C/2025/5773

28.10.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/5773)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Toma Piemontese“

ЕС №: PDO-IT-0026-AM01 — 7.8.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Toma Piemontese“

2. **Вид на географското означение**

☒ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☒ Селскостопански продукти

☐ Вино

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на селското стопанство, продоволствената независимост и горите

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Обяснение защо изменението или измененията попадат в обхвата на определението за стандартно изменение, съдържащо се в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 2024/1143:

Измененията попадат в обхвата на определението за стандартно изменение, тъй като те не включват промяна в наименованието или използването на наименованието, не създават риск от обезсилване на връзката с географския район и не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобреното изменение/одобрените изменения**

1. *Изменението се отнася до член 2 от продуктовата спецификация и точка 3.2 от единния документ, в които се съдържа текст относно описанието на продукта*

Както за разновидността сирене от пълномаслено мляко, така и за разновидността полумаслено сирене:

— добавя се, че сиренето се използва и за готвене,

— в описанието на консистенцията на вътрешността на сиренето се добавя изразът „понякога с леко изразени плесенни жилки“,

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

— заличен е текстът относно неядливата кора, който вече не е актуален,

— за да се намалят отпадъците при производството, е въведена възможността да се използва форма, различна от цилиндричната, само за сирене „Toma Piemontese“, което е предназначено за нарязване на кубчета, настъргване и/или за производство на съставни продукти, приготвени или преработени.

Пренаписаният член е, както следва:

„Характеристики на продукта

Наименованието за произход „Toma Piemontese“ е запазено за сирене със следните характеристики: маслено сирене от пълномаслено мляко или полумаслено сирене от мляко, частично обезмаслено чрез повърхностно обезмасляване или чрез механични способи, произведено от краве мляко и евентуално стерилизирано и евентуално подквасено с млечнокисели бактерии и/или естествени закваски.

Сиренето „Toma Piemontese“ се произвежда в две разновидности: „Toma Piemontese“ от пълномаслено мляко и полумаслено „Toma Piemontese“, произведено от частично обезмаслено мляко.

То се използва като трапезно сирене, както и за готвене и има следните характеристики:

А) „Toma Piemontese“ от пълномаслено мляко

форма: цилиндрична пита с плоски или почти плоски основи,

размери: диаметър на основата 15—35 cm, височина на стената, която може леко да бъде леко изпъкнала, 6—12 cm,

тегло: 1,8—9 kg, размерите и теглото се отнасят до сиренето в края на минималния период на зреене,

цвят на вътрешността: бяло-сламеножълт,

консистенция на вътрешността на сиренето: мека, с малки, разпръснати шупли, понякога с леко изразени естествени плесенни жилки близо до кората,

външна обвивка: еластична и гладка кора със сламеножълт цвят, който варира от светло- до червеникавокафяво в зависимост от степента на узряване,

вкус: сладък и приятен с деликатен аромат,

масленост в сухото вещество: не по-малко от 40 %

Б) полумаслено „Toma Piemontese“

форма: цилиндрична пита с плоски или почти плоски основи,

размери: диаметър на основата 15—35 cm, височина на стената 6—12 cm, като тя може леко да бъде леко изпъкнала,

тегло: 1,8—9 kg, размерите и теглото се отнасят до сиренето в края на минималния период на зреене,

цвят на вътрешността: бяло-сламеножълт,

консистенция на вътрешността на сиренето: еластична или полутвърда (с напредване на зреенето), с малки шупли и понякога с леко изразени естествени плесенни жилки близо до кората,

външна обвивка: относително нееластична кора, груба на вид, като цветът варира от наситен сламеножълт до червеникавокафяв в зависимост от степента на узряване,

вкус: наситен и хармоничен, чийто уханен мирис става все по-характерен в процеса на зреенето,

масленост в сухото вещество: не по-малко от 20 %.

С цел предотвратяване на отпадъците при производството и при условие че са спазени спецификациите по отношение на теглото, на цвета и на консистенцията на вътрешността на сиренето, се допуска производство на „Toma Piemontese“ във форма, различна от цилиндричната, когато продуктът е предназначен изключително за нарязване на кубчета, настъргване и/или за производство на съставни продукти, приготвени или преработени“.

