C/2026/2420

28.4.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/2420)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Pecorino Toscano“

Referenčné číslo EÚ: PDO-IT-0020-AM01 – 2. 2. 2026

1. **Názov výrobku**

„Pecorino Toscano“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

MASAF (Ministerstvo poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky)

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Zmeny zodpovedajú definícii štandardnej zmeny, keďže nezahŕňajú zmenu názvu ani používania názvu, nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou, ani so sebou neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Názov zmeny

Zmena článku 2 špecifikácie výrobku a bodu 4.2 jednotného dokumentu, ktoré sa týkajú opisu výrobku

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

— Dopĺňajú sa tieto nepovinné pojmy: „semistagionato“ [stredne vyzretý] v prípade syra zrejúceho najmenej 60 dní a „riserva“ [rezervný] v prípade syra zrejúceho najmenej osem mesiacov.

— Priemer plochých strán sa zväčšil z 22 cm na 30 cm.

— Výška bočnej strany sa zväčšila z 11 cm na 20 cm.

— Hmotnosť sa zvýšila z 3,50 kg na 10 kg.

— Celý článok sa preformuloval tak, aby sa v špecifikácii výrobku aj v jednotnom dokumente uvádzal úplne rovnaký opis výrobku.

Súčasné znenie:

„‚Pecorino Toscano‘ je mäkký (‚Pecorino Toscano tenero‘) alebo polotvrdý (‚Pecorino Toscano stagionato‘) syr z plnotučného ovčieho mlieka pochádzajúceho z oblasti výroby. Má charakteristickú konzistenciu, dozrieva dlhšie alebo kratšie v závislosti od toho, či je určený ako lahôdkový syr alebo na strúhanie. Má valcovitý tvar s plochými stranami a mierne vypuklou bočnou stranou. Vykazuje tieto rozmery: priemer je od 15 do 22 cm, výška bočnej strany je medzi 7 a 11 cm, hmotnosť od 0,75 do 3,50 kg. ‚Pecorino Toscano‘ sa môže vyrábať v inom než valcovitom tvare, ale iba v prípade, ak je určený na zabalenie (vo forme plátkov, kociek alebo ako strúhaný syr). Obsah tuku v sušine je najmenej 40 % v prípade polotvrdých syrov a najmenej 45 % v prípade mäkkých syrov. Kôra má rôzne odtiene žltej farby až po sýtožltú. Farba kôry môže závisieť od spôsobu spracovania syra. Farba cesta mäkkého syra má biely až svetlejší slamovo žltý odtieň a v prípade polotvrdého syra svetlejšiu slamovo žltú až slamovo žltú farbu. Polotvrdý syr má kompaktnú konzistenciu a je pri krájaní pevný, pričom sa môžu vyskytnúť nepravidelne rozmiestnené malé oká. Aromatická, výrazná chuť je typická pre osobitné výrobné procesy. Minimálne obdobie zrenia je pri mäkkom syre 20 dní a v prípade polotvrdého typu najmenej štyri mesiace.“

Nové znenie:

„Označenie pôvodu ‚Pecorino Toscano‘ je vyhradené pre syry s týmito vlastnosťami: mäkký alebo polotvrdý syr vyrobený výlučne z plnotučného ovčieho mlieka z oblasti výroby.

Minimálne obdobie zrenia je pri mäkkom syre 20 dní a v prípade polotvrdého typu najmenej štyri mesiace.

V prípade mäkkého syra sa môže používať pojem ‚semistagionato‘ [stredne vyzretý], ak syr zrel najmenej 60 dní. V prípade vyzretého syra sa môže používať pojem ‚riserva‘ [rezervný], ak syr zrel najmenej osem mesiacov.

Používa sa ako lahôdkový syr alebo na strúhanie.

Má tieto vlastnosti:

Valcovitý tvar s plochými stranami a mierne vypuklou bočnou stranou.

