Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2026/2420

28.4.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/2420)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Pecorino Toscano"

EU-referentienummer: PDO-IT-0020-AM01 — 2.2.2026

1. **Naam van het product**

"Pecorino Toscano"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

MASAF, Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijzigingen voldoen aan de definitie van een standaardwijziging, omdat ze geen wijziging in de naam of in het gebruik van de naam omvatten, het verband met het geografische gebied niet dreigen te verbreken en geen verdere beperkingen voor de afzet van het product met zich meebrengen.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Deze wijziging betreffende de beschrijving van het product heeft betrekking op artikel 2 van het productdossier en punt 4.2 van het enig document.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschrijving

— De volgende vrijwillige aanduidingen zijn ingevoerd: “semistagionato” voor kaas die ten minste zestig dagen heeft gerijpt en “riserva” voor kaas die langer dan acht maanden heeft gerijpt.

— De diameter van de onder- en bovenkant is verhoogd van 22 cm naar 30 cm.

— De hoogte van de zijkant is verhoogd van 11 cm naar 20 cm.

— Het gewicht is verhoogd van 3,50 kg naar 10 kg.

— Het hele artikel is geherformuleerd om tot een productbeschrijving te komen die formeel identiek is in het productdossier en in het enig document.

De volgende tekst:

““Pecorino Toscano” is een zachte [“Pecorino Toscano tenero”] of halfharde [“Pecorino Toscano stagionato”] kaas die wordt bereid met in het productiegebied verkregen volle schapenmelk. De kaas heeft een karakteristieke consistentie en heeft een korte of lange rijpingstijd, afhankelijk van het feit of hij als tafelkaas of geraspt wordt gebruikt. De kaas heeft een ronde vorm met een vlakke onder- en bovenkant en een enigszins bolle zijkant. De doorsnede van de onder- en bovenkant meet 15 tot 22 cm en de zijkant is 7 tot 11 cm hoog. Het gewicht bedraagt 0,75 tot 3,50 kg. “Pecorino Toscano” mag worden geproduceerd in andere vormen dan de ronde vorm, maar alleen indien de kaas is bestemd om te worden voorverpakt (in sneetjes, blokjes of als geraspte kaas). Het vetgehalte op de droge stof is ten minste 40 % voor de halfharde kazen en ten minste 45 % voor de zachte kazen. De korst is geel in verschillende tinten. De kleur van de korst kan worden beïnvloed door de eventuele behandelingen die het product heeft ondergaan. De kleur van de kaasmassa van zachte kazen is wit met een licht strogele nuance terwijl die van de halfharde kazen licht strogeel tot strogeel is. De kaas heeft een compacte structuur, is moeilijk te snijden wanneer de kaas halfhard is en heeft eventueel zeer kleine, niet regelmatig verspreide ogen. De smaak is delicaat, uitgesproken en karakteristiek voor het bijzondere productieprocedé. De rijpingsperiode is ten minste 20 dagen voor de zachte kaassoort en mag niet minder dan vier maanden bedragen voor de halfharde soort.”

is als volgt gewijzigd:

“De oorsprongsbenaming “Pecorino Toscano” is voorbehouden aan kaas met de volgende kenmerken: zachte of halfharde kaas die uitsluitend wordt bereid uit volle schapenmelk uit het productiegebied.

De rijpingsperiode is ten minste twintig dagen voor de zachte kaassoort en mag niet minder dan vier maanden bedragen voor de halfharde soort.

De vrijwillige aanduiding “semistagionato” mag worden gebruikt voor zachte kaas indien deze gedurende ten minste zestig dagen heeft gerijpt. Voor gerijpte kaas is de vrijwillige aanduiding “riserva” toegestaan wanneer de kaas langer dan acht maanden heeft gerijpt.

Het product kan als tafelkaas of geraspt worden gebruikt.

