C/2026/2420

28.4.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/2420)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Pecorino Toscano»

Número de referencia UE: PDO-IT-0020-AM01 de 2.2.2026

1. **Nombre del producto**

«Pecorino Toscano»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

MASAF (Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques)

6. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones se ajustan a la definición de modificación normal, ya que no incluyen un cambio de nombre ni de uso del nombre, no corren el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica ni dan lugar a nuevas restricciones a la comercialización del producto.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

La modificación afecta al artículo 2 del pliego de condiciones y al punto 4.2 del documento único, relativos a la descripción del producto.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descripción

— Se añaden las siguientes menciones voluntarias: «semistagionato» para los productos con una maduración mínima de sesenta días y «riserva» para los productos con una maduración mínima de ocho meses.

— El diámetro de las caras aumenta de 22 cm a 30 cm.

— El canto aumenta de 11 cm a 20 cm.

— El peso aumenta de 3,5 kg a 10 kg.

— Se reformula todo el artículo para que la descripción del producto sea idéntica tanto en el pliego de condiciones como en el documento único.

Redacción anterior:

«El "Pecorino Toscano" es un queso de leche entera de oveja procedente de la zona de producción, de pasta blanda ("Pecorino Toscano" tierno) o semidura ("Pecorino Toscano" curado), con una consistencia característica, de corta o larga maduración, dependiendo de si se destina a queso de mesa o a queso para rallar, de forma cilíndrica, caras planas y canto ligeramente convexo, con las siguientes dimensiones: diámetro de las caras entre 15 y 22 cm, altura del canto entre 7 y 11 cm y peso comprendido entre 0,75 y 3,5 kg; en el caso del producto destinado exclusivamente a ser preenvasado (queso en lonchas, en porciones y rallado), se admite la producción de "Pecorino Toscano" de forma no cilíndrica; el contenido de materia grasa sobre extracto seco no puede ser inferior al 40 %, en el caso del queso semiduro, ni al 45 % en el del queso blando. La corteza es amarilla con diversas tonalidades que van hasta el amarillo oscuro; el color de la corteza puede depender de los tratamientos a que se someta el queso; la pasta se caracteriza por un color blanco ligeramente pajizo, en el de pasta blanda, y un color ligeramente pajizo o amarillo pajizo, en el de pasta semidura. La pasta tiene una estructura compacta y dura al corte, en el caso del queso de pasta semidura, y puede presentar pequeños ojos repartidos desigualmente. Tiene un sabor perfumado y acentuado, característico del método de producción específico. El tiempo mínimo de maduración del queso de pasta blanda es de veinte días, y el del queso de pasta semidura, de cuatro meses.».

Nueva redacción:

«La denominación de origen "Pecorino Toscano" se reserva a los quesos que presentan las características siguientes: queso de pasta blanda o semidura elaborado exclusivamente con leche entera de oveja procedente de la zona de producción.

El tiempo mínimo de maduración del queso de pasta blanda es de veinte días, y el del queso de pasta semidura, de cuatro meses.

La mención voluntaria "semistagionato" puede utilizarse en el caso del queso de pasta blanda si su maduración es de al menos sesenta días. La mención voluntaria "riserva" puede utilizarse en el caso del queso curado si su maduración es de al menos ocho meses.

Se utiliza como queso de mesa o rallado.

Muestra el aspecto siguiente:

forma cilíndrica, con caras planas y canto ligeramente convexo;

dimensiones: diámetro de las caras de entre 15 y 30 centímetros, altura del canto de entre 7 y 20 centímetros, con valores superiores o inferiores para ambas características en función de las condiciones técnicas de producción;

en el caso de los quesos de pasta semidura se prefiere que la altura sea superior al diámetro;

peso: entre 0,75 y 10,00 kg;

capa externa: la corteza es amarilla con diversas tonalidades que van hasta el amarillo oscuro; el color de la corteza puede depender de los tratamientos a que se someta el queso;

color de la pasta: color blanco ligeramente pajizo, en el caso del queso de pasta blanda, y ligeramente pajizo o amarillo pajizo, en el caso del queso de pasta semidura.

textura de la pasta: textura blanda, en el caso del queso de pasta blanda, y estructura compacta y dura al corte, en el caso del queso de pasta semidura; puede presentar pequeños ojos repartidos desigualmente;

sabor: sabor perfumado y acentuado, característico del método de producción específico;

materia grasa en el extracto seco: no menos del 40 %, en el caso del queso curado, y no menos del 45 %, en el caso del queso tierno.

