C/2025/5773

28.10.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/5773)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Toma Piemontese»

N.º UE: PDO-IT-0026-AM01 — 7.8.2025

1. **Nombre del producto**

«Toma Piemontese»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ Denominación de origen protegida (DOP)

☐ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☒ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques (MASAF)

6. **Calificación de modificación normal**

Explicación de que la modificación o modificaciones se ajustan a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143:

Las modificaciones se ajustan a la definición de modificación normal ya que no suponen un cambio en el nombre o en el uso del nombre, no conllevan el riesgo de anular el vínculo a que se refiere el documento único y no implican nuevas restricciones a la comercialización del producto.

7. **Descripción de la modificación o las modificaciones aprobadas**

1. *Modificación del artículo 2 del pliego de condiciones y del punto 3.2 del documento único en lo que se refiere a la descripción del producto*

Tanto para el tipo graso como para el semigraso:

— se especifica que el queso también puede utilizarse para cocinar;

— en la descripción de la textura de la pasta se añade la expresión «a veces con una ligera presencia [natural] de mohos»;

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

— se suprime el texto que describe la corteza como no comestible, ya que es redundante;

— para reducir los residuos de la transformación, se añade la posibilidad de producir queso «Toma Piemontese» en una forma distinta de la cilíndrica, siempre que se esté destinado para ser troceado, rallado o transformado en productos compuestos, elaborados o procesados.

El artículo modificado queda como sigue:

«**Características del producto**

La denominación de origen "Toma Piemontese" está reservada a los quesos que presenten las características siguientes: queso graso elaborado a base de leche entera, o queso semigraso elaborado a base de leche que ha sido parcialmente desnatada (mecánicamente o por espumado de superficie); el queso se elabora con leche de vaca, posiblemente esterilizada e inoculada con fermentos lácticos o cultivos iniciadores naturales.

Existen dos tipos de queso "Toma Piemontese": "Toma Piemontese" graso, elaborado con leche entera y "Toma Piemontese" semigraso elaborado con leche parcialmente desnatada.

Se utiliza como queso de mesa y para cocinar y presenta las siguientes características:

A) "Toma Piemontese" graso

Forma: cilíndrica con caras planas o casi planas.

Dimensiones: los lados tienen un diámetro de 15 a 35 cm y el canto (que puede ser ligeramente convexo) oscila entre 6 y 12 cm.

Peso: entre 1,8 y 9 kg (el tamaño y el peso se refieren al queso tras el período mínimo de maduración).

Color de la pasta: amarillo pajizo pálido.

Estructura de la pasta: suave, con ojos pequeños y distribuidos uniformemente, a veces con una ligera presencia natural de mohos cerca de la corteza.

Aspecto: corteza elástica y lisa de un color que varía entre el amarillo pajizo claro y el marrón rojizo, en función del grado de maduración.

Sabor: suave y agradable con un delicado aroma.

Materia grasa sobre extracto seco: no inferior al 40 %.

B) "Toma Piemontese" semigraso

Forma: cilíndrica con caras planas o casi planas.

Dimensiones: los lados tienen un diámetro de 15 a 35 cm y el canto (que puede ser ligeramente convexo) oscila entre 6 y 12 cm.

Peso: entre 1,8 y 9 kg (el tamaño y el peso se refieren al queso tras el período mínimo de maduración).

Color de la pasta: amarillo pajizo pálido.

Estructura de la pasta: de elástica a semidura (más firme a medida que el queso madura) con ojos pequeños, a veces con una ligera presencia natural de mohos cerca de la corteza.

Aspecto: corteza poco elástica y de aspecto rústico, de un color que varía entre el amarillo pajizo claro y el marrón rojizo, en función del grado de maduración.

Sabor: intenso y armonioso, con un aroma fragante, más pronunciado a medida que el queso madura.

Materia grasa sobre extracto seco: no inferior al 20 %.

