

**REGOLAMENTO (CE) N. 1030/2009 DELLA COMMISSIONE****del 29 ottobre 2009****recante approvazione di modifiche minori del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Pecorino Romano (DOP)]**

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 9, paragrafo 2, seconda frase,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 9, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (CE) n. 510/2006 e in applicazione dell'articolo 17, paragrafo 2, del medesimo regolamento, la Commissione ha esaminato la domanda dell'Italia relativa all'approvazione di una modifica degli elementi del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Pecorino Romano», registrata con il regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione <sup>(2)</sup>.
- (2) La domanda ha lo scopo di modificare il disciplinare di produzione precisando le condizioni di etichettatura, per fornire una migliore informazione al consumatore circa la provenienza del prodotto. Si è ritenuto opportuno indicare sullo scialzo il logo aggiuntivo regionale accanto

al logo della denominazione qualora l'intero ciclo produttivo si compia all'interno della regione indicata.

- (3) La Commissione ha esaminato la modifica e la ritiene giustificata. Poiché si tratta di una modifica minore ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CE) n. 510/2006, la Commissione può approvarla senza seguire la procedura di cui agli articoli 5, 6 e 7 di detto regolamento,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

Il disciplinare della denominazione di origine protetta «Pecorino Romano» è modificato in conformità dell'allegato I del presente regolamento.

*Articolo 2*

Il riepilogo consolidato degli elementi principali del disciplinare figura nell'allegato II del presente regolamento.

*Articolo 3*Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 29 ottobre 2009.

*Per la Commissione*

Mariann FISCHER BOEL

*Membro della Commissione*

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

<sup>(2)</sup> GU L 148 del 21.6.1996, pag. 1.

*ALLEGATO I*

Nel disciplinare della denominazione di origine protetta «Pecorino Romano» è approvata la seguente modifica.

**«Etichettatura»**

È stata precisata la parte relativa alla designazione e alla presentazione del prodotto all'atto dell'immissione al consumo.

Si è reso necessario disciplinare in maniera dettagliata l'etichettatura, in particolare la designazione e la presentazione del prodotto all'atto dell'immissione al consumo.

Poiché il «Pecorino Romano» si produce principalmente in Sardegna, al fine di fornire una migliore informazione al consumatore circa la provenienza del prodotto si è ritenuto opportuno ammettere la possibilità di indicare, sullo scialzo, il logo aggiuntivo regionale accanto al logo della denominazione qualora l'intero ciclo produttivo si compia all'interno della regione indicata.

---

## ALLEGATO II

## SCHEMA RIEPILOGATIVA

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

## «PECORINO ROMANO»

N. CE: IT-PDO-0117-0017-26.1.2006

DOP (X) IGP ( )

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

## 1. Servizio competente dello Stato membro

Nome: MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI  
Indirizzo: Via XX Settembre 20, 00187 Roma RM, ITALIA  
Tel. +39 0646655104  
Fax +39 0646655306  
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

## 2. Associazione richiedente

Nome: Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano  
Indirizzo: Corso Umberto I 226, 08015 Macomer NU, ITALIA  
Tel. +39 078570537  
Fax +39 078572215  
E-mail: —  
Composizione: produttori/trasformatori (X) altro ( )

## 3. Tipo di prodotto

Classe 1.3 — Formaggi

## 4. Disciplinare

[sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 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 tra 25 e 35 cm e altezza dello scalzo compresa tra 25 e 40 cm. Il peso è compreso tra 20 e 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 «Pecorino Romano» presenta un aroma caratteristico. Grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 36 %.

## 4.3. Zona geografica

L'intero territorio 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 (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo e attraverso l'iscrizione degli allevatori, dei caseificatori, degli stagionatori e dei confezionatori in appositi registri gestiti dall'organismo di controllo, nonché attraverso la denuncia tempestiva all'organismo di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi registri, sono assoggettate al controllo di tale organismo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

#### 4.5. *Metodo di ottenimento*

Il latte può subire un trattamento di termizzazione ed essere eventualmente inoculato con colture di fermenti lattici autoctoni, talora integrate con ceppi provenienti dall'area di produzione; deve essere cagliato a una temperatura compresa tra i 38 e i 40 °C con caglio di agnello in pasta proveniente esclusivamente da animali allevati nella medesima zona di produzione. La cottura della cagliata deve 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 e per almeno otto mesi per il formaggio da utilizzarsi grattugiato. Si può effettuare la cattura con protettivi per alimenti di colore neutro o nero. Il formaggio si produce nel periodo compreso tra ottobre e 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. *Organismo di controllo*

L'organismo di controllo adempie le condizioni stabilite nella norma EN 45011.

Nome:	OCPA
Indirizzo:	Zona industriale Macomer c/o Consorzio Latte, 08015 Macomer NU, ITALIA
Tel.	+39 0785742196
Fax	+39 0785742197
E-mail:	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» e il logo della denominazione, la sigla della provincia di origine, 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, sotto il quale figura il nome della denominazione «Pecorino Romano».

È consentito l'utilizzo di un logo aggiuntivo regionale accanto al logo della denominazione nelle etichette da applicare sul piatto della forma se l'intero ciclo produttivo si compie nella regione indicata.

---