

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica, a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2010/C 168/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica, a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

Domanda di modifica ai sensi dell'articolo 9

«ROBIOLA DI ROCCAVERANO»

N. CE: IT-PDO-0217-0024-13.09.2005

IGP () DOP (X)

1. Voce del disciplinare interessata dalla modifica:

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Condizioni nazionali
- Altro (da precisare)

2. Tipo di modifica:

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

- Modifica del disciplinare che non richiede modifiche del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3 del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare derivante dall'imposizione da parte delle autorità pubbliche di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. **Modifica (modifiche):**

3.1. *Descrizione del prodotto:*

Si introduce la possibilità di affinamento del prodotto.

Mentre nel precedente disciplinare non veniva fatta menzione circa la possibilità di far maturare il prodotto, è ormai procedura diffusa e molto apprezzata dal mercato, sottoporre una parte della produzione di Robiola di Roccaverano a periodi più o meno lunghi di maturazione. Questa pratica è andata a recuperare una antica tradizione.

Si modifica il parametro relativo allo scalzo. Il limite inferiore passa da 4 cm a 2,5 cm. Tale modifica si è resa necessaria in quanto negli ultimi anni la quantità di robiola che viene prodotta con latte di capra in purezza è notevolmente aumentata. Inoltre si è tornati ad usare in maniera massiccia i contenitori di coagulazione detti «bicchieroni» o in dialetto locale «Pignatin», i quali possono contenere una quantità massima di latte di 1,8 litri a fronte di una capacità massima di 2 litri. Utilizzando questi contenitori, per poter avere una sinerisi del siero caratteristica della Robiola di Roccaverano non è possibile riempire i contenitori di quantità maggiori di latte. Inoltre, utilizzando latte caprino in purezza o in prevalenza, si ottiene per le caratteristiche proprie della composizione chimico-fisiche del latte di capra un'altezza dello scalzo inferiore rispetto alle Robiole di Roccaverano ottenute con una quantità di latte vaccino e di pecora predominanti.

3.2. *Metodo di ottenimento:*

Si è abbassato il tenore minimo di grasso sulla s.s. che passa da 45 % a 40 %. Anche questa modifica è legata al fatto che negli ultimi anni la percentuale di Robiola ottenuta da latte caprino in purezza o miscelato è notevolmente aumentata. La composizione media del latte di capra comporta un tenore in grasso sulla s.s. minore.

Si è modificata la % della sostane proteiche e delle ceneri. Da sempre la Robiola di Roccaverano si è ottenuta utilizzando il latte presente in azienda indipendentemente dalla specie di origine. La Robiola nasce quindi come formaggio a coagulazione acida di latte misto (caprino, ovino e bovino) le cui caratteristiche sono definite oltre che alla tecnologia di produzione utilizzata, dai rapporti esistenti fra il latte delle tre specie. Pertanto la percentuale delle sostanze proteiche e delle ceneri è fortemente influenzata dal tipo di latte utilizzato.

È stata modificata la percentuale massima di latte vaccino utilizzabile che passa dall'85 % al 50 %. Inoltre è stata modificata la percentuale di latte ovino che non può superare il 50 %. Tale modifica si è resa necessaria in quanto già dagli anni novanta si assiste negli allevamenti della zona ad una scomparsa o a una forte riduzione dell'allevamento bovino e ovino che viene sostituito da quello caprino. I motivi di questa trasformazione sono molteplici tra i quali non certamente secondari sono i minori costi di impianto e di gestione dell'allevamento caprino, la maggiore rusticità degli animali e la possibilità di utilizzo delle ampie aree incolte presenti nella zona. Inoltre spesso questa scelta è legata anche ad un ritorno a vecchie tradizioni di un territorio di produzione della Robiola di Roccaverano in cui tra il 1950 e il 1960 l'allevamento bovino ed ovino era molto modesto e relegato quasi esclusivamente alla produzione di forza lavoro, mentre molto diffuso era quello caprino. Inoltre l'utilizzo da parte dei produttori di questa modifica richiesta al disciplinare in protezione transitoria ha portato ad un aumento qualitativo del prodotto commercializzato (premiato anche in varie manifestazioni nazionali ed internazionali) e conseguentemente ad un ampliamento della base produttiva con l'inserimento di nuove aziende condotte da giovani agricoltori in un territorio marginale e svantaggiato come è quello della Langa Astigiana e paesi contermini.

