

	Version: 10 Revision date: 29/04/2026	SPECIFICHE DI PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION FICHE TECHNIQUE	Stampata / Printed / imprimé: 03/06/2026	
 IT-BIO-007 AGRICOLTURA UE			Codice prodotto Product code Code produit	74

Denominazione prodotto - Codice doganale HS Product name - HS custom's code Désignation du produit - Code douanier HS ou Code DEB	0406.90.63 FORMAGGIO PECORINO ROMANO D.O.P. BIOLOGICO 0406.90.63 ORGANIC P.D.O. PECORINO ROMANO 0406.90.63 PECORINO ROMANO AOP BIO
Accreditamento UE sito di taglio, grattugiatura e confezionamento Supplier EC number (cutting, grating and packaging) Agrément UE du site de coupe, râpage et conditionnement	IT 05 364 UE

1. Descrizione prodotto / Description of the product / Description du produit - Descrittori chimico-fisici / Chemical-physical descriptors / Descripteurs physico-chimiques du fromage

Ingredienti (ordine quantitativo decrescente) Ingredients (descending order) Ingrédients: (ordre quantitatif décroissant)	LATTE ovino biologico (94, 94 %), sale (5,0 %), caglio di agnello (0,06 %) Organic sheep's MILK (94, 94 %), salt (5,0 %), lamb's rennet (0,06 %) LAIT biologique de brebis (94,94 %), sel (5,0 %), présure d'agneau (0,06 %)
Dettagli su alcuni ingredienti specifici, sugli additivi e sui coadiuvanti tecnologici - Reg. (CE) 1333 / 2008 (quantità media residua nel prodotto finito) / Details on some specific ingredients, additives and processing aids - Reg. (CE) 1333 / 2008 (residual average quantity in the finished product) / Détails sur des ingrédients spécifiques, sur les additifs et les auxiliaires technologiques - Reg. (CE) 1333 / 2008 (quantité résiduelle moyenne dans le produit fini)	Caglio*: coadiuvante tecnologico Rennet*: technological adjuvant Présure*: auxiliaire technologique
REFERENCES: CODEX ALIMENTARIUS – Milk and milk products – Second edition 2011 General standard for cheese (CODEX STAN 283 – 1978) Horizontal cheese standards: Extra hard grating cheese (CODEX STAN 278 – 1978)	Formaggio a pasta dura, cotta, a lunga stagionatura / Extra hard ripened grating cheese / Fromage à pâte dure, pressée, cuite Milkfat content: medium fat / mi -gras Animal kind of milk / Origine animale du lait: sheep / brebis *Source of rennet / Origine de la présure: animal / animale Enzyme extract derived from sheep's stomach / extrait enzymatique dérivée de l'estomac de jeunes ovins non sevrés tenus au régime du lait FDM - G / S: 36 % Maximum moisture content / teneur maximale en eau: 34 % MFFB / HFD: 52 % Ca / FFB - Ca / ESD: 2,65 %
ALP - Attività fosfatase alcalina / Alkaline phosphatase activity / Activité phosphatase alcaline	< 40 mU / g
Classification according to water and fat content (FAO ²⁾ Classification suivant la teneur en eau et en matière grasse (FAO ²⁾ - FIL IDF - Cheese and varieties – Part II: Cheese style	Hard cheese – Medium fat / Fromage à pâte dure – mi-gras
Lattosio / Lactose / Lactose	L'assenza di lattosio (< 0,1 %) è conseguenza naturale della tecnologia di fabbricazione del Pecorino Romano - Il livello di galattosio è < a 0,2 g/ 100 g The absence of lactose (< 0,1 %) is a natural consequence of the Pecorino Romano manufacturing technology - The galactose level is < 0,2 g/ 100 g L'absence de lactose (< 0,1 %) est une conséquence naturelle de la fabrication typique du Pecorino Romano - Le taux de galactose est < à 0,2 g/ 100 g

Microbiota / Microbiota / Microbiote	Fermenti lattici del “ siero – innesto “ / Lactic bacteria of “ siero-innesto “ / Bacteries lactiques du “ siero- innesto “ <i>Str. thermophilus</i> , <i>Lb. delbruekii</i> , <i>Lb. plantarum</i> , <i>Lb. casei</i> , <i>Lb. fermentum</i> , <i>Enterococcus spp</i>
Organismo di gestione e controllo della DOP / PDO defense and management organization / Organisme de défense et de gestion de l'AOP	Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano Corso Umberto I, 226 - 08015 Macomer (NU) - Italia
Precisazioni sulla decodifica del lotto di fabbricazione Details on the decoding of manufacturing batch Précision au niveau de la signification du lot de fabrication	aaa.bbb.cc.ddd.ee (13 cifre / digits / chiffres) aaa (Identificazione fornitore / Supplier identification / Identification du fournisseur). bbb (giorno di carico materia prima / Date of acquisition of the raw material / Date d'acquisition de la matière première). cc (Anno di produzione / Year of manufacture / Année de fabrication). ddd (Data di confezionamento / Packing date / Date de conditionnement). ee (Codice linea di confezionamento o identificazione ricetta / Recipe identification or packaging line code / Identification de la ligne d'emballage ou de la recette)
Riconoscimento del prodotto – Caratterizzazione dell'origine e legame con il territorio / Recognition of the product - Characterization of the origin and link with the territory / Reconnaissance du produit - Preuve de l'origine et liens au terroir .	I produttori di latte sono censiti e sono situati all'interno di una precisa area produttiva ; così pure i siti di produzione e di stagionatura – La registrazione delle contabilità di magazzino, l'implementazione di documenti di identificazione e il monitoraggio dei lotti completano questo sistema / Milk producers are registered and are located within a specific production area ; as well as the production and ripening sites - The registration of warehouse accounts, the implementation of identification documents and the monitoring of batches complete this system / Les producteurs de lait ainsi que les sites de fabrication et d'affinage sont répertoriés L'enregistrement de la comptabilité matière, l'établissement de documents d'identification et de suivi des lots complètent ce dispositif .
Stagionatura minima obbligatoria Mandatory minimum ripening Contrainte affinage minimum	Vedere punto 8 / See point 8 / Voir point 8
Trattamento termico del latte di fabbricazione\ Milk heat treatment Traitement thermique du lait de fabrication	Un trattamento di termizzazione (68 °C × 15 secondi) del latte intero è possibile - Il latte termizzato non deve contenere fosfatasi e non può essere consumato prima della trasformazione e 60 giorni di stagionatura del Formaggio. A thermization treatment (68 °C × 15seconds) of the whole milk is possible - Thermized milk must not contain phosphatase and cannot be consumed before processing and 60 days of cheese ripening. Un traitement de thermisation (68 °C × 15 secondes) du lait entier est possible - Le lait thermisé ne doit pas contenir de phosphatase et ne peut être consommé avant transformation et 60 jours d'affinage du fromage.
Periodo di produzione del formaggio Cheese making period Période de fabrication du fromage	Da ottobre a luglio / from October to July / du mois d'octobre à juillet

