C/2026/2420

28.4.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/2420)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Pecorino Toscano»

Numero di riferimento UE: PDO-IT-0020-AM01 — 2.2.2026

1. **Nome del prodotto**

«Pecorino Toscano»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

MASAF

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche rientrano nella definizione di modifica ordinaria perché non comprendono il cambiamento del nome o dell'uso del nome, non rischiano di annullare il legame con la zona geografica, non comportano ulteriore restrizioni alla commercializzazione del prodotto

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

La modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare di produzione punto 4.2 del documento unico relativamente alla descrizione del prodotto

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrizione

— Sono state introdotte le diciture volontarie: «Semistagionato» per il prodotto che abbia almeno 60 giorni di stagionatura e «Riserva» per il prodotto con almeno 8 mesi.

— E' stato aumentato il diametro delle facce che passa da 22 cm a 30 cm

— E' stato aumentato lo scalzo che da 11 cm è stato portato a 20 cm

— E' stato aumentato il peso da 3,50 Kg a 10 Kg

— E' stata riformulato l'intero articolo per rendere anche formalmente identica la descrizione del prodotto sia sul disciplinare che sul documento unico

Dove è scritto:

«il Pecorino Toscano è un formaggio di latte intero di pecora proveniente dalla zona di produzione, a pasta tenera Pecorino Toscano tenero, o semidura Pecorino Toscano stagionato e di caratteristica consistenza, di breve e lunga stagionatura a seconda sia utilizzato da tavola o da grattugia, di forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso, con le seguenti dimensioni: diametro delle facce da 15 a 22 cm, altezza dello scalzo da 7 a 11 cm, del peso da 0,75 a 3,50 Kg, è ammessa altresì, per il prodotto destinato esclusivamente al preconfezionamento (affettamento, cubettatura, grattugia), la produzione di Pecorino Toscano in forma diversa da quella cilindrica avente un contenuto di grasso sulla sostanza secca, per il prodotto a pasta semidura non inferiore al 40 % e per il prodotto a pasta tenera non inferiore al 45 %. La crosta si presenta di colore giallo con varie tonalità fino al giallo carico; il colore della crosta può eventualmente dipendere dai trattamenti subiti; il colore della pasta è caratterizzato dal colore bianco leggermente paglierino per il tipo a pasta tenera, dal colore leggermente paglierino o paglierino per il tipo a pasta semi dura. La pasta presenta una struttura compatta e tenace al taglio per il tipo a pasta semidura, con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita. Il sapore è fragrante, accentuato caratteristico delle particolari procedure di produzione. Il periodo di maturazione è di almeno 20 giorni per il tipo a pasta tenera e deve essere non inferiore a quattro mesi per il tipo a pasta semidura».

Si è scritto:

«La denominazione di origine "Pecorino Toscano" è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche: formaggio a pasta tenera o a pasta semi dura, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero proveniente dalla zona di produzione.

Il periodo di maturazione è di almeno venti giorni per il tipo a pasta tenera e deve essere non inferiore a quattro mesi per il tipo a pasta semidura.

Per il prodotto a pasta tenera è ammessa la dicitura volontaria di "semistagionato" per il prodotto che abbia almeno 60 giorni di maturazione. Per il prodotto stagionato è ammessa la dicitura volontaria di "riserva" per il prodotto con almeno 8 mesi di stagionatura.

È usato come formaggio da tavola o da grattugia.

Presenta le seguenti caratteristiche:

forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso;

dimensioni: diametro delle facce da 15 a 30 centimetri, altezza dello scalzo da 7 a 20 centimetri con variazioni in più o in meno in entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Gli scalzi più elevati rispetto al diametro, saranno preferiti nelle forme a pasta semidura;

peso da 0,75 a 10,00 kg;

confezione esterna: crosta di colore giallo con varie tonalità fino al giallo carico; il colore della crosta può eventualmente dipendere dai trattamenti subiti;

colore della pasta: di colore bianco leggermente paglierino per il tipo a pasta tenera, di colore leggermente paglierino o paglierino per il tipo a pasta semidura;

struttura della pasta: tenera per il tipo a pasta tenera, pasta a struttura compatta e tenace al taglio per il tipo a pasta semidura, con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita;

sapore: fragrante, accentuato caratteristico delle particolari procedure di produzione;

grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 40 % per il prodotto stagionato e non inferiore al 45 % per il prodotto tenero.

Al fine di limitare gli scarti di lavorazione, fatto salvo il rispetto dei requisiti di peso e altezza sopracitati, è ammessa, per il prodotto destinato esclusivamente al preconfezionamento (affettamento, cubettatura, grattugia), la produzione di Pecorino Toscano in forma diversa da quella cilindrica».

