C/2026/2420

28.4.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/2420)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Pecorino Toscano»

Número de referência da UE: PDO-IT-0020-AM01 — 2.2.2026

1. **Nome do produto**

«Pecorino Toscano»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

MASAF [Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações são abrangidas pela definição de alteração normalizada, uma vez que não incluem uma alteração do nome ou da utilização do nome, não correm o risco de anulação da relação com a área geográfica e não implicam restrições adicionais à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Alteração ao artigo 2.º do caderno de especificações e ao ponto 4.2 do documento único respeitante à descrição do produto

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descrição

— Aditam-se os seguintes termos facultativos: «semistagionato» [meio-curado] para o queijo curado durante, pelo menos, 60 dias, e «riserva» [reserva] para o queijo curado durante, pelo menos, 8 meses.

— O diâmetro das faces aumenta de 22 para 30 cm.

— A altura das faces aumenta de 11 para 20 cm.

— O peso aumenta de 3,50 para 10 kg.

— Reformula-se todo o artigo para que a descrição do produto seja exatamente a mesma no caderno de especificações e no documento único.

Redação atual:

«O "Pecorino Toscano" é um queijo de pasta mole [Pecorino Toscano tenero] ou semidura [Pecorino Toscano stagionato] fabricado com leite inteiro de ovelha proveniente da área de produção. Possui textura característica, cura curta ou longa, consoante se destine a queijo de mesa ou a ralar, e forma cilíndrica, faces planas e abaulamento lateral ligeiramente convexo. A sua dimensão varia: faces de 15 a 22 cm de diâmetro, 7 a 11 cm de altura lateral e entre 0,75 e 3,50 kg de peso. no produto destinado exclusivamente a ser pré-embalagem (queijo fatiado, em cubos, ralado), admite-se o fabrico de "Pecorino Toscano" com outras formas; o teor de matéria gorda no extrato seco é igual ou superior a 40 % na versão de pasta semidura e a 45 % na de pasta mole. A crosta apresenta cor amarela de diferentes matizes, podendo atingir amarelo-escuro; a cor da crosta pode depender do tratamento a que foi submetido; a pasta apresenta cor branca ligeiramente alourada nos tipos de pasta mole e mais amarelada ou dourada no tipo de pasta semidura. A pasta apresenta estrutura compacta e resistente ao corte no tipo de pasta semidura, com alguns olhos de repartição desigual; o sabor é perfumado e acentuado, característico dos métodos de produção especiais. O queijo de pasta mole é submetido a um período mínimo de maturação de 20 dias; o período de maturação do queijo de pasta semidura não pode ser inferior a quatro meses.»

Nova redação:

«A denominação de origem "Pecorino Toscano" está reservada ao queijo com as seguintes características: queijo de pasta mole ou semidura fabricado exclusivamente com leite gordo de ovelha da área de produção.

O queijo de pasta mole é submetido a um período mínimo de maturação de 20 dias; o período de maturação do queijo de pasta semidura não pode ser inferior a quatro meses.

A menção "semistagionato" [meio-curado] pode ser utilizada para queijo de pasta mole, desde que tenha sido curado durante, pelo menos, 60 dias. A menção "riserva" [reserva] pode ser utilizada para queijo curado, desde que tenha sido curado durante, pelo menos, 8 meses.

É utilizado como queijo de mesa ou para ralar.

Apresenta as seguintes características:

forma cilíndrica, faces planas e ligeiro abaulamento lateral.

Dimensão: diâmetro das faces de 15 a 30 cm, altura de 7 a 20 cm, com variações de ambas as características, em função das condições técnicas de produção.

No caso dos queijos de pasta semidura, é preferível uma altura lateral superior ao diâmetro das faces.

Peso compreendido entre 0,75 e 10,00 kg.

Parte externa: A crosta apresenta cor amarela de diferentes matizes, podendo atingir amarelo-escuro; a cor da crosta pode depender do tratamento a que foi submetido;

Cor da pasta: cor branca ligeiramente alourada nos tipos de pasta mole e mais amarelada ou dourada no tipo de pasta semidura.

Textura da pasta: textura macia para o tipo macio; consistência compacta e firme ao corte, eventualmente com olhos pequenos distribuídos de forma desigual, para o tipo semiduro.

Sabor: perfumado e acentuado, característico dos métodos de produção especiais.

Gordura no resíduo seco: 40 %, no mínimo, para o queijo curado e 45 %, no mínimo, para o queijo de pasta mole.

Para limitar os resíduos de fabrico, sob reserva do respeito das exigências previstas supra relativamente ao peso e à altura, admite-se o fabrico de "Pecorino Toscano" de forma não cilíndrica exclusivamente quando o queijo se destina a ser pré-embalado (fatiado, em cubos, ralado).»

