

REGIONE PIEMONTE - COMUNICATO

Direzione Agricoltura e Cibo

Settore Valorizzazione del sistema agroalimentare e tutela della qualità'

Richiesta di modifica, ai sensi del Regolamento (UE) N. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, del disciplinare di produzione del prodotto "Robiola di Roccaverano" DOP.

Si comunica che il Consorzio per la tutela del formaggio Robiola di Roccaverano ha presentato al competente Ufficio della Direzione Agricoltura e Cibo della Regione Piemonte una richiesta di modifica non minore del disciplinare di produzione relativa al prodotto:

ROBIOLA DI ROCCAVERANO - DOP

Entro 30 (trenta) giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione ogni persona, fisica o giuridica, avente un interesse legittimo, potrà produrre alla Regione Piemonte, Direzione Agricoltura e Cibo, Settore Valorizzazione del sistema agroalimentare e tutela della qualità, Corso Stati Uniti n. 21, 10128 Torino, eventuali osservazioni e/o opposizioni in merito alla mancata osservanza, relativamente alle parti del disciplinare oggetto di modifica, delle condizioni di cui all'articolo 5 e all'articolo 7 - paragrafo 1, del Regolamento (UE) N. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, utili alla formulazione del parere regionale così come previsto dal Decreto 14 ottobre 2013 del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali.

Tali osservazioni e/o opposizioni devono essere inviate al seguente indirizzo di posta elettronica certificata (PEC):

valorizzazione.agroalimentare@cert.regione.piemonte.it

Si allegano a tal fine:

- la domanda di approvazione della modifica non minore del disciplinare di produzione;
- il disciplinare di produzione nella versione proposta.

Per informazioni in merito alla richiesta citata è possibile contattare il Dottor Fabrizio Vidano, Direzione Agricoltura e Cibo, Settore Valorizzazione del sistema agroalimentare e tutela della qualità, Corso Stati Uniti n. 21, 10128 Torino, ai seguenti recapiti:

telefono: 011.4325964

e mail: fabrizio.vidano@regione.piemonte.it

Il Responsabile del Settore
Riccardo Brocardo

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE
DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA / DI
UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

"Robiola di Roccaverano"

n. UE: [esclusivamente per uso UE]

[barrare con una "X" la casella pertinente:] **DOP (X)**

IGP ()

1. GRUPPO RICHIEDENTE E INTERESSE LEGITTIMO

Consorzio di Tutela della Robiola di Roccaverano DOP

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

ITALIA

3. VOCE DEL DISCIPLINARE INTERESSATA DALLA MODIFICA

Denominazione del prodotto

Descrizione del prodotto

Zona geografica

Prova dell'origine

Metodo di produzione

Legame

Etichettatura

Logo della denominazione

4. TIPO DI MODIFICA

Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. MODIFICHE

1) **Variazione dell'art.1 e 2 del disciplinare nella denominazione, da "Robiola di Roccaverano" a "Robiola di Roccaverano"/"Roccaverano", utilizzabili alternativamente**

Testo attuale:

ART. 1 - Denominazione

La denominazione di origine protetta "Robiola di Roccaverano" è riservata esclusivamente al formaggio prodotto, stagionato e marchiato nella zona di produzione indicata nel successivo art. 3. e che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione

ART.2 - Caratteristiche del Prodotto

La Robiola di Roccaverano DOP si produce per l'intero arco dell'anno, è un formaggio ottenuto con l'impiego della cagliata lattica, fresco sottoposto a maturazione, o affinato.

La DOP "Robiola di Roccaverano" si presenta cilindrica a facce piane leggermente orlate con scalzo leggermente convesso. Il diametro delle facce è compreso tra 10 e 14 cm con altezza dello scalzo da 2,5 a 4 cm. Il peso di una forma varia dai 250 ai 400 grammi. Questi parametri sono riferiti al termine del periodo minimo di maturazione.

I parametri di riferimento al terzo giorno di maturazione per la Robiola di Roccaverano relativi al grasso, alle sostanze proteiche e alle ceneri sono:

Grasso: minimo 40% sul secco

Sostanze proteiche: minimo 34% sul secco

Ceneri: minimo 3% sulla materia secca

Le caratteristiche sensoriali del formaggio "Robiola di Roccaverano", in base al grado di maturazione, vengono distinte in:

prodotto fresco dal quarto al decimo giorno di maturazione: crosta: può presentarsi sotto forma di una lieve fioritura naturale di muffe o essere inesistente; aspetto esteriore: bianco latte oppure paglierino.; pasta: di colore bianco latte; Struttura: cremosa, morbida; sapore e aroma: delicato, saporito e/o leggermente acidulo.

prodotto affinato dall'undicesimo giorno: crosta: presenta una fioritura naturale di muffe; aspetto esteriore: bianco crema, paglierino oppure leggermente rossiccia; pasta: di colore bianco latte; struttura: morbida leggermente compatta con il protrarsi della stagionatura, può essere cremosa nel sottocrosta saporito.

Nella Robiola di Roccaverano gli aromi ed i sapori si presentano decisi fino al piccante in funzione della affinatura.

