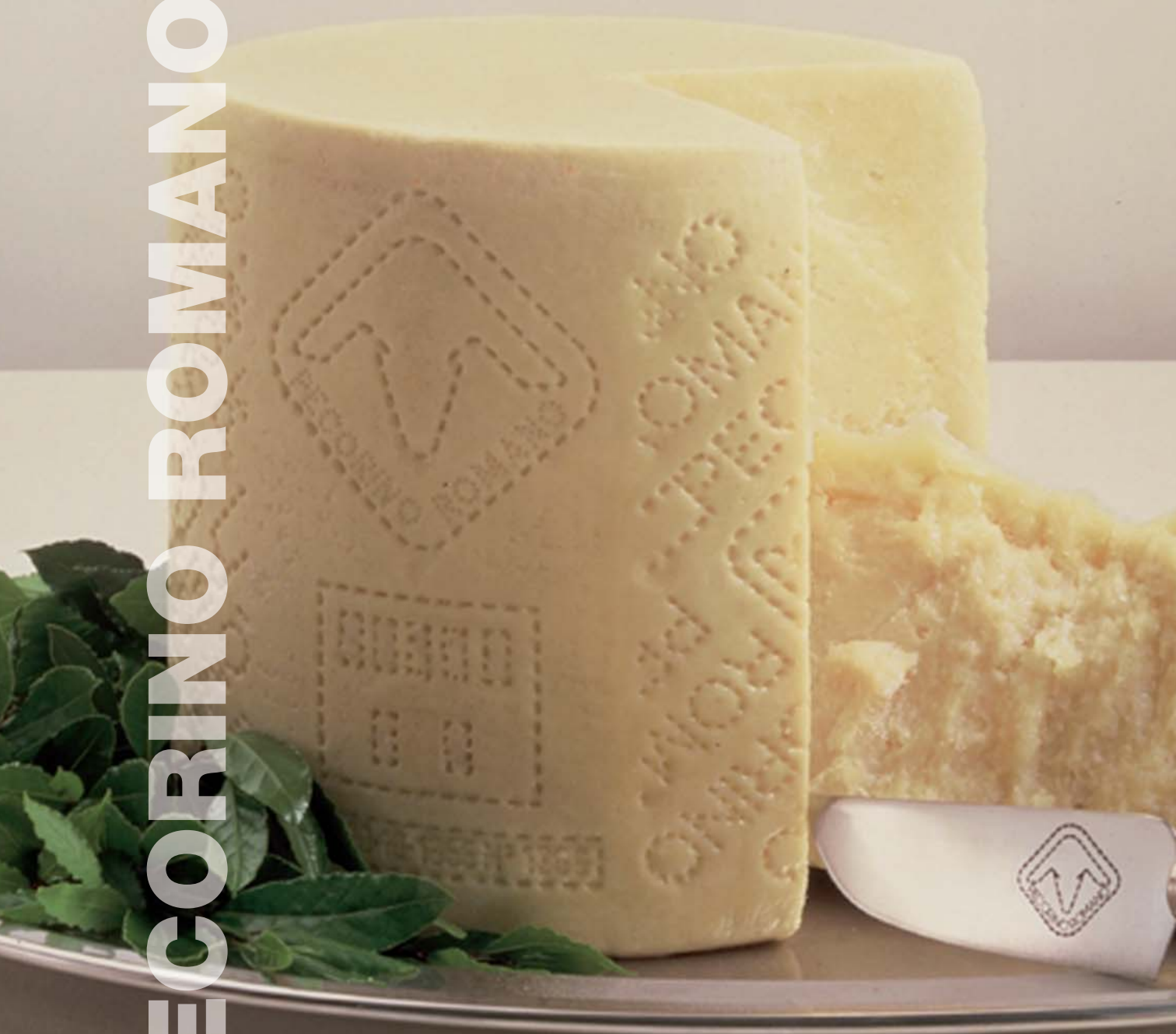


PECORINO ROMANO DOP



PRODOTTO

Il Pecorino Romano DOP è un formaggio a pasta dura, cotta, prodotto con latte fresco di pecora, intero;

aspetto: forme sono cilindriche a facce piane, con un'altezza dello scalzo compresa fra i 25 e i 40 cm, e il diametro del piatto fra i 25 e i 35 cm; pasta compatta o leggermente occhiata; crosta sottile di colore avorio chiaro o paglierino naturale, talora cappata con appositi protettivi per alimenti di colore neutro o nero oppure a crosta naturale;

peso: può variare tra i 20 e i 35 kg in relazione alle dimensioni della forma;

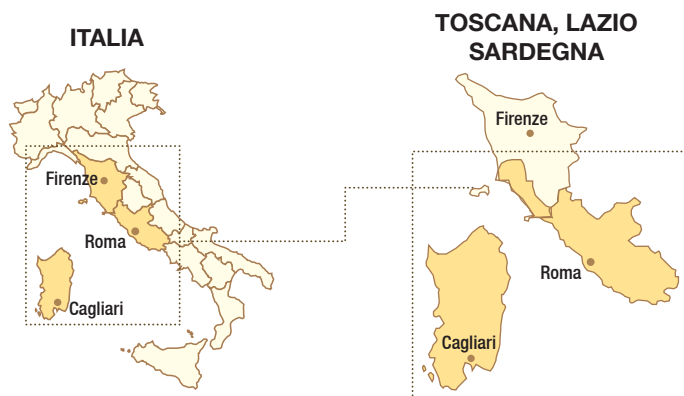
colore: variabile dal bianco al paglierino più o meno intenso in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

sapore: aromatico, lievemente piccante e sapido nel formaggio da tavola, piccante, intenso, fragrante caratteristico nel formaggio da grattugia;

stagionatura: minima 5 mesi per il formaggio da tavola, minima 8 mesi in quello da grattugia.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione ricopre l'intero territorio delle regioni Sardegna e Lazio e della provincia di Grosseto.



LOGO DEL DENOMINAZIONE



Il logo della Denominazione è disposto a raggiera, su ogni etichetta viene apposto un BOLLINO adesivo NUMERATO che identifica univocamente ciascuna forma, verde per il Pecorino Sardo Dolce e blu per quello Maturo, su ogni etichetta figura il simbolo comunitario della DOP e la dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAAF

RIFERIMENTI NORMATIVI



Riconoscimento della Denominazione: Reg. CE n. 1107 del 12.6.1996 (pubblicato sulla GUCE L.148 del 21/6/1996)
Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. 24.04.2002 (G.U. n. 135 dell'11.6.2002) - rinnovo D.M. 08.04.2008 (G.U. n. 95 del 22.4.2008)

CONTATTI



Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano DOP
Corso Umberto I, 226 - 08015 Macomer (NU)
Tel. 0785.70537 - Fax 0785.72215
info@pecorinoromano.com - www.pecorinoromano.com