C/2025/5773

28.10.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/5773)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Toma Piemontese“

EU-Nr.: PDO-IT-0026-AM01 — 7.8.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Toma Piemontese“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☒ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft

6. **Einstufung als Standardänderung**

Erläuterung, warum die Änderung(en) unter die Definition einer Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 fällt/fallen

Die Änderungen fallen unter die Definition einer Standardänderung, da sie keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens umfassen, nicht die Gefahr bergen, dass der Zusammenhang verloren geht, und keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge haben.

7. **Beschreibung der genehmigten Änderung(en)**

1. *Änderung von Artikel 2 der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments hinsichtlich der Beschreibung des Erzeugnisses*

Sowohl für den vollfetten Typ als auch für den halbfetten Typ:

— Es wird festgelegt, dass „Toma Piemontese“ auch zum Kochen verwendet werden kann.

— In der Beschreibung der Textur des Teigs wird folgender Wortlaut angefügt: „gelegentlich mit zarter [natürlicher] Äderung“.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

— In der Beschreibung der Rinde werden folgende Worte wegen Redundanz gestrichen: „nicht zum Verzehr geeignet“.

— Zur Verringerung von Verarbeitungsabfällen wird die Möglichkeit hinzugefügt, „Toma Piemontese“ in einer anderen Form als der zylindrischen herzustellen, sofern er aufgeschnitten, gewürfelt oder gerieben in den Handel kommt und/oder zur Herstellung zusammengesetzter Erzeugnisse – egal ob be- oder verarbeitet – verwendet wird.

Der geänderte Artikel lautet wie folgt:

„Merkmale des Erzeugnisses

Die Ursprungsbezeichnung ‚Toma Piemontese‘ darf nur für Käse mit folgenden Merkmalen verwendet werden: vollfetter Käse aus Vollmilch oder halbfetter Käse aus Milch, die mechanisch oder durch Abschöpfen des abgesetzten Rahms teilentrahmt wurde. ‚Toma Piemontese‘ wird aus Kuhmilch hergestellt, die unter Umständen sterilisiert und möglicherweise mit Milchenzymen und/oder natürlichen Starterkulturen beimpft wurde.

Es gibt zwei Typen von ‚Toma Piemontese‘: vollfetter ‚Toma Piemontese‘, hergestellt aus Vollmilch, und halbfetter ‚Toma Piemontese‘, hergestellt aus teilentrahmter Milch.

‚Toma Piemontese‘ wird sowohl als Tafelkäse als auch zum Kochen verwendet und weist folgende Merkmale auf:

A) vollfetter Typ

Form: zylindrisch mit planer oder fast planer Ober- und Unterseite;

Größe: Durchmesser des Laibs 15 cm bis 35 cm, Höhe des Rands (der leicht konvex sein kann) 6 cm bis 12 cm;

Gewicht: 1,8 kg bis 9 kg (die Größe und das Gewicht gelten für das Erzeugnis nach der Mindestreifezeit);

Farbe des Teigs: weiß-strohgelb;

Textur des Teigs: weich mit kleinen, gleichmäßig verteilten Löchern, gelegentlich mit zarter natürlicher Äderung nahe der Rinde;

Aussehen: elastische und glatte Rinde, deren Farbe je nach Reifungsdauer von hell strohfarben bis rötlich braun reicht;

Geschmack: mild und angenehm, mit feinem Aroma;

Fettgehalt in der Trockenmasse: mindestens 40 %.

B) halbfetter Toma Piemontese

Form: zylindrisch mit planer oder fast planer Ober- und Unterseite;

Größe: Durchmesser des Laibs 15 cm bis 35 cm, Höhe des Rands (der leicht konvex sein kann) 6 cm bis 12 cm;

Gewicht: 1,8 kg bis 9 kg (die Größe und das Gewicht gelten für das Erzeugnis nach der Mindestreifezeit);

Farbe des Teigs: weiß-strohgelb;

Textur des Teigs: elastisch bis halbfest (je nach Dauer der Reifung), mit kleinen Löchern, gelegentlich mit zarter natürlicher Äderung nahe der Rinde;

Aussehen: unelastische, rustikale Rinde, deren Farbe je nach Reifungsdauer von intensiv strohgelb bis rötlich braun reicht;

Geschmack: intensiv und harmonisch, mit markantem Aroma, dessen Intensität mit der Dauer der Reifung zunimmt;

Fettgehalt in der Trockenmasse: mindestens 20 %.

