

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2010/C 168/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

## Wniosek w sprawie zmian składany na podstawie art. 9

## „ROBIOLA DI ROCCAVERANO”

NR WE: IT-PDO-0217-0024-13.09.2005

ChOG ( ) ChNP ( X )

## 1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

## 2. Rodzaj zmian:

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani streszczenia

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez władze publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

### 3. Zmiana (zmiany):

#### 3.1. Opis produktu:

Wprowadza się możliwość uszlachetniania produktu.

W poprzedniej specyfikacji nie uwzględniono możliwości poddawania produktu dojrzewaniu, tymczasem poddawanie części produkcji sera „Robiola di Roccaverano” dojrzewaniu przez dłuższy lub krótszy czas jest obecnie powszechną i bardzo cenioną na rynku praktyką stanowiącą powrót do dawnej tradycji.

Zmieniono też wymogi dotyczące wysokości brzegu. Najniższa dopuszczalna wartość została obniżona z 4 cm na 2,5 cm. Okazało się to konieczne, ponieważ w ostatnich latach ilość sera *robiola* produkowanego z czystego mleka koziego (bez domieszek) zdecydowanie się zwiększyła. Ponadto powrócono do masowego stosowania zbiorników do koagulacji, zwanych „bicchieron” (kielichy) lub w dialekcie lokalnym „pignatin”, które mogą zawierać nie więcej niż 1,8 l przy pojemności maksymalnej 2 l. Stosując takie pojemniki, nie należy ich napełniać większą ilością mleka, jeśli chce się uzyskać charakterystyczną dla „Robiola di Roccaverano” synerżę serwatki. Ponadto, jeśli stosuje się czyste mleko kozie (bez domieszek) lub mieszankę z przewagą mleka koziego, dzięki jego właściwościom fizykochemicznym uzyskuje się mniejszą wysokość brzegu niż w przypadku sera „Robiola di Roccaverano” otrzymanywanego z mieszanki, w której przeważa mleko krowie i owcze.

#### 3.2. Metoda produkcji:

Zmniejszono minimalną zawartość tłuszczu w suchej masie z 45 % do 40 %. Ta zmiana również jest związana z faktem, że w ostatnich latach wielkość produkcji sera *robiola* z mleka koziego czystego lub mieszanego znacznie wzrosła, a mleko kozie cechuje się zazwyczaj mniejszą zawartością tłuszczu w suchej masie.

Zmieniono procentową zawartość substancji białkowych i popiołu. Tradycyjnie ser „Robiola di Roccaverano” był produkowany z mleka, jakim dysponowało dane gospodarstwo; jego gatunek nie miał znaczenia. Ser *Robiola* powstawał więc w wyniku kwaśnej koagulacji mleka mieszanego (koziego, owczego i krowiego), a o jego cechach decydowała nie tylko zastosowana technologia produkcji, lecz także stosunek zawartości tych trzech gatunków mleka. W związku z tym na zawartość substancji białkowych i popiołu w znacznym stopniu wpływa rodzaj stosowanego mleka.

Ponadto zmniejszono maksymalną dopuszczalną zawartość procentową mleka krowiego z 85 % do 50 %. Zmieniono również dopuszczalną zawartość procentową mleka owczego, która nie może przekroczyć 50 %. Zmiana ta okazała się konieczna, ponieważ już od lat dziewięćdziesiątych w gospodarstwach hodowlanych na tym obszarze obserwuje się zanik lub zdecydowane ograniczenie hodowli krów i owiec, zastępowanej przez hodowlę kóz. Powodów tej zmiany jest wiele. Jednym z ważniejszych są z pewnością niższe koszty założenia i prowadzenia hodowli kóz, większa odporność zwierząt oraz możliwość wykorzystania rozległych nieużytków występujących na tym obszarze. Często wybór ten związany jest również z powrotem do dawnych tradycji obszaru produkcji „Robiola di Roccaverano”, gdzie w latach 1950–1960 hodowla krów i owiec była bardzo skromna (zwierzęta te wykorzystywano prawie wyłącznie jako siłę roboczą), natomiast hodowla kóz – bardzo powszechna. Ponadto wykorzystanie przez producentów tej wnioskowanej zmiany w specyfikacji dla ochrony tymczasowej zaowocowało podniesieniem jakości produktu wprowadzanego do obrotu (nagradzane na różnych imprezach krajowych i międzynarodowych), a w związku z tym poszerzeniem bazy produkcyjnej i powstaniem nowych gospodarstw prowadzonych przez młodych rolników na tym marginalizowanym obszarze o niekorzystnych warunkach, jakim jest Langa Astigiana i sąsiadujące tereny.