Testo modificato:

ART. 1 - Denominazione

La denominazione di origine protetta “Robiola di Roccaverano”/”Roccaverano” è riservata esclusivamente al formaggio prodotto, stagionato e marchiato nella zona di produzione indicata nel successivo art. 3. e che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

ART. 2

Caratteristiche del Prodotto

La Robiola di Roccaverano/Roccaverano DOP si produce per l'intero arco dell'anno, è un formaggio ottenuto con l'impiego della cagliata lattica, fresco sottoposto a maturazione, o affinato.

La DOP "Robiola di Roccaverano"/”Roccaverano” si presenta cilindrica a facce piane leggermente orlate con scalzo leggermente convesso. Il diametro delle facce è compreso tra 10 e 14 cm con altezza dello scalzo da 2,5 a 4 cm. Il peso di una forma varia dai 250 ai 400 grammi. Questi parametri sono riferiti al termine del periodo minimo di maturazione.

I parametri di riferimento al terzo giorno di maturazione per la Robiola di Roccaverano"/”Roccaverano relativi al grasso, alle sostanze proteiche e alle ceneri sono:

Grasso: minimo 40% sul secco

Sostanze proteiche: minimo 34% sul secco

Ceneri: minimo 3% sulla materia secca

Le caratteristiche sensoriali del formaggio Robiola di Roccaverano/Roccaverano, in base al grado di maturazione, vengono distinte in:

prodotto fresco dal quarto al decimo giorno di maturazione: crosta: può presentarsi sotto forma di una lieve fioritura naturale di muffe o essere inesistente; aspetto esteriore: bianco latte oppure paglierino.; pasta: di colore bianco latte; Struttura: cremosa, morbida; sapore e aroma: delicato, saporito e/o leggermente acidulo.

prodotto affinato dall'undicesimo giorno: crosta: presenta una fioritura naturale di muffe; aspetto esteriore: bianco crema, paglierino oppure leggermente rossiccia; pasta: di colore bianco latte; struttura: morbida leggermente compatta con il protrarsi della stagionatura, può essere cremosa nel sottocrosta saporito.

Nella Robiola di Roccaverano/Roccaverano gli aromi ed i sapori si presentano decisi fino al piccante in funzione della affinatura.

Motivi della variazione:

- Il prodotto Robiola di Roccaverano o Roccaverano (come da proposta di variazione) ha raggiunto un tale livello di conoscenza e di apprezzamento da parte del pubblico da essere identificato appunto con il solo nome di Roccaverano; l'anteposizione del termine "robiola" non è più dunque necessaria per l'identificazione del prodotto e delle sue caratteristiche
- E' opportuno riconoscere uno stato di fatto già attestato tra gli operatori dell'agroalimentare (produttori, distribuzione, ristorazione), che già usano ordinariamente l'appellativo di Roccaverano per denominare il prodotto.
- L'aggiunta della denominazione Roccaverano DOP asserirebbe con maggior evidenza il legame stretto con il territorio. Numerosi sono gli esempi di altre DOP che richiamano attraverso la denominazione il solo contesto territoriale, consolidando pertanto questa richiesta. Per contro, sono diffusi sul mercato diversi prodotti caseari chiamati robiole, di vari marchi commerciali, che definiscono solitamente un formaggio di latte vaccino pastorizzato assai diverso dalla "Robiola di Roccaverano"/"Roccaverano".

2) Variazione dell'art.3 del disciplinare, con sanatoria relativa all'areale produttivo della Robiola di Roccaverano/Roccaverano DOP, con inserimento del territorio del Comune di Cartosio situato sulla sponda destra dell'Erro

Testo attuale:

ART. 3 - Zona di Produzione

La zona di provenienza del latte, di trasformazione, di raggiungimento dei termini di maturazione previsti e il confezionamento comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni della provincia di Asti: Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole e Vesime; della provincia di Alessandria: Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno Monferrato ed il territorio del comune di Cartosio ubicato sulla sponda sinistra del torrente Erro.

Testo modificato:

ART. 3 - Zona di Produzione

La zona di provenienza del latte, di trasformazione, di raggiungimento dei termini di maturazione previsti e il confezionamento comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni della provincia di Asti: Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole e Vesime; della provincia di Alessandria: Cartosio, Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno Monferrato.

Motivi della variazione:

- L'inserimento dell'intero Comune di Cartosio è inteso come una sanatoria, in quanto da un punto di vista orografico e paesaggistico la i due versanti orografici del torrente Erro nel Comune di Cartosio non differiscono significativamente; da un punto di vista agronomico e con particolare attenzione ai pascoli, alle colture foraggere ed alla praticoltura, Cartosio non differisce nel suo complesso dagli altri Comuni dell'areale produttivo della Robiola di Roccaverano;
- il Comune di Cartosio presenta una prevalenza prativa della SAU totale (38% come prati polifiti) e questo avvalorata la richiesta - in relazione alla stanzialità e bassa intensità degli allevamenti caprini indirizzati a questa produzione casearia.
- vi sono alcune aziende con centro aziendale nell'areale di produzione della Robiola di Roccaverano/Roccaverano che conducono appezzamenti a prato polifita, destinato quindi alla produzione di foraggio e che si trovano nella zona di Cartosio non compresa dal disciplinare. Vi è dunque una connessione agronomica e produttiva all'interno dello stesso comune di Cartosio.

