

Disciplinari DOP-IGP

Disciplinare di produzione della Denominazione di origine del formaggio "Pecorino Romano"

DM 6 giugno 1995 – GURI n. 148 del 27 giugno 1995

(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 1107/96)

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 ottenimento, in quanto rispondenti allo standard produttivo seguente:

a) il latte, eventualmente inoculato con colture di fermenti lattici naturali ed autoctoni dell'area di produzione, deve essere coagulato con caglio di agnello in pasta proveniente esclusivamente da animali allevati nella medesima zona di produzione;

b) 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. È prevista in alcuni casi la cappatura con protettivi per alimenti di colore neutro o nero;

c).forma: cilindrica a facce piane;

c) dimensioni: il diametro del piatto è compreso fra 25 cm e 35 cm;

e) 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;

f) aspetto esterno: crosta sottile di colore avorio o paglierino naturale, talora cappata con appositi protettivi;

g) pasta: struttura compatta o leggermente occhiata, al taglio il colore si presenta variabile dal bianco al paglierino più meno intenso, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

h) 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;

i) grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 36%.

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 di origine "Pecorino romano" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all'allegato A, che costituisce parte integrante del presente decreto, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

Art. 4

La legge 10 marzo 1969, n. 116, e il decreto del Presidente della Repubblica 30 ottobre 1955, n. 1263, limitatamente alle disposizioni relative al disciplinare di produzioni del formaggio a denominazione di origine "Pecorino romano" sono sostituiti dalle previsioni di cui ai precedenti articoli. È altresì sostituito dai citati articoli il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 3 agosto 1993 concernente modifiche al disciplinare da produzione del formaggio a denominazione "Pecorino romano".
