

Auszug aus dem

Amtsblatt der Italienischen Republik

Allgemeine Reihe Nr. 251 vom 28.10.2025

Die Übersetzung dieses Auszugs **beginnt** am Ende des auf Italienisch mit LAVORI PREPARATORI (Vorbereitung) titulierten Abschnitts, der mit **25G00162** unten links endet und sich auf der am Seitenfuß nummerierten Seite 65 befindet.

Die Übersetzung **endet** auf der am Seitenfuß nummerierten Seite 70 am Ende des ersten Absatzes der linken Spalte, der mit **25A05765** endet.

MINISTERIELLE DEKRETE, BESCHLÜSSE UND VERFÜGUNGEN

MINISTERIUM FÜR LANDWIRTSCHAFT, NAHRUNGSMITTELSOUVERÄNITÄT UND FORSTWIRTSCHAFT

DEKRET vom 16. Oktober 2025

Standardänderungen an der Produktspezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pecorino Toscano“.

DER LEITER DER ABTEILUNG PQA I

DER GENERALDIREKTION FÜR DIE FÖRDERUNG

DER QUALITÄT VON LANDWIRTSCHAFTS- UND NAHRUNGSMITTELPRODUKTEN

In Anbetracht der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Ersetzung und Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012, die am 13. Mai 2024 in Kraft getreten ist;

In Anbetracht von Art. 24 der Verordnung (EU) 2024/1143 mit dem Titel „Änderungen einer Produktspezifikation“ und insbesondere von Absatz 9, wonach Standardänderungen an der Produktspezifikation von den Mitgliedstaaten oder Drittländern, in deren Hoheitsgebiet sich das geografische Gebiet des betreffenden Erzeugnisses befindet, geprüft und genehmigt werden; sowie der Kommission mitgeteilt;

In Anbetracht des gesetzesvertretenden Dekrets Nr. 165 vom 30. März 2001 mit allgemeinen Bestimmungen zur Regelung der Beschäftigung in der öffentlichen Verwaltung insbesondere Art. 16, Absatz 1, Buchstabe d);

In Anbetracht des Gesetzesdekrets Nr. 173 vom 11. November 2022 in Koordination mit Gesetz Nr. 204 vom 16. Dezember 2022, das „Dringende Bestimmungen zur Neuordnung der Zuständigkeitsbereiche der Ministerien“ enthält und mit welchem das Ministerium für Landwirtschafts-, Ernährungs- und Forstpolitik in Ministerium für Landwirtschaft, Nahrungsmittelsouveränität und Forstwirtschaft umbenannt wurde;

In Anbetracht des Dekrets des Präsidenten des Ministerrats Nr. 178 vom 16. Oktober 2023 zur: „Umorganisation des Ministeriums für Landwirtschaft, Nahrungsmittelsouveränität und Forstwirtschaft auf Grundlage von Art. 1, Absatz 2 des Gesetzesdekrets Nr. 44 vom 22. April 2023, welches mit Änderungen in das Gesetz Nr. 74 vom 21. Juni 2023 umgewandelt wurde;

In Anbetracht des Dekrets des Ministeriums für Landwirtschaft, Nahrungsmittelsouveränität und Forstwirtschaft Nr. 0047783 vom 31. Januar 2024, mit dem die leitenden Stellen unterhalb der Ebene der Generaldirektion des Ministeriums für Landwirtschaft, Nahrungsmittelsouveränität und Forstwirtschaft bestimmt sowie deren Befugnisse und Aufgabenbereiche festgelegt wurden;

In Anbetracht der Richtlinie des Ministers Nr. 38839 vom 29. Januar 2025 mit den allgemeinen Anweisungen für die Verwaltungs- und Managementtätigkeit für das Jahr 2025, die vom Rechnungshof am 16. Februar 2025 unter der Nr. 193 registriert wurden;

In Anbetracht der Abteilungsrichtlinie Nr. 99324 vom 4. März 2025, die von der Zentralen Haushaltsabteilung am 4. März 2025 unter der Nr. 195 registriert wurde, für die Umsetzung der Ziele, die von der „Richtlinie mit den allgemeinen Anweisungen für die Verwaltungs- und Managementtätigkeit für das Jahr 2025“ vom 29. Januar 2025 festgelegt wurden und die laut Dekret des Präsidenten des Ministerrats Nr. 179/2019 unter die Zuständigkeit der Abteilung für Nahrungsmittelsouveränität und Pferderennsport fallen;

