C/2026/2420

2026.4.28.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/2420)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Pecorino Toscano”

EU hivatkozási szám: PDO-IT-0020-AM01– 2026.2.2.

1. **A termék elnevezése**

„Pecorino Toscano”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

MASAF [Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium]

6. **Standard módosításként való minősítés**

A módosítások a standard módosítás fogalommeghatározása alá tartoznak, mivel nem foglalják magukban az elnevezés vagy az elnevezés használatának megváltoztatását, nem járnak a földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával, és nem járnak további korlátozásokkal a termék forgalmazása tekintetében.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Megnevezés

A termékleírás 2. cikkét és az egységes dokumentumnak a termék leírásáról szóló 4.2. pontját érintő módosítás

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Leírás

— A szöveg a következő választható kifejezésekkel egészül ki: „semistagionato” (félig érlelt) a legalább 60 napig érlelt sajtok esetében, és „riserva” a legalább nyolc hónapig érlelt sajtok esetében.

— A sajtformák átmérője 22 cm-ről 30 cm-re nőtt.

— Az oldalmagasságot 11 cm-ről 20 cm-re növelték.

— A sajt tömege 3,50 kg-ról 10 kg-ra módosult.

— Az egész cikket átfogalmazták annak érdekében, hogy a termékleírás és az egységes dokumentum szövege pontosan megegyezzen.

Jelenlegi változat:

„A »Pecorino Toscano« az előállítási területről származó teljes juhtejből készült, a »tenero« (lágy) típusú »Pecorino Toscano« esetén lágy, a »stagionato« (érett) típusú »Pecorino Toscano« esetén félkemény és jellegzetes állagú, rövid vagy hosszabb ideig érlelt – annak függvényében, hogy asztali vagy reszelt sajtként kerül felhasználásra – henger alakú, sík felületű termék, oldala enyhén domború, amely az alábbi méretekkel jellemezhető: a sajtformák átmérője 15 cm és 22 cm között változik, oldalmagassága 7 cm és 11 cm közötti, súlya 0,75 kg–3,50 kg; ezenkívül a »Pecorino Toscano«, kizárólag előrecsomagolva (szeletelve, kockákra vágva, reszelve) történő forgalmazás esetén lehet a henger alakútól eltérő formájú; a szárazanyag zsírtartalma a félkemény sajttésztájú termék esetén legalább 40 %, a lágy sajttésztájú termék esetén pedig legalább 45 %. A termék kérge többféle árnyalatú sárga, egészen az élénksárgáig; a feldolgozási műveletek függvényében változhat; a sajttészta a lágy sajttésztájú termék esetén fehér, vagy halvány szalmasárga, a félkemény sajttésztájú termék esetén pedig halvány szalmasárga vagy szalmasárga. A sajttészta szerkezete a félkemény típusú termék esetén tömör, a vágással szemben ellenálló, előfordulhat rajta apró, szabálytalan eloszlású repedezettség. Íze zamatos, markáns, a sajátos előállítási folyamatokra jellemző íz. A termék érlelési ideje legalább 20 nap a lágy sajttésztájú termék esetén, és legalább négy hónap a félkemény sajttésztájú termék esetén.”

Új változat:

„A »Pecorino Toscano« eredetmegjelölés a következő jellemzőkkel rendelkező sajtok számára van fenntartva: kizárólag az előállítási területről származó teljes juhtejből készült lágy vagy félkemény sajt.

A termék érlelési ideje legalább 20 nap a lágy sajttésztájú termék esetén, és legalább négy hónap a félkemény sajttésztájú termék esetén.

A legalább 60 napig érlelt lágy sajtok esetében használható a »semistagionato« (félig érlelt) kifejezés. A »riserva« kifejezés akkor használható érett sajtok esetében, ha azokat legalább nyolc hónapig érlelték.

Asztali vagy reszelt sajtként kerül felhasználásra.

