C/2025/5773

28.10.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5773)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Toma Piemontese“

EU č.: PDO-IT-0026-AM01 – 7.8.2025

1. **Název produktu**

„Toma Piemontese“

2. **Druh zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☒ Zemědělské produkty

☐ Víno

☐ Lihoviny

4. **Členský stát, ke kterému zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

MASAF

6. **Důvod pro standardní změnu**

Vysvětlení, že daná změna (dané změny) spadá (spadají) pod definici standardní změny stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143

Změny spadají do definice standardní změny, neboť nezahrnují změnu názvu nebo změnu použití názvu, nepředstavují riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí a nevedou k dalším omezením uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené změny (schválených změn)**

1. *Tato změna se vztahuje k popisu produktu a týká se článku 2 specifikace produktu a bodu 3.2 jednotného dokumentu*

Pro plnotučný i polotučný typ:

— doplňuje se, že jej lze používat i v teplé kuchyni,

— k popisu struktury hmoty se doplňuje výraz „někdy s jemným přirozeným žilkováním“,

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

— byla odstraněna zastaralá zmínka o nepoživatelnosti kůrky,

— za účelem snížení množství odpadu z výroby se přidává možnost vyrábět sýr „Toma Piemontese“ v jiném než válcovitém tvaru, pokud se prodává nakrájený na kostky, nastrouhaný a/nebo se používá k výrobě složených produktů vzniklých procesem zpracování nebo transformace.

Pozměněný článek zní takto:

„Vlastnosti produktu

Označení původu ‚Toma Piemontese‘ je vyhrazeno pro sýry s těmito vlastnostmi: plnotučný sýr z plnotučného mléka nebo polotučný sýr z mléka, které bylo odstředěno přirozeným vyvstáváním tuku nebo strojově; k výrobě se používá kravské mléko, které bylo případně sterilováno a případně očkováno mléčnými a/nebo přírodními zákysovými kulturami.

Existují dva druhy sýra ‚Toma Piemontese‘: ‚Toma Piemontese‘ vyrobený z plnotučného mléka a ‚Toma Piemontese Semigrasso‘ vyrobený z polotučného mléka.

Jako sýr se používá ve studené i teplé kuchyni a má tyto vlastnosti:

A) plnotučný sýr ‚Toma Piemontese‘

tvar: válcovitý s rovnými nebo téměř rovnými podstavami,

rozměry: průměr podstavy 15–35 cm, výška strany, která může být mírně vypouklá, 6–12 cm,

hmotnost: od 1,8 do 9 kg (uvedené rozměry a hmotnost se vztahují na produkt po minimální době zrání),

barva hmoty: bílá až slámová,

textura hmoty: měkká, s drobnými a řídkými oky, někdy s jemným přirozeným žilkováním u kůrky,

vnější vzhled: pružná a hladká kůrka, světle slámové a červenohnědé barvy v závislosti na stupni zralosti,

chuť: sladká s příjemnou jemnou vůní,

podíl tuku v sušině: ne méně než 40 %

B) polotučný sýr ‚Toma Piemontese Semigrasso‘

tvar: válcovitý s rovnými nebo téměř rovnými podstavami,

rozměry: průměr podstavy 15–35 cm, výška strany 6–12 cm, strana může být mírně vypouklá;

hmotnost: od 1,8 do 9 kg (uvedené rozměry a hmotnost se vztahují na produkt po minimální době zrání),

barva hmoty: bílá až slámová,

textura hmoty: pružná či polotvrdá (podle stupně zralosti) s drobnými oky, někdy s jemným přirozeným žilkováním u kůrky,

vnější vzhled: kůrka málo pružná, hrubá, sytě slámové až červenohnědé barvy v závislosti na stupni zralosti,

chuť: silná a harmonická s výraznou vůní, jejíž intenzita se zvyšuje s délkou zrání,

podíl tuku v sušině: ne méně než 20 %

Aby se zabránilo odpadům z výroby a s výhradou dodržení specifikací týkajících se hmotnosti, výšky strany, barvy a textury hmoty, je u produktu určeného výhradně k nakrájení na kostky, nastrouhání a/nebo k výrobě složených produktů vzniklých procesem zpracování nebo transformace přípustné, aby byl produkt ‚Toma Piemontese‘ dodáván v jiném než válcovitém tvaru.