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare relativamente alle modalità di marchiatura

Descrizione

— E' stata eliminata l'obbligatorietà di utilizzo dell'inchiostro per apporre il marchio

— Si rende facoltativa la marchiatura da effettuare sulle confezioni di plastica del preconfezionato

Dove è scritto:

«Tale marchio viene apposto sullo scalzo della forma ad inchiostro sul Pecorino Toscano tenero ed a caldo sul formaggio Pecorino Toscano stagionato. Sulle porzioni di preconfezionato la marchiatura viene effettuata sulle confezioni, purché avvenga in zona di origine»

Si è scritto:

«Tale marchio viene apposto sullo scalzo della forma. Sulle porzione preconfezionate la marchiatura può essere effettuata sulle confezioni, purchè avvenga in zona di origine»

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare relativamente al marchio da apporre sulle forme e sul preconfezionato

Descrizione

— Si è cambiato il logo da apporre come marchiatura sulle forme intere e sulle confezioni di porzionato per renderlo uguale al logo presente sulle etichette

☑ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Pecorino Toscano»

Numero di riferimento UE: PDO-IT-0020-AM01 — 2.2.2026

1. **Denominazione/denominazioni**

«Pecorino Toscano»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

0406 - Formaggi e latticini

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

La denominazione di origine «Pecorino Toscano» è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche: formaggio a pasta tenera o a pasta semi dura, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero proveniente dalla zona di produzione.

Il periodo di maturazione è di almeno venti giorni per il tipo a pasta tenera e deve essere non inferiore a quattro mesi per il tipo a pasta semidura.

Per il prodotto a pasta tenera è ammessa la dicitura volontaria di «semistagionato» per il prodotto che abbia almeno 60 giorni di maturazione. Per il prodotto stagionato è ammessa la dicitura volontaria di «riserva» per il prodotto con almeno 8 mesi di stagionatura.

È usato come formaggio da tavola o da grattugia.

Presenta le seguenti caratteristiche:

forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso;

dimensioni: diametro delle facce da 15 a 30 centimetri, altezza dello scalzo da 7 a 20 centimetri con variazioni in più o in meno in entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Gli scalzi più elevati rispetto al diametro, saranno preferiti nelle forme a pasta semidura;

peso da 0,75 a 10,00 kg;

confezione esterna: crosta di colore giallo con varie tonalità fino al giallo carico; il colore della crosta può eventualmente dipendere dai trattamenti subiti;

colore della pasta: di colore bianco leggermente paglierino per il tipo a pasta tenera, di colore leggermente paglierino o paglierino per il tipo a pasta semidura;

struttura della pasta: tenera per il tipo a pasta tenera, pasta a struttura compatta e tenace al taglio per il tipo a pasta semidura, con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita;

sapore: fragrante, accentuato caratteristico delle particolari procedure di produzione;

grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 40 % per il prodotto stagionato e non inferiore al 45 % per il prodotto tenero.

Al fine di limitare gli scarti di lavorazione, fatto salvo il rispetto dei requisiti di peso e altezza sopracitati, è ammessa, per il prodotto destinato esclusivamente al preconfezionamento (affettamento, cubettatura, grattugia), la produzione di Pecorino Toscano in forma diversa da quella cilindrica.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

L'alimentazione base del bestiame ovino deve essere costituita prevalentemente da foraggi verdi o affienati derivati dai pascoli naturali della zona con eventuali integrazioni di fieno e di mangimi semplici concentrati.

La percentuale di provenienza degli alimenti dall'esterno dell'area di produzione del «Pecorino Toscano» non supera comunque il 30 % di sostanza secca su base annuale.

La provenienza dei alimenti freschi o affienati e mangimi è stata influenzata negli ultimi anni dai repentini cambiamenti climatici, che hanno portato sia ad eccessi di precipitazioni nei periodi dell'affienamento, con conseguente deperimento dei fieni, che ad eccesso di caldo con conseguente diminuzione delle produzioni di foraggi freschi o da affienare

Il «Pecorino Toscano» è prodotto con latte ovino intero proveniente dalla zona di origine prevista nel disciplinare. Può essere lavorato crudo o può subire un trattamento termico fino alla pastorizzazione. È consentito l'uso solo di fermenti autoctoni ottenuti dalla ceppo teca.

