C/2026/2420

28.4.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/2420)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Pecorino Toscano»

Numéro de référence UE: PDO-IT-0020-AM01 — 2.2.2026

1. **Dénomination du produit**

«Pecorino Toscano»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

MASAF (Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications répondent à la définition de modification standard du fait qu'elles n'incluent pas de changement de la dénomination ou de son utilisation, ne risquent pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique et n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

La modification concerne l'article 2 du cahier des charges et le point 4.2 du document unique, et porte sur la description du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

— Les mentions volontaires suivantes ont été introduites: «semistagionato» (semi-affiné) pour le fromage affiné pendant au moins 60 jours et «riserva» (réserve) lorsque le fromage compte plus de huit mois d'affinage.

— Le diamètre des faces a été porté de 22 cm à 30 cm.

— La hauteur du talon a été portée de 11 cm à 20 cm.

— Le poids a été revu à la hausse, passant de 3,50 kg à 10 kg.

— L'ensemble de l'article a été reformulé afin d'obtenir une description du produit formellement identique dans le cahier des charges et dans le document unique.

Le texte suivant:

«Le "Pecorino Toscano" est un fromage au lait entier de brebis provenant de l'aire de production, à pâte tendre ("Pecorino Toscano" jeune) ou demi-dure ("Pecorino Toscano" affiné) et de consistance caractéristique, à affinage bref ou long selon qu'il est utilisé comme fromage de table ou à râper, de forme cylindrique, aux faces planes avec un talon légèrement convexe, dont les dimensions sont les suivantes: faces d'un diamètre de 15 à 22 cm, talon d'une hauteur de 7 à 11 cm, poids compris entre 0,75 et 3,50 kg; en ce qui concerne le produit destiné exclusivement à être préemballé (fromage en tranches, en cubes, râpé), la production de "Pecorino Toscano" sous une autre forme que la forme cylindrique est admise. La teneur en matières grasses sur extrait sec est égale ou supérieure à 40 % pour la version à pâte demi-dure et à 45 % pour la version à pâte tendre. La croûte est de couleur jaune avec différentes teintes allant jusqu'au jaune foncé; la couleur de la croûte peut éventuellement dépendre des traitements subis; la couleur de la pâte est caractérisée par sa couleur blanche légèrement paille pour le type à pâte tendre et de couleur légèrement paille ou jaune paille pour le type à pâte demi-dure. La pâte présente une structure compacte et dure à trancher pour le type à pâte demi-dure, avec ouverture légère à répartition inégale; le goût est parfumé et accentué, caractéristique des procédures de production particulières. La période d'affinage minimale est de 20 jours pour le fromage à pâte tendre et ne peut être inférieure à quatre mois pour celui à pâte demi-dure.»

est modifié comme suit:

«L'appellation d'origine "Pecorino Toscano" est réservée au fromage présentant les caractéristiques suivantes: fromage à pâte tendre ou demi-dure produit exclusivement à partir de lait entier de brebis provenant de l'aire de production.

La période d'affinage minimale est de 20 jours pour le fromage à pâte tendre et ne peut être inférieure à quatre mois pour celui à pâte demi-dure.

La mention volontaire "semistagionato" (semi-affiné) peut être utilisée pour le fromage à pâte tendre s'il est affiné pendant au moins 60 jours. Quant au fromage affiné, la mention volontaire "riserva" (réserve) est autorisée lorsque le fromage compte plus de huit mois d'affinage.

Le produit peut être utilisé comme fromage de table ou à râper.

Il présente les caractéristiques suivantes:

forme cylindrique, à faces planes et talon légèrement convexe;

dimensions: faces d'un diamètre de 15 à 30 cm, talon d'une hauteur de 7 à 20 cm, avec des variations à la hausse ou à la baisse pour les deux caractéristiques, en fonction des conditions techniques de production.

Les talons de hauteur supérieure au diamètre sont privilégiés pour les fromages à pâte demi-dure;

poids compris entre 0,75 et 10,00 kg;

aspect extérieur: croûte de couleur jaune avec différentes teintes allant jusqu'au jaune foncé; la couleur de la croûte peut éventuellement dépendre des traitements subis;

couleur de la pâte: couleur blanche légèrement paille pour le type à pâte tendre; couleur légèrement paille ou jaune paille pour le type à pâte demi-dure;

structure de la pâte: tendre pour le fromage à pâte tendre; compacte et dure à trancher pour le type à pâte demi-dure, avec ouverture légère à répartition inégale;

goût: parfumé et accentué, caractéristique des procédures de production particulières;

teneur en matières grasses sur extrait sec: égale ou supérieure à 40 % pour le produit affiné; égale ou supérieure à 45 % pour le produit à pâte tendre.

Afin de limiter les déchets de fabrication, sous réserve du respect des exigences prévues ci-dessus en matière de poids et de hauteur, la production de "Pecorino Toscano" sous une autre forme que la forme cylindrique est admise exclusivement pour le produit destiné à être préemballé (fromage en tranches, en cubes, râpé).»