3) Variazione dell'art.4 del disciplinare nel punto relativo alla tipologia di latte utilizzato con esclusione della possibilità di utilizzare latte misto; e produzione della Robiola di Roccaverano/Roccaverano con solo latte caprino delle razze Roccaverano e Camosciata Alpina e loro incroci

Testo attuale:

Art 4 - Metodo di ottenimento

Per la produzione della Robiola di Roccaverano si adopera latte crudo intero di capra delle razze Roccaverano e Camosciata Alpina e loro incroci, di pecora di razza Pecora delle Langhe e di vacca delle razze Piemontese e Bruna Alpina e loro incroci, proveniente esclusivamente dall'area di produzione, con le seguenti percentuali: latte crudo intero di capra in purezza o in rapporto variabile

in misura minima del 50 % con latte crudo intero di vacca e/o pecora in misura massima del 50 %, proveniente da mungiture consecutive, effettuate in un arco di tempo tra le 24 e le 48 ore. Inoltre si prescrive di indicare in etichetta le percentuali di latte utilizzati nella produzione del formaggio.

L'alimentazione degli ovi-caprini è ottenuta dal pascolamento degli animali nel periodo compreso fra il 1° marzo ed il 30 novembre e dall'utilizzo di foraggi verdi e/o conservati e granella di cereali, cereali, leguminose, oleose e loro trasformazioni.

Gli appezzamenti di prato, prato-pascolo e bosco devono essere iscritti in un elenco tenuto dall'Organismo di controllo.

L'alimentazione delle vacche è costituita dal pascolamento e da foraggi verdi e/o conservati e granella di cereali, leguminose, oleose e loro trasformazioni.

L'alimentazione di tutti gli animali deve provenire dalla zona di produzione per una quota percentuale superiore al 80%. E' vietato l'uso di insilati di mais e di foraggio.

Tutta l'alimentazione degli animali non deve contenere organismi geneticamente modificati. E' vietato l'utilizzo di latte proveniente da allevamenti senza terra.

Durante tutte le fasi di lavorazione non è consentito l'uso di pigmenti, coloranti e di aromi particolari. Il latte, eventualmente inoculato con culture di fermenti lattici naturali ed autoctoni dell'area di produzione (lattoinnesti e/o sieroinnesti), è addizionato con caglio di origine animale non prima che sia iniziato il processo di acidificazione e viene lasciato a riposo, alla stessa temperatura, per un tempo di coagulazione da 8 a 36 ore in funzione delle condizioni climatiche ed ambientali di lavorazione. Si procede quindi delicatamente al trasferimento della cagliata acida in appositi stampi forati muniti di fondo. Prima della formatura può essere effettuato uno spurgo del siero per sgocciolamento in tele a trama fine. La sosta negli stampi si protrae fino a 48 ore con rivoltamenti periodici al fine di favorire lo spurgo del siero.

La salatura deve essere effettuata a secco sulle due facce del prodotto durante i rivoltamenti oppure al termine del processo di formatura. Dal quarto giorno dalla messa negli stampi è consentita la vendita o la prosecuzione della maturazione in azienda e/o a carico degli affinatori. A partire dal quarto giorno dalla messa negli stampi è consentito l'uso di vegetali aromatizzanti. La Robiola di Roccaverano è considerata affinata a partire dal decimo giorno dalla messa negli stampi.

Testo modificato:

Art 4 - Metodo di ottenimento

Per la produzione della Robiola di Roccaverano/Roccaverano si adopera latte crudo intero di capra delle razze Roccaverano e Camosciata Alpina e loro incroci, proveniente esclusivamente dall'area di produzione, proveniente da mungiture consecutive, effettuate in un arco di tempo tra le 24 e le 48 ore.

L'alimentazione dei caprini è ottenuta dal pascolamento degli animali nel periodo compreso fra il 1° marzo ed il 30 novembre e dall'utilizzo di foraggi verdi e/o conservati e granella di cereali, cereali, leguminose, oleose e loro trasformazioni.

Gli appezzamenti di prato, prato-pascolo e bosco devono essere iscritti in un elenco tenuto dall'Organismo di controllo.

L'alimentazione degli animali deve provenire dalla zona di produzione per una quota percentuale superiore al 80%. E' vietato l'uso di insilati di mais e di foraggio.

Tutta l'alimentazione degli animali non deve contenere organismi geneticamente modificati. E' vietato l'utilizzo di latte proveniente da allevamenti senza terra.

Durante tutte le fasi di lavorazione non è consentito l'uso di pigmenti, coloranti e di aromi particolari. Il latte, eventualmente inoculato con culture di fermenti lattici naturali ed autoctoni dell'area di produzione (lattoinnesti e/o

sieroinnesti), è addizionato con caglio di origine animale non prima che sia iniziato il processo di acidificazione e viene lasciato a riposo, alla stessa temperatura, per un tempo di coagulazione da 8 a 36 ore in funzione delle condizioni climatiche ed ambientali di lavorazione. Si procede quindi delicatamente al trasferimento della cagliata acida in appositi stampi forati muniti di fondo. Prima della formatura può essere effettuato uno spurgo del siero per sgocciolamento in tele a trama fine. La sosta negli stampi si protrae fino a 48 ore con rivoltamenti periodici al fine di favorire lo spurgo del siero.

