Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/5773

28.10.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/5773)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Toma Piemontese»

Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-0026-AM01 — 7.8.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Toma Piemontese»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☒ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

MASAF (Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Κυριαρχίας και Δασών)

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Επεξήγηση των λόγων για τους οποίους η/οι τροποποίηση/-ήσεις εμπίπτει/-ουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης, όπως προβλέπεται στο άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143

Οι τροποποιήσεις εμπίπτουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης καθώς δεν περιλαμβάνουν τροποποίηση της ονομασίας ή της χρήσης της, δεν ενέχουν κίνδυνο αλλοίωσης του δεσμού που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο και δεν επιφέρουν επιπλέον περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Τροποποίηση του άρθρου 2 των προδιαγραφών προϊόντος και του σημείου 3.2 του ενιαίου εγγράφου σχετικά με την περιγραφή του προϊόντος*

Τόσο για τον τύπο «με πλήρες γάλα» όσο και για τον τύπο «ημίπαχο»:

— διευκρινίζεται ότι το τυρί μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για μαγείρεμα·

— στην περιγραφή της υφής της μάζας προστίθεται η φράση «ενίοτε με διακριτικές [φυσικές] γραμμώσεις»·

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

— η διατύπωση που περιγράφει την κρούστα ως μη βρώσιμη διαγράφεται διότι είναι περιττή·

— για να μειωθούν τα απόβλητα μεταποίησης, προστίθεται η δυνατότητα παραγωγής του τυριού «Toma Piemontese» σε σχήμα διαφορετικό από το κυλινδρικό, υπό την προϋπόθεση ότι προορίζεται για τεμαχισμό σε κύβους, τρίψιμο και/ή μεταποίηση σε σύνθετα προϊόντα, είτε είναι παρασκευασμένα είτε μεταποιημένα.

Το τροποποιημένο άρθρο έχει ως εξής:

«**Χαρακτηριστικά του προϊόντος**

Η ονομασία προέλευσης «Toma Piemontese» προορίζεται αποκλειστικά για τυρί με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: τυρί «με πλήρες γάλα» από πλήρες γάλα, ή τυρί «ημίπαχο» από γάλα μερικώς αποκορυφωμένο (μηχανικά ή με επιφανειακή αποκορύφωση)· το τυρί παρασκευάζεται από αγελαδινό γάλα, που έχει ενδεχομένως αποστειρωθεί και ενοφθαλμιστεί με γαλακτικά ένζυμα και/ή ζυμεγέρτες.

Υπάρχουν δύο τύποι τυριού Toma Piemontese: Toma Piemontese «με πλήρες γάλα» που παρασκευάζεται από πλήρες γάλα και Toma Piemontese «ημίπαχο» που παρασκευάζεται από μερικώς αποκορυφωμένο γάλα.

Χρησιμοποιείται ως επιτραπέζιο τυρί και για μαγείρεμα και έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

A) Toma Piemontese «με πλήρες γάλα»

Σχήμα: κυλινδρικό με επίπεδη ή σχεδόν επίπεδη άνω και κάτω πλευρά·

Μέγεθος: οι πλευρές έχουν διάμετρο 15 έως 35 cm και το ύψος της ράχης (η οποία μπορεί να είναι ελαφρώς κυρτή) κυμαίνεται από 6 έως 12 cm·

Βάρος: από 1,8 έως 9 kg (το μέγεθος και το βάρος αναφέρονται στην ελάχιστη περίοδο ωρίμασης)·

Χρώμα της μάζας: λευκό αχυροκίτρινο.

Υφή μάζας: μαλακή με μικρές, ομοιόμορφα κατανεμημένες οπές, ενίοτε με διακριτικές φυσικές γραμμώσεις κοντά στην κρούστα·

Όψη: ελαστική και λεία κρούστα με χρώμα που ποικίλλει από ανοιχτό αχυροκίτρινο έως ερυθρωπό καστανό, αναλόγως της ωρίμασης·

Γεύση: ήπια και ευχάριστη με λεπτό άρωμα·

Περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη επί ξηράς ουσίας: τουλάχιστον 40 %.

