C/2026/2420

28.4.2026

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/2026/2420)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Pecorino Toscano“

Referenční číslo EU: PDO-IT-0020-AM01 – 2. února 2026

1. **Název produktu**

„Pecorino Toscano“

2. **Typ zeměpisného označení:**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

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

Itálie

5. **Orgán členského státu, který standardní změnu oznamuje**

Název

MASAF [Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví]

6. **Důvod pro standardní změnu**

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

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

Předmět změny

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

[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).

Popis

— Doplňují se tyto nepovinné údaje: „semistagionato“ (středně zralý) pro sýr zrající nejméně 60 dní a „riserva“ (rezerva) pro sýr zrající nejméně osm měsíců.

— Průměr čelních stran byl zvětšen z 22 cm na 30 cm.

— Výška boční strany byla zvětšena z 11 cm na 20 cm.

— Hmotnost byla zvýšena ze 3,50 kg na 10 kg.

— Celý článek byl přeformulován tak, aby popis produktu byl ve specifikaci produktu i v jednotném dokumentu naprosto stejný.

Stávající znění:

Sýr „Pecorino Toscano“ je vyráběn z plnotučného ovčího mléka získávaného v oblasti výroby. Je měkký (Pecorino Toscano tenero) nebo polotvrdý (Pecorino Toscano stagionato), má typickou konzistenci a zraje krátce nebo dlouze v závislosti na použití buď k přímé konzumaci, nebo ke strouhání. Má válcový tvar, ploché čelní strany a mírně vyklenuté boční strany. Čelní strany mají průměr 15 až 22 cm, výška boční strany se pohybuje mezi 7 až 11 cm, hmotnost mezi 0,75 až 3,50 kg. U produktu určeného výhradně k zabalení (po nakrájení na plátky nebo kostičky či po nastrouhání) je připuštěna výroba jiného než válcovitého tvaru sýru „Pecorino Toscano“. Obsah tuku v sušině u polotvrdého výrobku je vyšší než 40 %, u měkkého přesahuje 45 %. Kůrka může mít různé odstíny žluté barvy až po sytě žlutou. Barva kůrky může také záviset na typu zpracování. Sýrová hmota měkké variety má bílý až slabý slámově žlutý odstín, polotvrdý sýr může být až slámově žlutý. Má celistvou strukturu s možným a nepravidelným výskytem drobných ok, polotvrdý sýr se hůře krájí. Chuť je díky zvláštním výrobním procesům příjemná a intenzivní. Měkký sýr musí zrát alespoň 20 dní, polotvrdý sýr alespoň čtyři měsíce.

Nové znění:

„Označení původu ‚Pecorino Toscano‘ je vyhrazeno pro sýr, který má následující vlastnosti: měkký nebo polotvrdý sýr vyrobený výhradně z plnotučného ovčího mléka z oblasti výroby.

Měkký sýr musí zrát alespoň 20 dní, polotvrdý sýr alespoň čtyři měsíce.

Označení ‚semistagionato‘ (středně zralý) lze použít pro měkký sýr, který zrál nejméně 60 dní. Označení ‚riserva‘ (rezerva) lze použít pro zralý sýr, který zrál nejméně osm měsíců.

Používá se buď k přímé konzumaci nebo ke strouhání.

Má tyto vlastnosti:

Válcový tvar, ploché čelní strany a mírně vyklenuté boční strany.

Velikost: průměr čelních stran od 15 cm do 30 cm, výška bočních stran od 7 cm do 20 cm, s odchylkami směrem nahoru nebo dolů pro oba rozměry v závislosti na technických podmínkách výroby.

U polotvrdých sýrů se upřednostňují boční strany, jejichž velikost přesahuje průměr čelních stran.

Hmotnost 0,75 až 10 kg.

Vnější vrstva: Kůrka může mít různé odstíny žluté barvy až po sytě žlutou. Barva kůrky může také záviset na typu zpracování.

Barva sýrové hmoty: bílý až slabý slámově žlutý odstín u měkkého typu, polotvrdý sýr může být až slámově žlutý.

Konzistence sýrové hmoty: měkká konzistence pro měkký typ; celistvá struktura s možným a nepravidelným výskytem drobných ok, polotvrdý sýr se hůře krájí.

Chuť: díky zvláštním výrobním procesům je příjemná a intenzivní.

Obsah tuku v sušině: nejméně 40 % u zralých sýrů a nejméně 45 % u měkkých sýrů.