La salatura deve essere effettuata a secco sulle due facce del prodotto durante i rivoltamenti oppure al termine del processo di formatura. Dal quarto giorno dalla messa negli stampi è consentita la vendita o la prosecuzione della maturazione in azienda e/o a carico degli affinatori. A partire dal quarto giorno dalla messa negli stampi è consentito l'uso di vegetali aromatizzanti. La Robiola di Roccaverano/Roccaverano è considerata affinata a partire dal decimo giorno dalla messa negli stampi.

Motivi della variazione:

- La Robiola di Roccaverano/Roccaverano, analogamente a molteplici produzioni casearie, anche a denominazione protetta, presenta storicamente una grande varietà di espressioni (da latte ovino, caprino, vaccino, misto) a partire dalla materia prima della produzione. In relazione alle diverse realtà produttive (essenzialmente piccole aziende o “cascine”, espressioni di “small-scale farming”), data la genetica degli animali contraddistinti da cicli produttivi stagionali, nonché per le limitate disponibilità di superfici foraggere, il formaggio veniva in passato sostanzialmente prodotto a partire da un latte variabile come origine e nel tempo. Gli andamenti di serie storiche mostrano orma il prevalere, nel territorio in questione, di un allevamento caprino in gestione semi-estensiva, con presenza significativa, a tendenza crescente, di razze autoctone quali la capra di Roccaverano.
- il passaggio nel disciplinare al puro latte di capra è il riconoscimento di uno stato di fatto: da decenni il latte di pecora ed il latte di vacca sono residuali nella produzione della Robiola di Roccaverano/Roccaverano, anche a fronte di un incremento del latte utilizzato e delle forme prodotte. La produzione con latte misto è giunta quasi all’azzeramento.
- La riduzione della presenza di vacche, anche considerando sia quelle da latte, sia quelle da linea vacca - vitello e l’estrema rarità delle pecore nel territorio della Robiola di Roccaverano/Roccaverano sono tali da non lasciare spazio ad una significativa produzione da latte misto.
- si valorizzano i servizi ecosistemici dell’allevamento caprino: la conservazione di un “paesaggio zootecnico”, tipico e vulnerabile, la limitazione all’espansione del bosco a spese dei prati e dei pascoli, la limitazione di vegetazione indesiderata quali essenze spinose e arbustive; la difesa contro i rischi di erosione e di perdita di biodiversità, grazie al mantenimento in buono stato di gestione di pascoli e prati-pascoli.
- si valorizza il progressivo recupero della rara razza caprina di Roccaverano, una delle due razze di capra, accanto alla Camosciata, ammesse nel disciplinare di produzione

- la caseificazione di un latte misto è tecnicamente più difficile nelle condizioni locali delle piccole aziende produttrici di Robiola di Roccaverano/Roccaverano; a giudizio di numerosi produttori locali, le cagliate lattiche con latte di vacca e di breve stagionatura, che mantengono elevata umidità, possono dare infatti sentori amari, per evitare i quali possono essere necessari accorgimenti tecnici non alla portata di piccoli caseifici aziendali.

4) Nessuna Variazione per gli art.5 e 6 del disciplinare

Testo attuale e non oggetto di variazioni

ART. 5 - Elementi che comprovano l'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, dei produttori, degli stagionatori, dei confezionatori nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo.

ART. 6 - Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, dall'organismo di controllo I.N.O.Q. con sede in Piazza Alberto Grosso, 82 – 12033 Moretta CN Tel. 0172. 911323; fax 0172.911320; e-mail: inoq@inoq.it.

5) Variazione dell'art.7 del disciplinare solo per quanto attiene all'inserimento della doppia denominazione nel testo, in conformità alle variazioni in art.1

Testo attuale

ART. 7 - Legame con l'ambiente geografico

Il terreno è di natura argilloso con sottofondo marnoso, in alcune zone i movimenti di assestamento hanno dato luogo a terreni caratteristici di natura colluviale con strato argilloso molto profondo ed elevata capacità idrica con indice di fertilità molto accentuato. Il clima è quello tipico continentale caratterizzato da freddi intensi, abbondanti nevicate, successioni frequenti di gelo e disgelo nell'inverno e da temperature estive elevate alle quali si giunge con brusco passaggio verso la fine di giugno. Le precipitazioni atmosferiche presentano un ristretto campo di variazioni e la piovosità media annua è di 300 mm con punte bassissime nel periodo primaverile estivo per cui si possono avere annate molto siccitose.

Questo ambiente pedoclimatico determina la produzione di una massa foraggera tipica che si ottiene dai prati e prati—pascoli. Si tratta di prati polifiti con una predominanza di essenze graminacee (circa il 75%) e leguminose (25% circa) a cui si aggiungono numerose piante aromatiche ed officinali. Le

principale graminacee sono: il loglio (*Lolium* spp.), l'erba mazzolina (*Dactylis glomerata*), le festuche (*Festuca* spp.), la poa (*Poa* spp.) il paleino, etc. Le principali leguminose sono: trifoglio montano (*Trifolium montanum*), ginestrino (*Lotus corniculatus*), millefoglio (*Achillea* spp.) etc. Fra le erbe aromatiche e profumate, oltre al paleino ricordiamo tutta la serie delle ombrellifere come la carota selvatica (*Daucus carota carota*), il cardo (*Cirsium arvense*), la salvia (*Salvia officinalis*), la lavanda (*Lavandula latifolia*), molte specie di timo (*Thymus* spp.), la ruta (*Ruta graveolens*), la rosa selvatica (*Rosa canina canina*) etc. Da questa massa foraggera dove le sostanze nutritive, sotto forma di rapporto carboidrico—proteico-vitaminico, sono in equilibrio naturale si trae un alimento di alta qualità per gli allevamenti ovini e caprini, nonché per il bestiame bovino. Le caratteristiche peculiari della flora con i vari profumi ed aromi si trovano conseguentemente anche nel latte per cui il formaggio "Robiola di Roccaverano" assume una fragranza che lo distingue da ogni altro formaggio.

