C/2026/2420

28.4.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/2420)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Pecorino Toscano“

ELi viitenumber: PDO-IT-0020-AM01 – 2.2.2026

1. **Toote nimetus**

„Pecorino Toscano“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ KGT

3. **Valdkond**

☑ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimetus(ed)

Põllumajandus-, toidu- ja metsandusministeerium (MASAF)

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Tegu on standardmuudatustega, sest need ei puuduta nimetuse või nimetuse kasutuse muutmist, geograafilise piirkonnaga valitseva seose kehtetuks tunnistamist ega tootele täiendavate turustamispiirangute kehtestamist.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Muudatus

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 2 ja koonddokumendi punkti 4.2 toote kirjelduse kohta

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kirjeldus

— Lisatud on vabatahtlikud kanded: „Semistagionato“ (poollaagerdunud), kui toode on laagerdunud vähemalt 60 päeva, ja „Riserva“, kui toode on laagerdunud vähemalt 8 kuud.

— Lameda külje läbimõõtu on suurendatud 22 cm-lt 30 cm-le.

— Serva kõrgust on suurendatud 11 cm-lt 20 cm-le.

— Juustukera kaalu on suurendatud 3,5 kg-lt 10 kg-le.

— Kogu artikkel on ümber sõnastatud, et tootekirjeldus oleks nii tootespetsifikaadis kui ka koonddokumendis vormiliselt identne.

Praegune sõnastus:

„Pecorino Toscano on tootmispiirkonnast pärit lamba täispiimast valmistatud pehme juust „Pecorino Toscano tenero“ või poolkõva juust „Pecorino Toscano stagionato“, millel on iseloomulik tekstuur ning mis on olenevalt sellest, kas seda kasutatakse laua- või riivjuustuna, laagerdunud lühemat või pikemat aega. Juust on silindrikujuline, lamedate külgede ja kergelt kumera servaga. Sel on järgmised mõõtmed: juustu „Pecorino Toscano“ lameda külje läbimõõt on 15–22 cm, serva kõrgus 7–11 cm ja kaal 0,75–3,50 kg. Juustu „Pecorino Toscano“ võib toota muul kujul kui silindrilise kujuga, kuid ainult juhul, kui see pakendatakse kinnispakki (viiludena, kuubikutena või riivituna). Poolkõva juustu rasvasisaldus kuivaines on vähemalt 40 % ja pehme juustu rasvasisaldus vähemalt 45 %. Koorik on kollane, kuid toon võib varieeruda kuni tumekollaseni: kooriku värvus võib sõltuda töötlemisviisist; pehme juustu sisu on valge, kahvatukollase varjundiga, ning poolkõva juustu sisu rohkem või vähem õlekollane. Sisu on tihe ja poolkõva juustu puhul raskesti lõigatav ning selles võivad ebakorrapäraselt paikneda väikesed augud. Maitse on aromaatne, terav ja iseloomulik asjaomasele tootmisviisile. Laagerdumisaeg on pehme juustu puhul vähemalt 20 päeva ja poolkõva juustu puhul vähemalt neli kuud.“

Uus versioon:

„Päritolunimetust „Pecorino Toscano“ kasutatakse järgmiste omadustega juustu puhul: pehme või poolkõva juust, mis on valmistatud üksnes tootmispiirkonnast pärit lamba täispiimast.

Laagerdumisaeg on pehme juustu puhul vähemalt kakskümmend päeva ja poolkõva juustu puhul vähemalt neli kuud.

Pehme juustu puhul, mis on laagerdunud vähemalt 60 päeva, võib kasutada reguleerimata määratlust: „semistagionato“ (poollaagerdunud). Toote puhul, mis on laagerdunud vähemalt kaheksa kuud, võib kasutada reguleerimata määratlust „riserva“.

Toode võib esineda laua- või riivjuustuna.

Tootel on järgmised omadused:

silindrikujuline, lamedate põhjadega ja kergelt kumera servaga;

mõõdud: põhja läbimõõt 15–30 cm, serva kõrgus 7–20 cm, mõlemad omadused varieeruvad sõltuvalt tehnilistest tootmistingimustest.

Läbimõõdu suhtes suurem servakõrgus on eelistatud poolkõva juustu puhul;

kaal vahemikus 0,75 kuni 10 kg;

pealmine kiht: koorik on kollane, kuid toon võib varieeruda kuni tumekollaseni: kooriku värvus võib sõltuda töötlemisviisist;

juustumassi värvus: pehme juustu sisu on valge, kahvatukollase varjundiga, ning poolkõva juustu sisu rohkem või vähem õlekollane.

juustumassi tekstuur: pehme juustu sisu on pehme ja poolkõva juustu puhul tihe ja raskesti lõigatav ning selles võivad ebakorrapäraselt paikneda väikesed augud;

maitse: maitse on aromaatne, terav ja iseloomulik asjaomasele tootmisviisile;

rasvasisaldus kuivaines: laagerdunud toote puhul vähemalt 40 % ja pehme toote puhul vähemalt 45 %.

