Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2026/2420

2026 4 28

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/2420)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Pecorino Toscano“

ES nuorodos numeris PDO-IT-0020-AM01 – 2026 2 2

1. **Produkto pavadinimas**

„Pecorino Toscano“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

☐ GN

3. **Sektorius**

☑ Žemės ūkio prekės

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Italija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškininkystės ministerija (it. *Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste*, MASAF)

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Pakeitimai atitinka standartinio pakeitimo apibrėžtį, nes jais nekeičiamas nuorodos pavadinimas ar to pavadinimo naudojimas, nekyla pavojus, kad bus panaikintas ryšys su geografine vietove, ir dėl jų neatsiranda papildomų prekybos produktu apribojimų.

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 2 straipsnio ir bendrojo dokumento 4.2 punkto pakeitimas, susijęs su produkto aprašymu

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Aprašymas

— Numatomi savanoriškai teikiami įrašai: „semistagionato“, jei produktas brandintas ne trumpiau kaip 60 dienų, ir „riserva“, jei produktas brandintas ne trumpiau kaip 8 mėnesius.

— Sūrio galvos plokščių paviršių skersmuo padidinamas nuo 22 cm iki 30 cm.

— Sūrio galvos šonų aukštis padidinamas nuo 11 cm iki 20 cm.

— Svoris padidinamas nuo 3,50 kg iki 10 kg.

— Visas straipsnis performuluojamas, kad būtų formaliai suvienodintas produkto specifikacijoje ir bendrajame dokumente pateikiamas produkto aprašymas.

Ankstesnis tekstas:

„Sūris „Pecorino Toscano“ – tai iš šio sūrio gamybos vietovėje auginamų avių nenugriebto pieno gaminamas savitos konsistencijos minkštas („Pecorino Toscano tenero“) arba puskietis („Pecorino Toscano stagionato“) sūris, kurio brandinimo trukmė (trumpa ar ilga) priklauso nuo sūrio paskirties (skirtas valgyti ar tarkuoti). Sūris būna cilindro formos, jo paviršiai – plokšti, o šonai – truputį išgaubti. Sūriai būna tokio dydžio: paviršių skersmuo – 15–22 cm, šonų aukštis – 7–11 cm, svoris – 0,75–3,5 kg. Sūris „Pecorino Toscano“ gali būti gaminamas ir kitos nei cilindro formos, jei jis skirtas tik iš anksto pakuoti (supjaustytas riekėmis ar kubeliais arba tarkuotas). Puskiečio sūrio riebalų kiekis sausojoje medžiagoje – ne mažiau kaip 40 proc., o minkšto sūrio – ne mažiau kaip 45 proc. Sūrio žievė būna įvairių atspalvių (iki labai ryškios) geltonos spalvos. Žievės spalva gali priklausyti nuo sūrio apdorojimo būdo. Minkštų sūrių masė būna baltos spalvos su švelniai gelsvu šiaudų atspalviu, o puskiečių sūrių – švelniai gelsvos ar geltonos šiaudų spalvos. Be to, puskiečių sūrių masė būna tanki, o pjaunant – tvirta, su nedidelėmis netolygiai išsidėsčiusiomis akutėmis. Naudojant specifinius gamybos metodus sūriui suteikiamas aromatingas kvapas ir stiprus skonis. Minkšti sūriai brandinami ne trumpiau kaip 20 dienų, o puskiečiai – ne trumpiau kaip keturis mėnesius.“

pakeičiamas taip:

„Kilmės vietos nuoroda „Pecorino Toscano“ žymimas toliau nurodytomis savybėmis pasižymintis sūris. Tai – minkštas arba puskietis sūris, gaminamas tik iš gamybos vietovėje gaunamo nenugriebto avių pieno.

Minkšti sūriai brandinami ne trumpiau kaip dvidešimt dienų, o puskiečiai – ne trumpiau kaip keturis mėnesius.

Ne trumpiau kaip 60 dienų brandintas minkštasis sūris gali būti, jei pageidaujama, apibūdinamas terminu „semistagionato“. Ne trumpiau kaip aštuonis mėnesius brandintas sūris gali būti, jei pageidaujama, apibūdinamas terminu „riserva“.

Produktas vartojamas kaip stalo sūris arba tarkuotas.

