C/2026/2420

28.4.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2026/2420)

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Pecorino Toscano”

Număr de referință UE: PDO-IT-0020-AM01 – 2.2.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Pecorino Toscano”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sectorul**

☑ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Denumirea

MASAF (Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor)

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificările se încadrează în definiția modificării standard, deoarece nu includ o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii, nu riscă să anuleze legătura cu aria geografică și nu presupun restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Modificarea vizează articolul 2 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.2 din documentul unic, referitor la descrierea produsului.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descriere

— Au fost introduse mențiuni facultative: „*Semistagionato*”(semimaturat) în cazul unui produs maturat timp de cel puțin 60 de zile și „*Riserva*” (rezervă) în cazul unui produs maturat timp de cel puțin 8 luni.

— Diametrul fețelor a fost mărit de la 22 cm la 30 cm.

— Înălțimea marginii exterioare a fost mărită de la 11 cm la 20 cm.

— Greutatea a fost mărită de la 3,50 kg la 10 kg.

— Întregul articol a fost reformulat pentru ca descrierea produsului să fie identică din punct de vedere formal atât în caietul de sarcini, cât și în documentul unic.

Formularea actuală:

„«Pecorino Toscano» este o brânză din lapte integral de oaie provenit din aria de producție, cu pastă moale (în cazul tipului «Pecorino Toscano tenero») sau semitare (în cazul tipului «Pecorino Toscano stagionato») și consistență caracteristică, maturată pe parcursul unor perioade mai lungi sau mai scurte, în funcție de utilizare (brânză de masă sau brânză rasă), cu formă cilindrică, fețe plane și margine exterioară ușor convexă, prezentând următoarele dimensiuni: diametrul fețelor între 15 și 22 cm, înălțimea marginii exterioare între 7 și 11 cm, greutatea între 0,75 și 3,5 kg. În plus, în cazul produsului destinat exclusiv preambalării (feliere, tăiere în cubulețe, răzuire), este admisă producția de «Pecorino Toscano» în alte forme decât cea cilindrică. În cazul produsului cu pastă semitare, conținutul de grăsime în substanța uscată trebuie să fie de cel puțin 40 %, iar în cazul produsului cu pastă moale, conținutul de grăsime în substanța uscată trebuie să fie de cel puțin 45 %. Coaja are culoare galbenă, cu tonalități ce variază până la galben intens. Culoarea cojii poate depinde, eventual, de tratamentele la care este supus produsul. În cazul brânzei cu pastă moale, culoarea pastei este albă, cu o ușoară nuanță de galben-pai, iar în cazul brânzei cu pastă semitare, culoarea pastei este galben-pai deschis sau galben-pai. În cazul pastei semitari, structura este compactă și rezistentă la tăiere, eventual cu găurele foarte mici răspândite neregulat. Gustul este parfumat, accentul caracteristic datorându-se procedurilor de producție deosebite. Perioada de maturare este de minimum 20 de zile în cazul produsului cu pastă moale și de minimum patru luni în cazul produsului cu pastă semitare.”

Noua formulare:

„Denumirea de origine «Pecorino Toscano» este rezervată pentru brânza care prezintă următoarele caracteristici: brânză cu pastă moale sau semitare, fabricată exclusiv din lapte de oaie integral provenit din aria de producție.

Perioada de maturare este de minimum douăzeci de zile în cazul produsului cu pastă moale și de minimum patru luni în cazul produsului cu pastă semitare.

Termenul «semistagionato» (semimaturat) poate fi utilizat în cazul brânzei cu pastă moale dacă maturarea durează cel puțin 60 de zile. Termenul «riserva» (rezervă) poate fi utilizat în cazul brânzei maturate dacă maturarea durează cel puțin 8 luni.

Produsul este utilizat ca brânză de masă sau ca brânză rasă.