Para evitar los residuos de transformación, y siempre que se cumplan las especificaciones sobre peso, altura del canto, color y textura de la pasta, no es necesario que el queso "Toma Piemontese" tenga forma cilíndrica si se destina exclusivamente a ser troceado, rallado o transformado en productos compuestos, elaborados o procesados».

La modificación afecta al documento único.

2. *Modificación del artículo 3 del pliego de condiciones y del punto 4 del documento único*

— La zona de producción no ha cambiado, pero, para evitar confusiones, se ha introducido la definición de pasto de montaña (*alpeggio*) de la región del Piamonte.

Se añade el texto siguiente:

«El queso "Toma Piemontese d'Alpeggio", de tipo graso o semigraso, se elabora mediante la transformación de leche procedente de vacas alimentadas con hierba durante el período de pastos de montaña del 1 de junio al 15 de octubre. Como complemento al pastoreo, las vacas pueden alimentarse con complementos alimenticios que representen hasta el 10 % de la materia seca de su pienso diario. La leche debe transformarse en el pasto de montaña. En el caso de los rebaños de montaña no trashumantes, el queso "Alpeggio" se elabora a partir de leche de vacas alimentadas con hierba y criadas en tierras situadas a una altitud superior a 900 m, cumpliendo los requisitos especificados anteriormente en relación con el período y la dieta. La leche debe transformarse en la zona de montaña».

La modificación afecta al documento único.

3. *Modificación del artículo 5 del pliego de condiciones y del punto 3.3 del documento único con respecto al tipo de cuajo utilizado*

— Se ha añadido la posibilidad de utilizar cuajo de origen no animal para satisfacer la creciente demanda de este tipo de producto en el mercado.

El párrafo modificado queda como sigue:

«Materias primas: leche de vaca, sal, cuajo de ternera o, como alternativa, un coagulante no animal, fermentos lácticos o cultivos iniciadores naturales cuando sea necesario. Los cultivos iniciadores naturales producirse en la zona de elaboración del queso o derivarse de elaboraciones anteriores».

La modificación afecta al documento único.

4. *Modificación del artículo 5 del pliego de condiciones en lo que respecta al método de obtención*

— La expresión «primer prensado», relativa a la fase inmediatamente posterior a la colocación de la pasta en un molde o forma, se sustituye por «prensado».

La nueva redacción de la frase es la siguiente:

«La cuajada se coloca en moldes o formas, posiblemente utilizando un paño, y después del prensado, el suero sobrante se escurrirá en locales adecuados».

La modificación no afecta al documento único.

5. *Modificación del artículo 5 del pliego de condiciones en lo que respecta al método de obtención*

— El peso de los quesos curados durante al menos 60 días se ha reducido de 6 kg a 5,2 kg.

La nueva redacción de la frase es la siguiente:

«El queso se cura en grutas siguiendo la tradición o en locales adecuados a una temperatura no superior a 13 °C y una humedad del 85 %, más o menos 13 puntos porcentuales. Durante esta fase, se da la vuelta a los quesos varias veces y, en ocasiones, se limpian con una solución de agua salada.

Este período dura al menos 60 días en el caso de los quesos de un peso igual o superior a 5,2 kg y 15 días en el caso de los quesos de peso inferior».

La modificación no afecta al documento único.

6. *Modificación del punto 3.6 del documento único*

— Se insertan los logotipos de la denominación, ya incluidos en el pliego de condiciones.

La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Toma Piemontese»

N.º UE: PDO-IT-0026-AM01 — 7.8.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre(s) (de la DOP o IGP)**

«Toma Piemontese»

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

04 – LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS; HUEVOS DE AVE; MIEL NATURAL; PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE

0406 — Quesos y requesón

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Toma Piemontese» es un queso elaborado exclusivamente con leche de vaca, entera en el caso del tipo de leche entera, y parcialmente desnatada, en el del tipo semigraso.