Změna se týká jednotného dokumentu.

2. *Změna článku 3 specifikace produktu a bodu 4 jednotného dokumentu*

— Tímto se nemění oblast produkce, ale z důvodu jasnosti se vkládá definice sýrů typu ‚d'Alpeggio' (z horských pastvin), jak ji definoval region Piemont.

Doplňuje se následující text:

Výraz ‚Toma Piemontese d'Alpeggio' se používá pro plnotučné i polotučné sýry vyrobené zpracováním mléka od dojnic krmených trávou v období vyhánění na horské pastviny, tj. od 1. června do 15. října. Kromě pastvy se dojnice mohou dokrmovat sušinou, a to do nejvýše 10 % denní krmné dávky. Zpracování mléka musí probíhat v oblasti horských pastvin. V případě stálého chovu v horských podmínkách se za sýry typu ‚d'Alpeggio' považují sýry vyrobené zpracováním mléka od dojnic pasoucích se na pastvinách v nadmořské výšce nad 900 metrů v souladu s výše uvedenými údaji a požadavky na krmení. Zpracování mléka musí probíhat v horské oblasti."

Změna se týká jednotného dokumentu.

3. *Změna článku 5 specifikace produktu a bodu 3.3 jednotného dokumentu týkající se typu použitého syřidla*

— Byla doplněna možnost použití syřidla neživočišného původu, aby bylo možné uspokojit rostoucí poptávku trhu po tomto druhu produktu.

Nový text zní takto:

„Suroviny: kravské mléko, sůl, syřidlo z telat nebo alternativně sráželo neživočišného původu, případně mléčné a/nebo přírodní zákysové kultury. Přírodní zákysové kultury musí být z oblasti produkce a/nebo pocházet z předchozího zpracování."

Změna se týká jednotného dokumentu.

4. *Změna článku 5 specifikace produktu, pokud jde o výrobní postup*

— Slovní spojení „první lisování" pro krok, který bezprostředně následuje po vložení sýrové hmoty do formy a/nebo tvořítka, se nahrazuje slovem „případné lisování".

Nová věta zní takto:

„Nabraná sýřenina se vloží do forem a/nebo tvořítek, lez i za použití látkového syrníku, a po případném lisování se nechá odkapat přebytečná syrovátka ve vhodných prostorách;"

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

5. *Změna článku 5 specifikace produktu, pokud jde o výrobní postup*

— Hmotnost sýrů pro minimální zrání 60 dnů byla snížena z 6 kg na 5,2 kg.

Pozměněná věta zní takto:

„Zrání probíhá v tradičních jeskyních nebo ve vhodných prostorách s vlhkostí 85 % ± 13 procentních bodů a teplotou nad 0 °C, která však nesmí překročit 13 °C. Během této fáze se sýry několikrát obrací a formy se někdy omývají solným roztokem.

Minimální doba trvání tohoto období je 60 dní pro sýry o hmotnosti vyšší než 5,2 kg a 15 dní pro sýry o nižší hmotnosti.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

6. *Touto změnou se mění bod 3.6 jednotného dokumentu*

— Byly vloženy logotypy označení, které jsou již uvedeny ve specifikaci produktu.

Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Toma Piemontese“

EU č.: PDO-IT-0026-AM01 – 7.8.2025

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název (názvy) ((CHOP či CHZO))**

„Toma Piemontese“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

04 – MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY; PTAČÍ VEJCE; PŘÍRODNÍ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU, JINDE NEUVEDENÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0406 – Sýry a tvaroh

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Sýr „Toma Piemontese“ se vyrábí výhradně z plnotučného kravského mléka (sýr s přívlastkem „plnotučný“) a z polotučného kravského mléka (sýr s přívlastkem „polotučný“).