Produsul prezintă următoarele caracteristici:

formă cilindrică, cu fețe plane și margine exterioară ușor convexă;

dimensiuni: diametrul fețelor este de 15-30 cm, înălțimea marginii exterioare este de 7-20 cm, cu variații ușoare în plus sau în minus în cazul ambelor caracteristici, în funcție de condițiile tehnice de producție.

În cazul brânzeturilor cu pastă semitare, se preferă înălțimile mai mari în raport cu diametrul;

greutate de 0,75-10,00 kg;

aspect exterior: coajă de culoare galbenă, cu tonalități ce variază până la galben intens; culoarea cojii poate depinde, eventual, de tratamentele la care este supus produsul;

culoarea pastei: în cazul brânzei cu pastă moale, de culoare albă, cu o ușoară nuanță de galben-pai, iar în cazul brânzei cu pastă semitare, de culoare galben-pai deschis sau galben-pai;

structura pastei: moale în cazul tipului cu pastă moale, pastă cu structură compactă și rezistentă la tăiere, eventual cu găurele foarte mici răspândite neregulat, în cazul tipului cu pastă semitare;

gust: parfumat, accentul caracteristic datorându-se procedurilor de producție deosebite;

grăsime în substanța uscată: nu mai puțin de 40 % pentru produsul maturat și nu mai puțin de 45 % pentru produsul moale.

Pentru a se limita deșeurile de prelucrare, fără a se aduce atingere cerințelor referitoare la greutate și la înălțime prevăzute mai sus, este admisă producția de Pecorino Toscano în altă formă decât cea cilindrică, în cazul produsului destinat doar preambalării (feliere, tăiere în cubulețe, răzuire)."

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea vizează articolul 8 din caietul de sarcini, referitor la modul de marcare a produsului.

Descriere

— A fost eliminată cerința de a utiliza cerneală pentru aplicarea marcajului.

— Devine opțional marcajul care trebuie aplicat pe ambalajul din plastic utilizat pentru preambalarea produsului.

Formularea actuală:

„Acest marcaj se aplică pe marginea exterioară a calupului de brânză, cu cerneală în cazul produsului «Pecorino Toscano» cu pastă moale și la cald în cazul produsului «Pecorino Toscano» maturat. Pe bucățile preambalate marcajul se aplică pe ambalaj, cu condiția ca ambalarea să aibă loc în aria de origine."

Noua formulare:

„Acest marcaj este aplicat pe marginea exterioară a calupului. Pe bucățile preambalate marcajul poate fi efectuat pe ambalaj, cu condiția ca operațiunea să aibă loc în aria de origine."

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Modificarea vizează articolul 8 din caietul de sarcini, referitor la marcarea calupurilor de brânză și a bucăților preambalate.

Descriere

— Logoul care trebuie aplicat ca marcaj pe calupurile de brânză întregi și pe bucățile preambalate a fost modificat pentru a fi identic cu logoul de pe etichete.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Pecorino Toscano"

Număr de referință UE: PDO-IT-0020-AM01 – 2.2.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Pecorino Toscano"

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Italia

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

0406 - Brânză și caș

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

Denumirea de origine „Pecorino Toscano" este rezervată pentru brânza care prezintă următoarele caracteristici: brânză cu pastă moale sau semitare, fabricată exclusiv din lapte de oaie integral provenit din aria de producție.

Perioada de maturare este de minimum douăzeci de zile în cazul produsului cu pastă moale și de minimum patru luni în cazul produsului cu pastă semitare.

Termenul „semistagionato" (semimaturat) poate fi utilizat în cazul brânzei cu pastă moale dacă maturarea durează cel puțin 60 de zile. Termenul „riserva" (rezervă) poate fi utilizat în cazul brânzei maturate dacă maturarea durează cel puțin 8 luni.

Produsul este utilizat ca brânză de masă sau ca brânză rasă.

