C/2026/2420

28.4.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2420)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Pecorino Toscano«

EU-referencenummer: PDO-IT-0020-AM01 — 2.2.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Pecorino Toscano«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vine

☐ Spiritus

4. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

MASAF [ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug]

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringerne falder ind under definitionen af en standardændring, da de ikke omfatter en ændring af betegnelsen eller anvendelsen af betegnelsen, ikke risikerer at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område, og ikke medfører yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Ændring af artikel 2 i produktspecifikationen og punkt 4.2 i enhedsdokumentet om beskrivelse af produktet

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivelse

— Følgende valgfrie angivelser er blevet tilføjet: »semistagionato« [halvmoden] for ost, der er modnet i mindst 60 dage, og »riserva« [reserve] for ost, der er modnet i mindst 8 måneder.

— Overfladediameteren er blevet øget fra 22 cm til 30 cm.

— Tykkelsen målt på siden er blevet øget fra 11 cm til 20 cm.

— Mindstevægten er blevet ændret fra 3,50 kg til 10 kg.

— Hele artiklen er blevet omformuleret, så produktbeskrivelsen er nøjagtig den samme i varespecifikationen og enhedsdokumentet.

Nuværende version:

»Osten Pecorino Toscano fremstilles af fuldfed fåremælk, som kommer fra produktionsområdet, og dækker over blød Pecorino Toscano [tenero] med blød konsistens eller halvfast lagret Pecorino Toscano [stagionato]; osten har en karakteristisk konsistens og er lagret i kortere eller længere tid afhængig af, om den er beregnet til bordbrug eller som revet ost og den har en cylindrisk form med flade overflader og en let konveks side. Dens størrelse varierer som følger: overfladediameteren er mellem 15 cm og 22 cm, tykkelsen målt på siden er mellem 7 cm og 11 cm, vægten er mellem 0,75 kg og 3,50 kg. »Pecorino Toscano« kan fremstilles i andre former end som cylinder, men kun hvis den skal færdigpakkes (i skiver, terninger eller som revet ost). Fedtindholdet i forhold til tørstoffet for den halvfaste type er på mindst 40 % og for den bløde type mindst 45 %. Skorpen er gul med varierende nuancer op til mørkegul. Skorpens farve er gul varierende over forskellige toner afhængig af, hvordan osten er blevet forarbejdet. Ostemassens farve er typisk hvid til svagt lysgullig for den bløde types vedkommende og svagt lysgullig til lysgullig for den halvfaste types vedkommende. Ostemassen er tæt og sej for den halvfaste osts vedkommende, eventuelt med ganske små uregelmæssigt fordelte huller. Den intense, aromatiske smag er typisk for den særlige produktionsmetode. Modningstiden er mindst 20 dage for bløde oste og mindst fire måneder for halvfaste oste.«

Ny version:

»Oprindelsesbetegnelsen »Pecorino Toscano« er forbeholdt ost med følgende karakteristika: blød eller halvfast ost, der udelukkende er fremstillet af fuldfed fåremælk fra produktionsområdet.

Modningstiden er mindst 20 dage for bløde oste og mindst fire måneder for halvfaste oste.

Benævnelsen »semistagionato« [halvmoden] kan anvendes for blød ost, hvis den er modnet i mindst 60 dage. Benævnelsen »riserva« [reserve] kan anvendes for modnet ost, hvis den har været lagret i mindst 8 måneder.

Den anvendes som bordost eller til rivning.

Den har følgende kendetegn:

Cylinderformet med flade overflader og en let konveks side.

Størrelse: overfladediameteren er fra 15 cm til 30 cm, tykkelsen målt på siden er fra 7 cm til 20 cm med opadgående eller nedadgående variationer for begge karakteristika afhængigt af de tekniske produktionsforhold.

En tykkelse, der er større end overfladernes diameter, foretrækkes for halvhårde oste.

Vægt fra 0,75 kg til 10,00 kg.

Ydre lag: Skorpen er gul med varierende nuancer op til mørkegul. Skorpens farve er gul varierende over forskellige toner afhængig af, hvordan osten er blevet forarbejdet.

Ostemassens farve: typisk hvid til svagt lysgullig for den bløde types vedkommende og svagt lysgullig til lysgullig for den halvfaste types vedkommende.

Ostemassens konsistens: blød konsistens til den bløde type, kompakt konsistens og fast ved skæring, eventuelt med ujævnt fordelte små huller, for den halvhårde type.

Smag: intens, aromatisk smag, der er typisk for den særlige produktionsmetode.

Fedtindhold i tørstof: mindst 40 % for moden ost og mindst 45 % for blød ost.