B) Toma Piemonì «ημίπαχο»

Σχήμα: κυλινδρικό με επίπεδη ή σχεδόν επίπεδη άνω και κάτω πλευρά·

Μέγεθος: οι πλευρές έχουν διάμετρο 15 έως 35 cm και το ύψος της ράχης (η οποία μπορεί να είναι ελαφρώς κυρτή) κυμαίνεται από 6 έως 12 cm·

Βάρος: από 1,8 έως 9 kg (το μέγεθος και το βάρος αναφέρονται στην ελάχιστη περίοδο ωρίμασης)·

Χρώμα της μάζας: λευκό αχυροκίτρινο.

Υφή μάζας: από ελαστική έως ημίσκληρη (η οποία καθίσταται πιο συμπαγής με την ωρίμαση του τυριού) με μικρές οπές, ενίοτε με διακριτικές φυσικές γραμμώσεις κοντά στην κρούστα·

Όψη: ελάχιστα ελαστική κρούστα, με όψη αδρή και χρώμα από βαθύ αχυροκίτρινο έως ερυθρωπό καστανό αναλόγως της ωρίμασης·

Γεύση: έντονη και αρμονική, με ευωδιαστό άρωμα που γίνεται πιο έντονο με την ωρίμαση του τυριού·

Περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη επί ξηράς ουσίας: τουλάχιστον 20 %.

Για να αποφεύγεται η δημιουργία αποβλήτων μεταποίησης, και με την επιφύλαξη της τήρησης των προδιαγραφών σχετικά με το βάρος, το ύψος της ράχης, το χρώμα και την υφή της πάστα, το τυρί «Toma Piemontese» δεν χρειάζεται να έχει κυλινδρικό σχήμα εάν προορίζεται αποκλειστικά για τεμαχισμό σε κύβους, τρίψιμο και/ή μεταποίηση σε σύνθετα προϊόντα, είτε είναι παρασκευασμένα είτε μεταποιημένα.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. *Τροποποίηση του άρθρου 3 των προδιαγραφών προϊόντος και του σημείου 4 του ενιαίου εγγράφου*

— Η περιοχή παραγωγής δεν αλλάζει, αλλά, για να αποφευχθεί η σύγχυση, προστέθηκε ο ορισμός των ορεινών βοσκοτόπων (*alpeggio*) στην περιφέρεια Πιεμόντε.

Εισάγεται το ακόλουθο κείμενο:

«Το τυρί Toma Piemontese d'Alpeggio, είτε πρόκειται για τον τύπο "με πλήρες γάλα" είτε για τον τύπο "ημίπαχο", παρασκευάζεται με την επεξεργασία γάλακτος προερχόμενου από αγελάδες που εκτρέφονται με χορτονομή κατά το χρονικό διάστημα της μετανάστευσης στους ορεινούς βοσκότοπους από την 1η Ιουνίου έως τις 15 Οκτωβρίου. Για τη συμπλήρωση της βόσκησης, οι αγελάδες μπορούν να τρέφονται με συμπληρώματα που αντιπροσωπεύουν έως και το 10 % της ξηράς ουσίας του σιτηρεσίου. Η μεταποίηση του γάλακτος πρέπει να πραγματοποιείται στους ορεινούς βοσκότοπους. Για τα κοπάδια που δεν μεταναστεύουν σε ορεινούς βοσκότοπους, το τυρί Alpeggio παράγεται από γάλα προερχόμενο από αγελάδες που εκτρέφονται με χορτονομή σε εδάφη που βρίσκονται σε υψόμετρο πάνω από 900 μέτρα, κατ' εφαρμογή των απαιτήσεων που καθορίζονται παραπάνω όσον αφορά το χρονικό διάστημα και τη διατροφή. Η μεταποίηση του γάλακτος πρέπει να πραγματοποιείται στην ορεινή περιοχή.».

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. *Τροποποίηση του άρθρου 5 των προδιαγραφών προϊόντος και του σημείου 3.3 του ενιαίου εγγράφου όσον αφορά τον τύπο πυτιάς που επιτρέπεται να χρησιμοποιείται*

— Προστίθεται η δυνατότητα χρήσης πυτιάς μη ζωικής προέλευσης για την κάλυψη της αυξανόμενης ζήτησης της αγοράς γι' αυτόν τον τύπο προϊόντος.