V zájmu omezení odpadu ze zpracování a s výhradou dodržení výše uvedených požadavků na váhu a výšku byla u produktu určeného výhradně k zabalení (po nakrájení na plátky nebo kostičky či po nastrouhání) připuštěna výroba jiného než válcovitého tvaru sýru Pecorino Toscano.“

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8 specifikace produktu týkající se způsobů označování výrobku

Popis

— Požadavek na použití inkoustu pro označení výrobku byl odstraněn.

— Označení plastového obalu použitého k zabalení výrobku není povinné.

Stávající znění:

„Tato značka se nanáší na boční stranu sýra pomocí inkoustu v případě sýru Pecorino Toscano tenero a pomocí razidla za tepla v případě sýru Pecorino Toscano stagionato. Značka se uvede na obal sýrů, pokud se balení provádí v oblasti původu.“

Nové znění:

„Tato značka se umisťuje na boční stranu sýra. Značka může být umístěna na obalu sýrů, pokud se balení provádí v oblasti původu.“

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Předmět změny

Změna článku 8 specifikace produktu týkající se označení, které se má použít pro celé sýry a balené výrobky

Popis

— Logo, kterým se označují celé sýry a obaly balených sýrů, bylo změněno tak, aby se shodovalo s logem, které je uvedeno na etiketách.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Pecorino Toscano“

Referenční číslo EU: PDO-IT-0020-AM01 – 2. února 2026

1. **Název (názvy)**

„Pecorino Toscano“

2. **Typ zeměpisného označení:**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

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*

„Označení původu ‚Pecorino Toscano' je vyhrazeno pro sýr, který má následující vlastnosti: měkký nebo polotvrdý sýr vyrobený výhradně z plnotučného ovčího mléka z oblasti výroby.

Měkký sýr musí zrát alespoň 20 dní, polotvrdý sýr alespoň čtyři měsíce.

Označení ‚semistagionato' (středně zralý) lze použít pro měkký sýr, který zrál nejméně 60 dní. Označení ‚riserva' (rezerva) lze použít pro zralý sýr, který zrál nejméně osm měsíců.

Používá se buď k přímé konzumaci nebo ke strouhání.

Má tyto vlastnosti:

Válcový tvar, ploché čelní strany a mírně vyklenuté boční strany.

Velikost: průměr čelních stran od 15 cm do 30 cm, výška bočních stran od 7 cm do 20 cm, s odchylkami směrem nahoru nebo dolů pro oba rozměry v závislosti na technických podmínkách výroby.

U polotvrdých sýrů jsou žádoucí boční strany, jejichž velikost přesahuje průměr čelních stran.

Hmotnost 0,75 až 10 kg.

Vnější vrstva: Kůrka může mít různé odstíny žluté barvy až po sytě žlutou. Barva kůrky může také záviset na typu zpracování.

Barva sýrové hmoty: bílý až slabý slámově žlutý odstín u měkké variety, polotvrdý sýr může být až slámově žlutý.

Konzistence sýrové hmoty: měkká konzistence pro měkký typ; celistvá struktura s možným a nepravidelným výskytem drobných ok, polotvrdý sýr se hůře krájí.

Chuť: díky zvláštním výrobním procesům je příjemná a intenzivní.

Obsah tuku v sušině: nejméně 40 % u zralých sýrů a nejméně 45 % u měkkých sýrů.

V zájmu omezení odpadu ze zpracování a s výhradou dodržení výše uvedených požadavků na váhu a výšku byla u produktu určeného výhradně k zabalení (po nakrájení na plátky nebo kostičky či po nastrouhání) připuštěna výroba jiného než válcovitého tvaru sýru Pecorino Toscano."

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)*

Základním krmivem pro ovce je zelená nebo senná píce, která pochází z přírodních pastvin oblasti, dokrmovat lze senem a jednoduchým koncentrovaným krmivem.

V každém případě nesmí podíl krmiva získaného z území mimo oblast výroby sýra „Pecorino Toscano" překročit 30 % sušiny ročně.

Původ krmiva (čerstvého nebo sena nebo koncentrovaného krmiva byl v posledních letech ovlivněn 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.

Sýr „Pecorino Toscano" se vyrábí z plnotučného ovčího mléka z oblasti původu uvedené ve specifikaci produktu. To lze zpracovávat syrové nebo se může tepelně upravovat až do bodu pasterizace. Je povoleno použití pouze autochtonních startovacích kultur získaných z kmenů „teca".

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Všechny kroky při produkci mléka a sýru „Pecorino Toscano“ až do doby jeho komerčního využití, jež u měkkého sýra činí 20 dní a u zralého sýra 4 měsíce, musí probíhat v oblasti původu.