In Anbetracht der Richtlinie Nr. 0289099, die am 28. Juni 2024 von der Generaldirektion für die Förderung der Qualität von Landwirtschafts- und Nahrungsmittelprodukte erlassen und von der Zentralen Haushaltsabteilung am 4. Juli 2024 unter der Nr. 493 registriert wurde, insbesondere von Art. 1, Abs. 4, mit dem den Inhabern der leitenden Stellen unterhalb der Ebene der Generaldirektion gemäß den jeweiligen Beauftragungsbeschlüssen die Zeichnungsbefugnis für Schriftstücke und Verfügungen im Rahmen der Verwaltungsvorgänge im jeweiligen Zuständigkeitsbereich verliehen wurde;

In Anbetracht des Dekrets des Präsidenten der Republik vom 21. Dezember 2023, das vom Rechnungshof am 16. Januar 2024 unter der Nr. 68 registriert wurde und mit dem Dr. Marco Lupo die Leitung der Abteilung für Nahrungsmittelsouveränität und Pferderennsport anvertraut wurde;

In Anbetracht des Dekrets des Ministerpräsidenten vom 7. Februar 2024, mit dem an Dr. Eleonora Iacovoni gemäß Art. 19, Abs. 4 des gesetzesvertretenden Dekrets Nr. 165/2001 die Führungsfunktion auf allgemeine Ebene erteilt wurde und das von der Zentralen Haushaltsabteilung gemäß gesetzesvertretendem Dekret Nr. 123 vom 30. Juni 2011, Art. 5, Abs. 2, Buchst. d) am 23. Februar 2024 unter der Nr. 116 registriert wurde;

In Anbetracht des Dekrets des Leiters der Generaldirektion für die Förderung der Qualität von Landwirtschafts- und Nahrungsmittelprodukten Nr. 193350 vom 30. April 2024, das vom Rechnungshof am 4. Juni 2024 unter der Nr. 999 registriert wurde und mit dem Dr. Pietro Gasparri das Amt des Leiters der Abteilung PQA I der Generaldirektion für zertifizierte Qualität und Schutz der geografischen Angaben von Landwirtschafts-, Nahrungsmittel- und Weinbauprodukten sowie für allgemeine Aufgaben der Direktion anvertraut wurde;

In Anbetracht des Dekrets des Ministeriums für Landwirtschafts-, Ernährungs- und Forstpolitik Nr. 12511 vom 14. Oktober 2013, das die nationalen Bestimmungen für die Umsetzung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel bezüglich g.U., g.g.A. und g.t.S. enthält;

In Anbetracht des Antrags, der im Rahmen des von der Verordnung (EU) 2024/1143 vorgesehenen Verfahrens vom Konsortium zum Schutz des Pecorino Toscano DOP (g.U.), das über die Voraussetzungen laut Art. 13, Abs. 1 des Dekrets Nr. 12511 vom 14. Oktober 2013 verfügt, gestellt wurde, um die Änderung der Produktspezifikation für die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) „Pecorino Toscano“ zu erzielen, die mit der Verordnung (EU) Nr. 1263/96 der Kommission vom 1. Juli 1996 registriert wurde, welche im *Amtsblatt* der Europäischen Gemeinschaften L163 vom 2. Juli 1996 veröffentlichte wurde;

In Anbetracht der positiven Stellungnahme seitens der Region Toskana, die für das vom Änderungsantrag betroffene Gebiet zuständig ist;

In Anbetracht der Verfügung, die im *Amtsblatt* der Italienischen Republik - allgemeine Reihe - Nr. 180 vom 5. August 2025 - veröffentlicht wurde und mit welcher der Änderungsantrag für die Produktspezifikation der g.U. „Pecorino Toscano“ zum Zwecke der Präsentation etwaiger Einwände gegen den Änderungsantrag öffentlich gemacht wurde, sowie angesichts der Tatsache, dass innerhalb der laut Dekret vom 14. Oktober 2013 vorgesehenen Frist keine Einwände vorgebracht worden sind;

Unter Berücksichtigung, dass infolge des positiven Ergebnisses des nationalen Beurteilungsverfahrens entsprechend Art. 24, Abs. 9 der Verordnung (EU) 2024/1143 die Voraussetzungen für die Bewilligung der Standardänderungen vorliegen, die im Antrag auf Änderung der Produktspezifikation für die g.U. „Pecorino Toscano“ enthalten sind;

In der Auffassung, dass die Veröffentlichung dieses Dekret zur Genehmigung der Standardänderungen an der fraglichen Produktspezifikation sowie die Mitteilung der genannten Standardänderungen an die Europäische Kommission vorzunehmen sind;

Wird hiermit Folgendes beschlossen:

Art. 1

1. Die Standardänderung an der Produktspezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pecorino Toscano“ wird genehmigt.
2. Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation und das einzige Dokument der g.U. „Pecorino Toscano“ sind in Anhang 1 und 2 enthalten.