Jam būdingos šios savybės:

cilindro forma su plokščiais paviršiais ir šiek tiek išgaubtais šonais;

dydis: plokščių paviršių skersmuo – 15–30 cm, o šonų aukštis – 7–20 cm; šie dydžiai gali varijuoti (būti didesni ar mažesni), priklausomai nuo techninių gamybos sąlygų;

gaminant puskiečius sūrius pirmenybė teikiama formoms, kurių šonų aukštis yra didesnis už skersmenį;

svoris – nuo 0,75 iki 10,00 kg;

išorinį sluoksnį sudaro įvairių atspalvių (iki labai ryškios, priklausomai nuo apdorojimo būdo) geltonos spalvos sūrio žievė;

sūrio masės spalva: minkštų sūrių masė būna baltos spalvos su švelniai gelsvu atspalviu, o puskiečių sūrių – švelniai gelsvos arba geltonos spalvos;

masės struktūra: minkštų sūrių – minkšta, o puskiečių sūrių – tanki ir pjaunant – tvirta, kartais su nedidelėmis netolygiai išsidėsčiusiomis akutėmis;

skonis: aromatingas ir stiprus, suteikiamas naudojant specifinius gamybos metodus;

riebalai sausojoje medžiagoje: brandinto produkto – ne mažiau kaip 40 %, o minkšto produkto – ne mažiau kaip 45 %.

Siekiant sumažinti gamybos atliekas leidžiama gaminti kitos nei cilindro formos sūrį su sąlyga, kad būtų laikomasi nurodytų svorio ir aukščio reikalavimų, o produktas būtų skirtas tik iš anksto pakuoti (supjaustytas riekėmis ar kubeliais arba tarkuotas).“

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 8 straipsnio pakeitimas, susijęs su žymėjimo būdais

Aprašymas

— Panaikinamas reikalavimas žymint sūrį naudoti rašalą.

— Nustatoma, kad iš anksto supakuoto produkto plastikinės pakuotės žymėti neprivaloma.

Ankstesnis tekstas:

„Toks ženklas ant minkšto sūrio „Pecorino Toscano“ galvos šono dedamas naudojant rašalinį spaudą, o ant brandinto sūrio – naudojant karštą spaudą. Žymint iš anksto supakuoto produkto porcijas ženklas dedamas ant pakuočių su sąlyga, kad tai atliekama kilmės vietovėje.“

pakeičiamas taip:

„Toks ženklas dedamas ant sūrio galvos šono. Iš anksto supakuotos produkto porcijos šiuo ženklu gali būti žymimos ant pakuočių su sąlyga, kad tai atliekama kilmės vietovėje.“

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 8 straipsnio pakeitimas, susijęs su ženklu, kuris turi būti dedamas ant sūrių galvų ir iš anksto supakuoto produkto pakuočių

Aprašymas

— Pakeičiamas ant nepjaustytų sūrių galvų ir į porcijas padalyto produkto pakuočių pateiktinas logotipas, kad jis atitiktų etiketėse pateikiamą logotipą.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Pecorino Toscano“

ES nuorodos numeris PDO-IT-0020-AM01 – 2026 2 2

1. **Produkto pavadinimas (-ai)**

„Pecorino Toscano“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

☐ GN

3. **Valstybė, kuriai priklauso apibrėžta geografinė vietovė**

Italija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

0406 | Sūriai ir varškė

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

Kilmės vietos nuoroda „Pecorino Toscano“ žymimas toliau nurodytomis savybėmis pasižymintis sūris. Tai – minkštas arba puskietis sūris, gaminamas tik iš gamybos vietovėje gaunamo nenugriebto avių pieno.

Minkšti sūriai brandinami ne trumpiau kaip dvidešimt dienų, o puskiečiai – ne trumpiau kaip keturis mėnesius.

Ne trumpiau kaip 60 dienų brandintas minkštasis sūris gali būti, jei pageidaujama, apibūdinamas terminu „semistagionato“. Ne trumpiau kaip aštuonis mėnesius brandintas sūris gali būti, jei pageidaujama, apibūdinamas terminu „riserva“.

Produktas vartojamas kaip stalo sūris arba tarkuotas.

