EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2010/C 168/09)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ([1]) 7. cikke alapján létrejön a módosítás iránti kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számított hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

Módosítás iránti kérelem a 9. cikk alapján

„ROBIOLA DI ROCCAVERANO”

EK-sz.: IT-PDO-0217-0024-13.09.2005

OFJ ( ) OEM (X)

1. **A módosítással érintett termékleírás szakaszcíme:**

— ☐ A termék elnevezése

— ☒ A termék leírása

— ☒ Földrajzi terület

— ☒ A származás igazolása

— ☒ Az előállítás módja

— ☒ Kapcsolat

— ☒ Címkézés

— ☐ Nemzeti előírások

— ☒ Egyéb (kérjük, határozza meg)

2. **Módosítás típusa:**

— ☐ Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló lap módosítása

— ☒ Azon bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentumot, sem az összefoglalót nem tették közzé

([1]) HL L 93, 2006.3.31., 12 o.

— ☐ A termékleírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (3) bekezdése)

— ☐ A termékleírás hatóságilag elrendelt, kötelező egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedések miatti átmeneti módosítása (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (4) bekezdése)

3. **Módosítás(ok):**

3.1. *A termék leírása:*

Bevezetésre került a termék érlelésének lehetősége.

Míg az előző termékleírásban nem szerepelt a termék érlelésének lehetősége, mára már elterjedtté vált azon – a fogyasztók körében nagyra értékelt – eljárás, hogy a Robiola di Roccaverano sajtot előállítása során rövidebb-hosszabb érlelésnek vetik alá. Ez a gyakorlat régi hagyományt hoz vissza.

Módosultak a sajt oldalmagasságára vonatkozó paraméterek. Az alsó határérték 4 cm-ről 2,5 cm-re változott. A módosítás azért vált szükségessé, mert az utóbbi években jelentősen megnőtt a tisztán kecsketejből készített robiola sajt mennyisége. Ezenkívül visszatértek a zömökebb tejalvasztó edények, az úgynevezett „bicchieroni", vagy a helyi nyelvjárásban „Pignatin" használatához, amelyek legfeljebb 1,8 liter tejet tartalmazhatnak, szemben a 2 literes edényekkel. A szóban forgó edény használatakor a Robiola di Roccaverano sajt jellegzetes szinerézise érdekében a tárolókba nem szabad nagyobb mennyiségű tejet tölteni. Tisztán vagy túlnyomó részben kecsketejet használva, a kecsketej sajátos kémiai és fizikai összetételének köszönhetően kisebb az oldalmagasság, mint a többségében tehéntejből vagy juhtejből készített Robiola di Roccaverano sajtoknál.

3.2. *Az előállítás módja:*

45 %-ról 40 %-ra csökkentették a szárazanyag minimális zsírtartalmát. A szóban forgó módosítás szintén azért történt, mert az utóbbi években jelentősen megnőtt a tisztán kecsketejből vagy részben kecsketejjel készített Robiola százalékos aránya. A kecsketejben a szárazanyag zsírtartalma általában alacsonyabb.

Módosult a fehérje- és hamutartalom százalékos aránya. A Robiola di Roccaverano sajt a kezdetektől fogva a saját gazdaságban termelt tej felhasználásával készült, a tejelő állat fajtájától függetlenül. A Robiola tehát vegyes tejből – kecske-, juh- és tehéntejből –, savas alvadással készített sajtként született meg, amelynek jellemzőit az alkalmazott előállítási technológián kívül a háromféle tej aránya határozza meg. Ezért a fehérje- és hamutartalom százalékos arányát jelentősen befolyásolja a felhasznált tej típusa.

