

LAVORI PREPARATORI

Senato della Repubblica (atto n. 1089):

Presentato dal Ministro degli Affari esteri e della cooperazione internazionale Antonio TAJANI (Governo MELONI-I), il 28 marzo 2024.

Assegnato alla Commissione 3ª (Affari esteri e difesa), in sede referente, il 9 aprile 2024, con i pareri delle Commissioni 1ª (Affari costituzionali, affari della Presidenza del Consiglio e dell'Interno, ordinamento generale dello Stato e della Pubblica Amministrazione, editoria, digitalizzazione), 2ª (Giustizia), 4ª (Politiche dell'Unione europea), 5ª (Programmazione economica, bilancio) e 6ª (Finanze e tesoro).

Esaminato dalla Commissione 3ª (Affari esteri e difesa), in sede referente, il 16 aprile 2024 e il 7 maggio 2024.

Esaminato in Aula e approvato l'11 settembre 2024.

Camera dei deputati (atto n. 2029):

Assegnato alla Commissione III (Affari esteri e comunitari), in sede referente, il 16 settembre 2024, con i pareri delle Commissioni I (Affari Costituzionali, della Presidenza del Consiglio e interni), V (Bilancio, tesoro e programmazione), VI (Finanze) e XIV (Politiche dell'unione europea).

Esaminato dalla Commissione III (Affari esteri e comunitari), in sede referente, il 2 ottobre 2024 e il 19 marzo 2025.

Esaminato in Aula e approvato, definitivamente, l'8 ottobre 2025.

25G00162

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 16 ottobre 2025.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Pecorino Toscano».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che sostituisce e abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012, entrato in vigore il 13 maggio 2024;

Visto l'art. 24 del regolamento (UE) 2024/1143, rubricato «Modifiche di un disciplinare» e, in particolare, il paragrafo 9 secondo il quale le modifiche ordinarie di un disciplinare sono valutate e approvate dagli Stati membri o dai paesi terzi nel cui territorio è situata la zona geografica del prodotto in questione e sono comunicate alla Commissione;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

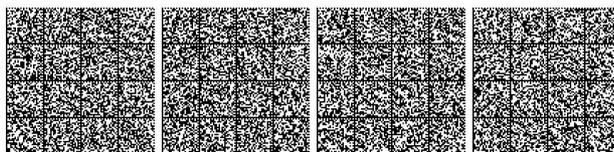
Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: «Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a norma dell'art. 1, comma 2, del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 29 gennaio 2025, n. 38839, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2025 registrata dalla Corte dei conti in data 16 febbraio 2025 al n. 193;

Vista la direttiva dipartimentale 4 marzo 2025, n. 99324, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 195 in data 4 marzo 2025, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2025» del 29 gennaio 2025, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;



Vista la direttiva direttoriale n. 0289099 del 28 giugno 2024 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio il 4 luglio 2024 al n. 493, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupo dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4, del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lettera d);

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024, n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 14 ottobre 2013, n. 12511, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG;

Vista l'istanza presentata, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) 2024/1143, dal Consorzio di tutela Pecorino Toscano DOP, che possiede i requisiti previsti dall'art. 13, comma 1 del decreto 14 ottobre 2013, n. 12511, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta (DOP) «Pecorino Toscano», registrata con regolamento (CE) n. 1263/96 della Commissione del 1° luglio 1996, pubblicato nella *Gazzetta ufficiale* della Comunità europea L 163 del 2 luglio 1996;

Visto il parere positivo della Regione Toscana competente per territorio circa la richiesta di modifica;

Visto il provvedimento, pubblicato nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 180 del 5 agosto 2025, con il quale è stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOP «Pecorino Toscano» ai fini della presentazione di opposizioni e che, entro i termini previsti dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di cui trattasi;

Considerato che, a seguito dell'esito positivo della procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 24, paragrafo 9, del regolamento (UE) 2024/1143,

sussistono i requisiti per approvare le modifiche ordinarie contenute nella domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP «Pecorino Toscano»;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Decreta:

Art. 1.

1. È approvata la modifica ordinaria al disciplinare di produzione della DOP «Pecorino Toscano».