El producto acabado debe presentar las características siguientes:

— Forma: cilíndrica con caras planas o casi planas y canto ligeramente convexo.

— Dimensiones: 15-35 cm de diámetro, altura del canto de 6-12 cm.

— Peso: Entre 1,8 y 9 kg

las medidas y los pesos hacen referencia al producto en maduración mínima.

— Corteza: corteza no comestible, elástica y lisa de un color que varía del amarillo pajizo claro al marrón rojizo, en el caso del queso de tipo graso.

— Corteza: corteza poco elástica y de aspecto rústico, de un color que varía entre el amarillo pajizo claro y el marrón rojizo, en el caso del queso de tipo semigraso.

— Estructura de la pasta: suave con ojos pequeños, distribuidos uniformemente, en el caso del queso de tipo graso y elástica o semidura (más firme a medida que avanza la maduración) con ojos pequeños, en el del semigraso.

Ligera presencia natural de mohos cerca de la corteza, tanto en el tipo graso como el semigraso.

— Color de la pasta: amarillo pajizo claro.

— Sabor: suave y agradable, con un aroma delicado para el tipo de leche entera e intenso y armónico, con aroma fragante que se vuelve más pronunciado con la maduración, para el tipo semigraso.

— Contenido de grasa de la materia seca: no inferior al 40 % para el tipo de leche entera y no inferior del 20 % para el tipo semigraso.

Para evitar los residuos de transformación, y siempre que se cumplan las especificaciones sobre peso, altura del canto, color y textura de la pasta, no es necesario que el queso «Toma Piemontese» tenga forma cilíndrica si se destina exclusivamente a ser trocado, rallado o transformado en productos compuestos, preparados o transformados.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

La alimentación predominante del ganado vacuno debe estar constituida por forrajes verdes o conservados, o por forrajes secados procedentes de prados, pastos o prados/pastos y heno, principalmente de la zona geográfica definida.

Materias primas: leche de vaca, sal, cuajo de ternera o, como alternativa, un coagulante no animal, fermentos lácticos o cultivos iniciadores naturales cuando sea necesario. Los cultivos iniciadores naturales deben producirse en la zona de producción o derivarse de elaboraciones anteriores.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todo el proceso de producción (cría de bovinos y producción de leche, coagulación, tratamientos de la cuajada, moldeado, escurrido, salado y maduración) debe desarrollarse íntegramente en la zona delimitada en el punto 4.

3.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

El queso puede comercializarse entero o cortado, ya sea en porciones o preenvasado. Las operaciones de corte y preenvasado pueden tener lugar fuera de la zona geográfica de producción.

3.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

El marcado de conformidad consta de una etiqueta de papel en la fase que precede a la comercialización (de un diámetro de 14 a 27 cm), y de una marca impresa en el centro de una cara de cada queso mediante un sello previsto a tal fin, que lleva el logotipo de la DOP y la S para el tipo semigraso. Solo después de este marcado y etiquetado puede ser comercializado el producto con la denominación de origen protegida «Toma Piemontese».

La etiqueta de papel puede fijarse con cola alimentaria.

El logotipo del queso «Toma Piemontese DOP» está formado por una vaca estilizada de color azul sobre la cual aparece escrito «Toma Piemontese» en blanco rodeado por una línea circular con los colores de la bandera italiana.

La marca de origen está formada por un sello de plástico sobre el que se coloca en el centro la cabeza de una vaca que incluye una T estilizada; a la izquierda de la figura debe indicarse el código alfanumérico distintivo del productor indicado con una letra mayúscula del alfabeto y un número de dos cifras. En el caso del queso «Toma Piemontese» semigraso, encima del logotipo, en posición central, debe aparecer en un recuadro una S mayúscula.