Zur Vermeidung von Verarbeitungsabfällen und vorbehaltlich der Einhaltung der Spezifikationen in Bezug auf Gewicht, Höhe des Rands sowie Farbe und Textur des Teigs darf ‚Toma Piemontese‘ auch in einer anderen Form als der zylindrischen hergestellt werden, wenn er ausschließlich aufgeschnitten, gewürfelt oder gerieben vermarktet wird und/oder zur Herstellung zusammengesetzter Erzeugnisse aufbereitet oder verarbeitet wird.“

Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

2. *Änderung von Artikel 3 der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments*

— Die Änderung betrifft nicht das Erzeugungsgebiet, doch aus Gründen der Klarheit wird eine Definition der Erzeugungsart „d'Alpeggio" (von Bergweiden) gemäß den Vorschriften der Region Piemont eingefügt.

Folgendes wird angefügt:

„Die Bezeichnung ‚Toma Piemontese d'Alpeggio' wird für vollfetten oder halbfetten Käse verwendet, der durch Verarbeitung der Milch von grasfressenden Kühen hergestellt wird, die während der Wanderweidezeit vom 1. Juni bis zum 15. Oktober auf Bergweiden gehalten werden. Ergänzend zum Weiden dürfen die Kühen Futterzusätze erhalten, die bis zu 10 % der Trockenmasse ihrer Tagesration ausmachen. Die Milchverarbeitung muss auf der Bergweide erfolgen. Bei Bergbauernhöfen mit Stallhaltung wird als ‚Toma Piemontese d'Alpeggio' Käse bezeichnet, der durch die Verarbeitung von Milch von grasfressenden Kühen hergestellt wird, die im oben genannten Zeitraum unter Einhaltung der oben angegebenen Fütterungsanforderungen auf Weiden in Höhenlagen von über 900 m ü. M. gehalten werden. Die Milchverarbeitung muss in dem Berggebiet erfolgen."

Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

3. *Änderung von Artikel 5 der Produktspezifikation und Punkt 3.3 des Einzigen Dokuments hinsichtlich der Art des verwendeten Labs*

— Es wird die Möglichkeit aufgenommen, nicht tierisches Lab zu verwenden, um der steigenden Marktnachfrage nach dieser Art von Erzeugnis gerecht zu werden.

Der geänderte Absatz lautet wie folgt:

„Rohstoffe: Kuhmilch, Salz, Kälberlab oder alternativ ein nicht tierisches Gerinnungsmittel und gegebenenfalls Milchbakterien- und/oder natürliche Starterkulturen. Die natürlichen Starterkulturen müssen im Erzeugungsgebiet produziert und/oder aus einer früheren Erzeugung übernommen werden."

Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

4. *Änderung von Artikel 5 der Produktspezifikation hinsichtlich des Erzeugungsverfahrens*

— Die Formulierung „erstes Pressen" für den Schritt, der unmittelbar auf das Einfüllen des Teigs in eine Form folgt, wird durch „Pressen" ersetzt.

Der geänderte Satz lautet wie folgt:

„Die Dickete wird – gegebenenfalls unter Verwendung eines Tuchs – in eine Form gegeben und nach dem Pressen wird die überschüssige Molke in geeigneten Räumlichkeiten abgelassen."

Die Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

5. *Änderung von Artikel 5 der Produktspezifikation hinsichtlich des Erzeugungsverfahrens*

— Für „Toma Piemontese" mit einer Reifungsdauer von mindestens 60 Tagen wird die Gewichtsangabe von 6 kg auf 5,2 kg verringert.

Der geänderte Satz lautet wie folgt:

„Die Reifung findet traditionell in Grotten oder in geeigneten Räumen bei einer Temperatur von höchstens 13 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 85 % ± 13 Prozentpunkten statt. Während der Reifung wird das Erzeugnis mehrmals gewendet und gelegentlich mit einer Salzwasserlösung gereinigt.

Die Reifungsdauer beträgt mindestens 60 Tage für ‚Toma Piemontese' mit einem Gewicht von 5,2 kg oder mehr und 15 Tage für ‚Toma Piemontese' mit einem Gewicht von weniger als 5,2 kg."

Die Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

6. *Änderung von Punkt 3.6 des Einzigen Dokuments*

— Die bereits in der Produktionsspezifikation enthaltenen Logos der Bezeichnung werden angefügt.

Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

EINZIGES DOKUMENT

„Toma Piemontese“

EU-Nr.: PDO-IT-0026-AM01 — 7.8.2025

G.U. (X) G.G.A. ( )

1. **Name(n) (der g. U. oder der g. g. A.)**

„Toma Piemontese“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

04 – MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIEßBARE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN

0406 – Käse und Quark/Topfen

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Toma Piemontese“ ist ein reiner Kuhmilchkäse, der entweder aus Vollmilch (vollfetter Typ) oder aus teilentrahmter Milch (halbfetter Typ) hergestellt wird.

Das Enderzeugnis muss die folgenden Merkmale aufweisen:

— Form: zylindrisch mit planer oder fast planer Ober- und Unterseite und leicht konvexem Rand.

— Größe: Durchmesser des Laibs 15 cm bis 35 cm, Höhe des Rands 6 cm bis 12 cm.