2. Il disciplinare di produzione consolidato e il documento unico della DOP «Pecorino Toscano», figurano rispettivamente nell'allegato 1 e 2.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto, alla Commissione europea.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP «Pecorino Toscano» saranno pubblicati sul sito *internet* del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 16 ottobre 2025

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO 1

DISCIPLINARE DELLA PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE
DI ORIGINE PROTETTA «PECORINO TOSCANO»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine del formaggio «Pecorino Toscano» è riservata al prodotto avente i requisiti fissati con il presente disciplinare con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata nel successivo art. 3.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

La denominazione di origine «Pecorino Toscano» è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche: formaggio a pasta tenera o a pasta semi dura, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero proveniente dalla zona di produzione.

Il periodo di maturazione è di almeno venti giorni per il tipo a pasta tenera e deve essere non inferiore a quattro mesi per il tipo a pasta semidura.



Per il prodotto a pasta tenera è ammessa la dicitura volontaria di «semistagionato» per il prodotto che abbia almeno sessanta giorni di maturazione. Per il prodotto stagionato è ammessa la dicitura volontaria di «riserva» per il prodotto con almeno otto mesi di stagionatura.

È usato come formaggio da tavola o da grattugia.

Presenta le seguenti caratteristiche:

forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso;

dimensioni: diametro delle facce da 15 a 30 centimetri, altezza dello scalzo da 7 a 20 centimetri con variazioni in più o in meno in entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Gli scalzi più elevati rispetto al diametro, saranno preferiti nelle forme a pasta semidura;

peso da 0,75 a 10,00 kg;

confezione esterna: crosta di colore giallo con varie tonalità fino al giallo carico; il colore della crosta può eventualmente dipendere dai trattamenti subiti;

colore della pasta: di colore bianco leggermente paglierino per il tipo a pasta tenera, di colore leggermente paglierino o paglierino per il tipo a pasta semidura;

struttura della pasta: tenera per il tipo a pasta tenera, pasta a struttura compatta e tenace al taglio per il tipo a pasta semidura, con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita;

sapore: fragrante, accentuato caratteristico delle particolari procedure di produzione;

grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 40% per il prodotto stagionato e non inferiore al 45% per il prodotto tenero.

Al fine di limitare gli scarti di lavorazione, fatto salvo il rispetto dei requisiti di peso e altezza sopracitati, è ammessa, per il prodotto destinato esclusivamente al preconfezionamento (affettamento, cubettatura, grattugia), la produzione di Pecorino Toscano in forma diversa da quella cilindrica.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di origine del latte e di produzione e di stagionatura del formaggio di cui sopra comprende l'intero territorio della Regione Toscana, l'intero territorio dei Comuni di Alleronia e Castiglione del Lago ricadenti nella Regione Umbria e l'intero territorio dei Comuni di Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena e Capodimonte ricadenti nella Regione Lazio.

Art. 4.

Elementi che comprovano l'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli *input* (prodotti in entrata) e gli *output* (prodotti in uscita). In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, degli allevatori, dei centri di raccolta, dei produttori/stagionatori, dei caseifici, dei confezionatori e dei porzionatori, nonché la tenuta dei registri di produzione e condizionamento e la denuncia alla struttura di controllo delle quantità prodotte è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. Inoltre, il quantitativo di latte prodotto, nonché gli ovini da cui deriva la materia prima devono essere soggetti a controllo funzionale. Devono essere sempre aggiornati i registri degli ovini allevati, dai quali si deve desumere il numero totale di capi in allevamento. Deve essere tenuto, inoltre un registro di produzione/scarico latte in merito alla quantità di latte prodotta. All'interno dei caseifici deve esserci identificazione dei serbatoi di stoccaggio, separazione del latte idoneo alla produzione di «Pecorino Toscano» da quello non idoneo, nonché registrazione di stoccaggio e di movimentazione latte. Deve essere anche tenuto un registro di produzione di «Pecorino Toscano». Tutte le persone fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

Il «Pecorino Toscano» è prodotto esclusivamente con latte di pecora intero proveniente dalla zona di produzione.