Zarówno w streszczeniu, jak i w specyfikacji określono rasy kóz, owiec i krów, których mleko wykorzystywane jest do produkcji sera „Robiola di Roccaverano”. Określono także sposób żywienia zwierząt.

### 3.3. Obszar geograficzny:

Obszar produkcji został opisany w sposób bardziej szczegółowy w celu dostosowania specyfikacji do nowych przepisów.

### 3.4. Dowód pochodzenia:

Zarówno w streszczeniu, jak i w specyfikacji opisano dowód pochodzenia w sposób zgodny z nowymi przepisami wspólnotowymi.

### 3.5. Związek:

W streszczeniu i w specyfikacji podano informacje, z których wynika, że ser „Robiola di Roccaverano” pochodzi z określonego obszaru, a także informacje o jego związku z tym obszarem. Dane te znajdują się już w dokumentach złożonych Komisji, ponieważ stanowią integralną część dokumentacji, na podstawie której produkt został zarejestrowany.

### 3.6. Etykietowanie:

Podano szczegółowe przepisy dotyczące etykietowania, które powinno uwzględniać kod identyfikujący gospodarstwo, a także logo nazwy, tak aby zagwarantować natychmiastową rozpoznawalność produktu i tym samym zapewnić konsumentowi jasną i kompletną informację.

Ponadto wprowadzono obowiązek umieszczenia na etykiecie informacji o zawartości procentowej stosowanego mleka, aby w bardziej wyraźny i szczegółowy sposób informować o składnikach sera. Związane jest to z coraz częściej występującymi w ostatnich latach alergiami i nietolerancjami pokarmowymi.

### 3.7. Inne:

Jasno stwierdza się, że operacje pakowania muszą odbywać się na obszarze produkcji ze względu na brak możliwości znakowania sera w sposób trwały w momencie produkcji – nie ma on skórki, jest świeży i miękki. Ponadto brak skórki powoduje, że istnieje ryzyko wyschnięcia i utlenienia sera, a także zmiany zawartości składników tłuszczowych.

## STRESZCZENIE

### ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

#### „ROBIOLA DI ROCCAVERANO”

NR WE: IT-PDO-0217-0024-13.09.2005

ChNP ( X ) ChOG ( )

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

#### 1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Ministero delle politiche agricole e forestali (Ministerstwo Rolnictwa i Leśnictwa)

Adres: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA

Tel. +39 0646655104

Faks +39 0646655306

E-mail: [saco7@politicheagricole.gov.it](mailto:saco7@politicheagricole.gov.it)

#### 2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Consorzio per la Tutela del Formaggio Robiola di Roccaverano

Adres: Via Roma 8  
Roccaverano AT  
ITALIA

Tel. +39 014488465

Faks +39 014493350

E-mail: [info@robioladiroccaverano.com](mailto:info@robioladiroccaverano.com)

Skład: producenci/przetwórcy ( X ) inni ( )

**3. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.3 – Sery

**4. Specyfikacja produktu:**

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

**4.1. Nazwa produktu:**

„Robiola di Roccaverano”

**4.2. Opis produktu:**

Ser „Robiola di Roccaverano” produkowany jest przez cały rok. Otrzymuje się go z mlekowej masy serowej. Występuje w następujących wariantach: świeży, poddawany dojrzewaniu lub uszlachetniany.

Produkt „Robiola di Roccaverano” DOP ma kształt cylindryczny, spód i wierzch mają lekko karbowane krawędzie a brzeg jest lekko wypukły. Średnica cylindra wynosi od 10 do 14 cm, a wysokość brzegu – od 2,5 do 4 cm. Waga kręgu waha się od 250 do 400 g.

Parametry odniesienia dla sera „Robiola di Roccaverano” dotyczące zawartości tłuszczu, białka i popiołu to:

tłuszcz: nie mniej niż 40 % w suchej masie;

białko: nie mniej niż 34 % w suchej masie;

popiół: nie mniej niż 3 % w suchej masie.

Cechy organoleptyczne sera „Robiola di Roccaverano” w zależności od stopnia dojrzałości są następujące:

produkt świeży od czwartego do dziesiątego dnia dojrzewania: skórka: może mieć formę lekkiej naturalnej pleśni lub w ogóle nie występować; wygląd zewnętrzny: barwa mlecznobiała lub słomkowa; masa: barwa mlecznobiała; konsystencja: kremowa, miękka; zapach i smak: delikatny, pełny i/lub lekko kwaskowy;

produkt uszlachetniony jedenastego dnia dojrzewania: skórka: pokryta lekką naturalną pleśnią; wygląd zewnętrzny: barwa śmietankowa, słomkowa lub lekko czerwonawa; masa: barwa mlecznobiała; konsystencja: miękka, coraz bardziej zbita w miarę uszlachetniania, warstwa pod skórka może być kremowa o pełnym smaku.