Konečný produkt musí mít tyto vlastnosti:

— tvar: válcovitý s rovnými či téměř rovnými podstavami a s lehce vypouklými stranami,

— rozměry: průměr mezi 15–35 cm, strany vysoké 6–12 cm,

— hmotnost: od 1,8 do 9 kg

(uvedené rozměry a hmotnost se vztahují na produkt při minimální době zrání),

— kůrka: plnotučný sýr: pružná a hladká, světle slámové a červenohnědé barvy v závislosti na stupni zralosti; nejí se,

— kůrka: polotučný sýr: kůrka málo pružná, hrubá, sytě slámové až červenohnědé barvy,

— textura hmoty: plnotučný sýr: měkká s drobnými a řídkými oky; polotučný sýr: pružná či polotvrdá (podle stupně zralosti) s drobnými oky

(plnotučný polotučný sýr může někdy vykazovat jemné přirozené žilkování u kůrky),

— barva hmoty: bílá až slámová,

— chuť: sladká s příjemnou jemnou vůní (plnotučný sýr); silná a harmonická s výraznou vůní, jejíž intenzita se zvyšuje s délkou zrání (polotučný sýr),

— obsah tuku v sušině: ne méně než 40 % (plnotučný sýr); ne méně než 20 % (polotučný sýr).

Aby se zabránilo odpadům z výroby a s výhradou dodržení specifikací týkajících se hmotnosti, výšky strany, barvy a textury hmoty, je u produktu určeného výhradně k nakrájení na kostky, nastrouhání a/nebo k výrobě složených produktů vzniklých procesem zpracování nebo transformace přípustné, aby byl produkt „Toma Piemontese“ dodáván v jiném než válcovitém tvaru.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Převážná část krmiva dojnic se musí skládat ze zelené nebo konzervované píce nebo ze sušené píce, jež pochází z luk, pastvin či pastvinných luk, a ze sena, jež musí z větší části pocházet z vymezené zeměpisné oblasti.

Suroviny: kravské mléko, sůl, syřidlo z telat nebo alternativně srážedlo neživočišného původu, případně mléčné a/nebo přírodní zákysové kultury. Přírodní zákysové kultury musí být z oblasti produkce a/nebo pocházet z předchozího zpracování.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Celý výrobní proces (chov dojnic a produkce mléka, koagulace, zpracování sraženiny, tvarování, sušení, solení a zrání) se musejí uskutečnit v oblasti uvedené v bodě 4.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Sýr může být prodáván vcelku i krájený, naporcovaný i balený. Porcování a balení může probíhat i mimo zeměpisnou oblast produkce.

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Označení shody, které se uděluje před uvedením na trh, se provádí umístěním papírového štítku (o průměru 14 až 27 cm) a vyražením značky do středu jedné podstavy každého bochníku sýra pomocí raznice s logem CHOP a v případě polotučného sýra i písmenem „S“. Teprve po tomto označení a umístění štítku může být sýr s chráněným označením původu „Toma Piemontese“ uveden na trh.

K připevnění papírového štítku se povoluje použít potravinářské lepidlo.

Označení CHOP sýru „Toma Piemontese“ tvoří vyobrazení krávy v modré barvě, přes kterou je bílým písmem vytištěn nápis „Toma Piemontese“, a vše lemuje stuha v barvách italské vlajky ve tvaru kruhu.

Označení původu tvoří pečeť z umělé hmoty, v jejímž středu je kravská hlava obsahující stylizaci písmene „T“. Vlevo od obrázku je pak uveden alfanumerický kód výrobce tvořený velkým písmenem abecedy a dvoumístným číslem. V případě „polotučného“ sýru „Toma Piemontese“ se nad logem v okénku umístěném ve středu zobrazí velké písmeno „S“.

Ve středu papírového štítku se nachází logo sýru „Toma Piemontese“ CHOP a na vnějším zeleném okraji kruhové korunky nápis „Toma Piemontese Dop“. V případě „polotučného“ sýru „Toma Piemontese Semigrasso“ se uvede slovo „polotučný“ (Semigrasso). Stejné logo musí být vyobrazeno i na naporcovaném produktu.