L'alimentazione base del bestiame ovino deve essere costituita prevalentemente da foraggi verdi o affienati derivati dai pascoli naturali della zona con eventuali integrazioni di fieno e di mangimi semplici concentrati.

La percentuale di provenienza degli alimenti dall'esterno dell'area di produzione del Pecorino Toscano non supera comunque il 30% di sostanza secca su base annuale.

Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 33° e i 38° con aggiunta di caglio di vitello o vegetale onde ottenere la coagulazione del latte entro 20-25 minuti.

Il latte può essere utilizzato crudo o può subire un trattamento termico fino alla pastorizzazione e può essere inoculato con colture di fermenti lattici autoctoni, naturali o selezionati.

Presso il consorzio di tutela incaricato alla vigilanza è conservata la ceppoteca dei fermenti selezionati dal latte ovino della zona delimitata, accompagnata dalle schede della caratterizzazione dei singoli ceppi. Tale ceppoteca potrà essere aggiornata periodicamente attraverso nuove ricerche validate dal consorzio di tutela e trasmesse al Ministero competente.

Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica e nella lavorazione si provvede alla rottura della cagliata fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di una nocciola per il Pecorino Toscano tenero e di un chicco di granoturco per il Pecorino Toscano stagionato.

Per la preparazione di quest'ultimo la cagliata potrà altresì essere sottoposta ad un trattamento termico (cottura) a 40-42°C per 10-15 minuti.

Dopo la rottura e l'eventuale cottura, la cagliata viene messa in apposite forme per lo sgrondo del siero.

Lo spurgo o sineresi viene effettuata tramite pressatura manuale oppure con stufatura a vapore. La salatura può essere eseguita a secco con asperzione diretta di sale oppure in salamoia al 17- 19% di cloruro di sodio, pari a 15-17 gradi Baumé. La permanenza, riferita a kg di peso, è di almeno otto ore per il Pecorino Toscano tenero e di almeno 12 ore per il Pecorino Toscano stagionato.

Il «Pecorino Toscano» può essere trattato esternamente con un antimuffa e deve essere maturato in ambienti idonei, con una temperatura che varia nel periodo di maturazione dai 5 ai 15°C e con umidità relativa variabile dal 75 al 95%.

Il periodo di maturazione è di almeno venti giorni per il tipo tenero e deve essere non inferiore a quattro mesi per il tipo stagionato.

Art. 6.

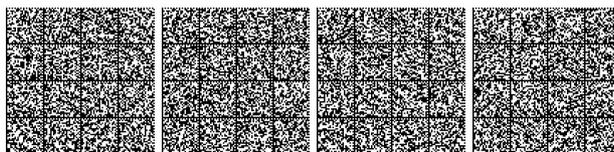
Legame con l'ambiente

Specificità della zona geografica

Per i fattori naturali, si segnalano le particolari caratteristiche delle zone destinate all'allevamento ovino, quasi esclusivamente allo stato brado, con utilizzo di pascoli naturali, ricchi di essenze spontanee che conferiscono particolari qualità al latte destinato alla trasformazione casearia.

Per i fattori umani, oltre alla rilevanza economica storicamente riscontrabile, si segnala che le aziende pastorali interessate si caratterizzano per gli aspetti sociologici legati allo sfruttamento dei territori cosiddetti marginali, altrimenti destinati ad un progressivo abbandono e depauperamento delle risorse naturali.

Il metodo di allevamento e le essenze spontanee e coltivate che costituiscono l'alimentazione prevalente del bestiame, conferiscono al latte ed al prodotto finito, assieme al metodo di ottenimento che rispetta tutte le qualità del latte ovino dalle temperature di lavorazione al metodo di stagionatura, quelle caratteristiche specifiche che hanno fatto definire da sempre il Pecorino Toscano come un prodotto «dolce».



Specificità del prodotto

Crosta di colore giallo. Il sapore è dolce mai sapido né piccante.

Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Il formaggio di antichissima origine, la cui presenza fin da epoca etrusca è oggetto di numerose testimonianze storiche, si è diffuso nei secoli nell'area denominata «Maremma», in prevalenza situata nella Regione Toscana. Tradizionalmente il prodotto veniva designato con nomi riferiti alla provenienza geografica, ovvero con la denominazione più generale di «toscano». Nel tempo, date le caratteristiche sostanzialmente comuni, si è configurato sia un unico *standard* produttivo, sia una designazione etimologicamente relativa alla prevalente matrice storica e geografica.

