C/2025/5773

28.10.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/5773)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Toma Piemontese“

ELi nr: PDO-IT-0026-AM01 – 7.8.2025

1. **Toote nimetus**

„Toma Piemontese“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☒ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☒ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

MASAF

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Selgitus selle kohta, miks muudatus vastab (muudatused vastavad) standardmuudatuse määratlusele, mis on sätestatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4.

Tegu on standardmuudatustega, sest need ei puuduta nimetuse või nimetuse kasutuse muutmist, seose kehtetuks tunnistamist ega tootele täiendavate turustamispiirangute kehtestamist.

7. **Heakskiidetud muudatus(t)e kirjeldus**

1. *Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 2 ja koonddokumendi punkti 3.2 toote kirjelduse kohta*

Nii täisrasvase kui ka poolrasvase juustuliigi puhul

— on lisatud, et seda kasutatakse ka toiduvalmistamisel;

— on lisatud juustusisu tekstuuri kirjeldus „mõnikord õrnade soontega“;

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

— on eemaldatud koorikut puudutav märge „non edibile“ („mittesöödav“), mis on nüüdseks vananenud;

— et vähendada töötlemisjääke, on lisatud võimalus kasutada muud kui silindrilist kuju üksnes juustu „Toma Piemontese“ puhul, mis on ette nähtud kuubikutena, riivituna ja/või koostisosadena, valmistoodeteks või töödeldud toodeteks.

Uuesti sõnastatud artikkel on järgmine:

„Toote omadused

Päritolunimetust „Toma Piemontese“ kasutatakse järgmiste omadustega juustude puhul: täispiimast toodetud täisrasvane või osaliselt kooritud (koore pealt äravalamisega või mehaaniliselt) piimast toodetud poolrasvane juust, mida saadakse lehmapiimast, mis võib olla vajaduse korral pastöriseeritud ning rikastatud piimhappebakterite ja/või loodusliku juuretisega.

Juustu „Toma Piemontese“ on kahte liiki: täispiimast toodetud täisrasvane „Toma Piemontese“ ja osaliselt kooritud piimast toodetud poolrasvane „Toma Piemontese“.

Juustu kasutatakse lauajuustuna ja toiduvalmistamiseks ning sellel on järgmised omadused.

A) Täisrasvane „Toma Piemontese“

kuju: silinderjas, lamedate või peaaegu lamedate külgedega;

mõõtmed: juustuketta läbimõõt 15–35 cm, külje – mis võib olla kergelt kumer – kõrgus 6–12 cm;

kaal: 1,8–9 kg; mõõtmed ja kaal olenevad veidi laagerdumisajast;

juustumassi värvus: hele õlgkollane;

juustumassi tekstuur: pehme, ühtlaselt jaotunud väikeste augukestega, mõnikord kooriku lähedal õrnade soontega;

pealmine kiht: elastne ja sile koorik, värvus heledast õlgkollasest kuni punakaspruunini olenevalt laagerdumisprotsessist;

maitse: mahe ja meeldiva hõrgu lõhnaga;

rasvasisaldus kuivaines: vähemalt 40 %.

B) Poolrasvane „Toma Piemontese“

kuju: silinderjas, lamedate või peaaegu lamedate külgedega;

mõõtmed: juustuketta läbimõõt 15–35 cm, külje – mis võib olla kergelt kumer – kõrgus 6–12 cm;

kaal: 1,8–9 kg; mõõtmed ja kaal olenevad veidi laagerdumisajast;

juustumassi värvus: hele õlgkollane;

juustumassi tekstuur: elastne või poolkõva (pikema laagerdumisaja jooksul muutub kõvemaks) ja väikeste augukestega, mõnikord kooriku lähedal õrnade soontega;

pealmine kiht: koorik on jäik, krobeline, tumedast õlgkollasest punakaspruuni värvuseni olenevalt laagerdumisprotsessist;

maitse: hea lõhnaga intensiivne ja tasakaalus, muutub laagerdudes iseloomulikumaks;

rasvasisaldus kuivaines: vähemalt 20 %.

Et vähendada töötlemisjääke, järgides samal ajal kaalu, külje kõrgust, juustumassi värvust ja struktuuri käsitlevaid nõudeid, on juustu „Toma Piemontese“ tootmine muul kui silindrilisel kujul lubatud ainult nende toodete puhul, mis on ette nähtud kuubikutena, riivituna ja/või koostisosadena, valmistoodete või töödeldud toodete valmistamiseks.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

2. *Muudetud on tootespetsifikaadi artiklit 3 ja muudetakse koonddokumendi punkti 4*

— Tootmispiirkonda ei muudeta, kuid segaduse vältimiseks on lisatud Piemonte maakonna alpiaasa määratlus.

