C/2026/2420

28.4.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/2420)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

"Pecorino Toscano"

ES atsauces numurs: PDO-IT-0020-AM01 – 2.2.2026.

1. **Produkta nosaukums**

"Pecorino Toscano"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

MASAF [Lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un mežsaimniecības ministrija]

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Uz grozījumiem attiecas standarta grozījuma definīcija, jo tie neietver nosaukuma vai tā lietojuma maiņu, nerada risku, ka saikne ar ģeogrāfisko apgabalu vairs nebūs spēkā, un neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

Nosaukums

Grozījums produkta specifikācijas 2. punktā un vienotā dokumenta 4.2. punktā attiecībā uz produkta aprakstu

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Apraksts

— Ir pievienoti šādi izvēles apzīmējumi: *semistagionato* [pusnogatavināts] – sieram, kas nogatavināts vismaz 60 dienas; *riserva* – sieram, kas nogatavināts vismaz 8 mēnešus;

— rituļa virsmu diametrs ir palielināts no 22 cm līdz 30 cm;

— rituļa sānu augstums ir palielināts no 11 cm līdz 20 cm;

— rituļa svars ir palielināts no 3,50 kg līdz 10 kg;

— viss punkts ir pārformulēts tā, lai produkta apraksts produkta specifikācijā un vienotajā dokumentā būtu pilnīgi vienāds.

Pašreizējā redakcija ir šāda:

““Pecorino Toscano” ir mīksts [*Pecorino Toscano tenero*] vai pusciets [*Pecorino Toscano stagionato*] siers, kas pagatavots no ražošanas apgabalā iegūta aitas pilnpiena. Sieram ir raksturīga konsistence, to nogatavina īsu vai ilgu laiku atkarībā no tā, vai tas ir paredzēts lietošanai kā galda siers vai rīvēšanai, un tam ir cilindriska forma ar plakanām virsmām un nedaudz izliektiem sāniem. Tā lielums ir šāds: virsmas diametrs no 15 cm līdz 22 cm, sānu augstums no 7 cm līdz 11 cm, svars no 0,75 kg līdz 3,50 kg. “Pecorino Toscano” ir atļauts ražot ne tikai cilindriskā, bet arī citādā formā, taču vienīgi tad, ja produkts ir paredzēts sākotnējai iesaiņošanai (sagriezts šķēlēs, kubiciņos vai sarīvēts). Tauku saturs sausnā nav mazāks par 40 % puscietajiem sieriem un par 45 % mīkstajiem sieriem. Miza dzeltena, ar toņu variācijām līdz pat koši dzeltenai. Mizas krāsu var ietekmēt siera apstrāde. Siera masas krāsa balta, mīkstajiem sieriem ar noslieci mazliet uz salmu krāsu, savukārt puscietajiem sieriem vairāk vai mazāk izteikta salmu krāsa. Puscietā siera masai ir kompakta struktūra, pēc sagriešanas siers ir stingrs; iespējams nevienmērīgs, sīks acojums. Savdabīgā, aromātiskā garša liecina par īpašajiem ražošanas procesiem. Minimālais nogatavināšanas laiks mīkstajam sieram ir 20 dienas, bet puscietajam sieram – vismaz 4 mēneši.”

Jaunā redakcija:

“Ar cilmes vietas nosaukumu “Pecorino Toscano” apzīmē sieru, kuram piemīt šādas īpašības: mīkstais vai puscietais siers, kas pagatavots tikai un vienīgi no ražošanas apgabalā iegūta aitas pilnpiena.

Minimālais nogatavināšanas laiks mīkstajam sieram ir 20 dienas, bet puscietajam sieram – vismaz 4 mēneši.

Apzīmējumu “pusnogatavināts” (*semistagionato*) var izmantot mīkstajam sieram, ja tas ir nogatavināts vismaz 60 dienas. Apzīmējumu *riserva* var izmantot nogatavinātam sieram, ja tas ir nogatavināts vismaz 8 mēnešus.

To izmanto kā galda sieru vai rīvēšanai.

Tam ir tālāk norādītās īpašības.

Rituļa cilindriska forma ar plakanām virsmām un nedaudz izliektiem sāniem.