Изменението засяга единния документ.

2. *Изменят се член 3 от продуктовата спецификация и точка 4 от единния документ*

— С изменението не се променя районът на производство, но за да се избегне объркване, се включва определението за планинско пасище, както е установено в регион Пиемонт.

Вмъква се следният текст:

„Сиренето „Toma Piemontese“ d'Alpeggio (от планинско пасище), в разновидността сирене от пълномаслено мляко или разновидността полумаслено сирене, се получава при преработката на мляко, добито от отглеждани на пасищата животни в периода на пасищно отглеждане от 1 юни до 15 октомври; наред с пашата, дажбата на животните може да бъде допълнена най-много с 10 % от сухото вещество в дневната дажба. Преработката на млякото трябва да се осъществява на планинското пасище. В случай на постоянни планински стопанства за продукт d'Alpeggio се счита продуктът, получен от мляко от животни в режим на пасищно отглеждане на терени, разположени на над 900 m надморска височина, в съответствие с горепосочените указания по отношение на периода и на храненето. Преработката на млякото трябва да се осъществява в планински район“.

Изменението засяга единния документ.

3. *Изменение на член 5 от продуктовата спецификация и точка 3.3 от единния документ по отношение на вида на използваното сирище*

— Добавена е възможността да се използва сирище от неживотински произход, за да се отговори на нарастващото търсене на пазара на този вид продукт.

Новата формулировка е, както следва:

„Суровини: краве мляко, сол, телешко сирище или като алтернатива — коагулант от неживотински произход, евентуално млечнокисели бактерии и/или естествени закваски. Естествените закваски трябва да са произведени в района на производство и/или да са получени от предишни преработки на мляко“.

Изменението засяга единния документ.

4. *Изменение на член 5 от продуктовата спецификация във връзка с метода на производство*

— Изразът „първо пресоване“ се заменя с „евентуално пресоване“ на етапа непосредствено след поставянето във формовъчни ленти и/или в калъпите със съответната форма.

Новото изречение е, както следва:

„Събраната сиренина се поставя във формовъчни ленти и/или калъпи, като се допуска използването на платно, и след евентуално пресоване се оставя да се отцеди от ненужната суроватка в подходяща среда;“.

Изменението не засяга единния документ.

5. *Изменение на член 5 от продуктовата спецификация във връзка с метода на производство*

— Теглото на питите, които трябва да зреят най-малко 60 дни, се намалява от 6 kg на 5,2 kg.

Новият текст е, както следва:

„Зреенето се извършва в традиционни пещери или в подходяща среда с влажност 85 % (± 13 процентни пункта) и положителна температура, която не превишава 13 °C; по време на този етап питите сирене се обръщат няколко пъти, като периодично се измиват с разтвор от вода и сол.

Минималната продължителност на този етап е 60 дни за питите с тегло над 5,2 kg и 15 дни за питите с по-малко тегло“.

Изменението не засяга единния документ.

6. *Изменението засяга точка 3.6 от единния документ*

— Добавени са логата на наименованието, които са вече включени в продуктовата спецификация.

Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Toma Piemontese“

ЕС №: PDO-IT-0026-AM01 — 7.8.2025 г.

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования (на ЗНП или ЗГУ)**

„Toma Piemontese“

2. **Държава членка или трета държава**

Италия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

04 — МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ; ПТИЧИ ЯЙЦА; ЕСТЕСТВЕН МЕД; ПРОДУКТИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ, НЕУПОМЕНАТИ, НИТО ВКЛЮЧЕНИ ДРУГАДЕ

0406 — Сирена и извара

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Toma Piemontese“ е сирене, което се произвежда единствено от краве мляко — пълномаслено за разновидността сирене от пълномаслено мляко и полуобезмаслено за разновидността полумаслено сирене.

