STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 32671
25 september 2026

Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedgekeurde standaardwijziging van het productdossier van de naam “Pecorino Romano” (BOB)

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/2026/4125 van 2 september 2026 van de Europese Unie bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen bekendgemaakt.

C/2026/4125 2.9.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie[1]

(C/2026/4125)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Pecorino Romano”
EU-referentienummer: PDO-IT-0017-AM01 – 3.8.2026

1. Naam van het product

“Pecorino Romano”

2. Type geografische aanduiding

☒ BOB
☐ BGA

3. Sector

☒ Landbouwproducten
☐ Wijnen
☐ Gedistilleerde dranken

4. Lidstaat waartoe het geografische gebied behoort

Italië

5. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt

Naam

MASAF, Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw)

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

6. Kwalificatie als standaardwijziging

De wijzigingen voldoen aan de definitie van een standaardwijziging, omdat ze geen wijziging in de naam of in het gebruik van de naam omvatten, het verband met het geografische gebied niet dreigen te verbreken en geen verdere beperkingen voor de afzet van het product meebrengen.

7. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)

Titel

Inleidende overwegingen betreffende de structuur van het productdossier

Beschrijving

De BOB "Pecorino Romano" is geregistreerd bij Verordening (EG) nr. 1107/96 van de Commissie van 12 juni 1996. De enige wijziging van het productdossier betreft de etikettering, die bij Verordening (EG) nr. 1030/2009 als kleine wijziging is goedgekeurd.
Het productdossier is formeel herschreven, waarbij het in meer artikelen is verdeeld om het in overeenstemming te brengen met de EU-verordening. Daardoor telt het productdossier nu negen artikelen in plaats van drie.
Daarnaast is er ook informatie toegevoegd die noch in het productdossier, noch in de gepubliceerde samenvatting was opgenomen.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Deze wijziging betreft de opneming van artikel 1 in het productdossier en heeft betrekking op de naam van het product.

Beschrijving

– Er is voortaan een specifiek artikel over de naam opgenomen.
☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Deze wijziging betreffende de beschrijving van het product heeft betrekking op artikel 2 van het productdossier en punt 4.2 van het enig document.

Beschrijving

– De beschrijving van de kleur is enigszins gewijzigd door de toevoeging van de woorden "min of meer donker" naast het adjectief "strogeel".
– De wijze waarop de korst wordt bedekt, is nader beschreven.
– Het is voortaan mogelijk voor levensmiddelen geschikte verpakkingen te gebruiken rond de opstaande zijde van het kaaswiel.
– De mogelijkheid om korstconserveringsmiddelen te gebruiken is verduidelijkt.
– Het type "RISERVA" (reserve) is toegevoegd voor "Pecorino Romano" met een minimale rijpingstijd van 18 maanden, die tussen december en maart van het kaasjaar wordt geproduceerd en waarvan het natriumchloridegehalte 4% of minder bedraagt.
– Er is uitdrukkelijk voorzien in het gebruik van de BOB als ingrediënt in bereidingen voor menselijke consumptie.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Deze wijziging betreffende de gebruikte grondstoffen heeft betrekking op artikel 5 van het productdossier en punt 4.3 van het enig document

Beschrijving

– Er is gespecificeerd dat de productieperiode twee kalenderjaren bestrijkt, van oktober tot en met juli.
– De definitie van inheemse culturen van melkzuurbacteriën is voortaan nauwkeuriger en de regelingen om deze aan te vullen met geïdentificeerde stammen uit het afgebakende geografische gebied zijn beter gespecificeerd.

– Er moet worden vermeld waar de genenkaarten van de geselecteerde culturen worden bewaard.
– De producentengroepering kan deze kaarten periodiek bijwerken.
– Er is gespecificeerd dat het stremsel van lammeren dat voor de stremming wordt gebruikt, afkomstig is van dieren die in het afgebakende geografische gebied zijn gehouden en geslacht.

☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5 van het productdossier met betrekking tot de werkwijze voor het verkrijgen van het product.

Beschrijving

– De maximumtemperatuur voor het koken van de wrongel is licht verhoogd.
– Het gebruik van beschermende omhulsels om de hygiëne te waarborgen is uitdrukkelijk vermeld, evenals het feit dat de korst eetbaar kan blijven.
– Het schaafsel dat het resultaat is van het in porties snijden van de kazen, mag worden gebruikt in bereidingen voor menselijke consumptie.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Deze wijziging betreffende de geraspte “Pecorino Romano” heeft betrekking op artikel 5 van het productdossier.

Beschrijving

– Er zijn voortaan regels voor het raspen vastgesteld.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Deze wijziging betreffende het gebruik van het schaafsel van “Pecorino Romano” heeft betrekking op artikel 5 van het productdossier.