Veľkosť: priemer plochých strán 15 cm až 30 cm, výška bočnej strany 7 cm až 20 cm, pričom v závislosti od technických podmienok výroby sa oba tieto rozmery môžu odchyľovať nahor alebo nadol.

Pri polotvrdých syroch sa uprednostňuje, keď je výška bočnej strany väčšia ako priemer plochých strán.

Hmotnosť 0,75 kg až 10,00 kg.

Vonkajší vzhľad: Kôra má rôzne odtiene žltej farby až po sýtožltú. Farba kôry môže závisieť od spôsobu spracovania syra.

Farba syrovej hmoty: v prípade mäkkého typu biela až svetlá slamovožltá a v prípade polotvrdého typu svetlá slamovožltá až slamovožltá.

Textúra syrovej hmoty: v prípade mäkkého typu je textúra mäkká, v prípade polotvrdého typu je konzistencia kompaktná a syr je pri krájaní pevný, pričom sa môžu vyskytnúť nepravidelne rozmiestnené malé oká.

Chuť: aromatická, výrazná aróma typická pre osobitné výrobné procesy.

Obsah tuku v sušine: najmenej 40 % v prípade vyzretého syra a najmenej 45 % v prípade mäkkého syra.

S cieľom obmedziť odpad zo spracovania sa ‚Pecorino Toscano' môže pod podmienkou dodržania uvedených požiadaviek na hmotnosť a výšku vyrábať v inom než valcovitom tvare, ale iba v prípade, ak je výrobok určený na zabalenie (vo forme plátkov, kociek alebo ako strúhaný syr)."

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov zmeny

Zmena článku 8 špecifikácie výrobku, pokiaľ ide o spôsoby značkovania výrobku

Opis

— Vypustila sa požiadavka používať pri aplikovaní značky na výrobok atrament.

— V prípade zabaleného výrobku sa aplikovanie značky na plastový obal stanovilo ako nepovinné.

Súčasné znenie:

„Táto značka sa aplikuje na bočnú stranu syra, pričom v prípade syra ‚Pecorino Toscano tenero' sa používa atrament a v prípade syra ‚Pecorino Toscano stagionato' sa značka vyrazí za tepla. V prípade zabaleného syra sa značka aplikuje na obal pod podmienkou, že balenie sa uskutočňuje v oblasti pôvodu."

Nové znenie:

„Táto značka sa aplikuje na bočnú stranu syra. V prípade zabaleného syra sa značka môže aplikovať na obal pod podmienkou, že balenie sa uskutočňuje v oblasti pôvodu."

☐ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov zmeny

Zmena článku 8 špecifikácie výrobku, pokiaľ ide o značku, ktorá sa má aplikovať na celé syry a zabalené výrobky

Opis

— Logo, ktoré sa má aplikovať na celé syry a na obal zabaleného syra, sa zmenilo tak, aby bolo rovnaké ako logo uvádzané na etiketách.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Pecorino Toscano"

Referenčné číslo EÚ: PDO-IT-0020-AM01 – 2. 2. 2026

1. **Názov**

„Pecorino Toscano"

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

0406 – Syry a tvaroh

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Označenie pôvodu „Pecorino Toscano“ je vyhradené pre syry s týmito vlastnosťami: mäkký alebo polotvrdý syr vyrobený výlučne z plnotučného ovčieho mlieka z oblasti výroby.

Minimálne obdobie zrenia je pri mäkkom syre 20 dní a v prípade polotvrdého typu najmenej štyri mesiace.

V prípade mäkkého syra sa môže používať pojem „semistagionato“ [stredne vyzretý], ak syr zrel najmenej 60 dní. V prípade vyzretého syra sa môže používať pojem „riserva“ [rezervný], ak syr zrel najmenej osem mesiacov.

Používa sa ako lahôdkový syr alebo na strúhanie.

Má tieto vlastnosti:

Valcovitý tvar s plochými stranami a mierne vypuklou bočnou stranou.

