

ALLEGATO

## Disciplinare di Produzione della DOP Pecorino Romano

### Art. 1

La zona di provenienza del latte destinato alla trasformazione del formaggio "Pecorino Romano" comprende l'intero territorio delle regioni della Sardegna, del Lazio e della provincia di Grosseto.

### Art. 2

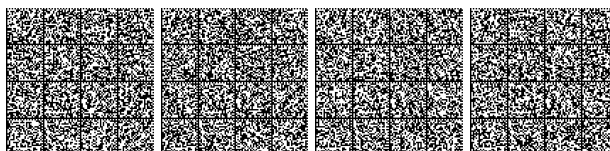
Il formaggio a pasta dura e cotta "Pecorino Romano" è prodotto esclusivamente con latte fresco di pecora intero, proveniente da allevamenti ubicati nella zona di cui all'art. 1 ed ottenuto nel rispetto di apposite prescrizioni relative al processo di produzione, in quanto rispondenti allo standard produttivo seguente:

- A) il latte, può subire un trattamento termico di termizzazione, ed essere eventualmente inoculato con colture di fermenti lattici naturali ed autoctoni, talora integrate con ceppi provenienti dell'area di produzione, deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 38°/40°C, con caglio di agnello in pasta proveniente esclusivamente da animali allevati nella medesima zona di produzione.
- B) la cottura della cagliata dovrà avvenire a temperature che variano tra 45°C/48°C.
- C) la salatura può essere effettuata a secco e/o in salamoia. La stagionatura si protrae per almeno cinque mesi per il formaggio da tavola, per almeno otto mesi per il formaggio da utilizzarsi grattugiato. Si può effettuare la cappatura con protettivi per alimenti di colore neutro o nero;
- D) forma cilindrica a facce piane;
- E) dimensioni: il diametro del piatto è compreso fra 25 cm e 35 cm, altezza dello scalzo compresa tra 25 cm e 40 cm.
- F) peso variabile da 20 kg a 35 kg in relazione alle dimensioni della forma. Sono tollerate leggere variazioni delle caratteristiche dimensioni e del peso in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- G) aspetto esterno: crosta sottile, di colore avorio o paglierino naturale, talora cappata con appositi protettivi;
- H) pasta: struttura compatta o leggermente occhiata; al taglio il colore si presenta variabile dal bianco al paglierino più o meno intenso, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;
- I) sapore: aromatico e lievemente piccante per il formaggio da tavola; piccante, intenso e gradevole a stagionatura avanzata nel formaggio da grattugia. Il formaggio presenta un aroma caratteristico delle particolari procedure di produzione;
- J) grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 36%.

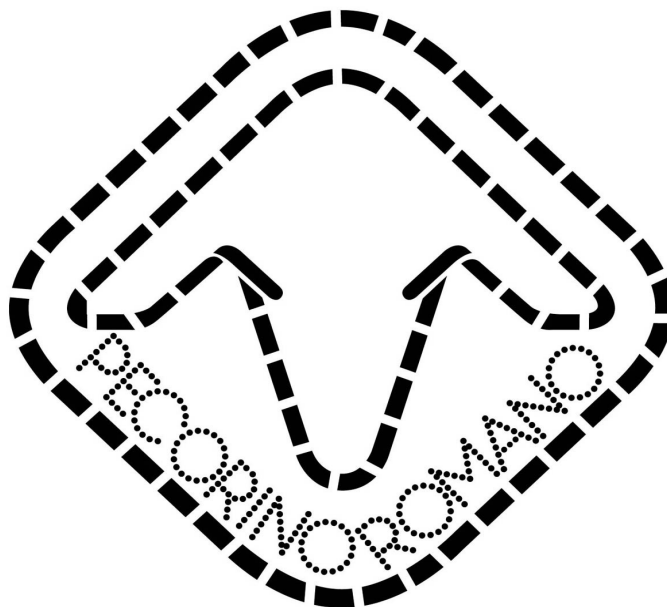
La zona di produzione e stagionatura del formaggio Pecorino Romano comprende l'intero territorio delle regioni della Sardegna, del Lazio e della provincia di Grosseto. Il formaggio si produce, secondo gli usi tradizionali legati alle condizioni ambientali, nel periodo compreso da ottobre a luglio.