COMPOSITION OF THE ENZYMIC RENNET EXTRACT - IUBMB Enzyme Nomenclature

EC 3.4.23.1 Accepted name: pepsin A - Reaction: Preferential cleavage: hydrophobic, preferably aromatic, residues in P1 and P1' positions. Cleaves $\text{Phe}^1\text{---Val, Glu}^4\text{---His, Glu}^{13}\text{---Ala, Ala}^{14}\text{---Leu, Leu}^{15}\text{---Tyr, Tyr}^{16}\text{---Leu, Gly}^{23}\text{---Phe, Phe}^{24}\text{---Phe and Phe}^{25}\text{---Tyr}$ bonds in the B chain of insulin **Other names:** pepsin; lactated pepsin; pepsin fortior; fundus-pepsin; elixir lactate of pepsin; P I; lactated pepsin elixir; P II; pepsin R; pepsin D The predominant endopeptidase in the gastric juice of vertebrates, formed from pepsinogen A by limited proteolysis. Human pepsin A occurs in five molecular forms.

EC 3.4.23.2 Accepted name: pepsin B - Reaction: Degradation of gelatin; little activity on hemoglobin. Specificity on B chain of insulin more restricted than that of pepsin A; does not cleave at $\text{Phe}^1\text{---Val, Glu}^4\text{---His or Gly}^{23}\text{---Phe}$ **Other names:** parapepsin I; pig gelatina

EC 3.4.23.4 Accepted name: chymosin - Reaction: Broad specificity similar to that of pepsin A. Clots milk by cleavage of a single $\text{Ser-Phe}^{105}\text{---Met-Ala}$ bond in κ -chain of casein **Other names:** rennin (but this should be avoided since it leads to confusion with renin). Neonatal gastric enzyme with high milk clotting and weak general proteolytic activity, formed from prochymosin. Found among mammals with postnatal uptake of immunoglobulins.

2. Allergeni / Food Allergens / Allergènes - Il prodotto contiene i seguenti ingredienti che possono causare reazioni allergiche o intolleranze alimentari / The product contains the following ingredients, which may cause adverse reactions / Le produit contient des allergènes ou des molécules pouvant être à l'origine d'intolérances alimentaires

VEDERE DETTAGLI NELLA PARTE INFERIORE DEL DOCUMENTO - SEE THE DETAILS IN THE LOWER PART OF THE DOCUMENT - VOIR LES DETAILS DANS LA PARTIE INFÉRIEURE DU DOCUMENT

3. Variabilità caratteristiche tecnologiche (g per 100 g) / **Technological characteristics variability** (g per 100 g) / **Plage de variabilité des paramètres technologiques** (g pour 100 g)

Acqua / Water Eau	Grasso / Fat Matière grasse	Proteine / Protein Protéines	Sale / Salt Sel	Grasso / ss – FDM - Gras sur extrait sec
31,5 ÷ 34,0	29,0 ÷ 35,0	26,0 ÷ 33,0	4,8 ÷ 5,3	44,0 ÷ 50,0

4. Dichiarazione nutrizionale (per 100 g) / **Nutrition declaration** (per 100 g) / **Déclaration nutritionnelle** (pour 100 g) - Questi valori sono approssimativi a causa delle variazioni che si verificano negli ingredienti naturali / These values are approximate due to the variations which occur in natural ingredients / Les valeurs suivantes sont approximatives en raison des variations présentées par les ingrédients d'origine naturel.

Energia / Energy / Energie	1.633 394	kJ kcal
Grassi / Fat / Matière grasse	32	g
di cui ac. grassi saturi / of which saturated fats / dont acides gras saturés	18	g
Carboidrati / carbohydrates / Glucides	0	g
di cui zuccheri / of which sugars / dont sucres	0	g
Proteine / Protein / Protéines	26	g
Sale / Salt / Sel	5,0	g

5. Parametri chimici (per 100 g) / **Chemical parameters** (per 100 g) / **Composition chimique** (pour les 100 g) - Variazioni dovute alla materia prima e alla tecnologia, sono possibili / The given values are average values - Deviations due to raw material and for technical reasons are possible / Des variations dues aux matières premières et à la technologie sont possibles

Carboidrati / carbohydrates / Hidrates de carbone			Vitamine / Vitamins / Vitamines		
Fibre / Dietary fiber / Fibres alimentaires	< 0,01	g	Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A	0,313	mg
Lattosio / Lactose / Lactose	< 0,1	g	Minerali / Minerals / Minéraux		
Grassi e Ac. grassi / Fats & fatty Acids / Gras et Acides gras			Calcio / Calcium / Calcium	903,0	mg
Ac. grassi saturi Saturated Fat / Acides gras saturés	18,0	g	Cromo / Chrome / Chrome	0,0032	mg
Ac. grassi monoinsaturi Monounsaturated Fat Acides gras monoinsaturés	7,9	g	Ferro / Iron / Fer	2,0	mg
Ac. grassi polinsaturi Polysaturated Fat Acides gras polinsaturés	1,4	g	Fosforo / Phosphorus / Phosphore	583,0	mg
Ac. grassi trans Total trans fatty acids Acides gras trans	1,97	mg	Iodio / Iodine / Iode	0,0059	mg
Steroli / Sterols / Stérols			Magnesio / Magnesium / Magnésium	49,2	mg
Colesterolo Cholesterol Cholestérol	70,0	mg	Manganese / Manganese / Manganèse	0,026	mg
Vitamine / Vitamins / Vitamines			Molibdeno / Molybdenum / Molybdène	0,0054	mg
Acido Folico / Folic Acid / Acide folique	< 6,0	µg	Potassio / Potassium Potassium	165,0	mg
Biotina / Biotin / Biotine	15,0	µg	Rame / Copper / Cuivre	0,362	mg
Vitamina B1 / Vitamin B1 / Vitamine B1	0,048	mg	Selenio / Selenium / Sélénium	0,032	mg
Vitamina B12 / Vitamin B12 / Vitamine B12	3,2	µg	Sodio / Sodium / Sodium	1.750	mg
Vitamina B2 / Vitamin B2	0,316	mg	Zinco / Zinc / Zinc	3,32	mg