Töötlemisjäätmete piiramiseks võib tootel „Pecorino Toscano“, kui see pakendatakse kinnispakki (viiludena, kuubikutena või riivituna), olla ka muu kuju kui silindriline, kuid see ei mõjuta kaalu- ja kõrgusnõudeid.“

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Muudatus

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 8 toote märgistamise kohta.

Kirjeldus

— Välja on jäetud nõue kasutada märgistuse tegemiseks tinti.

— Kinnispaki plastpakendil ei ole märgistus kohustuslik.

Praegune sõnastus:

„Pehmele juustule „Pecorino Toscano“ tehakse märgistus kera servale tindiga, laagerdunud juustule „Pecorino Toscano“ tehakse märgistus põletamise teel. Kinnispakendis toodete puhul, tuleb märgistus esitada pakendil ning märgistuse paigaldamine peab toimuma tootmispiirkonnas.“

Uus versioon:

„Märgistus tehakse juustukera servale. Kinnispakendis toodete puhul võib märgistuse esitada pakendil, kuid märgistuse paigaldamine peab toimuma tootmispiirkonnas.“

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Muudatus

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 8 juustude ja kinnispakkide märgistamise kohta.

Kirjeldus

— Tervetele juustukeradele ja portsjoniteks jagatud toote pakenditele märgitavat logo on muudetud, et see langeks kokku sildil esitatava logoga.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Pecorino Toscano“

ELi viitenumber: PDO-IT-0020-AM01 – 2.2.2026

1. **Nimetus(ed)**

„Pecorino Toscano“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ KGT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

0406 – Juust ja kohupiim

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Päritolunimetust „Pecorino Toscano“ kasutatakse järgmiste omadustega juustu puhul: pehme või poolkõva juust, mis on valmistatud üksnes tootmispiirkonnast pärit lamba täispiimast.

Laagerdumisaeg on pehme juustu puhul vähemalt kakskümmend päeva ja poolkõva juustu puhul vähemalt neli kuud.

Pehme juustu puhul, mis on laagerdunud vähemalt 60 päeva, võib kasutada reguleerimata määratlust: „semistagionato“ (poollaagerdunud). Toote puhul, mis on laagerdunud vähemalt kaheksa kuud, võib kasutada reguleerimata määratlust „riserva“.

Toode võib esineda laua- või riivjuustuna.

Tootel on järgmised omadused:

silindrikujuline, lamedate põhjadega ja kergelt kumera servaga;

mõõdud: põhja läbimõõt 15–30 cm, serva kõrgus 7–20 cm, mõlemad omadused varieeruvad sõltuvalt tehnilistest tootmistingimustest.

Läbimõõdu suhtes suurem servakõrgus on eelistatud poolkõva juustu puhul;

kaal vahemikus 0,75 kuni 10 kg;

pealmine kiht: koorik on kollane, kuid toon võib varieeruda kuni tumekollaseni: kooriku värvus võib sõltuda töötlemisviisist;

juustumassi värvus: pehme juustu sisu on valge, kahvatukollase varjundiga, ning poolkõva juustu sisu rohkem või vähem õlekollane;

juustumassi tekstuur: pehme juustu sisu on pehme ja poolkõva juustu puhul tihe ja raskesti lõigatav ning selles võivad ebakorrapäraselt paikneda väikesed augud;

maitse: maitse on aromaatne, terav ja iseloomulik asjaomasele tootmisviisile;

rasvasisaldus kuivaines: laagerdunud toote puhul vähemalt 40 % ja pehme toote puhul vähemalt 45 %.

Töötlemisjäätmete piiramiseks võib tootel „Pecorino Toscano“, kui see pakendatakse kinnispakki (viiludena, kuubikutena või riivituna), olla ka muu kuju kui silindriline, kuid see ei mõjuta kaalu- ja kõrgusnõudeid.“

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

Lammaste põhisööt peab koosnema peamiselt piirkonna looduslikelt karjamaadelt saadud haljas- ja säilissöödast, mida võib täiendada heina ja kontsentreeritud söödamaterjaliga.

Väljastpoolt toote „Pecorino Toscano“ tootmispiirkonda pärit sööda osakaal ei tohi ületada aastases arvestuses 30 % kuivainest.

Haljas- ja säilissööda ning söödamaterjali päritolu on viimastel aastatel mõjutanud järsud kliimamuutused: liigne sademete hulk heinateo ajal on põhjustanud heina riknemist, ning liigse kuumuse tõttu on nii haljas- kui ka säilissööda kogus väiksem.

Juustu „Pecorino Toscano“ valmistatakse tootespetsifikaadis sätestatud päritolupiirkonnast pärit lammaste täispiimast. Seda võib töödelda toorelt või kuumtöödelda kuni pastöriseerimiseni. Juustusse on lubatud lisada üksnes kohapealseid looduslikke piimhappebaktereid, mis on saadud tüvekogust.