Beschrijving

– Er is bepaald dat het schaafsel dat het resultaat is van het in porties snijden van “Pecorino Romano” die als boterhamkaas of geraspte kaas wordt gebruikt, als ingrediënt in bereidingen voor menselijke consumptie mogen worden gebruikt.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Artikel 8 van het productdossier en punt 4.6 van het enig document zijn gewijzigd.

Beschrijving

– Er is bepaald dat de etiketten van “Pecorino Romano” die voorverpakt, geraspt of in porties in de handel worden gebracht, het onderscheidende teken van de BOB moeten dragen.
– Er is bepaald dat op het etiket van het product dat bestemd is voor bereidingen voor menselijke consumptie en verwerkte producten, de aanvullende vermelding moet worden aangebracht: ““Pecorino Romano” bestemd voor bereidingen voor menselijke consumptie en verwerkte producten.” Dit product mag niet worden bestemd voor rechtstreekse verkoop aan de eindverbruiker.

☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Deze wijziging betreffende de etikettering van het product heeft betrekking op artikel 8 van het productdossier en punt 4.6 van het enig document.

Beschrijving

– Er gelden voortaan gedetailleerdere regels voor de etikettering van voorverpakte, geraspte of in porties verdeelde producten.

– Er zijn etiketteringsvoorschriften vastgesteld voor het product dat bestemd is om in bereidingen voor menselijke consumptie te worden gebruikt.
☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Pecorino Romano"
EU-referentienummer: PDO-IT-0017-AM01 – 3.8.2026

1. Naam van het product

"Pecorino Romano"

2. Type geografische aanduiding

☒ BOB
☐ BGA

3. Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort

Italië

4. Beschrijving van het landbouwproduct

4.1. Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143

0406 – Kaas en wrongel

4.2. Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is

De "Pecorino Romano" is een harde, gekookte kaas die uitsluitend wordt vervaardigd van volle, rauwe schapenmelk, afkomstig van bedrijven in het in punt 4.3 afgebakende geografische gebied.
De kaas wordt in een ronde vorm in de handel gebracht met een afgeplatte boven- en onderzijde met een doorsnede van 25 tot 35 cm, en een opstaande zijde met een hoogte van 25 tot 40 cm. De kaas weegt 20 tot 35 kg.
Uitzicht: de korst is fijn, min of meer donker ivoorkleurig of natuurlijk strogeel. Er is voortaan voorzien in de mogelijkheid om de korst te bedekken met een neutrale, zwarte of bruine voor consumptie geschikte beschermlaag, alsook in het mogelijke gebruik van voor levensmiddelen geschikte verpakkingen en korstconserveringsmiddelen, zoals bepaald door de gezondheidsvoorschriften.
De kaas heeft een compacte of enigszins open structuur; bij het snijden heeft de kaas een kleur die varieert van wit tot min of meer donker strogeel, afhankelijk van de technische productieomstandigheden.
De kaas heeft een karakteristiek aroma dat te danken is aan de specifieke productieprocessen.
De smaak is aromatisch en licht pikant voor de boterhamkaas; als de kaas langer heeft gerijpt, is de smaak pikant, intens en aangenaam.
Het vetgehalte in de droge stof mag niet lager zijn dan 36%.
De rijping wordt gespreid over ten minste vijf maanden voor de "Pecorino Romano"-boterhamkaas en voor bereidingen voor menselijke consumptie, en over ten minste acht maanden voor de "Pecorino Romano"-raspkaas.
Kaas met de BOB "Pecorino Romano" mag in de handel worden gebracht met de aanvullende typologische aanduiding "RISERVA" (reserve) na ten minste 18 maanden rijping, op voorwaarde dat tijdens het productieproces de volgende aanvullende procedures worden gevolgd:
a) de productie mag alleen plaatsvinden tussen december en maart van het kaasjaar;
b) het gehalte aan natriumchloride van kaas die gedurende 18 maanden is gerijpt, mag niet meer bedragen dan 4% van het product als zodanig.
c) tijdens de hierboven aangegeven rijpingsperiode is het gebruik van een beschermend omhulsel toegestaan om ervoor te zorgen dat de korst eetbaar is.

4.3. Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)

"Pecorino Romano"-kaas mag worden gemaakt van volle, rauwe schapenmelk, op voorwaarde dat ten minste 50% van de jaarlijkse droge stof van het voeder van de melkgevende schapen afkomstig is uit het afgebakende geografische gebied.
De afgelopen jaren is de herkomst van verse of gedroogde voedergewassen en diervoeders beïnvloed door plotselinge klimaatveranderingen, die zich vertaalden in overmatige neerslag tijdens droogperioden, wat leidde tot bederf van het hooi, en in extreme hitte, waardoor de productie van vers of te drogen voer afnam.
De melk mag een warmtebehandeling ondergaan en eventueel mogen inheemse en natuurlijke culturen van melkzuurbacteriën worden toegevoegd, aangevuld met stammen waarvan door genetische analyse is vastgesteld dat zij tot de soort of stam behoren, mits zij afkomstig zijn uit het productiegebied.

