Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2026/2420

28.4.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2420)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Pecorino Toscano”

Referensnummer: PDO-IT-0020-AM01 – 2.2.2026

1. **Produktens namn**

”Pecorino Toscano”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Masaf (ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk)

6. **Klassificering som standardändring**

Det är här fråga om standardändringar eftersom de inte innefattar någon ändring i namnet eller användningen av namnet, inte riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området och inte innebär några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Ändring av artikel 2 i produktspecifikationen och punkt 4.2 i det sammanfattande dokumentet vad gäller beskrivningen av produkten

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivning

— Följande frivilliga uttryck har lagts till: ”semistagionato” [mellanlagrad] för ost som lagrats i minst 60 dagar och ”riserva” [vällagrad] för ost som lagrats i minst 8 månader.

— Ostens diameter har ökats från 22 cm till 30 cm.

— Sidans höjd har ökats från 11 cm till 20 cm.

— Vikten har ökats från 3,50 kg till 10 kg.

— Hela punkten har formulerats om så att produktbeskrivningen i produktspecifikationen är identisk med den i det sammanfattande dokumentet.

Nuvarande version:

”Pecorino Toscano är en mjuk [Pecorino Toscano tenero] eller halvhård [Pecorino Toscano stagionato] ost som framställs av helfet fårmjölk från produktionsområdet. Osten har karakteristisk konsistens. Den mognadslagras kort eller lång tid beroende på om den används som bordsost eller rivost. Den har cylindrisk form med slät yta och lätt konvex sida. Osten har en diameter på 15 cm till 22 cm, sidans höjd är 7 cm till 11 cm och vikten är mellan 0,75 kg och 3,50 kg. Pecorino Toscano får tillverkas i annan form än cylindrisk, men bara om osten ska förpackas (i skivor eller kuber eller som riven ost). Torrsubstansens fetthalt är minst 40 % för den halvhårda osten och minst 45 % för den mjuka osten. Skorpan är gul i olika nyanser från ljust till mörkt gult. Skorpans färg kan bero på hur osten behandlats. Själva osten är vit med en lätt dragning åt halmgult för den mjuka typen och ljust till mörkare halmgul för den halvhårda typen. Den halvhårda typen är kompakt och fast när den skärs. Den kan ha små, ojämnt fördelade pipor. Smaken är aromatisk och accentuerad och karakteristisk för det speciella framställningsförfarandet. Osten mognadslagras i minst 20 dagar för den mjuka typen och minst 4 månader för den halvhårda typen.”

Ny version:

”Ursprungsbeteckningen ’Pecorino Toscano’ får endast användas för ost med följande egenskaper: mjuk eller halvhård ost som uteslutande framställs av helfet fårmjölk från produktionsområdet.

Osten mognadslagras i minst 20 dagar för den mjuka typen och minst 4 månader för den halvhårda typen.

Uttrycket ’semistagionato’ [mellanlagrad] får användas för mjuk ost som har lagrats i minst 60 dagar. Uttrycket ’riserva’ [vällagrad] får användas för lagrad ost som har lagrats i minst 8 månader.

Den används som bordsost eller rivost.

Osten har följande egenskaper:

Cylindrisk form med slät yta och lätt konvex sida.

Storlek: Ostens diameter är 15 cm till 30 cm och sidans höjd är 7 cm till 20 cm. Dessa storlekar kan variera uppåt eller nedåt beroende på de tekniska framställningsförhållandena.

När det gäller de halvhårda ostarna är sidor som är högre än under- och ovansidornas diameter att föredra.

Vikt mellan 0,75 kg och 10,00 kg.

Yttre skiktet: Skorpan är gul i olika nyanser från ljust till mörkt gult. Skorpans färg kan bero på hur osten behandlats.

Ostens färg: vit med en lätt dragning åt halmgult för den mjuka typen och ljust till mörkare halmgul för den halvhårda typen.

Ostens konsistens: Den mjuka typen har en mjuk konsistens, och den halvhårda typen är kompakt och fast när den skärs. Den kan ha små, ojämnt fördelade pipor.

Smak: aromatisk, accentuerad och karakteristisk för det speciella framställningsförfarandet.

Fetthalt i torrsubstansen: minst 40 % i mogen ost och minst 45 % i mjuk ost.

För att begränsa mängden beredningsavfall får, förutsatt att ovanstående vikt- och höjdkrav är uppfyllda, Pecorino Toscano tillverkas i annan form än cylindrisk, men bara när osten ska förpackas (i skivor eller kuber eller som riven ost).”