Produsul prezintă următoarele caracteristici:

formă cilindrică, cu fețe plane și margine exterioară ușor convexă;

dimensiuni: diametrul fețelor este de 15-30 cm, înălțimea marginii exterioare este de 7-20 cm, cu variații ușoare în plus sau în minus în cazul ambelor caracteristici, în funcție de condițiile tehnice de producție.

În cazul brânzeturilor cu pastă semitare, se preferă înălțimile mai mari în raport cu diametrul;

greutate de 0,75-10,00 kg;

aspect exterior: coajă de culoare galbenă, cu tonalități ce variază până la galben intens; culoarea cojii poate depinde, eventual, de tratamentele la care este supus produsul;

culoarea pastei: în cazul brânzei cu pastă moale, de culoare albă, cu o ușoară nuanță de galben-pai, iar în cazul brânzei cu pastă semitare, de culoare galben-pai deschis sau galben-pai;

structura pastei: moale în cazul tipului cu pastă moale, pastă cu structură compactă și rezistentă la tăiere, eventual cu găurele foarte mici răspândite neregulat, în cazul tipului cu pastă semitare;

gust: parfumat, accentul caracteristic datorându-se procedurilor de producție deosebite;

grăsime în substanța uscată: nu mai puțin de 40 % pentru produsul maturat și nu mai puțin de 45 % pentru produsul moale.

Pentru a se limita deșeurile de prelucrare, fără a se aduce atingere cerințelor referitoare la greutate și la înălțime prevăzute mai sus, este admisă producția de Pecorino Toscano în altă formă decât cea cilindrică, în cazul produsului destinat doar preambalării (feliere, tăiere în cubulețe, răzuire).

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

Alimentația de bază a ovinelor trebuie să fie constituită din nutrețuri verzi sau sub formă de fân obținute de pe pășunile naturale din aria geografică specificată, completate, eventual, cu fân și furaje simple concentrate.

Cu toate acestea, procentul hranei pentru animale provenite din afara ariei de producție a brânzei „Pecorino Toscano" nu trebuie să depășească, în decursul unui an, 30 % din substanța uscată.

Proveniența hranei pentru animale, proaspete sau pe bază de fân, a fost influențată în ultimii ani de schimbările climatice bruște, care au condus atât la precipitații excesive în perioadele de uscare, având drept consecință pierderea fânului, cât și la căldură excesivă, antrenând o reducere a producției de furaje proaspete sau pe bază de fân.

Brânza „Pecorino Toscano" este produsă din lapte de oaie integral provenit din aria de origine prevăzută în caietul de sarcini. Laptele poate fi prelucrat crud sau poate fi supus unui tratament termic, până la pasteurizare. Este permisă doar utilizarea fermenților autohtoni, obținuți din colecția de tulpini.

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele producției de lapte și ale producției de brânză „Pecorino Toscano” trebuie să se desfășoare în aria de origine, până la atingerea nivelului de maturare comercial, de 20 de zile în cazul tipului „tenero” (moale) și de 4 luni în cazul tipului „stagionato” (maturat).

4.5. *Norme specifice privind ambalarea, felierea, răzuirea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Brânza „Pecorino Toscano” se poate comercializa sub formă de calupuri întregi, porționată sau răzuită.

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Pe fiecare calup întreg de „Pecorino Toscano” trebuie să figureze logoul de identificare al DOP. Logoul conține mențiunea „Pecorino Toscano DOP”, imaginea stilizată a unui cap de oaie și numărul de identificare al unității de prelucrare/maturare sau al ambalatorului autorizat care își desfășoară activitatea în aria de origine. Dacă ambalatorul nu își desfășoară activitatea în aria de origine, numărul identifică unitatea de prelucrare sau de maturare.