Le caratteristiche peculiari del Pecorino Toscano derivano sia dal latte ovino che dal metodo di produzione. Gli animali al pascolo per quasi tutto l'anno, ricavano dalle essenze spontanee e da quelle coltivate quei profumi e quegli aromi caratteristici del clima della zona di origine, mitezza e decisione al tempo stesso. Il sapore tendenzialmente forte del latte di pecora viene addolcito dalla qualità del clima e dei pascoli, che influenzano positivamente la vita degli animali e quindi la loro produzione. Tali caratteristiche sono preservate nel metodo di lavorazione, con temperature uguali a quelle che il latte ha all'interno della mammella, con l'uso tradizionale del caglio di vitello, la salatura minima e le temperature di maturazione rispettose delle attività naturali dei fermenti. In linea con la tradizione toscana il formaggio, anche nelle lunghe stagionature, conserva quel sapore deciso ma non esagerato, dolce e mai piccante, che consente da sempre al Pecorino Toscano di adattarsi a tutti i palati.

Art. 7.

Controllo

Il controllo della conformità del prodotto al disciplinare è svolto da un ente di controllo, conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del regolamento (UE) n. 2024/1143.

Art. 8.

Etichettatura

Il «Pecorino Toscano» può essere immesso sul mercato in forme intere, in frazioni di forma o grattugiato.

Il formaggio Pecorino Toscano deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all'art. 9, a garanzia della rispondenza del disciplinare. Tale marchio viene apposto sullo scalzo della forma. Sulle porzioni preconfezionate la marchiatura può essere effettuata sulla confezione, purché avvenga in zona di origine.

Il Pecorino Toscano porzionato può essere confezionato fuori dalla zona di origine e deve riportare il logo del caseificio o dello stagionatore, come da art. 9.

Al fine di garantire la corretta gestione delle fasi di porzionatura e confezionamento del Pecorino Toscano gli operatori devono assoggettarsi alla vigilanza operata dalle autorità competenti o loro incaricati e devono comunque stipulare una convenzione con il consorzio di tutela incaricato della vigilanza.

La sigla riportata sotto il logo identifica il produttore, stagionatore, porzionatore il cui prodotto è certificato dall'organismo di controllo e che provvede all'immissione in commercio del Pecorino Toscano.

Sulle forme o sulle confezioni di Pecorino Toscano è presente una etichetta, autorizzata dal consorzio di tutela incaricato della vigilanza, con le seguenti caratteristiche minime:

la scritta Pecorino Toscano DOP o Pecorino Toscano DOP stagionato deve essere quella con maggior rilievo ed evidenza di tutte le altre riportate in etichetta sia in termini di dimensioni che di caratteri che di posizione;

Il marchio a colori, come da art. 9, deve essere riportato una o più volte, nelle dimensioni minime di 15 mm.

Art. 9.

Logotipo

Marchio da apporre sulle forme o sulle confezioni di porzionato:



mm. 50

La prima cifra indica la tipologia a cui appartiene chi effettua l'immissione in commercio: da 1 a 3 caseifici; da 4 a 6 stagionatori; da 7 a 9 porzionatori residenti in zona.

La seconda e la terza cifra identificano il numero del caseificio/stagionatore/porzionatore accreditato dall'organismo di controllo.

Marchio da apporre sulle etichette:

dimensioni minime mm. 15



Può essere utilizzato nei colori sopra riportati (verde bandiera, bianco e rosso bandiera su sfondo giallo) o ad un colore.

