C/2026/2420

28.4.2026

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/2026/2420)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

„Pecorino Toscano“

EU-Nr.: PDO-IT-0020-AM01 — 2.2.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Pecorino Toscano“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ 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 umfassen, nicht die Gefahr bergen, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, und keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge haben.

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

Titel

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

[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).

Beschreibung

— Die folgenden fakultativen Angaben werden hinzugefügt: „semistagionato“ (halbgereift) für Käse mit einer Reifungszeit von mindestens 60 Tagen und „riserva“ (riserva) für Käse mit einer Reifungszeit von mindestens acht Monaten.

— Der Durchmesser der Oberflächen wird von 22 cm auf 30 cm erhöht.

— Die Höhe der Seiten wird von 11 cm auf 20 cm erhöht.

— Das Gewicht wird von 3,5 kg auf 10 kg erhöht.

— Die gesamte Nummer wird umformuliert, sodass die Beschreibung des Erzeugnisses in der Produktspezifikation exakt mit derjenigen im Einzigen Dokument übereinstimmt.

Derzeitiger Wortlaut:

„‚Pecorino Toscano‘ ist ein im Erzeugungsgebiet aus Schafsvollmilch hergestellter Halbhart- oder Weichkäse mit einer charakteristischen Konsistenz (geschmeidig). Bei kurzer Reifungszeit eignet er sich als Tafelkäse, bei langer als Reibekäse. Der Käselaib ist zylindrisch mit planen Oberflächen, leicht nach außen gewölbten Seiten und den folgenden Maßen: Durchmesser 15-22 cm, Randhöhe 7-11 cm, Gewicht 0,75-3,5 kg. Das Erzeugnis, das ausschließlich vorabgepackt (aufgeschnitten, gewürfelt oder gerieben) für den Handel bestimmt ist, kann auch in einer anderen als der zylindrischen Form hergestellt werden. Der Fettgehalt in der Trockenmasse beträgt beim halbfesten Typ mindestens 40 %, beim weichen mindestens 45 %. Die Rinde ist gelb mit unterschiedlichen Schattierungen bis zu intensiv gelb; die Farbe der Rinde kann auch von den erfolgten Behandlungen abhängen; die Farbe des Teigs ist beim weichen Typ weiß bis leicht strohgelb und beim halbfesten mehr oder weniger intensiv strohgelb. Der Teig des halbfesten Käses ist kompakt und schnittfest und kann kleine, unregelmäßig verteilte Löcher aufweisen. Der markante, aromatische Geschmack ist bezeichnend für die besonderen Herstellungsverfahren. Die Reifungszeit beträgt beim weichen Pecorino mindestens 20 Tage, beim halbfesten Typ mindestens vier Monate.“

Neue Fassung:

„Die Ursprungsbezeichnung ‚Pecorino Toscano‘ darf nur für Käse mit folgenden Merkmalen verwendet werden: ausschließlich aus Schafsvollmilch aus dem Erzeugungsgebiet hergestellter Halbhart- oder Weichkäse.

Die Reifungszeit beträgt beim weichen Pecorino mindestens 20 Tage, beim halbfesten Typ mindestens vier Monate.

Die Angabe ‚semistagionato‘ (halbgereift) kann für Weichkäse verwendet werden, wenn dieser mindestens 60 Tage gereift ist. Die Angabe ‚riserva‘ (riserva) kann für Käse mit hartem Teig verwendet werden, wenn dieser mindestens acht Monate gereift ist.

Der Käse wird als Tafelkäse oder als Reibekäse verwendet.

Er weist folgende Merkmale auf:

Der Käselaib ist zylindrisch mit planen Oberflächen und leicht nach außen gewölbten Seiten.

Größe: Durchmesser der Oberflächen 15-30 cm, Randhöhe 7-20 cm, wobei bei beiden Merkmalen je nach den technischen Produktionsbedingungen Abweichungen nach oben oder unten möglich sind.

