C/2026/2420

28.4.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2420)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Pecorino Toscano“

Referenčna številka EU: PDO-IT-0020-AM01 – 2. februar 2026

1. **Ime proizvoda**

„Pecorino Toscano“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

MASAF (ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo)

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Spremembe spadajo v opredelitev standardne spremembe, saj ne vključujejo spremembe imena ali uporabe imena, ne morejo izničiti povezave z geografskim območjem in ne vključujejo dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

7. **Opis odobrenih sprememb**

Naslov

Sprememba člena 2 specifikacije proizvoda in točke 4.2 enotnega dokumenta, ki se nanašata na opis proizvoda

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

— Dodana sta bila naslednja neobvezna izraza: „semistagionato“ (polzreli) za sir, ki zori najmanj 60 dni, in „riserva“ (z daljšim zorjenjem) za sir, ki zori najmanj 8 mesecev.

— Premer ploskev se je povečal z 22 cm na 30 cm.

— Višina oboda se je povečala z 11 cm na 20 cm.

— Teža se je povečala s 3,50 kg na 10 kg.

— Celoten člen je bil preoblikovan tako, da sta opisa proizvoda v specifikaciji proizvoda in enotnem dokumentu povsem enaka.

Sedanje besedilo:

„Sir ‚Pecorino Toscano‘ je sir iz polnomastnega ovčjega mleka z območja proizvodnje, z mehkim (mladi ‚Pecorino Toscano‘) ali poltrdim testom (zorjeni ‚Pecorino Toscano‘) značilne teksture, s kratkotrajnim in dolgotrajnim zorenjem, in se glede na dolžino zorenja uporablja kot namizni ali ribani sir; je valjaste oblike z ravnimi ploskvami in rahlo izbočenim obodom naslednjih dimenzij: premer ploskev je 15 do 22 cm, višina oboda je 7 do 11 cm, teža 0,75 do 3,50 kg; pri proizvodu, namenjenem izključno predpakiranju (v rezinah, v kockah, nariban), je dovoljena proizvodnja sira ‚Pecorino Toscano‘ v drugi, nevaljasti obliki; vsebnost maščobe v suhi snovi za sir s poltrdim testom je najmanj 40 %, za sir z mehkim testom pa najmanj 45 %. Skorja je različnih odtenkov rumene barve do temno rumene; barva skorje je lahko odvisna od obdelave; za mehko testo je značilna bela rahlo slamnata barva, za poltrdo pa rahlo slamnata ali rumeno slamnata barva. Testo ima kompaktno strukturo in je trdo za rezanje pri siru s poltrdim testom, z manjšimi neenakomerno razporejenimi očesci; sir ima aromatičen in prepoznaven okus zaradi posebnih postopkov proizvodnje. Najkrajše obdobje zorenja je 20 dni za sir z mehkim testom in najmanj štiri mesece za sir s poltrdim testom.“

Novo besedilo:

„Označba porekla ‚Pecorino Toscano‘ se uporablja za sir z naslednjimi značilnostmi: sir z mehkim ali poltrdim testom, izdelan izključno iz polnomastnega ovčjega mleka z območja proizvodnje.

Sir z mehkim testom zori najmanj 20 dni, sir s poltrdim testom pa najmanj štiri mesece.

Za sir z mehkim testom se lahko uporabi izraz ‚semistagionato‘ (polzreli), če zori vsaj 60 dni. Za zreli sir se lahko uporabi izraz ‚riserva‘ (z daljšim zorjenjem), če zori vsaj osem mesecev.

Uporablja se kot namizni sir ali sir za ribanje.

Ima naslednje značilnosti:

je valjast z ravnima ploskvama in rahlo izbočenim obodom;

velikost: premer ploskev je od 15 cm do 30 cm, višina oboda pa od 7 cm do 20 cm, pri čemer so pri obeh dimenzijah, odvisno od tehničnih pogojev proizvodnje, lahko odstopanja navzgor ali navzdol.

Pri sirih s poltrdim testom je zaželeno, da je višina oboda večja od premera ploskev;

teža: od 0,75 kg do 10,00 kg;

zunanja plast: skorja je rumene barve z različnimi odtenki vse do živo rumene; barva skorje je lahko odvisna od obdelave;

barva testa: sir z mehkim testom je bele, rahlo slamnato rumene barve, sir s poltrdim testom pa svetlo slamnato rumene do slamnato rumene barve;

tekstura testa: sir z mehkim testom ima mehko teksturo, sir s poltrdim testom pa kompaktno strukturo, ki je čvrsta pri rezanju, in po možnosti neenakomerno razporejena očesca;

okus: intenziven in aromatičen okus, značilen za posebne postopke proizvodnje;

maščoba v suhi snovi: najmanj 40 % za zreli sir in najmanj 45 % za mehki sir.