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º do caderno de especificações, relativo aos métodos de marcação do produto

Descrição

— Suprime-se a obrigação de utilizar tinta para aplicar a marca ao produto.

— Passa a ser facultativa a aposição da marca no invólucro de plástico utilizado para pré-embalar o produto.

Redação atual:

«Esta marca deve ser aplicada na face lateral do queijo, utilizando tinta no caso do Pecorino Toscano tenero e carimbada a quente no caso do Pecorino Toscano stagionato. A marca deve ser aposta na embalagem do queijo pré-embalado, desde que a embalagem se efetue na área de origem.»

Nova redação:

«Esta marca deve ser aplicada na face lateral do queijo. Pode ser aposta na embalagem do queijo pré-embalado, desde que a embalagem se efetue na área de origem.»

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração do artigo 8.º do caderno de especificações sobre a marca a aplicar aos queijos inteiros e ao produto pré-embalado

Descrição

— O logótipo a aplicar aos queijos inteiros e à embalagem do queijo pré-embalado é alterado de modo a ser idêntico ao logótipo que figura nos rótulos.

☑ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Pecorino Toscano»

Número de referência da UE: PDO-IT-0020-AM01 — 2.2.2026

1. **Nome(s)**

«Pecorino Toscano»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Itália

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.o, n.o 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

0406 — Queijos e requeijão

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

A denominação de origem «Pecorino Toscano» está reservada ao queijo com as seguintes características: queijo de pasta mole ou semidura fabricado exclusivamente com leite gordo de ovelha da área de produção.

O queijo de pasta mole é submetido a um período mínimo de maturação de 20 dias; o período de maturação do queijo de pasta semidura não pode ser inferior a quatro meses.

A menção «semistagionato» [meio-curado] pode ser utilizada para queijo de pasta mole, desde que tenha sido curado durante, pelo menos, 60 dias. A menção «riserva» [reserva] pode ser utilizada para queijo curado, desde que tenha sido curado durante, pelo menos, 8 meses.

É utilizado como queijo de mesa ou para ralar.

Apresenta as seguintes características:

forma cilíndrica, faces planas e ligeiro abaulamento lateral.

Dimensão: diâmetro das faces de 15 a 30 cm, altura de 7 a 20 cm, com variações de ambas as características, em função das condições técnicas de produção.

No caso dos queijos de pasta semidura, é preferível uma altura lateral superior ao diâmetro das faces.

Peso compreendido entre 0,75 e 10,00 kg.

Parte externa: A crosta apresenta cor amarela de diferentes matizes, podendo atingir amarelo-escuro; a cor da crosta pode depender do tratamento a que foi submetido;

Cor da pasta: cor branca ligeiramente alourada nos tipos de pasta mole e mais amarelada ou dourada no tipo de pasta semidura.

Textura da pasta: textura macia para o tipo macio; consistência compacta e firme ao corte, eventualmente com olhos pequenos distribuídos de forma desigual, para o tipo semiduro.

Sabor: perfumado e acentuado, característico dos métodos de produção especiais.

Gordura no resíduo seco: 40 %, no mínimo, para o queijo curado e 45 %, no mínimo, para o queijo de pasta mole.

Para limitar os resíduos de fabrico, sob reserva do respeito das exigências previstas supra relativamente ao peso e à altura, admite-se o fabrico de «Pecorino Toscano» de forma não cilíndrica exclusivamente quando o queijo se destina a ser pré-embalado (fatiado, em cubos, ralado).

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

A alimentação de base dos ovinos deve ser constituída por forragens verdes ou secas provenientes de pastagens naturais locais, eventualmente completadas por feno e rações simples para animais sob forma concentrada.

Em qualquer caso, a percentagem de rações provenientes do exterior da área de produção do «Pecorino Toscano» não pode exceder 30 % da matéria seca numa base anual.

A proveniência das rações (frescas ou feno) foi afetada nos últimos anos por alterações súbitas do clima que conduziram a precipitações excessivas durante os períodos de secagem, resultando na má conservação do feno, e a um calor excessivo, resultando numa redução da produção de forragens para utilização fresca ou como feno.

O «Pecorino Toscano» é fabricado com leite gordo de ovelha da área de origem definida no caderno de especificações. Pode ser transformado cru ou submetido a tratamento térmico até ser pasteurizado. Autorizam-se apenas os fermentos autóctones provenientes da coleção de inóculos locais.