Bei Halbhartkäse werden Randhöhen bevorzugt, die größer sind als der Durchmesser der Oberflächen.

Gewicht: 0,75-10 kg.

Äußere Hülle: Die Rinde ist gelb mit unterschiedlichen Schattierungen bis zu intensiv gelb; die Farbe der Rinde kann auch von den erfolgten Behandlungen abhängen.

Farbe des Teigs: beim weichen Typ weiß bis leicht strohgelb und beim halbfesten Typ mehr oder weniger intensiv strohgelb.

Textur des Teigs: weich beim weichen Typ; kompakt und schnittfest, mitunter mit kleinen, unregelmäßig verteilten Löchern beim halbfesten Typ.

Geschmack: markanter, aromatischer Geschmack, bezeichnend für die besonderen Herstellungsverfahren.

Fett in der Trockenmasse: mindestens 40 % bei Käse mit hartem Teig und mindestens 45 % bei Weichkäse.

Zur Beschränkung des Abfallaufkommens während der Herstellung wird für ‚Pecorino Toscano', der ausschließlich in vorabgepackter Form (aufgeschnitten, gewürfelt oder gerieben) für den Handel bestimmt ist, die Herstellung auch in anderen Formen als der zylindrischen gestattet. Dies gilt unbeschadet der Angaben zu Höhe und Gewicht."

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8 der Produktspezifikation über die Methoden zur Kennzeichnung des Erzeugnisses

Beschreibung

— Die Vorgabe, die Kennzeichnung mit einem Tintenstempel auf dem Erzeugnis anzubringen, wird gestrichen.

— Es ist nun fakultativ, die Kennzeichnung auf der Kunststoffumhüllung anzubringen, die zur Vorabpackung des Erzeugnisses verwendet wird.

Derzeitiger Wortlaut:

„Diese Kennzeichnung ist auf der Seite des Käselaibes anzubringen, beim weichen Typ von ‚Pecorino Toscano' mit einem Tintenstempel, beim halbfesten Typ von ‚Pecorino Toscano' durch Brandmarkung. Die Kennzeichnung ist auf der Umhüllung von vorabgepacktem Käse anzubringen, sofern die Vorabpackung im Ursprungsgebiet erfolgt."

Neue Fassung:

„Die Kennzeichnung ist auf der Seite des Käselaibes anzubringen. Die Kennzeichnung kann auf der Umhüllung von vorabgepacktem Käse angebracht werden, sofern die Vorabpackung im Ursprungsgebiet erfolgt."

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8 der Produktspezifikation über die Kennzeichnung von ganzen Käselaiben und vorabgepackten Erzeugnissen

Beschreibung

— Das auf ganzen Käselaiben und der Umhüllung von vorabgepackten Erzeugnissen anzubringende Logo wird dahin gehend geändert, dass es mit dem auf den Etiketten erscheinenden Logo übereinstimmt.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Pecorino Toscano"

EU-Nr.: PDO-IT-0020-AM01 — 2.2.2026

1. **Name(n)**

„Pecorino Toscano"

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ 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*

Die Ursprungsbezeichnung „Pecorino Toscano“ darf nur für Käse mit folgenden Merkmalen verwendet werden: ausschließlich aus Schafsvollmilch aus dem Erzeugungsgebiet hergestellter Halbhart- oder Weichkäse.

Die Reifungszeit beträgt beim weichen Pecorino mindestens 20 Tage, beim halbfesten Typ mindestens vier Monate.

Die Angabe „semistagionato“ (halbgereift) kann für Weichkäse verwendet werden, wenn dieser mindestens 60 Tage gereift ist. Die Angabe „riserva“ (riserva) kann für Käse mit hartem Teig verwendet werden, wenn dieser mindestens acht Monate gereift ist.

Der Käse wird als Tafelkäse oder als Reibekäse verwendet.

Er weist folgende Merkmale auf:

Der Käselaib ist zylindrisch mit planen Oberflächen und leicht nach außen gewölbten Seiten.