Η τροποποιημένη παράγραφος έχει ως εξής:

«Πρώτες ύλες: αγελαδινό γάλα, αλάτι, πυτιά μόσχου ή, εναλλακτικά, μη ζωικό πηκτικό μέσο και, πιθανώς, γαλακτικά ένζυμα και/ή φυσικές ζύμες. Οι φυσικές ζύμες πρέπει να παράγονται εντός της περιοχής παραγωγής και/ή να προέρχονται από προγενέστερες επεξεργασίες.».

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. *Τροποποίηση του άρθρου 5 των προδιαγραφών προϊόντος σχετικά με τη μέθοδο παραγωγής*

— Οι λέξεις «πρώτη συμπίεση», όσον αφορά το στάδιο αμέσως μετά την τοποθέτηση της μάζας σε τυροκομική μήτρα και/ή φόρμα, αντικαθίστανται από τις λέξεις «κάθε συμπίεση».

Η τροποποιημένη πρόταση έχει ως εξής:

«Το τυρόπηγμα τοποθετείται σε τυροκομικές μήτρες και/ή φόρμες, ενδεχομένως με τη χρήση τυρόπανου, και μετά από κάθε συμπίεση, η περίσσεια ορού γάλακτος στραγγίζεται σε κατάλληλες εγκαταστάσεις».

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

5. *Τροποποίηση του άρθρου 5 των προδιαγραφών προϊόντος σχετικά με τη μέθοδο παραγωγής*

— Το βάρος των τυριών που ωριμάζουν επί τουλάχιστον 60 ημέρες μειώνεται από 6 kg σε 5,2 kg.

Η τροποποιημένη πρόταση έχει ως εξής:

«Το τυρί ωριμάζει σε σπηλιές σύμφωνα με την παράδοση ή σε κατάλληλες εγκαταστάσεις σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 13 °C και υγρασία 85 %, συν ή μείον 13 ποσοστιαίες μονάδες. Κατά τη διάρκεια αυτού του σταδίου, τα τυριά αναστρέφονται αρκετές φορές και ενίοτε καθαρίζονται με διάλυμα αλατούχου νερού.

Η περίοδος αυτή διαρκεί τουλάχιστον 60 ημέρες για τα τυριά βάρους 5,2 kg και άνω, και 15 ημέρες για τα τυριά μικρότερου βάρους.».

Η τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

6. *Τροποποίηση του σημείου 3.6 του ενιαίου εγγράφου*

— Εισάγονται τα λογότυπα της ονομασίας, τα οποία περιλαμβάνονται ήδη στις προδιαγραφές προϊόντος.

Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΊΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

«Toma Piemontese»

Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-0026-AM01 — 7.8.2025

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ ή ΠΓΕ)**

«Toma Piemontese»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ιταλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

04 – ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ. ΑΥΓΑ ΠΤΗΝΩΝ. ΜΕΛΙ ΦΥΣΙΚΟ. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ, ΠΟΥ ΔΕΝ ΚΑΤΟΝΟΜΑΖΟΝΤΑΙ ΟΥΤΕ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΑΛΛΟΥ

0406 – Τυριά και πηγμένο γάλα για τυρί

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το «Toma Piemontese» είναι ένα τυρί παραγόμενο αποκλειστικά με αγελαδινό γάλα, πλήρες για τον τύπο «με πλήρες γάλα», μερικώς αποκορυφωμένο για τον τύπο «ημίπαχο».

Το τελικό προϊόν πρέπει να παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

— Σχήμα: κυλινδρικό με επίπεδη ή σχεδόν επίπεδη άνω και κάτω πλευρά και ράχη ελαφρώς κυρτή.

— Μέγεθος: διάμετρος 15-35 cm, ύψος ράχης 6-12 cm.

— Βάρος: 1,8 έως 9 kg.

Οι παραπάνω διαστάσεις και τα βάρη αναφέρονται στην ελάχιστη περίοδο ωρίμασης.

— Κρούστα: μη βρώσιμη, ελαστική και λεία, με χρώμα που ποικίλλει από ανοιχτό αχυροκίτρινο έως ερυθρωπό καστανό, αναλόγως της ωρίμασης, για τον τύπο «με πλήρες γάλα».

