Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/2420

28.4.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/2420)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Pecorino Toscano»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-IT-0020-AM01 — 2.2.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Pecorino Toscano»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

MASAF (Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Κυριαρχίας και Δασών)

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις εμπίπτουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης δεδομένου ότι δεν περιλαμβάνουν αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της, δεν υπάρχει κίνδυνος ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή και δεν συνεπάγονται επιπλέον περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 2 των προδιαγραφών προϊόντος και του σημείου 4.2 του ενιαίου εγγράφου σχετικά με την περιγραφή του προϊόντος

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Περιγραφή

— Προστίθενται οι ακόλουθες προαιρετικές ενδείξεις: «semistagionato» [ημιώριμο] για τυρί ωρίμασης τουλάχιστον 60 ημερών και «riserva» [παλαιωμένο] για τυρί ωρίμασης τουλάχιστον 8 μηνών.

— Αυξάνεται η διάμετρος των βάσεων από 22 cm σε 30 cm.

— Αυξάνεται το ύψος της ράχης από 11 cm σε 20 cm.

— Αυξάνεται το βάρος από 3,50 kg σε 10 kg.

— Αναδιατυπώνεται ολόκληρο το άρθρο ώστε η περιγραφή του προϊόντος να είναι ακριβώς η ίδια στις προδιαγραφές προϊόντος και στο ενιαίο έγγραφο.

Τρέχουσα έκδοση:

«Το “Pecorino Toscano” είναι τυρί το οποίο παράγεται από πλήρες πρόβειο γάλα της περιοχής παραγωγής σε δύο τύπους —“Pecorino Toscano tenero” με μαλακή μάζα και “Pecorino Toscano stagionato” με ημίσκληρη μάζα—, έχει σύσταση χαρακτηριστική, χρόνο ωρίμασης βραχύ ή μακρό —αναλόγως αν προορίζεται να καταναλωθεί ως έχει ή τριμμένο— και έχει σχήμα κυλινδρικό με βάσεις εντελώς επίπεδες, ράχη ελαφρώς κυρτή και διαστάσεις ως ακολούθως: διάμετρος των βάσεων 15 cm έως 22 cm, ύψος ράχης 7 cm έως 11 cm, βάρος 0,75 kg έως 3,50 kg. Είναι επίσης αποδεκτή, για το προϊόν που προορίζεται αποκλειστικά για προσυσκευασία (μετά από τεμαχισμό σε φέτες ή κύβους ή από τρίψιμο), η παραγωγή Pecorino Toscano με σχήμα διαφορετικό από το κυλινδρικό και περιεκτικότητα σε λίπος επί ξηράς ουσίας τουλάχιστον 40 % για το ημίσκληρο τυρί και τουλάχιστον 45 % για το μαλακό τυρί. Η κρούστα έχει κίτρινο χρώμα με διάφορους τόνους έως έντονο κίτρινο· το χρώμα της κρούστας μπορεί ενδεχομένως να ποικίλλει αναλόγως των επεξεργασιών που έχει υποστεί το τυρί· το χρώμα της μάζας είναι λευκό, ελαφρώς αχυρώδες για το μαλακό τυρί και ελαφρώς αχυρώδες έως αχυρώδες για το ημίσκληρο τυρί. Η μάζα του ημίσκληρου τυριού είναι συμπαγής και ανθεκτική κατά την κοπή και ενίοτε εμφανίζει πολύ μικρές οπές, ακανόνιστα κατανεμημένες. Η γεύση είναι αρωματική, έντονη, χαρακτηριστική των ιδιαίτερων διαδικασιών παραγωγής. Η περίοδος ωρίμασης διαρκεί τουλάχιστον 20 ημέρες για τον μαλακό τύπο και τουλάχιστον τέσσερις μήνες για τον ημίσκληρο τύπο.»

Νέα έκδοση:

«Η ονομασία προέλευσης “Pecorino Toscano” προορίζεται αποκλειστικά για τυρί με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: μαλακό ή ημίσκληρο τυρί το οποίο παράγεται αποκλειστικά από πλήρες πρόβειο γάλα της περιοχής παραγωγής.

Η περίοδος ωρίμασης διαρκεί τουλάχιστον 20 ημέρες για τον μαλακό τύπο και τουλάχιστον 4 μήνες για τον ημίσκληρο τύπο.

