C/2026/2420

28.4.2026

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/2420)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Pecorino Toscano"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-IT-0020-AM01 — 2.2.2026

1. **Isem il-prodott**

"Pecorino Toscano"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

☐ IĠ

3. **Settur**

☑ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

L-Italja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Isem

Il-Ministeru għall-Agrikoltura, għas-Sovranità tal-Ikel u għall-Forestrija (MASAF, Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste)

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emendi jaqgħu taħt id-definizzjoni ta' emenda standard peress li ma jinkludux bidla fl-isem jew fl-użu tal-isem, ma jirriskjawx li jxejnu r-rabta maż-żona ġeografika u ma jinvolvux aktar restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Titolu

Emenda tal-Artikolu 2 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u tal-punt 4.2 tad-dokument uniku dwar id-deskrizzjoni tal-prodott

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Deskrizzjoni

— Żdiedu t-termini fakultattivi li ġejjin: “semistagionato” [semimatur] għall-ġobon immaturat għal mill-inqas 60 jum u “riserva” [riżerva] għall-ġobon immaturat għal mill-inqas 8 xhur.

— Id-dijametru tal-uċuħ żdied minn 22 cm għal 30 cm.

— L-għoli tal-kurvatura tal-ġobon żdied minn 11 cm għal 20 cm.

— Il-piż żdied minn 3,50 kg għal 10 kg.

— L-artikolu kollu ġie riformulat sabiex id-deskrizzjoni tal-prodott tkun eżattament l-istess fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott u fid-dokument uniku.

Verżjoni attwali:

“Il-‘Pecorino Toscano’ huwa ġobon artab [Pecorino Toscano tenero] jew ta’ ebusija medja [Pecorino Toscano stagionato] magħmul mill-ħalib tan-nagħaġ sħiħ li jiġi miż-żona tal-produzzjoni. Għandu sawra distintiva, jiġi mmaturat għal perjodu qasir jew twil skont jekk huwiex maħsub biex jintuża bħala ġobon tal-mejda jew bħala ġobon maħkuk, u għandu forma ċilindrika b’uċuħ ċatti u kurvatura kemxejn konvessa. Id-daqs tiegħu jvarja kif ġej: dijametru tal-wiċċ bejn 15 cm u 22 cm, għoli tal-kurvatura tal-ġobon bejn 7 cm u 11 cm, piż bejn 0,75 kg u 3,50 kg. Il-‘Pecorino Toscano’ jista’ jiġi prodott f’forom oħra għajr ċilindriċi, iżda dan jista’ jsir biss jekk ikun se jiġi ppakkjat minn qabel (f’biċċiet maqtugħin, f’kubi jew bħala ġobon maħkuk). Il-kontenut tax-xaħam fil-materja niexfa ma huwiex inqas minn 40 % għall-ġobnijiet ta’ ebusija medja u ma huwiex inqas minn 45 % għall-ġobnijiet rotob. Il-qoxra hija safra li tvarja f’kemm hi skura, sa isfar skur. Il-kulur tal-qoxra jista’ jiddependi mit-trattamenti li jkunu saru lill-ġobon. Il-kulur tal-pejst huwa abjad li jxaqleb ftit lejn kulur it-tiben għat-tip artab u bejn kulur it-tiben ċar u kulur it-tiben għat-tip ta’ ebusija medja. Dan l-aħħar tip għandu konsistenza kompatta u huwa sod meta jitqatta’, possibbilment b’toqob żgħar imqassma b’mod irregolari. It-togħma qawwija u tfuħ hija tipika tal-proċessi speċjali tal-produzzjoni użati. Il-perjodu minimu tal-maturazzjoni huwa 20 jum għall-ġobon artab u mhux inqas minn 4 xhur għat-tip ta’ ebusija medja.”

Verżjoni ġdida:

“Id-denominazzjoni ta’ oriġini ‘Pecorino Toscano’ hija riżervata għall-ġobon li għandu l-karatteristiċi li ġejjin: ġobon artab jew ta’ ebusija medja magħmul biss mill-ħalib tan-nagħaġ sħiħ miż-żona tal-produzzjoni.