— Κρούστα: ελάχιστα ελαστική, με όψη αδρή, με χρώμα που ποικίλλει από βαθύ αχυροκίτρινο έως ερυθρωπό καστανό, για τον τύπο «ημίπαχο».

— Υφή μάζας: μαλακή με μικρές, ομοιόμορφα κατανεμημένες οπές για τον τύπο «με πλήρες γάλα» και ελαστική ή ημίσκληρη (που καθίσταται πιο συμπαγής με την ωρίμαση του τυριού) με μικρές οπές για τον τύπο «ημίπαχο».

Τόσο ο τύπος «με πλήρες γάλα» όσο και ο τύπος «ημίπαχο» έχουν ενίοτε διακριτικές φυσικές γραμμώσεις κοντά στην κρούστα.

— Χρώμα της μάζας: λευκό αχυροκίτρινο.

— Γεύση: ήπια και ευχάριστη, με λεπτό άρωμα για τον τύπο «με πλήρες γάλα» και έντονο και αρμονικό, με ευωδιαστό άρωμα που γίνεται πιο έντονο με την ωρίμαση του τυριού, για τον τύπο «ημίπαχο».

— Περιεκτικότητα σε λιπαρή ύλη επί ξηράς ουσίας: τουλάχιστον 40 % για τον τύπο «με πλήρες γάλα» και τουλάχιστον 20 % για τον τύπο «ημίπαχο».

Για να αποφεύγεται η δημιουργία αποβλήτων μεταποίησης, και με την επιφύλαξη της τήρησης των προδιαγραφών σχετικά με το βάρος, το ύψος της ράχης, το χρώμα και την υφή της πάστα, το τυρί «Toma Piemontese» δεν χρειάζεται να έχει κυλινδρικό σχήμα εάν προορίζεται αποκλειστικά για τεμαχισμό σε κύβους, τρίψιμο και/ή μεταποίηση σε σύνθετα προϊόντα, είτε είναι παρασκευασμένα είτε μεταποιημένα.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Το μεγαλύτερο τμήμα της διατροφής των αγελάδων πρέπει να αποτελείται από νωπές ή διατηρημένες χορτονομές, ή από αποξηραμένες χορτονομές που προέρχονται από εκτάσεις καλλιέργειας κτηνοτροφικών φυτών, λειμώνες ή χορτολιβαδικές εκτάσεις, και από άχυρο προερχόμενο, κατά το μεγαλύτερο μέρος του, από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Πρώτες ύλες: αγελαδινό γάλα, αλάτι, πυτιά μόσχου ή, εναλλακτικά, μη ζωικό πηκτικό μέσο και, πιθανώς, γαλακτικά ένζυμα και/ή φυσικές ζύμες. Οι φυσικές ζύμες πρέπει να παράγονται εντός της περιοχής παραγωγής και/ή να προέρχονται από προγενέστερες επεξεργασίες.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Το σύνολο της παραγωγικής διαδικασίας (εκτροφή των ζώων και παραγωγή γάλακτος, πήξη, επεξεργασία του τυροπήγματος, μορφοποίηση, στράγγιση, αλάτιση και ωρίμαση) πρέπει να εκτελείται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η ονομασία*

Το τυρί μπορεί να διατίθεται στην κατανάλωση ακέραιο ή τεμαχισμένο, σε μερίδες ή προσυσκευασμένο. Οι εργασίες τεμαχισμού και προσυσκευασίας μπορούν να εκτελούνται και εκτός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το σήμα συμμόρφωσης συνίσταται στην τοποθέτηση, κατά τη φάση ακριβώς πριν από τη διάθεση στο εμπόριο, της χάρτινης ετικέτας (διαμέτρου 14-27 cm) και του σήματος που εκτυπώνεται στο κέντρο της μίας από τις επίπεδες πλευρές κάθε κεφαλιού, με τις κατάλληλες τυροκομικές μήτρες, οι οποίες φέρουν το λογότυπο της ΠΟΠ και το γράμμα S για τον τύπο «ημίπαχο». Μόνο μετά τη σήμανση και την επισήμανση το προϊόν μπορεί να διατεθεί στο εμπόριο με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Toma Piemontese».

Για την τοποθέτηση της χάρτινης ετικέτας επιτρέπεται να χρησιμοποιείται κόλλα εγκεκριμένη για χρήση σε τρόφιμα.

