C/2026/2420

28.4.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/2420)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Pecorino Toscano”

Numer referencyjny UE: PDO-IT-0020-AM01 – 2.2.2026

1. **Nazwa produktu**

„Pecorino Toscano”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

MASAF [Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa]

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, ponieważ nie obejmują zmiany w nazwie lub stosowaniu nazwy, nie grożą zanikiem związku z obszarem geograficznym ani nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Zmiana pkt 2 specyfikacji produktu i pkt 4.2 jednolitego dokumentu w odniesieniu do opisu produktu

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

— Dodano następujące określenia fakultatywne: „semistagionato” [półdojrzały] w przypadku sera dojrzewającego przez co najmniej 60 dni oraz „riserva” [rezerwa] w przypadku sera dojrzewającego przez co najmniej osiem miesięcy.

— Średnicę ścian dolnej i górnej zwiększono z 22 cm do 30 cm.

— Wysokość ściany bocznej zwiększono z 11 cm do 20 cm.

— Masę zwiększono z 3,50 kg do 10 kg.

— Cały punkt przeformułowano w taki sposób, by opis produktu był dokładnie taki sam w specyfikacji produktu i jednolitym dokumencie.

Obecne brzmienie:

„Pecorino Toscano jest serem z pełnego mleka owczego pochodzącego z obszaru produkcji; *Pecorino Toscano tenero* (niedojrzały) to ser miękki, a *Pecorino Toscano stagionato* (dojrzewający) to ser półtwardy o charakterystycznej konsystencji, o krótkim lub długim okresie dojrzewania, w zależności od tego, czy stosuje się go jako ser stołowy, czy ser przeznaczony do tarcia, o walcowatym kształcie, płaskiej ścianie dolnej i górnej oraz delikatnie wypukłej ścianie bocznej, o następujących wymiarach: ściana dolna i górna o średnicy 15–22 cm, ściana boczna o wysokości 7–11 cm, masa w przedziale 0,75–3,50 kg, w przypadku produktu przeznaczonego wyłącznie do pakowania (plastry, kostki, ser tarty) dopuszcza się również formę inną od cylindrycznej, zawartość tłuszczu w suchej masie co najmniej 40 % w przypadku sera półtwardego i 45 % w przypadku sera miękkiego. Ser ma żółtą skórkę w różnych odcieniach dochodzących do ciemnożółtego; kolor skórki może ewentualnie zależeć od zastosowanych zabiegów; masa sera charakteryzuje się białą delikatnie słomkową barwą w przypadku sera miękkiego i barwą delikatnie słomkową lub żółtosłomkową w przypadku sera półtwardego. Masa ta wykazuje zwartą strukturę i jest trudna do krojenia w przypadku sera półtwardego, występują w niej nieregularnie rozłożone szczeliny; aromatyczny ser o wyraźnym smaku odzwierciedlającym szczególny proces produkcji. Minimalny okres dojrzewania wynosi 20 dni w przypadku sera miękkiego i nie może być krótszy niż cztery miesiące w przypadku sera półtwardego.”.

Nowe brzmienie:

„Nazwa pochodzenia »Pecorino Toscano« jest zastrzeżona dla sera o następujących właściwościach: ser miękki lub półtwardy wytwarzany wyłącznie z pełnego mleka owczego pochodzącego z obszaru produkcji.

Minimalny okres dojrzewania wynosi 20 dni w przypadku sera miękkiego i nie może być krótszy niż cztery miesiące w przypadku sera półtwardego.

Określenie »semistagionato« [półdojrzały] można stosować w odniesieniu do sera miękkiego, który dojrzewał przez co najmniej 60 dni. Określenie »riserva« [rezerwa] można stosować w odniesieniu do sera dojrzałego, który dojrzewał przez co najmniej osiem miesięcy.

Używa się go jako sera stołowego lub do tarcia.

Ser posiada następujące właściwości:

walcowaty kształt, płaskie ściany dolna i górna oraz delikatnie wypukła ściana boczna.