De kaas heeft de volgende eigenschappen:

een cilindrische vorm met een vlakke boven- en onderkant en een licht bolronde zijkant;

afmetingen: een boven- en onderkant met een doorsnede van 15 à 30 cm en een licht bolronde zijkant met een hoogte van 7 à 20 cm; voor beide kenmerken is een afwijking naar boven of beneden mogelijk, afhankelijk van de technische productieomstandigheden;

bij halfharde kazen wordt de voorkeur gegeven aan een zijkanten die hoger is dan de diameter;

gewicht van 0,75 tot 10,00 kg;

uiterlijke kenmerken: gele korst met tinten die variëren tot diepgeel; de kleur van de korst kan worden beïnvloed door de eventuele behandelingen die het product heeft ondergaan;

kleur van het binnenste van de kaas: wit met een licht strogele nuance voor de zachte variant, licht strogeel tot strogeel voor de halfharde variant;

structuur van de kaas: zacht voor de zachte variant; compact en moeilijk te snijden voor de halfharde variant, met eventueel zeer kleine, niet regelmatig verspreide ogen;

smaak: aromatisch, uitgesproken en karakteristiek voor het bijzondere productieprocedé;

vetgehalte in de droge stof: 40 % of meer voor de halfharde variant; 45 % of meer voor de zachte variant.

Om de hoeveelheid verwerkingsafval te beperken en op voorwaarde dat de bovenstaande vereisten inzake gewicht en hoogte worden nageleefd, mag "Pecorino Toscano" worden geproduceerd in een andere vorm dan de cilindrische vorm, maar alleen indien de kaas is bestemd om te worden voorverpakt (in sneetjes, blokjes of als geraspte kaas)."

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Deze wijziging betreffende de wijze van markering heeft betrekking op artikel 8 van het productdossier.

Beschrijving

— De verplichting om inkt te gebruiken voor het aanbrengen van het merkteken is geschrapt.

— Het aanbrengen van het merkteken op de plastic verpakking van het voorverpakte product is facultatief geworden.

De volgende tekst:

"Dit merkteken wordt voor zachte "Pecorino Toscano" met inkt aangebracht op de zijkant van het kaaswiel en voor gerijpte "Pecorino Toscano" ingebrand op de zijkant van het kaaswiel. Op voorverpakte stukken wordt de markering op de verpakking aangebracht, op voorwaarde dat de verpakking in het gebied van oorsprong plaatsvindt."

is als volgt gewijzigd:

"Dit merkteken wordt op de zijkant van het kaaswiel aangebracht. Op voorverpakte stukken mag de markering op de verpakking worden aangebracht, op voorwaarde dat de verpakking in het gebied van oorsprong plaatsvindt."

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Deze wijziging betreffende de markering van kaaswielen en voorverpakte stukken heeft betrekking op artikel 8 van het productdossier.

Beschrijving

— Het logo dat als merkteken op kaaswielen en voorverpakte stukken moet worden aangebracht, is aangepast zodat het identiek is aan het logo op de etiketten.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Pecorino Toscano"

EU-referentienummer: PDO-IT-0020-AM01 — 2.2.2026

1. **Naam van het product**

"Pecorino Toscano"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Italië

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

0406 — Kaas en wrongel

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

De oorsprongsbenaming "Pecorino Toscano" is voorbehouden aan kaas met de volgende kenmerken: zachte of halfharde kaas die uitsluitend wordt bereid uit volle schapenmelk uit het productiegebied.

De rijpingsperiode is ten minste twintig dagen voor de zachte kaassoort en mag niet minder dan vier maanden bedragen voor de halfharde soort.

De vrijwillige aanduiding "semistagionato" mag worden gebruikt voor zachte kaas indien deze gedurende ten minste zestig dagen heeft gerijpt. Voor gerijpte kaas is de vrijwillige aanduiding "riserva" toegestaan wanneer de kaas langer dan acht maanden heeft gerijpt.

Het product kan als tafelkaas of geraspt worden gebruikt.