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

Produkt „Pecorino Toscano“ lze uvádět na trh vcelku, naporcovaný nebo nastrouhaný.

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

Všechny sýry „Pecorino Toscano“ musí být označeny logem CHOP. Logo nese nápis „Pecorino Toscano DOP“, stylizovaný obrázek ovčí hlavy a číslo označující úředně schválenou sýrárnu fungující v oblasti původu, v níž se sýr vyráběl, uzrával nebo balil. Pokud se balírna nenachází v oblasti původu, je pod číslem uvedeno místo výroby nebo zrání sýru.



Každá etiketa umístěná na celých bochnících nebo na baleních sýra buď nakrájeného na plátky, nebo nastrouhaného nese nápis „Pecorino Toscano DOP“ nebo „Pecorino Toscano DOP stagionato“, který se od všech ostatních údajů na etiketě musí výrazně odlišovat jak svou velikostí, tak vzhledem a umístěním. Označení „semistagionato“ (středně zralý) lze použít pro měkký sýr, který zrál nejméně 60 dní. Označení „riserva“ (rezerva) lze použít pro zralý sýr, který zrál nejméně osm měsíců. Barevná značka podle článku 5 specifikace musí být uvedena jednou či vícekrát a její průměr musí měřit alespoň 15 mm.



4.7 *Stručné vymezení zeměpisné oblasti*

Oblast výroby sýra „Pecorino Toscano“ se týká celého území Toskánska, celého území přilehlých obcí Allerona a Castiglione del Lago (Umbrie) a celého území obcí Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena a Capodimonte (Lazio).

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Shrnutí souvislosti

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Z přírodních činitelů je třeba zmínit zvláštní povahu oblastí, ve kterých se stáda ovcí chovají. Ovce se pasou téměř výhradně volně na přírodních pastvinách, které oplývají rostlinnými druhy, jež propůjčují mléku určenému pro výrobu sýra zvláštní vlastnosti.

Pokud se jedná o lidské faktory, je historicky doloženo, že výroba sýra měla vždy velký hospodářský význam. Přínos byl zaznamenán také po sociologické stránce, která souvisí s využíváním tzv. okrajových oblastí, kde přítomnost chovatelů zabraňuje postupnému úpadku oblasti a vyčerpávání přírodních zdrojů.

Způsob chovu a rostlinné druhy, jež rostou planě nebo se pěstují a představují hlavní zdroj krmení dobytka, jakož i metoda produkce, při níž se od teploty zpracování až po způsob zrání respektují všechny vlastnosti ovčího mléka, dodávají mléku a konečnému produktu ony zvláštní vlastnosti, pro které je sýr „Pecorino Toscano“ již od počátku označován za „jemný“.

5.2 Specifičnost produktu

Kůrka žluté barvy.

Chuť jemná, ne příliš výrazná ani ostrá.

5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Jeho výroba, kterou se dle četných historických svědectví zabývali již Etruskové, se během staletí rozšířila po celém území nazývaném „Maremma“, které se nachází především na území Toskánska. Výrobek byl tradičně označován přívlastky odkazujícími na jeho zeměpisný původ nebo obecnějším názvem „toskánský“ (toscano). Postupem času se vzhledem k víceméně společným vlastnostem vyráběných sýrů ustálil jednotný standard výroby a označení, jehož etymologie odkazuje na historický a zeměpisný původ výrobku.

Zvláštní vlastnosti sýru „Pecorino Toscano“ mají svůj původ jak v ovčím mléce, tak v metodě produkce. Ovce, které se pasou téměř po celý rok, získají z planých či pěstovaných rostlin přesně ono aroma a vůně, jež jsou typické pro podnebí v oblasti původu, tedy jak mírnost, tak výraznost. Příchuť ovčího mléka, která je spíše výrazná, zmírňuje vliv podnebí a pastvin, který má blahodárné účinky na život ovcí, a tudíž i na jejich mléko. Tyto vlastnosti pak umí zachovat i šetrný způsob výroby, který pracuje s tradičním přidáním telecího syřidla a udržuje tak stejnou teplotu mléka jako ve vemeni, s minimem soli a teplotami zrání, které jsou šetrné k přirozeným procesům uvnitř kvasných kultur. Jak se patří na toskánskou tradici, sýr si i během dlouhého zrání udržuje onu výraznou, nijak však přehnanou příchuť, jež zůstává jemná a nikdy nesklouzne do ostré, čímž si sýr „Pecorino Toscano“ dokáže získat i ty nejnáročnější spotřebitele.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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