Wielkość: ściany dolna i górna o średnicy od 15 cm do 30 cm, ściana boczna o wysokości od 7 cm do 20 cm; różnice w obu wymiarach zależą od technicznych warunków produkcji.

W przypadku serów półtwardych preferuje się, by wysokość ściany bocznej była większa niż średnica ścian dolnej i górnej.

Masa od 0,75 kg do 10,00 kg.

Warstwa zewnętrzna: ser ma żółtą skórkę w różnych odcieniach dochodzących do ciemnożółtego; kolor skórki może ewentualnie zależeć od zastosowanych zabiegów;

Barwa masy: biała, delikatnie słomkowa w przypadku sera miękkiego i delikatnie słomkowa lub żółtosłomkowa w przypadku sera półtwardego.

Konsystencja masy: miękka konsystencja w przypadku sera miękkiego; zwarta struktura, trudna do krojenia, z nieregularnie rozłożonymi szczelinami, w przypadku sera półtwardego.

Smak: aromatyczny ser o wyraźnym smaku odzwierciedlającym szczególny proces produkcji.

Zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 40 % w przypadku sera dojrzałego i co najmniej 45 % w przypadku sera miękkiego.

W celu uniknięcia produkcji odpadów zezwala się w przypadku produktów przeznaczonych wyłącznie do paczkowania (w plastrach, w kostkach, jako ser tarty) na produkcję sera Pecorino Toscano w formie innej niż cylindryczna, z zachowaniem wymienionych powyżej wymogów dotyczących masy i wysokości.”.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana pkt 8 specyfikacji produktu w odniesieniu do metod znakowania produktu

Opis

— Usunięto wymóg stosowania tuszu do znakowania produktu.

— Umieszczanie znaku na plastikowym opakowaniu używanym do paczkowania produktu stało się fakultatywne.

Obecne brzmienie:

„Znak ten umieszcza się na ścianie bocznej sera, odbity w tuszu na serze miękkim lub odciśnięty na gorąco na serze dojrzewającym. Znak umieszcza się na opakowaniu sera paczkowanego, pod warunkiem że odbywa się to na obszarze pochodzenia.”.

Nowe brzmienie:

„Znak ten umieszcza się na ścianie bocznej sera. Znak można umieszczać na opakowaniu sera paczkowanego, pod warunkiem że odbywa się to na obszarze pochodzenia.”.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana pkt 8 specyfikacji produktu w odniesieniu do znaku umieszczanego na serze w całości i produkcie paczkowanym

Opis

— Znak umieszczany na serze w całości i opakowaniu sera paczkowanego zmieniono tak, by był taki sam jak znak umieszczany na etykietach.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Pecorino Toscano”

Numer referencyjny UE: PDO-IT-0020-AM01 – 2.2.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Pecorino Toscano”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Włochy

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

0406 – Ser i twaróg

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Nazwa pochodzenia „Pecorino Toscano" jest zastrzeżona dla sera o następujących właściwościach: ser miękki lub półtwardy wytwarzany wyłącznie z pełnego mleka owczego pochodzącego z obszaru produkcji.

Minimalny okres dojrzewania wynosi 20 dni w przypadku sera miękkiego i nie może być krótszy niż cztery miesiące w przypadku sera półtwardego.

Określenie „semistagionato" [półdojrzały] można stosować w odniesieniu do sera miękkiego, który dojrzewał przez co najmniej 60 dni. Określenie „riserva" [rezerwa] można stosować w odniesieniu do sera dojrzałego, który dojrzewał przez co najmniej osiem miesięcy.

Używa się go jako sera stołowego lub do tarcia.

Ser posiada następujące właściwości:

walcowaty kształt, płaskie ściany dolna i górna oraz delikatnie wypukła ściana boczna.