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

La modification concerne l'article 8 du cahier des charges et porte sur les modalités de marquage.

Description

— L'obligation d'utiliser de l'encre pour apposer la marque a été supprimée.

— Le marquage à apposer sur l'emballage en plastique du produit préemballé est rendu facultatif.

Le texte suivant:

«Cette marque est apposée sur le talon de la meule, à l'encre sur le "Pecorino Toscano" à pâte tendre et à chaud sur le "Pecorino Toscano" affiné. Sur les morceaux préemballés, le marquage est appliqué sur l'emballage, à condition qu'il soit effectué dans l'aire d'origine.»

est modifié comme suit:

«Cette marque est apposée sur le talon de la meule. Sur les morceaux préemballés, le marquage peut être appliqué sur l'emballage, à condition qu'il soit effectué dans l'aire d'origine.»

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

La modification concerne l'article 8 du cahier des charges et porte sur le marquage des meules et des morceaux préemballés.

Description

— Le logo devant être apposé comme marquage sur les meules entières et les morceaux préemballés est modifié afin de le rendre identique à celui figurant sur les étiquettes.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Pecorino Toscano»

Numéro de référence UE: PDO-IT-0020-AM01 — 2.2.2026

1. **Dénomination(s)**

«Pecorino Toscano»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italie

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

0406 – Fromages et caillebotte

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

L'appellation d'origine «Pecorino Toscano» est réservée au fromage présentant les caractéristiques suivantes: fromage à pâte tendre ou demi-dure produit exclusivement à partir de lait entier de brebis provenant de l'aire de production.

La période d'affinage minimale est de 20 jours pour le fromage à pâte tendre et ne peut être inférieure à quatre mois pour celui à pâte demi-dure.

La mention volontaire «semistagionato» (semi-affiné) peut être utilisée pour le fromage à pâte tendre s'il est affiné pendant au moins 60 jours. Quant au fromage affiné, la mention volontaire «riserva» (réserve) est autorisée lorsque le fromage compte plus de huit mois d'affinage.

Le produit peut être utilisé comme fromage de table ou à râper.

Il présente les caractéristiques suivantes:

forme cylindrique, à faces planes et talon légèrement convexe;

dimensions: faces d'un diamètre de 15 à 30 cm, talon d'une hauteur de 7 à 20 cm, avec des variations à la hausse ou à la baisse pour les deux caractéristiques, en fonction des conditions techniques de production.

Les talons de hauteur supérieure au diamètre sont privilégiés pour les fromages à pâte demi-dure;

poids compris entre 0,75 et 10,00 kg;

aspect extérieur: croûte de couleur jaune avec différentes teintes allant jusqu'au jaune foncé; la couleur de la croûte peut éventuellement dépendre des traitements subis;

couleur de la pâte: couleur blanche légèrement paille pour le type à pâte tendre; couleur légèrement paille ou jaune paille pour le type à pâte demi-dure;

structure de la pâte: tendre pour le fromage à pâte tendre; compacte et dure à trancher pour le type à pâte demi-dure, avec ouverture légère à répartition inégale;

goût: parfumé et accentué, caractéristique des procédures de production particulières;

teneur en matières grasses sur extrait sec: égale ou supérieure à 40 % pour le produit affiné; égale ou supérieure à 45 % pour le produit à pâte tendre.

Afin de limiter les déchets de fabrication, sous réserve du respect des exigences prévues ci-dessus en matière de poids et de hauteur, la production de «Pecorino Toscano» sous une autre forme que la forme cylindrique est admise exclusivement pour le produit destiné à être préemballé (fromage en tranches, en cubes, râpé).

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

L'alimentation de base des ovins doit être essentiellement constituée de fourrages verts ou séchés provenant des pâturages naturels de l'aire, éventuellement complétés de foin et d'aliments simples pour animaux sous forme concentrée.

Les aliments ne provenant pas de l'aire de production du «Pecorino Toscano» ne peuvent en aucun cas représenter plus de 30 % de matière sèche sur une base annuelle.

Ces dernières années, la provenance des fourrages frais ou séchés et des aliments pour animaux a été influencée par des changements climatiques soudains, qui se sont traduits par des précipitations excessives pendant les périodes de séchage, entraînant la détérioration du foin, et par une chaleur excessive, diminuant la production de fourrage frais ou à sécher.

