

**Disciplinari DOP-IGP**

# **Disciplinare di produzione della Denominazione di origine del formaggio "Robiola di Roccaverano"**

**DPR 14 marzo 1979 - GURI n. 184 del 6 luglio 1979**

**(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 1263/96)**

## **Art. 1**

È riconosciuta la denominazione di origine del formaggio "Robiola di Roccaverano", il cui uso è riservato al prodotto avente i requisiti fissati con il presente decreto con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche e derivanti dalla zona di produzione delimitata nel successivo art. 3.

## **Art. 2**

La denominazione di origine "Robiola di Roccaverano" è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche:

formaggio grasso a pasta fresca non sottoposto ad alcuna maturazione o stagionatura, prodotto con latte di vacca in misura massima dell'85% e di capra e pecora, in rapporto variabile o in purezza, in misura minima del 15%, proveniente da due mungiture giornaliere, parzialmente decremato per affioramento.

L'alimentazione base delle vacche, capre o pecore deve essere costituita da foraggi verdi o conservati.

Si produce durante l'intero anno.

Dimensioni:

diametro: cm 14 per le forme più grandi e cm 10 per quelle più piccole;

altezza: cm 4-5 con leggere variazioni in rapporto alle condizioni termiche di produzione;

forma: cilindrica con facce piane, leggermente orlate;

peso medio: grammi 400 circa per le forme più grandi e grammi 250 circa quelle più piccole.

Colore della pasta: bianco latte.

Confezione esterna: bianco latte.

Aroma e sapore della pasta: delicato, saporito e tipico della robiola, leggermente acidulo.

Struttura della pasta: finemente granulosa.

Non vengono utilizzati né pigmenti colorativi, né aromi particolari.

Maturazione: la maturazione naturale viene effettuata conservando il prodotto in ambienti con

temperatura da 15 a 20 gradi, per tre giorni consecutivi.

Crosta: inesistente.

Uso: formaggio da tavola.

Grasso sulla sostanza secca: minimo 45%.

Sostanze proteiche: 38% sulla materia secca.

Ceneri: 7%.

### **Art. 3**

La zona di produzione del formaggio a denominazione di origine "Robiola di Roccaverano" è delimitata come appresso:

Provincia di Asti:

l'intero territorio dei comuni di Bubbio, Cessole, Loazzolo, Monbaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio, Scarampi, Serole e Vesime.

Provincia di Alessandria:

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

---