Art. 2

1. Dieses Dekret tritt am Tag nach seiner Veröffentlichung im *Amtsblatt* der Italienischen Republik in Kraft.

2. Die in Art. 1 erwähnten Standardänderungen werden binnen 30 Tagen ab Veröffentlichungsdatum dieses Dekrets an die Europäische Kommission übermittelt.

3. Dieses Dekret und die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation der g.U. „Pecorino Toscano“ werden auf der *Website* des Ministeriums für Landwirtschaft, Nahrungsmittelsouveränität und Forstwirtschaft veröffentlicht.

Rom, den 16. Oktober 2025

Der Leiter: GASPARRI

ANHANG 1

PRODUKTSPEZIFIKATION DER GESCHÜTZTEN
URSPRUNGSBEZEICHNUNG „PECORINO TOSCANO“

Art. 1

Bezeichnung

Die Ursprungsbezeichnung der Käsesorte „Pecorino Toscano“ (toskanischer Schafskäse) ist dem Produkt vorbehalten, das die durch die Produktspezifikation festgelegten Anforderungen an Verarbeitungsmethoden sowie organoleptische und warenkundliche Eigenschaften erfüllt, die auf das durch nachstehenden Art. 3 abgegrenzte Produktionsgebiet zurückzuführen sind.

Art. 2

Eigenschaften des Erzeugnisses

Die Ursprungsbezeichnung „Pecorino Toscano“ ist einem Käse vorbehalten, der folgende Eigenschaften aufweist: Käse mit weichem oder halbhartem Teig, der ausschließlich aus Schafsvollmilch, die aus dem Produktionsgebiet stammt, hergestellt wird.

Die Reifedauer beträgt mindestens 20 Tage für den Weichkäse und nicht unter vier Monaten für den Halbhartkäse.

Bei dem Produkt mit weichem Teig ist der freiwillige Zusatz „semistagionato“ (halb gereift) zulässig, wenn das Produkt eine mindestens 60-tägige Reifung aufzuweisen hat. Bei dem gereiften Produkt ist der freiwillige Zusatz „Riserva“ (Reserve) zulässig, wenn das Produkt eine mindestens achtmonatige Reifung aufzuweisen hat.

Es wird sowohl als Tafelkäse als auch als Reibkäse verwendet.

Es weist folgende Eigenschaften auf:

zylindrische Form mit flacher Ober- und Unterseite und leicht nach außen gewölbtem Umfang;

Abmessungen: Durchmesser zwischen 15 und 30 cm, Höhe des Laibs von 7 bis 20 cm mit Abweichungen nach oben und unten bei beiden Eigenschaften je nach technischen Produktionsbedingungen.

Eine größere Höhe im Verhältnis zum Durchmesser wird bei Laiben mit halbhartem Teig bevorzugt;

Gewicht von 0,75 bis 10,00 kg;

Äußeres: gelbe Rinde in verschiedenen Farbnuancen bis Intensivgelb; die Farbe der Rinde kann ggf. von den erfahrenen Bearbeitungen abhängen;

Teigfarbe: Weiß bis helles Strohgelb bei Weichkäse, helles oder volles Strohgelb bei Halbhartkäse;

Teigstruktur: weich für den Typus mit weichem Teig, kompakte und schnittfeste Struktur für den Typus mit halbhartem Teig, der ggf. auch eine winzige unregelmäßig verteilte Lochung aufweisen kann.

Geschmack: angenehm aromatisch, charakteristisch, was durch die besonderen Produktionsmethoden hervorgehoben wird;

Fettanteil an der Trockenmasse: nicht unter 40% bei dem gereiften Produkt und nicht unter 45% beim weichen Produkt.

Zur Begrenzung des Verarbeitungsabfalls ist es unter der Voraussetzung, dass die oben angegebenen Anforderungen an Gewicht und Höhe eingehalten werden, bei Produkt, das ausschließlich für die Fertigabpackung bestimmt ist (Scheiben, Würfel, fertig geriebener Käse), zulässig, Pecorino Toscano in anderer als der zylindrischen Form zu erzeugen.