Sir ‚Pecorino Toscano' se zaradi omejitve odpadkov pri obdelavi ob upoštevanju navedenih zahtev glede teže in višine proizvaja tudi v obliki, ki ni valjasta, vendar le, če je namenjen predpakiranju (v rezinah, kockah, za ribanje)."

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8 specifikacije proizvoda, ki se nanaša na načine označevanja proizvoda

Opis

— Črtana je bila zahteva, da se za označevanje proizvoda uporabi črnilo.

— Uporaba oznake na plastični embalaži za predpakiranje proizvoda je postala neobvezna.

Sedanje besedilo:

„Ta oznaka se vtisne na obod sira, in sicer se na mladi ‚Pecorino Toscano' vtisne s črnilom, na zorjeni sir ‚Pecorino Toscano' pa vžge. Oznaka se vtisne na embalažo predpakiranega sira, če predpakiranje poteka na območju porekla."

Novo besedilo:

„Ta oznaka se vtisne na obod sira. Lahko se vtisne na embalažo predpakiranega sira, če predpakiranje poteka na območju porekla."

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba člena 8 specifikacije proizvoda o oznaki, ki se uporablja za cele hlebce in predpakirani proizvod

Opis

— Logotip, ki se uporablja za cele hlebce in embalažo predpakiranega sira, je bil spremenjen tako, da je enak logotipu na etiketah.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Pecorino Toscano"

Referenčna številka EU: PDO-IT-0020-AM01 – 2. februar 2026

1. **Ime**

„Pecorino Toscano"

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Italija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

0406 – Sir in skuta

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Označba porekla „Pecorino Toscano“ se uporablja za sir z naslednjimi značilnostmi: sir z mehkim ali poltrdim testom, izdelan izključno iz polnomastnega ovčjega mleka z območja proizvodnje.

Sir z mehkim testom zori najmanj 20 dni, sir s poltrdim testom pa najmanj štiri mesece.

Za sir z mehkim testom se lahko uporabi izraz „semistagionato“ (polzreli), če zori vsaj 60 dni. Za zreli sir se lahko uporabi izraz „riserva“ (z daljšim zorjenjem), če zori vsaj osem mesecev.

Uporablja se kot namizni sir ali sir za ribanje.

Ima naslednje značilnosti:

je valjast z ravnima ploskvama in rahlo izbočenim obodom;

velikost: premer ploskev je od 15 cm do 30 cm, višina oboda pa od 7 cm do 20 cm, pri čemer so pri obeh dimenzijah, odvisno od tehničnih pogojev proizvodnje, lahko odstopanja navzgor ali navzdol.

Pri sirih s poltrdim testom je zaželeno, da je višina oboda večja od premera ploskev;

teža: od 0,75 kg do 10,00 kg;

zunanja plast: skorja je rumene barve z različnimi odtenki vse do živo rumene; barva skorje je lahko odvisna od obdelave;

barva testa: sir z mehkim testom je bele, rahlo slamnato rumene barve, sir s poltrdim testom pa svetlo slamnato rumene do slamnato rumene barve;

tekstura testa: sir z mehkim testom ima mehko teksturo, sir s poltrdim testom pa kompaktno strukturo, ki je čvrsta pri rezanju, in po možnosti neenakomerno razporejena očesca;

okus: intenziven in aromatičen okus, značilen za posebne postopke proizvodnje;

maščoba v suhi snovi: najmanj 40 % za zreli sir in najmanj 45 % za mehki sir.

Sir „Pecorino Toscano“ se zaradi omejitve odpadkov pri obdelavi ob upoštevanju navedenih zahtev glede teže in višine proizvaja tudi v obliki, ki ni valjasta, vendar le, če je namenjen predpakiranju (v rezinah, kockah, za ribanje).

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Osnovno prehrano ovc mora sestavljati zelena ali posušena krma z naravnih lokalnih pašnikov z morebitnim dodatkom sena in enostavnih koncentriranih krmil.

Delež krme, ki ne izvira z območja proizvodnje sira „Pecorino Toscano“, na letni ravni v nobenem primeru ne sme presegati 30 % suhe snovi.

V zadnjih letih so na izvor krme (sveže ali sena) in krmnih mešanic vplivale nenadne podnebne spremembe, ki so povzročile prevelike količine padavin v obdobjih sušenja, zaradi česar je seno postalo neuporabno, in visoko vročino, zaradi katere se je zmanjšala proizvodnja krme, ki se uporabi sveža ali kot seno.

Sir „Pecorino Toscano“ se izdeluje iz polnomastnega ovčjega mleka z območja porekla, določenega v specifikaciji proizvoda. Lahko se uporabi surovo ali toplotno obdela do pasterizacije. Dovoljena je samo uporaba avtohtonih starterskih kultur iz lokalnih sevov.