**4.3. Obszar geograficzny:**

Obszar geograficzny obejmuje obszar administracyjny następujących gmin w prowincji Asti: Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole i Vesime; w prowincji Alessandria: Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno Monferrato oraz obszar gminy Cartosio położony na lewym brzegu potoku Erro.

**4.4. Dowód pochodzenia:**

Każdy etap procesu produkcyjnego musi być monitorowany i obejmuje dokumentowanie produktów wchodzących i wychodzących dla każdego etapu. W ten sposób, a także przez wpisywanie hodowców, producentów, zakładów, w których produkt dojrzewa, oraz zakładów pakujących do odpowiednich rejestrów prowadzonych przez właściwy organ kontrolny oraz dzięki zgłaszaniu organowi kontrolnemu wyprodukowanych ilości, zagwarantowana jest identyfikowalność produktu. Działki, na których leżą łąki, pastwiska i lasy, muszą być wpisane na listę prowadzoną przez organ kontrolny. Wszystkie osoby fizyczne i prawne wpisane do odpowiednich rejestrów podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny.

#### 4.5. Metoda produkcji:

Do produkcji sera „Robiola di Roccaverano” wykorzystuje się pełne surowe mleko kozie od kóz ras *Roccaverano* i *Camosciata Alpina* oraz ich krzyżówek, owcze od owiec rasy *Pecora delle Langhe* i krowie od krów ras *Piemontese* i *Bruna Alpina* i ich krzyżówek, pochodzące wyłącznie z określonego obszaru produkcji w następujących proporcjach: mleko surowe pełne kozie bez domieszek lub z domieszką – do ilości nie mniejszej niż 50 % – mleka surowego pełnego krowiego lub owczego w ilości nie większej niż 50 %, pochodzącego z kolejnych udojów przeprowadzonych w odstępie od 24 do 48 godzin. Ponadto obowiązkowe jest podawanie na etykiecie zawartości procentowej poszczególnych rodzajów mleka zastosowanego do produkcji sera.

Owce i kozy karmione są poprzez wypasanie zwierząt w okresie od dnia 1 marca do dnia 30 listopada oraz paszami zielonymi lub konserwowanymi i ziarnami zbóż, roślin strączkowych, oleistych i ich pochodnymi. Krowy karmione są poprzez wypasanie zwierząt oraz paszami zielonymi lub konserwowanymi i ziarnami zbóż, roślin strączkowych, oleistych i ich pochodnymi.

Co najmniej 80 % pożywienia wszystkich zwierząt musi pochodzić z określonego obszaru produkcji.

Do mleka dodaje się podpuszczkę pochodzenia zwierzęcego nie wcześniej niż w momencie rozpoczęcia procesu kwasnienia, w temperaturze od 18 °C do 24 °C; mleko pozostawia się w celu koagulacji na 8–36 godzin w zależności od warunków klimatycznych i środowiskowych miejsca przetwarzania. Mleko pozostaje w formach do 48 godzin, co pewien czas formy są obracane, aby ułatwić odprowadzanie serwatki.

Ser soli się na sucho z dwóch stron podczas obracania lub na zakończenie procesu formowania. Naturalne dojrzewanie zachodzi dzięki przechowywaniu świeżego produktu w odpowiednich pomieszczeniach przez co najmniej trzy dni od momentu umieszczenia w formach. Począwszy od czwartego dnia od momentu umieszczenia w formach dopuszcza się sprzedaż produktu lub kontynuowanie dojrzewania w zakładzie produkcyjnym lub w zakładach uszlachetniających. Ser „Robiola di Roccaverano” uznawany jest za uszlachetniony począwszy od dziesiątego dnia od momentu umieszczenia w formach.

Operacje pakowania muszą odbywać się na obszarze produkcji, ponieważ masa sera jest świeża i miękka, a brak skórki powoduje ryzyko wysuszenia i utlenienia sera, a także zmiany zawartości składników tłuszczowych.

Ponadto w momencie produkcji nie jest możliwe oznakowanie sera w sposób nieusuwalny, ponieważ jest on pozbawiony skórki.

#### 4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Gleba jest typu gliniastego na podłożu marglowym. W niektórych miejscach osiadanie gruntu spowodowało powstanie charakterystycznych gleb typu namuliskowego z bardzo głęboką warstwą gliniastą, dobrze uwodnionych i bardzo żyznych. Klimat jest typowo kontynentalny. Cechuje się mroźnymi zimami z intensywnymi opadami śniegu, częstym następowaniem po sobie mrozów i roztopów w zimie oraz wysokimi temperaturami latem, których wzrost następuje nagle pod koniec czerwca. Opady atmosferyczne są słabo zróżnicowane. Zdarzają się lata bardzo suche. Średni roczny poziom opadów wynosi 300 mm, a szczególnie niski jest w okresie wiosenno-letnim.

