C/2026/4125

2.9.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/4125)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Pecorino Romano»

Numéro de référence UE: PDO-IT-0017-AM01 — 3.8.2026

1. **Dénomination du produit**

«Pecorino Romano»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italy

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

MASAF (Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications répondent à la définition de modification standard du fait qu'elles n'incluent pas de changement de la dénomination ou de son utilisation, ne risquent pas d'annihiler le lien et n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Considérations préliminaires concernant la structure du cahier des charges

Description

L'AOP «Pecorino Romano» a été enregistrée par le règlement (CE) nº 1107/96 de la Commission du 12 juin 1996. La seule modification apportée au cahier des charges concerne l'étiquetage, approuvée en tant que modification mineure par le règlement (CE) nº 1030/2009.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Cette modification consiste également à réécrire formellement le cahier des charges en le divisant en davantage d'articles, afin de le mettre en conformité avec le règlement de l'Union. Par conséquent, les articles du cahier des charges passent de trois à neuf.

En outre, des informations qui ne figuraient ni dans le cahier des charges ni dans le résumé publié ont également été incluses.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

La modification concerne l'introduction de l'article 1er du cahier des charges et porte sur la dénomination du produit.

Description

— Un article spécifique consacré à la dénomination a désormais été introduit.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

La modification concerne l'article 2 du cahier des charges et le point 4.2 du document unique, et porte sur la description du produit.

Description

— La description de la couleur a été légèrement modifiée par l'ajout des mots «plus ou moins intense» à côté de l'adjectif «paillé».

— La méthode consistant à recouvrir la croûte est décrite plus en détail.

— Il est désormais possible d'utiliser des emballages à usage alimentaire enveloppant le talon de la meule.

— La possibilité d'utiliser des conservateurs de croûte a été précisée.

— Le type RISERVA (réserve) est ajouté pour le «Pecorino Romano» dont la durée minimale d'affinage est de 18 mois, produit entre décembre et mars de l'année fromagère, et dont la teneur en chlorure de sodium est inférieure ou égale à 4 %.

— L'utilisation de l'AOP en tant qu'ingrédient dans les préparations alimentaires est explicitement prévue.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges et le point 4.3 du document unique, et porte sur les matières premières utilisées.

Description

— Il est précisé que la période de production s'étend sur deux années civiles entre octobre et juillet.

— La définition des ferments lactiques autochtones est désormais plus précise et les modalités de leur complémentation par des souches identifiées provenant de l'aire géographique délimitée sont mieux spécifiées.

— Le lieu de conservation de la cartographie génétique des ferments sélectionnés est mentionné.

— Il est indiqué que cette cartographie peut être mise à jour périodiquement par le groupement de producteurs.

— Il est précisé que la présure d'agneau utilisée pour la coagulation provient d'animaux élevés et abattus dans l'aire géographique délimitée.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

La modification porte sur l'article 5 du cahier des charges en ce qui concerne la méthode d'obtention

Description

— La température maximale de cuisson du caillé a été légèrement revue à la hausse.

— L'utilisation d'enveloppes de protection pour garantir l'hygiène a été explicitement mentionnée, tout comme le fait que la croûte reste éventuellement comestible.

— Il est prévu que les copeaux résultant de la découpe en portions des meules puissent être utilisés dans les préparations alimentaires.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges et porte sur le «Pecorino Romano» râpé.

Description

— Les règles de râpage sont désormais fixées.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges et porte sur l'utilisation des copeaux du «Pecorino Romano».

Description

— Il est précisé que les copeaux résultant de la découpe en portions du «Pecorino Romano» utilisé comme fromage de table ou à râper peuvent être utilisés comme ingrédients dans les préparations alimentaires.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

La modification concerne l'article 8 du cahier des charges et le point 4.6 du document unique

Description

— Il est précisé que les étiquettes du «Pecorino Romano» mis à la consommation préemballé, râpé ou en portions doivent porter le signe distinctif de l'AOP.