Art. 3

Produktionsgebiet

Das Ursprungsgebiet der Milch und das Produktions- und Reifungsgebiet des oben genannten Käses umfasst das gesamte Gebiet der Region Toskana, das gesamte Gebiet der Gemeinden Allerona und Castiglione del Lago, die in der Region Umbrien liegen, sowie das gesamte Gebiet der Gemeinden Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena und Capodimonte, die in der Region Latium liegen.

Art. 4.

Elemente, die den Ursprung belegen

Jede Phase des Produktionsprozesses muss überwacht werden, indem der jeweilige *Input* (eingehendes Produkt) und *Output* (ausgehendes Produkt) dokumentiert wird. Auf diese Weise und durch die Eintragung der Milchschaftbetriebe, Sammelstellen, Hersteller-/

Reifungsbetriebe, Käsereien, Abpack- und Portionierbetriebe in die hierfür vorgesehenen, vom Kontrollstelle geführten Verzeichnisse sowie durch die Führung von Produktions- und Verarbeitungsregistern und durch die Meldung der produzierten Mengen an die Kontrollstelle wird die Nach- und Rückverfolgbarkeit des Produkts garantiert. Ferner sind die Menge der erzeugten Milch und die Schafe, von denen der Rohstoff stammt, funktionellen Kontrollen zu unterziehen. Die Verzeichnisse der gezüchteten Milchschafe sind stets auf dem neuesten Stand zu halten, sodass die Gesamtzahl der Zuchttiere jederzeit daraus hervorgeht. Ferner ist ein Produktionsregister/Verzeichnis der abgelieferten Milch zu führen, aus dem die Menge der erzeugten Milch hervorgeht. Im Innern der Käsereien sind die Lagertanks zu kennzeichnen und die zur Erzeugung von „Pecorino Toscano“ geeignete Milch ist von nicht geeigneter Milch zu trennen, ferner ist Buch zu führen über die Einlagerung und Bewegung der Milch. Ferner ist ein Produktionsregister des „Pecorino Toscano“ zu führen. Alle natürlichen und juristischen Personen, die in den diesbezüglichen Verzeichnissen aufgeführt sind, werden entsprechend den Vorschriften der Produktspezifikation und des diesbezüglichen Überwachungsplans Kontrollen durch die dafür zuständigen Einrichtung unterzogen.

Art. 5.

Erzeugungsmethode

Der „Pecorino Toscano“ wird ausschließlich aus Schafsvollmilch aus dem Produktionsgebiet hergestellt.

Die Fütterung der Milchschafe hat hauptsächlich aus Grün- oder Heufutter zu bestehen, das von den natürlichen Weiden des Produktionsgebiets stammt, ggf. mit Ergänzung durch Heu und einfaches Kraftfutter.

Der Prozentsatz von Futtermitteln, die von außerhalb des Erzeugungsgebiets des Pecorino Toscano stammen, darf auf Jahresbasis auf keinen Fall 30% der Trockensubstanz übersteigen.

Die Milch muss bei einer Temperatur zwischen 33°C und 38°C durch Zusatz von Kalbs- oder pflanzlichem Lab dickgelegt werden, um binnen 20-25 Minuten eine Gerinnung der Milch zu erzielen.

Die Milch darf roh verwendet oder einer Hitzebehandlung bis zur Pasteurisierung unterzogen werden und darf mit natürlichen oder selektierten autochthonen Milchsäurebakterienkulturen beimpft werden.

Das mit dem der Überwachung beauftragte Schutzkonsortium verwahrt eine Sammlung von Milchsäurebakterienstämmen, die aus der Schafsmilch des begrenzten Gebiets selektiert worden sind; dieser Sammlung liegen die Datenblätter zur Charakterisierung der einzelnen Stämme bei. Diese Stammsammlung kann regelmäßig durch neue Forschungsergebnisse erweitert werden, die vom Schutzkonsortium validiert und an das zuständige Ministerium übermittelt werden.

Der Käse muss mit einer charakteristischen Technologie erzeugt werden und bei der Verarbeitung wird die Dickete sorgfältig gebrochen, bis die Bruchstücke beim weichen

Pecorino Toscano die Größe einer Haselnuss und beim gereiften Pecorino Toscano die Größe eines Maiskorns erreicht haben.

Für die Zubereitung des letzteren darf dieser Käsebruch 10-15 Minuten lang einer Hitzebehandlung (Kochen) bei 40-42°C unterzogen werden.

Nach Brechen und ggf. Erhitzen wird der Käsebruch in die hierfür vorgesehenen Formen gefüllt, aus denen die Molke abfließen kann.