4.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

In het afgebakende geografische gebied vinden de volgende bewerkingen plaats: productie en verwerking van de melk en rijping van de kaas met de BOB "Pecorino Romano".

4.5. Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

"Pecorino Romano" wordt in zijn geheel in de handel gebracht, maar ook in geraspte vorm en/of in porties met en zonder korst.

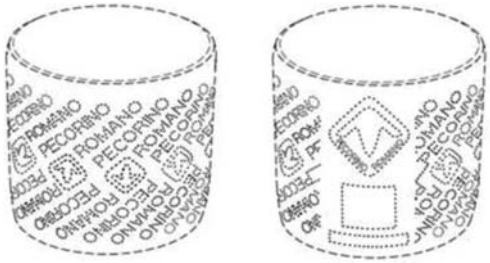
4.6. Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst

"Pecorino Romano" wordt in zijn geheel in de handel gebracht, maar ook in geraspte vorm en/of in porties met en zonder korst. Het officiële onderscheidingsteken moet worden aangebracht op de etiketten van voorverpakte, geraspte of in porties verdeelde kaas die in de handel wordt gebracht.
Voor kaas die als ingrediënt wordt gebruikt en bestemd is voor bereidingen voor menselijke consumptie en verwerkte producten, is het verplicht om op de etiketten, naast het officiële onderscheidingsteken ter identificatie van "Pecorino Romano"-kaas en de verplichte informatie, de aanvullende aanduiding ""Pecorino Romano" BOB bestemd voor bereidingen voor menselijke consumptie en verwerkte producten" te vermelden. Dit product mag niet worden bestemd voor rechtstreekse verkoop aan de eindverbruiker.
Op het etiket mag naast het officiële onderscheidingsteken ter identificatie van "Pecorino Romano" een aanvullend territoriaal onderscheidingsteken worden gebruikt, mits de volledige productiecyclus (schapenhouderij, melkproductie, technologische stadia van verwerking, zouten en rijpen) in de aangegeven regio of provincie plaatsvindt. Een van de volgende territoriale onderscheidingstekens kan worden gebruikt.
Het gebruik van merken, namen en bedrijfsnamen op etiketten is eveneens toegestaan, mits deze niet bedrieglijk of lovend zijn en de consument niet kunnen misleiden. Bovendien is elke andere onjuiste of misleidende aanduiding met betrekking tot de aard, de herkomst, de oorsprong, de kenmerken en de essentiële kwaliteiten van "Pecorino Romano"-kaas verboden op etiketten, verpakkingen, eindverpakkingen of reclamemateriaal.
Het officiële onderscheidingsteken ter identificatie van "Pecorino Romano" als garantie voor de naleving van de vereisten van het productdossier bestaat uit een met een doorlopende lijn of met een stippellijn aangebrachte ruit met afgeronde hoeken waarbinnen een gestileerde schapenkop is aangebracht boven de beschermde benaming "Pecorino Romano".
Onderscheidingsteken van de kaas:



De kaaswielen “Pecorino Romano” dragen van bij de aanvang over de gehele opstaande zijde een markering die met een hiertoe ontworpen matrijs van de groepering wordt aangebracht. Hiermee worden op het kaaswiel de benaming “Pecorino Romano”, het onderscheidingsteken van de kaas, het acroniem van de oorsprongsprovincie, de code van de kaasmakerij en de maand en het jaar van productie aangebracht. Het is de verantwoordelijkheid van de producent om de dag van productie aan te geven, die overeenkomt met de dagpartij, met het oog op de traceerbaarheid.
Aan de markeringsmatrijs met de naam “Pecorino Romano” mag in het identificatievak voor het bedrijf en de bijbehorende provincie de vermelding “Lazio”, “Sardegna” (Sardinië) of “Grosseto” worden toegevoegd, mits de volledige productiecyclus plaatsvindt in de aangegeven regio of provincie.