Größe: Durchmesser der Oberflächen 15-30 cm, Randhöhe 7-20 cm, wobei bei beiden Merkmalen je nach den technischen Produktionsbedingungen Abweichungen nach oben oder unten möglich sind.

Bei Halbhartkäse werden Randhöhen bevorzugt, die größer sind als der Durchmesser der Oberflächen.

Gewicht: 0,75-10 kg.

Äußere Hülle: Die Rinde ist gelb mit unterschiedlichen Schattierungen bis zu intensiv gelb; die Farbe der Rinde kann auch von den erfolgten Behandlungen abhängen.

Farbe des Teigs: beim weichen Typ weiß bis leicht strohgelb und beim halbfesten Typ mehr oder weniger intensiv strohgelb.

Textur des Teigs: weich beim weichen Typ; kompakt und schnittfest, mitunter mit kleinen, unregelmäßig verteilten Löchern beim halbfesten Typ.

Geschmack: markanter, aromatischer Geschmack, bezeichnend für die besonderen Herstellungsverfahren.

Fett in der Trockenmasse: mindestens 40 % bei Käse mit hartem Teig und mindestens 45 % bei Weichkäse.

Zur Beschränkung des Abfallaufkommens während der Herstellung wird für „Pecorino Toscano“, der ausschließlich in vorabgepackter Form (aufgeschnitten, gewürfelt oder gerieben) für den Handel bestimmt ist, die Herstellung auch in anderen Formen als der zylindrischen gestattet. Dies gilt unbeschadet der Angaben zu Höhe und Gewicht.

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

Die Grundnahrung der Schafe besteht aus Grünfutter oder Heu von den lokalen Naturweiden, das durch einfaches Kraftfutter ergänzt werden kann.

In jedem Fall darf der Anteil an Futtermitteln, die von außerhalb des Erzeugungsgebiets des „Pecorino Toscano“ stammen, jährlich 30 % der Trockenmasse nicht überschreiten.

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.

„Pecorino Toscano“ wird aus Schafsvollmilch aus dem in der Produktspezifikation festgelegten Ursprungsgebiet hergestellt. Sie kann roh verarbeitet oder einer Wärmebehandlung bis zur Pasteurisierung unterzogen werden. Es dürfen nur autochthone Starterkulturen aus der Stammsammlung verwendet werden.

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

Die Produktion der Milch und die Herstellung von „Pecorino Toscano“ müssen bis zur Marktreife, die beim weichen Typ nach 20 Tagen und beim halbfesten nach vier Monaten erreicht ist, im Erzeugungsgebiet erfolgen.

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

„Pecorino Toscano“ kann als ganzer Laib, in Teilstücken oder gerieben in den Handel gelangen.

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

„Pecorino Toscano“ muss stets das Logo der g.U. tragen. Das Logo umfasst den Schriftzug „Pecorino Toscano DOP“, einen stilisierten Schafskopf sowie die Kennnummer der Käserei, des Reifungsbetriebs oder des im Erzeugungsgebiet tätigen zugelassenen Abpackbetriebs. Wenn der Abpackbetrieb nicht im Erzeugungsgebiet aktiv ist, steht die Nummer für die Käserei oder den Reifungsbetrieb.



Jedes Etikett, das auf einem ganzen Laib, einem Teilstück oder auf einer Packung mit aufgeschnittenem oder geriebenem Käse angebracht ist, muss mit dem durch Größe, Schrift und Position deutlich hervorgehobenen Schriftzug „Pecorino Toscano DOP“ beziehungsweise „Pecorino Toscano DOP stagionato“ (gereift) versehen sein. Die Angabe „semistagionato“ (halbgereift) kann für Weichkäse verwendet werden, wenn dieser mindestens 60 Tage gereift ist. Die Angabe „riserva“ (riserva) kann für Käse mit hartem Teig verwendet werden, wenn dieser mindestens acht Monate gereift ist. Gemäß Nummer 5 der Produktspezifikation muss das farbige Logo mit einem Durchmesser von mindestens 15 mm mindestens einmal angebracht werden.



