C/2026/2420

28.4.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/2420)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Pecorino Toscano“

Референтен номер на ЕС: PDO-IT-0020-AM01 — 2.2.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Pecorino Toscano“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование/наименования

Министерство на селското стопанство, продоволствената независимост и горите

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията попадат в обхвата на определението за стандартно изменение, тъй като те не включват промяна в наименованието или използването на наименованието, не създават риск от обезсилване на връзката с географския район и не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Изменението се отнася до член 2 от продуктовата спецификация и точка 4.2 от единния документ, в които се съдържа текст относно описанието на продукта.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Описание

— Въведени са обозначения, поставяни по желание: „semistagionato“ (полузряло) за продукта след зреене в продължение на най-малко 60 дни и „riserva“ за продукта след зреене в продължение на най-малко 8 месеца.

— Диаметърът на основите е увеличен от 22 cm на 30 cm.

— Страничната част е увеличена от 11 cm на 20 cm.

— Теглото е увеличено от 3,50 kg на 10 kg.

— Целият член е преформулиран, за да стане описанието на продукта формално идентично както в продуктовата спецификация, така и в единния документ.

Досегашният текст:

„Pecorino Toscano“ е сирене, произведено от пълномаслено овче мляко с произход от района на производство, с мека вътрешност в случая на „Pecorino Toscano tenero“ или с полутвърда вътрешност в случая на „Pecorino Toscano stagionato“ и с характерна консистенция, което се подлага на кратко или дълго зреене в зависимост от употребата му като трапезно сирене или като сирене за настъргване; формата му е цилиндрична, с гладки основи и леко изпъкнала странична част, и има следните размери: диаметър на основите от 15 до 22 cm, височина на страничната част от 7 до 11 cm, тегло от 0,75 до 3,50 kg, като се допуска производство на „Pecorino Toscano“ във форма, различна от цилиндричната, когато продуктът е предназначен изключително за предварително опаковане (на резени, на кубчета или настъргано); със съдържание на мазнини в сухото вещество не по-малко от 40 % при продукта с полутвърда вътрешност и не по-малко от 45 % при продукта с мека вътрешност. Кората е жълта, с нюанси, вариращи до тъмножълто; цветът на кората може да зависи от осъщественото третиране; цветът на вътрешността е бял, с лек бледожълт оттенък при продукта с мека вътрешност и с лек бледожълт до бледожълт оттенък при продукта с полутвърда вътрешност. вътрешността е компактна и трудна за рязане при полутвърдото сирене и може да има малки неравномерно разпределени шупли. Вкусът е ароматен, с характерна специфика, дължаща се на конкретните производствени процедури. Периодът на зреене продължава най-малко 20 дни при мекото сирене и не може да бъде по-малко от четири месеца при полутвърдото сирене.“

се заменя със следното:

„Наименованието за произход „Pecorino Toscano“ е запазено за сирене със следните характеристики: меко или полутвърдо сирене, произведено изключително от пълномаслено овче мляко от района на производство.

Периодът на зреене продължава най-малко 20 дни при мекото сирене и не може да бъде по-малко от четири месеца при полутвърдото сирене.

За мекото сирене може да се използва по желание обозначението „semistagionato“ [полузряло] след зреене в продължение на най-малко 60 дни. За зрялото сирене може да се използва по желание обозначението „riserva“ [резерва] след зреене в продължение на най-малко 8 месеца.

Използва се като трапезно сирене или за настъргване.

То притежава следните характеристики:

цилиндрична форма с плоски основи и леко изпъкнала странична стена;

размери: диаметър на основите между 15 и 30 cm, височина на стената от 7 до 20 cm, с отклонения на двете характеристики в посока нагоре или надолу в зависимост от техническите условия на производство.

При полутвърдото сирене се предпочитат формите със стени, по-високи спрямо диаметъра;

тегло от 0,75 до 10,00 kg;

външна обвивка: кората е жълта, с нюанси, вариращи до тъмножълто; цветът на кората може да зависи от осъщественото третиране;

цвят на вътрешността: бял, с лек бледожълт оттенък при мекото сирене и леко бледожълт или бледожълт при полутвърдото сирене;

структура на вътрешността: мека при мекото сирене, компактна и трудна за рязане при полутвърдото сирене и може да има малки неравномерно разпределени шупли;

вкус: ароматен, с характерна специфика, дължаща се на конкретните производствени процедури;

масленост в сухото вещество: не по-малко от 40 % за зрелия продукт и не по-малко от 45 % за мекия продукт.

