

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:

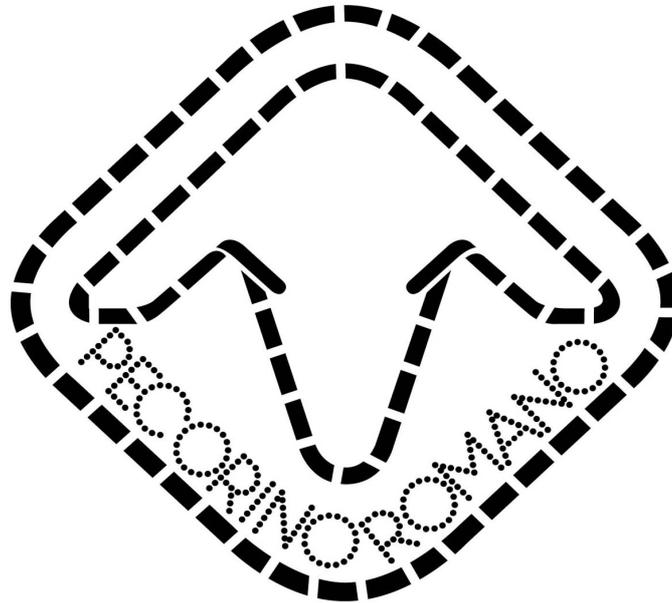
- A) il latte, può subire un trattamento termico di termizzazione, ed essere eventualmente inoculato con colture di fermenti lattici naturali ed autoctoni, talora integrate con ceppi provenienti dell'area di produzione, deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 38°/40°C, con caglio di agnello 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 scalzo 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

C	0	C	0	C	0	C	0
M	30	M	0	M	30	M	0
Y	60	Y	0	Y	100	Y	0
K	0	K	60	K	0	K	100
C	0	C	0	C	0	C	0
M	30	M	50	M	0	M	50
Y	50	Y	50	Y	0	Y	100
K	30	K	70	K	100	K	0

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=54 M=30 Y=89 K=2
 C=41 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.

Font FUTURA XBLK BT 30

C=30 M=0 Y=0 K=0

C=20 M=20 Y=0 K=0

C=0 M=40 Y=60

C=0 M=60 Y=100 K=0

C=20 M=0 Y=60 K=0

C=60 M=0 Y=60 K=20

Font FUTURA XBLK BT 35