Jam būdingos šios savybės:

cilindro forma su plokščiais paviršiais ir šiek tiek išgaubtais šonais;

dydis: plokščių paviršių skersmuo – 15–30 cm, o šonų aukštis – 7–20 cm; šie dydžiai gali varijuoti (būti didesni ar mažesni), priklausomai nuo techninių gamybos sąlygų;

gaminant puskiečius sūrius pirmenybė teikiama formoms, kurių šonų aukštis yra didesnis už skersmenį;

svoris – nuo 0,75 iki 10,00 kg;

išorinį sluoksnį sudaro įvairių atspalvių (iki labai ryškios, priklausomai nuo apdorojimo būdo) geltonos spalvos sūrio žievė;

sūrio masės spalva: minkštų sūrių masė būna baltos spalvos su švelniai gelsvu atspalviu, o puskiečių sūrių – švelniai gelsvos arba geltonos spalvos;

masės struktūra: minkštų sūrių – minkšta, o puskiečių sūrių – tanki ir pjaunant – tvirta, kartais su nedidelėmis netolygiai išsidėsčiusiomis akutėmis;

skonis: aromatingas ir stiprus, suteikiamas naudojant specifinius gamybos metodus;

riebalai sausojoje medžiagoje: brandinto produkto – ne mažiau kaip 40 %, o minkšto produkto – ne mažiau kaip 45 %.

Siekiant sumažinti gamybos atliekas leidžiama gaminti kitos nei cilindro formos sūrį „Pecorino Toscano“ su sąlyga, kad būtų laikomasi nurodytų svorio ir aukščio reikalavimų, o produktas būtų skirtas tik iš anksto pakuoti (supjaustytas riekėmis ar kubeliais arba tarkuotas).

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografinė nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

Avių pašaro pagrindą daugiausia turi sudaryti žalieji arba sausieji pašarai, gaunami iš natūralių vietovės pievų, o juos galima papildyti šienu arba koncentruotais paprastais pašarais.

Tačiau metinė pašarų, gaunamų ne iš sūrio „Pecorino Toscano“ gamybos vietovės, procentinė dalis neviršija 30 % sausosios medžiagos.

Pastaraisiais metais šviežių arba džiovintų pašarų kilmei įtakos turėjo staigūs klimato pokyčiai, dėl kurių pašarų džiovinimo laikotarpiais iškrito per daug kritulių ir pašarai sugedo, ir buvo per daug karšta, todėl sumažėjo šviežių arba tinkamų džiovinti pašarų.

Sūris „Pecorino Toscano“ gaminamas iš gaminio specifikacijoje nurodytoje kilmės vietovėje gaunamo nenugriebto avių pieno. Pienas gali būti naudojamas žalias arba termiškai (iki pasterizacijos) apdorotas. Leidžiama naudoti tik iš vietos padermių rinkinio gautus gaminio kilmės vietovės fermentus.

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi pieno gavybos ir sūrio „Pecorino Toscano“ gamybos etapai, įskaitant brandinimą, kol sūris taps tinkamas parduoti (t. y. 20 dienų, jei tai minkštas sūris, ir 4 mėnesius, jei tai brandintas sūris), turi vykti kilmės vietovėje.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

Sūris „Pecorino Toscano“ gali būti tiekiamas rinkai nepjaustytas, padalytas į dalis arba tarkuotas.

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Kiekviena nepjaustyta sūrio „Pecorino Toscano“ galva turi būti paženklinama SKVN logotipu. Logotipe pateikiamas užrašas „Pecorino Toscano DOP“, stilizuotas avies galvos atvaizdas ir sūrių gamintojo ar brandintojo arba kilmės vietovėje veiklą pagal leidimą vykdančio pakuotojo identifikacinis numeris. Jei pakuotojas veiklą vykdo ne kilmės vietovėje, pateikiamas sūrio gamintojo ar brandintojo numeris.