Vitamina B6 / Vitamin B6 / Vitamine B6	0,037	mg	Altro / Other / Autres		
Vitamina E / Vitamin E / Vitamine E	0,348	mg	Acqua / Water / Eau	34,0	g
Vitamina PP / Vitamin PP / Vitamine PP	0,086	mg	Ceneri / Ash / Cendres	8,3	g
			pH	5,60 / 5,70	
			Attività dell'acqua (25 °C) / Aw (25 °C) / Activité de l'eau (25 °C)	0,880 / 0,895	

6. Parametri microbiologici / Microbiological standards / Critères microbiologiques

		n	c	m	M	Metodo / Method / Méthode
E.coli (b.- glucuronidasi positiva)* Beta -glucuronidasi positive E. coli E. coli beta-glucuronidase positive	cfu / g	5	2	10	10 ²	ISO 16649 - 2
Coliformi totali Total coliforms Coliformes totaux	cfu / g	5	2	10 ²	10 ³	ISO 4832
N.I. microrganismi mesofili aerobi N.S. mesophilic lactic flora Flore aerobie mésophile (non lactique)	Nessuna determinazione della flora mesofila totale (FT) in presenza di prodotti lattieri fermentati No determination of total mesophilic flora (FT) in the presence of fermented milk products Pas de recherche de flore totale mésophile (FT) en presence de produits laitiers fermentés					
Enterobacteriaceae	cfu / g	5	2	10 ²	10 ³	ISO 21528 - 2
Lieviti Yeasts Levures	cfu / g	5	2	10 ²	10 ³	NFV 08-059
Muffe Mold Moisissures	cfu / g	5	2	10	10 ²	NFV 08 -059
Stafilococchi coag. + * Positive coagulase staphylococci Staphylocoques possédant une coagulase	cfu / g	5	2	10	10 ²	ISO 6888-1 IDF 145: 1999
Salmonella spp**	25 g	5	0	Non rilevabile / not detectable / Non détectable		ISO 6579
Listeria monocytogenes**	25 g	5	0	Non rilevabile (o < 100 ufc / g) Not detectable (or less than 100) Non détectable (ou moins de 100)		ISO 11290 – 1 ISO 11290 - 2

*Process hygiene criteria / Critères m.biologique d'hygiène de procédé - **Food safety criteria / Critères m.biologique de sécurité alimentaire - Al momento del confezionamento del prodotto / at the time of the packaging of the food / au moment du conditionnement du produit
N.S. = non starter / N.I. = non innestati m = valore limite di microrganismi determinante per la conformità del prodotto M = Numero massimo di microrganismi tollerato nel prodotto

7. Formaggio grattugiato - Funzionalità tecnologiche e attitudini culinarie / Grated cheese - Technological features - Culinary aptitudes / Fromage rapé - Aptitudes techno - fonctionnelles - Propriétés culinaires

Fusione – Copertura Melting Etalement ou aptitude à la fonte	Attitudine funzionale del prodotto alla fusione in maniera uniforme e omogenea sotto l'azione del calore (250 °C x 5 min.) e al ricoprire il support - Il risultato si esprime generalmente in un coefficiente di fusione del campione - Questo coefficiente può variare da un rapporto 1 (nessuna copertura) a più di 6 (aumento del 600 % della superficie occupata dal prodotto rispetto al formaggio non fuso). Functional aptitude of the product to melt in a uniform and homogeneous way under the action of heat (250 °C x 5 min.) and to cover the support - The result is generally expressed in a melting coefficient of the sample - This coefficient can vary from a ratio 1 (no coverage) to more 6 (600% increase in the surface area occupied by the product compared to non-melted cheese). Aptitude du fromage à fondre sous l'action de la chaleur (250 °C x 5 min.) de façon uniforme et homogène et à recouvrir le support – Le résultat s'exprime généralement en coefficient	2,0
--	--	-----

	d'étalement de l'échantillon - Ce coefficient peut varier d'un rapport de 1 (pas d'étalement à plus de 6 (augmentation de 600 % de la surface occupée par le produit)	
Rilascio di olio o oliatura Oiling – Off Exudation de la matière grasse - Mesure d'huile libre	Questo termine descrive la materia grassa che viene rilasciata allo stato libero dal formaggio, nel momento del riscaldamento - Questa materia grassa gioca un ruolo importantissimo contribuendo ad un effetto di lubrificazione sul formaggio durante la fusione ciò che aumenta l'azione di copertura - Il risultato di tale determinazione si esprime in % di materia grassa rilasciata – Può andare da un valore di 0 % a più del 50 % This term describes the fat that is released in the free state from the cheese, in the moment of heating - This fat plays a very important role contributing to a lubricating effect on the cheese during the fusion which increases the covering action - The result of this determination is expressed in % of fat released - It can range from a value of 0% to more than 50% Ce terme représente la matière grasse qui exude du fromage lorsqu'il est chauffé – Cette matière grasse exudée joue un rôle lubrifiant pour le fromage à chaud et facilite l'étalement - Le résultat s'exprime en % de matière grasse exsudée – Il peut aller de 0% à plus de 50 %	21,5
Filabilità Stretching Aptitude au filant	Questo termine rappresenta numericamente l'attitudine a formare dei filamenti sotto l'azione combinata di una forza e del calore portato - Il risultato si esprime in mm - La filabilità potrà variare da 0 a più di 1.500 mm This term numerically represents the aptitude to form filaments under the combined action of a force and the heat carried - The result is expressed in mm - The spinability may vary from 0 to more than 1,500 mm Ce terme représente l'aptitude du fromage à former des fils sous l'action d'une force et de la chaleur - Le résultat s'exprime en mm - Le filant varier de 0 à plus de 1.500 mm	0
Imbrunimento o colorazione non enzimatica Non enzymatic browning Brunissement non enzymatique - Colorimétrie au chromamètre	Durante il trattamento termico (forno) la colorazione assunta da certi formaggi può aumentare - Questa colorazione potrà andare da da giallo dorato, al giallo bruno, al nero, in relazione alla severità del trattamento termico al quale viene sottoposto il formaggio, alla concentrazione in zucchero (glucosio e galattosio) disponibile, al tipo di forno utilizzato. Parametri di riscaldamento: 70 °C x 24 H Espressione dei risultati come differenza (delta) tra la colorazione finale e quella di iniziale prova During the heat treatment (oven) the color assumed by certain cheeses can increase - This color can range from golden yellow, to brown yellow, to black, in relation to the severity of the heat treatment to which the cheese is subjected, to the concentration in sugar (glucose and galactose) available, according to the type of oven used - Heating parameters: 70 °C x 24 H. Expression of the results as the difference (delta) between the final staining and the initial test Durant le traitement thermique (four) la couleur de certains fromages augmente Cette coloration peut aller du jaune doré, au jaune brun, au noir, selon la sévérité du traitement thermique, de la concentration en sucre (glucose + galactose) disponible, du type de four utilisé - Le brunissement est rapporté comme changement de couleur avant et après chauffage à 70 °C pendant 24 H. Expression des résultats sous forme de différence (delta) entre la couleur finale et la couleur test initiale	L = - 15,0 a = 2,7 b = 6,3

