C/2025/5773

28.10.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5773)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Toma Piemontese«

EU-nr.: PDO-IT-0026-AM01 — 7.8.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Toma Piemontese«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☒ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

MASAF (Ministero dell'Agroltura, della sovranità alimentare e delle foreste)

6. **Klassificering som standardændring**

Redegørelse for, hvorfor ændringen er omfattet af definitionen på en standardændring i henhold til artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143

Ændringerne opfylder definitionen af en standardændring, da de ikke indebærer en ændring af betegnelsen eller anvendelsen heraf, ikke udgør en risiko for, at tilknytningen forsvinder, og ikke indebærer nye restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte ændringer**

1. *Ændring af produktspecifikationens artikel 2 og punkt 3.2 i enhedsdokumentet vedrørende beskrivelsen af produktet*

For både den fuldfede og den halvfede ost:

— tilføjes det, at produktet også kan anvendes i madlavningen

— tilføjes det til beskrivelsen af ostens indre, at den »undertiden har en let marmorering«

([1]) Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

— udgår angivelsen vedrørende en ikke spiselig skorpe, der nu er forældet

— indføres der, for at mindske tabet af restprodukter fra forarbejdning, en mulighed for, at produktet kan præsenteres i andre former end cylinderform, men kun når »Toma Piemontese« er bestemt til udskæring i tern, rivning og/eller fremstilling af sammensatte produkter, der er resultatet af en tilberednings- eller forarbejdningsproces.

Det ændrede afsnit har følgende ordlyd:

»Produktets egenskaber

Oprindelsesbetegnelsen »Toma Piemontese« er forbeholdt oste med følgende egenskaber: fed sødmælksost eller halvfed ost fremstillet af delvist skummet mælk ved klaring eller en mekanisk handling, fremstillet med komælk, eventuelt steriliseret, og eventuelt tilsat naturlige mælkesyrekulturer og/eller starterkulturer.

»Toma Piemontese« findes i to former: »Toma Piemontese« fuldfed, fremstillet af sødmælk og »Toma Piemontese« halvfed, fremstillet af delvist skummet mælk.

Den kan anvendes både som spiseost og i madlavningen og har følgende egenskaber:

A) Fuldfed »Toma Piemontese«

Form: cylindrisk med plane eller næsten plane overflader.

Dimensioner: Diameteren er mellem 15 og 35 cm og højden af siden (som kan være lettere konveks) mellem 6 og 12 cm.

Vægt: fra 1,8 til 9 kg (dimensioner og vægt efter minimumsmodningsperioden).

Farve på ostens indre: cremefarvet.

Ostens konsistens: blød, med små spredte huller, undertiden med en let marmorering tæt på skorpen af naturlig oprindelse.

Ydre udseende: blød og glat skorpe, hvis farve går fra lys stråguI til rødbrun, afhængigt af modningsgraden.

Smag: mild og behagelig med en delikat aroma.

Fedtindhold i tørstof: mindst 40 %.

B) Halvfed »Toma Piemontese«

Form: cylindrisk med plane eller næsten plane overflader.

Dimensioner: Diameteren er mellem 15 og 35 cm og højden af siden (som kan være lettere konveks) mellem 6 og 12 cm.

Vægt: fra 1,8 til 9 kg (dimensioner og vægt efter minimumsmodningsperioden).

Farve på ostens indre: cremefarvet.

Ostens konsistens: blød eller halvhård (afhængigt af modningen) med små huller undertiden med en let naturlig marmorering tæt på skorpen.

Ydre udseende: ret hård skorpe med et rustikt udseende, hvis farve går fra stærk stråguI til rødbrun afhængigt af modningsgraden.

Smag: intens og harmonisk smag, hvis duft bliver mere og mere karakteristisk i løbet af modningsprocessen.

Fedtindhold i tørstof: mindst 20 %.

For at mindske tabet af restprodukter fra forarbejdning, og uden at specifikationerne vedrørende vægt, sidehøjde, farve og struktur af ostens indre berøres, kan produktet præsenteres i andre former end cylinderform, når osten er bestemt til udskæring i tern, rivning og/eller fremstilling af sammensatte produkter, der er resultatet af en tilberednings- eller forarbejdningsproces.