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje mleka in sira „Pecorino Toscano“ do njegovega trženja, to je po 20-dnevnem zorjenju za mladi sir „Pecorino Toscano“ (*tenero*) in štirimesečnem zorjenju za zorjeni sir „Pecorino Toscano“ (*stagionato*), potekajo na območju porekla.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Sir „Pecorino Toscano“ se lahko trži cel, v kosih, izrezanih iz koluta, ali nariban.

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Vsi siri „Pecorino Toscano“ se označijo z logotipom ZOP. Logotip je sestavljen iz navedbe „Pecorino Toscano ZOP“, stilizirane podobe ovčje glave in identifikacijske številke sirarne, zorilca ali pooblaščene pakirnice, ki dejavnost opravlja na območju porekla. Če pakirnica dejavnosti ne opravlja na območju porekla, se navede identifikacijska številka sirarne ali zorilca.



Na vseh etiketah na celih hlebcih, kosih ali rezinah sira ali naribanem siru mora navedba „Pecorino Toscano ZOP“ ali „Pecorino Toscano ZOP stagionato“ (zorjeni) po velikosti, pisavi in položaju izstopati med drugimi navedbami na oznaki. Za sir z mehkim testom se lahko uporabi izraz „semistagionato“ (polzreli), če zori vsaj 60 dni. Za zreli sir se lahko uporabi izraz „riserva“ (z daljšim zorjenjem), če zori vsaj osem mesecev. Barvna oznaka s premerom najmanj 15 mm se v skladu s členom 5 specifikacije proizvoda uporabi najmanj enkrat.



4.7 *Jedrnata opredelitev geografskega območja*

Območje proizvodnje sira z ZOP „Pecorino Toscano“ zajema celotno ozemlje dežele Toskana, celotno ozemlje občin Allerona in Castiglione del Lago v deželi Umbrija ter celotno ozemlje občin Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena in Capodimonte v deželi Lacij.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povzetek povezave

5.1 Posebnosti geografskega območja

Med naravnimi dejavniki je treba omeniti posebne značilnosti ovčereje, ki se izvaja skoraj izključno na prostem na naravnih pašnikih, bogatih z divjimi rastlinami, ki dajejo mleku za proizvodnjo sira posebne lastnosti.

Med človeškimi dejavniki pa je treba poleg zgodovinsko potrjenega gospodarskega pomena poudariti, da imajo zadevna pašna kmetijska gospodarstva pomembno družbeno vlogo, saj izkoriščajo tako imenovana obrobna zemljišča, ki bi se sicer postopoma opuščala, kar bi povzročilo siromašenje naravnih virov.

Način reje, divje in gojene rastline, ki so glavna krma živali, ter metoda proizvodnje, pri kateri se upoštevajo vse lastnosti ovčjega mleka – od temperature predelave do načina zorjenja, dajejo mleku in končnemu proizvodu tiste posebne značilnosti, zaradi katerih je sir „Pecorino Toscano“ že od nekdaj veljal za „blag“ proizvod.

5.2 Posebnosti proizvoda

Rumena skorja.

Blag, nikoli oster ali pikanten okus.

5.3 Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)

Sir starodavnega izvora, o katerem že od etruščanskega obdobja obstajajo številna zgodovinska pričevanja, se je skozi stoletja razširil po območju, imenovanem „Maremma“, ki leži predvsem v Toskani. Proizvod je bil tradicionalno poimenovan z imeni, ki so označevala njegovo geografsko poreklo, ali s splošnejšim poimenovanjem *toscano* (toskanski). Sčasoma se je glede na zelo podobne značilnosti različnih lokalnih sirov izoblikoval enoten proizvodni standard, uveljavilo pa se je tudi poimenovanje, ki upošteva zgodovinski in geografski okvir.

Posebne značilnosti sira „Pecorino Toscano“ izvirajo tako iz ovčjega mleka kot iz metode proizvodnje. Živali, ki se skoraj celo leto pasejo na pašnikih, dobijo iz divjih in gojenih rastlin okuse in vonje, ki so značilni za podnebje območja porekla ter so hkrati nežni in izraziti. Precej močan okus ovčjega mleka je manj izrazit zaradi podnebja in kakovostnih pašnikov, ki dobro vplivajo na življenje živali in zato tudi na njihovo mleko. Te značilnosti se ohranijo zaradi postopka predelave, pri katerem se uporabljajo temperature, enake temperaturi mleka v ovčjih vimenih, tradicionalno telečje sirilo, minimalno soljenje in temperature zorjenja, ki upoštevajo naravno delovanje starterskih kultur. V skladu s toskansko tradicijo sir tudi po dolgih obdobjih zorjenja ohrani tisti prepoznaven, nežen in nikoli pikanten okus, ki ni preveč izrazit, zaradi katerega je sir „Pecorino Toscano“ že od nekdaj prija vsem okusom.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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