ALLEGATO 2

DOCUMENTO UNICO

Pecorino Toscano

1. NOME(-I) della PGI

«Pecorino Toscano»

2. Stato membro o Paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Codice della nomenclatura combinate

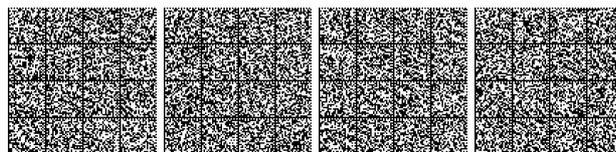
04 - latte e derivati del latte; uova di volatili; miele naturale; prodotti commestibili di origine animale, non nominati né compresi altrove
0406 - Formaggi e latticini

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il «Pecorino Toscano» è un formaggio avente le seguenti caratteristiche: formaggio a pasta tenera o a pasta semi dura, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero proveniente dalla zona di produzione.

Il periodo di maturazione è di almeno venti giorni per il tipo a pasta tenera e deve essere non inferiore a quattro mesi per il tipo a pasta semidura.

Per il prodotto a pasta tenera è ammessa la dicitura volontaria di «semistagionato» per il prodotto che abbia almeno sessanta giorni di maturazione. Per il prodotto stagionato è ammessa la dicitura volontaria di «riserva» per il prodotto con almeno otto mesi di stagionatura.



È usato come formaggio da tavola o da grattugia.

Presenta le seguenti caratteristiche:

forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso;

dimensioni: diametro delle facce da 15 a 30 centimetri, altezza dello scalzo da 7 a 20 centimetri con variazioni in più o in meno in entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione.

Gli scalzi più elevati rispetto al diametro, saranno preferiti nelle forme a pasta semidura; peso da 0,75 a 10,00 kg;

confezione esterna: crosta di colore giallo con varie tonalità fino al giallo carico; il colore della crosta può eventualmente dipendere dai trattamenti subiti;

colore della pasta: di colore bianco leggermente paglierino per il tipo a pasta tenera, di colore leggermente paglierino o paglierino per il tipo a pasta semidura;

struttura della pasta: tenera per il tipo a pasta tenera, pasta a struttura compatta e tenace al taglio per il tipo a pasta semidura, con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita;

sapore: fragrante, accentuato caratteristico delle particolari procedure di produzione;

grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 40% per il prodotto stagionato e non inferiore al 45% per il prodotto tenero.

Al fine di limitare gli scarti di lavorazione, fatto salvo il rispetto dei requisiti di peso e altezza sopracitati, è ammessa, per il prodotto destinato esclusivamente al preconfezionamento (affettamento, cubettatura, grattugia), la produzione di Pecorino Toscano in forma diversa da quella cilindrica.

3.3. Alimenti (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

L'alimentazione base del bestiame ovino deve essere costituita prevalentemente da foraggi verdi o affienati derivati dai pascoli naturali della zona con eventuali integrazioni di fieno e di mangimi semplici concentrati.

La percentuale di provenienza degli alimenti dall'esterno dell'area di produzione del Pecorino Toscano non supera comunque il 30% di sostanza secca su base annuale.

La provenienza dei alimenti freschi o affienati e mangimi è stata influenzata negli ultimi anni dai repentini cambiamenti climatici, che hanno portato sia ad eccessi di precipitazioni nei periodi dell'affienamento, con conseguente deperimento dei fieni, che ad eccesso di caldo con conseguente diminuzione delle produzioni di foraggi freschi o da affienare.

Il Pecorino Toscano è prodotto con latte ovino intero proveniente dalla zona di origine prevista nel disciplinare. Può essere lavorato crudo o può subire un trattamento termico fino alla pastorizzazione. È consentito l'uso solo di fermenti autoctoni ottenuti dalla ceppo teca.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi di produzione del latte e di produzione del Pecorino Toscano devono avvenire nella zona di origine fino alla sua maturità commerciale di venti giorni per il tipo tenero e di quattro mesi per lo stagionato.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Il «Pecorino Toscano» può essere immesso sul mercato in forme intere, in frazioni di forma o grattugiato.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Su ogni forma intera di Pecorino Toscano deve essere presente il logo identificativo della DOP. Il logo riporta la scritta Pecorino Toscano DOP, l'immagine stilizzata di una testa di pecora ed il numero identificativo del caseificio produttore o dello stagionatore o del confezionatore autorizzato operante in zona di origine. Se il confezionatore non opera in zona di origine il numero identificherà il caseificio o lo stagionatore.



