C/2026/4125

2.9.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/4125)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Pecorino Romano“

EU-Nr.: PDO-IT-0017-AM01 — 3.8.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Pecorino Romano“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

MASAF [Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft]

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die Änderungen fallen unter die Definition einer Standardänderung, da sie keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens enthalten, nicht die Gefahr bergen, dass der Zusammenhang verloren geht, und keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge haben.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Vorbemerkungen zum Aufbau der Produktspezifikation

Beschreibung

„Pecorino Romano“ wurde mit der Verordnung (EG) Nr. 1107/96 der Kommission vom 12. Juni 1996 als g.U. eingetragen. Die einzige an der Produktspezifikation vorgenommene Änderung betraf die Kennzeichnung. Sie wurde mit der Verordnung (EG) Nr. 1030/2009 der Kommission als geringfügige Änderung genehmigt.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Im Zuge dieser Änderung wurden auch redaktionelle Anpassungen an der Produktspezifikation (in Bezug auf die Untergliederung in Nummern) vorgenommen, um sie mit den EU-Vorschriften in Einklang zu bringen. Infolgedessen ist die Anzahl der Nummern der Produktspezifikation von drei auf neun gestiegen.

Darüber hinaus wurden Informationen hinzugefügt, die in der zuvor veröffentlichten Produktspezifikation und Zusammenfassung bisher nicht enthalten waren.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Durch die Änderung wird der Produktspezifikation eine Nummer 1 bezüglich des Namens des Erzeugnisses hinzugefügt.

Beschreibung

— Es ist nun eine eigenständige Nummer zum Namen vorhanden.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 4.2 des Einzigen Dokuments hinsichtlich der Beschreibung des Erzeugnisses

Beschreibung

— Die Farbbeschreibung wurde leicht geändert: Der Hinweis, dass das Erzeugnis strohfarben ist, wurde um die Worte „mit unterschiedlicher Intensität“ ergänzt.

— Die Art der Beschichtung der Rinde wurde näher ausgeführt.

— Es ist nun die Möglichkeit vorgesehen, für Lebensmittel bestimmtes Verpackungsmaterial zu verwenden, um den Rand des Käses damit einzuhüllen.

— Die Möglichkeit, an der Rinde Konservierungsmittel zu verwenden, ist nun ausdrücklich genannt.

— Es wurde für „Pecorino Romano“ die Sorte „Riserva“ hinzugefügt, die mindestens 18 Monate lang reift, zwischen Dezember und März des Milchwirtschaftsjahres hergestellt wird und einen Natriumchloridgehalt von höchstens 4 % aufweist.

— Es wird ausdrücklich auf die Verwendung des Erzeugnisses der g.U. als Zutat in Lebensmittelzubereitungen Bezug genommen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5 der Produktspezifikation und Punkt 4.3 des Einzigen Dokuments hinsichtlich der verwendeten Ausgangsstoffe

Beschreibung

— Es wurde präzisiert, dass sich der Herstellungszeitraum über zwei Jahre, von Oktober bis Juli, erstreckt.

— Die Bedeutung autochthoner Milchenzyme sowie die Möglichkeiten, sie durch Stämme zu ergänzen, bei denen feststeht, dass sie aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammen, wurden präzisiert.

— Es ist nun angegeben, wo die genetische Kartierung ausgewählter Enzyme aufbewahrt wird.

— Es wurde festgelegt, dass diese Kartierung von der Erzeugergemeinschaft regelmäßig aktualisiert werden kann.

— Es wurde präzisiert, dass das für die Koagulation verwendete Lammlab von Tieren stammt, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet aufgezogen und geschlachtet worden sind.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5 der Produktspezifikation hinsichtlich des Herstellungsverfahrens

Beschreibung

— Die Höchsttemperatur beim Kochen des Käsebruchs wurde leicht heraufgesetzt.

— Die Verwendung einer schützenden Umhüllung ist ausdrücklich genannt, damit die Hygiene gewährleistet und zudem sichergestellt ist, dass die Rinde genießbar bleibt.

— Es wurde festgelegt, dass beim Portionieren anfallender Verschnitt in Lebensmittelzubereitungen verwendet werden darf.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5 der Produktspezifikation in Bezug auf geriebenen Pecorino Romano.

Beschreibung

— Es wurden Vorgaben für das Reiben festgelegt.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5 der Produktspezifikation hinsichtlich der Verwendung von Verschnitt von „Pecorino Romano".

Beschreibung

— Es wurde klargestellt, dass Verschnitt von „Pecorino Romano", der beim Portionieren oder beim Reiben entsteht, als Zutat für Lebensmittelzubereitungen verwendet werden kann.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments

Beschreibung

— Für „Pecorino Romano", der vorverpackt, portioniert oder gerieben in Verkehr gebracht wird, wurde festgelegt, dass die Etiketten das Zeichen der g.U. tragen müssen.