Wielkość: ściany dolna i górna o średnicy od 15 cm do 30 cm, ściana boczna o wysokości od 7 cm do 20 cm; różnice w obu wymiarach zależą od technicznych warunków produkcji.

W przypadku serów półtwardych preferuje się, by wysokość ściany bocznej była większa niż średnica ścian dolnej i górnej.

Masa od 0,75 kg do 10,00 kg.

Warstwa zewnętrzna: ser ma żółtą skórkę w różnych odcieniach dochodzących do ciemnożółtego; kolor skórki może ewentualnie zależeć od zastosowanych zabiegów;

Barwa masy: biała, delikatnie słomkowa w przypadku sera miękkiego i delikatnie słomkowa lub żółtosłomkowa w przypadku sera półtwardego.

Konsystencja masy: miękka konsystencja w przypadku sera miękkiego; zwarta struktura, trudna do krojenia, z nieregularnie rozłożonymi szczelinami, w przypadku sera półtwardego.

Smak: aromatyczny ser o wyraźnym smaku odzwierciedlającym szczególny proces produkcji.

Zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 40 % w przypadku sera dojrzałego i co najmniej 45 % w przypadku sera miękkiego.

W celu uniknięcia produkcji odpadów zezwala się w przypadku produktów przeznaczonych wyłącznie do paczkowania (w plastrach, w kostkach, jako ser tarty) na produkcję sera Pecorino Toscano w formie innej niż cylindryczna, z zachowaniem wymienionych powyżej wymogów dotyczących masy i wysokości.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

Podstawowa pasza dla owiec musi składać się z zielonki lub suszu paszowego pochodzącego z lokalnych naturalnych pastwisk, ewentualnie uzupełnionych sianem i prostymi paszami w postaci koncentratów.

W każdym przypadku udział paszy pochodzącej spoza obszaru produkcji sera Pecorino Toscano nie może przekraczać 30 % suchej masy w ujęciu rocznym.

W ostatnich latach na pochodzenie świeżej paszy lub siana i innych pasz mają wpływ nagłe zmiany klimatyczne, skutkujące zarówno nadmiernymi opadami deszczu w okresach suszenia, powodującymi psucie się siana, jak i upałami, powodującymi spadek produkcji paszy wykorzystywanej w stanie świeżym lub jako siano.

Ser Pecorino Toscano produkuje się z pełnego mleka owczego pochodzącego z obszaru pochodzenia określonego w specyfikacji. Ser może być poddany obróbce w postaci surowej lub poddany obróbce termicznej doprowadzającej do pasteryzacji. Zezwala się na wykorzystywanie wyłącznie rodzimych kultur starterowych ze zbioru szczepów.

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie fazy produkcji mleka i sera Pecorino Toscano muszą odbywać się na obszarze pochodzenia aż do momentu, gdy ser może być wprowadzony do obrotu: 20 dni w przypadku sera miękkiego i 4 miesiące w przypadku sera dojrzewającego.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pecorino Toscano można wprowadzać do obrotu w całości, w kawałkach lub jako ser tarty.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Wszystkie sery Pecorino Toscano muszą być opatrzone znakiem „DOP" (ChNP). Znak zawiera napis „Pecorino Toscano DOP", stylizowany wizerunek głowy owcy oraz numer identyfikacyjny serowarni lub dojrzewalni, lub upoważnionego podmiotu pakującego prowadzącego działalność na obszarze pochodzenia. Jeżeli podmiot pakujący nie prowadzi działalności na obszarze pochodzenia, podaje się numer identyfikacyjny serowarni lub dojrzewalni.



Na każdej etykiecie umieszczonej na kręgach, kawałkach, plastrach lub na serze tartym musi znaleźć się napis „Pecorino Toscano DOP" lub „Pecorino Toscano DOP stagionato" (dojrzewający), który musi wyraźnie wyróżniać się na tle wszystkich pozostałych informacji pod względem wielkości lub rodzaju czcionki i umiejscowienia. Określenie „semistagionato" [półdojrzały] można stosować w odniesieniu do sera miękkiego, który dojrzewał przez co najmniej 60 dni. Określenie „riserva" [rezerwa] można stosować w odniesieniu do sera dojrzałego, który dojrzewał przez co najmniej osiem miesięcy. Znak kolorowy, zgodnie z pkt 5 specyfikacji, musi być umieszczony co najmniej raz, a jego wielkość musi wynosić co najmniej 15 mm.