Para limitar los desperdicios de fabricación, se admite, sin perjuicio del cumplimiento de los requisitos de peso y altura antes citados, la producción de "Pecorino Toscano" de forma no cilíndrica cuando el producto se destina exclusivamente a ser preenvasado (queso en lonchas, en porciones y rallado).».

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

La modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones, relativo a las disposiciones de marcado del producto.

Descripción

— Se suprime la obligación de utilizar tinta para el marcado.

— El marcado que debe realizarse en el envase de plástico del producto preenvasado será opcional.

Redacción anterior:

«Esta marca debe figurar en el canto de la rueda de queso, en tinta en el caso del "Pecorino Toscano" tierno, y al calor en el "Pecorino Toscano" curado. En las porciones que se vendan preenvasadas, el marcado deberá figurar en el envase, siempre y cuando el envasado se efectúe en la zona de origen.».

Nueva redacción:

«Esta marca debe figurar en el canto de la rueda de queso. En las porciones que se vendan preenvasadas, el marcado podrá figurar en el envase, siempre y cuando el envasado se efectúe en la zona de origen.».

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

La modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones, relativo al marcado de las ruedas de queso y de los productos preenvasados.

Descripción

— Se modifica el logotipo que debe figurar en las ruedas enteras de queso y en los envases del queso en porciones para que coincida con el logotipo de las etiquetas.

☑ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Pecorino Toscano»

Número de referencia UE: PDO-IT-0020-AM01 de 2.2.2026

1. **Nombre(s)**

«Pecorino Toscano»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Italia

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

0406 — Quesos y requesón

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

La denominación de origen «Pecorino Toscano» se reserva a los quesos que presentan las características siguientes: queso de pasta blanda o pasta semidura elaborado exclusivamente con leche entera de oveja procedente de la zona de producción.

El tiempo mínimo de maduración del queso de pasta blanda es de veinte días, y el del queso de pasta semidura, de cuatro meses.

La mención voluntaria «semistagionato» puede utilizarse en el caso del queso de pasta blanda si su maduración es de al menos sesenta días. La mención voluntaria «riserva» puede utilizarse en el caso del queso curado si su maduración es de al menos ocho meses.

Se utiliza como queso de mesa o queso rallado.

Muestra el aspecto siguiente:

forma cilíndrica, con caras planas y canto ligeramente convexo;

dimensiones: diámetro de las caras de entre 15 y 30 centímetros, altura del canto de entre 7 y 20 centímetros, con valores superiores o inferiores para ambas características en función de las condiciones técnicas de producción;

en el caso de los quesos de pasta semidura se prefiere que la altura sea superior al diámetro;

peso: entre 0,75 y 10,00 kg;

capa externa: la corteza es amarilla con diversas tonalidades que van hasta el amarillo oscuro; el color de la corteza puede depender de los tratamientos a que se someta el queso;

color de la pasta: color blanco ligeramente pajizo, en el caso del queso de pasta blanda, y ligeramente pajizo o amarillo pajizo, en el caso del queso de pasta semidura.

textura de la pasta: textura blanda, en el caso del queso de pasta blanda, y estructura compacta y dura al corte, en el caso del queso de pasta semidura; puede presentar pequeños ojos repartidos desigualmente;

sabor: sabor perfumado y acentuado, característico del método de producción específico;

materia grasa en el extracto seco: no menos del 40 %, en el caso del queso curado, y no menos del 45 %, en el caso del queso tierno.

Para limitar los desperdicios de fabricación, se admite, sin perjuicio del cumplimiento de los requisitos de peso y altura antes citadas, la producción de «Pecorino Toscano» de forma no cilíndrica cuando el producto se destina exclusivamente a ser preenvasado (queso en lonchas, en porciones y rallado).

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

La alimentación básica del ganado ovino está constituida principalmente por forrajes verdes o secos obtenidos en los pastos naturales de la zona, completados, en su caso, con heno o piensos simples concentrados.

Así y todo, el porcentaje de piensos procedentes de fuera de la zona de producción del «Pecorino Toscano» no supera el 30 % de la materia seca sobre una base anual.

La procedencia de los piensos y alimentos frescos o para heno se ha visto influida en los últimos años por el cambio climático repentino, que han dado lugar tanto a precipitaciones excesivas durante los períodos de henificación, que han provocado un deterioro del heno, como a un calor excesivo, que ha resultado en una reducción de la producción de forrajes frescos o para heno.

El «Pecorino Toscano» se produce con leche entera de oveja procedente de la zona de origen definida en el pliego de condiciones. La leche puede utilizarse cruda o someterse antes a un tratamiento térmico hasta la pasteurización. Solo se permite el uso de fermentos iniciadores autóctonos procedentes de la colección de cepas.