Das Abscheiden der Molke erfolgt durch manuelles Pressen oder anhand eines Dampfverfahrens. Das Salzen kann trocken durch das direkte Aufstreuen von Salz durchgeführt werden oder in Salzlake mit einem Gehalt von 17-19% Natriumchlorid, was 15-17 Grad Baumé entspricht. Die Verweildauer bezogen auf ein kg Gewicht beträgt mindestens acht Stunden für den weichen Pecorino Toscano und mindestens zwölf Stunden für den gereiften Pecorino Toscano.

Der „Pecorino Toscano“ darf äußerlich mit Schimmelschutzmittel behandelt werden und muss in geeigneter Umgebung bei einer Temperatur gereift werden, die während der Reifung zwischen 5 und 15°C variiert bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 75 bis 95%.

Die Reifedauer beträgt mindestens 20 Tage für den weichen Typ und darf nicht unter vier Monaten liegen für den gereiften Typ.

Art. 6.

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Besonderheit des geografischen Gebiets

Unter den natürlichen Faktoren wird auf die besonderen Merkmale der Schafzucht im Ursprungsgebiet verwiesen, die fast ausschließlich in Freilandhaltung auf natürlichen Weideflächen stattfindet, welche reich an spontan wachsenden Kräutern sind, die der für die Käsegewinnung bestimmten Milch ihre besonderen Qualitätsmerkmale verleihen.

Hinsichtlich der menschlichen Faktoren wird - abgesehen von der historisch nachgewiesenen wirtschaftlichen Bedeutung - darauf verwiesen, dass die betroffenen Schäfereibetriebe sich durch soziologische Aspekte in Verbindung mit der Nutzung von strukturschwachem ländlichem Raum auszeichnen, der andernfalls der progressiven Abwanderung und Verarmung der natürlichen Ressourcen ausgesetzt wäre.

Die Haltungsmethode und die sowohl spontan wachsenden als auch angebauten Kräuter und Gräser, welche den vorwiegenden Bestandteil des Schaffutters darstellen, verleihen der Milch und dem Endprodukt gemeinsam mit der Erzeugungsmethode, bei der durch Verarbeitungstemperatur und Reifungsmethode sämtliche Merkmale der Schafsmilch bewahrt werden, jene spezifischen Eigenschaften, dank welcher der Pecorino Toscano seit jeher als „milder“ Käse gilt.

Besonderheiten des Erzeugnisses

Rinde mit gelber Farbe. Der Geschmack ist mild, niemals würzig oder pikant.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)

Der Käse mit sehr altem Ursprung, dessen historische Zeugnisse bis in die Zeit der Etrusker zurückreichen, hat sich im Laufe der Jahrhunderte in dem als „Maremma“ bezeichneten Gebiet verbreitet, das größtenteils in der heutigen Region Toskana liegt. Traditionsgemäß wurde das Produkt mit Namen bezeichnet, die Bezug auf die geografische Herkunft nahmen, indem allgemein die Bezeichnung „toscano“ verwendet wurde. Mit der Zeit bildeten sich angesichts der im Großen und Ganzen übereinstimmenden Merkmale sowohl ein einziger *Produktionsstandard* als auch eine etymologische Bezeichnung heraus, die auf die vorwiegende historische und geografische Verwurzelung Bezug nimmt.

Die besonderen Merkmale des Pecorino Toscano sind sowohl auf die Schafsmilch als auch auf die Produktionsmethode zurückzuführen. Die Milch der fast ganzjährig auf der Weide gehaltenen Schafe erhält aus den spontan wachsenden und angebauten Kräutern und Gräsern jene zugleich milden und intensiven Düfte und Aromen, die charakteristisch für das Ursprungsgebiet sind. Der tendenziell kräftige Geschmack der Schafsmilch wird durch die Besonderheiten von Klima und Weiden gemildert, da diese sich positiv auf das Leben der Tiere und dadurch auf die von diesen erzeugte Milch auswirken. Diese Eigenschaften werden durch die Verarbeitungsmethoden mit Temperaturen, die mit denen der Milch im Innern des Euters übereinstimmen, und mit dem traditionellen Einsatz von Kalbslab, minimaler Salzung und Reifetemperaturen, die die natürliche Aktivität der Milchsäurebakterien begünstigen, bewahrt. Der toskanischen Tradition entsprechend bewahrt der Käse auch bei langer Reifung seinen entschlossenen, jedoch nicht übertriebenen, milden, niemals pikanten Geschmack bei, dank dem der Pecorino Toscano seit jeher jeder Art von Gaumen gerecht wird.

