

II

(Actos no legislativos)

REGLAMENTOS

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 855/2014 DE LA COMISIÓN

de 4 de agosto de 2014

por el que se aprueba una modificación menor del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Robiola di Roccaverano (DOP)]

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 53, apartado 2, párrafo segundo,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 53, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión ha examinado la solicitud de Italia con miras a la aprobación de una modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Robiola di Roccaverano», registrada en virtud del Reglamento (CE) n° 1107/96 de la Comisión ⁽²⁾, modificado por el Reglamento (CE) n° 1263/96 ⁽³⁾ y por el Reglamento (UE) n° 217/2011 ⁽⁴⁾.
- (2) La solicitud tiene por objeto modificar el pliego de condiciones en lo que concierne a la temperatura de los locales de maduración.
- (3) La Comisión ha examinado la modificación citada y llegado a la conclusión de que está justificada. Al tratarse de una modificación de menor importancia, en el sentido del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n° 1151/2012, la Comisión puede aprobarla sin ajustarse al procedimiento descrito en los artículos 50 a 52 de dicho Reglamento.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Robiola di Roccaverano» queda modificado de conformidad con el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El documento único consolidado que recoge los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 148 de 21.6.1996, p. 1.

⁽³⁾ DO L 163 de 2.7.1996, p. 19.

⁽⁴⁾ DO L 59 de 4.3.2011, p. 19.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 4 de agosto de 2014.

*Por la Comisión,
en nombre del Presidente,
Ferdinando NELLI FEROCI
Miembro de la Comisión*

ANEXO I

Se aprueba la siguiente modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Robiola di Roccaverano»:

Se suprime la frase siguiente que figura en la sección relativa al «Método de obtención» del pliego de condiciones: «La maduración natural se efectúa manteniendo el producto fresco en locales adecuados durante tres días como mínimo después de su introducción en moldes a una temperatura que oscila entre 15 ° y 20 °». Este cambio se efectúa para satisfacer a los productores, ya que estos utilizan a menudo el mismo local tanto para la producción, que requiere temperaturas de entre 20 ° y 24 °, como para el primer secado. Es muy difícil mantener temperaturas diferentes en el mismo local y, por lo tanto, este requisito tiende a penalizar a las queserías de menor tamaño. La solicitud de modificación se basa en las constataciones realizadas a lo largo de los años, que demuestran que el requisito eliminado no repercute en las características del queso.

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO CONSOLIDADO

Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (*)

«ROBIOLA DI ROCCAVERANO»

N° CE: IT-PDO-0317-01185 — 11.12.2013

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Robiola di Roccaverano».

2. Estado miembro o tercer país

Italia.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.3 — Quesos.

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

La «Robiola di Roccaverano» DOP se produce durante todo el año; es un queso elaborado con cuajada láctea, fresco y madurado, o curado.

La DOP «Robiola di Roccaverano» se presenta en forma cilíndrica, con caras planas ligeramente onduladas y con canto ligeramente convexo. El diámetro de las caras está comprendido entre 10 y 14 cm y la altura del canto es de 2,5 a 4 cm. El peso de un queso oscila entre 250 y 400 gramos. Estos parámetros son aplicables al producto al término del período mínimo de maduración.

Al tercer día de maduración los parámetros de referencia de la «Robiola di Roccaverano» relativos a la materia grasa, las sustancias proteicas y las cenizas son los siguientes:

materia grasa: mínimo del 40 % de la materia seca,

sustancias proteicas: mínimo del 34 % de la materia seca,

cenizas: mínimo del 3 % de la materia seca.

Las características organolépticas del queso «Robiola di Roccaverano» son distintas según su grado de maduración:

Producto fresco, del cuarto al décimo día de maduración: corteza: puede presentarse en forma de una leve capa natural de moho o no tener en absoluto; aspecto exterior: color blanco leche o pajizo; pasta: color blanco leche; estructura: cremosa, suave; sabor y aroma: delicado, sabroso y/o ligeramente ácido.

Producto curado, a partir del undécimo día de maduración: corteza: presenta una capa natural de moho; aspecto exterior: color blanco crema, pajizo o ligeramente rojizo; pasta: color blanco leche; estructura: suave, ligeramente compacta a medida que se prolonga el curado, puede ser cremosa debajo de la corteza.