Denne ændring berører enhedsdokumentet.

2. *Ændring af produktspecifikationens artikel 3 og punkt 4 i enhedsdokumentet*

— Ændringen ændrer ikke produktionsområdet, men for at undgå enhver forvirring er den definition af alpeost (»alpeggio«), som regionen Piemonte har formuleret, blevet indsat.

Den nyligt tilføjede tekst har følgende ordlyd:

»Toma Piemontese« Alpeggio fremstilles, hvad enten der er tale om fuldfed eller halvfed ost, af mælk fra dyr, der har gået på græs i sommerperioden fra 1. juni til 15. oktober. Der kan gives et fodertilskud på højst 10 % af det daglige indtag af tørstof som supplement til græsningen. Forarbejdningen af mælken skal ske i alperegionen. For så vidt angår permanente bjergbedrifter betragtes ost fremstillet af mælk fra dyr, der græsser på arealer, der ligger mere end 900 m over havets overflade i overensstemmelse med ovenstående oplysninger om periode og foder, som alpeost (»alpeggio«). Forarbejdningen af mælken skal ske i bjergområderne.«

Denne ændring berører enhedsdokumentet.

3. *Ændring af produktspecifikationen artikel 5 og punkt 3.3 i enhedsdokumentet vedrørende den anvendte type osteløbe*

— For at imødekomme den stadigt stigende efterspørgsel efter denne produkttype er der indført en mulighed for at anvende osteløbe af ikkeanimalsk oprindelse.

Den nye tekst har følgende ordlyd:

»Råvarer: komælk, salt, kalveløbe eller alternativt koaguleringsmiddel af ikkeanimalsk oprindelse, eventuelt tilsat mælkesyrekulturer og/eller starterkulturer. Starterkulturerne skal være fremstillet i produktionsområdet og/eller stamme fra tidligere forarbejdning af mælken.«

Denne ændring berører enhedsdokumentet.

4. *Ændring af produktspecifikationens artikel 5 om produktionsmetoden*

— Udtrykket »første presning« erstattes af »eventuel presning« i beskrivelsen af den fase, der følger umiddelbart efter, at ostemassen er kommet i forme.

Den nye tekst har følgende ordlyd:

»Ostemassen hældes i forme ved hjælp af et lærredsfilter, hvor det er relevant. Efter en eventuel presning afdrypper vallen under passende forhold.«

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

5. *Ændring af produktspecifikationens artikel 5 om produktionsmetoden*

— Vægten af ostene, der skal modnes i mindst 60 dage, er blevet nedsat fra 6 kg til 5,2 kg.

Den ændrede sætning har følgende ordlyd:

"Modningsprocessen finder sted i traditionelle grotter eller i egnede omgivelser med en luftfugtighed på 85 % (± 13 procentpoint) og en temperatur, der ligger over frysepunktet og er højst 13 °C. I denne fase vendes ostene flere gange og vaskes regelmæssigt med en opløsning af vand og salt.

Denne fase varer mindst 60 dage for oste med en vægt på over 5,2 kg og 15 dage for oste, der vejer mindre end 5,2 kg.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

6. *Ændring af punkt 3.6 i enhedsdokumentet*

— De logoer for betegnelsen, der allerede fremgår af produktspecifikationen, er blevet indsat.

Denne ændring berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

»Toma Piemontese«

EU-nr.: PDO-IT-0026-AM01 — 7.8.2025

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse(r) (på BOB eller BGB)**

»Toma Piemontese«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukteller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

04 – MÆLK OG MEJERIPRODUKTER, FUGLEÆG, NATURLIG HONNING, SPISELIGE PRODUKTER AF ANIMALSK OPRINDELSE, IKKE ANDETSTEDS TARIFERET

0406 – Oste og ostemasse

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Toma Piemontese« er en ost, der udelukkende fremstilles af komælk, enten sødmælk, når det gælder den fuldfede ost, eller delvist skummet mælk, når det gælder den halvfede ost.