8. Parametri sensoriali / Organoleptic parameters / Paramètres sensoriels

Aspetti - descrizione breve / Appearance – short description / Brève description (colour may vary from batch to batch / La couleur peut différer d'un lot à l'autre)
Il Pecorino Romano DOP è un formaggio a pasta dura, cotta, prodotto con latte fresco di pecora, intero, proveniente esclusivamente da allevamenti della zona di produzione, eventualmente inoculato con colture naturali di fermenti lattici autoctoni dell'area di produzione e coagulato con caglio in pasta di agnello in pasta - Si presenta con una crosta sottile di colore avorio chiaro o paglierino naturale - La pasta del formaggio è compatta o leggermente occhiata e il suo colore può variare dal bianco al paglierino più o meno intenso, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione - Il gusto del formaggio è aromatico, lievemente piccante e sapido nel formaggio da tavola, piccante intenso nel formaggio da grattugia - Le forme sono cilindriche a facce piane con altezza dello scalzo di 25 ÷ 40 cm e diametro del piatto fra 25 ÷ 35 cm - Il peso delle forme può variare da 20 a 35 kg Il Pecorino Romano DOP può essere immesso in commercio con una stagionatura minima di 5 mesi come formaggio da tavola (o grattugiato destinato alle preparazioni alimentari e prodotti trasformati) e di 8 mesi come formaggio da grattugia destinato al consumatore finale. <u>Grattugiato:</u> in questa tipologia è ottenuto esclusivamente da formaggio intero certificato – L'umidità non è superiore al 34 % - Aspetto granuloso ma non pulverulento, omogeneo – Particelle con diametro inferiore a 0.5 mm: non superiori al 25 %
Pecorino Romano PDO is a hard, cooked cheese made from fresh, whole sheep's milk, sourced exclusively from farms in the production area. It may be inoculated with natural cultures of lactic acid bacteria native to the production area and coagulated with lamb rennet paste. It has a thin rind, light ivory or natural straw-yellow in color. The cheese is compact or slightly opaque, and its color can vary from white to straw-yellow, varying in intensity depending on the production process. The flavor is aromatic, slightly spicy and savory for table cheeses, and intensely spicy for grating cheeses. The cheeses are cylindrical with flat sides, with a height of 25 to 40 cm and a diameter of 25 to 35 cm. The weight of each cheese can vary from 20 to 35 kg. Pecorino Romano PDO can be marketed after a minimum maturation period of 5 months as a table cheese (or grated for use in food preparations). and

processed products) and 8 months as a grating cheese intended for the final consumer.

Grated: this type is obtained exclusively from certified whole cheese – Moisture does not exceed 34% – Granular but not powdery, homogeneous appearance – Particles with a diameter of less than 0.5 mm: no more than 25%

Le Pecorino Romano AOP est un fromage à pâte dure, cuit, fabriqué à partir de lait entier frais de brebis, provenant exclusivement d'exploitations situées dans la zone de production. Il peut êtreensemencé avec des cultures naturelles de bactéries lactiques indigènes et coagulé avec de la présure d'agneau. Sa croûte est fine et sa couleur est ivoire clair ou jaune paille naturel. Le fromage est compact ou légèrement opaque, et sa couleur peut varier du blanc au jaune paille, son intensité dépendant du procédé de fabrication. Son arôme est aromatique, légèrement piquant et savoureux pour les fromages de table, et intensément piquant pour les fromages à râper. Les fromages sont cylindriques, à faces plates, d'une hauteur de 25 à 40 cm et d'un diamètre de 25 à 35 cm. Le poids de chaque fromage peut varier de 20 à 35 kg.

Le Pecorino Romano AOP peut être commercialisé après une période d'affinage minimale de 5 mois en tant que fromage de table (ou râpé pour la préparation de plats cuisinés et de produits transformés) et de 8 mois en tant que fromage à râper destiné au consommateur final.

Râpé: ce type est obtenu exclusivement à partir de fromage entier certifié – Teneur en eau inférieure à 34 % – Aspect granuleux et homogène, sans être poudreux – Particules d'un diamètre inférieur à 0,5 mm : pas plus de 25 %

9. Appropriato (+) per: / Suitable (+) for / Convient aux (+):

Celiaci coeliacs Coeliacs	+	Ovo-lacto – vegetariani Ovo-lacto- végétariens Ovo-lacto- végétariens	-	Lacto- vegetariani Lacto- vegetarians Lacto- végétariens	-
Halal	-	Kosher	-	Vegani Vegans Végans	-

10. Disposizioni particolari di etichettatura (disciplinare specifico) / Special labelling provisions (specific condition to) / Dispositions particulières d'étiquetage (cahier des charges et référentiel spécifique)

				
---	---	--	--	--

11. Informazioni concernenti OGM – Radiazioni ionizzanti / GMO statement - Irradiated foods statement / Informations concernant les OGM – Rayonnements ionisants

Senza tracce di elementi geneticamente modificati. Il prodotto e i suoi componenti non richiedono dichiarazione in etichetta, in accordo con Reg. CE 1830 – 2003 Le colture microbiche utilizzate nella fabbricazione di questo formaggio non sono derivate da applicazioni di ingegneria genetica. Le colture di partenza dei batteri lattici e / o i batteri produttori di aromi e colture di altri microrganismi sono inoffensive. **Il prodotto non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti**