Il-perjodu minimu tal-maturazzjoni huwa 20 jum għall-ġobon artab u mhux inqas minn 4 xhur għat-tip ta’ ebusija medja.

It-terminu ‘semistagionato’ [semimatur] jista’ jintuża għall-ġobon artab jekk ikun ġie mmaturat għal mill-inqas 60 jum. It-terminu ‘riserva’ [riżerva] jista’ jintuża għall-ġobon matur jekk ikun ġie mmaturat għal mill-inqas 8 xhur.

Jintuża bħala ġobon tal-mejda jew bħala ġobon maħkuk.

Għandu l-karatteristiċi li ġejjin:

Forma ċilindrika b’uċuħ ċatti u kurvatura kemxejn konvessa.

Daqs: dijametru tal-uċuħ minn 15 cm sa 30 cm, għoli tal-kurvatura tal-ġobon minn 7 cm sa 20 cm, b’varjazzjonijiet ’il fuq jew ’l isfel skont il-kundizzjonijiet tekniċi tal-produzzjoni.

Hija ppreferuta kurvatura tal-ġobon ogħla mid-dijametru tal-uċuħ għall-ġobnijiet ta’ ebusija medja.

Piż minn 0,75 kg sa 10,00 kg.

Saff ta’ barra: Il-qoxra hija safra li tvarja f’kemm hi skura, sa isfar skur. Il-kulur tal-qoxra jista’ jiddependi mit-trattamenti li jkunu saru lill-ġobon.

Kulur tal-pejst: abjad li jxaqleb ftit lejn kulur it-tiben għat-tip artab u bejn kulur it-tiben ċar u kulur it-tiben għat-tip ta’ ebusija medja.

Sawra tal-pejst: sawra ratba għat-tip artab; konsistenza kompatta u soda meta jitqatta’, possibbilment b’toqob żgħar imqassma b’mod mhux uniformi, għat-tip ta’ ebusija medja.

Togħma: togħma qawwija u tfuħ tipika tal-proċessi speċjali tal-produzzjoni użati.

Xaħam fil-materja niexfa: mhux inqas minn 40 % għall-ġobon matur u mhux inqas minn 45 % għall-ġobon artab.

Sabiex jiġi limitat l-iskart mill-ipproċessar, soġġett għall-konformità mar-rekwiżiti tal-piż u l-għoli ta' hawn fuq, il-'Pecorino Toscano' jista' jiġi prodott f'forma oħra għajr ċilindrika, iżda biss meta jkun maħsub għall-preimballaġġ (tfettit, tqattigħ f'kubi, ħakk)."

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 8 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott dwar metodi tal-immarkar tal-prodott

Deskrizzjoni

— Ir-rekwiżit li tintuża l-linka biex tiġi applikata l-marka fuq il-prodott tneħħa.

— Sar fakultattiv li tiġi applikata l-marka fuq it-tgeżwir tal-plastik użat biex il-prodott jiġi preimballat.

Verżjoni attwali:

"Din il-marka għandha tiġi applikata fuq il-kurvatura tal-ġobon, bl-użu tal-linka fil-każ tal-'Pecorino Toscano tenero' u tal-ittimbrar bis-sħana fil-każ tal-'Pecorino Toscano stagionato'. Il-marka għandha tiġi applikata fuq it-tgeżwir tal-ġobon ippakkjat minn qabel, dment li dan isir fiż-żona tal-oriġini."

Verżjoni ġdida:

"Din il-marka għandha tiġi applikata fuq il-kurvatura tal-ġobon. Il-marka tista' tiġi applikata għat-tgeżwir tal-ġobon preimballat, dment li dan isir fiż-żona tal-oriġini."