Το σήμα του τυριού «Toma Piemontese» ΠΟΠ αποτελείται από μια αγελάδα μπλε χρώματος σε σχηματοποιημένη μορφή, πάνω στην οποία εμφαίνεται η ένδειξη «Toma Piemontese» σε λευκό χρώμα και η οποία περιβάλλεται από κυκλική λωρίδα με τα χρώματα της ιταλικής σημαίας.

Το σήμα προέλευσης αποτελείται από πλαστική σφραγίδα πάνω στην οποία εμφαίνεται, στο κέντρο, το κεφάλι μιας αγελάδας το οποίο περιλαμβάνει το γράμμα T σε σχηματοποιημένη μορφή· αριστερά από το σχήμα πρέπει να εμφαίνεται ο διακριτικός αλφαριθμητικός κωδικός του παραγωγού, ο οποίος περιλαμβάνει ένα κεφαλαίο γράμμα του αλφαβήτου και διψήφιο αριθμό. Όταν πρόκειται για τον τύπο Toma Piemontese «ημίπαχο», πάνω στο λογότυπο και σε κεντρική θέση πρέπει να εμφαίνεται, στο κατάλληλο άνοιγμα, το λατινικό γράμμα «S» κεφαλαίο.

Η χάρτινη ετικέτα φέρει στο κέντρο το λογότυπο του Toma Piemontese ΠΟΠ και, στην κυκλική εξωτερική στεφάνη πράσινου χρώματος, την ένδειξη «Toma Piemontese DOP». Όταν πρόκειται για τον τύπο Toma Piemontese «ημίπαχο», πρέπει να εμφαίνεται και η λέξη «Semigrasso» (ημίπαχο). Το ίδιο λογότυπο πρέπει να εμφαίνεται και στο τεμαχισμένο προϊόν.

Εάν το τυρί πωλείται σε μερίδες ή είναι προσυσκευασμένο, το λογότυπο της ΠΟΠ Toma Piemontese μπορεί να αναπαραχθεί σε μαύρο και λευκό χρώμα, αντίστοιχα, για τον τύπο «με πλήρες γάλα» και τον τύπο «ημίπαχο».



4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή προέλευσης του γάλακτος, μεταποίησης και ωρίμασης του τυριού «Toma Piemontese» περιλαμβάνει το διοικητικό έδαφος των επαρχιών: Novara, Vercelli, Biella, Turin, Cuneo, Verbania Cusio Ossola, καθώς και των κοινοτήτων Monastero Bormida, Roccaverano, Mombaldone, Olmo Gentile και Serole στην επαρχία Asti, και Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Ponti και Denice στην επαρχία Alessandria.