С цел ограничаване на отпадъците при производството и при условие че са спазени горепосочените изисквания по отношение на теглото и височината, се допуска производство на „Pecorino Toscano“ във форма, различна от цилиндричната, когато продуктът е предназначен изключително за предварително опаковане (на резени, на кубчета или настърган)“.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8 от продуктовата спецификация относно начина на маркиране на продукта

Описание

— Премахва се изискването за използване на мастило за поставяне на знака.

— Маркировката, която трябва да се нанесе върху пластмасовата опаковка на предварително опакования продукт, вече не е задължителна.

Досегашният текст:

„Този знак се поставя върху страничната стена с мастило върху сиренето „Pecorino Toscano tenero“ и с топъл печат върху сиренето „Pecorino Toscano stagionato“. В случая на предварително опакованите порции маркировката се поставя върху опаковката, при условие че опаковането се извършва в района на произход.“

се заменя със следното:

„Тази маркировка се поставя върху страничната стена на сиренето. В случая на предварително опакованите порции маркировката може да се постави върху опаковката, при условие че опаковането се извършва в района на произход“.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Изменение на член 8 от продуктовата спецификация относно знака, който се полага върху сиренатa и предварително опакованите продукти

Описание

— Логото, което трябва да се положи върху целите сирена и върху опакованите разфасовки, е променено, за да стане същото като логото върху етикетите.

☑ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Pecorino Toscano“

Референтен номер на ЕС: PDO-IT-0020-AM01 — 2.2.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Pecorino Toscano“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Италия

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

0406 — Сирена и извара

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Наименованието за произход „Pecorino Toscano“ е запазено за сирене със следните характеристики: меко или полутвърдо сирене, произведено изключително от пълномаслено овче мляко от района на производство.

Периодът на зреене продължава най-малко 20 дни при мекото сирене и не може да бъде по-малко от четири месеца при полутвърдото сирене.

За мекото сирене може да се използва по желание обозначението „semistagionato“ [полузряло] след зреене в продължение на най-малко 60 дни. За зрялото сирене може да се използва по желание обозначението „riserva“ [резерва] след зреене в продължение на най-малко 8 месеца.

Използва се като трапезно сирене или за настъргване.

То притежава следните характеристики:

цилиндрична форма с плоски основи и леко изпъкнала странична стена;

размери: диаметър на основите между 15 и 30 cm, височина на стената от 7 до 20 cm, с отклонения на двете характеристики в посока нагоре или надолу в зависимост от техническите условия на производство.

При полутвърдото сирене се предпочитат формите със стени, по-високи спрямо диаметъра;

тегло от 0,75 до 10,00 kg;

външна обвивка: кората е жълта, с нюанси, вариращи до тъмножълто; цветът на кората може да зависи от осъщественото третиране;

цвят на вътрешността: бял, с лек бледожълт оттенък при мекото сирене и леко бледожълт до бледожълт при полутвърдото сирене;

структура на вътрешността: мека при мекото сирене, компактна и трудна за рязане при полутвърдото сирене и може да има малки неравномерно разпределени шупли;

вкус: ароматен, с характерна специфика, дължаща се на конкретните производствени процедури;

масленост в сухото вещество: не по-малко от 40 % за зрелия продукт и не по-малко от 45 % за мекия продукт.

С цел ограничаване на отпадъците при производството и при условие че са спазени горепосочените изисквания по отношение на теглото и височината, се допуска производство на „Pecorino Toscano“ във форма, различна от цилиндричната, когато продуктът е предназначен изключително за предварително опаковане (на резени, на кубчета или настърган).

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

Овцете трябва да се хранят със зелени или сухи фуражи, които са получени предимно от местните естествени пасища в района и към които може евентуално да се добавят сено и обикновени концентрирани фуражи.

Процентът на фуражите с произход извън района на производство на „Pecorino Toscano“ обаче не надвишава 30 % от сухото вещество на годишна база.

Произходът на пресните или изсушени храни и фуражи е повлиян през последните години от внезапни промени в климата, които са довели както до прекомерни валежи през периодите на сушене, водещи до загуба на сено, така и до прекомерно затопляне, водещо до намаляване на производството на пресни или предназначени за изсушаване фуражи.

Сиренето „Pecorino Toscano“ се произвежда от пълномаслено овче мляко с произход от предвидения в продуктовата спецификация район на произход. Млякото може да се използва сурово или да бъде подложено на термична обработка, включително пастьоризиране. Допуска се използване само на автохтонни ферменти, получени от банката за щамове.

