

**Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2022/C 397/11)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica, ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>, entro tre mesi dalla data di pubblicazione.

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: PDO-IT-0024-AM03 – 11.4.2022

DOP (X) IGP ( )

**1. Gruppo richiedente e interesse legittimo**

Consorzio per la Tutela del Formaggio Robiola di Roccaverano con sede in via Roma 8, 14050, Roccaverano (AT);  
PEC: robioladiroccaverano@pec.it

Consorzio per la Tutela del Formaggio Robiola di Roccaverano è costituito dai produttori del formaggio «Robiola di Roccaverano» ed è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'art. 13, comma 1, del Decreto ministeriale (Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali) 14.10.2013, n. 12511.

**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
- Altro [da precisare]

**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.

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

## 5. Modifica (modifiche)

### Denominazione (denominazioni)

— La modifica riguarda il disciplinare di produzione e il documento unico relativamente alla denominazione articolo 1 del disciplinare di produzione punto 1 del documento unico da «Robiola di Roccaverano» a «Robiola di Roccaverano»/«Roccaverano», utilizzabili alternativamente. Pertanto si è provveduto nel disciplinare di produzione e nel documento unico ad aggiungere «Roccaverano» vicino a «Robiola di Roccaverano».

Dove è scritto:

«Robiola di Roccaverano»

è così modificato:

«Robiola di Roccaverano»/«Roccaverano»

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 consumatore 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. È opportuno riconoscere uno stato di fatto già attestato tra gli operatori dell'agroalimentare (produttori, distribuzione, ristorazione) e tra i consumatori, che già usano ordinariamente l'appellativo di Roccaverano per denominare il prodotto. L'aggiunta della denominazione Roccaverano DOP dimostrerebbe con maggior evidenza il legame stretto con il territorio. Tale consuetudine si è ulteriormente diffusa per meglio individuare il prodotto «Robiola di Roccaverano»/«Roccaverano» da diversi prodotti caseari presenti sul mercato e chiamati robiola che definiscono solitamente un formaggio di latte vaccino pastorizzato assai diverso dal prodotto DOP.

### Zona geografica

— La modifica riguarda l'articolo 3 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico. Il Comune di Cartosio presente attualmente solo in parte viene inserito nella zona geografica interamente.

Dove è scritto:

«La zona geografica 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.»

è così modificato:

«La zona geografica 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.»

L'inserimento dell'intero Comune di Cartosio sana un errore fatto al tempo del riconoscimento. Infatti da un punto di vista orografico e paesaggistico i due versanti orografici del torrente Erro nel Comune di Cartosio non differiscono significativamente. Inoltre da un punto di vista agronomico e con particolare attenzione ai pascoli, alle colture foraggere ed alle pratiche colturali, Cartosio non differisce nel suo complesso dagli altri Comuni dell'areale produttivo della «Robiola di Roccaverano»/«Roccaverano».

Il Comune di Cartosio presenta una prevalenza prativa della SAU totale (38 % come prati polifiti) e questo giustifica la richiesta - in relazione alla stanzialità e bassa intensità degli allevamenti caprini indirizzati a questa produzione casearia. Vi è inoltre una connessione agronomica e produttiva all'interno dello stesso comune di Cartosio. Infatti 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 un foraggio con le stesse caratteristiche della «Robiola di Roccaverano»/«Roccaverano» ma che si trovano nella zona di Cartosio non compresa dal disciplinare vigente.

#### *Metodo di produzione*

— La modifica interessa l'articolo 4 del disciplinare di produzione e il punto 3.3 del documento unico relativamente alla materia prima utilizzata.

Dove è scritto:

«Art 4

#### **Metodo di ottenimento**

Per la produzione della "Robiola di Roccaverano" si adoperava 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 all'80 %. È vietato l'uso di insilati di mais e di foraggio. Tutta l'alimentazione degli animali non deve contenere organismi geneticamente modificati. È vietato l'utilizzo di latte proveniente da allevamenti senza terra.»

è così modificato:

«Art 4

#### **Metodo di ottenimento**

Per la produzione della "Robiola di Roccaverano"/"Roccaverano" si adoperava 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 all'80 %. È vietato l'uso di insilati di mais e di foraggio. Tutta l'alimentazione degli animali non deve contenere organismi geneticamente modificati. È vietato l'utilizzo di latte proveniente da allevamenti senza terra.»

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.

