C/2026/4125

2.9.2026

**Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27** ([1])

(C/2026/4125)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

**(Článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)**

**„Pecorino Romano“**

**Referenční číslo EU: PDO-IT-0017-AM01 – 3. 8. 2026**

1. **Název produktu**

„Pecorino Romano“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

*Název*

MASAF

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny spadají do definice standardní změny, neboť nezahrnují změnu názvu nebo změnu použití názvu, nepředstavují riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí a nevedou k dalším omezením uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

*Předmět změny*

Úvodní poznámky týkající se struktury specifikace produktu

*Popis*

CHOP „Pecorino Romano“ bylo zapsáno nařízením Komise (ES) č. 1107/96 ze dne 12. června 1996. Jediná změna specifikace produktu se týkala označování, které bylo schváleno jako změna menšího rozsahu nařízením (ES) č. 1030/2009.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Tato změna rovněž zahrnuje formální přepracování specifikace produktu, na jehož základě se tato specifikace rozděluje podle článků s cílem uvést ji do souladu s nařízením EU. V důsledku toho se počet článků ve specifikaci produktu zvýšil ze tří na devět.

Kromě toho byly rovněž doplněny informace, které dříve nebyly ve specifikaci produktu a ve shrnutí uvedeny.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

*Předmět změny*

Tato změna spočívá ve vložení článku 1 týkajícího se jeho názvu do specifikace produktu

*Popis*

— Vkládá se zvláštní článek o názvu

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

*Předmět změny*

Tato změna vztahující se k popisu produktu se týká článku 2 specifikace produktu a bodu 4.2 jednotného dokumentu

*Popis*

— Došlo k menší změně popisu barvy, přičemž zmínka o slámovém zabarvení byla doplněna slovy světle či sytě slámová.

— Podrobněji se popisuje možnost povrchové úpravy kůrky.

— Uvádí se možnost použití potravinářského obalu na zabalení stran bochníku sýra.

— Výslovně se uvádí, že je možné použít v kůrce konzervační látky.

— U sýra „Pecorino Romano“, který zrál minimálně 18 měsíců a byl vyroben mezi prosincem a březnem mlékárenského roku s obsahem chloridu sodného nejvýše 4 %, se zavádí typ „RISERVA“.

— Výslovně se uvádí možnost použití CHOP jako složky v potravinových přípravcích.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

*Předmět změny*

Tato změna ohledně používaných surovin se týká článku 5 specifikace produktu a bodu 4.3 jednotného dokumentu

*Popis*

— Upřesňuje se, že období produkce zahrnuje dva kalendářní roky od října do července.

— Bylo vyjasněno, co se rozumí původními mléčnými kulturami a jak je lze doplnit o identifikované kmeny pocházející z vymezené zeměpisné oblasti.

— Uvádí se místo, kde se uchovává genetické mapování vybraných kultur.

— Uvádí se, že toto mapování může skupina producentů pravidelně aktualizovat.

— Upřesňuje se, že jehněčí syřidlo používané ke srážení pochází ze zvířat chovaných a poražených ve vymezené zeměpisné oblasti.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

*Předmět změny*

Tato změna metody produkce se týká článku 5 specifikace produktu

*Popis*

— Maximální teplota, při které se sýřenina vaří, se mírně zvýšila.

— Výslovně se uvádí použití ochranných obalů, aby byla zajištěna hygiena a možnost zachovat jedlý charakter kůrky.

— Stanoví se, že odřezky vzniklé při porcování sýrů lze používat v potravinových přípravcích.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

*Předmět změny*

Tato změna ohledně strouhaného sýra „Pecorino Romano“ se týká článku 5 specifikace produktu

*Popis*

— Stanoví se pravidla pro strouhání

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

*Předmět změny*

Tato změna ohledně použití odřezků sýra „Pecorino Romano“ se týká článku 5 specifikace produktu

*Popis*

— Upřesňuje se, že odřezky vzniklé při porcování stolního sýra „Pecorino Romano“ nebo při jeho strouhání lze použít jako složku v potravinových přípravcích

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

*Předmět změny*

Změna se týká článku 8 specifikace produktu a bodu 4.6 jednotného dokumentu

*Popis*

— Upřesňuje se, že etikety na obalech baleného, porcovaného nebo strouhaného sýra „Pecorino Romano“ uváděného na trh musí nést rozlišovací označení CHOP.