Veľkosť: priemer plochých strán 15 cm až 30 cm, výška bočnej strany 7 cm až 20 cm, pričom v závislosti od technických podmienok výroby sa oba tieto rozmery môžu odchyľovať nahor alebo nadol.

Pri polotvrdých syroch sa uprednostňuje, keď je výška bočnej strany väčšia ako priemer plochých strán.

Hmotnosť 0,75 kg až 10,00 kg.

Vonkajší vzhľad: Kôra má rôzne odtiene žltej farby až po sýtožltú. Farba kôry môže závisieť od spôsobu spracovania syra.

Farba syrovej hmoty: v prípade mäkkého typu biela až svetlá slamovožltá a v prípade polotvrdého typu svetlá slamovožltá až slamovožltá.

Textúra syrovej hmoty: v prípade mäkkého typu je textúra mäkká, v prípade polotvrdého typu je konzistencia kompaktná a syr je pri krájaní pevný, pričom sa môžu vyskytnúť nepravidelne rozmiestnené malé oká.

Chuť: aromatická, výrazná aróma typická pre osobitné výrobné procesy.

Obsah tuku v sušine: najmenej 40 % v prípade vyzretého syra a najmenej 45 % v prípade mäkkého syra.

S cieľom obmedziť odpad zo spracovania sa „Pecorino Toscano“ môže pod podmienkou dodržania uvedených požiadaviek na hmotnosť a výšku vyrábať v inom než valcovitom tvare, ale iba v prípade, ak je výrobok určený na zabalenie (vo forme plátkov, kociek alebo ako strúhaný syr).

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Ovce musia byť kŕmené najmä zelenými alebo sušenými krmovinami z miestnych prírodných pastvín, ktoré možno prípadne doplniť senom a koncentrovanými kŕmnymi surovinami.

Percentuálny podiel krmiva získaného mimo oblasti výroby syra „Pecorino Toscano“ v žiadnom prípade nesmie ročne prekročiť 30 % sušiny.

V posledných rokoch majú na pôvod krmiva (v čerstvom stave alebo vo forme sena) a kŕmnych surovín vplyv náhle zmeny klímy, ktoré spôsobujú jednak nadmerné zrážky počas období sušenia, v dôsledku čoho dochádza k znehodnocovaniu sena, a jednak nadmerné horúčavy, ktoré majú za následok zníženie produkcie krmovín určených na použitie v čerstvom stave alebo ako seno.

„Pecorino Toscano“ sa vyrába z plnotučného ovčieho mlieka z oblasti pôvodu uvedenej v špecifikácii výrobku. Mlieko sa môže spracúvať v surovom stave alebo sa môže tepelne upravovať až do pasterizácie. Môžu sa používať iba autochtónne štartovacie kultúry získané zo súboru kmeňov.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky fázy výroby mlieka a syra „Pecorino Toscano“ až do času, keď syr dosiahne zrelosť a môže sa uvádzať na trh, t. j. po uplynutí 20 dní v prípade „Pecorino Toscano tenero“ a štyroch mesiacov v prípade „Pecorino Toscano stagionato“, sa musia uskutočňovať v oblasti pôvodu.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Pecorino Toscano“ sa môže uvádzať na trh celý, naporciovaný alebo strúhaný.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Všetky syry „Pecorino Toscano“ musia byť označené logom CHOP. Logo pozostáva z nápisu „Pecorino Toscano DOP“, zo štylizovaného obrázka hlavy ovce a z identifikačného čísla vyrábajúcej syrárne/prevádzky, kde syr zrel, alebo schválenej baliarne v oblasti pôvodu. Ak baliareň nepôsobí v oblasti pôvodu, číslo musí uvádzať miesto výroby alebo zrenia syra.