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Emenda tal-Artikolu 8 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott dwar il-marka li għandha tiġi applikata għall-ġobnijiet sħaħ u l-prodott preimballat

Deskrizzjoni

— Il-logo li għandu jiġi applikat fuq il-ġobnijiet sħaħ u fuq it-tgeżwir tal-ġobon preimballat inbidel sabiex ikun l-istess bħal-logo li jidher fuq it-tikketti.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi ta' prodotti agrikoli

"Pecorino Toscano"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-IT-0020-AM01 — 2.2.2026

1. **Isem/Ismijiet**

"Pecorino Toscano"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

☐ IĠ

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

L-Italja

4. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu**

4.1. *Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143*

0406 – Ġobon u baqta

4.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

Id-denominazzjoni ta' oriġini "Pecorino Toscano" hija riżervata għall-ġobon li għandu l-karatteristiċi li ġejjin: ġobon artab jew ta' ebusija medja magħmul biss mill-ħalib tan-nagħaġ sħiħ miż-żona tal-produzzjoni.

Il-perjodu minimu tal-maturazzjoni huwa 20 jum għall-ġobon artab u mhux inqas minn 4 xhur għat-tip ta' ebusija medja.

It-terminu "semistagionato" [semimatur] jista' jintuża għall-ġobon artab jekk ikun ġie mmaturat għal mill-inqas 60 jum. It-terminu "riserva" [riżerva] jista' jintuża għall-ġobon matur jekk ikun ġie mmaturat għal mill-inqas 8 xhur.

Jintuża bħala ġobon tal-mejda jew bħala ġobon maħkuk.

Għandu l-karatteristiċi li ġejjin:

Forma ċilindrika b'uċuħ ċatti u kurvatura kemxejn konvessa.

Daqs: dijametru tal-uċuħ minn 15 cm sa 30 cm, għoli tal-kurvatura tal-ġobon minn 7 cm sa 20 cm, b'varjazzjonijiet 'il fuq jew 'l isfel skont il-kundizzjonijiet tekniċi tal-produzzjoni.

Hija ppreferuta kurvatura tal-ġobon ogħla mid-dijametru tal-uċuħ għall-ġobnijiet ta' ebusija medja.

Piż minn 0,75 kg sa 10,00 kg.

Saff ta' barra: Il-qoxra hija safra li tvarja f'kemm hi skura, sa isfar skur. Il-kulur tal-qoxra jista' jiddependi mit-trattamenti li jkunu saru lill-ġobon.

Kulur tal-pejst: abjad li jxaqleb ftit lejn kulur it-tiben għat-tip artab u bejn kulur it-tiben ċar u kulur it-tiben għat-tip ta' ebusija medja.

Sawra tal-pejst: sawra ratba għat-tip artab; konsistenza kompatta u soda meta jitqatta', possibbilment b'toqob żgħar imqassma b'mod mhux uniformi, għat-tip ta' ebusija medja.

Togħma: togħma qawwija u tfuħ tipika tal-proċessi speċjali tal-produzzjoni użati.

Xaħam fil-materja niexfa: mhux inqas minn 40 % għall-ġobon matur u mhux inqas minn 45 % għall-ġobon artab.

Sabiex jiġi limitat l-iskart mill-ipproċessar, soġġett għall-konformità mar-rekwiżiti tal-piż u l-għoli ta' hawn fuq, il-Pecorino Toscano jista' jiġi prodott f'forma oħra għajr ċilindrika, iżda biss meta jkun maħsub għall-preimballaġġ (tfettit, tqattigħ f'kubi, ħakk).

4.3. *Derogi dwar l-akkwist ta' għalf (għal prodotti li joriġinaw mill-annimali ddeżinjati b'denominazzjoni ta' oriġini protetta biss) u restrizzjonijiet fuq l-akkwist ta' materja prima (għal prodotti proċessati deżinjati minn indikazzjoni ġeografika protetta biss)*

In-nagħaġ prinċipalment iridu jintemgħu foraġġ aħdar jew imnixxef minn mergħat naturali lokali, possibbilment issupplimentat bit-tiben u bl-għalf sempliċi konċentrat.