Det færdige produkt skal have følgende kendetegn:

— Form: cylinderformet med plane eller næsten plane overflader og let konvekse sider.

— Dimensioner: 15-35 cm i diameter, sidehøjde på 6-12 cm.

— Vægt: 1,8 til 9 kg

(dimensioner og vægt svarer til de værdier, der registreres i begyndelsen af modningsfasen).

— Skorpe: for den type, der fremstilles af sødmælk: elastisk og glat, fra lys stråguI til rødbrun, afhængigt af modningsgraden, ikke spiselig.

— Skorpe: for den type, der fremstilles af delvist skummet mælk: ret hård skorpe med et rustikt udseende, hvis farve går fra stærk stråguI til rødbrun.

— Ostens struktur: for den type, der fremstilles af sødmælk: blødt indre med spredte små huller; for den type, der fremstilles af delvist skummet mælk: elastisk eller halvfast indre (som udvikler sig i løbet af modningsfasen), med små huller.

Det gælder både for oste fremstillet af sødmælk og oste fremstilles af delvist skummet mælk, at ostens indre undertiden kan have en let naturlig marmorering tæt på skorpen.

— Farve på ostens indre: cremefarvet.

— Smag: Den fuldfede ost har en mild og behagelig smag med en delikat aroma. Den halvfede ost har en intens og harmonisk smag, hvis parfumerede aroma bliver mere og mere karakteristisk i løbet af modningsfasen.

— Fedtindhold i tørstof: mindst 40 % for den type, der fremstilles af sødmælk; mindst 20 % for den type, der fremstilles af delvist skummet mælk.

For at mindske tabet af restprodukter fra forarbejdning, og uden at specifikationerne vedrørende vægt, sidehøjde, farve og struktur af ostens indre berøres, kan produktet præsenteres i andre former end cylinderform, når osten er bestemt til udskæring i tern, rivning og/eller fremstilling af sammensatte produkter, der er resultatet af en tilberednings- eller forarbejdningsproces.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Kvægets foder skal bestå af grøntfoder eller konserveret grøntfoder eller tørret foder fra græsgange, græsenge eller marker og enge samt hø, der hovedsagelig stammer fra det afgrænsede geografiske område.

Råvarer: komælk, salt, kalveløbe eller alternativt koaguleringsmiddel af ikkeanimalsk oprindelse, eventuelt tilsat mælkesyrekulturer og/eller starterkulturer. Starterkulturerne skal være fremstillet i produktionsområdet og/eller stamme fra tidligere forarbejdning af mælken.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Hele produktionsprocessen (kvægopdræt, mælkeproduktion, koagulering, forarbejdning af ostemassen, formning, dræning, saltning og modning af osten) skal finde sted i det område, der er angivet i punkt 4.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Osten kan markedsføres hel, udskåret, i portioner eller færdigpakket. Udskæringen i portioner og færdigpakningen kan også finde sted uden for det geografiske produktionsområde.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Overensstemmelsesmærkningen forud for markedsføringen finder sted ved at påføre en papiretiket (med en diameter på 14-27 cm) og et stempel midt på en af ostens flader ved hjælp af et særligt segl med den beskyttede oprindelsesbetegnelses logo og bogstavet »S« for det halvfede produkt. Først efter denne mærkning må produktet markedsføres med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Toma Piemontese«.

Papiretiketten kan påsættes med fødevarelim.

Logoet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Toma Piemontese« består af en stiliseret blå ko med påtegningen »Toma Piemontese« skrevet med hvid skrift omgivet af en cirkel i det italienske flags farver.

Oprindelsesmærket består af et plastiksegl med et kohoved og et stiliseret »T«. Producentens alfanumeriske identifikationskode, der består af et stort bogstav og et tocifret nummer, skal anbringes i venstre side af tegningen. Hvis der er tale om halvfed »Toma Piemontese«, skal der i midten af det lille vindue, der er beregnet til dette formål, stå et »S« over logoet.