4.7. *Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Das Erzeugungsgebiet von „Pecorino Toscano“ g.U. umfasst die gesamte Region Toskana und das Territorium der Gemeinden Allerona und Castiglione del Lago in der Region Umbrien sowie das gesamte Verwaltungsgebiet der Gemeinden Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena und Capodimonte in der Region Latium.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zusammenfassung des Zusammenhangs

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Im Hinblick auf die natürlichen Faktoren sind die spezifischen Gegebenheiten der zur Schafzucht genutzten Areale zu nennen; die fast ausschließlich frei in der Natur gehaltenen Schafe ernähren sich von den natürlichen Weiden mit ihren vielen wild wachsenden Kräutern, wodurch die zur Verarbeitung zu Käse bestimmte Milch eine besondere Qualität erhält.

Bei den menschlichen Faktoren ist neben der historisch belegbaren wirtschaftlichen Bedeutung anzuführen, dass die betreffenden Weidebetriebe soziologische Merkmale aufweisen, die mit der Nutzung schwer bewirtschaftbarer Gebiete zusammenhängen, in denen es ansonsten zur Abwanderung der Menschen und zu einem Rückgang der natürlichen Ressourcen käme.

Die spezifische Haltung der Schafe und die wild wachsenden Kräuter, von denen sich die Tiere vorwiegend ernähren, verleihen der Milch und dem Enderzeugnis die spezifischen Merkmale, durch die „Pecorino Toscano“ seit jeher als „milder Käse“ gilt. Ein wichtiger Faktor ist dabei die Herstellungsmethode, bei der alle Eigenschaften der Schafsmilch bewahrt bleiben, von der Temperatur der Verarbeitung bis hin zur Art der Reifung.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Gelbe Rinde.

Milder, nie würziger oder scharfer Geschmack.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Güte oder den Eigenschaften des Erzeugnisses (für g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder anderen Eigenschaften des Erzeugnisses (für g.g.A.)

Der Käse uralten Ursprungs ist seit der Etruskerzeit in zahlreichen historischen Zeugnissen nachgewiesen und hat sich im Laufe der Jahrhunderte in dem als „Maremma“ bezeichneten Gebiet verbreitet, das hauptsächlich in der Region Toskana liegt. Früher wurde das Erzeugnis mit der Angabe der Herkunft oder mit dem allgemeineren Begriff „Toscano“ bezeichnet. Im Laufe der Zeit bildete sich aufgrund der im Wesentlichen gemeinsamen Merkmale ein einheitlicher Produktionsstandard heraus, und das Erzeugnis erhielt den Namen des Gebiets, aus dem es historisch und geografisch stammt.

Die besonderen Eigenschaften von „Pecorino Toscano“ sind der Schafsmilch und dem Herstellungsverfahren zu verdanken. Die nahezu ganzjährig weidenden Tiere nehmen von den wild wachsenden und kultivierten Kräutern die für das Klima des Herkunftsgebiets typischen milden und zugleich markanten Düfte und Aromen auf. Das Klima und die Weiden wirken sich positiv auf das Leben der Schafe und ihre Milchproduktion aus und mildern den eher kräftigen Geschmack der Schafsmilch ab. Diese besonderen Merkmale bleiben beim Herstellungsverfahren erhalten, weil die zur Käseherstellung verwendete Milch die gleiche Temperatur aufweist wie die Milch im Euter, weil traditionellerweise Kalbslab als Gerinnungsmittel hinzugefügt und nur sehr wenig Salz zugegeben wird und weil die Reifungstemperaturen die natürlichen Aktivitäten der Starterkulturen unterstützen. Entsprechend der traditionellen toskanischen Käsereitradition bewahrt „Pecorino Toscano“ auch bei langer Reifungsdauer seinen markanten, aber nicht dominierenden, und milden, aber nie scharfen Geschmack, der den Gaumen jedes Käseliebhabers erfreut.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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