Готовият продукт трябва да има посочените по-долу характеристики:

— форма: цилиндрична пита с плоски или почти плоски основи и с леко изпъкнала стена,

— размери: диаметър на основата 15—35 cm, височина на стената 6—12 cm,

— тегло: 1,8—9 kg

(размерите и теглото се отнасят до сиренето в края на минималния период на зреене),

— кора: за разновидността сирене от пълномаслено мляко: еластична и гладка, като цветът варира от блед сламеножълт до червеникавокафяв в зависимост от степента на узряване, неядлива,

— кора: за разновидността полумаслено сирене: относително нееластична кора, груба на вид, като цветът варира от наситен сламеножълт до червеникавокафяв;

— консистенция на вътрешността на сиренето: за разновидността сирене от пълномаслено мляко: мека вътрешна част с малки, разпръснати шупли; за разновидността полумаслено сирене: еластична или полутвърда вътрешна част (променя се в процеса на зреенето), с малки шупли;

както за разновидността сирене от пълномаслено мляко, така и за разновидността полумаслено сирене, вътрешността понякога може да е с леко изразени естествени плесенни жилки близо до кората,

— цвят на вътрешността: бяло-сламеножълт,

— вкус: мек и приятен вкус с деликатен мирис за разновидността сирене от пълномаслено мляко; наситен и хармоничен вкус, чийто уханен мирис става все по-характерен в процеса на зреенето, за разновидността полумаслено сирене,

— съдържание на мазнини в сухото вещество: не по-малко от 40 % за разновидността сирене от пълномаслено мляко; не по-малко от 20 % за разновидността полумаслено сирене.

С цел предотвратяване на отпадъците при производството и при условие че са спазени спецификациите по отношение на теглото, на цвета и на консистенцията на вътрешността на сиренето, се допуска производство на „Toma Piemontese“ във форма, различна от цилиндричната, когато продуктът е предназначен изключително за нарязване на кубчета, настъргване и/или за производство на съставни продукти, приготвени или преработени.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Храната на едрия рогат добитък трябва се състои от зелен и/или консервиран фураж или от изсушен фураж от ливади, пасища или от ливадно-пасищни площи, както и от сено, с произход основно от определения географски район.

Суровини: краве мляко, сол, телешко сирище или като алтернатива — коагулант от неживотински произход, евентуално млечнокисели бактерии и/или естествени закваски. Естествените закваски трябва да са произведени в района на производство и/или да са получени от предишни преработки на мляко.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Целият производствен процес (отглеждането на добитъка и производството на млякото, коагулацията, преработката на сиренината, формирането в калъпи, отцеждането, осоляването и зреенето) трябва да се извършва в района, определен в точка 4.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Сиренето може да се продава за консумация цяло или нарязано, както на порции, така и предварително опаковано. Операциите по порционирането и опаковането могат да се извършват също и извън географския район на производство.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Преди пускането на продукта на пазара върху него се полага маркировка за съответствие под формата на хартиен етикет (с диаметър 14 на 27 cm) и релефен знак, положен в центъра на една от основите на всяка пита сирене посредством специален печат, носещ логото за ЗНП, а за полумасленото сирене — и буквата „S“. Едва след това маркиране и етикетиране продуктът може да бъде пуснат на пазара под защитеното наименование за произход „Toma Piemontese“.

За залепяне на хартиения етикет може да се използва лепило, предназначено за хранителната промишленост.

Логото на сиренето със ЗНП „Toma Piemontese“ се състои от стилизирана крава в син цвят, носеща белия надпис „Toma Piemontese“ и оградена от кръг с цветовете на италианското знаме.

Обозначението за произход се състои от пластмасов печат, в чиято среда се вижда глава на крава със стилизирана буква „T“; външният идентификационен код на производителя, който се състои от главна буква и двуцифрен номер, трябва да се намира от лявата страна на рисунката. При разновидността полумаслено сирене „Toma Piemontese“ над логото, в средата, в специално предвидено за целта квадратче трябва да има главна буква „S“.

Логото на ЗНП „Toma Piemontese“ се намира в средата на хартиения етикет и е обградено със зелена окръжност, на която фигурира надписът ЗНП „Toma Piemontese“. При разновидността полумаслено сирене „Toma Piemontese“ на етикета фигурира също и думата „Semigrasso“ („полумаслено“). Същото лого трябва да бъде поставено и върху сиренето, което се продава на порции.