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8 i produktspecifikationen vad gäller metoder för märkning av produkten

Beskrivning

— Kravet på att använda bläck för att anbringa märkningen på produkten har tagits bort.

— Att anbringa märkningen på den plastförpackning som används för att förpacka produkten är nu frivilligt.

Nuvarande version:

”Denna märkning ska anbringas med bläck på ostens sida när det gäller Pecorino Toscano tenero och genom varmprägling när det gäller Pecorino Toscano stagionato. Märkningen ska anbringas på den färdigförpackade ostens emballering, förutsatt att detta sker i ursprungsområdet.”

Ny version:

”Denna märkning ska anbringas på ostens sida. Märkningen får anbringas på den färdigförpackade ostens emballering, förutsatt att detta sker i ursprungsområdet.”

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av artikel 8 i produktspecifikationen om den märkning som ska anbringas på hela ostar och på den färdigförpackade produkten

Beskrivning

— Den logotyp som ska användas för hela ostar och på den färdigförpackade ostens emballering har ändrats och är nu densamma som den som syns på etiketterna.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Pecorino Toscano”

Referensnummer: PDO-IT-0020-AM01 – 2.2.2026

1. **Namn**

”Pecorino Toscano”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Italien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

0406 – Ost och ostmassa

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

Ursprungsbeteckningen ”Pecorino Toscano” får endast användas för ost med följande egenskaper: mjuk eller halvhård ost som uteslutande framställs av helfet fårmjölk från produktionsområdet.

Osten mognadslagras i minst 20 dagar för den mjuka typen och minst 4 månader för den halvhårda typen.

Uttrycket ”semistagionato” [mellanlagrad] får användas för mjuk ost som har lagrats i minst 60 dagar. Uttrycket ”riserva” [vällagrad] får användas för lagrad ost som har lagrats i minst 8 månader.

Den används som bordsost eller rivost.

Osten har följande egenskaper:

Cylindrisk form med slät yta och lätt konvex sida.

Storlek: Ostens diameter är 15 cm till 30 cm och sidans höjd är 7 cm till 20 cm. Dessa storlekar kan variera uppåt eller nedåt beroende på de tekniska framställningsförhållandena.

När det gäller de halvhårda ostarna är sidor som är högre än under- och ovansidornas diameter att föredra.

Vikt mellan 0,75 kg och 10,00 kg.

Yttre skiktet: Skorpan är gul i olika nyanser från ljust till mörkt gult. Skorpans färg kan bero på hur osten behandlats.

Ostens färg: vit med en lätt dragning åt halmgult för den mjuka typen och ljust till mörkare halmgul för den halvhårda typen.

Ostens konsistens: Den mjuka typen har en mjuk konsistens, och den halvhårda typen är kompakt och fast när den skärs. Den kan ha små, ojämnt fördelade pipor.

Smak: aromatisk, accentuerad och karakteristisk för det speciella framställningsförfarandet.

Fetthalt i torrsubstansen: minst 40 % i mogen ost och minst 45 % i mjuk ost.

För att begränsa mängden beredningsavfall får, förutsatt att ovanstående vikt- och höjdkrav är uppfyllda, Pecorino Toscano tillverkas i annan form än cylindrisk, men bara när osten ska förpackas (i skivor eller kuber eller som riven ost).

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

Fårens basföda utgörs av färskt eller torkat grönfoder från lokala naturbetesmarker, eventuellt kompletterat med hö och foderråvaror i koncentrerad form.

Andelen foder med ursprung utanför produktionsområdet för ”Pecorino Toscano” får inte överstiga 30 % av torrsubstansen på årsbasis.

Fodrets (färskt eller hö) och foderråvarornas härkomst har under de senaste åren påverkats av plötsliga förändringar i klimatet, vilket har lett till både alltför mycket nederbörd under torkningsperioderna, med följden att höet blir dåligt, och alltför höga temperaturer, vilket har lett till en minskning av produktionen av foder som ska användas färskt eller som hö.

”Pecorino Toscano” framställs av helfet fårmjölk från det ursprungsområde som anges i produktspecifikationen. Den får bearbetas obehandlad eller värmebehandlas tills den blir pastöriserad. Endast lokala stammar av startkulturer från stamsamlingen får användas.