Su ogni etichetta apposta su forme intere, porzioni, fette o grattugiato deve essere presente la scritta Pecorino Toscano DOP o Pecorino Toscano DOP stagionato che deve essere quella con maggior rilievo ed evidenza di tutte le altre riportate in etichetta sia in termini di dimensioni che di caratteri che di posizione. Per il prodotto a pasta tenera è ammessa la dicitura volontaria di «semistagionato» per il prodotto che abbia almeno sessanta giorni di maturazione. Per il prodotto stagionato è ammessa la dicitura volontaria di «riserva» per il prodotto con almeno otto mesi di stagionatura. Il marchio a colori, come da art. 5 del disciplinare di produzione, deve essere riportato una o più volte, nelle dimensioni minime di 15 mm di diametro.



4. Descrizione concisa della zona geografica

La zona di produzione della DOP Pecorino Toscano interessa l'intero territorio della Regione Toscana, l'intero territorio dei Comuni di Alleronia e Castiglione del Lago ricadenti nella Regione Umbria e l'intero territorio dei Comuni di Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena e Capodimonte ricadenti nella Regione Lazio.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

Per i fattori naturali, si segnalano le particolari caratteristiche delle zone destinate all'allevamento ovino, quasi esclusivamente allo stato brado, con utilizzo di pascoli naturali, ricchi di essenze spontanee che conferiscono particolari qualità al latte destinato alla trasformazione casearia.

Per i fattori umani, oltre alla rilevanza economica storicamente riscontrabile, si segnala che le aziende pastorali interessate si caratterizzano per gli aspetti sociologici legati allo sfruttamento dei territori cosiddetti marginali, altrimenti destinati ad un progressivo abbandono e depauperamento delle risorse naturali.

Il metodo di allevamento e le essenze spontanee e coltivate che costituiscono l'alimentazione prevalente del bestiame, conferiscono al latte ed al prodotto finito, assieme al metodo di ottenimento che rispetta tutte le qualità del latte ovino dalle temperature di lavorazione al metodo di stagionatura, quelle caratteristiche specifiche che hanno fatto definire da sempre il Pecorino Toscano come un prodotto «dolce».

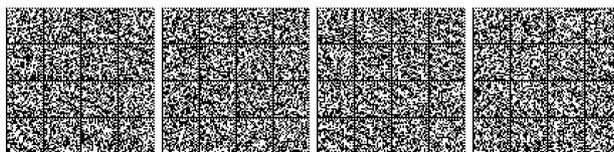
5.2. Specificità del prodotto

Crosta di colore giallo.

Il sapore è dolce mai sapido né piccante.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Il formaggio di antichissima origine, la cui presenza fin da epoca etrusca è oggetto di numerose testimonianze storiche, si è diffuso nei secoli nell'area denominata «Maremma», in prevalenza situata nella Regione Toscana. Tradizionalmente il prodotto veniva designato con nomi riferiti alla provenienza geografica, ovvero con la denominazione più generale di «toscano». Nel tempo, date le caratteristiche sostanzialmente comuni, si è configurato sia un unico *standard* produttivo, sia una designazione etimologicamente relativa alla prevalente matrice storica e geografica.



Le caratteristiche peculiari del Pecorino Toscano derivano sia dal latte ovino che dal metodo di produzione. Gli animali al pascolo per quasi tutto l'anno ricavano dalle essenze spontanee e da quelle coltivate quei profumi e quegli aromi caratteristici del clima della zona di origine, mitezza e decisione al tempo stesso. Il sapore tendenzialmente forte del latte di pecora viene addolcito dalla qualità del clima e dei pascoli, che influenzano positivamente la vita degli animali e quindi la loro produzione. Tali caratteristiche sono preservate nel metodo di lavorazione, con temperature uguali a quelle che il latte ha all'interno della mammella, con l'uso tradizionale del caglio di vitello, la salatura minima e le temperature di maturazione rispettose delle attività naturali dei fermenti. In linea con la tradizione toscana il formaggio, anche nelle lunghe stagionature, conserva quel sapore deciso ma non esagerato, dolce e mai piccante, che consente da sempre al Pecorino Toscano di adattarsi a tutti i palati.

