

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

COMUNICATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Robiola di Roccaverano». (21A07455)

(GU n.303 del 22-12-2021)

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012, l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Robiola di Roccaverano» «Robiola di Roccaverano» registrata con regolamento (CE) n. 1263/2006 del 1° luglio 2006.

Considerato che la modifica e' stata presentata Consorzio di tutela del formaggio Robiola di Roccaverano DOP, con sede via Roma, 8 - 14050 Roccaverano - e che il predetto Consorzio possiede i requisiti previsti all'art. 13 comma 1 del DM 14 ottobre 2013, n. 12511.

Ritenuto che le modifiche apportate non alterano le caratteristiche del prodotto e non attenuano il legame con l'ambiente geografico.

Considerato altresì, che l'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 prevede la possibilità da parte degli Stati membri, di chiedere la modifica ai disciplinari di produzione delle denominazioni registrate.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali acquisito il parere della Regione Piemonte competente per territorio, circa la richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della D.O.P. «Robiola di Roccaverano» così come modificato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali - Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare della pesca e dell'ippica - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV, via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di modifica alla Commissione europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette opposizioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sarà notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ai competenti organi comunitari.

Allegato

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Robiola di Roccaverano».

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta «Robiola di Roccaverano / Roccaverano» DOP e' riservata esclusivamente al formaggio prodotto,

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 1 di 5

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, e' un formaggio ottenuto con l'impiego della cagliata lattica, fresco sottoposto a maturazione, o affinato.

La DOP «Robiola di Roccaverano/Roccaverano» DOP si presenta cilindrica a facce piane leggermente orlate con scalzo leggermente convesso. Il diametro delle facce e' 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: puo' 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, puo' 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 ventiquattro e le quarantotto

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

ore.

L'alimentazione degli ovi-caprini e' 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 e' 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), e' 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 otto a trentasei 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 puo' essere effettuato uno spurgo del siero per sgocciolamento in tele a trama fine. La sosta negli stampi si protrae fino a quarantotto 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 e' 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 e' consentito l'uso di vegetali aromatizzanti. La Robiola di Roccaverano/Roccaverano e' 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 nonche' attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantita' prodotte, e' garantita la tracciabilita' 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 conformita' del prodotto al disciplinare e' 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@isiline.it. a una struttura di controllo Nome: I.N.O.Q.

Art. 7.

Legame con l'ambiente geografico

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Il terreno e' 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 capacita' idrica con indice di fertilita' molto accentuato. Il clima e' quello tipico continentale caratterizzato da freddi intensi, abbondanti neviccate, 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 piovosita' media annua e' 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 qualita' per gli allevamenti ovini e caprini, nonche' 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 perche' la Robiola gia' in quei tempi era un formaggio conosciuto non solo nell'Italia, ma anche in Francia. Da cio' emerge che la «Robiola» gia' allora, non e' ritenuto un qualsiasi generico formaggio perche' presenta caratteristiche diverse da tutti gli altri formaggi. La robiola che si ottiene a livello artigianale si conserva anche per sei 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

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

denominazione viene riportato il codice identificativo dell'azienda produttrice e il numero progressivo in 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 regione sociale, l'indirizzo dell'azienda stagionatrice e confezionatrice; e' inoltre vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista; e' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significati 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 dall'azienda produttrice, stagionatrice e confezionatrice; e' inoltre vietata l'aggiunta di qualsiasi costituzionale non espressamente prevista; e' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazione 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/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 e' costituito da una «R» stilizzata: nel simbolo grafico «R» stilizzata di colore marrone, e' disegnata una torre con i merli sovrastanti ispirati 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 e' stampato su fondo bianco.

senta caratteristiche diverse da tutti gli altri formaggi. La robiola che si ottiene a livello artigianale si conserva anche per sei 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 in 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 regione sociale, l'indirizzo dell'azienda 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 significati 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 dall'azienda produttrice, stagionatrice e confezionatrice; è inoltre vietata l'aggiunta di qualsiasi costituzionale non espressamente prevista; è tuttavia consentito l'utilizzo di indicazione 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/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 «R» stilizzata di colore marrone, è disegnata una torre con i merli sovrastanti ispirati 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 fondo bianco.



21A07455

LAURA ALESSANDRELLI, *redattore*

DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2021-GU1-303) Roma, 2021 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.



* 4 5 - 4 1 0 1 0 0 2 1 1 2 2 2 *

€ 1,00