4.7. *Zwięzłe określenie obszaru geograficznego*

Obszar produkcji „Pecorino Toscano" ChNP obejmuje cały obszar regionu Toskanii, cały obszar sąsiednich gmin Allerona i Castiglione del Lago, będących częścią Umbrii, oraz cały obszar gmin Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena i Capodimonte, które należą do regionu Lacjum.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Streszczenie związku

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Jeśli chodzi o czynniki naturalne, należy wspomnieć o specyfice hodowli owiec, która odbywa się prawie wyłącznie w systemie wolnego wybiegu, na naturalnych pastwiskach, bogatych w dziko rosnącą roślinność nadającą mleku przeznaczonemu do produkcji sera szczególne właściwości.

Jeśli chodzi o czynniki ludzkie, poza ich historycznie dowiedzionym znaczeniem ekonomicznym należy zauważyć, że gospodarstwa prowadzące wypas pełnią ważną rolę społeczną ze względu na wykorzystanie tzw. gruntów marginalnych, które bez ich działalności byłyby skazane na stopniowe porzucenie, co wiązałoby się ze zubożeniem zasobów naturalnych.

Rodzaj hodowli oraz rośliny dziko żyjące i uprawiane, które stanowią podstawowy rodzaj paszy zwierząt, wraz z metodą produkcji, która dzięki zastosowanym temperaturom obróbki oraz sposobowi dojrzewania zachowuje wszystkie właściwości mleka owczego, nadają mleku i gotowemu produktowi cechy, dzięki którym ser Pecorino Toscano od dawna jest określany jako „łagodny".

5.2. Specyfika produktu

Żółta skórka.

Smak jest łagodny, nie wyrazisty ani pikantny.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Ser o bardzo starym pochodzeniu, którego obecność potwierdzają liczne świadectwa historyczne sięgające epoki Etrusków, rozpowszechnił się na przestrzeni wieków na obszarze zwanym „Maremma", leżącym głównie w regionie Toskanii. Produkt ten tradycyjnie określano nazwami odnoszącymi się do pochodzenia geograficznego lub bardziej ogólną nazwą „toscano". Z biegiem czasu, ze względu na bardzo podobne cechy charakterystyczne różnych lokalnych serów, wypracowano jedną normę produkcji, a także jedną nazwę odnoszącą się do danego kontekstu historyczno-geograficznego.

Szczególne właściwości sera Pecorino Toscano to wynik właściwości mleka owczego i metody produkcji. Zwierzęta wypasane przez prawie cały rok pozyskują z roślin dziko żyjących i uprawianych substancje smakowe i zapachowe charakterystyczne dla klimatu obszaru pochodzenia, które są zarazem łagodne i wyraziste. Zazwyczaj ostry smak mleka owczego jest łagodzony przez właściwości klimatu i pastwisk wywierające pozytywny wpływ na jakość życia zwierząt i na produkowane przez nie mleko. Te właściwości zostają zachowane w procesie produkcji dzięki temperaturom odpowiadającym temperaturze mleka w wymieniu, dzięki tradycyjnie stosowanej podpuszczce cielęcej, minimalnemu stopniowi zasolenia oraz temperaturom dojrzewania sprzyjającym naturalnym procesom fermentacyjnym. Zgodnie z toskańską tradycją ser, również przy długim dojrzewaniu, zachowuje smak wyraźny, lecz niezbyt ostry, łagodny, a nigdy pikantny, dzięki któremu Pecorino Toscano zaspokaja wszystkie gusty.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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