Il bestiame ovino e caprino bruca anche nei boschi i quali oltre a rappresentare una vera difesa del suolo, servono anche a difendere il bestiame dagli eccessi di caldo nel periodo estivo.

In un manoscritto a firma del Sacerdote Pistone in data 1899 viene riportata la storia dal 960 al 1860 della parrocchia di Roccaverano e sue frazioni. Fra le notizie storiche di interesse politico emergono anche elementi di ordine economico che servono a mettere in rilievo l'importanza della "Robiola" come il fatto che nel Comune di Roccaverano vengono tenute cinque fiere annue. In tali occasioni si vendono per l'esportazione "eccellenti formaggi di Robiole"; si parla esplicitamente di esportazione perché la Robiola già in quei tempi era un formaggio conosciuto non solo nell'Italia, ma anche in Francia. Da ciò emerge che la "Robiola" già allora, non è ritenuto un qualsiasi generico formaggio perché presenta caratteristiche diverse da tutti gli altri formaggi. La robiola che si ottiene a livello artigianale si conserva anche per 6 mesi in barattoli di vetro, con olio, o ponendo le forme nella paglia.

Testo modificato

ART. 7 - Legame con l'ambiente geografico

Il terreno è di natura argilloso con sottofondo marnoso, in alcune zone i movimenti di assestamento hanno dato luogo a terreni caratteristici di natura colluviale con strato argilloso molto profondo ed elevata capacità idrica con indice di fertilità molto accentuato. Il clima è quello tipico continentale caratterizzato da freddi intensi, abbondanti nevicate, successioni frequenti di gelo e disgelo nell'inverno e da temperature estive elevate alle quali si giunge con brusco passaggio verso la fine di giugno. Le precipitazioni atmosferiche presentano un ristretto campo di variazioni e la piovosità media annua è di 300 mm con punte bassissime nel periodo primaverile estivo per cui si possono avere annate molto siccitose.

Questo ambiente pedoclimatico determina la produzione di una massa foraggera tipica che si ottiene dai prati e prati—pascoli. Si tratta di prati polifiti con una predominanza di essenze graminacee (circa il 75%) e leguminose (25% circa) a cui si aggiungono numerose piante aromatiche ed officinali. Le principale graminacee sono: il loglio (*Lolium* spp.), l'erba mazzolina (*Dactylis*

glomerata), le festuche (*Festuca* spp.), la poa (*Poa* spp.) il paleino, etc. Le principali leguminose sono: trifoglio montano (*Trifolium montanum*), ginestrino (*Lotus corniculatus*), millefoglio (*Achillea* spp.) etc. Fra le erbe aromatiche e profumate, oltre al paleino ricordiamo tutta la serie delle ombrellifere come la carota selvatica (*Daucus carota carota*), il cardo (*Cirsium arvense*), la salvia (*Salvia officinalis*), la lavanda (*Lavandula latifolia*), molte specie di timo (*Thymus* spp.), la ruta (*Ruta graveolens*), la rosa selvatica (*Rosa canina canina*) etc. Da questa massa foraggera dove le sostanze nutritive, sotto forma di rapporto carboidrico—proteico-vitaminico, sono in equilibrio naturale si trae un alimento di alta qualità per gli allevamenti caprini. Le caratteristiche peculiari della flora con i vari profumi ed aromi si trovano conseguentemente anche nel latte per cui il formaggio "Robiola di Roccaverano/Roccaverano" assume una fragranza che lo distingue da ogni altro formaggio.

Il bestiame caprino bruca anche nei boschi i quali oltre a rappresentare una vera difesa del suolo, servono anche a difendere il bestiame dagli eccessi di caldo nel periodo estivo.

In un manoscritto a firma del Sacerdote Pistone in data 1899 viene riportata la storia dal 960 al 1860 della parrocchia di Roccaverano e sue frazioni. Fra le notizie storiche di interesse politico emergono anche elementi di ordine economico che servono a mettere in rilievo l'importanza della "Robiola" come il fatto che nel Comune di Roccaverano vengono tenute cinque fiere annue. In tali occasioni si vendono per l'esportazione "eccellenti formaggi di Robiole"; si parla esplicitamente di esportazione perché la Robiola già in quei tempi era un formaggio conosciuto non solo nell'Italia, ma anche in Francia. Da ciò emerge che la "Robiola" già allora, non è ritenuto un qualsiasi generico formaggio perché presenta caratteristiche diverse da tutti gli altri formaggi. La robiola che si ottiene a livello artigianale si conserva anche per 6 mesi in barattoli di vetro, con olio, o ponendo le forme nella paglia.

Motivi della variazione

Testo variato in conformità a quanto modificato in art.1.