— Il est établi que le produit destiné aux préparations alimentaires et aux produits transformés doit être étiqueté avec la mention supplémentaire «"Pecorino Romano" destiné aux préparations alimentaires et aux produits transformés». Ce produit ne peut pas être destiné à la vente directe au consommateur final.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

La modification concerne l'article 8 du cahier des charges et le point 4.6 du document unique et porte sur l'étiquetage du produit

Description

— Les modalités d'étiquetage des produits préemballés, râpés ou en portions sont désormais détaillées.

— Des règles d'étiquetage sont fixées pour le produit destiné à être utilisé dans les préparations alimentaires.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Pecorino Romano»

Numéro de référence UE: PDO-IT-0017-AM01 — 3.8.2026

1. **Dénomination(s)**

«Pecorino Romano»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italie

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

0406 – Fromages et caillebotte

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Le «Pecorino Romano» est un fromage à pâte dure et cuite produit exclusivement à partir de lait de brebis entier frais, provenant d'élevages situés dans l'aire visée à l'article 3, et obtenu dans le respect d'exigences spécifiques relatives au processus de production.

Au moment de sa mise à la consommation, le fromage «Pecorino Romano» présente une forme cylindrique à faces planes, d'un diamètre compris entre 25 et 35 cm, et d'une hauteur du talon comprise entre 25 et 40 cm. Son poids se situe entre 20 et 35 kg.

Aspect extérieur: la croûte est fine, de couleur ivoire ou paillé naturel, plus ou moins intense. La possibilité de recouvrir la croûte de protections alimentaires de couleur neutre, noire ou marron, ainsi que l'utilisation éventuelle d'emballages à usage alimentaire et de conservateurs de croûte prévus par la réglementation sanitaire sont désormais prévues.

La pâte a une structure compacte ou légèrement ouverte; à la découpe, elle présente une couleur allant du blanc au paillé plus ou moins intense en fonction des conditions techniques de production.

Le fromage présente un arôme caractéristique en raison des procédés de production particuliers.

Le goût est aromatique et légèrement piquant pour le fromage de table; piquant, intense et agréable au stade d'affinage avancé.

La teneur en matières grasses sur matières sèches ne peut pas être inférieure à 36 %.

L'affinage est étalé sur cinq mois au moins pour le «Pecorino Romano» de table et pour les préparations alimentaires, et sur huit mois au moins pour le «Pecorino Romano» à râper.

Le fromage «Pecorino Romano» AOP peut être commercialisé avec la mention typologique supplémentaire «RISERVA» (réserve) après un affinage d'au moins 18 mois, à condition que les procédures supplémentaires suivantes soient respectées au cours du processus de production:

a) la production ne peut avoir lieu qu'entre décembre et mars de l'année fromagère;

b) la teneur en chlorure de sodium du fromage soumis à une durée d'affinage de 18 mois doit être inférieure ou égale à 4 % du produit tel quel.

c) au cours de la période d'affinage indiquée ci-dessus, l'utilisation d'une enveloppe de protection est autorisée afin de garantir la comestibilité de la croûte.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

Le fromage «Pecorino Romano» peut être obtenu à partir de lait de brebis entier frais, à condition qu'au moins 50 % de la matière sèche annuelle des aliments des brebis en lactation proviennent de l'aire géographique délimitée.

Ces dernières années, la provenance des fourrages frais ou séchés et des aliments pour animaux a été influencée par des changements climatiques soudains, qui se sont traduits par des précipitations excessives pendant les périodes de séchage, entraînant la détérioration du foin, et par une chaleur excessive, diminuant la production de fourrage frais ou à sécher.

Le lait peut subir un traitement de thermisation et être éventuellement inoculé de cultures de ferments lactiques autochtones et naturels, complétées par des souches identifiées par analyse génétique comme appartenant à l'espèce ou à la souche, à condition qu'elles proviennent de l'aire de production.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La production du lait, sa transformation et l'affinage du fromage AOP «Pecorino Romano» doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Le fromage «Pecorino Romano» est commercialisé entier, mais aussi sous forme râpée et/ou en portions avec et sans croûte.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Le fromage «Pecorino Romano» est commercialisé entier, mais aussi sous forme râpée et/ou en portions avec et sans croûte. Le signe distinctif officiel doit être reproduit sur les étiquettes du fromage mis à la consommation préemballé, râpé ou en portions.