Rituļa izmērs: virsmu diametrs no 15 cm līdz 30 cm, sānu augstums no 7 cm līdz 20 cm ar abu šo raksturlielumu izmaiņām uz augšu vai uz leju atkarībā no ražošanas tehniskajiem apstākļiem.

Puscietajiem sieriem priekšroka tiek dota sānu augstumam, kas ir lielāks par virsmu diametru.

Rituļa svars no 0,75 kg līdz 10,00 kg.

Ārējais apvalks: miza dzeltena, ar toņu variācijām līdz pat koši dzeltenai. Mizas krāsu var ietekmēt siera apstrāde.

Siera masas krāsa: balta, mīkstajam sieram – ar noslieci mazliet uz salmu krāsu, bet puscietajam sieram – vairāk vai mazāk izteikta salmu krāsa.

Siera masas konsistence: mīksta konsistence mīkstajam sieram; puscietajam sieram – kompakta konsistence, pēc sagriešanas siers ir stingrs, iespējams nevienmērīgs, sīks acojums.

Garša: intensīvā, aromātiskā garša liecina par īpašajiem ražošanas procesiem.

Tauku saturs sausnā: ne mazāk kā 40 % nogatavinātajam sieram un ne mazāk kā 45 % mīkstajam sieram.

Lai ierobežotu pārstrādes atkritumu daudzumu, ievērojot iepriekš minētās prasības attiecībā uz svaru un augstumu, "Pecorino Toscano" var ražot citā formā (nevis cilindriskā), bet tikai tad, ja tas paredzēts iesaiņošanai (griešanai šķēlēs, griešanai kubiņos, rīvēšanai)."

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu

Nosaukums

Grozījumi produkta specifikācijas 8. punktā attiecībā uz produkta marķēšanas metodēm

Apraksts

— Prasība izmantot tinti, lai produktu marķētu, ir atcelta.

— Ir noteikts, ka marķējuma izmantošana plastmasas iesaiņojumam, ko izmanto produkta fasēšanai, nav obligāta.

Pašreizējā redakcija ir šāda:

"Šis marķējums jāizmanto siera rituļa sānos, *Pecorino Toscano tenero* sieram izmantojot tinti, bet *Pecorino Toscano stagionato* sieram – karstu zīmogu. Marķējumu izmanto uz fasēta siera iesaiņojuma, ja to veic izcelsmes apgabalā."

Jaunā redakcija:

"Šis marķējums jānorāda uz siera rituļa sāniem. Marķējumu var izmantot uz fasēta siera iesaiņojuma, ja to veic izcelsmes apgabalā."

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Grozījums produkta specifikācijas 8. punktā attiecībā uz marķējumu, kas jāizmanto veseliem sieriem un fasētam produktam

Apraksts

— Logotips, kas jāizmanto veseliem sieriem un fasēta siera iesaiņojumam, ir mainīts tā, lai tas būtu tāds pats kā logotips, kas norādīts marķējumā.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

"Pecorino Toscano"

ES atsauces numurs: PDO-IT-0020-AM01 – 2.2.2026.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

"Pecorino Toscano"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

0406 – Siers un biezpiens

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

Ar cilmes vietas nosaukumu "Pecorino Toscano" apzīmē sieru, kuram piemīt šādas īpašības: mīkstais vai puscietais siers, kas pagatavots tikai un vienīgi no ražošanas apgabalā iegūta aitas pilnpiena.

Minimālais nogatavināšanas laiks mīkstajam sieram ir 20 dienas, bet puscietajam sieram – vismaz 4 mēneši.

Apzīmējumu "pusnogatavināts" (*semistagionato*) var izmantot mīkstajam sieram, ja tas ir nogatavināts vismaz 60 dienas. Apzīmējumu *riserva* var izmantot nogatavinātam sieram, ja tas ir nogatavināts vismaz 8 mēnešus.

To izmanto kā galda sieru vai rīvēšanai.

Tam ir tālāk norādītās īpašības.

Rituļa cilindriska forma ar plakanām virsmām un nedaudz izliektiem sāniem.