- 6) **Variazione dell'art.8 del disciplinare per quanto attiene all'etichettatura, con l'introduzione di un'esplicita indicazione con nome, ragione sociale ed indirizzo dell'azienda produttrice, stagionatrice e confezionatrice; e di norme sull'uso in etichetta di nomi o ragioni sociali o marchi privati; spostamento all'art.9 della descrizione del logo della denominazione.**

Testo attuale

Art.8 - Etichettatura

All'atto dell'immissione al consumo, al formaggio deve essere applicato, un sigillo adesivo che chiude la confezione e su cui viene riportato il logo della denominazione, costituito da una "R" stilizzata. Nel simbolo grafico della "R" maiuscola stilizzata di colore marrone, è disegnata una torre con i merli sovrastanti ispirata alla storica torre del Comune di Roccaverano; l'occhiello della "R" rappresenta una forma di Robiola di Roccaverano e nella gamba sottostante un fregio colorato di verde e di giallino/verde che ricorda i prati e l'andamento sinuoso tipico delle colline della Langa. Il tutto inserito in una corona circolare di colore verde scuro recante la scritta in bianco a carattere maiuscolo "ROBIOLA DI ROCCAVERANO" e con in basso al centro un piccolo fiore stilizzato di colore bianco. Tutto il logo è stampato su sfondo bianco. Alla base del logo della denominazione viene riportato il codice identificativo dell'azienda produttrice e il numero progressivo di etichetta: su sfondo ocra per la Robiola di Roccaverano prodotta con solo latte di capra, e su sfondo bianco per quelle ottenute da latte misto. E' obbligatorio comunque indicare in etichetta le varie percentuali di latte utilizzato. Solo a seguito dell'apposizione di tale sigillo il prodotto potrà essere immesso sul mercato con la Denominazione di Origine Protetta "Robiola di Roccaverano".

Ogni singola forma viene immessa al consumo intera, confezionata e munita di sigillo. Qualora il formaggio "Robiola di Roccaverano" venga trasferito non confezionato a stagionatori e/o affinatori, comunque operanti all'interno della zona di produzione per il proseguimento della maturazione, deve essere accompagnato da un documento riportante:

- a) il numero di forme prodotte con latte caprino e/o il numero di forme di latte misto
- b) la dicitura "Robiola di Roccaverano"
- c) il numero dei rispettivi loghi comunitari nonché l'indicazione della loro numerazione progressiva.

Testo modificato

Art.8

Etichettatura

All'atto dell'immissione al consumo, al formaggio deve essere applicato, un sigillo adesivo che chiude la confezione e su cui viene riportato il logo della denominazione. Alla base del logo della denominazione viene riportato il codice identificativo dell'azienda produttrice e il numero progressivo di etichetta su sfondo ocra. Solo a seguito dell'apposizione di tale sigillo il prodotto potrà essere immesso sul mercato alternativamente con la

Denominazione di Origine Protetta "Robiola di Roccaverano" o "Roccaverano". In etichetta dovrà essere riportato il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice, stagionatrice e confezionatrice; è inoltre vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista; è tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

Ogni singola forma viene immessa al consumo intera, confezionata e munita di sigillo. Qualora il formaggio "Robiola di Roccaverano/Roccaverano" venga trasferito non confezionato a stagionatori e/o affinatori, comunque operanti all'interno della zona di produzione per il proseguimento della maturazione, deve essere accompagnato da un documento riportante:

- a) il numero di forme prodotte
- b) la dicitura "Robiola di Roccaverano" o "Roccaverano"
- c) il numero dei rispettivi loghi comunitari nonché l'indicazione della loro numerazione progressiva.

Motivi della variazione

Per quanto attiene alle indicazioni obbligatorie e a quelle non consentite in etichetta, vi è la volontà di rendere più complete e trasparenti le informazioni sul prodotto fornite all'acquirente mediante l'etichetta. La descrizione del logo della denominazione, in precedenza riportata nell'art.8, è spostata nel successivo Art.9, dove è presentato graficamente il logo.

7) **Variazione dell'art.9 del disciplinare, con inserimento della descrizione del logo della denominazione e variazione grafica del logo stesso**

Testo attuale

(E' riportato il solo logo grafico):



Testo modificato

Art.9

Il logo della denominazione è costituito da una "R" stilizzata: nel simbolo grafico della "R" maiuscola stilizzata di colore marrone, è disegnata una torre con i merli sovrastanti ispirata alla storica torre del Comune di Roccaverano; l'occhiello della "R" rappresenta una forma di Robiola di Roccaverano/Roccaverano e nella gamba sottostante un fregio colorato di verde e di giallino/verde che ricorda i prati e l'andamento sinuoso tipico delle colline della Langa. Il tutto inserito in una corona circolare di colore verde scuro recante la scritta in bianco a carattere maiuscolo "ROCCAVERANO" e con in basso al centro un piccolo fiore stilizzato di colore bianco. Tutto il logo è stampato su sfondo bianco.



Motivi della variazione

- Si evita una duplicazione del logo sulla base della doppia denominazione Robiola di Roccaverano/Roccaverano.
- Si riconosce anche nel logo uno stato di fatto già attestato tra gli operatori dell'agroalimentare (produttori, distribuzione, ristorazione), che già usano ordinariamente l'appellativo di Roccaverano per denominare il prodotto.
- Si riposiziona nell'Art.9 la descrizione del logo assieme alla parte grafica, rendendo così più leggibile il disciplinare.

