:

Titħassar is-sentenza li ġejja mit-taqsima dwar il-metodu ta' produzzjoni: "Il-maturazzjoni naturali titwettaq billi l-prodott frisk jiġi ppriżervat f'postijiet apposta għal mill-inqas tlett ijiem mill-mument meta jitpoġġew fil-forom f'temperatura ta' bejn 15 °C u 20 °C." Din il-bidla hija mixtieqa sabiex tissodisfa lill-produtturi, billi dawn jużaw ta' sikwit l-istess post kemm għall-produzzjoni, b'temperaturi ta' bejn 20 °C u 24 °C, kif ukoll għall-ewwel tnixxif. Huwa diffiċli ħafna li jinżammu temperaturi differenti fl-istess post, u għalhekk, tali restrizzjoni jkollha t-tendenza li tippenalizza lill-produtturi ż-żgħar tal-ġobon. It-talba għal emenda hija sostnuta mill-osservazzjonijiet li saru tul is-snin, li wrew li r-restrizzjoni li qed titneħħa ma tolqotx il-karatteristiċi tal-ġobon.

ANNESS II

DOKUMENT UNIKU KKONSOLIDAT

Ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 tal-20 ta' Marzu 2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel (*)

"ROBIOLA DI ROCCAVERANO"

Nru tal-KE: IT-PDO-0317-01185 — 11.12.2013

IĠP ( ) DPO (X)

1. **Isem**

"Robiola di Roccaverano"

2. **Stat membru jew pajjiż terz**

L-Italja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.3. Ġobnijiet

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

Il-ġobon "Robiola di Roccaverano" DPO jiġi prodott tul is-sena kollha. Huwa ġobon prodott minn tames lattiku frisk, soġġett għal maturazzjoni jew raffinar.

Ir-"Robiola di Roccaverano" DPO għandu forma ċilindrika bil-wiċċ ċatt u kemxejn irregolari, bil-qoxra tal-ġenb kważi dritta u kemxejn konvessa. Id-dijametru tal-uċuħ ikun bejn 10 u 14 cm, u l-għoli tal-qoxra tal-ġenb ikun bejn 2.5 u 4 cm. Il-piż ta' ġobna ivarja minn 250 sa 400 gramma. Dawn il-kriterji huma applikabbli għall-prodott fi tmiem il-perjodu minimu ta' maturazzjoni.

Il-kriterji ta' referenza għar-"Robiola di Roccaverano" rigward il-kontenut ta' xaħam, is-sustanzi tal-proteina u tal-irmied fit-tielet jum tal-maturazzjoni huma kif ġej:

Kontenut ta' xaħam: minimu ta' 40 % tal-materja niexfa;

Sustanza tal-proteina: minimu ta' 34 % tal-materja niexfa;

Irmied: minimu ta' 3 % tal-materja niexfa.

Il-karatteristiċi organolettiċi tal-ġobon "Robiola di Roccaverano" jvarjaw skont il-livell ta' maturazzjoni:

Il-prodott frisk, bejn ir-raba' u l-għaxar jum ta' maturazzjoni: qoxra: tista' tkun kisja rqiqa naturali tal-moffa, jew ma tidhirx; dehra minn barra: abjad ħalib jew isfar tiben; konsistenza: kulur abjad ħalib; struttura: kremuża u ratba; togħma u aroma: delikata, mimlija togħma u/jew kemxejn aċiduża.

Il-prodott raffinat, mill-ħdax-il ġurnata ta' maturazzjoni 'l quddiem: qoxra: kisja naturali tal-moffa; dehra minn barra: abjad kremuż, isfar tiben jew ftit ħamrani; konsistenza: kulur abjad ħalib; struttura: ratba li ssir ftit kompatta matul il-proċess tar-raffinar, u tista' tkun kremuża taħt il-qoxra li għandha togħma qawwija.

Fil-ġobon "Robiola di Roccaverano", l-aromi u t-togħmiet jispikkaw, u jsiru aktar pikkanti aktar ma jimmatura l-ġobon.