Rituļa izmērs: virsmu diametrs no 15 cm līdz 30 cm, sānu augstums no 7 cm līdz 20 cm ar abu šo raksturlielumu izmaiņām uz augšu vai uz leju atkarībā no ražošanas tehniskajiem apstākļiem.

Puscietajiem sieriem priekšroka tiek dota sānu augstumam, kas ir lielāks par virsmu diametru.

Rituļa svars no 0,75 kg līdz 10,00 kg.

Ārējais apvalks: miza dzeltena, ar toņu variācijām līdz pat koši dzeltenai. Mizas krāsu var ietekmēt siera apstrāde.

Siera masas krāsa: balta, mīkstajam sieram – ar noslieci mazliet uz salmu krāsu, bet puscietajam sieram – vairāk vai mazāk izteikta salmu krāsa.

Siera masas konsistence: mīksta konsistence mīkstajam sieram; puscietajam sieram – kompakta konsistence, pēc sagriešanas siers ir stingrs, iespējams nevienmērīgs, sīks acojums.

Garša: intensīvā, aromātiskā garša liecina par īpašajiem ražošanas procesiem.

Tauku saturs sausnā: ne mazāk kā 40 % nogatavinātajam sieram un ne mazāk kā 45 % mīkstajam sieram.

Lai ierobežotu pārstrādes atkritumu daudzumu, ievērojot iepriekš minētās prasības attiecībā uz svaru un augstumu, "Pecorino Toscano" var ražot citā formā (nevis cilindriskā), bet tikai tad, ja tas paredzēts iesaiņošanai (griešanai šķēlēs, griešanai kubiņos, rīvēšanai)."

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

Aitu barības pamatā jābūt galvenokārt zaļai vai sausai lopbarībai no vietējām dabiskajām ganībām, lopbarību var papildināt siens un vienkārši barības koncentrāti.

Jebkurā gadījumā ārpus "Pecorino Toscano" ražošanas apgabala iegūtās barības procentuālais daudzums gada griezumā nedrīkst pārsniegt 30 % sausnas.

Barības (zaļas vai siena) izcelsmi pēdējo gadu laikā ir ietekmējušas pēkšņas klimata pārmaiņas, kas ir izraisījušas gan pārmērīgu nokrišņu daudzumu kaltēšanas periodos, kā rezultātā siens ir sliktas kvalitātes, gan pārmērīgu karstumu, kā rezultātā ir samazinājusies svaigas vai sienam paredzētas lopbarības ražošana.

Sieru "Pecorino Toscano" pagatavo no aitas pilnpiena, kas iegūts produkta specifikācijā noteiktajā izcelsmes apgabalā. Drīkst izmantot svaigpienu vai arī termiski apstrādātu vai pat pasterizētu pienu. Ir atļautas tikai vietējās ierauga kultūras no celmu kolekcijas.

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visiem piena un "Pecorino Toscano" ražošanas posmiem jānotiek izcelsmes apgabalā, līdz siers sasniedz tirgojama siera nogatavināšanas līmeni, kas "Pecorino Toscano tenero" gadījumā ir 20 dienas, bet "Pecorino Toscano stagionato" gadījumā – 4 mēneši.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

"Pecorino Toscano" var tirgot veselu, sagrieztu gabalos vai rīvētu.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Uz visiem "Pecorino Toscano" sieriem jābūt ACVN logotipam. Logotipu veido uzraksts "Pecorino Toscano DOP", stilizēts aitas galvas attēls un ražotāja/nogatavinātāja vai pilnvarotā iepakotāja identifikācijas numurs izcelsmes apgabalā. Ja iepakotājs nedarbojas izcelsmes apgabalā, numuram jāidentificē pienotava vai nogatavinātājs.



Uz siera, siera porciju, šķēļu vai rīvēta siera iepakojuma jābūt marķējumam ar uzrakstu "Pecorino Toscano DOP" vai "Pecorino Toscano DOP stagionato", kas izceļas attiecībā pret citiem uzrakstiem marķējumā izmēra, šrifta un novietojuma ziņā. Apzīmējumu "pusnogatavināts" (*semistagionato*) var izmantot mīkstajam sieram, ja tas ir nogatavināts vismaz 60 dienas. Apzīmējumu *riserva* var izmantot nogatavinātam sieram, ja tas ir nogatavināts vismaz 8 mēnešus. Saskaņā ar produkta specifikācijas 5. punktu krāsains marķējums jānorāda vienu vai vairākas reizes, un tā diametram jābūt vismaz 15 mm.