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de producción de la leche y del «Pecorino Toscano» deben tener lugar en la zona de origen hasta que el queso haya alcanzado la maduración necesaria para ser comercializado, es decir, tras veinte días (queso tierno) o cuatro meses (queso curado) de maduración.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

El «Pecorino Toscano» puede comercializarse entero, en porciones o rallado.

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Todos los quesos «Pecorino Toscano» deben llevar el logotipo distintivo de la DOP. El logotipo consta de la indicación «Pecorino Toscano DOP», de la imagen estilizada de una cabeza de oveja y del número de identificación de la quesería de producción, empresa de maduración o empresa envasadora autorizada que ejerza sus actividades en la zona de origen. Si la empresa envasadora no ejerce sus actividades en la zona de origen, se indicará el número de identificación de la quesería o de la empresa de maduración.



En la etiqueta de las ruedas enteras o del queso en porciones, en lonchas o rallado, la indicación «Pecorino Toscano DOP» o «Pecorino Toscano DOP stagionato» (curado) debe resaltar, por su tamaño, los caracteres utilizados y su posición, sobre cualquier otra indicación que figure en ella. La mención voluntaria «semistagionato» puede utilizarse en el caso del queso de pasta blanda si su maduración es de al menos sesenta días. La mención voluntaria «riserva» puede utilizarse en el caso del queso curado si su maduración es de al menos ocho meses. El distintivo en colores, de conformidad con el artículo 5 del pliego de condiciones, debe figurar como mínimo una vez y debe tener unas dimensiones mínimas de 15 mm de diámetro.



4.7. *Descripción sucinta de la zona geográfica*

La zona de producción de la DOP «Pecorino Toscano» abarca todo el territorio de la región de Toscana, la totalidad de los términos municipales de Allerona y Castiglione del Lago (Umbria), y la totalidad de los términos municipales de Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena y Capodimonte (Lacio).

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Resumen del vínculo

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

En lo que se refiere a los factores naturales, deben señalarse las características específicas de las zonas dedicadas a la cría del ganado ovino, casi exclusivamente al aire libre en pastos naturales donde abundan plantas espontáneas que confieren una calidad particular a la leche con la que se fabrica el queso.

En cuanto a los factores humanos, además de la importancia económica demostrada históricamente, cabe señalar que las explotaciones ovinas se caracterizan por aspectos sociológicos ligados al aprovechamiento de territorios considerados marginales que, sin ellas, estarían abocados al abandono progresivo y a la depauperación de los recursos naturales.

El método de cría, las especies vegetales espontáneas y cultivadas, que constituyen la alimentación principal del ganado, así como el método de obtención, que —desde las temperaturas de fabricación hasta el método de maduración— preserva todas las propiedades de la leche de oveja, confieren a la leche y al producto acabado las características específicas gracias a las cuales, desde tiempos inmemoriales, el «Pecorino Toscano» se define como un producto «suave».

5.2. Carácter específico del producto

Corteza amarilla.

Sabor suave, ni intenso ni picante.

5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)

El queso, de origen muy antiguo —existen testimonios históricos de su existencia ya en la época etrusca—, se ha extendido a lo largo del tiempo por la zona denominada Maremma, con epicentro en Toscana. Tradicionalmente, el producto se designaba con nombres referidos a la procedencia geográfica o con la denominación más general «toscano». Con el paso del tiempo, habida cuenta de las características eminentemente comunes, se ha llegado a un único patrón productivo y a una designación que, desde el punto de vista etimológico, alude a las raíces históricas y geográficas.

Las características especiales del «Pecorino Toscano» se deben tanto a la leche de oveja como del método de obtención. Los animales, que pastan prácticamente durante todo el año, extraen de las especies vegetales espontáneas y cultivadas los perfumes y aromas propios del clima de la zona de origen, que combinan la suavidad y la pujanza. El sabor más bien fuerte de la leche de oveja se suaviza por la calidad del clima y de los pastos, que ejercen una influencia benéfica para la vida de los animales y, por ende, para su producción. Los métodos de transformación preservan esas características gracias a unas temperaturas idénticas a las de la leche en la ubre, a la utilización tradicional de cuajo de ternera, al salado mínimo y a unas temperaturas de maduración respetuosas con la actividad natural de los fermentos. Conforme a la tradición toscana, el queso, incluso tras largos períodos de maduración, conserva ese sabor característico (sin ser demasiado intenso), suave y jamás picante, gracias al cual, desde siempre, el «Pecorino Toscano» es apto para todos los paladares.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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