Το τυρί Toma Piemontese d'Alpeggio, είτε πρόκειται για τον τύπο «με πλήρες γάλα» είτε για τον τύπο «ημίπαχο», παρασκευάζεται με τη μεταποίηση γάλακτος προερχόμενου από αγελάδες που εκτρέφονται με χορτονομή κατά το χρονικό διάστημα της μετανάστευσης στους ορεινούς βοσκότοπους από την 1η Ιουνίου έως τις 15 Οκτωβρίου. Για τη συμπλήρωση της βόσκησης, οι αγελάδες μπορούν να τρέφονται με συμπληρώματα που αντιπροσωπεύουν έως και το 10 % της ξηράς ουσίας του σιτηρεσίου. Η μεταποίηση του γάλακτος πρέπει να πραγματοποιείται στους ορεινούς βοσκότοπους. Για τα κοπάδια που δεν μεταναστεύουν σε ορεινούς βοσκότοπους, το τυρί Alpeggio παράγεται από γάλα προερχόμενο από αγελάδες που εκτρέφονται με χορτονομή σε εδάφη που βρίσκονται σε υψόμετρο πάνω από 900 μέτρα, κατ' εφαρμογή των απαιτήσεων που καθορίζονται παραπάνω όσον αφορά το χρονικό διάστημα και τη διατροφή. Το γάλα πρέπει να μεταποιείται στην ορεινή περιοχή.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η οριοθετημένη περιοχή χαρακτηρίζεται από μεγάλο βροχομετρικό ύψος και συμπαγή κατανομή, με τιμές μεταξύ 800 και 1 500 mm ετησίως· οι τιμές παρουσιάζουν ελάχιστο ύψος τον χειμώνα, κορύφωση την άνοιξη και δευτερεύοντα μέγιστα το καλοκαίρι και το φθινόπωρο, ενώ εξασφαλίζουν σημαντική διαθεσιμότητα πόρων άρδευσης στις πεδιάδες. Οι κλιματικές συνθήκες της περιοχής, όσον αφορά τα χαρακτηριστικά των εδαφών και τα επίπεδα ηλιοφάνειας (η απόλυτη μέση ετήσια τιμή ανέρχεται σε 5,4 ώρες ημερησίως, με μέγιστη τιμή 8,4 ωρών ημερησίως τον Ιούλιο και ελάχιστες τιμές 3,5 ωρών ημερησίως τον Νοέμβριο και τον Δεκέμβριο), δημιουργούν ένα μείγμα μοναδικό και ανεπανάληπτο στην Ευρώπη. Αυτή η εδαφοκλιματική κατάσταση αντανακλάται στα χαρακτηριστικά της χορτονομής, η οποία υφίσταται ελάχιστη θερμική και υδατική καταπόνηση, με αποτέλεσμα να ευνοείται η θαλερότητα και ο εμπλουτισμός των φυτών. Οι χορτολιβαδικές εκτάσεις και οι λειμώνες, και οι καλλιέργειες κτηνοτροφικών φυτών γενικότερα, είναι ιδιαιτέρως πλούσια σε λόλιο, μηδική κι άλλα εκλεκτά αγρωστώδη και ψυχανθή τύπου τριφυλλιού. Η ποιότητα των χορτονομών επιτρέπει τη βέλτιστη παραγωγή γάλακτος που αποτυπώνεται σε τυριά με ανεπανάληπτα αρώματα.

Αυτές οι ιδιαίτερες συνθήκες είναι ευνοϊκές και για τα εκτρεφόμενα ζώα, καθώς αντανακλώνται στην καλή διαβίωσή τους ως προς τις συνθήκες σταυλισμού.

Η ιδιαίτερη ικανότητα των τυροκόμων όσον αφορά τον τρόπο διεξαγωγής της εργασίας θραύσης του τυροπήγματος είναι καθοριστική για να επιτευχθεί η επιθυμητή υφή του τυριού, μαλακή με πολύ μικρές, ομοιόμορφα κατανεμημένες οπές.

Το τυρί χαρακτηρίζεται από μαλακή υφή της μάζας με πολύ μικρές, ομοιόμορφα κατανεμημένες οπές.

Ο συνδυασμός των ιδιαίτερων κλιματολογικών συνθηκών, όπως το μεγάλο βροχομετρικό ύψος και το υψηλό ποσοστό σχετικής υγρασίας του αέρα, καθώς και η χαρακτηριστική ηλιοφάνεια, παράλληλα με την ικανότητα των τυροκόμων που μπόρεσαν να εκμεταλλευτούν σοφά αυτές τις συνθήκες, είχαν ως αποτέλεσμα να αξιοποιηθούν πλήρως στο Toma Piemontese οι δυνατότητες της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής, χάρη στην παραγωγή ενός τύπου τυριού του οποίου το κύριο χαρακτηριστικό είναι η ιδιαιτέρως μαλακή υφή της μάζας. Χάρη στην ιδιαίτερη ικανότητά τους, οι τυροκόμοι επιτυγχάνουν, κατά τη θραύση του τυροπήγματος το οποίο λαμβάνεται χωρίς θερμική επεξεργασία ή με πολύ ήπια μερική θερμική επεξεργασία, τον σχηματισμό κόκκων που επιτρέπουν την τέλεια ισορροπία μεταξύ τυρόμαζας και ορού.

Επιπλέον, η ιδιαίτερη ωρίμαση, που παραδοσιακά εκτελείται σε φυσικές σπηλιές ή κατάλληλα περιβάλλοντα, χαρακτηριζόμενα από πολύ υψηλή υγρασία, επιτρέπει τη διατήρηση της μαλακής υφής της μάζας, και κατά το συγκεκριμένο στάδιο.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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