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Samtliga steg i produktionen av mjölken och Pecorino Toscano ska äga rum i ursprungsområdet till dess att osten har mognadslagrats tillräckligt länge för att få säljas, dvs. 20 dagar för Pecorino Toscano tenero och 4 månader för Pecorino Toscano stagionato.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

”Pecorino Toscano” får säljas hel, delad i bitar eller riven.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Alla ostar med beteckningen ”Pecorino Toscano” måste vara försedda med logotypen för den skyddade ursprungsbeteckningen. Logotypen består av orden ”Pecorino Toscano DOP”, en stiliserad bild av ett fårhuvud samt identifikationsnumret för osttillverkaren/lagraren eller det godkända förpackningsföretaget i ursprungsområdet. Om förpackningsföretaget inte är verksamt i ursprungsområdet ska numret identifiera osttillverkaren eller lagraren.



Ostar, ostbitar, skivor eller förpackningar med riven ost ska vara försedda med en etikett med orden ”Pecorino Toscano DOP” eller ”Pecorino Toscano DOP stagionato”, som ska vara lätta att urskilja i förhållande till övrig text, antingen genom storleken eller genom teckensnitt och placering. Uttrycket ”semistagionato” [mellanlagrad] får användas för mjuk ost som har lagrats i minst 60 dagar. Uttrycket ”riserva” [vällagrad] får användas för lagrad ost som har lagrats i minst 8 månader. I enlighet med artikel 5 i produktspecifikationen ska märkningen vara i färg, finnas återgiven på ett eller flera ställen och vara minst 15 mm i diameter.



4.7 *Kort beskrivning av det geografiska området*

Produktionsområdet för ”Pecorino Toscano” SUB omfattar regionen Toscana, kommunerna Allerona och Castiglione del Lago, som utgör en del av Umbria, och kommunerna Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena och Capodimonte, som utgör delar av regionen Lazio.

5. **Samband med det geografiska området**

Sammanfattning av sambandet

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

När det gäller naturförhållanden ska särskilt de speciella uppfödningsförhållandena för fåren nämnas. Djuren går nästan alltid fritt på naturbetesmarker som är rika på vilda örter som ger den mjölk som används för ostframställningen speciella egenskaper.

Mänskliga faktorer utöver den historiskt belagda ekonomiska betydelsen är bland annat det stora samhällsvärdet i att gårdarna utnyttjar ”marginaliserad” mark som annars gradvis skulle överges, med en utarmning av naturresurserna som följd.

När det gäller allt från behandlingstemperaturer till mognadslagring tar tillverkningsmetoden hänsyn till fårmjölkens alla egenskaper. Därutöver ger även uppfödningsmetoden och de vilda eller odlade örter som utgör djurens huvudsakliga foder mjölken och den färdiga produkten de särskilda egenskaper som alltid har gjort att Pecorino Toscano klassificerats som en ”mild” ost.

5.2 Specifika uppgifter om produkten

Gul skorpa.

Smaken är mild, aldrig för framträdande eller stark.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

Ostens ursprung är mycket gammalt, vilket framgår av en mångfald historiska vittnesbörd från den etruskiska perioden. Under århundradena har tillverkningen av osten spridit sig i det område som benämns ”Maremma” och som huvudsakligen är beläget i regionen Toscana. Produkten betecknas av tradition med namn som hänför sig till det geografiska ursprunget, eller så används den mer allmänna beteckningen ”toscano”. Under årens lopp och utifrån de mycket likartade egenskaperna hos de olika lokala ostarna har en unik produktionsstandard utvecklats, liksom en beteckning som hänför sig till det historiska och geografiska sammanhanget.

De särskilda egenskaperna hos ”Pecorino Toscano” härrör från både fårmjölken och tillverkningsmetoden. Djuren betar nästan året om, och vilda och odlade örter ger de milda och särpräglade smaker och dofter som är karakteristiska för klimatet i ursprungsområdet. Den starkaste fårmjölkssmaken mildras av egenskaperna hos klimatet och betesmarkerna, som inverkar positivt på djurens liv och därmed på deras produktion. Dessa egenskaper bevaras under beredningen genom att man använder samma temperaturer som mjölken håller i fårets juver, genom den traditionella användningen av kalvlöpe, minsta möjliga saltning och mognadslagringstemperaturer som tar hänsyn till startkulturernas normala aktivitet. I enlighet med toskansk tradition behåller osten den särpräglade men inte alltför framträdande smak som är mild och aldrig stark, och som gör att ”Pecorino Toscano” uppskattas av alla.

Elektronisk (URL) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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