— Es wurde festgelegt, dass auf den Etiketten, wenn das Erzeugnis für Lebensmittelzubereitungen und verarbeitete Erzeugnisse bestimmt ist, folgender Zusatz aufgebracht sein muss: „Pecorino Romano für Lebensmittelzubereitungen und Lebensmittelerzeugnisse". Solche Erzeugnisse dürfen nicht für den direkten Verkauf an Endverbraucher bestimmt sein.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments hinsichtlich der Kennzeichnung des Erzeugnisses

Beschreibung

— Es wurde eine Beschreibung der Kennzeichnung des Erzeugnisses in vorverpackter, portionierter und geriebener Form ergänzt.

— Für das zur Verwendung in Lebensmittelzubereitungen bestimmte Erzeugnis wurde ein Verfahren zur Kennzeichnung festgelegt.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Pecorino Romano“

EU-Nr.: PDO-IT-0017-AM01 — 3.8.2026

1. **Name(n)**

„Pecorino Romano“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Italien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

0406 – Käse und Quark/Topfen

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

„Pecorino Romano“ ist ein gekochter Hartkäse. Er wird ausschließlich aus frischer Schafvollmilch hergestellt. Die Milch stammt aus Zuchtbetrieben in dem in Punkt 3 genannten Gebiet und wird gemäß den besonderen Anforderungen des Herstellungsverfahrens erzeugt.

Zum Zeitpunkt seines Inverkehrbringens besitzt der „Pecorino Romano“ eine zylindrische Form mit planer Ober- und Unterseite. Seine Abmessungen betragen: Durchmesser 25 bis 35 cm; Randhöhe zwischen 25 und 40 cm; und ein Gewicht zwischen 20 und 35 kg.

Äußere Form: weiche Rinde, natürlich elfenbein- oder strohfarben, mit unterschiedlicher Intensität. Die Rinde kann mit einem lebensmittelgeeigneten Schutzstoff von neutraler, schwarzer oder brauner Farbe bestrichen werden. Zulässig sind auch im Einklang mit Hygienevorschriften verwendete Verpackungs- und Konservierungsmittel an der Rinde.

Der Teig ist von der Struktur her kompakt oder leicht gelöchert. Beim Anschneiden zeigt er eine Farbe unterschiedlicher Intensität, die von Weiß bis zu Strohgelb reichen kann, je nach den technischen Erzeugungsbedingungen.

Der Käse hat ein charakteristisches Aroma, das sich aus besonderen Herstellungsverfahren ergibt.

Der Geschmack ist, im Fall des Tafelkäses, aromatisch und leicht pikant, im Fall des länger gereiften Käses ist er pikant, intensiv und angenehm.

Der Fettgehalt in der Trockenmasse muss über 36 % liegen.

Die Reifungszeit von „Pecorino Romano“ kann, im Fall des Tafelkäses und wenn er für Lebensmittelzubereitungen bestimmt ist, mindestens fünf Monate und bei „Pecorino Romano“ als Reibekäse mindestens acht Monate betragen.

Nach einer Reifungszeit von mindestens 18 Monaten darf Käse mit der g.U. „Pecorino Romano“ mit dem Zusatz „Riserva“ in Verkehr gebracht werden, sofern bei der Herstellung folgende zusätzliche Verfahren zur Anwendung kamen:

a) Die Erzeugung darf nur zwischen Dezember und März des Milchwirtschaftsjahres erfolgen;

b) der Natriumchloridgehalt darf nach einer Reifungszeit von 18 Monaten höchstens 4 % des Käses im feuchten Bezugszustand betragen;

c) während der oben genannten Reifungszeit ist die Verwendung einer schützenden Umhüllung zulässig, damit die Rinde genießbar bleibt.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Zur Herstellung von „Pecorino Romano" darf frische Schafvollmilch verwendet werden, sofern jährlich mindestens 50 % der Trockenmasse des Futters für die laktierenden Mutterschafe aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammen.

Die Herkunft von Futter (frisch oder Heu) und Futtermitteln wurde in den vergangenen Jahren durch plötzliche Klimaveränderungen beeinträchtigt. Diese Veränderungen führten sowohl zu übermäßigen Niederschlägen während der Trocknungszeiten, was das Heu verderben ließ, als auch zu extremer Hitze, die einen Rückgang der Erzeugung von Futter für den Frischverzehr oder als Heu zur Folge hatte.