### Art. 3

Il formaggio a denominazione d'origine "Pecorino Romano" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il logo della denominazione di seguito riportato, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.



Il logo della denominazione è costituito da un rombo in linea continua o tratteggiata, con angoli arrotondati contenente la testa stilizzata di una pecora e con sotto la dicitura della denominazione Pecorino Romano.



Le forme di Pecorino Romano sono sottoposte alla marchiatura all'origine su tutto lo scanzo mediante apposita matrice. La matrice imprime sulla forma la denominazione Pecorino Romano ed il logo della denominazione, in apposito riquadro, la sigla della provincia di provenienza, il codice del caseificio produttore, il mese e l'anno di produzione.

Alla denominazione Pecorino Romano può essere aggiunta nella matrice entro il perimetro del casello identificativo della ditta e della provincia di appartenenza, l'indicazione "Lazio" o "Sardegna" o "Grosseto", a condizione che l'intero ciclo produttivo si compia nel territorio geografico indicato.

E' consentito l'utilizzo di un logo aggiuntivo Regionale da apporre insieme al logo della denominazione nelle etichette da applicare sul piatto della forma se l'intero ciclo produttivo si compie nella Regione stessa.

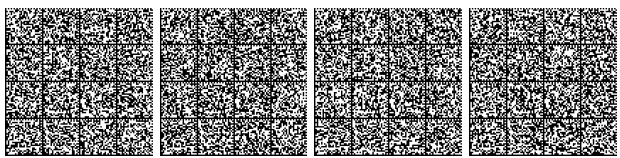
I loghi regionali sono i seguenti.



Il Logotipo "PECORINO ROMANO DEL LAZIO" consta di due cornici sovrapposte, l'una con la struttura inferiore cuneo e la parte superiore scalettata sulla cui sommità compare l'altra di forma circolare. In questa è collocata l'illustrazione di un mezzobusto raffigurante un antico romano con armatura ed elmo, il tutto raccolto in una ulteriore cornice interna. All'interno della cornice a cuneo è collocata la specifica " PECORINO ROMANO DEL LAZIO" in colore nero e realizzata con un carattere spigoloso che richiama alla memoria le antiche iscrizioni romane scolpite nel marmo.

**ESECUTIVO/COLORE**

Il Logotipo "PECORINO ROMANO DEL LAZIO" per la propria costruzione complessa è realizzato con una quadricromia totale, della quale definiamo le percentuali dettagliate



**Logo aggiuntivo Regione Sardegna: costituito dal logo costitutivo la DOP Pecorino Romano, con la scritta Prodotto in Sardegna, inserito all'interno della raffigurazione dell'Isola, aperta al logo medesimo.**