25A05765

DECRETO 17 ottobre 2025.

Riconoscimento del Consorzio nazionale per la tutela della Grappa ai sensi dell'articolo 1, comma 5 della legge 28 luglio 2016, n. 154 e attribuzione dell'incarico di svolgere le funzioni di cui al decreto 29 agosto 2023, n. 233, di promozione, valorizzazione, vigilanza, tutela, informazione del consumatore e cura generale degli interessi della IG «Grappa».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) 2019/787 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 aprile 2019, relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione e all'etichettatura delle bevande spiritose, all'uso delle denominazioni di bevande spiritose nella presentazione e nell'etichettatura di altri prodotti alimentari, nonché alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e all'uso dell'alcole etilico e di distillati di origine agricola nelle bevande alcoliche, e che abroga il regolamento (CE) n. 110/2008;

Visto in particolare l'art. 37 del regolamento (UE) n. 2019/787 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 aprile 2019 secondo cui le indicazioni geografiche delle bevande spiritose registrate nell'allegato III al regolamento (CE) n. 110/2008 e quindi protette da tale regolamento sono automaticamente protette in quanto indicazioni geografiche in virtù del regolamento (UE) n. 2019/787;

Visto il regolamento (UE) n. 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visto in particolare l'art. 22 del regolamento (UE) n. 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 che istituisce il registro delle indicazioni geografiche protette di vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli dell'Unione;

Viste inoltre le premesse sulle quali è fondato il predetto regolamento e, in particolare, quelle relative alle esigenze dei consumatori che, chiedendo qualità e prodotti tradizionali, determinano una domanda di prodotti con caratteristiche specifiche riconoscibili, in particolare modo quelle connesse all'origine geografica;

Considerato che tali esigenze possono essere soddisfatte dai consorzi di tutela che, in quanto costituiti dai soggetti direttamente coinvolti nella filiera produttiva, hanno un'esperienza specifica ed una conoscenza approfondita delle caratteristiche del prodotto;

Visto il regolamento (UE) n. 2025/26 della Commissione del 30 ottobre 2024 che reca modalità di applicazione del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le registrazioni, le modifiche, le cancellazioni, l'applicazione della protezione, l'etichettatura e la comunicazione delle indicazioni geografiche e delle specialità tradizionali garantite, che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda le indicazioni geografiche nel settore vitivinicolo e che abroga i regolamenti di esecuzione (UE) n. 668/2014 e (UE) 2021/1236;

Visto il decreto ministeriale 28 gennaio 2016, concernente la modifica del decreto 1° agosto 2011, n. 5389, recante disposizioni in materia di «Attuazione dell'art. 17 del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose - Scheda tecnica della «Grappa»».

Vista la legge 28 luglio 2016, n. 154, recante deleghe al Governo e ulteriori disposizioni in materia di semplificazione, razionalizzazione e competitività dei settori agricolo e agroalimentare, nonché sanzioni in materia di pesca illegale e, in particolare, l'art. 1, comma 5;

Visto il decreto ministeriale 29 agosto 2023, n. 233, concernente il regolamento recante disposizioni in materia di costituzione e riconoscimento dei consorzi di tutela per le indicazioni geografiche delle bevande spiritose;

Visto il decreto ministeriale 18 ottobre 2023, recante le disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 2019/787, n. 1235/2021 e n. 1236/2021, per quanto riguarda le domande di registrazione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose, la procedura di opposizione, le modifiche di disciplinare e la cancellazione della registrazione;

Vista l'iscrizione della IG «Grappa», nel registro delle indicazioni geografiche protette di vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli dell'Unione, di cui all'art. 22 del regolamento (UE) n. 2024/1143, con il numero PGI-IT-01844 del 13 febbraio 2008;

Vista l'istanza presentata dal Consorzio nazionale per la tutela della grappa con sede legale in Roma, via Cesare Balbo n. 35, intesa ad ottenere il riconoscimento dello stesso ai sensi dell'art. 1, comma 5 della legge 28 luglio 2016, n. 154 e l'attribuzione dell'incarico di svolgere le funzioni di cui al decreto 29 agosto 2023, n. 233 per la IG «Grappa»;