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производството на млякото, както и на производството на „Pecorino Toscano“ трябва да се извършват в района на произход до достигане на степента на зрялост, в която сиренето се продава: 20 дни за меното сирене и 4 месеци за зрялото сирене.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Сиренето „Pecorino Toscano“ може да се пуска на пазара цяло, на парчета или настъргано.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Върху всяка цяла пита „Pecorino Toscano“ трябва да фигурира логото, идентифициращо ЗНП. Логото се състои от надписа „Pecorino Toscano DOP“, стилизираното изображение на глава на овца и идентификационния номер на мандрата производител или на цеха за зреене или на одобрения опаковчик, осъществяващ дейността си в района на произход. В случай че опаковчикът осъществява дейността си извън района на произход, ще бъде поставен идентификационният номер на мандрата производител или на цеха за зреене.

Върху всеки етикет, поставен върху питите, парчетата, резените или настърганото сирене, трябва да фигурира надписът „Pecorino Toscano D.O.P.“ или „Pecorino Toscano D.O.P. stagionato“, който трябва да изпъква и да се отличава от всички останали надписи на етикета както по отношение на размера на буквите, така и по отношение на шрифта на буквите и на разположението им. За меното сирене може да се използва по желание обозначението „semistagionato“ [полузряло] след зреене в продължение на най-малко 60 дни. За зрялото сирене може да се използва по желание обозначението „riserva“ [резерва] след зреене в продължение на най-малко 8 месеца. В съответствие с член 5 от продуктовата спецификация цветният знак трябва да е изобразен веднъж или няколко пъти и да бъде с размер най-малко 15 mm в диаметър.

4.7. *Кратко определение на географския район*

Районът на производство на ЗНП „Pecorino Toscano“ обхваща цялата територия на регион Toscana, цялата територия на общините Allerona и Castiglione del Lago, които са част от регион Umbria, и цялата територия на общините Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena и Capodimonte, които са част от регион Lazio.

5. **Връзка с географския район**

Обобщено описание на връзката

5.1. Специфична характеристика на географския район

По отношение на факторите, свързани с околната среда, се посочват особените характеристики на районите, предназначени за отглеждането на овцете, осъществявано почти изцяло на открито, на естествени пасища, богати на диворастящи растителни видове, които обуславят характерното качество на млякото, предназначено за производството на сирене.

По отношение на човешкия фактор, освен доказаното историческо значение за икономиката, се посочва, че съответните стопанства са били от важно значение от социална гледна точка, тъй като са се намирали в така наречените маргинални територии, които в противен случай са били обречени на постепенно изоставяне и на обедняване на природните ресурси.

Начинът на отглеждане и диворастящите и култивираните растителни видове, от които предимно се състои фуражът за животните, в съчетание с метода на производство, при който на всички етапи — от температурата по време на обработката до начина на зреене — се запазват всички качества на млякото, придават на млякото и на крайния продукт специфичните характеристики, поради които „Pecorino Toscano“ винаги е било определяно като „сладникав“ продукт.

5.2. Специфични характеристики на продукта

Кора с жълт цвят.

Вкусът е сладък, но никога наситен или натрапчив.

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)

Сиренето, чийто произход датира от древността и което според множество исторически свидетелства е съществувало още в епохата на етруските, се е разпространявало в течение на вековете в района, наречен „Maremma“, разположен най-вече в регион Тоскана. Традиционно продуктът е бил наричан с имена, свързани с географския произход, или с по-общото наименование „toscano“ (от Тоскана). В течение на времето, предвид общите основни характеристики, се създава общ производствен стандарт или етимологично наименование, отразяващо историко-географската среда.

Особените характеристики на „Pecorino Toscano“ се дължат както на овчето мляко, така и на метода на производство. Животните, които са на паша почти през цялата година, извличат от диворастящите и култивираните растителни видове типичните за района на произход благоухания и аромати, отличаващи се едновременно с мекота и изразителност. По-скоро силният вкус на овчето мляко се смекчава от качеството на климата и на пасищата, които оказват положително въздействие върху живота на овцете, а оттам — и върху получаваните от тях продукти. Тези характеристики се запазват при производството благодарение на използвания метод, при който температурата е същата, като на температурата на млякото във вимето, по традиция се употребява телешко сирище, осоляването е минимално, а температурата по време на зреене е съобразена с естествената активност на ферментите. В съответствие с тосканската традиция сиренето, дори и при продължително зреене, запазва своя вкус — добре изразен, но не прекомерно силен, сладникав, но не и натрапчив — благодарение на който „Pecorino Toscano“ винаги се е харесвало на всяко едно небце.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

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