C/2026/2420

28.4.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2420)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Pecorino Toscano”

Referentni broj EU-a: PDO-IT-0020-AM01 – 2.2.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Pecorino Toscano”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ime

MASAF (Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva)

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjene su obuhvaćene definicijom standardne izmjene jer ne uključuju promjenu naziva ni upotrebe naziva, ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem i ne podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Izmjena članka 2. specifikacije proizvoda i točke 4.2. jedinstvenog dokumenta o opisu proizvoda

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

— Dodaju se sljedeći neobvezni izrazi: „semistagionato” [poluzreli] za sir koji je dozrijevao najmanje 60 dana i „riserva” [odležani] za sir koji je dozrijevao najmanje osam mjeseci.

— Promjer gornje i donje plohe povećan je s 22 cm na 30 cm.

— Visina ruba povećana je s 11 cm na 20 cm.

— Masa je povećana s 3,50 kg na 10 kg.

— Cijeli je članak preinačen kako bi opis proizvoda u specifikaciji proizvoda i jedinstvenom dokumentu bio potpuno isti.

Postojeća verzija:

„Pecorino Toscano meki je [Pecorino Toscano tenero] ili polutvrdi [Pecorino Toscano stagionato] sir od punomasnog ovčjeg mlijeka koje potječe s područja proizvodnje. Karakteristične je konzistencije te dozrijeva kratko ili dugo, ovisno o tome hoće li se upotrebljavati kao sir za posluživanje ili ribanje, cilindričnog je oblika, ravne gornje i donje plohe te blago ispupčenog ruba. Sljedećih je dimenzija: promjer gornje i donje plohe iznosi od 15 cm do 22 cm, rub je visok od 7 cm do 11 cm, a masa se kreće od 0,75 kg do 3,5 kg. Proizvodnja sira Pecorino Toscano u obliku koji nije cilindričan dopušta se isključivo za proizvod koji će se pretpakirati (sir u kriškama, u kockicama ili ribani sir). Sadržaj masti u suhoj tvari iznosi najmanje 40 % za sir polutvrdog tijesta i 45 % za sir mekanog tijesta. Kora je žute boje s različitim nijansama koje se kreću do tamnožute. Boja kore može ovisiti o provedenim načinima obrade sira. Tijesto je bijele boje, koja u slučaju mekog sira može prijeći u slamnatožutu te varirati od svijetle slamnatožute do slamnatožute u slučaju polutvrdog sira. Polutvrdi sir ima kompaktnu strukturu i dobro se reže, a može imati i neravnomjerno raspoređene rupice. Okus je intenzivan i mirisan te tipičan za posebne proizvodne postupke. Sir mekog tijesta dozrijeva najmanje 20 dana, dok sir polutvrdog tijesta ne smije dozrijevati kraće od četiri mjeseca.”

Nova verzija:

„Oznaka izvornosti ‚Pecorino Toscano’ upotrebljava se za sir sa sljedećim svojstvima: meki ili polutvrdi sir koji se proizvodi isključivo od punomasnog ovčjeg mlijeka s područja proizvodnje.

Sir mekog tijesta dozrijeva najmanje 20 dana, dok sir polutvrdog tijesta ne smije dozrijevati kraće od četiri mjeseca.

Izraz ‚semistagionato’ [poluzreli] može se upotrebljavati za meki sir koji je dozrijevao najmanje 60 dana. Izraz ‚riserva’ [odležani] može se upotrebljavati za zreli sir koji je dozrijevao najmanje osam mjeseci.

Upotrebljava se kao sir za posluživanje ili ribanje.

Ima sljedeća svojstva:

Cilindričnog je oblika, ravne gornje i donje plohe te blago ispupčenog ruba.

Veličina: promjer gornje i donje plohe iznosi od 15 cm do 30 cm, rub je visok od 7 cm do 20 cm, s time da oba parametra mogu iznositi više ili manje ovisno o tehničkim uvjetima proizvodnje.

Za polutvrde sireve poželjnija je visina ruba koja je veća od promjera gornje i donje plohe.

Masa od 0,75 kg do 10,00 kg.

Vanjski sloj: kora je žute boje s različitim nijansama koje se kreću do tamnožute. Boja kore može ovisiti o provedenim načinima obrade sira.

Boja tijesta: bijela, koja u slučaju mekog sira može prijeći u slamnatožutu te varirati od svijetle slamnatožute do slamnatožute u slučaju polutvrdog sira.

Tekstura tijesta: meki sir ima meku teksturu, dok polutvrdi ima kompaktnu strukturu i dobro se reže, a može imati i neravnomjerno raspoređene rupice.

Okus: intenzivan i mirisan te tipičan za posebne proizvodne postupke.

Mast u suhoj tvari: najmanje 40 % za zreli sir i 45 % za meki sir.

Kako bi se ograničili otpaci u proizvodnji, pod uvjetom da se poštuju prethodno navedeni zahtjevi koji se odnose na masu i visinu, dopuštena je proizvodnja sira Pecorino Toscano u obliku koji nije cilindričan, ali isključivo za proizvod koji će se pretpakirati (sir u kriškama, u kockicama ili ribani sir).”