3.3. *Materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Biex jiġi prodott il-ġobon "Robiola di Roccaverano", jeħtieġ li jintuża ħalib mhux xkumat u mhux ipproċessat tal-mogħża tar-razez Roccaverano u Camosciata Alpina jew taħlitiet tagħhom, tan-nagħġa tar-razza Pecora delle Langhe, jew tal-baqra tar-razes Piemontese u Bruna Alpina jew taħlitiet tagħhom, li jiġu esklussivament miż-żona ta' produzzjoni, bil-proporzjonijiet li ġejjin: ħalib mhux xkumat u mhux ipproċessat tal-mogħża, pur jew imħallat skont proporzjon varjabbli, bi proporzjon minimu ta' 50 % ma' ħalib shiħ mhux ipproċessat tal-baqra u/jew tan-nagħġa bi proporzjon massimu ta' 50 %, minn ħalbiet konsekuttivi, imwettqa f'perjodu ta' bejn 24 u 48 siegħa.

(*) ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12. Sostitwit bir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel (ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1).

3.4. *Għalf (għall-prodotti li ġejjin mill-annimali biss)*

Għan-nagħaġ u għall-mogħoż, l-għalf isir bir-raġħa bejn l-1 ta' Marzu u t-30 ta' Novembru, u jintemgħu ħxejjex u/jew għalf ipproċessat u ċereali friski u pproċessati, legumi u pjanti żejtnija u l-prodotti derivati minnhom. Il-mergħat, il-bwar u l-imsaġar għandhom ikunu inklużi f'reġistru miżmum mill-organu ta' spezzjoni. Il-baqar jitħallew jirgħu u jintemgħu ħxejjex u/jew għalf ipproċessat, ċereali friski jew ipproċessati, legumi u pjanti żejtnija u l-prodotti derivati minnhom.

Iktar minn 80 % tal-għalf tal-annimali kollha għandu jiġi miż-żona ta' produzzjoni. L-użu ta' sajlos tal-qamħirrum u tal-foraġġ huwa pprojbit. L-għalf tal-annimali qatt ma għandu jkun fih organiżmi modifikati ġenetikament. L-użu ta' ħalib li jkun ġej minn azjendi ta' trobbija intensiva (mhux jirgħu barra fix-xemx) mhuwiex awtorizzat.

3.5. *Stadji speċifiċi tal-produzzjoni li għandhom isiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

L-azjendi ta' trobbija li minnhom jiġi l-ħalib li jintuża fil-produzzjoni tal-ġobon "Robiola di Roccaverano" għandhom ikunu fiż-żona ġeografika ddefinita.

L-istess jgħodd għall-produzzjoni, l-ipproċessar u r-raffinar tal-ħalib.

3.6. *Regoli speċifiċi għall-qtugħ, għat-tħakkik, għall-ippakkjar, eċċ.*

Il-ġobon għandu jiġi ppakkjat fiż-żona tal-produzzjoni, billi l-konsistenza tal-ġobon tkun friska u ratba, u n-nuqqas ta' qoxra jista' jwassal għad-deidratazzjoni jew l-ossidazzjoni tal-ġobon, jew għall-alterazzjoni tal-kontenut ta' xaħam. Barra minn hekk, fil-mument tal-produzzjoni, huwa impossibbli li l-prodott jiġi mmarkat minħabba li ma jkollux qoxra.