Le «Pecorino Toscano» est produit à partir de lait entier de brebis provenant de l'aire d'origine prévue dans le cahier des charges. Il peut être utilisé cru ou subir un traitement thermique allant jusqu'à la pasteurisation. Seule l'utilisation de ferments autochtones provenant de la collection de souches locales est autorisée.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de production du lait et du «Pecorino Toscano» doivent avoir lieu dans l'aire d'origine jusqu'au moment de la commercialisation du fromage, soit après une maturation de 20 jours pour le fromage à pâte tendre et de 4 mois pour le fromage affiné.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Le «Pecorino Toscano» peut être commercialisé entier, en morceaux ou râpé.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Le logo d'identification de l'AOP doit être présent sur chaque meule entière de «Pecorino Toscano». Le logo se compose de la mention «"Pecorino Toscano" D.O.P.», de l'image stylisée d'une tête de brebis ainsi que du numéro d'identification de la fromagerie de production ou de l'affineur ou du conditionneur agréé exerçant ses activités dans l'aire d'origine. Si le conditionneur n'exerce pas ses activités dans l'aire d'origine, le numéro d'identification sera celui de la fromagerie ou de l'affineur.



Sur toute étiquette apposée sur les meules entières, les morceaux, les tranches ou le fromage râpé, la mention «"Pecorino Toscano" D.O.P.» ou «"Pecorino Toscano" D.O.P. stagionato» (affiné) doit être mise en évidence par rapport à toute autre mention y figurant, grâce aux caractères utilisés, à leur taille et à son emplacement. La mention volontaire «semistagionato» (semi-affiné) peut être utilisée pour le fromage à pâte tendre s'il est affiné pendant au moins 60 jours. Quant au fromage affiné, la mention volontaire «riserva» (réserve) est autorisée lorsque le fromage compte plus de huit mois d'affinage. La marque colorée doit être représentée une ou plusieurs fois et mesurer au moins 15 mm de diamètre, conformé-ment à l'article 5 du cahier des charges de production.



4.7. *Description succincte de la délimitation de l'aire géographique*

L'aire de production de l'AOP «Pecorino Toscano» comprend tout le territoire de la région de Toscane, tout le territoire des communes d'Allerona et de Castiglione del Lago, qui font partie de la région de l'Ombrie, et tout le territoire des communes d'Acquapendente, d'Onano, de San Lorenzo Nuovo, de Grotte di Castro, de Gradoli, de Valentano, de Farnese, d'Ischia di Castro, de Montefiascone, de Bolsena et de Capodimonte, qui appartiennent à la région du Latium.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Résumé du lien

5.1. Spécificité de l'aire géographique

En ce qui concerne les facteurs naturels, il convient de signaler les caractéristiques particulières des aires destinées à l'élevage ovin, pratiqué presque exclusivement en libre parcours, sur les pâturages naturels, riches en essences spontanées qui confèrent des propriétés particulières au lait destiné à la fabrication du fromage.

En ce qui concerne les facteurs humains, au-delà de leur importance économique historiquement prouvée, on note que les exploitations pastorales concernées ont un rôle social important à jouer du fait de l'exploitation de territoires dits marginaux qui, sans cela, seraient progressivement laissés à l'abandon, avec pour corollaire un appauvrissement des ressources naturelles.

Le mode d'élevage, les essences spontanées et cultivées qui constituent l'alimentation principale du bétail, ainsi que la méthode d'obtention qui, depuis les températures de fabrication jusqu'à la méthode d'affinage, maintient toutes les qualités du lait de brebis, confèrent au lait et au produit fini les caractéristiques spécifiques qui font que, depuis toujours, le «Pecorino Toscano» se définit comme un produit «doux».

5.2. Spécificité du produit

Croûte de couleur jaune.

La saveur est douce, jamais prononcée ni piquante.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP) ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Le fromage, d'origine très ancienne, dont la présence est attestée par de nombreux témoignages historiques dès l'époque étrusque, s'est diffusé au fil des siècles dans l'aire dénommée «Maremma» située principalement dans la région de Toscane. Le produit était traditionnellement désigné par des noms se référant à la provenance géographique ou par la dénomination plus générique de «toscano» (toscan). Au fil du temps, compte tenu des caractéristiques très semblables des différents fromages locaux, une norme de production unique a été élaborée, de même qu'une dénomination se référant au cadre historique et géographique considéré.

Les caractéristiques particulières du «Pecorino Toscano» proviennent tant du lait de brebis que de la méthode d'obtention. Les animaux, qui pâturent presque toute l'année, tirent des essences spontanées et cultivées les parfums et les arômes propres au climat de l'aire d'origine, empreints à la fois de douceur et de force. La saveur plutôt forte du lait de brebis est adoucie par la qualité du climat et des pâturages, bénéfiques pour la vie des animaux et dès lors aussi pour leur production. Les méthodes de transformation préservent ces caractéristiques grâce à des températures identiques à celles du lait dans la mamelle, à l'utilisation traditionnelle de la présure de veau, au salage minimal et aux températures d'affinage respectueuses de l'activité naturelle des ferments. Conformément à la tradition toscane, même après de longues périodes d'affinage, le fromage conserve cette saveur marquée sans être trop prononcée, douce et jamais piquante, qui fait que, depuis toujours, le «Pecorino Toscano» convient à tous les palais.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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