Pour le fromage utilisé comme ingrédient et destiné à des préparations alimentaires et à des produits transformés, il est impératif d'indiquer sur les étiquettes, outre le signe distinctif officiel identifiant le fromage «Pecorino Romano» et les informations obligatoires, la mention supplémentaire «"Pecorino Romano" AOP destiné aux préparations alimentaires et aux produits transformés». Ce produit ne peut pas être destiné à la vente directe au consommateur final.

Sur l'étiquette, à côté du signe distinctif officiel identifiant le fromage «Pecorino Romano», il est permis d'utiliser un signe distinctif territorial supplémentaire, à condition que l'ensemble du cycle de production (élevage, production laitière, étapes technologiques de transformation, salage et affinage) ait lieu dans la région ou la province indiquée. Il est possible d'utiliser l'un des signes distinctifs territoriaux suivants.

L'utilisation de marques, de dénominations et de raisons sociales sur les étiquettes est également autorisée, à condition qu'elles n'aient pas de caractère trompeur ou élogieux et qu'en tout état de cause, elles ne soient pas susceptibles d'induire le consommateur en erreur. En outre, toute autre indication fausse ou trompeuse concernant la nature, la provenance, l'origine, les caractéristiques et les qualités essentielles du fromage «Pecorino Romano» est interdite sur les étiquettes, les conditionnements, les emballages ou le matériel publicitaire.

Le signe distinctif officiel identifiant le fromage «Pecorino Romano» en tant que garantie du respect des exigences du cahier des charges est constitué d'un losange au trait continu ou pointillé et aux angles arrondis, contenant la tête stylisée d'une brebis placée au-dessus de l'inscription de la dénomination «Pecorino Romano».

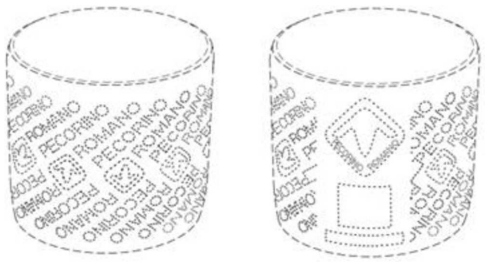
Signe distinctif:



Les meules sont marquées à l'origine sur tout le talon au moyen de la matrice du groupement. Celle-ci imprime la dénomination «Pecorino Romano» ainsi que le signe distinctif officiel du fromage, accompagné d'un carré dans lequel figurent le sigle de la province d'origine, le code de la fromagerie de production, le mois et l'année de production. Il est de la responsabilité du producteur d'indiquer le jour de production, correspondant au lot journalier, dans le respect de la traçabilité.

La mention «Lazio» (Latium), «Sardegna» (Sardaigne) ou «Grosseto» peut être ajoutée sur la matrice de marquage portant la dénomination «Pecorino Romano», dans la case d'identification de l'entreprise et de sa province, à condition que l'ensemble du cycle de production se déroule dans la région ou la province indiquée.



