C/2026/2420

28.4.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/2420)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Pecorino Toscano”

EU-viitenumero: PDO-IT-0020-AM01 – 2.2.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Pecorino Toscano”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Ala**

☑ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

MASAF (maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Muutokset ovat vakiomuutosta koskevan määritelmän mukaisia, sillä niillä ei muuteta nimeä tai nimen käyttöä, ne eivät uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen eivätkä aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Tuote-eritelmän 2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohtaa koskeva muutos – tuotteen kuvaus

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kuvaus

— Käyttöön on otettu seuraavat vapaaehtoiset merkinnät: ”semistagionato” (puolikypsä), jota voidaan käyttää vähintään 60 päivää kypsytetyn juuston yhteydessä, ja ”riserva” (pitkään kypsytetty), jota voidaan käyttää vähintään kahdeksan kuukautta kypsytetyn juuston yhteydessä.

— Tahkon halkaisijan pituus on nostettu 22 senttimetristä 30 senttimetriin.

— Tahkon korkeus on nostettu 11 senttimetristä 20 senttimetriin.

— Paino on nostettu 3,50 kilogrammasta 10 kilogrammaan.

— Kohta on kokonaisuudessaan muotoiltu uudelleen siten, että tuotteen kuvaus on täsmälleen sama tuoteeritelmässä ja yhtenäisessä asiakirjassa.

Nykyinen versio:

”Pecorino Toscano on tuotantoalueelta saadusta lampaan täysmaidosta valmistettu koostumukseltaan tyypillinen pehmeä Pecorino Toscano tenero- tai puolikova Pecorino Toscano stagionato -juusto. Sen kypsytysaika on lyhyt tai pitkä riippuen siitä, käytetäänkö sitä pöytäjuustona vai raastettuna. Juusto on lieriön muotoinen, sen ylä- ja alapuoli ovat litteät ja reuna hieman kupera, ja sen mitat ovat seuraavat: tahkon halkaisija on 15–22 cm ja korkeus 7–11 cm, paino 0,75–3,50 kg; yksinomaan esipakatun tuotteen (viipaloituna, kuutioina tai raastettuna) valmistukseen tarkoitetun juuston yhteydessä sallitaan myös muun kuin lieriön muotoisen Pecorino Toscano -juuston tuotanto; puolikovan juuston rasvapitoisuus kuiva-aineesta on vähintään 40 % ja pehmeän juuston vähintään 45 %. Kuori on väriltään keltainen, ja sen sävyt voivat vaihdella vaaleasta voimakkaan keltaiseen. Kuoren väri voi riippua myös juustolle tehdyistä käsittelyistä. Pehmeiden juustojen juustomassa on tyypillisesti valkoista tai hieman kellertävää, ja puolikovien juustojen väri vaihtelee hieman kellertävästä selvästi kellertävään. Puolikovan juustomassan rakenne on tiivis ja sitkeä, ja siinä voi olla pieniä hajanaisia reikiä. Flavori on tuoksuva ja voimakas, erityisille tuotantomenetelmille ominainen. Kypsytysaika on pehmeiden juustojen osalta vähintään 20 päivää ja puolikovien juustojen osalta vähintään neljä kuukautta.”

Uusi versio:

”Alkuperänimityksen ”Pecorino Toscano” kattamalla juustolla on seuraavat ominaisuudet: Juusto on pehmeää tai puolikovaa, ja se valmistetaan yksinomaan tuotantoalueelta saadusta lampaan täysmaidosta.

Kypsytysaika on pehmeiden juustojen osalta vähintään 20 päivää ja puolikovien juustojen osalta vähintään neljä kuukautta.

Pehmeään juustoon, jota on kypsytetty vähintään 60 päivää, voidaan lisätä merkintä ”semistagionato” (puolikypsä). Vähintään kahdeksan kuukautta kypsytettyyn juustoon voidaan lisätä merkintä ”riserva” (pitkään kypsytetty).

Pecorino Toscano -juustoa voidaan käyttää pöytäjuustona tai raastettuna.

Juustolla on seuraavat ominaisuudet:

Tahko on lieriön muotoinen, sen ylä- ja alapuoli ovat litteät ja reuna hieman kupera.

Koko: Tahkon halkaisija on 15–30 cm ja korkeus 7–20 cm. Nämä mitat vaihtelevat teknisten tuotanto-olosuhteiden mukaan.