3.7. *Regoli speċifiċi għat-tikkettar*

Ladarba l-prodott ikun rilaxxat għall-konsum, l-ippakkjar irid ikun issiġillat b'tikketta mwaħħla miegħu, bil-logo tad-DPO fil-forma tal-ittra "R" stilizzata. Ġewwa s-simbolu grafiku tar-"R" kbira stilizzata u kulur kannella, jidher disinn ta' torri bil-bastjuni, imnebbaħ mit-torri storiku tal-muniċipalità ta' Roccaverano; l-għajn tal-ittra "R" tirrappreżenta forma tal-ġobon "Robiola di Roccaverano", u f'riġlejn l-"R" jidher tberfil aħdar u isfar pallidu, li jirrappreżenta l-mergħat u l-kurvaturi tipiċi tal-għoljiet ta' La Langa. Dan kollu huwa mdawwar b'ċirku aħdar skur li fih hemm miktub b'ittri bojod żgħar "ROBIOLA DI ROCCAVERANO", u f'nofs il-parti ta' isfel tidher fjura żgħira bajda. Il-logo kollu huwa stampat fuq sfond abjad. Taħt il-logo għandu jidher kodiċi li jidentifika l-azjenda ta' produzzjoni u numru tas-serje: fuq sfond tal-okra għar-"Robiola di Roccaverano" prodott esklussivament mill- ħalib tal-mogħża, u fuq sfond abjad għall-ġobon magħmul minn ħalib imħallat. Fuq it-tikketta huwa obbligatorju li jkunu indikati d-diversi perċentwali tal-ħalib użati. Kull ġobna għandha tkun ikkummerċjalizzata shiħa, ippakkjata u bis-siġill.



4. Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika

Iż-żona ġeografika tinkludi t-territorju amministrattiv tal-muniċipalitajiet li ġejjin: il-provinċja ta' Asti: Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole u Vesime; il-provinċja ta' Alessandria: Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno Monferrato u t-territorju tal-muniċipalità ta' Cartosio fuq ix-xellug tan-nixxiegħa Erro.

5. Rabta maż-żona ġeografika

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika*

Il-ħamrija hija taflija b'saff ta' ħamrija taħt magħmula minn taħlita ta' tafal u kalċju; f'ċerti inħawi, il-movimenti tal-art ipproduċew ħamrija kolluvjali b'saff tafli fond ħafna u fertili ħafna, b'kapaċità għolja tal-ilma. Il-klima hija dik kontinentali tipika, karatterizzata minn kesħa intensa, borra abbondati, u spiss is-silġ jagħqad u jinħall b'mod suċċessiv fix-xitwa. Is-sjuf huma karatterizzati minn temperaturi għoljin li jintlaħqu f'daqqa lejn l-aħħar ta' Ġunju. Il-preċipitazzjonijiet atmosferiċi ma tantx ivarjaw, u kull sena tinżel madwar 300 mm ta' xita. Fir-rebbiegħa u s-sajf

ftit li xejn tinżel xita, u dan jista' jwassal għal nixfiet serji. Dan l-ambjent pedoklimatiku jipproduċi l-massa tal-ħxejjex tipiċi li jinkisbu mill-għelieqi u l-mergħat. Dan ifisser mergħat polifiti kkultivati bi kwantità kbira ta' ħxejjex (madwar 75 %) u legumi (madwar 25 %), flimkien ma' varjetà ta' pjanti aromatiċi u mediċinali. Il-ħxejjex ewlenin huma: is-sikrana (*Lolium* spp.), sieq is-serduq (*Dactylis glomerata*), iż-żwiem tal-ġenus (*Festuca* spp.), il-millieġ (*Poa* spp.), il-ħaxix b'riħa tfuħ, eċċ. Il-legumi ewlenin huma: is-silla tal-muntanji (*Trifolium montanum*), sieq il-ħamiema (*Lotus corniculatus*), il-millefolju (*Achillea spp.*), eċċ. Fost il-ħxejjex aromatiċi, minbarra l-ħaxix b'riħa tfuħ, ta' min wieħed jisħaq fuq il-varjetajiet kollha tal-umbelliferi, fosthom il-karotta selvaġġa (*Daucus carota carota*), pjanti bix-xewk (*Cirsium arvense*), is-salvja (*Salvia officinalis*), il-lavanda (*Lavandula latifolia*), diversi tipi ta' sagħtar (*Thymus spp.*), il-fejġel (*Ruta graveolens*), il-frotta tal-ballerina (*Rosa canina canina*), eċċ. Din it-taħlita ta' pjanti għall-għalf bil-bilanċ naturali tagħhom ta' idrokarburi, proteini u vitamini, tipprovdi għalf ta' kwalità għolja għall-azjendi tat-trobbija tan-nagħaġ, tal-mogħoż u tal-baqar. In-nagħaġ u l-mogħoż jirgħu wkoll fl-imsaġar li, minbarra li jipproteġu l-art, jipproteġu lill-annimali mis-sħana qawwija tas-sajf.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott*