For at undgå spild ved forarbejdningen, tillades det, at »Pecorino Toscano« kan fremstilles i en anden form end cylindrisk, dog forudsat at ovennævnte krav om vægt og tykkelse overholdes, men udelukkende med henblik på færdigpakkede produkter (i skiver, i terninger eller i revet form).«

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 8 i varespecifikationen om metoder til mærkning af produktet

Beskrivelse

— Kravet om at anvende blæk til at påføre mærket på produktet er blevet fjernet.

— Det er blevet gjort valgfrit at påføre mærket på den plastemballage, der anvendes til færdigpakning af produktet.

Nuværende version:

»Dette mærke påføres ostens side med blæk for Pecorino Toscano tenero og varmstemplet for Pecorino Toscano stagionato. Mærket skal påføres indpakningen af færdigpakket ost, forudsat at dette sker i oprindelsesområdet.«

Ny version:

»Dette mærke anbringes på ostens side. Mærket kan påføres indpakningen af færdigpakket ost, forudsat at dette sker i oprindelsesområdet«

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Ændring af artikel 8 i varespecifikationen om det mærke, der skal påføres hele oste og det færdigpakkede produkt

Beskrivelse

— Logoet, der skal påføres hele oste og indpakningen af færdigpakket ost er blevet ændret, så det er det samme som logoet på etiketterne.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Pecorino Toscano«

EU-referencenummer: PDO-IT-0020-AM01 — 2.2.2026

1. **Navn(e)**

»Pecorino Toscano«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Italien

4. **Beskrivelse af landbrugsprodukteт**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

0406 – Ost og ostemasse

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

"Oprindelsesbetegnelsen »Pecorino Toscano« er forbeholdt ost med følgende kendetegn: blød eller halvfast ost, der udelukkende er fremstillet af fuldfed fåremælk fra produktionsområdet.

Modningstiden er mindst 20 dage for bløde oste og mindst fire måneder for halvfaste oste.

Benævnelsen »semistagionato« [halvmoden] kan anvendes for blød ost, hvis den er modnet i mindst 60 dage. Benævnelsen »riserva« [reserve] kan anvendes for modnet ost, hvis den har været lagret i mindst 8 måneder.

Den anvendes som bordost eller til rivning.

Den har følgende kendetegn:

Cylinderformet med flade overflader og en let konveks side.

Størrelse: overfladediameteren er fra 15 cm til 30 cm, tykkelsen målt på siden er fra 7 cm til 20 cm med opadgående eller nedadgående variationer for begge karakteristika afhængigt af de tekniske produktionsforhold.

En tykkelse, der er større end overfladernes diameter, foretrækkes for halvhårde oste.

Vægt fra 0,75 kg til 10,00 kg.

Ydre lag: Skorpen er gul med varierende nuancer op til mørkegul. Skorpens farve er gul varierende over forskellige toner afhængig af, hvordan osten er blevet forarbejdet.

Ostemassens farve: typisk hvid til svagt lysgullig for den bløde types vedkommende og svagt lysgullig til lysgullig for den halvfaste types vedkommende.

Ostemassens konsistens: blød konsistens til den bløde type, kompakt konsistens og fast ved skæring, eventuelt med ujævnt fordelte små huller, for den halvhårde type.

Smag: intens, aromatisk smag, der er typisk for den særlige produktionsmetode.

Fedtindhold i tørstof: mindst 40 % for moden ost og mindst 45 % for blød ost.

For at undgå spild ved forarbejdningen, tillades det, at »Pecorino Toscano« kan fremstilles i en anden form end cylindrisk, dog forudsat at ovennævnte krav om vægt og tykkelse overholdes, men udelukkende med henblik på færdigpakkede produkter (i skiver, i terninger eller i revet form).

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

Fårenes grundfoder skal bestå af grønfoder eller hø fra områdets naturlige græsgange, eventuelt med tilsætning af hø og koncentrerede simple fodermidler.

Under alle omstændigheder må andelen af foder, der stammer fra områder uden for produktionsområdet for »Pecorino Toscano«, ikke overstige 30 % af tørstoffet på årsbasis.

Oprindelsen af foder (frisk eller hø) og foder er i de seneste år blevet påvirket af pludselige ændringer i klimaet, som har ført til både voldsomme mængder nedbør i tørringsperioderne, hvilket har ført til, at hø bliver dårligt, og ekstrem varme, hvilket har ført til en reduktion i produktionen af foder til anvendelse i frisk tilstand eller som hø.

»Pecorino Toscano« fremstilles af fuldfed fåremælk fra det oprindelsesområde, der er fastsat i varespecifikationen. Den kan forarbejdes rå eller varmebehandles, indtil den pasteuriseres. Det er kun tilladt at anvende lokale starterkulturer fra stammesamlingen.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper i fremstillingen af mælken og i den efterfølgende fremstilling af »Pecorino Toscano« skal finde sted i oprindelsesområdet, indtil den er færdig til at blive afsat, dvs. 20 dage for den bløde type og 4 måneder for den lagrede type.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

»Pecorino Toscano« kan markedsføres hel, udskåren eller revet.