Η ένδειξη “semistagionato” [ημιώριμο] μπορεί να χρησιμοποιείται για μαλακό τυρί εάν η περίοδος ωρίμασής του διαρκεί τουλάχιστον 60 ημέρες. Η ένδειξη “riserva” [παλαιωμένο] μπορεί να χρησιμοποιείται για σκληρό τυρί εάν η περίοδος ωρίμασής του διαρκεί τουλάχιστον 8 μήνες.

Χρησιμοποιείται ως έχει ή τριμμένο.

Παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

σχήμα κυλινδρικό με βάσεις εντελώς επίπεδες και ράχη ελαφρώς κυρτή.

Διαστάσεις: διάμετρος των βάσεων 15 cm έως 30 cm, ύψος ράχης 7 cm έως 20 cm, με διακυμάνσεις προς τα πάνω ή προς τα κάτω και για τα δύο χαρακτηριστικά, αναλόγως των τεχνικών συνθηκών παραγωγής.

Για τα ημίσκληρα τυριά προτιμώνται ύψη ράχης μεγαλύτερα από τη διάμετρο των βάσεων.

Βάρος από 0,75 kg έως 10,00 kg.

Εξωτερικός φλοιός: Η κρούστα έχει κίτρινο χρώμα με διάφορους τόνους έως έντονο κίτρινο· το χρώμα της κρούστας μπορεί ενδεχομένως να ποικίλλει αναλόγως των επεξεργασιών που έχει υποστεί το τυρί.

Χρώμα της μάζας: λευκό, ελαφρώς αχυρώδες για το μαλακό τυρί και ελαφρώς αχυρώδες έως αχυρώδες για το ημίσκληρο τυρί.

Σύσταση της μάζας: μαλακή υφή για τον μαλακό τύπο· σύσταση συμπαγής και ανθεκτική κατά την κοπή και ενίοτε εμφανίζει πολύ μικρές οπές, ακανόνιστα κατανεμημένες, για τον ημίσκληρο τύπο.

Γεύση: αρωματική, έντονη, χαρακτηριστική των ιδιαίτερων διαδικασιών παραγωγής.

Λίπος επί ξηράς ουσίας: τουλάχιστον 40 % για το σκληρό τυρί και τουλάχιστον 45 % για το μαλακό τυρί.

Για τον περιορισμό των υπολειμμάτων μεταποίησης, με την επιφύλαξη της συμμόρφωσης προς τις ανωτέρω απαιτήσεις βάρους και ύψους, είναι επίσης αποδεκτή, για το προϊόν που προορίζεται αποκλειστικά για προσυσκευασία (μετά από τεμαχισμό σε φέτες ή κύβους ή τρίψιμο), η παραγωγή Pecorino Toscano σε σχήμα διαφορετικό από το κυλινδρικό.»

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8 των προδιαγραφών προϊόντος όσον αφορά τις μεθόδους σήμανσης του προϊόντος

Περιγραφή

— Διαγράφεται η απαίτηση χρήσης μελανοσφραγίδας για την τοποθέτηση του σήματος στο προϊόν.

— Καθίσταται προαιρετική η τοποθέτηση του σήματος στο πλαστικό περιτύλιγμα που χρησιμοποιείται για την προσυσκευασία του προϊόντος.

Τρέχουσα έκδοση:

«Το σήμα αυτό πρέπει να τοποθετείται στη ράχη του τυριού, με μελανοσφραγίδα για τον τύπο Pecorino Toscano tenero και με πυροσφραγίδα για τον τύπο Pecorino Toscano stagionato. Το σήμα πρέπει να τοποθετείται στο περιτύλιγμα του προσυσκευασμένου τυριού, υπό την προϋπόθεση ότι η προσυσκευασία πραγματοποιείται στην περιοχή καταγωγής.»

Νέα έκδοση:

«Το σήμα αυτό πρέπει να τοποθετείται στη ράχη του τυριού. Είναι αποδεκτή η τοποθέτηση του σήματος στο περιτύλιγμα του προσυσκευασμένου τυριού, υπό την προϋπόθεση ότι η προσυσκευασία πραγματοποιείται στην περιοχή καταγωγής.»