Puolikovien juustojen osalta tahkon korkeuden tulisi mieluusti olla suurempi kuin sen halkaisijan.

Tahkon paino on 0,75–10,00 kg.

Pinta: Kuori on väriltään keltainen, ja sen sävyt voivat vaihdella vaaleasta voimakkaan keltaiseen. Kuoren väri voi riippua myös juustolle tehdyistä käsittelyistä.

Juustomassan väri: pehmeiden juustojen juustomassa on tyypillisesti valkoista tai hieman kellertävää, ja puolikovien juustojen väri vaihtelee hieman kellertävästä selvästi kellertävään.

Juustomassan koostumus: Pehmeät juustot ovat koostumukseltaan pehmeitä. Puolikovan juuston koostumus on tiivis ja leikattaessa kiinteä, ja siinä voi olla pieniä hajanaisia reikiä.

Maku: flavori on tuoksuva ja voimakas, käytetyille erityisille tuotantomenetelmille ominainen.

Kuiva-aineen rasvapitoisuus: kypsytetyn juuston rasvapitoisuus kuiva-aineesta on vähintään 40 prosenttia ja pehmeän juuston vähintään 45 prosenttia.

Jalostusvaiheessa syntyvän hävikin rajoittamiseksi yksinomaan esipakatun tuotteen (viipaloituna, kuutioina tai raastettuna) valmistukseen tarkoitetun juuston yhteydessä sallitaan myös muun kuin lieriön muotoisen Pecorino Toscano -juuston tuotanto edellyttäen, että edellä mainittuja painoon ja korkeuteen liittyviä vaatimuksia noudatetaan."

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuote-eritelmän 8 kohtaa koskeva muutos – merkintöjen kiinnittäminen

Kuvaus

— Vaatimus, jonka mukaan merkintä on tehtävä tuotteeseen musteella, on poistettu.

— Merkinnän kiinnittäminen esipakatun tuotteen muovikääreeseen on muutettu vapaaehtoiseksi.

Nykyinen versio:

"Merkintä tehdään juuston reunaan, pehmeään juustoon musteleimalla ja kypsytettyyn polttoleimalla. Alkuperäalueella merkintä on lisättävä esipakatun juuston kääreeseen."

Uusi versio:

"Merkintä tehdään juuston reunaan. Merkintä voidaan lisätä esipakatun juuston kääreeseen edellyttäen, että tämä tehdään alkuperäalueella."

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuote-eritelmän 8 kohtaa koskeva muutos – kokonaisiin juustoihin ja esipakattuihin tuotteisiin lisättävä merkintä

Kuvaus

— Kokonaisiin juustoihin ja esipakatun juuston kääreeseen merkittävää tunnusta on muutettu siten, että se vastaa etiketeissä olevaa tunnusta.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

"Pecorino Toscano"

EU-viitenumero PDO-IT-0020-AM01 – 2.2.2026

1. **Nimi/nimet**

"Pecorino Toscano"

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

0406 – Juusto ja juustoaine

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Alkuperänimityksen ”Pecorino Toscano” kattamalla juustolla on seuraavat ominaisuudet: Juusto on pehmeää tai puolikovaa, ja se valmistetaan yksinomaan tuotantoalueelta saadusta lampaan täysmaidosta.

Kypsytysaika on pehmeiden juustojen osalta vähintään 20 päivää ja puolikovien juustojen osalta vähintään neljä kuukautta.

Pehmeään juustoon, jota on kypsytetty vähintään 60 päivää, voidaan lisätä merkintä ”semistagionato” (puolikypsä). Vähintään kahdeksan kuukautta kypsytettyyn juustoon voidaan lisätä merkintä ”riserva” (pitkään kypsytetty).

Pecorino Toscano -juustoa voidaan käyttää pöytäjuustona tai raastettuna.

Juustolla on seuraavat ominaisuudet:

Tahko on lieriön muotoinen, sen ylä- ja alapuoli ovat litteät ja reuna hieman kupera.

Koko: Tahkon halkaisija on 15–30 cm ja korkeus 7–20 cm. Nämä mitat vaihtelevat teknisten tuotanto-olosuhteiden mukaan.

Puolikovien juustojen osalta tahkon korkeuden tulisi olla suurempi kuin sen halkaisijan.