Módosult a maximálisan felhasználható tehéntej százalékos aránya, amely 85 %-ról 50 %-ra változott. Módosult továbbá a juhtej százalékos aránya, amely nem haladhatja meg az 50 %-ot. A szóban forgó módosítás azért vált szükségessé, mert a kilencvenes évektől kezdve a térségben a szarvasmarha- és juhtenyésztés csökkenése volt tapasztalható, míg a kecsketenyésztés aránya nőtt. Az átalakulás oka összetett, de természetesen nem mellékes, hogy a kecskék tartásával járó technológiai és gazdálkodási költségek alacsonyabbak, az állatok szívósabbak, valamint több a lehetőség a térség tágas területeinek kihasználására. Ebben a döntésben közrejátszott továbbá a Robiola di Roccaverano előállítási területein honos régi hagyományok felélesztésének igénye. 1950 és 1960 között a tehenet és juhot tartó gazdaságok száma nagyon alacsony volt, és szinte kizárólag a munkaerő-kihasználáshoz kötődött, míg rendkívül elterjedt volt a kecsketartás. Az ideiglenes oltalom alatt álló termékleírás előállítók által kért, szóban forgó módosításai a forgalmazott termék minőségének – számos belföldi és nemzetközi rendezvényen díjazott – javulásához, és következésképpen a fiatal gazdák vezette, marginális és hátrányos helyzetű területeken (mint Langa Astigiana és a határos települések) létrehozott új gazdaságoknak köszönhetően, az előállítási bázis bővüléséhez vezettek.

Az összefoglalóban és a termékleírásban egyaránt felsorolásra kerültek a Robiola di Roccaverano előállításához felhasználható tejet adó szarvasmarha- és juhfajták, továbbá meghatározásra került az állatok takarmányozásának módja.

3.3. *Földrajzi terület:*

Az összefoglalóban részletesebb leírásra került a földrajzi terület, így az jobban megfelel az új szabályozásnak.

3.4. *A származás igazolása:*

Az összefoglalóban és a termékleírásban egyértelműen szerepel a származás igazolásának közösségi szabályozás szerinti leírása.

3.5. *Kapcsolat:*

Az összefoglaló és a termékleírás tartalmazza azokat az elemeket, amelyek igazolják, hogy a Robiola di Roccaverano a földrajzi területről származik, továbbá tájékoztatnak a földrajzi terület és a termék közötti kapcsolatról. A szóban forgó elemek már szerepelnek a Bizottság okirataiban, mivel szerves részét képezik a bejegyzés alapjául szolgáló dokumentációnak.

3.6. *Címkézés:*

Egyértelműen kifejtésre kerültek a címkézésre vonatkozó speciális rendelkezések: beillesztésre került a gazdaság azonosító kódja, valamint az elnevezéshez tartozó logó, annak érdekében, hogy a termék könnyebben azonosítható legyen, valamint azért, hogy a fogyasztók egyértelmű és teljes körű információhoz jussanak.

A sajt összetevőinek egyértelművé és átláthatóvá tétele érdekében kötelező a címkén a termék előállításához felhasznált különféle tejek százalékos arányát feltüntetni, különös tekintettel arra, hogy az utóbbi években egyre elterjedtebb az élelmiszer-allergia és -intolerancia.

3.7. *Egyéb:*

Egyértelműen feltüntetésre került, hogy a csomagolást az előállítási területen kell végezni, tekintettel arra, hogy a sajtnak nincs kérge, a sajttészta friss és lágy, az előállítás alatt nem lehet a sajtot eltávolíthatatlan módon megjelölni. A kéreg hiánya miatt a sajt továbbá dehidratálódhat, oxidálódhat, valamint fennáll a lipidek és más összetevők elváltozásának veszélye.

MÓDOSÍTOTT ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„ROBIOLA DI ROCCAVERANO”

EK-sz.: IT-PDO-0217-0024-13.09.2005

OEM (X) OFJ ( )

Ez az összefoglaló kizárólag tájékoztatás céljára készült.

