

## II

(Atti non legislativi)

## REGOLAMENTI

## REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 855/2014 DELLA COMMISSIONE

del 4 agosto 2014

**recante approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Robiola di Roccaverano (DOP)]**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 53, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione ha esaminato la domanda dell'Italia relativa all'approvazione di una modifica del disciplinare della denominazione di origine protetta «Robiola di Roccaverano», registrata in virtù del regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione <sup>(2)</sup>, modificato dal regolamento (CE) n. 1263/96 della Commissione <sup>(3)</sup> e dal regolamento (UE) n. 217/2011 della Commissione <sup>(4)</sup>.
- (2) La domanda ha lo scopo di modificare il disciplinare di produzione per quanto riguarda la temperatura dei locali di maturazione.
- (3) La Commissione ha esaminato la modifica e la ritiene giustificata. Poiché si tratta di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione può approvarla senza seguire la procedura di cui agli articoli da 50 a 52 del medesimo regolamento,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

Il disciplinare della denominazione di origine protetta «Robiola di Roccaverano» è modificato in conformità all'allegato I del presente regolamento.

*Articolo 2*

Il documento unico consolidato che riepiloga gli elementi principali del disciplinare è riportato nell'allegato II del presente regolamento.

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GUL 148 del 21.6.1996, pag. 1.

<sup>(3)</sup> GUL 163 del 2.7.1996, pag. 19.

<sup>(4)</sup> GUL 59 del 4.3.2011, pag. 19.

*Articolo 3*

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 4 agosto 2014

*Per la Commissione,  
a nome del presidente  
Ferdinando NELLI FEROCI  
Membro della Commissione*

---

*ALLEGATO I*

Nel disciplinare della denominazione di origine protetta «Robiola di Roccaverano» è approvata la seguente modifica.

Nella rubrica del disciplinare relativa al metodo di ottenimento è soppressa la frase seguente: «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°». Tale modifica è effettuata per venire incontro ai produttori, i quali spesso utilizzano lo stesso locale sia per la produzione, che necessita di temperature tra i 20° e 24°, che per la prima asciugatura. Gestire il mantenimento di temperature differenti nello stesso locale è molto difficile e spesso questa prescrizione penalizza i caseifici più piccoli. La richiesta di modifica è supportata dalle rilevazioni raccolte nell'arco di molti anni che dimostrano che la prescrizione che si vuole eliminare non influisce sulle caratteristiche del formaggio.

---

## ALLEGATO II

## DOCUMENTO UNICO CONSOLIDATO

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari (\*)

## «ROBIOLA DI ROCCAVERANO»

N. CE: IT-PDO-0317-01185 — 11.12.2013

IGP ( )      DOP (X)

**1. Denominazione**

«Robiola di 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» 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 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 gli aromi e i sapori si presentano decisi fino al piccante in funzione della affinatura.

**3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)**

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.

(\*) GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1).

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

L'alimentazione degli ovi-caprini è ottenuta dal pascolamento degli animali nel periodo compreso fra il 1° marzo e 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.

#### 3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

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

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

#### 3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.*

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.

#### 3.7. *Norme specifiche in materia di 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 giallo/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. 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.



#### 4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica 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 Monferrato e il territorio del comune di Cartosio ubicato sulla sponda sinistra del torrente Erro.

#### 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 ecc. Le principali leguminose sono: trifoglio montano (*Trifolium montanum*), ginestrino (*Lotus corniculatus*), millefoglio (*Achillea* spp.) ecc. 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*) ecc. 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. 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.

#### 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 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 e aromi si trovano conseguentemente anche nel latte per cui il formaggio «Robiola di 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» 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.

#### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di modifica della DOP «Robiola di Roccaverano» nella Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana n. 160 del 10.7.2013.

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 e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

---