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8. specifikacije proizvoda o metodama označivanja proizvoda

Opis

— Uklanja se obveza nanošenja oznake na proizvod tintom.

— Nanošenje oznake na plastični omot za pretpakiranje proizvoda sad je prepušteno slobodnom izboru.

Postojeća verzija:

„Ta oznaka nanosi se na rub sira, tintom u slučaju vrste Pecorino Toscano tenero i vrućim utiskivanjem u slučaju vrste Pecorino Toscano stagionato. Oznaka se nanosi na omot pretpakiranog sira, pod uvjetom da se to provodi na zemljopisnom području.”

Nova verzija:

„Oznaka se nanosi na rub sira. Oznaka se može nanijeti na omot pretpakiranog sira, pod uvjetom da se to provodi na zemljopisnom području.”

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Izmjena članka 8. specifikacije proizvoda o oznaci koja se nanosi na cijele sireve i pretpakirani proizvod

Opis

— Logotip se nanosi na cijele sireve, a omot pretpakiranih sireva izmijenjen je kako bi bio isti kao logotip na etiketi.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Pecorino Toscano”

Referentni broj EU-a: PDO-IT-0020-AM01 – 2.2.2026.

1. **Naziv(i)**

„Pecorino Toscano”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Italija

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

0406 – Sir i skuta

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Oznaka izvornosti „Pecorino Toscano” upotrebljava se za sir sa sljedećim svojstvima: meki ili polutvrdi sir koji se proizvodi isključivo od punomasnog ovčjeg mlijeka s područja proizvodnje.

Sir mekog tijesta dozrijeva najmanje 20 dana, dok sir polutvrdog tijesta ne smije dozrijevati kraće od četiri mjeseca.

Izraz „semistagionato” [poluzreli] može se upotrebljavati za meki sir koji je dozrijevao najmanje 60 dana. Izraz „riserva” [odležani] može se upotrebljavati za zreli sir koji je dozrijevao najmanje osam mjeseci.

Upotrebljava se kao sir za posluživanje ili ribanje.

Ima sljedeća svojstva:

Cilindričnog je oblika, ravne gornje i donje plohe te blago ispupčenog ruba.

Veličina: promjer gornje i donje plohe iznosi od 15 cm do 30 cm, rub je visok od 7 cm do 20 cm, s time da oba parametra mogu iznositi više ili manje ovisno o tehničkim uvjetima proizvodnje.

Za polutvrde sireve poželjnija je visina ruba koja je veća od promjera gornje i donje plohe.

Masa od 0,75 kg do 10,00 kg.

Vanjski sloj: kora je žute boje s različitim nijansama koje se kreću do tamnožute. Boja kore može ovisiti o provedenim načinima obrade sira.

Boja tijesta: bijela, koja u slučaju mekog sira može prijeći u slamnatožutu te varirati od svijetle slamnatožute do slamnatožute u slučaju polutvrdog sira.

Tekstura tijesta: meki sir ima meku teksturu, dok polutvrdi ima kompaktnu strukturu i dobro se reže, a može imati i neravnomjerno raspoređene rupice.

Okus: intenzivan i mirisan te tipičan za posebne proizvodne postupke.

Mast u suhoj tvari: najmanje 40 % za zreli sir i 45 % za meki sir.

Kako bi se ograničili otpaci u proizvodnji, pod uvjetom da se poštuju prethodno navedeni zahtjevi koji se odnose na masu i visinu, dopuštena je proizvodnja sira Pecorino Toscano u obliku koji nije cilindričan, ali isključivo za proizvod koji će se pretpakirati (sir u kriškama, u kockicama ili ribani sir.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

Temeljna ishrana ovaca mora se sastojati od zelenog ili sušenog krmiva podrijetlom s prirodnih pašnjaka na zemljopisnom području, kojem se eventualno dodaju sijeno i koncentrirana jednostavna krmna smjesa.

U svakom slučaju, postotak hrane za životinje koja potječe izvan područja proizvodnje sira „Pecorino Toscano” ne smije godišnje premašiti 30 % suhe tvari.

Na izvor hrane za životinje (svježa ili u obliku sijena) i krmne smjese posljednjih su godina utjecale nagle promjene klime, koje su prouzročile prekomjerne padaline u razdobljima sušenja, zbog čega je sijeno istrulilo, i prekomjerne vrućine, zbog kojih je proizvedeno manje krmiva koje se može upotrijebiti svježe ili kao sijeno.

„Pecorino Toscano” proizvodi se od punomasnog ovčjeg mlijeka sa zemljopisnog područja utvrđenog u specifikaciji proizvoda. Može se preraditi sirovo ili toplinski obraditi do pasterizacije. Dopušta se samo upotreba autohtonih starter kultura dobivenih iz zbirke lokalnih sojeva.

