

ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP



PRODOTTO

La "Robiola di Roccaverano" DOP, in base al grado di maturazione, viene distinta in prodotto fresco, affinato o stagionato e prodotto secco; ha forma cilindrica con facce piane leggermente orlate; il peso varia da 250 a 400 gr circa, l'altezza da 4 a 5 cm ed il diametro da 10 a 14 cm;

PRODOTTO FRESCO

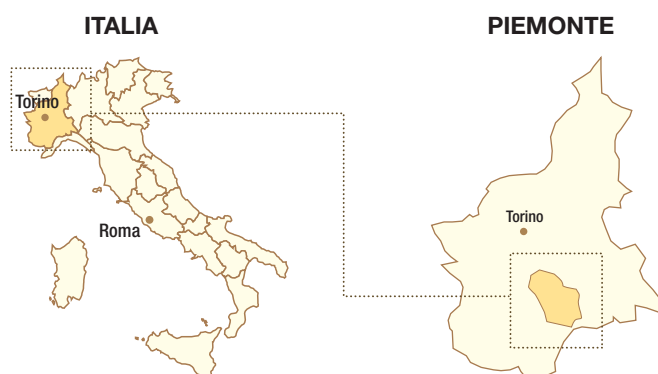
aspetto: a crosta può presentarsi sottoforma di una lieve fioritura naturale di muffe o essere inesistente, di colore bianco latte oppure paglierino; pasta cremosa e morbida;
colore: bianco latte;
sapore: saporito e/o leggermente acidulo;
aroma: delicato;

PRODOTTO AFFINATO O STAGIONATO

aspetto: la crosta presenta una fioritura naturale di muffe, di colore bianco crema, paglierino oppure leggermente rossiccia; pasta morbida e leggermente compatta con il protrarsi della stagionatura, può essere cremosa nel sottocrosta saporito;
colore: bianco latte;
 La Robiola di Roccaverano DOP è considerata stagionata a partire dal decimo giorno dalla messa negli stampi.

ZONA DI PRODUZIONE

L'area di produzione della Robiola di Roccaverano DOP è circoscritta in 11 comuni della provincia di Asti e in 9 comuni della provincia di Alessandria, nella zona più orientale delle Langhe.


LOGO DELLA DENOMINAZIONE


Il logo della denominazione è costituito da una "R" stilizzata di colore marrone con disegnata una torre con i merli sovrastanti ispirata alla storica torre del Comune di Roccaverano; l'occhiello della "R" rappresenta una forma di Robiola 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 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 comunitario viene riportato il codice identificativo dell'azienda produttrice e il numero progressivo di marchiatura: su sfondo ocra per la Robiola di Roccaverano DOP prodotta con solo latte di capra, e su sfondo bianco per quella ottenuta da latte misto.

RIFERIMENTI NORMATIVI


Riconoscimento della Denominazione: Reg. CE n. 1263 del 1.7.1996 (pubblicato sulla GUCE L. 163 del 2.7.1996)
 Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. 04.11.2003 (G.U. n. 270 del 20.11.2003) - rinnovo D.M. 04.11.2006 (G.U. n. 281 del 2.12.2006)

CONTATTI

Consorzio Tutela Formaggio Robiola di Roccaverano DOP
 c/o Comunità Montana Langa Astigiana - Val Bormida
 Via Roma, 8 - 14050 Roccaverano (AT)
 Tel. 0144.88465 - Fax 0144.93350
 info@robioladiroccaverano.com - www.robioladiroccaverano.com