The product and its components require no GMO labelling, according to regulation N° 1830- 2003 EC The microorganisms used for production of this cheese are developed by traditional non-GMM techniques Starter coltures lactic acid bacteria and / or flavor producing bacteria and culture of the other micro-organisms are harmless. **The product has not been subjected to ionizing radiation**

Pas de traces d'éléments génétiquement modifiés. Le produit et ses composants ne nécessitent pas de déclaration d'étiquetage, conformément au règlement CE.1830 / 2003. Les cultures microbiennes utilisées dans la fabrication de ce produit laitier ne sont pas issues d'applications du génie génétique Les cultures microbiennes de fabrication et /ou les bactéries productrices d'arômes et /ou les cultures d'autres micro-organismes sont inoffensives - **Le produit n'a pas été soumis à des rayonnements ionisants.**

12. Contaminanti / Contaminants / Contaminants

I prodotti devono essere conformi ai limiti massimi di contaminanti prescritti dalla " Norma generale per i contaminanti e le tossine presenti nei prodotti destinati al consumo umano e animale " – Il latte utilizzato per la fabbricazione dei prodotti deve essere conforme ai limiti massimi di contaminanti e di tossine prescritte per il latte della " Norma generale per i contaminanti e le tossine presente nei prodotti di consumo umano e animale " oltre che conforme ai limiti massimi di residui di medicinali veterinari o di pesticidi prescritte per il latte

The products shall comply with the Maximum levels for contaminants that are specified for the product in the " General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed " – The milk used in the manufacture of the product shall comply with the Maximum Levels for contaminants and Toxins specified for milk by the " General Standard for Contaminants an Toxins in Food and Feed " and With the maximum residue limits for veterinary drug residues and pesticides established for milk

Les produits visés doivent être conforme aux limites maximales de contaminants prescrites pour ces produits dans la “ Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale “ (Codex Stan 193-1995) Le lait utilisé pour la fabrication des produits doit être conforme aux limites maximales des contaminants et des toxines prescrites pour le lait dans la “ Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale “ (Codex Stan 193-1995), ainsi qu’aux limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ou de pesticides prescrites pour le lait.

13. Origine geografica degli ingredienti / Geographical origin of the ingredients / Origine géographique des ingrédients

Latte / Milk / Lait	Italia / Italy / Italie
Sale / Salt / Sel	Italia / Italy / Italie
Caglio / Rennet / Présure	Italia / Italy / Italie

14. Ulteriori informazioni relativamente alla collocazione geografica delle operazioni sostanziali (riconfezionamento, taglio, affettatura, cubettatura e grattugiatura non sono considerate trasformazioni sostanziali) / **Further informations regarding the geographical location of the substantial transformations** (for instance repacking, cutting, slicing, shredding and grating is not regarded as substantial transformation) / **Renseignements complémentaires concernant l’emplacement géographique des opérations substantielles** (le réemballage, la coupe, le tranchage, le râpage et le râpage fin ne sont pas considérés comme des transformations substantielles)

Zona di mungitura del latte / Milking region / Collecte du lait	Italia / Italy / Italie
Trasformazione sostanziale del latte / Substantial milk processing Transformation substantielle du lait	Italia / Italy / Italie

15. Requisiti integrativi per grattugiato / cubettato / scaglie – Limiti operativi rilevamento corpi estranei metallici / Additional safeline metal detector for grated / cubed / shaved cheese - Metal composition & testing metal detector performance / Exigences supplémentaires pour fromage râpé / cubes / copeaux – Limites de détection des corps étrangers

Ferroso / Ferrous Magnetic metals Magnétique	Non ferroso / Non ferrous Non magnetic metals Non magnétique	Acciao / Steel / Acier
5,0 mm	5,0 mm	6,0 mm

16. Requisiti integrativi per grattugiato, cubettato, scaglie – Ulteriori misure a tutela della sicurezza alimentare / Additional safeline - Measures against contaminants and foreign matters for grated, cubed, shaved cheese / Exigences supplémentaires pour fromage râpé, cubes, copeaux – Mesures visant la sécurité alimentaire

x-ray Detector	Dimensioni setaccio Standard sieve size Taille du tamis
Non sottoposto a radiazioni There is no x-ray exposure Denrée alimentaire non exposé	3,0 mm

17. Contenuto di Istamina (limite massimo) / Histamine level in product (maximum limit) / Taux d’istamine dans le produit (taux maxi)

mg / kg	< 5,0
---------	-------

18. Requisiti microbiologici integrativi (solo per formaggio grattugiato) / Additional microbiological requirements (for grated cheese only) / Exigences microbiologiques supplémentaires (seulement pour fromage râpé)

		Max.*	Metodo / Method / Méthode
Lieviti / Yeasts / Levures	cfu / g	7×10^3	NFV 08-059
Muffe / Moulds / Moisissures	cfu / g	10^2	NFV 08-059

*al momento del confezionamento del prodotto / at the time of the packaging of the food / au moment du conditionnement du produit

19. Contenuto di Polialcoli / Polyols level in this product / Polyols dans ce produit

Xilitolo / Xylitol / Xylitol	< 0,010	g / 100 g
Mannitolo / Mannitol / Mannitol	< 0,010	g / 100 g
Sorbitolo / Sorbitol / Sorbitol	< 0,010	g / 100 g
Maltitolo / Maltitol / Maltitol	< 0,010	g / 100 g

LISTA DEGLI ALLERGENI / LIST OF ALLERGENIC INGREDIENTS / LISTE DES ALLERGENES (secondo il Reg.UE 1169 /2011 – According to the EU Reg. 1169 / 2011 - selon le règlement UE 1169 / 2011)	Presente nel prodotto fornito / Present in the product supplied / Présence dans le produit livré
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati / Cereals cont. gluten and prod. thereof / Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) et produits à base de céréales.	Allergene non presente pure a livello di contaminazione (una dichiarazione “Gluten free” è possibile) / Allergen not present even at the level of contamination (A statement “Gluten free” is possible) Allergène non présent même au niveau de contamination (Une déclaration “Sans gluten” est possible)
Crostacei e prodotti derivati / Crustaceans and products thereof / Crustacés et produits à base de crustacés	Allergene non presente pure a livello di contaminazione / Allergen not present even at the level of contamination / Allergène non présent même au niveau de contamination
Uova e prodotti derivati / Eggs and products thereof / Œufs et produits à base d’œufs	Allergene non presente pure a livello di contaminazione / Allergen not present even at the level of contamination / Allergène non présent même au niveau de contamination
Pesce e prodotti derivati / Fish and products thereof / Poisson et produits à base de poisson	Allergene non presente pure a livello di contaminazione / Allergen not present even at the level of contamination / Allergène non présent même au niveau de contamination
Arachidi e prodotti derivati / Peanuts and products thereof / Arachides et produits à base d’arachide	Allergene non presente pure a livello di contaminazione / Allergen not present even at the level of contamination / Allergène non présent même au niveau de contamination
Soia e prodotti derivati / Soybeans and products thereof / Soja et produits à base de soja	Allergene non presente pure a livello di contaminazione / Allergen not present even at the level of contamination / Allergène non présent même au niveau de contamination
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso) / Milk and products thereof (lactose included) / Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	Allergene presente (materia prima) Allergène present (matière première) Allergen present (raw material) Proteine del latte / milk's proteins / protéines de lait
Frutta a guscio e prodotti derivati / (Tree) Nuts and products thereof / Fruits à coques (amande, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de macadamia, noix du Queensland) et autres produits à base de ces fruits.	Allergene non presente pure a livello di contaminazione / Allergen not present even at the level of contamination / Allergène non présent même au niveau de contamination