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata*

Tutte le fasi di produzione del latte e di produzione del Pecorino Toscano devono avvenire nella zona di origine fino alla sua maturità commerciale di 20 giorni per il tipo tenero e di 4 mesi per lo stagionato.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il «Pecorino Toscano» può essere immesso sul mercato in forme intere, in frazioni di forma o grattugiato.

4.6. *Norme specifiche sull'etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Su ogni forma intera di «Pecorino Toscano» deve essere presente il logo identificativo della DOP. Il logo riporta la scritta Pecorino Toscano DOP, l'immagine stilizzata di una testa di pecora ed il numero identificativo del caseificio produttore o dello stagionatore o del confezionatore autorizzato operante in zona di origine. Se il confezionatore non opera in zona di origine il numero identificherà il caseificio o lo stagionatore.



Su ogni etichetta apposta su forme intere, porzioni, fette o grattugiato deve essere presente la scritta Pecorino Toscano DOP o Pecorino Toscano DOP stagionato che deve essere quella con maggior rilievo ed evidenza di tutte le altre riportate in etichetta sia in termini di dimensioni che di caratteri che di posizione. Per il prodotto a pasta tenera è ammessa la dicitura volontaria di «semistagionato» per il prodotto che abbia almeno 60 giorni di maturazione. Per il prodotto stagionato è ammessa la dicitura volontaria di «riserva» per il prodotto con almeno 8 mesi di stagionatura. Il marchio a colori, come da articolo 5 del disciplinare di produzione, deve essere riportato una o più volte, nelle dimensioni minime di 15 mm di diametro.



4.7. *Delimitazione concisa della zona geografica*

La zona di produzione della DOP «Pecorino Toscano» interessa l'intero territorio della regione Toscana, l'intero territorio dei comuni di Allerona e Castiglione del Lago ricadenti nella regione Umbria e l'intero territorio dei comuni di Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena e Capodimonte ricadenti nella regione Lazio.

5. **Legame con la zona geografica**

Sintesi del legame

5.1. Specificità della zona geografica

Per i fattori naturali, si segnalano le particolari caratteristiche delle zone destinate all'allevamento ovino, quasi esclusivamente allo stato brado, con utilizzo di pascoli naturali, ricchi di essenze spontanee che conferiscono particolari qualità al latte destinato alla trasformazione casearia.

Per i fattori umani, oltre alla rilevanza economica storicamente riscontrabile, si segnala che le aziende pastorali interessate si caratterizzano per gli aspetti sociologici legati allo sfruttamento dei territori cosiddetti marginali, altrimenti destinati ad un progressivo abbandono e depauperamento delle risorse naturali.

Il metodo di allevamento e le essenze spontanee e coltivate che costituiscono l'alimentazione prevalente del bestiame, conferiscono al latte ed al prodotto finito, assieme al metodo di ottenimento che rispetta tutte le qualità del latte ovino dalle temperature di lavorazione al metodo di stagionatura, quelle caratteristiche specifiche che hanno fatto definire da sempre il Pecorino Toscano come un prodotto «dolce».

5.2. Specificità del prodotto

Crosta di colore giallo.

Il sapore è dolce mai sapido né piccante.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Il formaggio di antichissima origine, la cui presenza fin da epoca etrusca è oggetto di numerose testimonianze storiche, si è diffuso nei secoli nell'area denominata «Maremma», in prevalenza situata nella regione Toscana. Tradizionalmente il prodotto veniva designato con nomi riferiti alla provenienza geografica, ovvero con la denominazione più generale di «toscano». Nel tempo, date le caratteristiche sostanzialmente comuni, si è configurato sia un unico standard produttivo, sia una designazione etimologicamente relativa alla prevalente matrice storica e geografica.

Le caratteristiche peculiari del «Pecorino Toscano» derivano sia dal latte ovino che dal metodo di produzione. Gli animali al pascolo per quasi tutto l'anno ricavano dalle essenze spontanee e da quelle coltivate quei profumi e quegli aromi caratteristici del clima della zona di origine, mitezza e decisione al tempo stesso. Il sapore tendenzialmente forte del latte di pecora viene addolcito dalla qualità del clima e dei pascoli, che influenzano positivamente la vita degli animali e quindi la loro produzione. Tali caratteristiche sono preservate nel metodo di lavorazione, con temperature uguali a quelle che il latte ha all'interno della mammella, con l'uso tradizionale del caglio di vitello, la salatura minima e le temperature di maturazione rispettose delle attività naturali dei fermenti. In linea con la tradizione toscana il formaggio, anche nelle lunghe stagionature, conserva qual sapore deciso ma non esagerato, dolce e mai piccante, che consente da sempre al «Pecorino Toscano» di adattarsi a tutti i palati.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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