En la «Robiola di Roccaverano», los aromas y sabores se intensifican hasta convertirse en picantes en función de la curación.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

En la elaboración de la «Robiola di Roccaverano» se utiliza leche entera cruda de cabra de las razas Roccaverano y Camosciata Alpina y sus cruces, de oveja de raza Pecora delle Langhe y de vaca de las razas Piamontesa y Bruna Alpina y sus cruces, procedente exclusivamente de la zona de producción, en los siguientes porcentajes: leche entera cruda de cabra únicamente o mezclada en proporción variable, en un porcentaje mínimo del 50 % con leche entera cruda de vaca y/u oveja en un porcentaje máximo del 50 %, procedentes de ordeños consecutivos, efectuados en un espacio de tiempo comprendido entre 24 y 48 horas.

(*) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

La alimentación del ganado ovino y caprino procede del pastoreo de los animales durante el período comprendido entre el 1 de marzo y el 30 de noviembre y de la utilización de forrajes verdes y/o conservados y granos de cereales, cereales, leguminosas, oleaginosas y sus transformaciones. Las parcelas de prados, prados/pastos y bosques deben registrarse en una lista gestionada por el organismo de control. La alimentación de las vacas está constituida por pastos y por forrajes verdes y/o conservados y granos de cereales, leguminosas, oleaginosas y sus transformaciones.

La alimentación de todos los animales debe proceder de la zona de producción en un porcentaje superior al 80 %. Está prohibida la utilización de ensilados de maíz y de forraje. Los piensos no deben contener en ningún caso organismos genéticamente modificados. La utilización de leche procedente de ganaderías intensivas no está autorizada.

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Los rebaños cuya leche entra en la elaboración de «Robiola di Roccaverano» deben estar situados en la zona geográfica delimitada.

Lo mismo se aplica a la producción de leche, su transformación y la curación.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

El envasado debe realizarse en la zona de producción, ya que el queso es de pasta fresca y blanda y la ausencia de corteza conlleva un riesgo de deshidratación y oxidación para el queso y de alteración de su componente lipídico. Además, al no tener corteza, es imposible marcar de forma indeleble el queso en el momento de producción.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

En el momento de su despacho al consumo, debe cerrarse el envase del queso con un sello adhesivo sobre el que figura el logo de la denominación, representado por una letra «R» estilizada. Dentro del símbolo gráfico de la «R» mayúscula estilizada de color marrón está dibujada una torre con almenas, inspirada en la torre histórica del municipio de Roccaverano; el ojo de la «R» representa un queso de «Robiola di Roccaverano» y en la pata de la «R» figura un adorno de color verde y amarillo verdoso que recuerda los prados y la ondulación sinuosa típica de las colinas de la Langa. Todo ello se inscribe dentro de una corona circular de color verde oscuro en la que figuran la inscripción, en blanco y mayúsculas, «ROBIOLA DI ROCCAVERANO» y debajo, en el centro, una pequeña flor estilizada de color blanco. Todo el logo está impreso en fondo blanco. En la base del logo de la denominación figura el código de identificación de la explotación productora y el número de la etiqueta: sobre fondo ocre, cuando se trate de la «Robiola di Roccaverano» producida exclusivamente con leche de cabra, y sobre fondo blanco cuando se trate de quesos elaborados con leche mixta. Es obligatorio indicar en la etiqueta los distintos porcentajes de leche utilizada. Cada queso se comercializa entero, envasado y provisto de un sello.