Sedano e prodotti derivati / Celery and products thereof / Céleri et produits à base de céleri	Allergene non presente pure a livello di contaminazione / Allergen not present even at the level of contamination / Allergène non présent même au niveau de contamination
Senape e prodotti derivati / Mustard and products thereof / Moutarde et produit à base de moutarde	Allergene non presente pure a livello di contaminazione / Allergen not present even at the level of contamination / Allergène non présent même au niveau de contamination
Sesamo e prodotti derivati / Sesame and products thereof / Graine de sésame et produit à base de graines de sésame	Allergene non presente pure a livello di contaminazione / Allergen not present even at the level of contamination / Allergène non présent même au niveau de contamination
Anidride solforosa e solfiti (in conc. > di 10 mg/kg o 10 mg/L espressi in SO₂ nel prodotto finito) / Sulfure dioxide and sulphites (> 10 mg / kg or 10 mg/L of SO₂ in the finished product) / Sulfites et dioxyde de soufre en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10mg/l exprimé en SO₂	Allergene non presente pure a livello di contaminazione / Allergen not present even at the level of contamination / Allergène non présent même au niveau de contamination
Lupino e prodotti derivati / Lupin and products thereof / Lupin et produits à base de lupin	Allergene non presente pure a livello di contaminazione / Allergen not present even at the level of contamination / Allergène non présent même au niveau de contamination
Molluschi e prodotti derivati / Molluscs and products thereof / Mollusques et produits à base de mollusques	Allergene non presente pure a livello di contaminazione / Allergen not present even at the level of contamination / Allergène non présent même au niveau de contamination

PRESENTAZIONE PRODOTTO – PRODUCT PICTURES – PRESENTATION DU PRODUIT



Redatta da / Edited by / Édité par	Luca Munaretto
Verificata da / Verified by / Vérifié par	Alessandro Ballarin
Informazioni azienda / Company information / Informations sur l'entreprise	Soster S.r.l. Sede legale: Via della Roverella 1, 36050 Monteviale (VI) Tel: +39 0444 950052 E-mail: info@sosterformaggi.it P.IVA: 02882900240

	SCHEDA LOGISTICA	Stampata: 03/06/2026
--	-------------------------	--------------------------------

Denominazione prodotto	Pecorino Romano DOP biologico
Formato	Grattugiato 1 kg
Articolo n°	74 / 010

Peso netto pezzo	1 kg
Shelf-life (confezionamento)	62 giorni
Temperatura di conservazione e trasporto	+4/+8 °C
Imballo primario	Sacco in PA / LDPE
Pezzi per cartone	10
Cartoni per strato	6
Strati	7
Cartoni per bancale	42

Responsabile redazione documento	 SOSTER s.r.l. Via della Roverella 36050 MONTEVALE (VI) Tel. 0444.950052 - Fax 0444.950088
----------------------------------	--

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

“Pecorino Romano” DOP

Art.1

Denominazione

La denominazione di Origine protetta DOP “Pecorino Romano” è riservata esclusivamente al formaggio che risponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare

.

Art.2

Descrizione del prodotto

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. 3 ed ottenuto nel rispetto di apposite prescrizioni relative al processo di produzione, in quanto rispondenti allo standard produttivo di cui all’art. 5.

All’atto della sua immissione al consumo il formaggio “Pecorino Romano” si presenta di forma cilindrica a facce piane, con dimensioni comprese, per quanto riguarda il diametro, tra 25 cm e 35 cm, altezza dello scalzo tra 25 e 40 cm e con un peso variabile tra i 20 e i 35 kg.

Aspetto esterno: crosta sottile, di colore avorio o paglierino naturale, più o meno intenso. Sono consentiti la cappatura della crosta, con protettivi per alimenti di colore neutro, nero o marron e/o l’eventuale utilizzo di incarti per alimenti e conservanti in crosta previsti dalle norme sanitarie.

La pasta si presenta con 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.

Il formaggio presenta un aroma caratteristico derivante dalle particolari procedure di produzione.

Il sapore è aromatico, lievemente piccante per il formaggio da tavola; piccante, intenso e gradevole a stagionatura avanzata.

Il grasso sulla sostanza secca deve essere maggiore del 36%.

Il Pecorino Romano può essere stagionato per almeno 5 mesi per la tipologia da tavola e per le preparazioni alimentari, per almeno 8 mesi di stagionatura per la tipologia Pecorino Romano grattugiato.

Il formaggio Pecorino Romano DOP può fregiarsi, alla commercializzazione, dell’indicazione tipologica aggiuntiva RISERVA, al raggiungimento della stagionatura minima di 18 mesi, a condizione che vengano soddisfatte le seguenti procedure aggiuntive nel processo di fabbricazione:

- a) la produzione potrà avvenire esclusivamente nel periodo compreso tra dicembre e marzo dell’annata casearia;

- b) il contenuto in cloruro di sodio dovrà essere inferiore/uguale al 4% sul formaggio T.Q. al momento dell'immissione al consumo;
- c) nel periodo di stagionatura sopra indicato per garantire l'edibilità della crosta è consentito l'utilizzo di un involucro protettivo.