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje mlijeka i sira Pecorino Toscano moraju se provesti na zemljopisnom području do stavljanja sira na tržište, odnosno nakon što sir mekog tijesta dozrijeva 20 dana, a zreli sir četiri mjeseca.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Sir „Pecorino Toscano” može se na tržište stavljati cijeli, u komadima ili nariban.

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Svi sirevi „Pecorino Toscano” moraju nositi logotip ZOI-ja. Logotip se sastoji od oznake „Pecorino Toscano DOP”, stilizirane slike ovčje glave i identifikacijskog broja ovlaštene sirane u kojoj je sir proizveden ili pogona za dozrijevanje ili pogona za pakiranje na zemljopisnom području. Ako pogon za pakiranje ne posluje na zemljopisnom području, stavlja se identifikacijski broj sirane ili pogona za dozrijevanje.



Na svim etiketama koje se stavljaju na cijele kolutove, komade, kriške ili ribani sir oznaka „Pecorino Toscano DOP” ili „Pecorino Toscano DOP stagionato” (zreli) mora se veličinom, upotrijebljenim slovima i položajem isticati u odnosu na sve druge oznake. Izraz „semistagionato” [poluzreli] može se upotrebljavati za meki sir koji je dozrijevao najmanje 60 dana. Izraz „riserva” [odležani] može se upotrebljavati za zreli sir koji je dozrijevao najmanje osam mjeseci. Oznaka u boji mora biti prikazana jednom ili više puta, a njezin promjer mora iznositi najmanje 15 mm u skladu s člankom 5. specifikacije proizvoda.



4.7. *Sažeta definicija zemljopisnog područja*

Proizvodno područje ZOI-ja „Pecorino Toscano” obuhvaća cijelo područje pokrajine Toskane, cijelo područje općina Allerona i Castiglione del Lago koje pripadaju pokrajini Umbriji te cijelo područje općina Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena i Capodimonte koje pripadaju pokrajini Lacij.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Sažetak povezanosti

5.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Kad je riječ o prirodnim čimbenicima, treba napomenuti posebna svojstva ovčarstva, koje se odvija gotovo isključivo u slobodnom uzgoju na prirodnim pašnjacima bogatima samoniklim vrstama, zbog kojih mlijeko namijenjeno proizvodnji sira poprima posebna svojstva.

Kad je riječ o ljudskim čimbenicima, osim njihove povijesno dokazane gospodarske važnosti, uočeno je i da dotični korišteni pašnjaci imaju važnu socijalnu ulogu jer se iskorištavaju rubna područja koja bi se u protivnom postupno napuštala pa bi prirodni resursi osiromašili.

Zahvaljujući načinu uzgoja, samoniklim i posađenim vrstama koje čine glavnu ishranu stoke te metodi dobivanja, koja obuhvaća sve od temperatura proizvodnje do metode zrenja i zbog koje ovčje mlijeko zadržava sva svoja svojstva, mlijeko i gotov proizvod poprimaju posebne karakteristike zbog kojih je sir „Pecorino Toscano" oduvijek poznat kao „blag".

5.2. Posebnosti proizvoda

Kora žute boje.

Blag okus koji nikad nije naglašen ni pikantan.

5.3. Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)

Sir drevnog podrijetla, čija je prisutnost još od doba Etruščana dokazana brojnim povijesnim svjedočanstvima, rasprostranio se tijekom stoljeća područjem nazvanim „Maremma", koje se većim dijelom nalazi u pokrajini Toskani. Proizvod je bio tradicionalno nazivan imenima povezanima sa zemljopisnim podrijetlom ili općenitijim imenom „toscano" (toskanski). S vremenom, uzevši u obzir vrlo slična svojstva različitih lokalnih sireva, stvorena je jedinstvena proizvodna norma i naziv povezan s dotičnim povijesnim i zemljopisnim okvirom.

Posebna svojstva sira „Pecorino Toscano" proizlaze iz ovčjeg mlijeka i iz metode proizvodnje. Životinje pasu gotovo cijele godine, pa njihovo mlijeko iz samoniklih i posađenih vrsta dobiva istodobno blage i prepoznatljive okuse i arome svojstvene klimi zemljopisnog područja. Obično jak okus ovčjeg mlijeka ublažen je povoljnim utjecajem klime i lokalnih pašnjaka, koji pozitivno utječu na životinje, a time i na njihovu proizvodnju mlijeka. Zahvaljujući metodama prerade, kao što su primjena istih temperatura mlijeka kao u vimenu, tradicionalna upotreba telećeg sirila, minimalno soljenje i temperature zrenja u skladu s prirodnom aktivnosti starter kultura, mlijeko može očuvati svoja svojstva. U skladu s toskanskom tradicijom sir čak i nakon dugotrajnog zrenja zadržava taj prepoznatljiv okus, koji ipak nije prenaglašen, već blag i nikad previše pikantan, te zbog kojeg „Pecorino Toscano" oduvijek odgovara svakom nepcu.

Upućivanje na elektroničku objavu specifikacije proizvoda (URL)

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