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Τροποποίηση του άρθρου 8 των προδιαγραφών προϊόντος σχετικά με το σήμα προς τοποθέτηση στα ολόκληρα τυριά και στο προσυσκευασμένο προϊόν

Περιγραφή

— Τροποποιείται το λογότυπο προς τοποθέτηση στα ολόκληρα τυριά και στο περιτύλιγμα του προσυσκευασμένου τυριού, ώστε να είναι το ίδιο με το λογότυπο που αναγράφεται στις ετικέτες.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Pecorino Toscano»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-IT-0020-AM01 — 2.2.2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Pecorino Toscano»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

0406 – Τυριά και πηγμένο γάλα για τυρί

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Η ονομασία προέλευσης «Pecorino Toscano» προορίζεται αποκλειστικά για τυρί με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: μαλακό ή ημίσκληρο τυρί το οποίο παράγεται αποκλειστικά από πλήρες πρόβειο γάλα της περιοχής παραγωγής.

Η περίοδος ωρίμασης διαρκεί τουλάχιστον 20 ημέρες για τον μαλακό τύπο και τουλάχιστον 4 μήνες για τον ημίσκληρο τύπο.

Η ένδειξη «semistagionato» [ημιώριμο] μπορεί να χρησιμοποιείται για μαλακό τυρί εάν η περίοδος ωρίμασής του διαρκεί τουλάχιστον 60 ημέρες. Η ένδειξη «riserva» [παλαιωμένο] μπορεί να χρησιμοποιείται για σκληρό τυρί εάν η περίοδος ωρίμασής του διαρκεί τουλάχιστον 8 μήνες.

Χρησιμοποιείται ως έχει ή τριμμένο.

Παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Σχήμα κυλινδρικό με βάσεις εντελώς επίπεδες και ράχη ελαφρώς κυρτή.

Διαστάσεις: διάμετρος των βάσεων 15 cm έως 30 cm, ύψος ράχης 7 cm έως 20 cm, με διακυμάνσεις προς τα πάνω ή προς τα κάτω και για τα δύο χαρακτηριστικά, αναλόγως των τεχνικών συνθηκών παραγωγής.

Για τα ημίσκληρα τυριά προτιμώνται ύψη ράχης μεγαλύτερα από τη διάμετρο των βάσεων.

Βάρος από 0,75 kg έως 10,00 kg.

Εξωτερικός φλοιός: Η κρούστα έχει κίτρινο χρώμα με διάφορους τόνους έως έντονο κίτρινο· το χρώμα της κρούστας μπορεί ενδεχομένως να ποικίλλει αναλόγως των επεξεργασιών που έχει υποστεί το τυρί.

Χρώμα της μάζας: λευκό, ελαφρώς αχυρώδες για το μαλακό τυρί και ελαφρώς αχυρώδες έως αχυρώδες για το ημίσκληρο τυρί.

Σύσταση της μάζας: μαλακή υφή για τον μαλακό τύπο· σύσταση συμπαγής και ανθεκτική κατά την κοπή και ενίοτε εμφανίζει πολύ μικρές οπές, ακανόνιστα κατανεμημένες, για τον ημίσκληρο τύπο.

Γεύση: αρωματική, έντονη, χαρακτηριστική των ιδιαίτερων διαδικασιών παραγωγής.

Λίπος επί ξηράς ουσίας: τουλάχιστον 40 % για το σκληρό τυρί και τουλάχιστον 45 % για το μαλακό τυρί.

Για τον περιορισμό των υπολειμμάτων μεταποίησης, με την επιφύλαξη της συμμόρφωσης προς τις ανωτέρω απαιτήσεις βάρους και ύψους, είναι επίσης αποδεκτή, για το προϊόν που προορίζεται αποκλειστικά για προσυσκευασία (μετά από τεμαχισμό σε φέτες ή κύβους ή τρίψιμο), η παραγωγή Pecorino Toscano σε σχήμα διαφορετικό από το κυλινδρικό.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Το βασικό σιτηρέσιο των προβάτων πρέπει να αποτελείται από νωπές ή αποξηραμένες χορτονομές προερχόμενες από τους φυσικούς λειμώνες της περιοχής με πιθανή προσθήκη άχυρου και απλών συμπυκνωμένων ζωοτροφών.

Σε κάθε περίπτωση, το ποσοστό ζωοτροφών που δεν προέρχονται από την περιοχή παραγωγής του «Pecorino Toscano» δεν πρέπει να υπερβαίνουν το 30 % της ξηράς ουσίας σε ετήσια βάση.