Art. 3

Zona di produzione

La zona di provenienza del latte di pecora destinato alla trasformazione del formaggio "Pecorino Romano" comprende esclusivamente l'intero territorio delle Regioni della Sardegna, del Lazio e della provincia di Grosseto. La zona di produzione e stagionatura del formaggio Pecorino Romano e le operazioni di marchiatura, comprende esclusivamente il territorio amministrativo della Regione Sardegna, della Regione Lazio e della Provincia di Grosseto, nella Regione Toscana.

Art. 4

Prova dell'Origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna, gli input e gli output. In questo modo ed attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, dei caseifici, degli stagionatori e dei confezionatori (porzionatori e/o grattugiatori), nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura incaricata, secondo quanto qui disposto e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

Metodo di ottenimento

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. 3 ed ottenuto nel rispetto del presente disciplinare.

Il formaggio si produce, secondo gli usi tradizionali legati alle condizioni ambientali, nel periodo compreso da ottobre a luglio dell'anno solare successivo.

Il latte di pecora fresco intero può essere conferito alla trasformazione del formaggio Pecorino Romano a condizione che non meno del 50% della sostanza secca annuale degli alimenti destinati alle pecore in lattazione provenga dalla zona delimitata di produzione, di cui all'art.3 del presente disciplinare.

Il latte può subire un trattamento termico di termizzazione ed essere eventualmente inoculato con colture di fermenti lattici autoctoni e naturali, integrate con ceppi identificati a livello di specie e di ceppo mediante analisi genetica purché provenienti dall'area di produzione.

Presso il Consorzio di Tutela incaricato alla vigilanza è conservata la mappatura genetica dei fermenti selezionati dal latte ovino della zona delimitata, accompagnata dalle schede della caratterizzazione dei singoli ceppi. Tale mappatura potrà essere aggiornata periodicamente attraverso nuove ricerche, validate dal Consorzio di Tutela e trasmesse al Ministero competente.

Deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 38°/40°C, con caglio di agnello in pasta proveniente esclusivamente da animali allevati e macellati nella zona di produzione delimitata di cui all'articolo 3.

La cagliata subisce un trattamento di rottura fino al raggiungimento di una dimensione pari ad un chicco di grano e/o riso [5]. La cottura della cagliata dovrà avvenire a temperature comprese tra 45°C - 50°C.

La salatura può essere effettuata a secco e/o in salamoia.

Le temperature nei locali di salagione e stagionatura variano tra 6°C ed i 12°C compresi, +/- 0.5 °C con un'umidità relativa non inferiore al 75%, ad eccezione dei locali di stagionatura non condizionati, quali grotte naturali o ambienti simili, dove la medesima avviene naturalmente.

È consentito l'utilizzo di un involucro protettivo ai fini di garanzia igienica e dell'eventuale mantenimento dell'edibilità della crosta, prima del raggiungimento della stagionatura minima.

La stagionatura si protrae per almeno 5 mesi per il formaggio da tavola e destinato alle preparazioni alimentari, per almeno 8 mesi per il formaggio Pecorino Romano da grattugia.

Il Pecorino Romano raggiunta la stagionatura minima per il formaggio da tavola (5 mesi) può essere destinato al confezionamento in porzioni con e senza crosta. Può essere altresì utilizzato per le preparazioni alimentari come ingrediente, sia esso proveniente da forme intere o da sfridi derivanti dalle attività di confezionamento sopra descritte.

Il Pecorino Romano "Grattugiato" è ottenuto da formaggio derivante da forme intere con stagionatura di almeno 8 mesi, è tuttavia consentito l'utilizzo degli sfridi provenienti dal taglio e confezionamento di Pecorino Romano in pezzi, a peso variabile e/o peso fisso, blocchetti, cubetti, bocconcini ed altri formati privi di crosta, purché abbiano i requisiti di stagionatura previsti.

Il confezionamento del formaggio per tutte le tipologie descritte dovrà essere effettuato garantendo la tracciabilità delle forme da cui proviene (casello identificativo produttore /mese /anno /giorno di produzione equivalente al lotto giornaliero).

Le operazioni di grattugia e confezionamento debbono avvenire immediatamente senza nessun trattamento e senza aggiunta di sostanze atte a modificare la conservabilità e le caratteristiche organolettiche originarie.

È consentito il confezionamento del Pecorino Romano, destinato alla vendita assistita ed immediata, nell'esercizio dove è stato preparato.

Al fine di garantire l'autenticità e consentire la corretta identificazione del formaggio Pecorino Romano DOP immesso sul mercato preconfezionato, grattugiato e/o in porzioni, ogni confezione dovrà recare il contrassegno di cui al successivo articolo 8 (etichettatura e designazione).

Art 6.

Legame con l'ambiente

Il Pecorino Romano è prodotto in un'area in cui attività pastorale e tradizione casearia erano conosciute oltre i confini del Mediterraneo fin dai tempi dell'antica Roma. Valgono le descrizioni degli scrittori Latini quali Columella, Virgilio, Varrone, Plinio il Vecchio, i quali forniscono dettagli sull'archetipo del Pecorino Romano DOP. Per i fattori naturali si segnalano le particolari condizioni

climatiche e pedologiche che hanno consentito lo sviluppo della pastorizia e la sua resilienza, attraverso l'utilizzo di due elementi naturali, il pascolo e la pecora, presente nei territori dell'area di origine fin dalla preistoria. Il legame geografico discende dalle particolari condizioni climatiche e pedologiche e dall'allevamento, che viene ancora attuato prevalentemente con lo sfruttamento dei pascoli, pur utilizzando tecniche razionali, garantendo un maggiore equilibrio agro-silvo pastorale. Per i fattori umani si evidenzia la storica presenza e diffusione delle attività pastorali nel territorio di origine, caratterizzandone l'ambiente geografico, sociale e paesaggistico, fino a diventare la maggior risorsa economica e modello di industria di trasformazione compatibile con l'ambiente.

Art 7

Controlli

La verifica sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolta da una struttura di controllo, in conformità a quanto stabilito dal Reg. (UE) n. 1143/2024

Art.8

Etichettatura

(designazione e presentazione)

Il formaggio "Pecorino Romano" è immesso al consumo oltre che in forme intere anche nelle tipologie grattugiato e/o in porzioni con e senza crosta. Sulle etichette del formaggio immesso al consumo preconfezionato, porzionato o grattugiato dovrà essere riprodotto il segno distintivo ufficiale di cui al successivo art. 9 che identifica il formaggio "Pecorino Romano" secondo le informazioni obbligatorie.