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as etapas de produção do leite e de fabrico do «Pecorino Toscano» devem ocorrer na área de origem até ao momento da comercialização do queijo, ou seja, após cura de 20 dias para o queijo de pasta mole e de quatro meses para o curado.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

O «Pecorino Toscano» pode ser comercializado inteiro, em pedaços ou ralado.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

Todos os queijos «Pecorino Toscano» devem ostentar o logótipo da DOP. O logótipo é composto pela menção «Pecorino Toscano DOP.», pela imagem estilizada da cabeça de uma ovelha e o número de identificação da queijaria ou do operador de cura ou de acondicionamento autorizado e que exerça as suas atividades na área de origem. Se o acondicionador não exercer a sua atividade na área de origem, o número de identificação deve ser o da queijaria ou do operador da cura.



Todos os rótulos apostos no queijo inteiro, nos pedaços, nas fatias ou no queijo ralado, devem ostentar a menção «Pecorino Toscano DOP.» ou «Pecorino Toscano DOP. stagionato» (curado), destacada relativamente a outras menções constantes no rótulo, graças ao tamanho do mesmo, aos carateres utilizados e à sua colocação. A menção «semistagionato» [meio-curado] pode ser utilizada para queijo de pasta mole, desde que tenha sido curado durante, pelo menos, 60 dias. A menção «riserva» [reserva] pode ser utilizada para queijo curado, desde que tenha sido curado durante, pelo menos, 8 meses. A marca colorida deve constar uma ou duas vezes e medir pelo menos 15 mm de diâmetro, nos termos do artigo 5.º do caderno de especificações de produção.



4.7. *Delimitação concisa da área geográfica*

A área de produção da DOP «Pecorino Toscano» compreende todo o território da região da Toscana, todo o território dos municípios vizinhos de Allerona e Castiglione del Lago, os quais fazem parte da Úmbria, e todo o território dos municípios de Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena e Capodimonte, da região do Lácio.

5. **Relação com a área geográfica**

Resumo da relação

5.1. Especificidade da área geográfica

No que respeita aos fatores naturais, convém assinalar as características específicas do maneio de ovinos, praticado quase exclusivamente em percurso livre, incluindo pastoreio em pastagens naturais, ricas em essências espontâneas que conferem propriedades especiais ao leite destinado a transformação queijeira.

Relativamente aos fatores humanos, para além da importância económica historicamente comprovada, salienta-se que as explorações de pastoreio em causa desempenham um papel social importante pelo facto de explorarem territórios ditos marginais, os quais, de outro modo, seriam progressivamente deixados ao abandono, com consequências de empobrecimento dos recursos naturais.

O maneio, as essências espontâneas ou cultivadas que constituem a alimentação principal dos animais e o método de obtenção que, desde as temperaturas de fabrico ao método de cura, permitem conservar todas as qualidades do leite de ovelha, conferem ao produto acabado características peculiares que sempre permitiram que o «Pecorino Toscano» fosse definido como um produto «suave».

5.2. Especificidade do produto

Crosta de cor amarela.

Sabor suave, nunca acentuado nem picante.

5.3. Relação causal entre a zona geográfica e a qualidade ou as características do produto (para as DOP), ou uma qualidade específica, a reputação ou uma outra característica do produto (para as IGP)

O queijo, de origem remota, cuja presença é atestada por muitos testemunhos históricos datados da época etrusca, difundiu-se ao longo dos séculos na área designada por «Maremma», situada principalmente na região da Toscana. O produto era tradicionalmente designado por nomes que se referiam à proveniência geográfica ou pela denominação mais genérica de «toscano». Ao longo do tempo, dadas as características muito semelhantes dos diferentes queijos locais, elaborou-se uma norma única de produção, bem como uma denominação relativa ao quadro histórico e geográfico em questão.

As características peculiares do «Pecorino Toscano» devem-se quer ao leite de ovelha quer ao método de obtenção. Os animais, que pastam durante todo o ano, absorvem das essências espontâneas e cultivadas os aromas próprios do clima da área de origem, plenas simultaneamente de suavidade e energia. O sabor um pouco forte do leite de ovelha é suavizado pela qualidade do clima e das pastagens, benéficos para a vida dos animais e, por conseguinte, também para a sua produção. Os métodos de transformação preservam estas características graças a temperaturas idênticas às do leite no úbero, à utilização tradicional de coalho de ovelha, à salga mínima e às temperaturas de cura, que respeitam a atividade natural dos fermentos. De acordo com a tradição toscana, o queijo, mesmo após longos períodos de cura, conserva este sabor típico que não é muito acentuado, suave e nunca picante, que permitem com que o «Pecorino Toscano» sempre tenha sido adequado para todos os gostos.

Referência eletrónica (URL) da publicação do caderno de especificações

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