Η προέλευση των νωπών ή αποξηραμένων χορτονομών και των ζωοτροφών έχει επηρεαστεί τα τελευταία έτη από τις αιφνίδιες αλλαγές του κλίματος, οι οποίες συνεπάγονται, αφενός, υπερβολικές βροχοπτώσεις κατά τις περιόδους ξήρανσης, με αποτέλεσμα την αλλοίωση του σανού, και, αφετέρου, υπερβολικά κύματα καύσωνα, με αποτέλεσμα τη μείωση της παραγωγής χορτονομής που προορίζεται να χρησιμοποιηθεί νωπή ή ως σανός.

Το «Pecorino Toscano» παράγεται από πλήρες πρόβειο γάλα προερχόμενο από την περιοχή καταγωγής που ορίζεται στις προδιαγραφές προϊόντος. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ανεπεξέργαστο ή μπορεί να υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία έως την παστερίωση. Επιτρέπεται η χρήση μόνο αυτοχθόνων καλλιεργειών εκκίνησης λαμβανόμενων από βιβλιοθήκη στελεχών.

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής του γάλακτος και της παραγωγής του Pecorino Toscano πρέπει να εκτελούνται εντός της περιοχής καταγωγής έως ότου το τυρί να είναι κατάλληλο για εμπορική διάθεση, δηλαδή μετά από περίοδο ωρίμασης 20 ημερών για τον τύπο Pecorino Toscano tenero και 4 μηνών για τον τύπο Pecorino Toscano stagionato.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το «Pecorino Toscano» μπορεί να διατίθεται στο εμπόριο σε ακέραια κεφάλια, σε τεμάχια κεφαλιού ή τριμμένο.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Όλα τα τυριά «Pecorino Toscano» πρέπει να φέρουν το λογότυπο για τις ΠΟΠ. Το λογότυπο φέρει την ένδειξη «Pecorino Toscano DOP», την κεφαλή προβάτου σε σχηματοποιημένη μορφή και τον αναγνωριστικό αριθμό του τυροκομείου παραγωγής ή της εγκεκριμένης επιχείρησης τελειοποίησης ή συσκευασίας που δραστηριοποιείται στην περιοχή καταγωγής του προϊόντος. Εάν η επιχείρηση συσκευασίας δεν δραστηριοποιείται στην περιοχή καταγωγής, ο αναγνωριστικός αριθμός θα είναι αυτός τυροκομείου παραγωγής ή της επιχείρησης τελειοποίησης.



Σε κάθε ετικέτα τοποθετημένη σε ακέραια κεφάλια, σε τεμάχια ή φέτες ή στο τριμμένο τυρί πρέπει να φαίνεται η ένδειξη «Pecorino Toscano DOP» ή «Pecorino Toscano DOP stagionato», η οποία πρέπει να είναι η πλέον προβεβλημένη και εμφανής από όλες τις άλλες ενδείξεις της ετικέτας, τόσο από άποψη διαστάσεων και μεγέθους χαρακτήρων όσο και από άποψη θέσης. Η ένδειξη «semistagionato» [ημιώριμο] μπορεί να χρησιμοποιείται για μαλακό τυρί εάν η περίοδος ωρίμασης του διαρκεί τουλάχιστον 60 ημέρες. Η ένδειξη «riserva» [παλαιωμένο] μπορεί να χρησιμοποιείται για σκληρό τυρί εάν η περίοδος ωρίμασης του διαρκεί τουλάχιστον 8 μήνες. Το έγχρωμο σήμα, όπως προβλέπεται στο άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος, πρέπει να αναγράφεται μία ή περισσότερες φορές, με ελάχιστη διάμετρο 15 mm.



4.7. *Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Η περιοχή παραγωγής του «Pecorino Toscano» ΠΟΠ περιλαμβάνει το σύνολο του εδάφους της περιφέρειας Τοσκάνης, το σύνολο του εδάφους των όμορων κοινοτήτων Allerona και Castiglione del Lago, που υπάγονται στην περιφέρεια Umbria, και το σύνολο του εδάφους των κοινοτήτων Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena και Capodimonte, που υπάγονται στην περιφέρεια Lazio.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Περίληψη του δεσμού

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Όσον αφορά τους φυσικούς παράγοντες, επισημαίνονται τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των περιοχών όπου εκτρέφονται τα πρόβατα, σχεδόν αποκλειστικά σε ελεύθερη κατάσταση, σε βοσκοτόπια που είναι φυσικά και πλούσια σε αυτοφυή είδη που προσδίδουν ιδιαίτερες ιδιότητες στο γάλα που προορίζεται για τυροκομική μεταποίηση.