Die Milch kann wärmebehandelt sein und gegebenenfalls mit Kulturen von autochtonen und natürlichen Milchfermenten beimpft werden. Diese können durch per Genanalyse nach Art und Stamm identifizierte Stämme ergänzt werden, sofern diese aus dem Erzeugungsgebiet stammen.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die folgenden Schritte müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen: Erzeugung und Verarbeitung der Milch sowie Reifung des Käses mit der g.U. „Pecorino Romano".

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

„Pecorino Romano" wird als ganzer Käse sowie in geriebener und/oder portionierter Form mit oder ohne Rinde zum Verzehr angeboten.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

„Pecorino Romano" wird als ganzer Käse sowie in geriebener und/oder portionierter Form mit oder ohne Rinde zum Verzehr angeboten. Wird der Käse vorverpackt, portioniert oder gerieben in Verkehr gebracht, so muss das Etikett das offizielle Zeichen tragen.

Wird der Käse als Zutat verwendet und ist er für Lebensmittelzubereitungen und verarbeitete Erzeugnisse bestimmt, so muss das Etikett das offizielle Zeichen zur Kennzeichnung von „Pecorino Romano" zusammen mit den Pflichtangaben tragen; darüber hinaus muss der Wortlaut „Pecorino Romano g.U. für Lebensmittelzubereitungen und verarbeitete Erzeugnisse" aufgebracht sein. Solche Erzeugnisse dürfen nicht für den direkten Verkauf an Endverbraucher bestimmt sein.

Neben dem offiziellen Zeichen auf dem Etikett, das den Käse „Pecorino Romano" ausweist, darf ein zusätzliches Zeichen zur Angabe des Gebiets verwendet werden. Voraussetzung dafür ist, dass der gesamte Herstellungszyklus in der angegebenen Region oder Provinz stattfindet. Der Herstellungszyklus umfasst die Aufzucht, die Milcherzeugung und die technologischen Stufen der Verarbeitung, des Salzens und der Reifung. Es kann eines der nachstehend aufgeführten Gebietszeichen verwendet werden.

Darüber hinaus ist es zulässig, Marken, Namen und Firmennamen auf den Etiketten aufzubringen, sofern sie nicht irreführend oder werbend und daher geeignet sind, die Verbraucher irrezuführen. Darüber hinaus sind auf Etiketten, Verpackungen, Umhüllungen oder Werbematerialien weitere Angaben verboten, die in Bezug auf Art, Herkunft, Ursprung, Merkmale und wesentliche Eigenschaften des Käses „Pecorino Romano" falsch oder irreführend sein könnten.

Das offizielle Zeichen für „Pecorino Romano“ garantiert, dass das Erzeugnis den Bestimmungen dieser Produktspezifikation entspricht. Es besteht aus einer Raute mit durchgehenden oder gestrichelten Linien und abgerundeten Ecken und zeigt den stilisierten Kopf eines Schafs über der Bezeichnung „Pecorino Romano“.

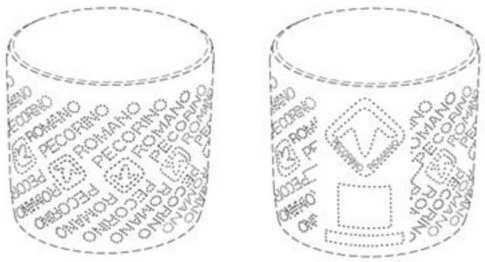
Zeichen:



Der Name „Pecorino Romano“ wird am Ursprungsort mit einem geeigneten Prägestempel des Konsortiums zusammen mit dem offiziellen Zeichen auf den gesamten Rand des ganzen Käses gestempelt. Ferner wird ein Quadrat aufgebracht, das die Buchstaben enthält, aus denen die Ursprungsprovinz, den Code des Milcherzeugers sowie das Erzeugungsjahr und den Erzeugungsmonat hervorgehen. Es liegt in der Verantwortung des Herstellers, dass der Herstellungstag, entsprechend der Tagescharge, angegeben wird, damit die Rückverfolgbarkeit gewährleistet ist.

Auf dem Prägestempel, mit dem der Name „Pecorino Romano“ aufgestempelt wird, können die Angaben „Lazio“, „Sardegna“ oder „Grossetto“, in dem Feld vorhanden sein, das die Angabe des Unternehmens und der Ursprungsprovinz enthält. Voraussetzung dafür ist, dass der gesamte Herstellungszyklus in der angegebenen Region oder Provinz stattfindet.