— Stanoví se, že produkt určený pro použití v potravinových přípravcích a zpracovaných produktech musí být označen jako „Sýr s CHOP ‚Pecorino Romano‘ určený pro použití v potravinových přípravcích a zpracovaných produktech“. Takový výrobek nesmí být prodáván přímo konečnému spotřebiteli.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

*Předmět změny*

Tato změna se vztahuje k článku 8 specifikace produktu, bodu 4.6 v souvislosti s označováím produktu.

*Popis*

— Uvádí se způsoby označování baleného, porcovaného a strouhaného sýra.

— Stanoví se způsoby označování výrobku určeného pro použití v potravinových přípravcích.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů**

**„Pecorino Romano“**

**Referenční číslo EU: PDO-IT-0017-AM01 – 3. 8. 2026**

1. **Název/názvy**

„Pecorino Romano“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Itálie

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

0406 – Sýry a tvaroh

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Pecorino Romano“ CHOP je tvrdý vařený sýr vyrobený výlučně z čerstvého plnotučného ovčího mléka z chovu ovcí nacházejícího se v oblasti uvedené v bodě 3 a získaný v souladu s příslušnými předpisy týkajícími se výrobního procesu.

Při uvádění na trh má sýr „Pecorino Romano“ tvar válcovitého bochníku s plochými stěnami o průměru od 25 do 35 cm a s výškou válce od 25 do 40 cm o hmotnosti 20 až 35 kg.

Vnější vzhled: kůrka je tenká, má slonovinovou nebo přírodní slámovou barvu přírodní různé intenzity. Sýr může být pokryt ochrannou vrstvou neutrální nebo hnědé barvy určenou pro potraviny a/nebo je možné používat obaly pro potraviny a konzervační látky v kůrce v souladu s hygienickými předpisy.

Vnitřek sýra má hustou nebo jemně proděravělou strukturu. Na řezu se jeho barva pohybuje od bílé po světle či sytě slámovou v závislosti na technických podmínkách výroby.

Sýr má charakteristickou vůni vyplývající ze specifických výrobních postupů.

Chuť je aromatická, ve srovnání s jinými stolními sýry jemně pikantní, v pokročilejší fázi zrání je pikantní, intenzivní a příjemná.

Obsah tuku v sušině musí být vyšší než 36 %.

Sýr „Pecorino Romano“ může zrát v případě stolního sýra a potravinových přípravků nejméně 5 měsíců a v případě strouhaného sýra „Pecorino Romano“ nejméně 8 měsíců.

Pokud zrál sýr s CHOP „Pecorino Romano“ alespoň 18 měsíců, může být uváděn na trh s doplňkovým označením „RISERVA“, a to za předpokladu, že jsou ve výrobním procesu dodrženy tyto dodatečné postupy:

a) výroba se může uskutečnit pouze v období mezi prosincem a březnem mlékárenského roku;

b) obsah chloridu sodného musí po 18měsíčním zrání činit nejvýše 4 % hmotnosti sýra;

c) během výše uvedené doby zrání je povoleno používat ochranný obal, aby byla zajištěna poživatelnost kůrky.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

K výrobě sýra „Pecorino Romano“ lze použít čerstvé plnotučné ovčí mléko za předpokladu, že nejméně 50 % sušiny v roční dávce krmiva určeného pro bahnice produkující mléko pochází z vymezené zeměpisné oblasti.

Původ čerstvých potravin nebo sena a krmiv byl v posledních letech ovlivňován náhlými změnami klimatu, které vedly jak k nadměrným srážkám v období sušení, což mělo za následek zkažení sena, tak k nadměrným vedrům, což vedlo ke snížení produkce krmiva k použití v čerstvém stavu nebo jako seno.

Mléko může být tepelně ošetřeno a případně naočkováno kulturami autochtonních mléčných kvasinek doplněnými kmeny identifikovanými na úrovni druhu a kmene genetickou analýzou za předpokladu, že pocházejí z oblasti produkce.