Bochníky, kusy syrov, plátky alebo balenia strúhaného syra musia byť označené etiketou s nápisom „Pecorino Toscano DOP“ alebo „Pecorino Toscano DOP stagionato“, pričom sa tento nápis musí od ostatných údajov výrazne odlišovať svojou veľkosťou, typom písma aj umiestnením. V prípade mäkkého syra sa môže používať pojem „semistagionato“ [stredne vyzretý], ak syr zrel najmenej 60 dní. V prípade vyzretého syra sa môže používať pojem „riserva“ [rezervný], ak syr zrel najmenej osem mesiacov. V súlade s článkom 5 špecifikácie výrobku sa farebná značka musí aplikovať jeden alebo viackrát a jej priemer musí byť najmenej 15 mm.



4.7. *Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti*

Oblasť výroby CHOP „Pecorino Toscano“ zahŕňa celé územie Toskánska, celé územie obcí Allerona a Castiglione del Lago (región Umbria) a celé územie obcí Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena a Capodimonte (región Lazio).

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Zhrnutie súvislosti

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Pokiaľ ide o prírodné faktory, mali by sa zobrať do úvahy osobitné charakteristiky oblastí využívaných na chov oviec, ktoré žijú takmer výhradne voľne v prírode, pričom sa pasú na prírodných pastvinách oplývajúcich divorastúcimi rastlinami, ktoré dodávajú mlieku používanému na výrobu syra charakteristické vlastnosti.

Pokiaľ ide o ľudské faktory, okrem toho, že zapojené farmy majú historicky dokázaný hospodársky význam, zohrávajú aj dôležitú sociálnu úlohu, keďže využívajú tzv. okrajovú pôdu v oblastiach, v ktorých by došlo k postupnému opúšťaniu pôdy, čo by viedlo k ochudobneniu prírodných zdrojov.

Spôsob výroby, pri ktorej sa od teploty spracovania až po spôsob zrenia rešpektujú všetky vlastnosti ovčieho mlieka, ako aj spôsob chovu a divorastúce alebo pestované rastlinné druhy predstavujúce hlavné krmoviny pre zvieratá, dodávajú mlieku a konečnému výrobku osobitné vlastnosti, pre ktoré bol syr „Pecorino Toscano“ vždy označovaný za „jemný“.

5.2. Špecifickosť výrobku

Žltá kôra.

Chuť je jemná, nikdy nie je príliš výrazná či silná.

5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)

Tento syr prastarého pôvodu, ktorý sa podľa početných historických dôkazov vyrábal už v čase Etruskov, sa počas stáročí rozšíril po celom území nazývanom Maremma, ktoré sa nachádza predovšetkým v Toskánskej oblasti. Tradične sa výrobok označoval prívlastkami odkazujúcimi na jeho zemepisný pôvod alebo všeobecnejším názvom „toskánsky“ („*toscano*“). Postupom času sa vzhľadom na prevažne spoločné vlastnosti syrov vyrábaných v tejto oblasti stanovili jednotné výrobné normy a označenie, ktorého etymológia odkazuje na historický a zemepisný pôvod výrobku.

Osobitné vlastnosti syra „Pecorino Toscano“ majú svoj pôvod v ovčom mlieku aj v spôsobe výroby. Mlieko zvierat, ktoré sa pasú na pasienkoch takmer celý rok, získava z divorastúcich aj pestovaných rastlín tie chute a vône, ktoré sú charakteristické pre podnebie oblasti pôvodu, t. j. jemnosť a osobitosť. Prevažne výrazná chuť ovčieho mlieka sa stáva jemnejšou vplyvom podnebia a pastvín, ktoré majú pozitívny vplyv na život zvierat a teda aj na ich mlieko. Spôsob výroby zachováva tieto vlastnosti vďaka používaniu tých istých teplôt ako v ovčom vemene, tradičnému pridaniu teľacieho syridla, minimálnemu soleniu a teplotám zrenia, ktoré rešpektujú prirodzenú aktivitu štartovacích kultúr. V súlade s toskánskou tradíciou si syr uchováva uvedenú výraznú, ale nie príliš dominantnú, jemnú a nikdy nie silnú chuť, vďaka ktorej si „Pecorino Toscano“ získava spotrebiteľov s rôznymi chuťovými preferenciami.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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