Sia nella scheda che nel disciplinare sono state inserite le razze caprine ovine e bovine che vengono impiegate per la produzione del latte utilizzato nella produzione di Robiola di Roccaverano; è stata specificata l'alimentazione del bestiame.

3.3. Zona Geografica:

Nella scheda la zona geografica è stata descritta in maniera più dettagliata per renderla conforme alla nuova normativa.

3.4. Prova dell'origine:

Nella scheda e nel disciplinare è stata esplicitata la prova dell'origine così come richiesto dal regolamento comunitario.

3.5. Legame:

Nella scheda e nel disciplinare sono stati riportati gli elementi che dimostrano che la Robiola di Roccaverano è originaria della zona geografica nonché informazione sul legame. Tali elementi risultano già agli atti della Commissione in quanto parte integrante della documentazione in base alla quale è stata ottenuta la registrazione.

3.6. Etichettatura:

Vengono esplicitate le norme specifiche relative all'etichettatura inserendo il codice identificativo dell'azienda nonché il logo della denominazione per garantire un'immediata riconoscibilità del prodotto e quindi garantire al consumatore un'informazione chiara e completa.

Inoltre vengono indicate obbligatoriamente in etichetta le varie percentuali di latte utilizzato, ciò al fine di porre maggiore chiarezza e trasparenza circa gli ingredienti contenuti nel formaggio anche in considerazione della sempre maggiore importanza che allergie e intolleranze alimentari hanno assunto negli ultimi anni.

3.7. Altro:

Viene riportata in maniera chiara che le operazioni di confezionamento devono avvenire in zona di produzione, vista l'impossibilità al momento della produzione di marchiare in modo indelebile il formaggio stesso, in quanto privo di crosta e a pasta fresca e molle. La mancanza di crosta inoltre comporta per il formaggio rischi di disidratazione, ossidazione nonché alterazione a carico della componente lipidica.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO N. (CE) 510/2006 DEL CONSIGLIO

«ROBIOLA DI ROCCAVERANO»

N. CE: IT-PDO-0217-0024-13.09.2005

DOP (X) IGP ()

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Ministero delle politiche agricole e forestali
Indirizzo: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel. +39 0646655104
Fax +39 0646655306
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Associazione:

Nome: Consorzio per la Tutela del Formaggio Robiola di Roccaverano
Indirizzo: Via Roma 8
Roccaverano AT
ITALIA
Tel. +39 014488465
Fax +39 014493350
E-mail: info@robioladiroccaverano.com
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.3 — Formaggi

4. Disciplinare:

[sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. Nome:

«Robiola di Roccaverano»

4.2. Descrizione:

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.

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.

I parametri di riferimento 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 all'undicesimo giorno di maturazione: 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 affinatura, può essere cremosa nel sottocrosta saporito.

4.3. 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 ed il territorio del comune di Cartosio ubicato sulla sponda sinistra del torrente Erro.

4.4. Prova dell'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 nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Gli appezzamenti di prato, prato-pascolo e bosco devono essere iscritti in un elenco tenuto dall'Organismo di controllo. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo.

4.5. Metodo di ottenimento:

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, leguminose, oleose e loro trasformazioni. 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 superiore al 80 %.

Il latte 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 per un tempo di coagulazione da 8 a 36 ore in funzione delle condizioni climatiche ed ambientali di lavorazione. 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. La Robiola di Roccaverano è considerata affinata a partire dal decimo giorno dalla messa negli stampi.

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.

4.6. Legame:

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 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 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.

4.7. Organismo di controllo:

Nome: I.N.O.Q.
Indirizzo: Piazza Carlo Alberto Grosso 82
12033 Moretta CN
ITALIA

Tel. +39 0172911323
Fax +39 0172911320
E-mail: inoq@isiline.it

4.8. 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 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. 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.