— Gewicht: 1,8 kg bis 9 kg.

Diese Maße und Gewichte gelten für das Erzeugnis nach der Mindestreifezeit.

— Rinde vollfetter Typ: nicht zum Verzehr geeignet, elastisch und glatt, Farbe je nach Reifungsdauer hell strohfarben bis rötlich braun.

— Rinde halbfetter Typ: unelastisch und rustikales Aussehen, je nach Reifungsdauer von intensiv strohgelber bis rötlich brauner Farbe.

— Textur des Teigs: beim vollfetten Typ weich mit kleinen, gleichmäßig verteilten Löchern; beim halbfetten Typ elastisch oder halbfest (je nach Stand der Reifung), mit kleinen Löchern.

Sowohl der vollfette als auch der halbfette Typ weisen nahe der Rinde gelegentlich eine zarte natürliche Äderung auf.

— Farbe des Teigs: blass strohgelb.

— Geschmack: beim vollfetten Typ mild und angenehm, mit feinem Aroma; beim halbfetten Typ intensiv und harmonisch, mit markantem Aroma, dessen Intensität im Verlauf des Reifungsprozesses zunimmt.

— Fettgehalt in der Trockenmasse: mindestens 40 % beim vollfetten Typ, beim halbfetten Typ mindestens 20 %.

Zur Vermeidung von Verarbeitungsabfällen und vorbehaltlich der Einhaltung der Spezifikationen in Bezug auf Gewicht, Höhe des Rands sowie Farbe und Textur des Teigs darf „Toma Piemontese“ auch in einer anderen Form als der zylindrischen hergestellt werden, wenn er ausschließlich aufgeschnitten, gewürfelt oder gerieben vermarktet wird und/oder zur Herstellung zusammengesetzter Erzeugnisse aufbereitet oder verarbeitet wird.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Das Futter für die Milchkühe muss vorwiegend aus frischem Grünfutter und/oder Silage oder aus Heufutter bestehen, das größtenteils auf Wiesen und Weideflächen im abgegrenzten geografischen Gebiet gewonnen wurde.

Rohstoffe: Kuhmilch, Salz, Kälberlab oder alternativ ein nicht tierisches Gerinnungsmittel und gegebenenfalls Milchbakterien- und/oder natürliche Starterkulturen. Die natürlichen Starterkulturen müssen im Erzeugungsgebiet produziert und/oder aus einer früheren Erzeugung übernommen werden.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Der gesamte Erzeugungsprozess (Milchviehhaltung und Gewinnung der Milch, Dicklegung, Weiterverarbeitung der Dickete, Einformen, Reinigen, Salzen und Reifen) muss in dem in Punkt 4 spezifizierten Gebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

„Toma Piemontese“ kann als ganzer Käselaib oder aufgeschnitten, portioniert oder vorverpackt in den Handel kommen. Das Portionieren und Vorverpacken kann auch außerhalb des geografischen Erzeugungsgebiets erfolgen.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Vor der Vermarktung erfolgt die Kennzeichnung der Käselaibe mit einem Papieretikett von 14 cm bis 27 cm Durchmesser sowie mit einem Brandzeichen, das aus dem Logo der geschützten Ursprungsbezeichnung und beim halbfetten Typ einem „S“ (für „Semigrasso“) besteht und mit einer geeigneten Vorrichtung mittig auf der Oberseite jeden Laibs angebracht wird. Erst nach dieser Markierung und Kennzeichnung darf „Toma Piemontese“ als g.U.-Erzeugnis vermarktet werden.

Für die Anbringung des Papieretiketts darf Lebensmittelkleber verwendet werden.

Das Logo von „Toma Piemontese“ g.U. besteht aus einer stilisierten Kuh mit blauem Rumpf und der weißen Aufschrift „Toma Piemontese“; ein Ring aus schmalen Streifen in den italienischen Nationalfarben schließt es nach außen ab.

Das Einprägen des Ursprungszeichens erfolgt mit einem Plastikstempel, der in der Mitte den Kopf einer Kuh mit einem stilisierten „T“ zeigt; links von diesem Symbol ist der alphanumerische Code des Erzeugungsbetriebs anzubringen, der aus einem Großbuchstaben und zwei Ziffern besteht. Beim halbfetten Typ „Toma Piemontese Semigrasso“ muss mittig über dem Logo in einem geeigneten Fenster ein großes „S“ zu sehen sein.

Das Papieretikett zeigt mittig das Logo von „Toma Piemontese“ g.U. und in einem grünen äußeren Ring den Schriftzug „Toma Piemontese DOP“. Beim halbfetten Typ muss der Schriftzug auch das Wort „Semigrasso“ enthalten. Das Logo ist auch auf dem portionierten Erzeugnis anzubringen.