Tahkon paino on 0,75–10,00 kg.

Pinta: Kuori on väriltään keltainen, ja sen sävyt voivat vaihdella vaaleasta voimakkaan keltaiseen. Kuoren väri voi riippua myös juustolle tehdyistä käsittelyistä.

Juustomassan väri: pehmeiden juustojen juustomassa on tyypillisesti valkoista tai hieman kellertävää, ja puolikovien juustojen väri vaihtelee hieman kellertävästä selvästi kellertävään.

Juustomassan koostumus: Pehmeät juustot ovat koostumukseltaan pehmeitä. Puolikovan juuston koostumus on tiivis ja leikattaessa kiinteä, ja siinä voi olla pieniä hajanaisia reikiä.

Maku: flavori on tuoksuva ja voimakas, käytetyille erityisille tuotantomenetelmille ominainen.

Kuiva-aineen rasvapitoisuus: kypsytetyn juuston rasvapitoisuus kuiva-aineesta on vähintään 40 prosenttia ja pehmeän juuston vähintään 45 prosenttia.

Jalostusvaiheessa syntyvän hävikin rajoittamiseksi yksinomaan esipakatun tuotteen (viipaloituna, kuutioina tai raastettuna) valmistukseen tarkoitetun juuston yhteydessä sallitaan myös muun kuin lieriön muotoisen Pecorino Toscano -juuston tuotanto edellyttäen, että edellä mainittuja painoon ja korkeuteen liittyviä vaatimuksia noudatetaan.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

Lampaiden perusravintona on paikallisten luonnonlaidunten vihanta- tai kuivarehu, jota voidaan täydentää heinällä ja sellaisenaan käytettävillä väkirehuilla.

Pecorino Toscano -juuston tuotantoalueen ulkopuolelta hankitun rehun osuus saa kuitenkin olla enintään 30 prosenttia kuiva-aineesta vuositasolla.

Viime vuosina äkilliset vaihtelut sääoloissa ovat vaikuttaneet siihen, mistä rehua (tuoretta tai kuivaheinää) on hankittu, sillä liialliset sateet heinän kuivatuksen aikaan ovat johtaneet heinän pilaantumiseen ja liiallinen kuumuus on puolestaan pienentänyt rehuna käytettävän tuoreen ja kuivaheinän tuotosta.

Pecorino Toscano valmistetaan tuote-eritelmässä vahvistetulta alueelta peräisin olevasta lampaan täysmaidosta. Maito voidaan käyttää raakana tai sille voidaan tehdä lämpökäsittely sen pastöroimiseksi. Yksinomaan paikallisista kannoista saatujen kotoperäisten hapatteiden käyttö on sallittua.

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Maidon ja Pecorino Toscano -juuston kaikkien tuotantovaiheiden juuston kaupan pitämiseen asti (20 päivää kestäneen pehmeän juuston ja 4 kuukautta kestäneen pitkään kypsytetyn juuston kypsytyksen jälkeen) on tapahduttava alkuperäalueella.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

Pecorino Toscano voidaan saattaa markkinoille kokonaisina juustoina, paloina tai raasteena.

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Kaikkiin Pecorino Toscano -juustoihin on merkittävä kyseisen suojatun alkuperänimityksen tunnus. Tunnus koostuu tekstistä ”Pecorino Toscano DOP” (SAN), tyylitellystä lampaan pään kuvasta sekä tuottajameijerin, kypsyttäjän tai alkuperäalueella toimivan hyväksytyn pakkaajan tunnistenumerosta. Jos pakkaaja ei toimi alkuperäalueella, tunnistenumerolla ilmoitetaan meijeri tai kypsyttäjä.



Jokaiseen kokonaiseen juustoon tai palaan sekä viipaloitua tai raastettua juustoa sisältävään pakkaukseen kiinnitetyssä etiketissä on oltava kaikista muista etikettiin tehdyistä merkinnöistä selkeästi kirjasinkokonsa ja -tyyppinsä ja sijaintinsa perusteella erottuva teksti ”Pecorino Toscano DOP” tai ”Pecorino Toscano DOP stagionato”. Pehmeään juustoon, jota on kypsytetty vähintään 60 päivää, voidaan lisätä merkintä ”semistagionato” (puolikypsä). Vähintään kahdeksan kuukautta kypsytettyyn juustoon voidaan lisätä merkintä ”riserva” (pitkään kypsytetty). Lisäksi päällysmerkinnöissä on oltava yksi tai useampi eritelmän 5 artiklan mukainen värillinen merkki, jonka halkaisija on vähintään 15 mm.