A következő jellemzőkkel rendelkezik:

henger alakú, sík felületű termék, oldala enyhén domború.

Méret: a sajtformák átmérője 15 cm és 30 cm között változik, oldalmagassága 7 cm és 20 cm közötti, mindkét jellemző esetében megengedett az ezektől az értékektől felfelé vagy lefelé való eltérés, a műszaki előállítási feltételektől függően.

Félkemény sajtok esetében a sajtformák átmérőjénél nagyobb oldalmagasságot kell előnyben részesíteni.

Súlya 0,75–10,00 kg.

Külső réteg: a termék kérge többféle árnyalatú sárga, egészen az élénksárgáig; a feldolgozási műveletek függvényében változhat.

A sajttészta színe: a sajttészta a lágy sajttésztájú termék esetén fehér, vagy halvány szalmasárga, a félkemény sajttésztájú termék esetén pedig halvány szalmasárga vagy szalmasárga.

A sajttészta állaga: a lágy sajttésztájú termék esetén puha állag; a félkemény típus esetében vágáskor tömör és kemény állag, előfordulhat rajta apró, szabálytalan eloszlású repedezettség.

Íz: zamatos, markáns, a sajátos előállítási folyamatokra jellemző íz.

Zsírtartalom a szárazanyagban: érett sajt esetében legalább 40 %, lágy sajt esetében legalább 45 %.

A feldolgozás során – kivéve a fentiekben említett súly- és magasságbeli követelmények betartásakor – keletkező selejt csökkentése érdekében, kizárólag az előrecsomagolt állapotban (szeletelve, kockákra vágva, reszelve) forgalomba kerülő termék esetén a »Pecorino Toscano« a henger alakútól eltérő formában is előállítható."

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A termékleírásnak a termék jelölési módszeréről szóló 8. cikkének a módosítása

Leírás

— Törlésre került az a követelmény, hogy a védjegynek a terméken való elhelyezéséhez tintát kell használni.

— Választhatóvá vált, hogy a védjegyet a termék előrecsomagolásához használt műanyag csomagoláson helyezzék el.

Jelenlegi változat:

„Ezt a védjegyet a sajt oldalán kell elhelyezni, a Pecorino Toscano tenero sajton tintával, a Pecorino Toscano stagionato típusún pedig beégetéssel. A védjegyet az előrecsomagolt sajt csomagolásán kell elhelyezni, feltéve, hogy a csomagolás a származási területen történik."

Új változat:

„Ezt a védjegyet a sajt oldalán kell elhelyezni. A védjegyet az előrecsomagolt sajt csomagolásán kell feltüntetni, feltéve, hogy a csomagolás a származási területen történik."

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A termékleírás egész sajtok és előrecsomagolt termékek jelöléséről szóló 8. cikkének módosítása

Leírás

— Az egész sajtokon elhelyezendő logót és az előrecsomagolt sajtok csomagolását úgy módosították, hogy az megegyezzen a címkéken szereplő logóval.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Pecorino Toscano"

EU hivatkozási szám: PDO-IT-0020-AM01– 2026.2.2.

1. **Elnevezés(ek)**

„Pecorino Toscano"

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Olaszország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

0406 – Sajt és túró

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Pecorino Toscano” eredetmegjelölés a következő jellemzőkkel rendelkező sajtok számára van fenntartva: kizárólag az előállítási területről származó teljes juhtejből készült lágy vagy félkemény sajt.

A termék érlelési ideje legalább 20 nap a lágy sajttésztájú termék esetén, és legalább négy hónap a félkemény sajttésztájú termék esetén.

A legalább 60 napig érlelt lágy sajtok esetében használható a „semistagionato” (félig érlelt) kifejezés. A „riserva” kifejezés akkor használható érett sajtok esetében, ha azokat legalább nyolc hónapig érlelték.

Asztali vagy reszelt sajtként kerül felhasználásra.

