



UNC
CONSUMATORI.IT

Robiola di Roccaverano DOP

24 marzo 2012



Latte: vaccino, caprino e ovino

Pasta: fresca

Stagionatura: 3 giorni

Carta d'identità

La denominazione di origine protetta "Robiola di Roccaverano" è riservata esclusivamente al formaggio prodotto, stagionato e marchiato nella zona di produzione e che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione. 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 13 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. La Robiola di Roccaverano si produce per l'intero arco dell'anno, è un formaggio ottenuto con l'impiego della cagliata lattica, fresco sottoposto a maturazione, affinatura o stagionatura. Le caratteristiche sensoriali del formaggio "Robiola di Roccaverano", in base al grado di maturazione, vengono distinte in:

Prodotto fresco

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 o stagionato

Crosta: presenta una fioritura naturale di muffe

Aspetto esteriore: bianco crema, paglierino oppure leggermente rossiccia

Pasta: di colore bianco latte

Struttura: morbida e leggermente compatta con il protrarsi della stagionatura, può essere cremosa nel sottocrosta

Sapore e Aroma: saporito.

Prodotto secco

Crosta: secca e dura

Aspetto esteriore: paglierino o rossiccia

Pasta: di colore crema e/o giallo

Struttura: compatta

Sapore e Aroma: fortemente saporito.

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

I parametri di riferimento 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

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.

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, 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 può essere 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 ad una temperatura compresa tra i 18°C e i 24°C 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. La maturazione naturale viene effettuata conservando il prodotto fresco in appositi locali per almeno tre giorni dal momento della messa negli stampi. Dal quarto giorno dalla messa negli stampi è consentita la vendita o la prosecuzione della maturazione in azienda e/o a carico degli affinatori (stagionatori). A partire dal quarto giorno dalla messa negli stampi è consentito l'uso di vegetali

aromatizzanti. La Robiola di Roccaverano è considerata stagionata a partire dal decimo giorno dalla messa negli stampi. La Robiola di Roccaverano è considerata secca quando ha raggiunto una maturazione di almeno trenta giorni dalla messa negli stampi. All'atto dell'immissione al consumo, al formaggio deve essere applicato, a sigillo della confezione, il logo comunitario adesivo. 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 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 comunitario viene riportato il codice identificativo dell'azienda produttrice e il numero progressivo di marchiatura: su sfondo ocra per la Robiola di Roccaverano prodotta con solo latte di capra, e su sfondo bianco per quelle ottenute da latte misto. Solo a seguito di tale marchiatura 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 marchiata. 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:

il numero di forme prodotte con latte caprino e/o il numero di forme di latte misto

a) la dicitura "Robiola di Roccaverano"

b) il numero dei rispettivi loghi comunitari nonché l'indicazione della loro numerazione progressiva.

I prodotti ottenuti dall'elaborazione del prodotto a denominazione sono immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla denominazione senza l'apposizione del logo comunitario a condizione che:

- il prodotto a denominazione costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica;
- gli utilizzatori del prodotto a denominazione siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della D.O.P. riuniti in Consorzio incaricato alla tutela dal Ministro delle Politiche Agricole e Forestali. Lo stesso consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri e a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta.

In assenza di un Consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del reg. (CEE) n. 2081/92. La zona di provenienza del latte, di trasformazione, di raggiungimento dei termini di maturazione previsti, il confezionamento e la marchiatura comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni :

Provincia di Asti:

Bubbio, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole e Vesime.

Provincia di Alessandria:

Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno ed il territorio del comune di Cartosio ubicato sulla sponda sinistra del torrente Erro.