La etiqueta de papel lleva en el centro el logotipo del «Toma Piemontese DOP» y en la corona circular externa de color verde, la indicación «Toma Piemontese DOP». En el caso de los quesos semigrasos, también deberá aparecer la palabra «semigrasso». Deberá reproducirse el mismo logotipo en el producto en porciones.

El logotipo del queso «Toma Piemontese DOP», para el tipo de leche entera y el semigraso, respectivamente, puede reproducirse en blanco y negro si el queso se vende en porciones o preenvasado.



4. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona de procedencia de la leche, de transformación y de maduración del queso «Toma Piemontese» comprende el territorio administrativo de las provincias de Novara, Vercelli, Biella, Turín, Cuneo, Verbania Cusio Ossola, así como los municipios de Monastero Bormida, Roccaverano, Mombaldone, Olmo Gentile y Serole en la provincia de Asti, y de Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Ponti y Denice en la provincia de Alessandria.

El queso «Toma Piemontese d'Alpeggio», de tipo graso o semigraso, se elabora mediante la transformación de leche procedente de vacas alimentadas con hierba durante el período de pastos de montaña del 1 de junio al 15 de octubre. Como complemento al pastoreo, las vacas pueden alimentarse con complementos alimenticios que representen hasta el 10 % de la materia seca de su pienso diario. La leche debe transformarse en el pasto de montaña. En el caso de los rebaños de montaña no trashumantes, el queso «Alpeggio» se elabora a partir de leche de vacas alimentadas con hierba y criadas en tierras situadas a una altitud superior a 900 m, cumpliendo los requisitos especificados anteriormente en relación con el período y la dieta. La leche debe transformarse en la zona de montaña.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El territorio definido se caracteriza por una elevada pluviosidad bien distribuida, con valores comprendidos entre los 800 y los 1 500 mm anuales, que presentan un mínimo en invierno, un pico en primavera y máximos secundarios en verano y otoño, así como una gran disponibilidad de irrigación en las llanuras. Las condiciones climáticas la zona, en lo referente a las características de los suelos y a la radiación solar (el valor absoluto medio anual se registra en 5,4 horas diarias, con un máximo de 8,4 horas diarias en julio y con mínimos de 3,5 horas diarias en noviembre y diciembre), crean una combinación única e irrepetible en Europa. Estas condiciones edafoclimáticas se reflejan en las características del forraje, que padece un menor estrés térmico e hídrico, lo cual favorece un crecimiento abundante y sustancioso. Los prados, los pastos y los cultivos forrajeros son especialmente ricos en ray-grass, alfalfa y otras gramíneas y leguminosas forrajeras de calidad como el trébol. La calidad de los forrajes permite una producción de leche óptima, lo cual se traduce en quesos con notas irrepetibles.

Estas condiciones especiales también son favorables para los animales de cría, reflejándose en el bienestar animal en relación con las condiciones de estabulación.

La especial habilidad de los queseros a la hora de realizar la operación de ruptura de la cuajada resulta determinante para obtener la estructura deseada de la pasta, blanda con pequeños ojos distribuidos uniformemente.

El queso se caracteriza por una estructura de pasta blanda con pequeños ojos distribuidos uniformemente.

La combinación de condiciones climáticas especiales, con pluviosidad y humedad relativa del aire elevadas y una característica radiación solar, unidas a la habilidad de los queseros, que han sabido aprovechar sabiamente estas condiciones, han permitido al queso «Toma Piemontese» explotar todo el potencial de la zona de producción definida, con un tipo de queso cuya característica esencial es la particular blandura de su pasta. La especial habilidad de los queseros hace que, en el momento de la ruptura de la cuajada, obtenida sin cocción o con una semicocción muy floja, se logren obtener granos que permiten un perfecto equilibrio entre la masa caseosa y el suero.

El proceso de maduración, que tradicionalmente se realiza en grutas naturales o en entornos idóneos que se caracterizan por una humedad muy elevada, permite conservar también durante esta fase la blandura de la pasta.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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.