Sowohl beim vollfetten als auch beim halbfetten Typ von „Toma Piemontese“ g.U. kann das das Logo schwarz-weiß dargestellt werden, wenn das Erzeugnis portioniert oder vorverpackt verkauft wird.



4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Gebiet, in dem die Milch für „Toma Piemontese“ gewonnen und zu Käse verarbeitet wird und die Reifung des Käses erfolgt, umfasst das Verwaltungsgebiet der Provinzen Novara, Vercelli, Biella, Turin, Cuneo und Verbania Cusio Ossola sowie das Gebiet der Gemeinden Monastero Bormida, Roccaverano, Mombaldone, Olmo Gentile und Serole in der Provinz Asti und Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Ponti und Denice in der Provinz Alessandria.

Die Bezeichnung „Toma Piemontese d'Alpeggio“ wird für vollfetten oder halbfetten Käse verwendet, der durch Verarbeitung der Milch von grasfressenden Kühen hergestellt wird, die während der Wanderweidezeit vom 1. Juni bis zum 15. Oktober auf Bergweiden gehalten werden. Ergänzend zum Weiden dürfen die Kühen Futterzusätze erhalten, die bis zu 10 % der Trockenmasse ihrer Tagesration ausmachen. Die Milchverarbeitung muss auf der Bergweide erfolgen. Bei Bergbauernhöfen mit Stallhaltung wird als „Toma Piemontese d'Alpeggio“ Käse bezeichnet, der durch die Verarbeitung von Milch von grasfressenden Kühen hergestellt wird, die im oben genannten Zeitraum unter Einhaltung der oben angegebenen Fütterungsanforderungen auf Weiden in Höhenlagen von über 900 m ü. M. gehalten werden. Die Milchverarbeitung muss in dem Berggebiet erfolgen.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Das abgegrenzte geografische Gebiet zeichnet sich durch reichliche Niederschläge (Jahresniederschlag: 800 mm bis 1 500 mm) aus, die über das Jahr verteilt sind, mit Minimalwerten im Winter, einem Spitzenwert im Frühjahr und Nebenmaxima im Sommer und im Herbst, sowie durch umfangreiche Bewässerungsmöglichkeiten in den Ebenen. Die klimatischen Bedingungen (tägliche Sonneneinstrahlung von 5,4 Stunden im Jahresdurchschnitt, mit einem Höchstwert von 8,4 Stunden pro Tag im Juli und Niederstwerten von 3,5 Stunden im November und im Dezember) und die Bodenbeschaffenheit in dem Gebiet bilden eine einzigartige Mischung, die nirgendwo sonst in Europa anzutreffen ist. Diese pedoklimatischen Bedingungen beeinflussen die Merkmale des Viehfutters, denn die Futterpflanzen unterliegen hier geringerem Wärme- und Wasserstress, was ein kräftiges, üppiges Wachstum begünstigt. Die Wiesen und Weiden sowie generell alle Futterkulturen sind besonders reich an Weidelgras, Luzernen und anderen wertvollen Gräsern und Leguminosen, wie z. B. Klee. Die Qualität der Futtermittel erlaubt eine optimale Milchproduktion, die die Grundlage für einen Käse mit einzigartigem Aroma bildet.

Diese spezifischen Bedingungen sind auch für das Milchvieh von Vorteil, denn sie beeinflussen die Haltungsbedingungen der Tiere und tragen so zu ihrem Wohlbefinden bei.

Das besondere Geschick der Käser beim Zerschneiden der Dickete ist entscheidend für die gewünschte Textur des Käseteigs, die weich sein und kleine Löcher enthalten sollte, die gleichmäßig verteilt sind.

Das Erzeugnis ist durch einen weichen Teig mit kleinen, gleichmäßig verteilten Löchern gekennzeichnet.

Die besonderen klimatischen Bedingungen in der Region (hohe Niederschlagsmengen, hohe Luftfeuchtigkeit und charakteristische Sonneneinstrahlung) sowie das Know-how der lokalen Käser, die diese Bedingungen bestmöglich zu nutzen wissen, machen „Toma Piemontese“ zu einem Spitzenkäse mit besonders weichem Teig, bei dessen Herstellung die Möglichkeiten des Erzeugungsgebiets optimal ausgeschöpft werden. Das große Geschick der Käser beim Zerschneiden der ohne Kochen bzw. nur durch leichte Erhitzung erzeugten Dickete lässt einen Bruch mit so kleinen Körnern entstehen, dass das Verhältnis von Käsemasse und Molke perfekt austariert ist.

Aufgrund der besonderen Art der Reifung, die traditionsgemäß in natürlichen Grotten oder anderen geeigneten Räumen mit sehr hoher Luftfeuchtigkeit erfolgt, kann die weiche Konsistenz des Käses auch in dieser Phase bewahrt werden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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