De kaas heeft de volgende eigenschappen:

een cilindrische vorm met een vlakke boven- en onderkant en een licht bolronde zijkant;

afmetingen: een boven- en onderkant met een doorsnede van 15 à 30 cm en een licht bolronde zijkant met een hoogte van 7 à 20 cm; voor beide kenmerken is een afwijking naar boven of beneden mogelijk, afhankelijk van de technische productieomstandigheden;

bij halfharde kazen wordt de voorkeur gegeven aan een zijkant die hoger is dan de diameter;

gewicht van 0,75 tot 10,00 kg;

uiterlijke kenmerken: gele korst met tinten die variëren tot diepgeel; de kleur van de korst kan worden beïnvloed door de eventuele behandelingen die het product heeft ondergaan;

kleur van het binnenste van de kaas: wit met een licht strogele nuance voor de zachte variant; licht strogeel tot strogeel voor de halfharde variant;

structuur van de kaas: zacht voor de zachte variant; compact en moeilijk te snijden voor de halfharde variant, met eventueel zeer kleine, niet regelmatig verspreide ogen;

smaak: aromatisch, uitgesproken en karakteristiek voor het bijzondere productieprocedé;

vetgehalte in de droge stof: 40 % of meer voor de halfharde variant; 45 % of meer voor de zachte variant.

Om de hoeveelheid verwerkingsafval te beperken en op voorwaarde dat de bovenstaande vereisten inzake gewicht en hoogte worden nageleefd, mag "Pecorino Toscano" worden geproduceerd in een andere vorm dan de cilindrische vorm, maar alleen indien de kaas is bestemd om te worden voorverpakt (in sneetjes, blokjes of als geraspte kaas).

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

Het basisvoer voor de schapen dient hoofdzakelijk te bestaan uit verse of gedroogde voedergewassen die afkomstig zijn van natuurlijke graasweiden in het oorsprongsgebied. Het voer mag eventueel worden aangevuld met hooi en krachtvoer.

Voeder dat niet afkomstig is uit het productiegebied van de "Pecorino Toscano" mag op jaarbasis in geen geval meer dan 30 % van de droge stof uitmaken.

De afgelopen jaren is de herkomst van verse of gedroogde voedergewassen en diervoeders beïnvloed door plotselinge klimaatveranderingen, die zich vertaalden in overmatige neerslag tijdens droogperioden, wat leidde tot bederf van het hooi, en in extreme hitte, waardoor de productie van vers of te drogen voer afnam.

"Pecorino Toscano" wordt bereid met volle schapenmelk van het in het productdossier bedoelde oorsprongsgebied. De melk mag rauw worden gebruikt of een warmtebehandeling, met inbegrip van pasteurisatie, ondergaan. Alleen autochtone culturen van melkzuurbacteriën uit de stamcollectie zijn toegestaan.

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle fasen in de productie van de melk en van "Pecorino Toscano" moeten plaatsvinden in het oorsprongsgebied tot de kaas zijn verhandelbaar rijpingsniveau heeft bereikt, na twintig dagen voor zachte "Pecorino Toscano" en na vier maanden voor gerijpte "Pecorino Toscano".

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

"Pecorino Toscano" kan op de markt worden gebracht in zijn geheel, in porties afgesneden van het kaaswiel of geraspt.

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op elk kaaswiel "Pecorino Toscano" moet het merkteken van de BOB worden aangebracht. Het logo bestaat uit het opschrift "Pecorino Toscano DOP", een gestileerde afbeelding van een schapenkop, evenals het identificatienummer van de kaasmakerij/het rijpingsbedrijf of het erkende verpakkingsbedrijf in het oorsprongsgebied. Als het verpakkingsbedrijf niet actief is in het oorsprongsgebied, moet het nummer de kaasmakerij of het rijpingsbedrijf identificeren.



Op de kaaswielen, stukken kaas, sneetjes of verpakkingen met geraspte kaas wordt een etiket aangebracht met het opschrift "Pecorino Toscano DOP" of "Pecorino Toscano DOP stagionato" (gerijpte "Pecorino Toscano" BOB). Dit opschrift moet meer opvallen dan de andere vermeldingen op het etiket, zowel door het lettertype als door de grootte en de plaatsing. De vrijwillige aanduiding "semistagionato" mag worden gebruikt voor zachte kaas indien deze gedurende ten minste zestig dagen heeft gerijpt. Voor gerijpte kaas is de vrijwillige vermelding "riserva" toegestaan wanneer de kaas langer dan acht maanden heeft gerijpt. In overeenstemming met artikel 5 van het productdossier moet het merkteken een of meer keren met een diameter van ten minste 15 mm in kleur worden aangebracht.