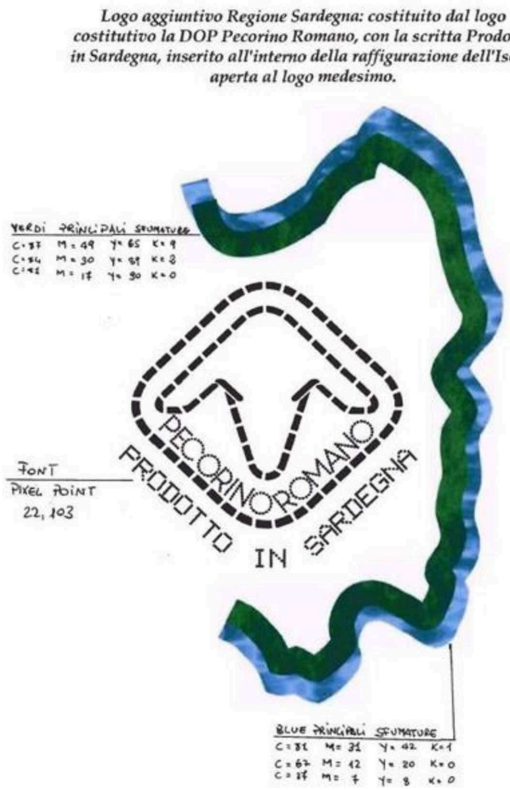


Auf dem Etikett [1] ist neben dem offiziellen Zeichen zur Kennzeichnung des Käses „Pecorino Romano“ ein Zeichen zulässig, welches das Gebiet ausweist. Voraussetzung ist, dass der gesamte Herstellungszyklus in der angegebenen Region oder Provinz stattfindet. Zu diesem Zweck sind unter den angegebenen Voraussetzungen die folgenden Zeichen zulässig:

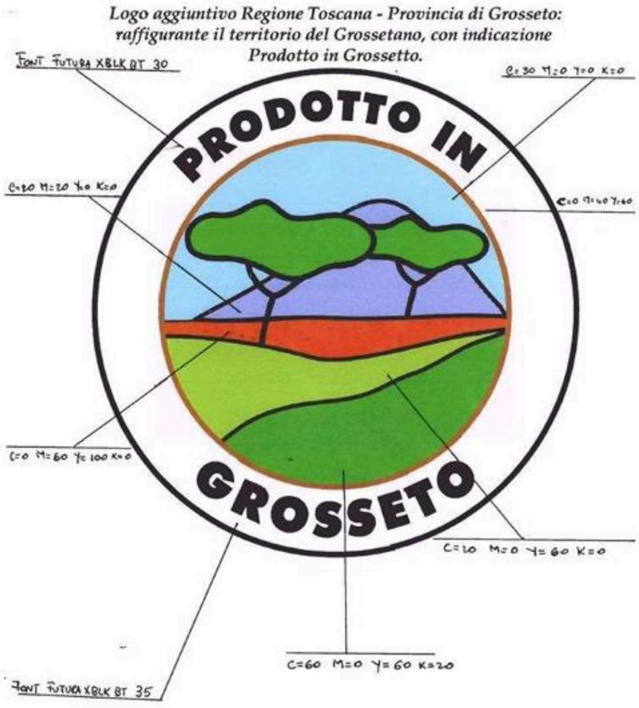
a) Pecorino Romano aus Latium



b) Pecorino Romano, hergestellt auf Sardinien



c) Pecorino Romano, hergestellt in Grosseto



5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das gesamte Gebiet der Regionen Sardinien, Latium und der Provinz Grosseto.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zusammenfassung des Zusammenhangs

„Pecorino Romano“ wird in einem Gebiet hergestellt, in dem die Tradition der Weidehaltung von Milchvieh seit der römischen Antike über das Mittelmeer hinaus bekannt ist. Auf Dichter der Antike, darunter Columella, Vergil, Varro und Plinius der Ältere, gehen nützliche Beschreibungen der ursprünglichen g.U. „Pecorino Romano“ zurück. Unter den natürlichen Faktoren sind die besonderen Klima- und Bodenbedingungen hervorzuheben. Es hat sich dadurch Weideland entwickeln können, das sich dank zweier natürlicher Faktoren beständig zeigt: Grünland und Schafe, die seit prähistorischen Zeiten im gesamten Gebiet vorkommen. Der geografische Zusammenhang zeigt sich in den besonderen Klima- und Bodenbedingungen und in der Tierhaltung. Diese erfolgt nach wie vor weitgehend auf Grünland, obgleich wissenschaftliche Techniken eingesetzt werden, um für ein besseres Gleichgewicht zwischen Land- und Forstwirtschaft in der Weidewirtschaft zu sorgen. Die historische Präsenz und weitverbreitete Beweidung im Ursprungsgebiet sind nachweisliche menschliche Faktoren, die die Umgebung geografisch, gesellschaftlich sowie landschaftlich geprägt haben. Diese Tätigkeiten haben sich zur wichtigsten wirtschaftlichen Ressource und zu einem Vorbild für eine umweltfreundliche Verarbeitungsindustrie entwickelt.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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