Pe fiecare etichetă aplicată pe calupurile întregi sau pe ambalajul produsului porționat, feliat sau răzuit trebuie să figureze mențiunea „Pecorino Toscano DOP” sau „Pecorino Toscano DOP stagionato”, această mențiune trebuind să fie cea mai puternic evidențiată și reliefată dintre toate mențiunile de pe etichetă, din punctul de vedere atât al dimensiunilor, cât și al caracterelor și al poziției. Termenul „semistagionato” (semimaturat) poate fi utilizat în cazul brânzei cu pastă moale dacă maturarea durează cel puțin 60 de zile. Termenul „riserva” (rezervă) poate fi utilizat în cazul brânzei maturate dacă maturarea durează cel puțin 8 luni. Marcajul în culori, prevăzut la articolul 5 din caietul de sarcini al produsului, trebuie să apară o dată sau de mai multe ori, cu un diametru minim de 15 mm.



4.7. *Delimitarea concisă a ariei geografice*

Aria de producție a brânzei „Pecorino Toscano” DOP cuprinde întregul teritoriu al regiunii Toscana, întregul teritoriu al comunelor Allerona și Castiglione del Lago, din regiunea Umbria, și întregul teritoriu al comunelor Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena și Capodimonte, din regiunea Lazio.

5. **Legătura cu aria geografică**

Rezumatul legăturii

5.1. Specificitatea ariei geografice

În ceea ce privește factorii naturali, se evidențiază caracteristicile deosebite ale zonelor destinate creșterii ovinelor, aproape numai în libertate, folosindu-se pășuni naturale, bogate în vegetație spontană care conferă calități specifice laptelui destinat prelucrării în vederea producerii de brânzeturi.

În ceea ce privește factorii umani, lăsând la o parte relevanța economică evidentă din punct de vedere istoric, se semnalează faptul că exploatațiile dedicate păstoritului se caracterizează printr-un rol sociologic important, datorat exploatării teritoriilor așa-zis marginale, altminteri sortite abandonului progresiv și sărăcirii de resurse naturale.

Datorită metodei de producție, care respectă toate calitățile laptelui de oaie (prin elemente precum temperatura de prelucrare și metoda de maturare), metoda de creștere a animalelor, precum și vegetația spontană și plantele cultivate care formează, cu preponderență, hrana animalelor conferă laptelui și produsului finit caracteristicile specifice care au dus la definirea brânzei „Pecorino Toscano” ca un produs „nepicant”.

5.2. Specificitatea produsului

Coajă de culoare galbenă.

Gust plăcut, niciodată puternic sau picant.

5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Acest tip de brânză cu origine străveche, a cărui existență încă din vremea etruscilor este documentată de numeroase mărturii istorice, s-a răspândit de-a lungul secolelor în aria numită „Maremma”, situată în cea mai mare parte în regiunea Toscana. În mod tradițional, produsul era indicat prin denumiri care făceau referire la proveniența sa geografică, respectiv prin denumirea mai generică de „toscan”. Cu timpul, având în vedere caracteristicile fundamentale comune, s-au configurat atât un standard de producție unic, cât și o denumire legată din punct de vedere etimologic de tiparul istoric și geografic predominant.

Caracteristicile deosebite ale brânzei „Pecorino Toscano” se datorează atât laptelui de oaie, cât și metodei de producție. Animalele, care pasc aproape tot anul, obțin din plantele spontane și din cele cultivate parfumurile și aromele caracteristice climei din aria de origine, moderate și ferme în același timp. Gustul laptelui de oaie, care tinde să fie puternic, este moderat de calitățile climei și ale pășunilor, care influențează pozitiv viața animalelor și, prin urmare, producția lor. Aceste caracteristici sunt păstrate grație metodei de prelucrare, prin asigurarea unei temperaturi egale cu cea a laptelui din interiorul mamelei, prin utilizarea tradițională a cheagului de vițel, prin sărarea minimă și prin temperaturile de maturare care respectă activitățile naturale ale fermenților. Potrivit tradițiilor toscane, chiar și atunci când este maturată o perioadă îndelungată, brânza își păstrează acel gust ferm, dar nu exagerat, niciodată picant, care permite produsului „Pecorino toscano” să se adapteze tuturor palatelor.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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