1. **A tagállam illetékes szerve:**

Név: Ministero delle politiche agricole e forestali
Cím: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA

Tel. +39 0646655104
Fax +39 0646655306
E-mail: saco7@politicheagricole.gov.it

2. **Csoportosulás:**

Név: Consorzio per la Tutela del Formaggio Robiola di Roccaverano
Cím: Via Roma 8
Roccaverno AT
ITALIA

Tel. +39 014488465
Fax +39 014493350
E-mail: info@robioladiroccaverano.com
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ( )

3. **A termék típusa:**

1.3. osztály – Sajtok

4. **Termékleírás:**

(az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

4.1. *Elnevezés:*

„Robiola di Roccaverano”

4.2. *Leírás:*

A Robiola di Roccaverano sajtot 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. Az alap átmérője 10 és 14 cm közötti, oldalának magassága 2,5–4 cm. A sajt tömege 250 és 400 gramm közötti.

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.

4.3. *Földrajzi terület:*

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.

4.4. *A származás igazolása:*

A termelési folyamat minden részét nyomon kell követni, rögzíteni kell az inputot (a bemenő termékeket) és az outputot (a kimenő termékeket). Ily módon, valamint a tenyésztőknek, a gyártóknak, az érlelőknek és a csomagolást végzőknek az ellenőrző szerv által vezetett, e célra létesített jegyzékeibe való felvételével és a termelt mennyiségek bejelentésével biztosított a termék teljes termelési láncának nyomon követése és ellenőrzése. Az ellenőrző szerv által vezetett jegyzékbe be kell jegyezni a mezőket, legelőket és erdőket. Az ellenőrző szerv a vonatkozó jegyzékekbe felvett valamennyi természetes és jogi személyt ellenőrizheti.

4.5. *Az előállítás módja:*

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 %-nyi teljes, nyers tehéntej és/vagy juhtej hozzáadásával. A tejet 24–48 óra alatt, egymást követő fejésekből nyerik. A címkén kötelezően fel kell tüntetni a sajt gyártásánál felhasznált tejfajták százalékos arányát.

A juhok és kecskék takarmányozása március 1. és november 30. között legeltetéssel, továbbá friss és/vagy tartósított zöldtakarmánnyal, szemes gabonával, hüvelyes növényekkel, olajos magvakkal és ezek feldolgozott termékeivel történik. 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.

A tejhez a savanyodási folyamat megindulását követően állati eredetű tejoltót adnak, 18 °C és 24 °C közötti hőmérsékleten, majd az alvadékot 8–36 óra közötti ideig pihentetik. Az alvadási időszak hossza a feldolgozás éghajlati és környezeti feltételeitől függ. A sajt 48 órán át a formákban marad, miközben a savó lecsepegésének elősegítése érdekében rendszeresen megforgatják.

A sózást szárazon, a termék két lapos részén végzik, vagy a forgatás alatt, vagy a formázási folyamat végén. A természetes érleléshez a friss terméket megfelelő helyiségekben helyezik el, a formába helyezéstől számított legalább három napra. A formába helyezéstől számított negyedik naptól a termék értékesíthető, vagy folytatható az érlelés a gazdaságban és/vagy az érlelést végzőknél. A Robiola di Roccaverano a formába helyezéstől számított tizedik naptól érlelt sajtnak minősül.

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.

4.6. *Kapcsolat:*

A talaj agyagos jellegű, márgás alapon, bizonyos térségekben a beágyazódási 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 szűk tartományban változik: az évi átlagos csapadékmennyiség 300 mm, a tavaszi és nyári időszakban rendkívül kevés, ezért előfordulhatnak nagyon aszályos évek.

Ez a talajtani és éghajlati környezet a mezőkről és rétekről származó, jellegzetes takarmány előállítását eredményezte. 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 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.

A juhok és a kecskék az erdőkben is legelnek, ahol az állatok menedéket találnak a nyári hőség elől, és ezáltal a talajt is kímélik.

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.

4.7. *Felügyeleti szerv:*

Név: I.N.O.Q.
Cím: Piazza Carlo Alberto Grosso 82
12033 Moretta CN
ITALIA

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

4.8. *Címkézés:*

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.