Fi kwalunkwe każ, il-perċentwal ta' għalf miksub minn barra ż-żona tal-produzzjoni tal-"Pecorino Toscano" ma jridx jaqbeż it-30 % tal-materja niexfa fuq bażi annwali.

Il-provenjenza tal-għalf (frisk jew tal-ħuxlief) u tal-ikel tal-annimali f'dawn l-aħħar snin ġiet affettwata minn bidliet f'daqqa fil-klima, li wasslu kemm għal xita eċċessiva matul il-perjodi ta' tnixxif, li wasslet biex il-ħuxlief tħassar, kif ukoll għal sħana eċċessiva, li rriżultat fi tnaqqis fil-produzzjoni tal-għalf biex jintuża frisk jew bħala ħuxlief.

Il-"Pecorino Toscano" huwa magħmul minn ħalib tan-nagħaġ sħiħ miż-żona ta' oriġini stabbilita fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott. Jista' jiġi pproċessat nej jew isirlu trattament bis-sħana sakemm jiġi pasturizzat. Huma permessi biss kulturi starter indiġeni mill-ġabra tar-razza.

4.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Il-fażijiet kollha tal-produzzjoni tal-ħalib u tal-"Pecorino Toscano" jridu isiru fiż-żona tal-oriġini sakemm il-ġobon jilħaq il-livell ta' maturità kummerċjabbli tiegħu, li huwa wara 20 jum għall-"Pecorino Toscano tenero" u 4 xhur għall-"Pecorino Toscano stagionato".

4.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Il-"Pecorino Toscano" jista' jiġi kkumerċjalizzat sħiħ, f'biċċiet maqtugħin mir-rota jew maħkuk.

4.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Il-ġobnijiet kollha tal-"Pecorino Toscano" jrid ikollhom il-logo tad-DOP. Il-logo jikkonsisti mill-kliem "Pecorino Toscano DOP", xbiha stilizzata ta' ras nagħġa u n-numru ta' identifikazzjoni tal-prodottur tal-ħalib/tal-prodottur responsabbli għall-maturazzjoni jew tal-imballatur awtorizzat fiż-żona ta' oriġini. Jekk l-imballatur ma jkunx attiv fiż-żona ta' oriġini, in-numru jrid jidentifika l-prodottur tal-ħalib jew il-produttur responsabbli għall-maturazzjoni.

L-imballaġġi tal-ġobnijiet, il-biċċiet tal-ġobnijiet, il-flieli jew il-ġobon maħkuk irid ikollhom tikketta bil-kliem "Pecorino Toscano DOP" jew Pecorino Toscano DOP stagionato" li għandu jkun jispikka fir-rigward ta' kliem ieħor fuq it-tikketta f'termini ta' daqs, tat-tipa u tal-pożizzjoni. It-terminu "semistagionato" [semimatur] jista' jintuża għall-ġobon artab jekk ikun ġie mmaturat għal mill-inqas 60 jum. It-terminu "riserva" [riżerva] jista' jintuża għall-ġobon matur jekk ikun ġie mmaturat għal mill-inqas 8 xhur. F'konformità mal-Artikolu 5 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, il-marka, bil-kulur, trid tiġi applikata darba waħda jew aktar, u d-dijametru tagħha jrid ikun mill-inqas 15 mm.

4.7. *Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika*

Iż-żona ta' produzzjoni tad-DOP "Pecorino Toscano" tikkonsisti fit-territorju kollu tar-reġjun tat-Toskana, it-territorju kollu tal-muniċipalitajiet ta' Allerona u Castiglione del Lago fir-reġjun tal-Umbria, u t-territorju kollu tal-muniċipalitajiet ta' Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena u Capodimonte fir-reġjun tal-Lazio.