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta “Robiola di Roccaverano/Roccaverano”

ART. 1

Denominazione

La denominazione di origine protetta “Robiola di Roccaverano”/”Roccaverano” è riservata esclusivamente al formaggio prodotto, stagionato e marchiato nella zona di produzione indicata nel successivo art. 3. e che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

ART. 2

Caratteristiche del Prodotto

La Robiola di Roccaverano/Roccaverano DOP si produce per l'intero arco dell'anno, è un formaggio ottenuto con l'impiego della cagliata lattica, fresco sottoposto a maturazione, o affinato.

La DOP "Robiola di Roccaverano"/”Roccaverano” si presenta cilindrica a facce piane leggermente orlate con scalzo leggermente convesso. Il diametro delle facce è compreso tra 10 e 14 cm con altezza dello scalzo da 2,5 a 4 cm. Il peso di una forma varia dai 250 ai 400 grammi. Questi parametri sono riferiti al termine del periodo minimo di maturazione.

I parametri di riferimento al terzo giorno di maturazione per la Robiola di Roccaverano"/”Roccaverano relativi al grasso, alle sostanze proteiche e alle ceneri sono:

Grasso: minimo 40% sul secco

Sostanze proteiche: minimo 34% sul secco

Ceneri: minimo 3% sulla materia secca

Le caratteristiche sensoriali del formaggio Robiola di Roccaverano/Roccaverano, in base al grado di maturazione, vengono distinte in:

prodotto fresco dal quarto al decimo giorno di maturazione: crosta: può presentarsi sotto forma di una lieve fioritura naturale di muffe o essere inesistente; aspetto esteriore: bianco latte oppure paglierino.; pasta: di colore bianco latte; Struttura: cremosa, morbida; sapore e aroma: delicato, saporito e/o leggermente acidulo.

prodotto affinato dall'undicesimo giorno: crosta: presenta una fioritura naturale di muffe; aspetto esteriore: bianco crema, paglierino oppure leggermente rossiccia; pasta: di colore bianco latte;

struttura: morbida leggermente compatta con il protrarsi della stagionatura, può essere cremosa nel sottocrosta saporito.

Nella Robiola di Roccaverano/Roccaverano gli aromi ed i sapori si presentano decisi fino al piccante in funzione della affinatura.

ART. 3

Zona di Produzione

La zona di provenienza del latte, di trasformazione, di raggiungimento dei termini di maturazione previsti e il confezionamento comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni della provincia di Asti: Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole e Vesime; della provincia di Alessandria: Cartosio, Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno Monferrato.

Art 4

Metodo di ottenimento

Per la produzione della Robiola di Roccaverano/Roccaverano si adopera latte crudo intero di capra delle razze Roccaverano e Camosciata Alpina e loro incroci, proveniente esclusivamente dall'area di produzione, proveniente da mungiture consecutive, effettuate in un arco di tempo tra le 24 e le 48 ore.

L'alimentazione dei caprini è ottenuta dal pascolamento degli animali nel periodo compreso fra il 1° marzo ed il 30 novembre e dall'utilizzo di foraggi verdi e/o conservati e granella di cereali, cereali, leguminose, oleose e loro trasformazioni.

Gli appezzamenti di prato, prato-pascolo e bosco devono essere iscritti in un elenco tenuto dall'Organismo di controllo.

L'alimentazione degli animali deve provenire dalla zona di produzione per una quota percentuale superiore al 80%. E' vietato l'uso di insilati di mais e di foraggio.

Tutta l'alimentazione degli animali non deve contenere organismi geneticamente modificati. E' vietato l'utilizzo di latte proveniente da allevamenti senza terra.

Durante tutte le fasi di lavorazione non è consentito l'uso di pigmenti, coloranti e di aromi particolari. Il latte, eventualmente inoculato con culture di fermenti lattici naturali ed autoctoni dell'area di produzione (lattoinnessi e/o sieroinnessi), è addizionato con caglio di origine animale non prima che sia iniziato il processo di acidificazione e viene lasciato a riposo, alla stessa temperatura, per un tempo di coagulazione da 8 a 36 ore in funzione delle condizioni climatiche ed ambientali di lavorazione. Si procede quindi delicatamente al trasferimento della cagliata acida in

appositi stampi forati muniti di fondo. Prima della formatura può essere effettuato uno spurgo del siero per sgocciolamento in tele a trama fine. La sosta negli stampi si protrae fino a 48 ore con rivoltamenti periodici al fine di favorire lo spurgo del siero.

La salatura deve essere effettuata a secco sulle due facce del prodotto durante i rivoltamenti oppure al termine del processo di formatura. Dal quarto giorno dalla messa negli stampi è consentita la vendita o la prosecuzione della maturazione in azienda e/o a carico degli affinatori. A partire dal quarto giorno dalla messa negli stampi è consentito l'uso di vegetali aromatizzanti. La Robiola di Roccaverano/Roccaverano è considerata affinata a partire dal decimo giorno dalla messa negli stampi.

ART. 5

Elementi che comprovano l'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, dei produttori, degli stagionatori, dei confezionatori nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo.

ART. 6

Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, dall'organismo di controllo I.N.O.Q. con sede in Piazza Alberto Grosso, 82 – 12033 Moretta CN Tel. 0172. 911323; fax 0172.911320; e-mail: inoq@inoq.it.