4.7. *Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija*

Ar ACVN "Pecorino Toscano" apzīmētā produkta ražošanas apgabals aptver visu Toskānas reģionu, visu Umbrijas reģiona *Allerona* un *Castiglione del Lago* pašvaldību teritoriju un visu Lacio reģiona *Acquapendente*, *Onano*, *San Lorenzo Nuovo*, *Grotte di Castro*, *Gradoli*, *Valentano*, *Farnese*, *Ischia di Castro*, *Montefiascone*, *Bolsena* un *Capodimonte* pašvaldību teritoriju.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Kopsavilkums par saikni

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Dabas faktoru vidū minamas aitkopības apgabalu raksturīgās īpatnības, proti, aitas gandrīz nepārtraukti uzturas brīvā dabā, dabiskajās ganībās, kas bagātas ar dažādu sugu savvaļas zālaugiem, kuri piešķir sierā pārstrādājamajam pienam sevišķas īpašības.

Kas attiecas uz cilvēkfaktoriem, jānorāda, ka saimniecībām papildus to ekonomiskajai nozīmei, kas apliecināta vēstures gaitā, ir arī būtiska sociāla nozīme, jo tās izmanto grūti apsaimniekojamus apgabalus, kuri citādi tiktu pakāpeniski pamesti, kam sekotu dabas resursu noplicināšanās.

Līdztekus ražošanas metodei, kurā sākot no pārstrādes temperatūras līdz pat nogatavināšanai tiek ņemtas vērā visas aitas piena īpašības, audzēšanas metode un savvaļas augi vai kultūraugi, kas ir dzīvnieku galvenā barība, piešķir pienam un galaproduktam tās specifiskās īpašības, kas vienmēr ir palīdzējušas definēt "Pecorino Toscano" kā "maigu" sieru.

5.2. Produkta specifika

Dzeltena miza.

Garša ir maiga, nekad nav pārmērīgi izteikta vai spēcīga.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)

Šis senās izcelsmes siers, kura pastāvēšanu etrusku laikā pierāda neskaitāmas vēsturiskas liecības, gadsimtu gaitā ir izplatījies apgabalā, ko apzīmē ar nosaukumu *Maremma* un kura lielākā daļa atrodas Toskānā. Tradicionāli šo produktu apzīmēja, atsaucoties uz tā izcelsmi vai pievienojot vispārējo norādi "no Toskānas" (*toscano*). Laika gaitā, pamatojoties uz būtiskākajām kopīgajām pazīmēm, tika ieviests vienots ražošanas standarts un nosaukums, kas etimoloģiski saistīts ar tā vēsturiskajām vai ģeogrāfiskajām īpašībām.

"Pecorino Toscano" specifiskās īpašības izriet gan no aitas piena, gan no ražošanas metodes. Dzīvnieki, atrodoties ganībās gandrīz visu gadu, uzņem no savvaļas augiem un kultūraugiem vienlaikus maigas un izteiktas smaržas un aromātus, kas raksturīgi izcelsmes apgabala klimatiskajiem apstākļiem. Spēcīgo aitas piena garšu maigāku padara klimata un ganību kvalitāte, kas pozitīvi ietekmē dzīvnieku dzīves kvalitāti un līdz ar to arī palielina izslaukumu. Šīs īpašības tiek saglabātas pārstrādes laikā, izmantojot pienu ar tādu pašu temperatūru, kāda tam ir aitas tesmenī, pievienojot tradicionālo teļa renetu un minimālu sāls daudzumu, kā arī nogatavinot temperatūrā, kas piemērota ierauga kultūru dabiskajai aktivitātei. Saskaņā ar Toskānas tradīcijām siers saglabā šo savdabīgo, bet nepārspīlēto garšu, kas ir maiga un nekad nav spēcīga un kas ļauj izbaudīt visas "Pecorino Toscano" garšas nianses.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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