Логото на сиренето със ЗНП „Toma Piemontese“, както и логото на полумасленото сирене със ЗНП „Toma Piemontese“, може да се възпроизвеждат в черно-бял вариант, когато продуктът е порциониран/предварително опакован.



4. **Кратко определение на географския район**

Районът на произход на млякото и на преработката и зреенето на сиренето „Toma Piemontese“ обхваща административната територия на провинциите Новара, Верчели, Биела, Торино, Кунео, Вербано-Кузио-Осола, както и на общините Монастеро Бормида, Рокаверано, Момбалдоне, Олмо Джентиле и Сероле в провинция Асти, а също и на общините Акуи Терме, Терцо, Бистаньо, Понти и Дениче в провинция Алесандрия.

Сиренето „Toma Piemontese“ d'Alpeggio (от планинско пасище), в разновидността сирене от пълномаслено мляко или разновидността полумаслено сирене, се получава при преработката на мляко, добито от отглеждани на пасищата животни в периода на пасищно отглеждане от 1 юни до 15 октомври; наред с пашата, дажбата на животните може да бъде допълнена най-много с 10 % от сухото вещество в дневната дажба. Преработката на млякото трябва да се осъществява на планинското пасище. В случай на постоянни планински стопанства за продукт d'Alpeggio се счита продуктът, получен от мляко от животни в режим на пасищно отглеждане на терени, разположени на над 900 m надморска височина, в съответствие с горепосочените указания по отношение на периода и на храненето. Преработката на млякото трябва да се осъществява в планински район.

5. **Връзка с географския район**

Определеният географски район се характеризира с добро разпределение на количеството валежи, което варира между 800 и 1 500 mm годишно, с минимални стойности през зимата, максимални стойности през пролетта и вторични максимални стойности през лятото и есента, а също и със значителни възможности за напояване в равнините. Климатичните условия, заедно с особено изразеното слънцегреене (чиято средна абсолютна стойност е 5,4 часа дневно, с максимум от 8,4 часа дневно през юли и минимум от 3,5 часа дневно през ноември и декември) и с характеристиките на почвата, представляват единствено и неповторимо съчетание в Европа. Тази почвено-климатична среда се отразява в характеристиките на фуража, който е подложен на по-малко топлинен и хидрографски стрес, което благоприятства динамичния и изобилен растеж. Ливадите, пасищата и фуражните култури по принцип са особено богати на райграс, люцерна и други качествени житни и бобови култури, като например детелина. Качеството на фуражите позволява отлично производство на мляко, което придава на сиренето неповторими нотки.

Отглежданите животни също се възползват от тези характерни условия, които дават отражение върху благополучието им с оглед на помещенията за отглеждане.

Особената сръчност на производителите на сирене при раздробяването на сиренината е определяща за получаването на точната консистенция на вътрешната част на сиренето — мека вътрешна част с малки, разпръснати шупли.

Сиренето се характеризира с мека вътрешна част с малки, разпръснати шупли.

Специфичните климатични условия, като например значителното количество валежи, значителната относителна влажност на въздуха, както и характерната продължителност на слънцегреенето, съчетани със сръчността на производителите на сирене, които са съумели да се възползват от тези условия, са позволили пълният потенциал на определения географски район да се изрази в „Toma Piemontese“ — вид сирене, който се характеризира предимно с мекотата на вътрешната си част. При раздробяването на сиренината, получена без загряване или след съвсем леко полузагряване, производителите на сирене, благодарение на своята сръчност, успяват да получат гранули, осигуряващи отличен баланс между сиренната маса и суроватката.

Освен това специфичното естество на зреенето, което традиционно протича в естествени пещери или в друга подходяща среда, характеризираща се с много висока влажност, позволява вътрешната част на сиренето да се съхрани мека и на този етап.

Препратка към публикуваната спецификация

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252F6%252Fd%252FD.6b6d399c501936219b1d/P/BLOB%3AID%3D3340/E/pdf?mode=download