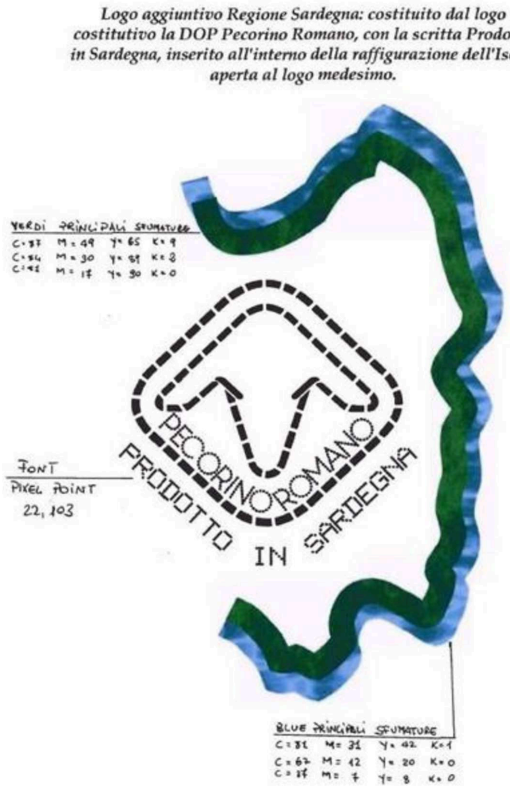


Sur les étiquettes [1], à côté du signe distinctif officiel identifiant le fromage «Pecorino Romano», il est permis d'utiliser un signe distinctif territorial, à condition que l'ensemble du cycle de production ait eu lieu dans la région ou la province indiquée. À cette fin, les signes distinctifs territoriaux suivants peuvent être utilisés, dans le respect des exigences indiquées ci-après:

a) Pecorino Romano del Lazio (Pecorino Romano du Latium)

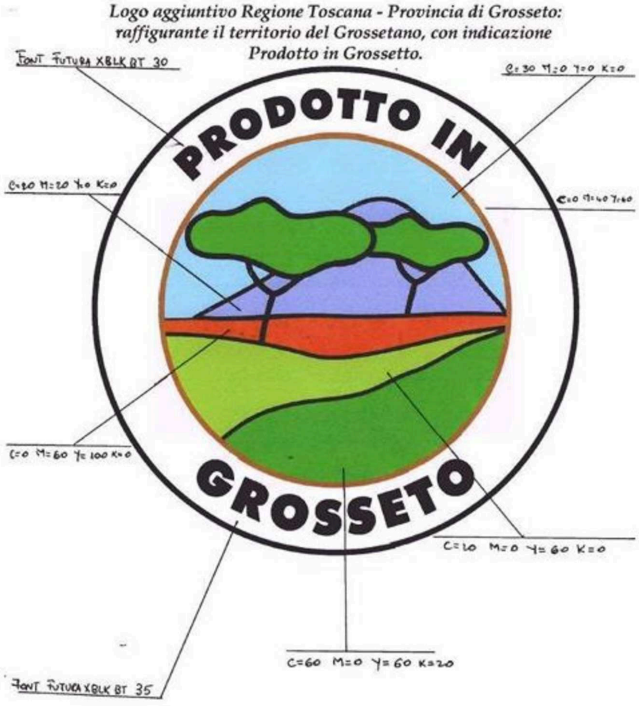


b) Pecorino Romano prodotto in Sardegna (Pecorino Romano produit en Sardaigne)



c) Pecorino Romano prodotto in Grosseto (Pecorino Romano produit dans la province de Grosseto)

Logo aggiuntivo Regione Toscana - Provincia di Grosseto: raffigurante il territorio del Grossetano, con indicazione Prodotto in Grossetto.



5. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Tout le territoire des régions de la Sardaigne, du Latium et de la province de Grosseto.

6. **Lien avec la zone géographique**

Résumé du lien

Le «Pecorino Romano» est produit dans une région où l'élevage ovin et la tradition fromagère étaient déjà connus bien au-delà des frontières de la Méditerranée à l'époque de la Rome antique, comme en témoignent les descriptions d'écrivains latins tels que Columelle, Virgile, Varron et Pline l'Ancien, qui fournissent des détails sur l'archétype du «Pecorino Romano» AOP. Parmi les facteurs naturels, les conditions climatiques et pédologiques particulières ont permis de développer le pastoralisme et sa résilience, grâce à l'utilisation de deux éléments naturels présents sur les territoires de l'aire d'origine depuis la préhistoire: le pâturage et la brebis. Le lien géographique découle de ces conditions climatiques et pédologiques particulières, ainsi que de l'élevage, principalement pratiqué en exploitant les pâturages, même si des techniques rationnelles sont désormais utilisées, garantissant ainsi un meilleur équilibre agro-sylvo-pastoral. Concernant les facteurs humains, la présence historique et la diffusion des activités pastorales sur le territoire d'origine ont façonné l'environnement géographique, social et paysager, pour devenir la principale ressource économique et le plus grand modèle d'industrie de transformation respectueux de l'environnement.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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