4.7 *Maantieteellisen alueen tarkka rajaus*

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Pecorino Toscano” varustetun juuston tuotantoalue käsittää Toscanan alueen kokonaisuudessaan, Umbrian alueeseen kuuluvat naapurikunnat Alleronan ja Castiglione del Lagon kokonaisuudessaan sekä seuraavat Lazion alueen kunnat kokonaisuudessaan: Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena ja Capodimonte.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Tiivistelmä yhteydestä

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Luonnontekijöistä on mainittava lampaiden kasvatukseen soveltuvat alueen erityispiirteet, sillä lampaat laiduntavat lähes yksinomaan vapaina luonnonlaitumilla, joilla kasvaa runsaasti luonnonvaraisia kasvilajeja, jotka antavat juuston valmistukseen tarkoitetulle maidolle sen erityisominaisuudet.

Inhimillisten tekijöiden osalta on historiallisesti todistetun taloudellisen merkityksen ohella korostettava, että asianomaisilla lammastiloilla on tärkeä tehtävä sellaisten marginaalisina pidettyjen alueiden hyödyntämisessä, jotka ilman näitä tiloja tyhjenisivät vähitellen, jolloin seurauksena olisi luonnonvarojen köyhtyminen.

Kasvatusmenetelmä sekä luonnonvaraiset ja viljellyt kasvilajit, jotka muodostavat eläinten pääasiallisen ravinnon, antavat maidolle ja lopputuotteelle erityisominaisuudet, joiden perusteella Pecorino Toscano -juusto on aina voitu määritellä ”miedonmakuiseksi tuotteeksi”. Tähän vaikuttaa myös tuotantomenetelmä, jossa otetaan huomioon lampaanmaidon kaikki laatuominaisuudet sekä jalostuslämpötilan että kypsytysmenetelmän osalta.

5.2 Tuotteen erityisyys

Keltainen kuori.

Maku on mieto, ei koskaan liian voimakas tai pistävä.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)

Pecorino Toscano -juustolla on erittäin pitkät perinteet, sillä se tunnettiin jo etruskien ajalla, mistä on olemassa useita historiallisia todisteita. Sen valmistus yleistyi vuosisatojen aikana alueella, jota kutsutaan nimellä ”Maremma” ja joka sijaitsee pääosin Toscanan alueella. Tuotteen nimessä esiintyi perinteisesti maantieteelliseen alkuperään viittaavia nimiä tai yleisempi viittaus ”toscano”. Toisiaan läheisesti muistuttaville paikallisille juustoille vahvistettiin aikojen kuluessa yhtenäinen tuotantostandardi ja otettiin käyttöön yhteinen nimitys, joka viittaa juuston historialliseen ja maantieteelliseen taustaan.

Pecorino Toscano -juuston erityisominaisuudet johtuvat sekä lampaanmaidosta että tuotantomenetelmästä. Lähes ympäri vuoden ulkona laiduntavat eläimet keräävät luonnonvaraisista ja viljellyistä kasveista alkuperäalueen ilmastolle tyypillisiä yhtä aikaa mietoja ja selkeitä tuoksuja ja aromeja. Ilmaston ja laidunten laatu vaikuttaa positiivisesti eläinten elämään ja niiden tuottamaan maitoon ja keventää lampaanmaidon yleensä voimakasta makua. Nämä ominaisuudet säilyvät tuotantomenetelmässä, jossa maitoa käsitellään samassa lämpötilassa kuin se on lampaan utareessa, käyttäen perinteisesti vasikan mahalaukusta saatua juoksetetta, mahdollisimman kevyttä suolausta ja hapatteiden luonnollisia toimintaolosuhteita vastaavaa kypsytyslämpötilaa. Toscanalaisen perinteen mukaisesti juuston mieto mutta ei koskaan pistävä maku säilyy selkeänä mutta ei liian voimakkaana myös pitkän kypsytyksen jälkeen, minkä vuoksi Pecorino Toscano soveltuu kaikkien nautittavaksi.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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