

**AUTOCERTIFICAZIONE COLTURE DI FERMENTI LATTICI**  
**per l'utilizzazione ai fini della DOP Pecorino Romano**

<b>1</b>	<b>STORIA DEL CEPPO</b>
1.1	identificativo (nome, numero, ecc.) attribuito dall'azienda
1.2	Data e luogo di isolamento
1.3	Tempo di impiego (dalla data di isolamento)
1.4	Frequenza di impiego presso i caseifici che operano per la DOP
1.5	Luogo di conservazione della master cell bank
<b>2</b>	<b>IDENTIFICAZIONE TASSONOMICA</b>
2.1	Nome della specie di appartenenza
2.2	Dati fenotipici e genomici che hanno consentito l'allocazione tassonomica
2.3	Altri dati fenotipici e genotipici incluso il <a href="#">sequenziamento dell'intero genoma (WGS)</a> ritenuto rilevante dall'azienda per l'identificazione del ceppo e per la verifica del suo legame con territorio, bacino di utenza e/o tecnologia di caseificazione della DOP
<b>3</b>	<b>AUTOCTONIA</b>
3.1	Dati a supporto dell'identità e dell'autoctonia del ceppo (non della specie) nella produzione di Pecorino Romano; l'autoctonia è in proposito intesa come valutazione empirico-pratica dell'importanza e dell'unicità tecnologica dell'isolato nel contesto produttivo del Pecorino Romano e di uno specifico caseificio operante nell'areale della DOP

*Le informazioni trasmesse devono essere complete e qualora la documentazione allegata risultasse incompleta, verrà sospesa la decorrenza dei termini di riconoscimento fino all'integrazione della documentazione mancante.*