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica abarca el territorio administrativo de los municipios siguientes: provincia de Asti: Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole y Vesime; provincia de Alessandria: Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno Monferrato y el territorio del municipio de Cartosio, situado en la orilla izquierda del torrente Erro.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

El suelo es arcilloso y el subsuelo margoso; en algunas zonas los movimientos de asentamiento del terreno han dado lugar a suelos de naturaleza coluvial con estrato arcilloso muy profundo y una elevada capacidad hídrica con un índice de fertilidad muy acentuado. El clima es típicamente continental, caracterizado por fríos intensos, abundantes nevadas, heladas y deshielos frecuentes en invierno y temperaturas estivales elevadas, que se alcanzan bruscamente a finales de junio. La variación de las precipitaciones atmosféricas es muy escasa y la pluviosidad media anual es de 300 mm, con picos bajísimos durante el período de primavera y verano, por lo que puede haber años de

gran sequía. Este ambiente edafoclimático determina la producción de una masa forrajera típica en los prados y prados/pastos. Se trata de prados polifitos con predominio de gramíneas (alrededor del 75 %) y leguminosas (alrededor del 25 %), a las que se añaden numerosas plantas aromáticas y medicinales. Las principales gramíneas son las siguientes: las cizañas (*Lolium* spp.), el dácilo (*Dactylis glomerata*), las festucas (*Festuca* spp.), las poas (*Poa* spp.) la grama de olor, etc. Las principales leguminosas son las siguientes: el trébol de montaña (*Trifolium montanum*), el loto corniculado (*Lotus corniculatus*), las milenrama (*Achillea* spp.) etc. Entre las hierbas aromáticas, además de la grama de olor, cabe señalar toda la serie de las umbelíferas, como la zanahoria silvestre (*Daucus carota carota*), el cardo cundidor (*Cirsium arvense*), la salvia (*Salvia officinalis*), la lavanda (*Lavandula latifolia*), muchas especies de tomillo (*Thymus* spp.), la ruda (*Ruta graveolens*), la rosa silvestre (*Rosa canina canina*) etc. De esta masa forrajera, que presenta sustancias nutritivas en equilibrio natural en lo que respecta a la relación entre los hidratos de carbono, las proteínas y las vitaminas, se obtiene un alimento de alta calidad para el ganado ovino, caprino y bovino. El ganado ovino y caprino padece también en los bosques, que además de constituir una protección del suelo sirven también para defender a los animales de los excesos del calor en el período estival.

5.2. *Carácter específico del producto*

Queso de pequeño tamaño, de pasta blanda sin corteza. Se caracteriza por su pasta blanca sin abertura. Su textura varía entre una textura aterciopelada y pastosa y una textura compacta y consistente, que funde en la boca dejando un sabor agradable y un regusto que va de la hierba verde y las plantas medicinales a un gusto más marcado y picante, que recuerda a la avellana tostada y al perfume caprino.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una calidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

Las sensaciones gustativas y olfativas particulares de la «Robiola di Roccaverano» están vinculadas a la calidad de la leche utilizada cruda. La calidad de la leche se deriva de la elevada calidad de la alimentación del ganado.

Las peculiares características de la flora, con sus diversos perfumes y aromas, se encuentran también en la leche, por lo que el queso «Robiola di Roccaverano» adquiere una fragancia que lo distingue de cualquier otro queso.

En un manuscrito del Sacerdote Pistone que data de 1899 se relata la historia de la parroquia de Roccaverano y sus aldeas desde 960 hasta 1860. Entre las noticias históricas de interés político surgen también elementos de tipo económico que ponen de relieve la importancia de la «Robiola», como el hecho de que en el municipio de Roccaverano se celebren cinco ferias anuales. En esas ocasiones se venden para su exportación «excelentes quesos de Robiola»; se habla explícitamente de exportación porque la «Robiola» ya en aquellos tiempos era un queso conocido no solo en Italia sino también en Francia. De ahí se deduce que ya entonces la «Robiola» no se consideraba un queso cualquiera, sino que presentaba características distintas de todos los demás quesos. La «Robiola» que se obtiene de forma artesanal puede conservarse durante seis meses en frascos de vidrio, en aceite, o poniéndola sobre paja.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

La presente Administración inició el procedimiento nacional de oposición publicando la solicitud de modificación de la DOP «Robiola di Roccaverano» en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n° 160 de 10 de julio de 2013.

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede consultarse en la página web: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

y además

accediendo directamente a la página de inicio del sitio web del Ministerio de Política Agrícola, Alimentaria y Forestal (www.politicheagricole.it) pulsando en «Qualità e sicurezza» (Calidad y seguridad) (arriba a la derecha de la pantalla) y en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» [Pliegos de condiciones sometidos al examen de la UE].