Σε σχέση με τον ανθρώπινο παράγοντα, πέραν της οικονομικής σημασίας που έχει ιστορικά για την περιοχή, αξιοσημείωτο είναι επίσης το γεγονός ότι οι εκμεταλλεύσεις που ασκούν ποιμενικές δραστηριότητες στην περιοχή έχουν μεγάλη σημασία από κοινωνιολογική σκοπιά καθώς ασχολούνται με την εκμετάλλευση «περιθωριακών» εδαφών τα οποία, σε άλλη περίπτωση, σταδιακά θα εγκαταλείπονταν με αποτέλεσμα την απογύμνωση της περιοχής από τους φυσικούς της πόρους.

Χάρη στη μέθοδο εκτροφής και τα αυτοφυή και καλλιεργημένα είδη που αποτελούν τη βασική τροφή των ζώων, και σε συνδυασμό με τη μέθοδο παραγωγής που λαμβάνει υπόψη όλα τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του πρόβειου γάλακτος —από τις θερμοκρασίες επεξεργασίας έως τη μέθοδο ωρίμασης—, το γάλα και το τελικό προϊόν αποκτούν τα ιδιαίτερα εκείνα χαρακτηριστικά χάρη στα οποία ανέκαθεν το «Pecorino Toscano» χαρακτηρίζεται ως «γλυκό» προϊόν.

5.2. Ιδιοτυπία του προϊόντος

Κρούστα κίτρινου χρώματος.

Η γεύση είναι γλυκιά, ποτέ υπερβολική ούτε καυστική.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Τυρί με αρχαιότατη καταγωγή, με πολυάριθμες ιστορικές μαρτυρίες να αναφέρουν την ύπαρξή του από την εποχή των Ετρούσκων, διαδόθηκε με την πάροδο των αιώνων εντός της περιοχής «Maremma», η οποία κατά το μεγαλύτερο τμήμα της βρίσκεται στην περιφέρεια Τοσκάνης. Παραδοσιακά αποδίδονταν στο προϊόν ονόματα αναφερόμενα στη γεωγραφική του προέλευση ή η γενικότερη ονομασία «toscano». Με την πάροδο του χρόνου, δεδομένου ότι διέθετε ουσιωδώς κοινά χαρακτηριστικά, διαμορφώθηκε ενιαία μέθοδος παραγωγής και ονομασία σχετιζόμενη ετυμολογικά με την προεξάρχουσα ιστορικά και γεωγραφικά μορφή.

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Pecorino Toscano» οφείλονται τόσο στο πρόβειο γάλα όσο και στη μέθοδο παραγωγής. Τα ζώα, τα οποία βρίσκονται σε βοσκή επί όλο σχεδόν το έτος, λαμβάνουν από τα αυτοφυή και από τα καλλιεργημένα φυτά τις οσμές και τα αρώματα που είναι χαρακτηριστικά του κλίματος της περιοχής καταγωγής, που είναι ήπιο και ταυτοχρόνως έντονο. Η γεύση που τείνει να είναι έντονη στο πρόβειο γάλα γλυκαίνει από τις ιδιότητες του κλίματος και των βοσκοτόπων, που επηρεάζουν θετικά τη ζωή των ζώων και επομένως την παραγωγή τους. Τα χαρακτηριστικά αυτά διαφυλάσσονται χάρη στη μέθοδο επεξεργασίας, που περιλαμβάνει θερμοκρασίες ίδιες με αυτές του γάλακτος στο εσωτερικό του μαστού, παραδοσιακή χρήση πυτιάς μόσχου, ελάχιστη αλάτιση και θερμοκρασίες ωρίμασης που σέβονται τις φυσικές δραστηριότητες των καλλιεργειών εκκίνησης. Σύμφωνα με την τυροκομική παράδοση της Τοσκάνης, ακόμα και στην περίπτωση μακρόχρονης ωρίμασης, το τυρί διατηρεί την έντονη αλλά όχι υπερβολική γεύση, η οποία είναι γλυκιά και ποτέ καυστική, κάτι που δίνει τη δυνατότητα στο «Pecorino Toscano» να προσαρμόζεται σε όλες τις γευστικές προτιμήσεις.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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