4.7. *Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied*

Het productiegebied van de "Pecorino Toscano" BOB omvat het hele grondgebied van de regio Toscane, het hele grondgebied van de gemeenten Allerona en Castiglione del Lago, die tot de regio Umbrië behoren en het hele grondgebied van de gemeenten Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena en Capodimonte in de regio Lazio.

5. **Verband met het geografische gebied**

Samenvatting van het verband

5.1. Specificiteit van het geografisch gebied

Wat de natuurlijke factoren betreft, wordt gewezen op de bijzondere kenmerken van de streken waarin de schapen, met een bijna uitsluitend vrije weidegang, worden gehouden op natuurlijke graasweiden met in het wild groeiende gewassen waaraan de voor de kaasbereiding gebruikte melk haar bijzondere kwalitatieve eigenschappen ontleent.

Ten aanzien van de menselijke factoren is het vermeldenswaardig dat, afgezien van de historisch aangetoonde economische belangen, de betrokken veehouderijen zich in sociologisch opzicht onderscheiden doordat zij gebruikmaken van zogenoemde marginale gebieden waarvan de natuurlijke hulpbronnen anders onbenut zouden blijven en geleidelijk aan zouden verschralen.

Samen met de productiemethode die — gaande van de verwerkingstemperatuur tot de rijpingsmethode — alle kwaliteiten van de schapenmelk recht doet, geven de houderijmethode en de in het wild groeiende en geteelde planten die het basisvoer van de dieren uitmaken, de melk en het eindproduct de bijzondere kenmerken waardoor "Pecorino Toscano" altijd al het predicaat "mild" heeft gekregen.

5.2. Specificiteit van het product

Gele korst.

De smaak is mild, nooit sterk of scherp.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De geschiedenis van pecorinokaas gaat ver terug: uit talrijke historische bronnen blijkt dat hij zijn oorsprong vindt in de tijd van de Etrusken. In de loop van de eeuwen is het product verspreid in het gebied met de naam "Maremma", dat grotendeels in de regio Toscane ligt. Traditioneel werden de kazen aangeduid met de naam van de betreffende plaats van herkomst of met de algemenere benaming "toscano" (Toscaans). Aangezien de kenmerken van de verschillende lokale kazen vrijwel gelijk waren, is men geleidelijk aan overgegaan tot standaardisering van de productie en tot het gebruik van een benaming die is afgeleid van de historisch en geografisch belangrijkste plaats van herkomst.

De bijzondere kenmerken ontleent "Pecorino Toscano" aan zowel de schapenmelk als de productiemethode. De dieren grazen bijna het hele jaar door op weiden en halen uit de in het wild groeiende en geteelde gewassen de zowel milde als karakteristieke smaken en geuren die eigen zijn aan het klimaat in het oorsprongsgebied. De in hoofdzaak sterke smaak van schapenmelk wordt gemilderd door de aard van het klimaat en de graasweiden, die een positieve invloed hebben op het leven van de dieren en bijgevolg op hun productie. Deze kenmerken worden bewaard tijdens de verwerkingsmethode door dezelfde temperaturen te gebruiken als die van de melk in de uiers van de schapen, het traditionele gebruik van kalfsstremsel, zo weinig mogelijk zout en rijpingstemperaturen waarbij rekening wordt gehouden met de natuurlijke activiteit van de enzymen. Overeenkomstig de Toscaanse traditie behoudt de kaas, zelfs na een lange rijpingsperiode, die kenmerkende, doch niet overdreven uitgesproken smaak, die mild en nooit scherp is, waardoor "Pecorino Toscano" bij iedereen in de smaak valt.

Elektronische (URL-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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