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Produkce mléka, jeho zpracování a zrání sýra s CHOP „Pecorino Romano“ musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Sýr „Pecorino Romano“ se uvádí na trh celý, ale i strouhaný nebo porcovaný, s kůrou nebo bez ní.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Sýr „Pecorino Romano“ se uvádí na trh celý, ale i strouhaný nebo porcovaný, s kůrou nebo bez ní. Pokud je sýr určený ke spotřebě naporcovaný nebo nastrouhaný a zabalený, musí být na etiketách uvedena úřední rozlišovací značka.

U sýrů používaných jako složka a určených pro použití v potravinových přípravcích a zpracovaných produktech musí být na etiketách kromě úřední rozlišovací značky označující sýr „Pecorino Romano“ a povinných údajů uveden doplňkový text „Sýr s CHOP „Pecorino Romano určený pro použití v potravinových přípravcích a zpracovaných produktech“. Takový výrobek nesmí být prodáván přímo konečnému spotřebiteli.

Na etiketě je vedle úřední rozlišovací značky označující sýr „Pecorino Romano“ povoleno používat i doplňkovou značku označující území, a to za předpokladu, že celý produkční cyklus (chov, produkce mléka, technologické fáze zpracování, solení a zrání) probíhá v uvedené oblasti nebo provincii, přičemž lze použít jednu z níže uvedených územních rozlišovacích značek.

Kromě toho je povoleno na etiketě uvádět značky, názvy a obchodní názvy, pokud nejsou zavádějící nebo pochvalné a nemohou tak uvést spotřebitele v omyl. Navíc se nesmí na etiketách, obalech, baleních nebo propagačních materiálech uvádět žádný jiný nepravdivý nebo zavádějící údaj o povaze, provenienci, původu, základních vlastnostech a jakosti sýra „Pecorino Romano“.

Úřední rozlišovací značka označující sýr „Pecorino Romano“ je zárukou toho, že výrobek splňuje požadavky této specifikace produktu. Skládá se z kosočtverce nakresleného souvislou nebo přerušovanou čarou se zaoblenými rohy, v němž je zobrazena stylizovaná hlava ovce, pod kterou je uveden název „Pecorino Romano“.

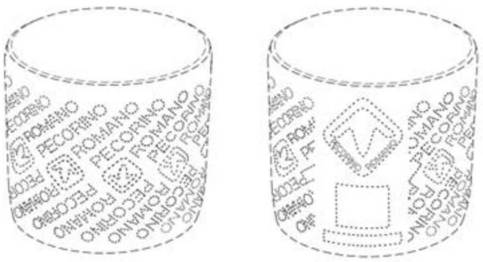
Rozlišovací značka:




Označení „Pecorino Romano“ a jeho úřední rozlišovací značka se pomocí raznice vyrazí po celém plášti válce. Spolu s tím se v rámečku uvede zkratka provincie původu, kód producenta mléka a rok a měsíc výroby. Aby byla zabezpečena sledovatelnost, je povinností výrobce zajistit, že na sýrech bude uveden den výroby, který odpovídá denní šarži.

Na raznici pro označování sýra „Pecorino Romano“ se mohou doplnit názvy „Lazio“, „Sardegna“ nebo „Grosseto“, a to v políčku, kde je uveden název podniku a provincie, v níž se tento podnik nachází, a to pod podmínkou, že celý produkční cyklus probíhá v uvedené oblasti nebo provincii.