VERDI PRINCIPALI SFUMATURE

C=87	M=49	Y=65	K=9
C=84	M=30	Y=89	K=8
C=81	M=17	Y=90	K=0

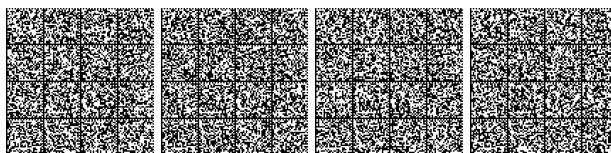
FONT

PIXEL POINT  
22,103

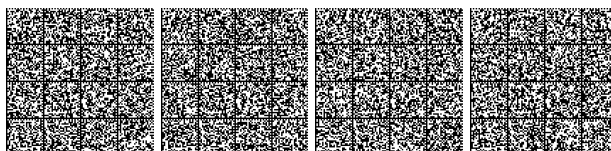
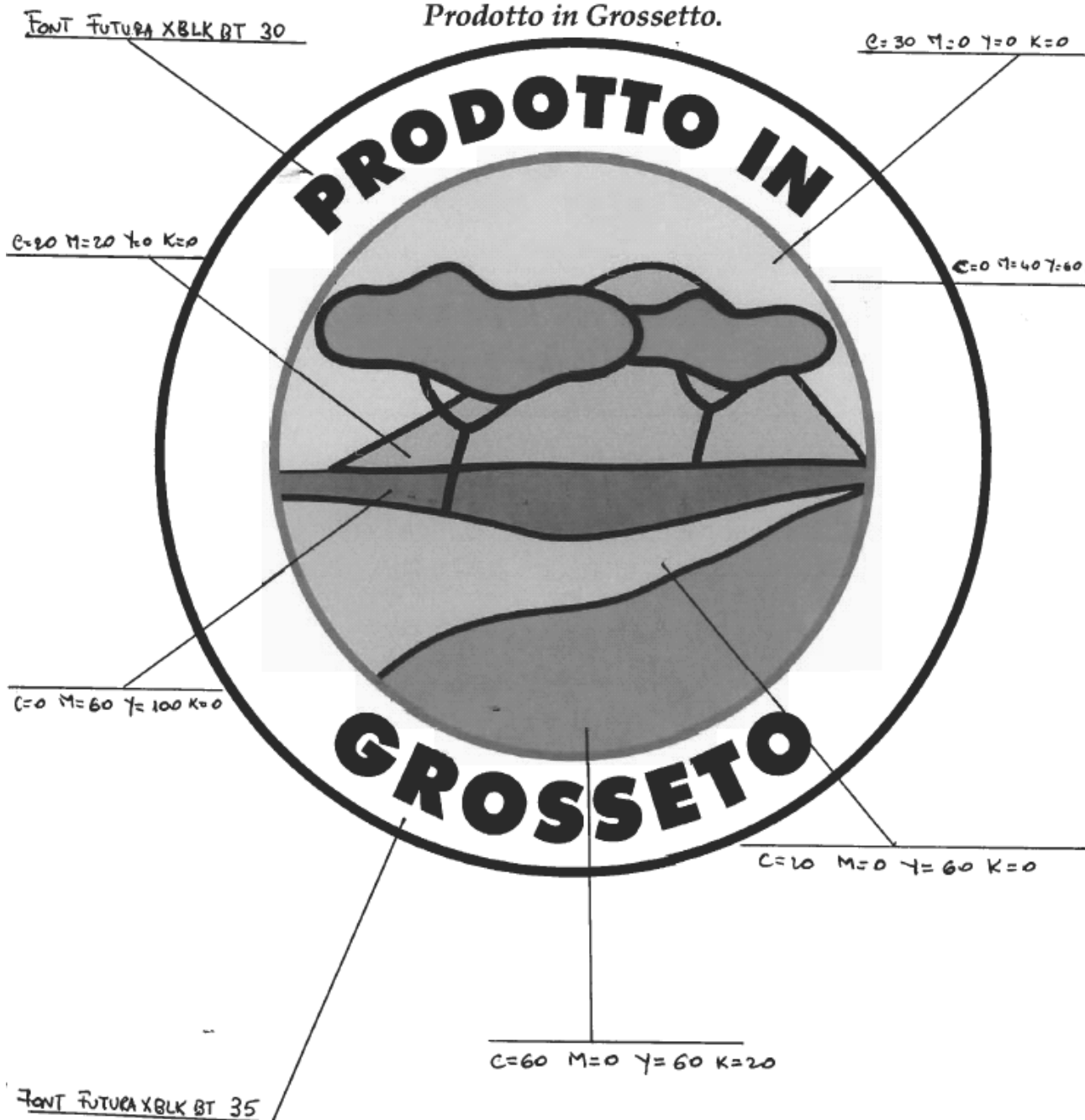


BLUE PRINCIPALI SFUMATURE

C=81	M=31	Y=42	K=1
C=67	M=12	Y=20	K=0
C=37	M=7	Y=8	K=0



**Logo aggiuntivo Regione Toscana - Provincia di Grosseto:  
raffigurante il territorio del Grossetano, con indicazione  
Prodotto in Grosseto.**



**SCHEDA RIEPILOGATIVA**

Regolamento (CE) n.510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine

“Pecorino Romano”  
N. CE: ( )  
DOP ( X ) - I.G.P. ( )

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

- 1. Servizio competente dello Stato membro:**  
nome: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali  
indirizzo: Via XX Settembre n.20 - 00187 ROMA  
Tel : 06-46655104 - Fax:06-46655306  
e-mail:saco7@politicheagricole.gov.it
- 2. Associazione:**  
2.1 nome: Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano  
2.2 indirizzo: Corso Umberto I, 226 - 08015 Macomer (NU)  
tel 0785/70537 - fax: 0785/72215  
2.3 composizione: Produttori/trasformatori (x) altro ( )
- 3. Tipo di prodotto:** Classe 1.3 - Formaggi
- 4. Disciplinare:**  
(sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, par.2, del regolamento (CE) n. 510/2006)