Etiketėse, kuriomis ženklinamos nepjaustytos sūrių galvos, porcijos, riekės ar tarkuoto sūrio pakuotės, užrašas „Pecorino Toscano DOP“ arba „Pecorino Toscano DOP stagionato“ turi būti pateikiamas didesnėmis bei aiškesnėmis raidėmis ir geriau matomoje vietoje nei visi kiti etiketėje esantys užrašai. Ne trumpiau kaip 60 dienų brandintas minkštasis sūris gali būti, jei pageidaujama, apibūdinamas terminu „semistagionato“. Ne trumpiau kaip aštuonis mėnesius brandintas sūris gali būti, jei pageidaujama, apibūdinamas terminu „riserva“. Kaip nurodyta gaminio specifikacijos 5 straipsnyje, spalvotas, ne mažesnio kaip 15 mm skersmens dydžio ženklas turi būti pateikiamas kelis kartus.



4.7. *Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas*

SKVN „Pecorino Toscano“ žymimo sūrio gamybos vietovė apima visą Toskanos regiono teritoriją, visą Umbrijos regionui priklausančių Aleronos ir Kastiljone del Lago komunų teritoriją ir visą Lacijaus regionui priklausančių Akvapendentės, Onano, San Lorenco Nuovo, Grotė di Kastro, Gradolio, Valentano, Farnezės, Iskija di Kastro, Montefjaskonės, Bolsenos ir Kapodimontės komunų teritoriją.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Ryšio santrauka

5.1. Geografinės vietovės ypatumai

Paminėtini tokie gamtiniai veiksniai kaip išskirtinės vietovių, kuriose avys auginamos beveik vien tik laisvėje, savybės ir natūralios ganyklos, kuriose gausu laukinių augalų, suteikiančių sūriui gaminti skirtam pienui ypatingų savybių.

Kalbant apie žmogiškuosius veiksnius paminėtina ne tik istoriškai įrodyta ekonominio indėlio svarba, bet ir avių auginimo ūkių veiklos socialiniai aspektai – ūkių veikla vystoma nuošaliose vietovėse, kurios kitu atveju palaipsniui būtų apleistos ir taip būtų prarasti gamtos ištekliai.

Dėl tokių veiksnių, kaip avių auginimo būdas, natūraliai augantys ir auginami augalai, sudarantys gyvulių raciono pagrindą, ir gamybos metodas (nuo apdorojimo temperatūros iki brandinimo būdo), kurį naudojant išsaugomos visos avių pieno savybės, pienas ir galutinis produktas įgyja specifinių savybių, dėl kurių sūris „Pecorino Toscano“ visada apibūdinamas kaip švelnaus skonio gaminys.

5.2. Produkto ypatumai

Geltonos spalvos žievė.

Švelnus, jokiu būdu ne aštrus ar pikantiškas skonis.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys

Šio labai senos kilmės sūrio, apie kurį jau nuo etruskų laikų liudija daug istorinių šaltinių, gamyba per daugelį amžių paplito Maremos vietovėje, kurios didžioji dalis yra Toskanos regione. Tradiciškai gaminys buvo vadinamas pagal jo geografinę kilmę arba jam būdavo suteikiamas bendresnis pavadinimas „toscano“. Kadangi sūriai pasižymėjo iš esmės vienodomis savybėmis, ilgainiui buvo nustatytas bendras gamybos standartas ir su istoriniais ir geografiniais elementais etimologiška susijęs sūrio pavadinimas.

Išskirtines sūrio savybes lemia avių pienas ir gamybos metodas. Beveik visus metus ganyklose ganomi gyvuliai minta natūraliai augančiais ir auginamais augalais, pasižyminčiais kilmės vietovės klimato zonos augalams būdingais švelniais ir kartu savitais kvapais bei aromatais. Paprastai stiprus avių pieno skonis šiose vietovėse būna švelnesnis dėl klimato ir ganyklų ypatumų, kurie daro teigiamą įtaką gyvūnų gerovei ir atitinkamai jų pienui. Šios savybės išsaugomos taikant tokį sūrio gamybos metodą, pagal kurį pienas apdorojamas tokioje pat temperatūroje, kokia yra avies tešmenyje. Be to, tradiciškai naudojamas veršiuko šliužo fermentas ir dedama labai mažai druskos, o brandinimas vyksta natūralią fermentų veiklą palaikančioje temperatūroje. Pagal Toskanos tradicijas net ir ilgai brandintas sūris „Pecorino Toscano“ būna savito, bet ne per daug išsiskiriančio, švelnaus ir jokiu būdu ne aštraus skonio, todėl jis patinka visiems vartotojams.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

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