

品質認証

ペコリーノ・ロマーノDOPは、1951年のストレーザ条約から1955年の原産地呼称保護（国内レベル）、そして1996年の原産地呼称保護（EUレベル）まで、イタリア国内および国際的に認められた最初のイタリア産チーズの1つです。

したがって、1996年以来、ペコリーノ・ロマーノ管理組合は、地域の商標DOPを保持し、ペコリーノ・ロマーノの生産および販売を監督し、イタリアおよび海外における呼称を保護するとともに、製品の宣伝と品質向上に取り組んでいます。

あらゆる形状のペコリーノ・ロマーノDOPには、側面にマーク（菱形にデザインされた羊頭）、「Pecorino Romano」という名称、単一の生産者を識別する子一製造所、子一の製造年（A B-C-Dの1文字を表示）と製造月（0から9までの数字を表示）が刻印されます。

原産地呼称保護

製品がDOPとして認定されるためには、生産、加工、仕上げの全段階が特定の地理的エリアで、生産規定に定められた厳格な生産ルールを厳守して行われる必要があります。したがって、DOP製品は、複数の自然要因（原材料、生産地域など）および人的要因（生産および加工技術）を考慮した生産サイクル全体が保証されている、真に比類のない、指定の地域外では再現不可能な「唯一のもの」なのです。

ヨーロッパの品質認定である原産地呼称保護（DOP）を表示できるようにするためには、飼育システムから製品のパッケージングおよび販売までの全生産サイクルが、生産規定の規則の対象であり、この規則を厳守しなければなりません。



European PDO cheeses
ENJOY
the taste of life



enjoythetasteoflife.com

本プロモーションキャンペーンの内容は、著者の見解のみを表すものであり、著者が単独の責任を負います。欧州委員会および消費者・健康・農業・食品安全執行局（Chafea）は、ここに含まれる情報を使用される場合に対して一切責任を負いません。

うま味



ペコリーノ・ロマーノDOP
唯一の原産地

欧州連合認定DOPチーズで、人生が味わい豊かに



欧州連合の助成金によるキャンペーン

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



ありのままの自然と 環境への配慮が 一つになって生まれた

原産地はヨーロッパの認定製品、特にこのチーズの生産にとって非常に重要です。なぜなら、ペコリーノ・ロマーノDOPを特徴づける品質は、原産地の気候特性と香り高い草がふんだんに生い茂る自然の牧草地から生まれるからです。今日、ペコリーノ・ロマーノDOPの95%がサルデーニャと、5%がラツィオ州とトスカーナ州のグロッセート県で生産されています。

これらの地域では、この製品の加工に不可欠な条件である、自然との関係が絶対的な価値を持ち、環境が尊重され、保護されているのです。

ペコリーノ・ロマーノDOPチーズの品質を支えているのは、使用される羊の乳の品質であり、さらにその加工においてチーズ製造業者が積み重ねてきた素晴らしい経験が加味されていることを忘れてはなりません。

これほど古くから確立されたチーズ製造の伝統がサルデーニャで発展したのは、偶然ではありません。地中海の中心にあるこの島は、その形態的な特徴により、昔から農業の発展は容易ではなかったものの、牧羊の普及に適していたのは確かです。今日でも、サルデーニャの羊飼いは、彼ら

の祖先と同じように、土地と環境、そして動物たちとの調和を維持しながら、緑の谷や険しい山々の間を羊の群れを導いています。

現在、原産地の全域で、羊は自然の放牧地や牧草地を利用して野生または半野生の状態を飼育されています。羊の給餌は主に天然の牧草地の直接利用に基づいているため、その乳には高品質の価値があるとみなされています。

放牧によって、地中海の低木地帯に生える天然の草のロマや香りが羊の乳に取り込まれます。チーズ製造者がこの乳を使うことで、独特の粉れもない香りを持つこのチーズができあがるのです。ペコリーノ・ロマーノDOPの製造に使用される羊乳の生産地域で、最も普及している羊の品種はサルダ種です。これは、非常に長い歴史を持つ原生種で、飼育地域への適応性に優れている点が高く評価されています。サルダ種の羊はイタリア全土で飼育されており、サルデーニャは、イタリアの財産とも言えるこの羊の65%を飼育していることを首位に立っています。現在、この島には300万頭以上の羊がいて、平均約250頭からなる群れに分かれています。

国際的にも 比類なき高レベルな 伝統的製法

DOP認定を受けているペコリーノ・ロマーノは、パラエティに富んだ欧州連合のDOP表示チーズの一種であり、イタリア国内および国際的なレベルで最も高く評価されているものの1つです。

ペコリーノ・ロマーノDOPの生産期間は10月から翌年（チーズ製造年）の7月までです。原産地の飼育場から採れた羊乳は、搾られるとすぐにチーズ製造所へ運ばれます。

次に、大鍋に入れ、乳酸発酵の自然培養とある乳清をスターターとして追加します。これにより、チーズが生産地域の典型的な特性を維持できるようになります。

この羊乳に同じ原産地のラムレンソットペーストを加え、直ちに凝固させます。凝固が確認されたら、このカードを短時間で加工し、得られたペーストを粉砕して、熱を加え、ブロックに分けて型に入れ、プレスしてファシエラという型に入れます。この時点では、チーズの原産地呼称のマーキングと加塩が行われます。5か月後、このチーズの最初の熟成が完了し、食卓チーズとして消費することができます。8か月後、すりおろし用のチーズになります。

ペコリーノ・ロマーノは、熟成中に乳糖が変化するため、そもそも完全に乳糖を含まない食品だとみなすことができます。したがって、乳糖不耐症の人々による消費に適しており、ラクトースフリー製品に対する世界的な需要の高まりに応えます。

ペコリーノ・ロマーノDOP！非常に古くからの価値を持つ栄養価の高い食品であると同時に、用途が広いモダンな製品です。幅広い料理に活用して、あらゆる味覚を虜にする深みのある独特な乳製品は、味わいや力強さ、そして消化しやすい軽さが兼ね備わっています。



何世紀にもわたり変わらずに残っている古代の情熱。
伝統と経験が並外れた結果を生み出すとき。

世界でヨーロッパの農業の伝統を最もよく象徴する存在になりつつある比類なきイタリアの卓越性。