A következő jellemzőkkel rendelkezik:

henger alakú, sík felületű termék, oldala enyhén domború.

Méret: a sajtformák átmérője 15 cm és 30 cm között változik, oldalmagassága 7 cm és 20 cm közötti, mindkét jellemző esetében megengedett az ezektől az értékektől felfelé vagy lefelé való eltérés, a műszaki előállítási feltételektől függően.

Félkemény sajtok esetében a sajtformák átmérőjénél nagyobb oldalmagasságot kell előnyben részesíteni.

Súlya 0,75–10,00 kg.

Külső réteg: a termék kérge többféle árnyalatú sárga, egészen az élénksárgáig; a feldolgozási műveletek függvényében változhat.

A sajttészta színe: a sajttészta a lágy sajttésztájú termék esetén fehér, vagy halvány szalmasárga, a félkemény sajttésztájú termék esetén pedig halvány szalmasárga vagy szalmasárga.

A sajttészta állaga: a lágy sajttésztájú termék esetén puha állag; a félkemény típus esetében vágáskor tömör és kemény állag, előfordulhat rajta apró, szabálytalan eloszlású repedezettség.

Íz: zamatos, markáns, a sajátos előállítási folyamatokra jellemző íz.

Zsírtartalom a szárazanyagban: érett sajt esetében legalább 40 %, lágy sajt esetében legalább 45 %.

A feldolgozás során – kivéve a fentiekben említett súly- és magasságbeli követelmények betartásakor – keletkező selejt csökkentése érdekében, kizárólag az előrecsomagolt állapotban (szeletelve, kockákra vágva, reszelve) forgalomba kerülő termék esetén a „Pecorino Toscano” a henger alakútól eltérő formában is előállítható.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

A juhállomány tápláléka a térség természetes legelőiről származó zöld vagy száraz takarmányból áll, amely kiegészíthető szénával és egyszerű sűrített tápokkal.

A „Pecorino Toscano” előállítási területén kívülről származó takarmány százalékos aránya éves szinten semmilyen esetben sem haladhatja meg a szárazanyag 30 %-át.

A takarmányok (friss vagy széna) származási helyére az elmúlt években hatással voltak az éghajlat hirtelen változásai, amelyek egyrészt a szárítási időszakokban túlzott mennyiségű csapadékhoz vezettek, ami a széna minőségének romlását okozta, másrészt túl meleg időjárást eredményeztek, amely pedig a friss állapotban vagy szénaként felhasználandó takarmány termelésének csökkenésével járt.

A „Pecorino Toscano” a termékleírásban meghatározott származási területről származó teljes juhtejből készül. A pasztőrözésig nyersen feldolgozható vagy hőkezelésnek vethető alá. Előállítása csak a „teca” törzsből nyert, őshonos starterkultúrák felhasználásával történhet.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A tejtermelésnek, valamint a „Pecorino Toscano” valamennyi előállítási műveletének – a lágy sajt forgalomba kerülését megelőző 20 napos, az érett sajt forgalomba kerülését megelőző négy hónapos érlelési időt is beleértve – az előállítási területen kell történnie.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

A „Pecorino Toscano” sajtformák egészben, darabolva vagy reszelve kerülnek forgalomba.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

Minden „Pecorino Toscano” sajton fel kell tüntetni az OEM logóját. A termék logóján a „Pecorino Toscano DOP” felirat szerepel, egy juh fejének stilizált ábrázolása, valamint a sajtkészítő üzem, vagy a származási helyen működő, a sajt érlelését vagy csomagolását végző, engedéllyel rendelkező üzem azonosító száma. Amennyiben a csomagolást végző üzem nem a termék származási helyén működik, az azonosító szám a sajtkészítő vagy az érlelést végző üzemet jelöli.