Art. 7.

Kontrolle

Die Kontrolle der Konformität des Produkts mit der Produktspezifikation wird entsprechend Art. 37 der Verordnung (EU) Nr. 2024/1143 durch eine Kontrolleinrichtung geleistet.

Art. 8.

Etikettierung

Der „Pecorino Toscano“ kann als ganzer Laib, in Schnittstücken eines Laibs oder in geriebener Form auf den Markt gebracht werden.

Am Käse Pecorino Toscano muss zur Gewährleistung der Übereinstimmung mit der Produktspezifikation bei der Freigabe zum Konsum die von Art. 9 erwähnte Kennzeichnung angebracht werden. Diese Kennzeichnung wird am Umfang des Laibs angebracht. Bei fertig verpackten Portionen kann die Kennzeichnung an der Verpackung angebracht werden, vorausgesetzt dass dies im Ursprungsgebiet erfolgt.

Portionierter Pecorino Toscano darf außerhalb des Ursprungsgebiets verpackt werden, muss jedoch laut Art. 9 das Logo der Käserei oder des Reifungsbetriebs tragen.

Zur Gewährleistung der einwandfreien Abwicklung der Portionierungs- und Verpackungsvorgänge des Pecorino Toscano haben sich die ausführenden Betriebe der Überwachung durch die zuständigen Stellen oder durch deren Beauftragte zu unterstellen und müssen auf jeden Fall einen Vertrag mit dem zuständigen Schutzkonsortium abschließen.

Die unter dem Logo aufgeführte Abkürzung identifiziert den Herstellungs-, Reifungs- oder Portionierungsbetrieb, dessen Produkt vom Kontrollorganismus zertifiziert wird und der den Pecorino Toscano in den Vertrieb einbringt.

Auf den Laiben oder Packungen des Pecorino Toscano befindet sich ein vom beauftragten Schutzkonsortium genehmigtes Etikett mit den folgenden Mindestmerkmalen:

die Aufschrift Pecorino Toscano DOP oder Pecorino Toscano DOP stagionato (gereift), die unter allen Schriftzügen auf dem Etikett sowohl hinsichtlich der Größe als auch hinsichtlich der Position die am stärksten hervorgehobene sein muss;

das entsprechend Art. 9 gestaltete farbige Kennzeichen muss ein oder mehrere Male in den Mindestabmessungen von 15 mm vorhanden sein.

Art. 9.

Logo

Kennzeichen zum Anbringen auf den Laiben oder Portionspackungen:



50 mm

Die erste Ziffer gibt die Kategorie an, zu welcher der Inverkehrbringer gehört: von 1 bis 3 Käsereibetriebe; von 4 bis 6 Reifungsbetriebe; von 7 bis 9 im Gebiet ansässige Portionierer.

Die zweite und dritte Ziffer stehen für die Nummer des durch den Kontrollorganismus akkreditierten Käserei-/Reifungs-/Portionierungsbetriebs.

Kennzeichen zum Anbringen auf den Etiketten:

Mindestabmessungen 15 mm



Kann in den oben gezeigten Farben (Flaggengrün, Flaggenweiß und -rot auf gelbem Hintergrund) oder einfarbig verwendet werden.

ANHANG 2

EINZIGES DOKUMENT

Pecorino Toscano

1. NAME(N) der g.g.A.

«Pecorino Toscano»

2. Mitgliedsstaat oder Drittstaat

Italien

3. Beschreibung des Agrar- oder Lebensmittelprodukts

3.1. Code der Kombinierten Nomenklatur

04 -Milch und Milcherzeugnisse; Vogeleier; natürlicher Honig; genießbare Waren tierischen Ursprungs, anderweit weder genannt noch inbegriffen

04-06 - Käse und Quark/Topfen

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das er unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Der „Pecorino Toscano“ ist ein Käse, der folgende Eigenschaften aufweist: Käse mit weichem oder halbhartem Teig, der ausschließlich aus Schafsvollmilch, die aus dem Produktionsgebiet stammt, hergestellt wird.

Die Reifedauer beträgt mindestens 20 Tage für den Weichkäse und nicht unter vier Monaten für den Halbhartkäse.

Bei dem Produkt mit weichem Teig ist der freiwillige Zusatz „semistagionato“ (halb gereift) zulässig, wenn das Produkt eine mindestens 60-tägige Reifung aufzuweisen hat. Bei dem gereiften Produkt ist der freiwillige Zusatz „Riserva“ (Reserve) zulässig, wenn das Produkt eine mindestens achtmonatige Reifung aufzuweisen hat.

