

Decreta:

Art. 1.

3. Il Consorzio volontario per la tutela e la valorizzazione dei vini DOC Vernaccia di Oristano, è riconosciuto ai sensi dell'art. 41, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238 ed è incaricato di svolgere le funzioni previste dall'art. 41, comma 1 e 4 della citata legge per la DOC «Vernaccia di Oristano». Tale denominazione risulta iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette dei vini di cui all'art. 104 del regolamento (UE) n. 1308/2013.

Art. 2.

1. Lo statuto del Consorzio volontario per la tutela e la valorizzazione dei vini DOC Vernaccia di Oristano, con sede legale in Oristano, via Cavour, n. 6, è conforme alle prescrizioni della legge 12 dicembre 2016, n. 238 e del decreto ministeriale 18 luglio 2018.

2. Gli atti del consorzio, dotati di rilevanza esterna, contengono gli estremi del presente decreto di riconoscimento sia al fine di distinguerlo da altri enti, anche non consortili, aventi quale scopo sociale la tutela dei propri associati, sia per rendere evidente che lo stesso è l'unico soggetto incaricato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, allo svolgimento delle funzioni di cui all'art. 41, comma 1 e 4 della legge n. 238/2016 per la DOC «Vernaccia di Oristano».

Art. 3.

1. Il Consorzio volontario per la tutela e la valorizzazione dei vini DOC Vernaccia di Oristano, non può modificare il proprio statuto e gli eventuali regolamenti interni senza il preventivo assenso del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Art. 4.

1. L'incarico conferito con il presente decreto ha durata di tre anni a decorrere dal giorno successivo alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del decreto stesso.

2. L'incarico di cui all'art. 1 del presente decreto comporta l'obbligo delle prescrizioni previste nel presente decreto e può essere sospeso con provvedimento motivato ovvero revocato in caso di perdita dei requisiti previsti dalla legge n. 238/2016 e dal decreto ministeriale 18 luglio 2018.

3. L'incarico di cui al citato art. 1 del presente decreto è automaticamente revocato per una o più denominazioni qualora la Commissione europea decida la cancellazione della protezione, ai sensi dell'art. 107, comma 3, del regolamento (UE) n. 1308/2013.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione.

Roma, 27 febbraio 2023

Il dirigente: CAFIERO

PROVVEDIMENTO 8 marzo 2023.

Registrazione della modifica del disciplinare della DOP «Robiola di Roccaverano/Roccaverano» ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGOALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modifiche ed integrazioni, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle pubbliche amministrazioni» ed in particolare l'art. 4, comma 2 e gli articoli 14, 16 e 17;

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;

Considerato che, nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea L 47 del 15 febbraio 2023 è stato pubblicato il regolamento di esecuzione (UE) 2023/335 della Commissione del 1° febbraio 2023 recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di un nome iscritto nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette «Robiola di Roccaverano/Roccaverano»;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il relativo disciplinare di produzione affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale;

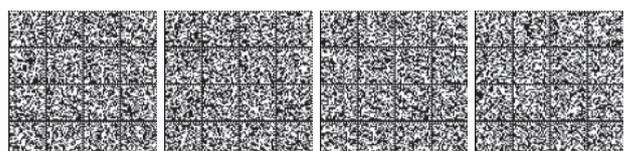
Provvede:

alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della DOP «Robiola di Roccaverano/Roccaverano» nella stesura risultante a seguito della pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea L 47 del 15 febbraio 2023 è stato pubblicato il regolamento di esecuzione (UE) 2023/335 della Commissione del 10 febbraio 2023.

I produttori che intendono porre in commercio la DOP «Robiola di Roccaverano/Roccaverano» sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 8 marzo 2023

Il dirigente: CAFIERO



ALLEGATO

DISCIPLINARE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
«ROBIOLA DI ROCCAVERANO/ROCCAVERANO»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta «Robiola di Roccaverano/Roccaverano» DOP è riservata esclusivamente al formaggio prodotto, stagionato e marchiato 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.

Caratteristiche del prodotto

La Robiola di «Roccaverano/Roccaverano» DOP 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» DOP 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 rossiccia; 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 ed i sapori si presentano decisi fino al piccante in funzione della affinatura.

Art. 3.

Zona di produzione

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: Cartosio Castelletto d'Erro, Denice, Malvicino, Merana, Montechiaro d'Acqui, Pareto, Ponti, Spigno Monferrato.

Art. 4.

Metodo di ottenimento

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.

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 degli animali deve provenire dalla zona di produzione per una quota percentuale superiore al 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.

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, alla stessa temperatura, 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 sgrugo 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 sgrugo del siero.

La salatura deve essere effettuata a secco sulle due facce del prodotto durante i rivoltamenti oppure al termine del processo di formatura. 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/Roccaverano» è considerata affinata a partire dal decimo giorno dalla messa negli stampi.

Art. 5.

Elementi che comprovano l'origine

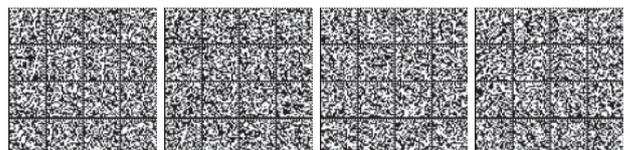
Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, dei produttori, degli stagionatori, dei confezionatori nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo.

Art. 6.

Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, dall'organismo di controllo I.N.O.Q. con sede in Piazza Alberto Grosso, 82 – 12033 Moretta CN Tel. 0172. 911323; fax 0172.911320; e-mail: inoq@inoq.it - pec inoq@pec.inoq.it



Art. 7.

Legame con l'ambiente geografico

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-proteicovitaminico, 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» 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. 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. 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» 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.

Art. 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. 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 regione sociale, l'indirizzo dell'aziendastagionatrice 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 dell'azienda produttrice, stagionatrice e confezionatrice; è inoltre vietata l'aggiunta di qualsiasi costituzionale non espressamente prevista; è tuttavia consentito l'utilizzo di indicazione che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato 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:

a) la dicitura «Robiola di Roccaverano/Roccaverano»;

b) il numero di forme prodotte;

c) il numero dei rispettivi loghi comunitari nonché l'indicazione della loro numerazione progressiva.

Art. 9.

Logo

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.



23A01661