Te warunki glebowo-klimatyczne wpływają na produkcję paszy, którą otrzymuje się z łąk i pastwisk. Są to łąki wielogatunkowe, na których przeważają trawy (około 75 %) i rośliny strączkowe (około 25 %), a dodatkowo występują liczne rośliny aromatyczne i zioła. Najważniejsze trawy to: życica (*Lolium* spp.), kupkówka pospolita (*Dactylis glomerata*), kostrzewy (*Festuca* spp.), wykłina (*Poa* spp.), tomka itd. Najważniejsze rośliny strączkowe to: koniczyna pagórkowa (*Trifolium montanum*), komonica zwyczajna (*Lotus corniculatus*), krwawnik (*Achillea* spp.) itd. Spośród traw aromatycznych i ziół, poza tomką, należy wspomnieć liczne rośliny baldaszkowate, takie jak dzika marchew (*Daucus carota carota*), ostrożeń polny (*Cirsium arvense*), szalwia (*Salvia officinalis*), lawenda (*Lavandula latifolia*), wiele gatunków tymianku (*Thymus* spp.), ruta zwyczajna (*Ruta graveolens*), dzika róża (*Rosa canina canina*) itd. Rośliny te, w których substancje odżywcze pod względem stosunku węglowodanów do białek i witamin są w naturalnej równowadze, stanowią pożywienie wysokiej jakości dla hodowanych owiec i kóz, a także dla krów. Szczególne cechy roślin o różnych zapachach i aromatach przenikają następnie do mleka, dlatego też „Robiola di Roccaverano” nabiera zapachu wyróżniającego go spośród innych serów.

Krowy i kozy pasą się również w lasach, które stanowią nie tylko prawdziwą ochronę gleby, lecz także służą zwierzętom jako schronienie przed nadmiarem ciepła w okresie letnim.

W rękopisie podpisanym przez księdza Pistone w 1899 r. opisano historię parafii Roccaverano i jej dzielnic od 960 r. do 1860 r. Pośród informacji historycznych i politycznych są tu także elementy o charakterze gospodarczym, które potwierdzają znaczenie sera „Robiola”, jak na przykład fakt, że w gminie Roccaverano targi odbywały się pięć razy w roku. Przy takich okazjach sprzedawano na eksport „doskonałe sery Robiola”; wyraźnie mowa jest o eksporcie, ponieważ już wówczas ser „Robiola” był znany nie tylko we Włoszech, lecz także we Francji. Wynika stąd, że ser „Robiola” już wówczas nie był uznawany za zwykły ser, ponieważ miał cechy odmienne od innych serów. Ser „Robiola” produkowany sposobem rzemieślniczym może być przechowywany do 6 miesięcy w słoikach, w oleju lub dzięki zabezpieczeniu kręgów słomą.

#### 4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: I.N.O.Q.  
Adres: Piazza Carlo Alberto Grosso 82  
12033 Moretta CN  
ITALIA

Tel. +39 0172911323  
Faks +39 0172911320  
E-mail: inoq@isiline.it

#### 4.8. Etykietowanie:

W momencie wprowadzenia do obrotu na serze należy umieścić etykietę samoprzylepną zamykającą opakowanie, na której widnieje logo nazwy, składające się z wystylizowanej litery „R”. W symbol graficzny wystylizowanej litery „R” koloru brązowego wrysowana jest wieża z blankami inspirowana zabytkową wieżą z gminy Roccaverano; oczko litery „R” ma kształt kręgu sera „Robiola di Roccaverano”, a nóżkę litery tworzy fryz w kolorze zielonym i żółtawozielonym, który przypomina łąki i sinusoidalny kształt wzgórz regionu Langa. Całość wpisana jest w obwódkę koloru ciemnozielonego, na której wielkimi literami w kolorze białym umieszczono napis „Robiola di Roccaverano”, a na dole pośrodku – uproszczony rysunek kwiatu w kolorze białym. Logo nadrukowane jest na białym tle. Poniżej logo nazwy podaje się kod identyfikacyjny zakładu produkcyjnego oraz kolejny numer etykiety: na tle w kolorze ochry w przypadku „Robiola di Roccaverano” produkowanego wyłącznie z mleka koziego, na tle białym w przypadku sera otrzymanego z mleka mieszanego. Obowiązkowe jest podanie na etykietce procentowej zawartości użytego mleka. Każdy krąg jest wprowadzany do obrotu w całości, pakowany i opatrzony stemplem.