Es wird sowohl als Tafelkäse als auch als Reibkäse verwendet.

Es weist folgende Eigenschaften auf:

zylindrische Form mit flacher Ober- und Unterseite und leicht nach außen gewölbtem Umfang;

Abmessungen: Durchmesser zwischen 15 und 30 cm, Höhe des Laibs von 7 bis 20 cm mit Abweichungen nach oben und unten bei beiden Eigenschaften je nach technischen Produktionsbedingungen.

Eine größere Höhe im Verhältnis zum Durchmesser wird bei Laiben mit halbhartem Teig bevorzugt; Gewicht von 0,75 bis 10,00 kg;

Äußere Beschaffenheit: Rinde mit gelber Farbe in verschiedenen Farbnuancen bis Intensivgelb; die Farbe der Rinde kann ggf. von den erfahrenen Bearbeitungen abhängen;

Teigfarbe: Weiß bis helles Strohgelb bei Weichkäse, helles oder volles Strohgelb bei Halbhartkäse;

Teigstruktur: weich für den Typus mit weichem Teig, kompakte und schnittfeste Struktur für den Typus mit halbhartem Teig, der ggf. auch eine winzige unregelmäßig verteilte Lochung aufweisen kann.

Geschmack: angenehm aromatisch, charakteristisch, was durch die besonderen Produktionsmethoden hervorgehoben wird;

Fettanteil an der Trockenmasse: nicht unter 40% bei dem gereiften Produkt und nicht unter 45% beim weichen Produkt.

Zur Minderung des Verarbeitungsabfalls ist es unter der Voraussetzung, dass die oben angegebenen Anforderungen an Gewicht und Höhe eingehalten werden, bei Produkt, das ausschließlich für die Fertigabpackung bestimmt ist (Scheiben, Würfel, fertig geriebener Käse), zulässig, Pecorino Toscano in anderer als der zylindrischen Form zu erzeugen.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Die Fütterung der Milchschafe hat hauptsächlich aus Grün- oder Heufutter zu bestehen, das von den natürlichen Weiden des Produktionsgebiets stammt, ggf. mit Ergänzung durch Heu und einfaches Krafftutter.

Der Prozentsatz von Futtermitteln, die von außerhalb des Erzeugungsgebiets des Pecorino Toscano stammen, darf auf Jahresbasis auf keinen Fall 30% der Trockensubstanz übersteigen.

Die Herkunft von Frisch- oder Heufutter und anderen Futtermitteln wurde in den letzten Jahren durch brüske Klimaänderungen beeinflusst, die sowohl zu übermäßigen Niederschlägen in Zeiten der Heuernte mit daraus folgendem Verderben des Heus als auch zu übermäßiger Hitze mit daraus folgendem Ertragsrückgang bei Frisch- oder Heufutter führten.

Der Pecorino Toscano wird aus Schafsvollmilch aus dem von der Spezifikation vorgesehenen Produktionsgebiet hergestellt. Diese darf roh verarbeitet oder einer

Hitzebehandlung bis zur Pasteurisierung unterzogen werden. Ausschließlich der Einsatz von autochthonen Milchsäurebakterienstämmen aus der Stammsammlung ist erlaubt.

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Alle Produktionsphasen der Milch und des Pecorino Toscano bis zur für die Inverkehrbringung erforderlichen Reife von 20 Tagen für den weichen Typ und von vier Monaten für den gereiften Typ müssen innerhalb des Ursprungsgebiets erfolgen.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Der „Pecorino Toscano“ kann als ganzer Laib, in Schnittstücken eines Laibs oder in geriebener Form auf den Markt gebracht werden.

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Auf jedem ganzen Laib Pecorino Toscano muss das Identifikationslogo der g.U. vorhanden sein. Das Logo enthält den Schriftzug Pecorino Toscano DOP, das stilisierte Bild eines Schafskopfes und die Kennnummer der Herstellerkäserei, des Reifungsbetriebs oder des zugelassenen und im Ursprungsgebiet tätigen Verpackungsbetriebs. Falls der Verpackungsbetrieb nicht im Ursprungsgebiet tätig ist, identifiziert diese Nummer die Käserei oder den Reifungsbetrieb.