Sulle etichette del formaggio immesso al consumo preconfezionato, porzionato o grattugiato dovrà essere riprodotto il segno distintivo ufficiale di cui al successivo art. 9 che identifica il formaggio "Pecorino Romano" nonché le informazioni obbligatorie.

Per il formaggio utilizzato come ingrediente e destinato alle preparazioni alimentari e prodotti trasformati, è fatto obbligo indicare sulle etichette, oltre al segno distintivo ufficiale che identifica il formaggio "Pecorino Romano" e alle informazioni obbligatorie, la dicitura aggiuntiva "Pecorino Romano DOP destinato alle preparazioni alimentari e prodotti trasformati". Tale prodotto non potrà essere destinato alla vendita diretta al consumatore finale.

Sull'etichetta, accanto al segno distintivo ufficiale che identifica il formaggio "Pecorino Romano", è consentito l'utilizzo di un segno distintivo territoriale aggiuntivo a condizione che l'intero ciclo produttivo (allevamento, produzione del latte, fasi tecnologiche di trasformazione, salagione e stagionatura) si compia nella regione o provincia indicata, e può essere utilizzato uno dei segni distintivi territoriali di cui al successivo art. 9 nel rispetto delle relative prescrizioni.

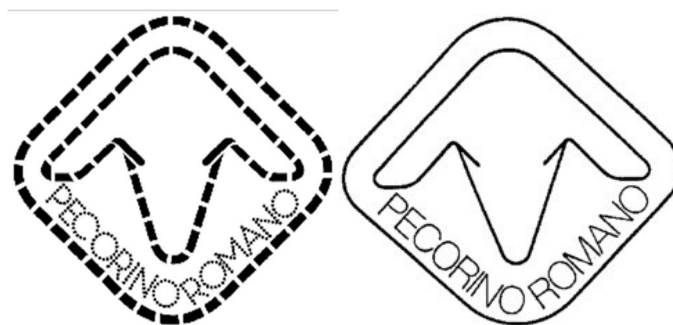
È inoltre, consentito l'uso in etichetta di marchi, denominazioni e ragioni sociali purché non siano decettivi, laudativi e comunque tali da indurre in errore il consumatore. Inoltre, è fatto divieto di riprodurre sulle etichette, confezioni, imballaggi o materiale pubblicitario, qualsiasi altra indicazione falsa o ingannevole relativa alla natura, provenienza, origine, caratteristiche e qualità essenziali del formaggio "Pecorino Romano".

Art.9

Segni Distintivi

Il segno distintivo ufficiale che identifica il formaggio “Pecorino Romano” in quanto garante della rispondenza alle prescrizioni del presente disciplinare di produzione è costituito da un rombo riprodotto con linea continua o tratteggiata, con angoli arrotondati contenente la testa stilizzata di una pecora e con sotto la dicitura della denominazione Pecorino Romano.

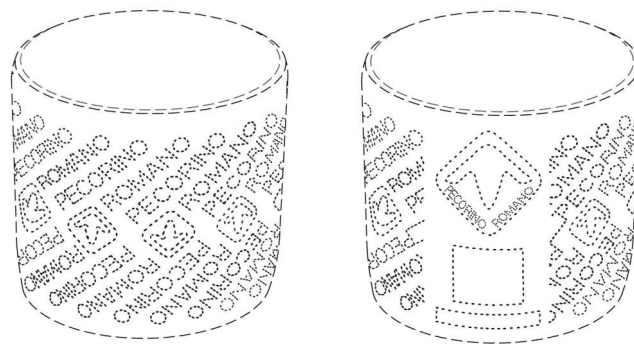
Il formaggio “Pecorino Romano” potrà essere immesso al consumo oltre che in forme intere anche nelle tipologie grattugiato e/o in porzioni con e senza crosta. All’atto della sua immissione al consumo sarà identificato attraverso i seguenti segni distintivi:



Sulle forme del formaggio, mediante marchiatura all’origine su tutto lo scalzo, è impressa da apposita matrice consortile la denominazione Pecorino Romano ed il suo segno distintivo ufficiale, unitamente ad un riquadro nel quale sono riportate la sigla della provincia di provenienza, il codice del caseificio produttore, l’anno e il mese di produzione, resta a carico del produttore garantire l’indicazione del giorno di produzione, equivalente al lotto giornaliero) di produzione nel rispetto della tracciabilità.

Nella matrice marchiante alla denominazione Pecorino Romano potrà essere aggiunta, entro il perimetro del casello identificativo della ditta e della provincia di appartenenza, l’indicazione “Lazio”, “Sardegna” o “Grosseto” a condizione che l’intero ciclo produttivo, come esplicitato nell’art 8, si compia totalmente nel territorio geografico indicato.

Fototipi esemplificativi



Sulle etichette [1], accanto al segno distintivo ufficiale che identifica il formaggio “Pecorino Romano”, è consentito l’utilizzo di un segno distintivo territoriale a condizione che l’intero ciclo produttivo, esplicitato nell’art 8, si sia compiuto nella regione o provincia indicata. A tal fine, può farsi uso dei seguenti segni distintivi territoriali nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

a. Pecorino Romano del Lazio

Il Logotipo "PECORINO ROMANO DEL LAZIO" consta di due cornici sovrapposte, l'una con la struttura inferiore a 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.

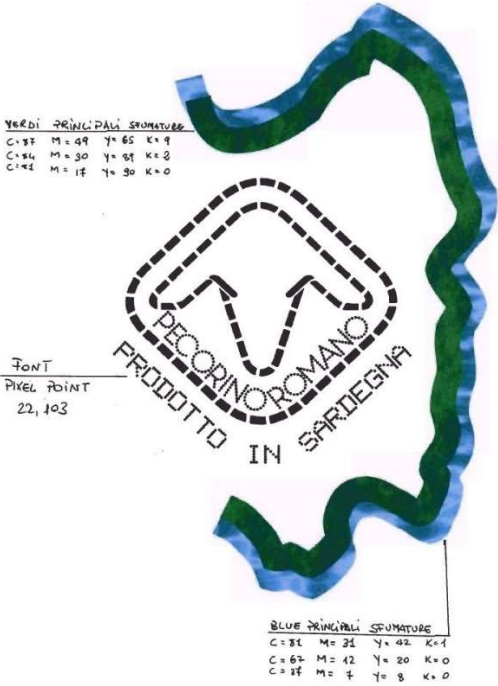
ESECUTIVO/COLORE

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



b. Pecorino Romano prodotto in Sardegna

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.



c. Pecorino Romano Prodotto in Grosseto