5. Rabta maż-żona ġeografika

Sommarju tar-rabta

5.1. Speċifiċità taż-żona ġeografika

Fir-rigward tal-fatturi naturali, għandhom jiġi nnotati l-karatteristiċi speċjali taż-żoni użati għat-trobbija tan-nagħaġ, li jgħixu kważi esklużivament liberament fis-selvaġġ, bl-użu ta' mergħat naturali b'ħafna pjanti selvaġġi li jagħtu lill-ħalib użat għall-produzzjoni tal-ġobon kwalitajiet distintivi.

F'dak li jirrigwarda l-fatturi umani, minbarra l-importanza ekonomika tagħhom li tixhidha l-istorja, il-farms involuti għandhom rwol importanti fis-soċjetà billi jużaw l-art "marġinali", li kieku aktar ma jgħaddi żmien, aktar kienet se tiġi abbandunata bit-tfaqqir sussegwenti tar-riżorsi naturali.

Flimkien mal-metodu tal-produzzjoni, li, mit-temperaturi tal-ipproċessar sal-metodu tal-maturazzjoni, jirrispetta l-kwalitajiet kollha tal-ħalib tan-nagħaġ, il-metodu tat-trobbija u l-pjanti, kemm fis-selvaġġ kif ukoll ikkultivati, li jikkostitwixxu l-foraġġ ewlieni tal-annimali, jagħtu lill-ħalib u lill-prodott finali l-karatteristiċi speċjali li minn dejjem għenu jiddefinixxu lill-"Pecorino Toscano" bħala ġobon "ħafif".

5.2. Speċifiċità tal-prodott

Qoxra ta' lewn isfar.

It-togħma ma hijiex qawwija u qatt ma tkun eċċessiva jew qawwija.

5.3. Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għal DOP) jew kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristika oħra tal-prodott (għal IĠP)

Dan il-ġobon ta' oriġini antika, li ilu jeżisti minn żmien l-Etruski kif jirriżulta minn evidenza storika estensiva, matul is-sekli nfirex fiż-żona msejħa l-"Maremma", li l-biċċa l-kbira tagħha tinsab fir-reġjun tat-Toskana. Tradizzjonalment, il-prodott kien jissejjaħ b'ismijiet li jirreferu għall-oriġini ġeografika tiegħu jew bit-terminu aktar ġenerali "toscano" (mit-Toskana). Biż-żmien, minħabba l-karatteristiċi fil-biċċa l-kbira komuni tiegħu, ġew stabbiliti standard uniku tal-produzzjoni u denominazzjoni li f'termini etimoloġiċi hi marbuta mal-karatteristiċi storiċi u ġeografiċi.

Il-karatteristiċi speċjali tal-"Pecorino Toscano" jiġu kemm mill-ħalib tan-nagħaġ kif ukoll mill-metodu tal-produzzjoni. Il-bhejjem li jirgħu kważi s-sena kollha fil-mergħat jieħdu mill-pjanti fis-selvaġġ u minn dawk ikkultivati t-togħmiet u l-fwejjaħ karatteristiċi tal-klima taż-żona ta' oriġini, li huma kemm moderati kif ukoll distinti. It-togħma primarjament qawwija tal-ħalib tan-nagħaġ issir aktar moderata minħabba l-kwalità tal-klima u tal-mergħat, li għandhom impatt pożittiv il-ħajja tal-bhejjem u b'ħekk fuq il-produzzjoni tagħhom. Dawn il-karatteristiċi jinżammu waqt il-metodu tal-ipproċessar billi jintużaw l-istess temperaturi bħal dawk tal-ħalib fid-driegħ tan-nagħaġ, bl-użu tradizzjonali tat-tames tal-għoġol, bit-tmelliħ minimu u b'temperaturi tal-maturazzjoni li jirrispettaw l-attività naturali tal-kulturi starter. F'konformità mat-tradizzjoni tat-Toskana, il-ġobon iżomm dik it-togħma distintiva għalkemm mhux esaġerata, li hija ħafifa u qatt ma tkun qawwija, u dan jagħmilha possibbli li l-"Pecorino Toscano" jintgħoġob minn kull palat.

Referenza elettronika (URL) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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