Ġobon ta' daqs żgħir, b'konsistenza ratba, mingħajr qoxra. Jispikka għall-konsistenza bajda u mingħajr fetħa. Il-konsistenza tvarja minn bellusija u kremuża għal kumpatta u konsistenti, li ddub fil-ħalq u tħalli togħma pjaċevoli u togħma sekondarja bejn ħaxix aħdar u pjanti mediċinali, għal togħma iktar qawwija u pikkanti, li tfakkar fil-ġellewż mixwi u għar-riħa tal-mogħoż.

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DPO), jew kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristika oħra tal-prodott (għall-IĠP)*

Il-karatteristiċi organolettiċi partikulari tal-ġobon "Robiola di Roccaverano" huma marbutin mal-kwalità tal-ħalib mhux ipproċessat li jintuża. Il-kwalità tal-ħalib titnissel mill-kwalità għolja tal-għalf tal-bhejjem.

Il-karatteristiċi partikulari tal-flora bl-irwejjaħ u t-togħmiet differenti tagħhom naturalment jiġu riflessi wkoll fil-ħalib, b'mod li r-riħa tar-"Robiola di Roccaverano" tiddistingwi ruħha minn kwalunkwe tip ta' ġobon ieħor.

Manuskritt miktub mill-qassis Pistone fis-sena 1899 jirrakkonta l-istorja tal-paroċċa ta' Roccaverano u l-irħula żgħar tal-madwar, bejn is-snin 960 u 1860. Fost l-informazzjoni storika ta' rilevanza politika nsibu wkoll elementi dwar l-ekonomija li jenfasizzaw l-importanza tar-"Robiola", bħall-fatt li l-muniċipalità ta' Roccaverano torganizza ħames fieri fis-sena, li huma opportunità biex il-"ġobnijiet eċċellenti ta' Robiola" jinbiegħu għall-esportazzjoni. F'dawn l-avvenimenti tissemma b'mod ċar l-esportazzjoni, billi dak iż-żmien il-ġobon kien magħruf mhux biss fl-Italja iżda anke fi Franza. Jidher għalhekk li r-"Robiola" ma kienx meqjus bħala ġobon bħall-oħrajn, iżda li kellha reputazzjoni speċifika, bis-saħħa tal-karatteristiċi tiegħu li jiddistingwuh minn ġobnijiet oħrajn. Ir-"Robiola" prodott b'mod artiġjanali jista' jinżamm għal 6 xhur, fiż-żejt, f'vażetti tal-ħġieġ jew mistrieħ fuq it-tiben.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni

[L-Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006]

L-amministrazzjoni attwali nediet il-proċedura nazzjonali ta' oġġezzjoni bil-pubblikazzjoni tal-proposta tal-emenda tad-DPO "Robiola di Roccaverano" fil-*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* Nru 160 tal-10.7.2013.

It-test ikkonsolidat tal-Ispeċifikazzjoni tal-prodott huwa disponibbli fuq is-sit tal-Internet: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

jew

billi wieħed imur direttament fil-paġna ewlenija tas-sit elettroniku tal-Ministeru tal-Politika Agrikola, l-Ikel u l-Forestrija (www.politicheagricole.it), jikklikkja fuq il-kliem "Qualità e sicurezza" (fil-parti ta' fuq tal-lemin tal-iskrin), u wara jikklikkja fuq il-kliem "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".