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik piimatootmise etapid ja juustu „Pecorino Toscano“ tootmine kuni toote turustamisvalmiduseni, milleni pehme juustu puhul jõutakse 20 päevaga ja laagerdunud juustu puhul 4 kuuga, peavad toimuma päritolupiirkonnas.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

Juustu „Pecorino Toscano“ võib turustada tervete kerade, tükkidena või riivituna.

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Kõikidel toote „Pecorino Toscano“ tervetel juustukeradel peab olema kaitstud päritolunimetuse logo. Logol on väljend „Pecorino Toscano (KPN)“, stiliseeritud kujutis lambapeast ja päritolupiirkonnas tegutseva meierei, laagerdaja või volitatud pakendaja tunnusnumber. Kui pakendamisettevõtja ei tegutse päritolupiirkonnas, peab tunnusnumber viitama meiereile või laagerdajale.



Tervele juustukerale, juustutükkidele, viiludele ja riivitud juustule kinnitatud sildil peavad olema sõnad „Pecorino Toscano DOP“ või „Pecorino Toscano DOP stagionato“, mis peavad olema suuruse, kirjatüübi ja asukoha poolest kogu muu sildil esitatud teabe suhtes kõige enam esile tõstetud ja silmahakkavad. Pehme juustu puhul, mis on laagerdunud vähemalt 60 päeva, võib kasutada reguleerimata määratlust „semistagionato“ (poollaagerdunud). Toote puhul, mis on laagerdunud vähemalt kaheksa kuud, võib kasutada reguleerimata määratlust „riserva“. Tootel peab olema vähemalt üks tootespetsifikaadi artikli 5 kohane värviline logo läbimõõduga vähemalt 15 mm.



4.7. *Geograafilise piirkonna täpne määratlus*

Kaitstud päritolunimetusega toote „Pecorino Toscano“ tootmispiirkond hõlmab Toscana maakonna kogu territooriumi, Umbria maakonna valdade Allerona ja Castiglione del Lago kogu territooriumi ning Lazio maakonna valdade Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena ja Capodimonte kogu territooriumi.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Ülevaade geograafilisest seosest

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Looduslike tegurite puhul väärivad märkimist lambakasvatuseks ette nähtud piirkondade iseärasused, sealhulgas loomade pidamine peaaegu eranditult vabas looduses ja metsikute taimede rohketel looduslikel karjamaadel, mis annavad juustu valmistamiseks kasutatavale piimale iseloomulikud omadused.

Inimtegurite puhul võib lisaks juustuvalmistamise ajaloolisele majanduslikule tähtsusele märkida, et asjaomaseid karjakasvatusettevõtteid iseloomustab rajanemine äärepoolsematele aladele, mis võiksid muidu ajapikku sööti jääda ja loodusvaradelt vaesestuda.

Tänu toote „Pecorino Toscano“ tootmismeetodile, mis kõigis etappides, alates töötlemistemperatuurist ja lõpetades laagerdamisega, võimaldab esile tulla lambapiimale iseloomulikel omadustel, ja loomakasvatusviisidele, mille puhul kasutatakse valdavalt looduslikke või kultiveeritud söödataimi, on valmisjuustul tunnustatud magusapoolne maitse.

5.2. Toote eripära

Kollane koorik.

Maitse on magusapoolne ega ole kunagi tugev ega terav.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Asjaomane juust on pärit väga vanast ajast ning arvukad ajaloolised allikad tõendavad selle olemasolu juba etruskidel. Aja jooksul levis juust aladele, mida kutsutakse nimega „Maremma“ ja mis asuvad valdavalt Toscana maakonnas. Toote nimes viidati tavapäraselt selle geograafilisele päritolule ehk üldistatult Toscana maakonnale („toscano“). Ajapikku on tänu juustutootmise ühesugustele tingimustele kujunenud välja ühtne tootestandard ning kinnistunud ajalooliselt ja geograafiliselt sobilik nimetus.

Toote „Pecorino Toscano“ eriomadused tulenevad nii lambapiimast kui ka tootmismeetodist. Kuna loomi karjatatakse peaaegu kogu aasta vältel, võib nende piimast valmistatud juustus tunda ära päritolupiirkonnale iseloomulike looduslike ja kultuurtaimede lõhnabuketi, mis on korraga mahe ja mõjus. Kliima ja karjamaade iseärasustel on lammastele ja nende piimatoodangule soodne mõju, nii et tavapäraselt tugevamaitseline lambapiim on siinses piirkonnas mahedam. Kirjeldatud omadused säilivad ka töötlemisel, kuna see toimub temperatuuril, mis on piimal lambanisast väljalüpsmisel. Samuti on tavaks kasutada vasikalaapi, piirata soolasust ja hoida laagerdumistemperatuur piimhappebakterite jaoks loomulikul tasemel. Nagu Toscanas tavaks, säilitab juust isegi pärast pikaajalist laagerdumist oma tunnusliku, kuid mitte liialdatud magusapoolse maitse, mis ei muuta kunagi teravaks ja teeb juustust „Pecorino Toscano“ igas olukorras meeldiva suupiste.

Elektrooniline viide (url) tootespetsifikaadi avaldamisele

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