Logoet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Toma Piemontese« findes midt på etiketten, og angivelsen »Toma Piemontese« BOB skal stå i den yderste grønne cirkel. Hvis der er tale om den halvfede »Toma Piemontese«, skal angivelsen »Semigrasso« (halvfed) også angives. Det samme logo skal påføres ost, der sælges i portioner.

Logoet for den fuldfede »Toma Piemontese« BOB og logoet for den halvfede »Toma Piemontese« BOB kan gengives i sort/hvid, idet denne mulighed er forbeholdt ost, der markedsføres i portioner/færdigpakket.



4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område, hvor mælken stammer fra, og hvor »Toma Piemontese«-osten forarbejdes og modnes, omfatter følgende provinser: Novare, Verceil, Biella, Turin, Coni, Verbania Cusio Ossola samt kommunerne Monastero Bormida, Roccaverano, Mombaldone, Olmo Gentile og Serole i provinsen Asti og kommunerne Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Ponti og Denice i provinsen Alessandria.

»Toma Piemontese« Alpeggio fremstilles, hvad enten der er tale om fuldfed eller halvfed ost, af mælk fra dyr, der har gået på græs i sommerperioden fra 1. juni til 15. oktober. Der kan gives et fodertilskud på højst 10 % af det daglige indtag af tørstof som supplement til græsningen. Forarbejdningen af mælken skal ske i alperegionen. For så vidt angår permanente bjergbedrifter betragtes ost fremstillet af mælk fra dyr, der græsser på arealer, der ligger mere end 900 m over havets overflade i overensstemmelse med ovenstående oplysninger om periode og foder, som alpeost (»alpeggio«). Mælken skal forarbejdes i bjergområderne.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Det afgrænsede område er kendetegnet ved en stor nedbørsmængde, der er jævnt fordelt og årligt ligger på 800-1 500 mm. Den er lavest om vinteren og topper i foråret og har sekundære perioder med meget nedbør om sommeren og i efteråret – og med gode muligheder for kunstvanding i lavlandet. Klimaforholdene, der bestemmes af en kombination af særlige solforhold (med en gennemsnitlig absolut værdi på 5,4 soltimer om dagen, en maksimumsværdi på 8,4 soltimer om dagen i juli og en minimumsværdi på 3,5 soltimer om dagen i henholdsvis november og december) og jordbundens karakteristika, er unikke for Europa. Disse jordbunds- og klimaforhold har indvirkning på karakteristikaene for foderet, der i mindre grad udsættes for varme- og vandstress, hvilket fremmer en kraftig vækst. Græsgangene, græsengene og foderafgrøderne er generelt særligt rige på rajgræs, lucerne og andre græsarter og bælgplanter af høj kvalitet, f.eks. kløver. Foderets høje kvalitet sikrer en fremragende mælkeproduktion, som kommer til udtryk i ostene i form af en unik smag.

Avlsdyrene har også gavn af disse særlige forhold, der har indflydelse på dyrenes velfærd, når de er på stald.

Ostemagernes specifikke færdigheder på tidspunktet for skæringen af ostemassen er afgørende for, at der opnås en ost med en passende konsistens, som er blød med små, spredte huller.

Osten er kendetegnet ved et indre med en blød struktur og små spredte huller.

De særlige klimaforhold, f.eks. de store nedbørsmængder, den høje luftfugtighed og de karakteristiske solforhold, kombineret med håndelaget hos ostemagerne, der har været i stand til at udnytte dem optimalt, har gjort det muligt at udnytte det afgrænsede produktionsområdes potentiale fuldt ud i »Toma Piemontese«, som er en ostetype, der hovedsagelig er kendetegnet ved et særlig blødt indre. På tidspunktet for skæringen af ostemassen, som fremstilles uden opvarmning eller ved meget let delvis opvarmning, opnår ostemagerne, takket være deres særlige håndelag, ostekorn, der sikrer den perfekte balance mellem ostemassen og vallen.

Derudover gør den særlige modning, der traditionelt finder sted i naturlige grotter eller under passende forhold, og som er kendetegnet ved en meget høj luftfugtighed, det muligt også i denne fase at bevare ostemassens blødhed.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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