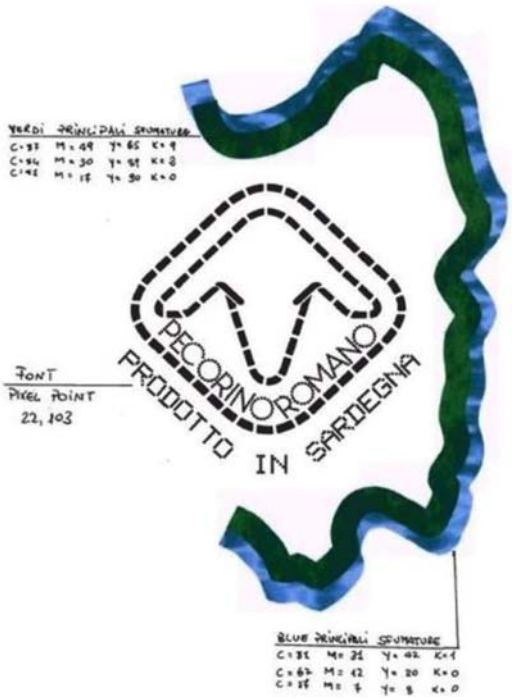


Op de etiketten [1] mag, naast het officiële onderscheidingsteken ter identificatie van “Pecorino Romano”-kaas, een territoriaal onderscheidingsteken worden gebruikt, mits de volledige productiecyclus in de aangegeven regio of provincie heeft plaatsgevonden. Daartoe mogen de volgende territoriale onderscheidingstekens worden gebruikt, mits aan de volgende eisen wordt voldaan:
a) Pecorino Romano del Lazio (Pecorino Romano uit Lazio)



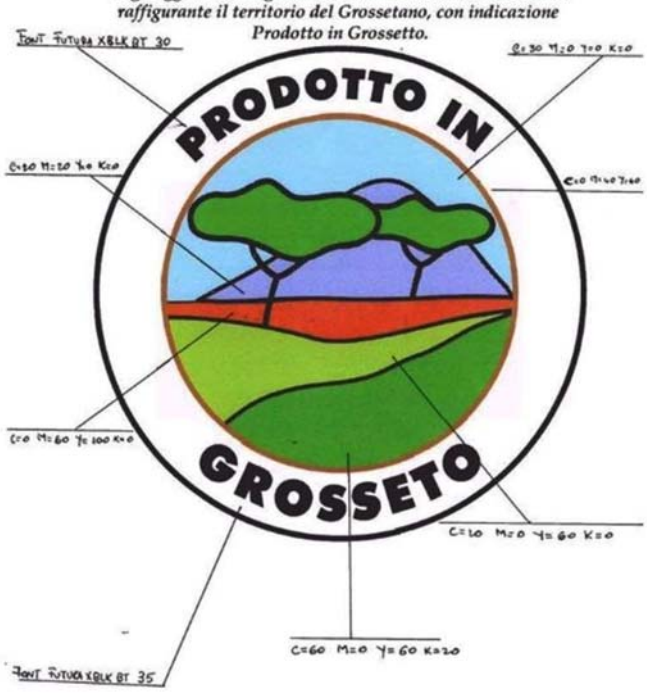
b) Pecorino Romano prodotto in Sardegna (Pecorino Romano geproduceerd op Sardinië)

Logo aggiuntivo Regione Sardegna: costituito dal logo costitutivo la DOP Pecorino Romano, con la scritta Prodotto in Sardegna, inserito all'interno della raffigurazione dell'Isola, aperta al logo medesimo.



c) Pecorino Romano prodotto in Grosseto (Pecorino Romano geproduceerd in de provincie Grosseto)

Logo aggiuntivo Regione Toscana - Provincia di Grosseto: raffigurante il territorio del Grossetano, con indicazione Prodotto in Grossetto.



5. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het hele grondgebied van de regio's Sardinië en Latium en van de provincie Grosseto.

6. Verband met het geografische gebied

Samenvatting van het verband

"Pecorino Romano" wordt geproduceerd in een gebied waar de schapenhouderij en de kaastraditie al bekend waren buiten de grenzen van het Middellandse Zeegebied in de tijd van het oude Rome, zoals blijkt uit de beschrijvingen van Latijnse schrijvers zoals Columella, Virgilius, Varro en Plinius de Oudere, die details verstrekken over het archetype van de BOB "Pecorino Romano". Van de natuurlijke factoren hebben de specifieke klimatologische en bodemomstandigheden het mogelijk gemaakt de nomadische veeteelt en de veerkracht ervan te ontwikkelen, dankzij het gebruik van twee natuurlijke elementen die sinds de voorgeschiedenis in de gebieden van het gebied van oorsprong aanwezig zijn: graasweiden en ooien. Het geografische verband vloeit voort uit deze specifieke klimatologische en bodemomstandigheden en uit de veehouderij, voornamelijk door het gebruik van graasweiden, ook al worden voortaan rationele technieken gebruikt, waardoor een beter evenwicht tussen bos/weide/akkerbouw wordt gewaarborgd. Wat de menselijke factoren betreft, hebben de historische aanwezigheid en verspreiding van de nomadische veeteelt in het gebied van oorsprong de geografische, sociale en landschappelijke omgeving vormgegeven en zijn zij de belangrijkste economische hulpbron en het grootste model van milieuvriendelijke verwerkende industrie geworden.

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)

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