ART. 7

Legame con l'ambiente geografico

Il terreno è di natura argilloso con sottofondo marnoso, in alcune zone i movimenti di assestamento hanno dato luogo a terreni caratteristici di natura colluviale con strato argilloso molto profondo ed elevata capacità idrica con indice di fertilità molto accentuato. Il clima è quello tipico continentale caratterizzato da freddi intensi, abbondanti nevicate, successioni frequenti di gelo e disgelo nell'inverno e da temperature estive elevate alle quali si giunge con brusco passaggio verso la fine di giugno. Le precipitazioni atmosferiche presentano un ristretto campo di variazioni e la piovosità

media annua è di 300 mm con punte bassissime nel periodo primaverile estivo per cui si possono avere annate molto siccitose.

Questo ambiente pedoclimatico determina la produzione di una massa foraggera tipica che si ottiene dai prati e prati—pascoli. Si tratta di prati polifiti con una predominanza di essenze graminacee (circa il 75%) e leguminose (25% circa) a cui si aggiungono numerose piante aromatiche ed officinali. Le principali graminacee sono: il loglio (*Lolium* spp.), l'erba mazzolina (*Dactylis glomerata*), le festuche (*Festuca* spp.), la poa (*Poa* spp.) il paleino, etc. Le principali leguminose sono: trifoglio montano (*Trifolium montanum*), ginestrino (*Lotus corniculatus*), millefoglio (*Achillea* spp.) etc. Fra le erbe aromatiche e profumate, oltre al paleino ricordiamo tutta la serie delle ombrellifere come la carota selvatica (*Daucus carota carota*), il cardo (*Cirsium arvense*), la salvia (*Salvia officinalis*), la lavanda (*Lavandula latifolia*), molte specie di timo (*Thymus* spp.), la ruta (*Ruta graveolens*), la rosa selvatica (*Rosa canina canina*) etc. Da questa massa foraggera dove le sostanze nutritive, sotto forma di rapporto carboidrico-proteico-vitaminico, sono in equilibrio naturale si trae un alimento di alta qualità per gli allevamenti caprini. Le caratteristiche peculiari della flora con i vari profumi ed aromi si trovano conseguentemente anche nel latte per cui il formaggio "Robiola di Roccaverano/Roccaverano" assume una fragranza che lo distingue da ogni altro formaggio.

Il bestiame caprino bruca anche nei boschi i quali oltre a rappresentare una vera difesa del suolo, servono anche a difendere il bestiame dagli eccessi di caldo nel periodo estivo.

In un manoscritto a firma del Sacerdote Pistone in data 1899 viene riportata la storia dal 960 al 1860 della parrocchia di Roccaverano e sue frazioni. Fra le notizie storiche di interesse politico emergono anche elementi di ordine economico che servono a mettere in rilievo l'importanza della "Robiola" come il fatto che nel Comune di Roccaverano vengono tenute cinque fiere annue. In tali occasioni si vendono per l'esportazione "eccellenti formaggi di Robiole"; si parla esplicitamente di esportazione perché la Robiola già in quei tempi era un formaggio conosciuto non solo nell'Italia, ma anche in Francia. Da ciò emerge che la "Robiola" già allora, non è ritenuto un qualsiasi generico formaggio perché presenta caratteristiche diverse da tutti gli altri formaggi. La robiola che si ottiene a livello artigianale si conserva anche per 6 mesi in barattoli di vetro, con olio, o ponendo le forme nella paglia.

Art.8

Etichettatura

All'atto dell'immissione al consumo, al formaggio deve essere applicato, un sigillo adesivo che chiude la confezione e su cui viene riportato il logo della denominazione. Alla base del logo della denominazione viene riportato il codice identificativo dell'azienda produttrice e il numero

progressivo di etichetta su sfondo oca. Solo a seguito dell'apposizione di tale sigillo il prodotto potrà essere immesso sul mercato alternativamente con la Denominazione di Origine Protetta "Robiola di Roccaverano" o "Roccaverano". In etichetta dovrà essere riportato il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice, stagionatrice e confezionatrice; è inoltre vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista; è tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

Ogni singola forma viene immessa al consumo intera, confezionata e munita di sigillo. Qualora il formaggio "Robiola di Roccaverano/Roccaverano" venga trasferito non confezionato a stagionatori e/o affinatori, comunque operanti all'interno della zona di produzione per il proseguimento della maturazione, deve essere accompagnato da un documento riportante:

- a) la dicitura "Robiola di Roccaverano" o "Roccaverano"
- b) il numero di forme prodotte
- c) il numero dei rispettivi loghi comunitari nonché l'indicazione della loro numerazione progressiva

Art.9

Logo

Il logo della denominazione è costituito da una "R" stilizzata: nel simbolo grafico della "R" maiuscola stilizzata di colore marrone, è disegnata una torre con i merli sovrastanti ispirata alla storica torre del Comune di Roccaverano; l'occhiello della "R" rappresenta una forma di Robiola di Roccaverano/Roccaverano e nella gamba sottostante un fregio colorato di verde e di giallino/verde che ricorda i prati e l'andamento sinuoso tipico delle colline della Langa. Il tutto inserito in una corona circolare di colore verde scuro recante la scritta in bianco a carattere maiuscolo "ROCCAVERANO" e con in basso al centro un piccolo fiore stilizzato di colore bianco. Tutto il logo è stampato su sfondo bianco.

