

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP

Art. 1

La denominazione di origine protetta "Robiola di Roccaverano" è riservata esclusivamente al formaggio prodotto, maturato e affinato 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

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.

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, o affinato.

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

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 affinatura, 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.

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 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 con temperatura da 15° a 20°. 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.

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 sigilli nonché l'indicazione della loro numerazione progressiva.

Art. 3

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.

Art.4

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.

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. (CE) n. 510/2006. Tale struttura è l'Organismo di controllo I.N.O.Q. con sede in Piazza Carlo Alberto Grosso, 82 -12033 Moretta- CN Tel. 0172/911323, Fax: 0172/911320; e-mail:inoq@isiline.it.

Art. 5

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

Il comprensorio gravita nella valle Bormida ed è solcato da ruscelli a regime torrentizio. L'altimetria di esso oscilla da un massimo di m 779 slm (Roccaverano) ad un minimo di m 300 slm (Vesime). Tutto il comprensorio è asciutto eccetto alcune zone vicino al fiume Bormida e quelle di collina che vengono irrigate con l'acqua derivante dal fiume o da modeste sorgenti. In questi ultimi anni sono stati costruiti alcuni laghetti artificiali permettendo la possibilità di una irrigazione di soccorso per incrementare la produzione foraggera. La massa foraggera si ottiene dai prati e prati—pascoli. In ogni caso di tratta di prati polifiti con essenze di graminacee (75% circa e leguminose 25%) 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.) al paleino, etc. Le principali leguminose sono: trifoglio montano (*Trifolium montanum*), ginestrino (*Lotus corniculatus*), millefoglio (*Achillea* spp.) etc. Fra le erbe aromatiche e profumate, oltre all'indicato 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. La presenza di tutte queste specie spontanee di erbe officinali o comunque capaci di avere qualità particolari è anche testimoniata dalla presenza in loco di una impresa dedita alla coltivazione, al condizionamento e alla vendita di preparati alimentari e cosmetici a base di queste erbe. Questa azienda si appoggia per la produzione anche alle aziende agricole presenti sul territorio incentivandole a raccogliere tali erbe spontanee. 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 è richiesto con una denominazione specifica presentando 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.