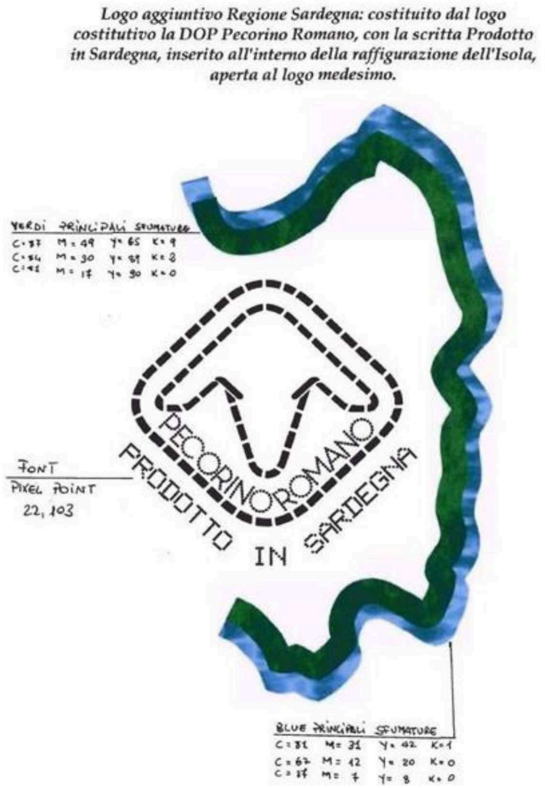


**Na etiketách [1]** je vedle úřední rozlišovací značky identifikující sýr „Pecorino Romano“ povoleno používat územní rozlišovací značku za předpokladu, že celý produkční cyklus probíhá v uvedené oblasti nebo provincii. Za tímto účelem lze pod podmínkou splnění požadavků použít tyto územní rozlišovací značky:

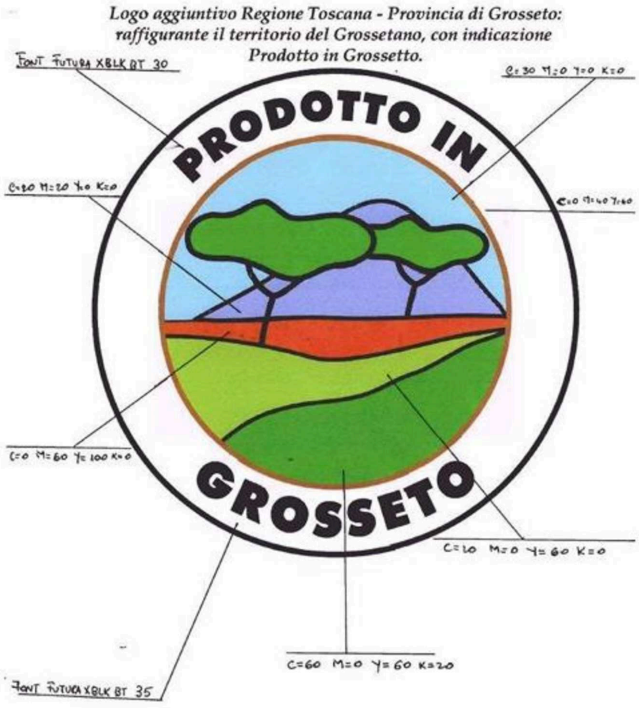
a) Sýr Pecorino Romano z Lazia




b) Sýr Pecorino Romano vyráběný na Sardinii



c) Sýr Pecorino Romano vyráběný v Grossetu




5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Celé území regionů Sardinie a Lazio a provincie Grosseto.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

*Shrnutí souvislosti*

Sýr „Pecorino Romano“ se vyrábí v oblasti, jejíž tradice chovu zvířat a zpracování mléka byly již od dob starověkého Říma známé až za hranicemi Středozemního moře. Důkazem jsou spisy latinských autorů, jako jsou Columella, Vergilius, Varro nebo Plinius starší, kteří podrobně popisují původní sýr s CHOP „Pecorino Romano“. Mezi přírodní faktory patří zvláštní klimatické a půdní podmínky, které umožnily rozvoj pastevectví, jež přetrvalo díky dvěma přírodním prvkům vyskytujícím se na území oblasti původu od pravěku, kterými jsou pastviny a ovce. Zeměpisná souvislost vyplývá ze zvláštních klimatických a půdních podmínek a z chovu hospodářských zvířat, který se stále provádí převážně na pastvinách, ačkoli se používají i vědecké techniky, což při chovu ovcí na pastvinách zajišťuje lepší rovnováhu mezi zemědělstvím a lesnictvím. Historická přítomnost a rozšíření pasteveckých činností v oblasti původu svědčí o vlivu lidských faktorů, které formovaly prostředí z geografického, společenského i krajinného hlediska. Tyto činnosti se staly hlavním hospodářským zdrojem a vzorem pro zpracovatelský průmysl šetrný k životnímu prostředí.

**Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu**

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3340