



## Consorzio per la Tutela del Formaggio Robiola di Roccaverano

Via Roma,8 14050 ROCCAVERANO (AT)

tel 0144 88465

fax 0144 93330

info@robioladiroccaverano.com

**num. rea: AT -70621 num. iscrizione CCIAA e C.F. 90007720056**

Determinazione dei valori nutrizionali medi del prodotto ai fini di una dichiarazione nutrizionale comune in etichetta

### Normativa

Il nuovo Regolamento Europeo (UE) n. 1169/2011, a partire dal 2016, rende obbligatoria in etichetta la dichiarazione nutrizionale ai fini di indicare al consumatore e di definire le caratteristiche di ogni prodotto alimentare.

Le vigenti norme europee indicano anche che l'apporto energetico e nutritivo deve essere etichettato come "valore medio", ossia il valore che meglio rappresenta la quantità di una sostanza nutritiva contenuta in un dato alimento e che tiene conto della sua natura variabile, a seconda della stagione, delle abitudini di consumo e di altri fattori che possono influenzare il valore effettivo. I valori dichiarati sono pertanto valori medi che possono essere determinati sulla base di analisi dell'alimento effettuate dal fabbricante.

Queste indicazioni normative, insieme alla guida della Commissione europea destinata alle autorità competenti emessa nel dicembre 2012 che fissa le tolleranze ammissibili rispetto ai valori nutrizionali dichiarati, portano a pensare che il legislatore comunitario sia conscio che, all'interno di determinati prodotti alimentari artigianali come i prodotti lattiero caseari a denominazione protetta, la qualità dell'alimento sia difficilmente omologata e costante: fase della lattazione, alimentazione degli animali, stagione produttiva, area geografica, capacità del produttore hanno notevole effetto sulle caratteristiche del prodotto.

A queste variabili si aggiunge all'effetto di altre, poco controllabili, legate ai punti di vendita come tempi e modalità di maturazione e conservazione del prodotto.

### Caratteristiche del prodotto

La Robiola di Roccaverano DOP al latte caprino è un formaggio che, come da disciplinare, deriva da soggetti geneticamente non molto omogenei di razze caprine rustiche e spesso autoctone come la razza Roccaverano, la Camosciata alpina e loro incroci.

E' anche da tenere in conto che le capre di uno stesso gregge partoriscono tutte nello stesso ristretto periodo dell'anno, per cui i parametri compositivi del latte subiscono



## Consorzio per la Tutela del Formaggio Robiola di Roccaverano

Via Roma,8 14050 ROCCAVERANO (AT)

tel 0144 88465

fax 0144 93330

info@robioladiroccaverano.com

**num. rea: AT -70621 num. iscrizione CCIAA e C.F. 90007720056**

variazioni per quanto riguarda il tenore in grassi, proteine e lattosio: con il procedere della lattazione i tassi di grasso e proteina del latte caprino tendono a diminuire per poi aumentare verso l'ultimo periodo, mentre il lattosio si mantiene pressoché costante per poi diminuire a fine lattazione. La produzione di Robiola DOP, da disciplinare, è quotidiana, e perdura per tutto il periodo di lattazione, che si protrae per circa otto mesi l'anno: la variazione quantitativa dei componenti della materia prima latte rende, in pratica, il formaggio prodotto nei vari periodi della stagione di lattazione, soggetto a variazioni in termini di valori nutrizionali.

Il disciplinare regola anche la tipologia e la qualità dell'alimentazione delle capre: è vietato l'utilizzo di mangimi OGM e di insilati e, soprattutto, obbliga l'allevatore a praticare il pascolo da marzo a novembre per i propri animali. Anche queste pratiche virtuose, oltre a determinare caratteristiche organolettiche uniche e ineguagliabili nel prodotto finale, comportano una variabilità compositiva del latte di ciascun produttore.

Tutto ciò, si ribadisce, rende questo formaggio DOP variabile, unico e difficilmente standardizzabile.

### Modalità di campionamento e analisi

Tutti i 16 produttori appartenenti al consorzio di tutela hanno portato, nel dicembre 2015 e nel maggio 2016, due campionature di "Robiola di Roccaverano DOP" con un'affinatura di 10 giorni (tempo medio di permanenza in caseificio prima della vendita, come da disciplinare) per effettuare analisi per la valutazione dei parametri nutrizionali (grassi totali, grassi saturi, proteine, carboidrati, zuccheri, valore energetico e sale).

Le analisi sono state effettuate dal LABORATORIO ARAPIEMONTE di Torino con metodi approvati dai decreti ministeriali (DM 21/04/86), da norme ISO (5534/IDF e 8968-1:2014) e da metodi interni.

I risultati ottenuti sono stati successivamente utilizzati per calcolare la media delle diverse misurazioni ed ottenere i valori riportati nella seguente tabella, utilizzata nell'etichettatura dai produttori iscritti al Consorzio.



## Consorzio per la Tutela del Formaggio Robiola di Roccaverano

Via Roma,8 14050 ROCCAVERANO (AT)

tel 0144 88465

fax 0144 93330

info@robioladiroccaverano.com

num. rea: AT -70621 num. iscrizione CCIAA e C.F. 90007720056

### *Caratteristiche e proprietà nutrizionali*

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP	
Valore energetico	kJ 1011 kcal 241
Grassi	19,48 g di cui saturi 14,18 g
Proteine	13,85 g
Carboidrati	1,47 g di cui zuccheri 1,47 g
Sale	1,03 g

Si sottolinea ancora che, come ogni dato medio ottenuto da diverse misurazioni analitiche, questa tabella fornisce un'idea generale dei valori nutrizionali del prodotto Robiola di Roccaverano DOP all'uscita dal caseificio ma non può essere specifica per ogni singolo pezzo di ogni singolo produttore in ogni punto vendita.

Il Ministero della Salute ha emanato alcune linee guida sulla tolleranza dei nutrienti in etichetta nell'ottica di assicurare una corretta informazione ai consumatori.

Questo ci permette, nei confronti della Robiola di Roccaverano, di avere una tollerabilità del 20%, sui valori dichiarati su 100 g, di proteine, grassi e grassi saturi, una tolleranza fissa di +/- 2 g su carboidrati e zuccheri e di +/- 0,375 g sul sale sempre dichiarati sui 100 g di prodotto.

#### Bibliografia

<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:it:PDF>

[www.salute.gov.it/imgs/C\\_17\\_pubblicazioni\\_2509\\_allegato.pdf](http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2509_allegato.pdf)

[https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie\\_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=2006-02-02&atto.codiceRedazionale=06A00889&elenco30giorni=false](https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=2006-02-02&atto.codiceRedazionale=06A00889&elenco30giorni=false)

<https://www.slideshare.net/SardegnaRicerche/letichetta-nutrizionale-del-pecorino-romano-dop-primi-risultati-sperimentali-margherita-addis-agris>

[https://www.capre.it/images/PDF/latte\\_capra\\_leone.pdf](https://www.capre.it/images/PDF/latte_capra_leone.pdf)