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Alle »Pecorino Toscano«-oste skal være forsynet med BOB-logoet. Mærket skal omfatte ordene »Pecorino Toscano DOP«, en stiliseret gengivelse af et fårehoved og registreringsnummeret på osteproducenten, lagerhuset eller pakkeriet, som er beliggende i oprindelsesområdet. Hvis pakkeriet ikke er beliggende i oprindelsesområdet, skal enten osteproducentens eller lagerhusets registreringsnummer angives.



På samtlige etiketter, uanset om det er på en hel ost, et stykke af osten, ost i skiver eller revet ost, skal der være angivet »Pecorino Toscano DOP« eller »Pecorino Toscano DOP stagionato«; hertil anvendes en klarere og tydeligere skrift end i forbindelse med andre oplysninger, dvs. både med hensyn til skriftens størrelse, kendetegn og placering. Benævnelsen »semistagionato« [halvmoden] kan anvendes for blød ost, hvis den er modnet i mindst 60 dage. Benævnelsen »riserva« [reserve] kan anvendes for modnet ost, hvis den har været lagret i mindst 8 måneder. Det farvede mærke, jf. artikel 5 i varespecifikationen, som skal være mindst 15 mm i diameter, skal være anbragt et eller flere steder.



4.7. *Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning*

Produktionsområdet for »Pecorino Toscano« BOB er hele regionen Toscana, hele kommunerne Allerona og Castiglione del Lago i den tilstødende region Umbria og hele kommunerne Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena og Capodimonte i den tilstødende region Lazio.

5. Tilknytning til det geografiske område

Sammenfatning af tilknytningen

5.1. Det geografiske områdes egenart

Af naturlige faktorer kan nævnes de særlige kendetegn ved det område, hvor fåreavlen finder sted, næsten udelukkende frit i naturen, dvs. på naturlige græsgange, som er rige på naturligt forekommende aromastoffer, som giver mælken til osteproduktionen en helt særlig kvalitet.

Af menneskelige faktorer kan man ud over den historisk dokumenterede økonomiske betydning nævne, at de pågældende bedrifter har det særlige samfundsmæssige træk, at de udnytter nogle såkaldt marginale jorder, som ellers efterhånden ville være blevet opgivet efter udtømning af naturressourcerne.

Avlsmetoderne og stofferne fra både de vilde og dyrkede planter, som udgør størstedelen af dyrenes foder, er baggrunden for mælkens og slutproduktets særlige karakter, men hertil kommer fremstillingen, som sker i fuld respekt for fåremælkens kvalitet, dvs. lige fra fremstillingstemperaturen til lagringsmetoden, alt sammen forhold der altid har været med til at gøre Pecorino Toscano til en »mild« ost.

5.2. Produktets egenart

Gul skorpe.

Smagen er mild og aldrig hverken skarp eller stærk.

5.3. Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)

Den ost af ældgammel oprindelse, som ifølge talrige historiske vidnesbyrd har eksisteret i den etruskiske periode, har gennem århundrederne bredt sig til det område, der kaldes »Maremma«, og som overvejende ligger i Toscana-regionen. Traditionelt blev produktet betegnet med navne, der henviser til dets geografiske oprindelse, eller med den mere generelle betegnelse »toscano« (fra Toscana). Med udgangspunkt i, at egenskaberne i bund og grund er de samme, er der med tiden opstået dels en ensartet produktionsstandard, dels en betegnelse, der etymologisk hviler på den mest udbredte historiske og geografiske herkomst.

»Pecorino Toscano«s særlige kendetegn stammer både fra fåremælken og fremstillingsmetoden. Dyrene, som er på græs så godt som hele året, indsamler således gennem de naturligt forekommende og dyrkede planter de lugt- og aromastoffer, som er karakteristiske for oprindelsesområdets milde og særprægede klima. Fåremælken, som har tendens til at have en kraftig smag, afrundes af klimaets og græsgangenes kendetegn, som har en positiv indvirkning på dyrene og dermed på deres produkter. Disse egenskaber bevares med fremstillingsmetoden, idet der anvendes samme temperatur som i fårets yver, traditionel kalveløbe, et minimum af saltning og en modningstemperatur, der overholder starterkulturernes naturlige virke. I overensstemmelse med den toskanske tradition fastholder osten således den særegne afdæmpede smag, som er mild og aldrig skarp, og som gør, at »Pecorino Toscano« kan behage alle ganer.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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