Auf jedem Etikett, das auf ganzen Laiben, Portionen, Scheiben oder Reibekäse angebracht wird, muss die Aufschrift „Pecorino Toscano DOP“ oder „Pecorino Toscano DOP stagionato“ sowohl hinsichtlich der Größe als auch hinsichtlich der Position unter allen Schriftzügen auf dem Etikett die am deutlichsten hervorgehobene sein. Bei dem Produkt mit weichem Teig ist der freiwillige Zusatz „semistagionato“ (halb gereift) zulässig, wenn das Produkt eine mindestens 60-tägige Reifung aufzuweisen hat. Bei dem gereiften Produkt ist der freiwillige Zusatz „Riserva“ (Reserve) zulässig, wenn das Produkt eine mindestens achtmonatige Reifung aufzuweisen hat. Das entsprechend Art. 5 der Produktspezifikation gestaltete farbige Kennzeichen muss ein oder mehrere Male in den Mindestabmessungen von 15 mm vorhanden sein.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Ursprungsgebiet des Pecorino Toscano DOP umfasst das gesamte Gebiet der Region Toskana, das gesamte Gebiet der Gemeinden Alleronia und Castiglione del Lago, die in der Region Umbrien liegen, sowie das gesamte Gebiet der Gemeinden Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena und Capodimonte, die in der Region Latium liegen.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Unter den natürlichen Faktoren wird auf die besonderen Merkmale der Schafzucht im Ursprungsgebiet verwiesen, die fast ausschließlich in Freilandhaltung auf natürlichen Weideflächen erfolgt, welche reich an spontan wachsenden Kräutern sind, die der für die Käsegewinnung bestimmten Milch ihre besonderen Qualitätsmerkmale verleihen.

Hinsichtlich der menschlichen Faktoren wird - abgesehen von der historisch nachgewiesenen wirtschaftlichen Bedeutung - darauf verwiesen, dass die betroffenen Schäfereibetriebe sich durch soziologische Aspekte in Verbindung mit der Nutzung von strukturschwachem ländlichem Raum auszeichnen, der andernfalls der progressiven Abwanderung und Verarmung der natürlichen Ressourcen ausgesetzt wäre.

Die Haltung und die sowohl spontan wachsenden als auch angebauten Kräuter und Gräser, welche den vorwiegenden Bestandteil des Schaffutters darstellen, verleihen der Milch und dem Endprodukt gemeinsam mit der Erzeugungsmethode, bei der durch Verarbeitungstemperatur und Reifungsmethode sämtliche Merkmale der Schafsmilch bewahrt werden, jene spezifischen Eigenschaften, dank welcher der Pecorino Toscano seit jeher als „milder“ Käse gilt.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Rinde mit gelber Farbe.

Der Geschmack ist mild, niemals würzig oder pikant.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)

Der Käse mit sehr altem Ursprung, dessen historische Zeugnisse bis in die Zeit der Etrusker zurückreichen, hat sich im Laufe der Jahrhunderte in dem als „Maremma“ bezeichneten Gebiet verbreitet, das größtenteils in der Region Toskana liegt.

Traditionsgemäß wurde das Produkt mit Namen bezeichnet, die Bezug auf die geografische Herkunft nahmen, indem allgemein die Bezeichnung „toscano“ verwendet wurde. Mit der Zeit bildeten sich angesichts der im Großen und Ganzen übereinstimmenden Merkmale sowohl ein einziger Produktionsstandard als auch eine etymologische Bezeichnung heraus, die auf die vorwiegende historische und geografische Verwurzelung Bezug nimmt.

Die besonderen Merkmale des Pecorino Toscano sind sowohl auf die Schafsmilch als auch auf die Produktionsmethode zurückzuführen. Die Milch der fast ganzjährig auf der Weide gehaltenen Schafe erhält aus den spontan wachsenden und angebauten Kräutern und Gräsern jene zugleich milden und intensiven Düfte und Aromen, die charakteristisch für das Ursprungsgebiet sind. Der tendenziell kräftige Geschmack der Schafsmilch wird durch die Besonderheiten von Klima und Weiden gemildert, die sich positiv auf das Leben der Tiere und dadurch auf die von diesen erzeugte Milch auswirken. Diese Eigenschaften werden durch die Verarbeitungsmethoden mit Temperaturen, die mit denen der Milch im Innern des Euters übereinstimmen, und mit dem traditionellen Einsatz von Kalbslab, minimaler Salzung und Reifetemperaturen, die die natürliche Aktivität der Milchsäurebakterien begünstigen, bewahrt. Der toskanischen Tradition entsprechend bewahrt der Käse auch bei langer Reifung seinen entschlossenen, jedoch nicht übertriebenen, milden, niemals pikanten Geschmack bei, dank dem der Pecorino Toscano seit jeher jeder Art von Gaumen gerecht wird.

25A05765