Jak logo CHOP sýra „Toma Piemontese“, tak logo CHOP polotučného sýra „Toma Piemontese Semigrasso“ lze vyobrazit černobíle, přičemž je tato možnost vyhrazena pro naporcovaný či balený produkt.



4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast původu mléka, zpracování a zrání sýra „Toma Piemontese“ spadá do správního území provincií: Novara, Vercelli, Biella, Torino, Cuneo a Verbania Cusio Ossola a obcí Monastero Bormida, Roccaverano, Mombaldone, Olmo Gentile a Serole v provincii Asti a Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Ponti a Denice v provincii Alessandria.

Výraz „Toma Piemontese d'Alpeggio“ se používá pro plnotučné i polotučné sýry vyrobené zpracováním mléka od dojnic krmených trávou v období vyhánění na horské pastviny, tj. od 1. června do 15. října. Kromě pastvy se dojnice mohou dokrmovat sušinou, a to do nejvýše 10 % denní krmné dávky. Zpracování mléka musí probíhat v oblasti horských pastvin. V případě stálého chovu v horských podmínkách se za sýry typu „d'Alpeggio“ považují sýry vyrobené zpracováním mléka od dojnic pasoucích se na pastvinách v nadmořské výšce nad 900 metrů v souladu s výše uvedenými údaji a požadavky na krmení. Zpracování mléka musí probíhat v horské oblasti.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Vymezená oblast se vyznačuje zvýšeným výskytem dešťových srážek na celém území, jejichž roční úhrn se pohybují mezi 800 a 1 500 mm, přičemž nejméně srážek je v zimě a nejvíce na jaře, druhotná maxima jsou typická pro období léta a podzimu. To vše znamená značný dostatek vody v rovinatých oblastech. Klimatické podmínky spolu s osobitou délkou slunečního záření (absolutní průměrná roční hodnota činí 5,4 hodiny denního svitu s maximem 8,4 hodiny denního svitu v červenci a minimem 3,5 hodiny denního svitu v listopadu a prosinci) a vlastnostmi půdy vytváří kombinaci, která je v Evropě jedinečná a neopakovatelná. Tyto půdní a klimatické faktory se propisují do vlastností píce, která je vystavena menšímu výkyvu teplot a nedostatku vody, což napomáhá bohatému a vydatnému růstu. Luka a pastviny a krmné plodiny obecně jsou obzvláště bohaté na jílek, vojtěšku a jiné vzácné traviny a luskoviny z rodu jetelových. Kvalita píce je předpokladem výborného mléka, jehož zásluhou vznikají sýry jedinečných vlastností.

V neposlední řadě tyto příznivé podmínky pro chovaný dobytek znamenají zajištění dobrých životních podmínek, např. pokud jde o ustájení.

Rozhodující pro získání správné konzistence hmoty, která musí být měkká a s drobnými a řídkými oky, je mimořádná zručnost výrobců sýra při krájení sýřeniny.

Sýr se vyznačuje měkkou texturou hmoty s drobnými a řídkými oky.

Díky tomu, že výrobci sýra uměli moudře využít spojení zvláštních klimatických podmínek, jako jsou vyšší dešťové srážky a vyšší relativní vlhkost vzduchu spolu s typickou délkou slunečního svitu, podařilo se jim u sýra „Toma Piemontese“ využít maximum možností, které vymezená oblast produkce nabízí, a odměnou jim je sýr vyznačující se svou charakteristickou měkkostí. Mimořádná zručnost výrobců sýra při krájení sýřeniny, jež byla získána bez vaření či případně jen velmi mírným převařením, umožňuje získat sýrová zrna, díky nimž se dosáhne dokonalé rovnováhy mezi sýrovou hmotou a syrovátkou.

Zvláštní způsob zrání, které tradičně probíhá v přírodních jeskynních či v jiných vhodných prostorách vyznačujících se velmi vysokou vlhkostí, umožňuje i během této fáze zachovat měkkost sýrové hmoty.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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