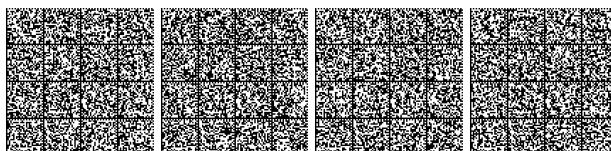
**4.1 Nome: “Pecorino Romano”****4.2 Descrizione:**

Il “Pecorino romano” DOP è un formaggio a pasta dura e cotta prodotto esclusivamente con latte fresco di pecora intero, proveniente da allevamenti ubicati nella zona indicata al punto 4.3 . All’atto della sua immissione al consumo si presenta di forma cilindrica a facce piane, con diametro del piatto compreso fra 25 cm e 35 cm e altezza dello scalzo compresa tra 25 cm e 40 cm. Il peso è compreso tra 20 kg a 35 kg in relazione alle dimensioni della forma. La crosta è sottile, di colore avorio o paglierino naturale, talora cappata con appositi protettivi. La pasta ha una struttura compatta o leggermente occhiata; al taglio il colore si presenta variabile dal bianco al paglierino più o meno intenso. Il sapore è aromatico e lievemente piccante per il formaggio da tavola; piccante, intenso e gradevole a stagionatura avanzata nel formaggio da grattugia. Il formaggio presenta un aroma caratteristico. Grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 36%.

**4.3 Zona geografica:**

Intero territorio delle regioni della Sardegna, del Lazio e della provincia di Grosseto.

**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 caseificatori degli stagionatori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quando disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.



**4.5 Metodo di ottenimento:**

Il latte, può subire un trattamento termico di termizzazione ed eventualmente inoculato con colture di fermenti lattici naturali ed autoctoni, talora integrate con ceppi provenienti dall'area di produzione, deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 38 ed i 40 °C con caglio di agnello in pasta proveniente esclusivamente da animali allevati nella medesima zona di produzione. La cottura della cagliata dovrà avvenire a temperature che variano da 45° a 48°C. La salatura può essere effettuata a secco e/o in salamoia. La stagionatura si protrae per almeno cinque mesi per il formaggio da tavola, per almeno otto mesi per il formaggio da utilizzarsi grattugiato. Si può effettuare la cappatura con protettivi per alimenti di colore neutro o nero. Il formaggio si produce nel periodo compreso da ottobre a luglio.

Le operazioni di produzione del latte, di produzione e stagionatura del formaggio "Pecorino Romano" e le operazioni di marchiatura devono avvenire all'interno dell'areale indicato al punto 4.3.

**4.6 Legame:**

Per i fattori naturali, si segnalano le particolari condizioni climatiche e pedologiche. Per i fattori umani si evidenzia la storica presenza e diffusione del formaggio nei mercati di consumo.

**4.7 Struttura di controllo:** la struttura di controllo adempie le condizioni stabilite nella EN 45011  
Nome: OCPA

Indirizzo: Zona industriale Macomer c/o Consorzio Latte 08015 Macomer

Tel. 0785742196 Fax: 0785742197

e-mail: [ocpa.cert@tiscali.it](mailto:ocpa.cert@tiscali.it)

**4.8 Etichettatura:**

Le forme di Pecorino Romano sono sottoposte alla marchiatura all'origine su tutto lo scalzo mediante apposita matrice. La matrice imprime sulla forma la denominazione "Pecorino romano" ed il logo della denominazione, la sigla della provincia di provenienza, il codice del caseificio produttore, il mese e l'anno di produzione.

Il logo della denominazione è costituito da un rombo in linea continua o tratteggiata con angoli arrotondati contenente la testa stilizzata di una pecora e con sotto la dicitura della denominazione Pecorino Romano.

E' consentito l'utilizzo di un logo aggiuntivo Regionale da apporre insieme al logo della denominazione nelle etichette da applicare sul piatto della forma se l'intero ciclo produttivo si compie nella Regione stessa.

09A13755

