

佩克利诺罗马羊奶酪¹技术规范

一、地理标志名称

中文名称：佩克利诺罗马羊奶酪

原文名称：Pecorino Romano

二、产品类别

奶酪

三、申请人

申请人名称：佩克利诺罗马羊奶酪保护协会

地址：Corso Umberto I 226, 08015 Macomer NU, Italia

四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于1996年6月21日获得欧洲共同体注册为受保护的原产地名称（PDO）。

五、产品描述

佩克利诺罗马羊奶酪是一种硬质熟奶酪，由全脂生鲜羊奶制成，奶源来自在拉齐奥大区萨丁岛和托斯卡纳大区格罗塞托放牧的绵羊。当其投放市场供人类食用时，在形状上呈圆柱形，侧面平滑，其平滑侧面的直径在25~35cm之间。根据奶酪轮的尺寸，它的重量在20~35kg之间。外层光滑，呈象牙白或淡黄色，有时以一层特制保护皮覆盖。外皮具有紧凑或略微开放的结构，切开后，它的颜色介于白色和淡黄色之间。供餐桌用的干酪风味清香、淡雅，经进一步成熟供磨碎用的奶酪气味浓郁、芬芳、令人愉悦。佩克利诺罗马羊奶酪具有独特的香味。干物质中脂肪含量不低于

36%。

六、地理区域的简要界定

意大利拉齐奥大区的萨丁岛和托斯卡纳大区的格罗塞托。

七、与地理区域的联系

自古罗马时代起，制作佩克利诺罗马羊奶酪的地理区域的农耕活动和乳制品传统既已闻名于世，其影响力超越了地中海区域的边界。由历史学家马可·特伦奇诺瓦罗内（Marco Terenzio Varrone）提供的证据相当明显，而科卢梅拉（Columella）在他的《农医宝鉴》中描述了一个完整的画面，“奶酪制作方法”，即奶酪的制作和加盐技术，他所描述的工艺与今天佩克利诺罗马羊奶酪仍在使用的工艺非常相近。他还注意到，以这种方式制作的奶酪仍然保持着良好的新鲜度，即“这种奶酪甚至远销海外”。该信息与这种特制奶酪的出口相关，暗示佩克利诺罗马羊奶酪是一种知名奶酪，曾远销世界各地。

生产的地理区域受到以下因素影响：

养羊场和饲养管理

养羊场的特征是本地种群的存在，即萨尔达（Sarda）羊种群，该种群在所有地区均无杂交，且是散布式养殖模式，代表了奶酪生产区域95%的绵羊传统养殖模式。养羊场在当地的农场中占96%，其中羊群在野生和半野生环境中放养，且随季节进行迁移性放牧，饲喂天然牧草。对于所饲养的每头牲畜，每年天然牧场贡献80%的饲料。剩余的20%来自草场，草场的草在秋冬生长，在春季末期收割后作为备用饲料（干草）。母羊哺乳期具有季节

性，受气候、品种结构、牧场可用性的影响，介于160~220天 / 年。

独特的气候、环境和食物条件，以及本地品种的基因独特性，有助于萨尔达（Sarda）羊扩散至奶酪生产区域。几个世纪以来，萨尔达（Sarda）羊仅经历了一次自然选择，并以最佳方式融入当地环境，并且任何时候都使得奶酪的生产区域有资格成为特征化的一个排他要素。法国地理学家莫里斯·勒·莱姆的观点颇有见地：“大海的存在使得萨尔达羊发展至其气候与地域舒适度与海岛相似的地区”。

生产工艺

佩克利诺罗马羊奶酪的生产工艺一直未改变，也保持使用特性化技术助剂以及使用当地天然细菌培养物的传统特征，比如从羔羊胃部（皱胃）提取的凝乳酶，这类羔羊仅在奶酪生产区域养殖。奶酪加盐工艺仍然依据一种产品所特有的古老和复杂的家传技术。

经济方面

意大利40%的绵羊资源位于佩克利诺罗马羊奶酪的生产区域，这里的羊奶产量占本国羊奶总产量的55%。

奶酪的生产通常位于外围地区，那里养羊场和奶酪制作通常是该地区的唯一经济活动。

佩克利诺罗马羊奶酪世界驰名应归功于意大利商人，从19世纪末开始（第一次贸易要追溯至1884年）他们将这种奶酪出口到北美和南美。

即便在今天，仍然是由欧盟生产、出口到世界各地最多的羊

奶酪。

八、标签的具体规则

在佩克利诺罗马羊奶酪（Pecorino Romano）轮上必须有以下标志之一：



九、负责审查产品规范方面的管理机构

INEQ东北地区质量协会。

¹ 不对“佩克利诺”（Pecorino）名称实施保护。

对“佩克利诺罗马羊奶酪”（Pecorino Romano）地理标志的保护不能阻止“罗马”（Romano）名称在我国领土内非奶酪产品上使用。在2024年3月1日前，对“佩克利诺罗马羊奶酪”（Pecorino Romano）地理标志的保护不能阻止“罗马”（Romano）名称在我国领土内满足下述条件时在奶酪上使用，条件是：

- （1）能够证明相关产品在2017年6月3日之前已在中国上市；
- （2）相关产品真实的地理产地必须以清晰可见的方式标明。