Con questa modifica si valorizzano inoltre i servizi ecosistemici dell'allevamento caprino: contribuendo alla conservazione di un «paesaggio zootecnico», tipico e vulnerabile, alla 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 così il progressivo recupero della rara razza caprina di Roccaverano, una delle due razze di capra, accanto alla Camosciata, ammesse nel disciplinare di produzione

#### *Legame*

— La modifica riguardante l'articolo 7 del disciplinare di produzione e il punto 5 del documento unico relativo al legame. In particolare la modifica riguarda l'ultimo paragrafo della parte relativa alla specificità della zona geografica. La modifica adegua tale punto oltre alla modifica della denominazione, alla modifica relativa alla materia prima eliminando i riferimenti agli ovis e bovini.

Dove è scritto:

«[...] 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.»

è così modificato:

«[...] 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.»

#### *Etichettatura*

— La modifica interessa l'articolo 8 del disciplinare e il punto 3.7 del documento unico. La modifica adegua il punto relativo all'etichettatura adeguandolo alla modifica della denominazione e alla modifica della materia prima utilizzata.

Dove è scritto:

#### **Disciplinare**

«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 fondo 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. È 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.»

#### **Documento Unico**

«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 fondo 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. È obbligatorio comunque indicare in etichetta le varie percentuali di latte utilizzato. Ogni singola forma viene immessa al consumo intera, confezionata e munita di sigillo.»



è così modificato:

### **Disciplinare e Documento Unico**

«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 ragione 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 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: la dicitura "Robiola di Roccaverano" o "Roccaverano", il numero delle forme prodotte, il numero dei rispettivi loghi comunitari nonché l'indicazione della loro numerazione progressiva.

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.»



DOCUMENTO UNICO

«Robiola di Roccaverano»/«Roccaverano»

N. UE: PDO-IT-0024-AM03 – 11.4.2022

DOP (X) IGP ( )

1. **Denominazione (denominazioni)**

«Robiola di Roccaverano»/«Roccaverano»

**2. Stato membro o paese terzo**

Italia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare****3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.3 — Formaggi

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**

La DOP «Robiola di Roccaverano»/«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.

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 rossiccio; 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 e i sapori si presentano decisi fino al piccante in funzione della affinatura.

**3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)****3.3.1. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)**

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.

**3.3.2. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)**

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 di tutti gli animali deve provenire dalla zona di produzione per una quota percentuale superiore all'80 %. È vietato l'uso di insilati di mais e di foraggio. Tutta l'alimentazione degli animali non deve contenere organismi geneticamente modificati. È vietato l'utilizzo di latte proveniente da allevamenti senza terra.

**3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata**

Gli allevamenti del bestiame da latte la cui produzione è destinata alla trasformazione in «Robiola di Roccaverano»/«Roccaverano» devono essere ubicati nella zona geografica delimitata.

La produzione del latte, la sua trasformazione e la stagionatura devono avvenire nella zona geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Le operazioni di confezionamento devono avvenire in zona di produzione, poiché il formaggio è a pasta fresca e molle e la mancanza di crosta comporta per il formaggio rischi di disidratazione, ossidazione nonché alterazione a carico della componente lipidica. Inoltre, non è possibile, al momento della produzione, marchiare in modo indelebile il formaggio stesso, in quanto privo di crosta.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

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 ragione 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 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: la dicitura «Robiola di Roccaverano»/«Roccaverano» il numero delle forme prodotte, il numero dei rispettivi loghi comunitari nonché l'indicazione della loro numerazione progressiva.

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 fondo bianco.



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica 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.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

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. 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.

#### 5.2. Specificità del prodotto

Formaggio di piccole dimensioni a pasta molle con crosta assente. Particolare è la pasta bianca con occhiatura assente. L'aspetto va dal vellutato pastoso al compatto e consistente che si scioglie in bocca lasciando una piacevole sapidità e un retrogusto che va da erba verde/piante officinali a un gusto più deciso e piccante che ricorda la nocciola tostata e il sentore ircino.

#### 5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Le particolari sensazioni gusto-olfattive della «Robiola di Roccaverano»/«Roccaverano» sono legate alla qualità del latte utilizzato crudo. La qualità del latte è riconducibile all'elevata qualità dell'alimentazione del bestiame.

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.

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 di Roccaverano»/«Roccaverano» 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 di Roccaverano»/«Roccaverano» che si ottiene a livello artigianale si conserva anche per 6 mesi in barattoli di vetro, con olio, o ponendo le forme nella paglia.

#### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».