Az egész sajtformákon, darabolva, szeletelve vagy reszelve forgalomba kerülő termék címkéjén, szembetűnő méretben, betűtípussal és helyen, egyértelműen fel kell tüntetni a „Pecorino Toscano DOP” vagy a „Pecorino Toscano DOP stagionato” jelölést. A legalább 60 napig érlelt lágy sajtok esetében használható a „semistagionato” (félig érlelt) kifejezés. A „riserva” kifejezés akkor használható érett sajtok esetében, ha azokat legalább nyolc hónapig érlelték. A termékleírás 5. pontjában ismertetett színes, legalább 15 mm átmérőjű védjegyet egy vagy több példányban kell feltüntetni a termék címkéjén.



4.7. *A földrajzi terület tömör meghatározása*

A „Pecorino Toscano” OEM előállítási területe Toszkána régió, az Umbria régióban található Allerona és Castiglione del Lago, továbbá a Lazio régióban található Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena és Capodimonte települések egész területét magában foglalja.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A kapcsolat összefoglalása

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A földrajzi terület természetes tényezői a juhtenyésztésre használt természetes – a feldolgozásra kerülő tej sajátos jellegét adó, vadon termő növényekben gazdag – legelők sajátos jellemzői; az állatok tenyésztése szinte kizárólag ridegtartásban történik.

A termék történelmileg igazolható gazdasági jelentőségén túl, a földrajzi terület emberi tényezői, hogy a pásztorkodással foglalkozó, érintett üzemekre jellemző szociológiai aspektusok olyan marginális területek kihasználásához kapcsolódnak, amelyeknek a természeti erőforrásai különben az elhanyagoltság miatt fokozatosan kimerülnének.

A „Pecorino Toscano” kezdettől fogva „édes” terméknek minősül; mindez a termék sajátos jellemzőinek köszönhető, amelyek az állattenyésztés módja, a takarmány jelentős részét alkotó, vadon termő és termesztett növények, továbbá a termék előállítási módszere révén alakulnak ki; az előállítási folyamat során – a feldolgozási hőmérséklettől az érlelés módjáig – figyelembe veszik a juhtej valamennyi sajátos jellemzőjét.

5.2. A termék sajátosságai

Kérge: sárga

Íze: édes, soha nem túlzottan markáns, nem is csípős.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

A régmúltból eredő sajt, amelynek létezésére már az etruszk kortól kezdődően számos történelmi bizonyítékot találunk, az évszázadok során a Toszkánában található „Maremma”-nak nevezett területen terjedt el. Hagyományosan a terméket a földrajzi származási helyéhez kapcsolódó nevekkel, vagy az általánosabb „toscano” elnevezéssel illették. Az egymással lényegében megegyező sajátosságokra való tekintettel, az idők során körvonalazódott egy egységes előállítási szabvány, továbbá a jellemző történelmi és földrajzi mátrixra utaló etimológiai jelölés is.

A „Pecorino Toscano” fő sajátosságai egyaránt köszönhetők a juhtejnek és a termék előállítási módszerének. A majdnem egész évben a legelőn tartott állatok a vadon termő, illetve a termesztett növényekből nyerik a származási hely éghajlatára jellemző, enyhe és mégis markáns, sajátos aromákat. A juhtej jellemzően erős ízét enyhíti az éghajlat és az állatok életét – és ezáltal tejtermelését is – előnyösen befolyásoló legelők minősége. Az említett jellemzőket fenntartják az előállításkor is: feldolgozáskor a tejet ugyanolyan hőmérsékleten tartják, mint az állat tőgyében volt, a termék a hagyományok szerint borjúból származó tejoltó felhasználásával, minimális sózással készül, érlelése az erjesztőanyagok természetes működését szem előtt tartó hőmérsékleten történik. A toszkán hagyományokkal összhangban még a hosszan érlelt sajt is megőrzi markáns, mégsem tolakodó, édes és egyáltalán nem csípős ízét, amely lehetővé teszi, hogy a „Pecorino Toscano” bármely ízeket kedvelő fogyasztóinak ínyére legyen.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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