Lisatud on järgmine tekst:

„„Toma Piemontese“ d'Alpeggio on täisrasvane või poolrasvane juust, mis valmistatakse piimast, mis on saadud rohusöödalistelt loomadelt ajavahemikul 1. juunist kuni 15. oktoobrini, mil nad elavad mägikarjamaadel; peale värske rohu võib loomade söödale lisada päevas kuni 10 % kuivainet. Piima tuleb töödelda alpiaasadel. Stabiilsete mägitalude puhul on märget „d'Alpeggio“ kandev juust toode, mida toodetakse rohkem kui 900 meetri kõrgusel karjamaal karjatatavate loomade piima töötlemise teel, arvestades eespool nimetatud kuupäevi ja söödavajadust. Piima tuleb töödelda mägipiirkonnas.“

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

3. *Tootespetsifikaadi artikli 5 ja koonddokumendi punkti 3.3 muudatused seoses kasutatud laabitüübiga*

— Lisatud on võimalus kasutada mitteloomset laapi, et vastata turu üha kasvavale nõudlusele seda liiki toote järele.

Uus sõnastus on järgmine:

„Tooraine: lehmapiim, sool, vasikalaap või teise võimalusena mitteloomne kalgend, vajaduse korral piimhappebakterid ja/või looduslik juuretis. Looduslikud kultuurid peavad olema toodetud määratletud tootmispiirkonnas ja/või olema saadud eelneva töötlemise käigus.“

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

4. *Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5 tootmismeetodi kohta*

— Väljend „esimene pressimine“ on asendatud sõnaga „pressimine“ selles etapis, mis järgneb vahetult vormimisele.

Uus sõnastus on järgmine:

„Eraldatud kalgend pannakse vormidesse ja lubatud on kasutada riiet ning pärast pressimist lastakse sobivas keskkonnas liigsel vadakul nõrguda;“

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

5. *Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5 tootmismeetodi kohta*

— Juustude 60-päevase minimaalse laagerdumisaja puhul on juustuketaste miinimumkaalu alandatud 6 kilogrammilt 5,2 kilogrammile.

Muudetava teksti sõnastus on järgmine:

„Laagerdamine toimub traditsioonilistes koobastes või sobivas keskkonnas, mille niiskus on üle 85 % ± 13 protsendipunkti ja temperatuur on üle nulli, kuid mitte üle 13 °C, selles etapis pööratakse juustukettaid korduvalt ümber ning mõnikord neid pestakse vee- ja soolalahusega.

See periood kestab vähemalt 60 päeva üle 5,2 kg kaaluvate juustuketaste puhul ja 15 päeva väiksemate juustuketaste puhul.“

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

6. *Koonddokumendi punkti 3.6 muutmine*

— Lisatakse tootmisjuhendis juba olevad nimetuse logod.

Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

„Toma Piemontese“

ELi nr: PDO-IT-0026-AM01 – 7.8.2025

KPN (X) KGT ( )

1. **Nimetus(ed) (KPN või KGT)**

„Toma Piemontese“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Itaalia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

04 – PIIM JA PIIMATOOTED; LINNUMUNAD; NATURAALNE MESI; MUJAL NIMETAMATA LOOMSE PÄRITOLUGA TOIDUAINED

0406 – juust ja kohupiim

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Nimetusega „Toma Piemontese“ tähistatakse juustu, mis on toodetud eranditult lehmapiimast, st täisrasvase juustuliigi puhul täispiimast ja poolrasvase juustuliigi puhul osaliselt kooritud piimast.

Valmistoode on järgmiste omadustega:

— kuju: silinderjas, lamedate või peaaegu lamedate külgede ning kergelt kumera põhjaga;

— mõõtmed: läbimõõt 15–35 cm, külje kõrgus 6–12 cm;

— kaal: 1,8–9 kg

(mõõtmed ja kaal vastavad lühima laagerdumisajaga valminud juustule);

— koorik: täisrasvase juustu puhul: elastne ja sile ning olenevalt laagerdumisastmest hele õlgkollase ja punakaspruuni värvusega; mittesöödav;

— koorik: poolrasvase juustu puhul: jäik, krobeline, tumedast õlgkollasest punakaspruuni värvuseni;

— juustusisu tekstuur: täisrasvane juust on pehme, ühtlaselt jaotunud väikeste augukestega; poolrasvane juust on poolkõva konsistentsiga (pikema laagerdumisaja jooksul muutub kõvemaks), väikeste augukestega.

Nii täisrasvase kui ka poolrasvase juustu puhul võivad kooriku lähedal mõnikord olla õrnad sooned;

— juustumassi värvus: hele õlgkollane;

— maitse: täisrasvane juust on meeldiva hõrgu lõhnaga ja mahe. Poolrasvane juust on hea lõhnaga intensiivne ja tasakaalus, mis muutub laagerdudes iseloomulikumaks;

— rasvasisaldus kuivaines: kuni 40 % täisrasvase juustu puhul; kuni 20 % poolrasvase juustu puhul.

Et vähendada töötlemisjääke, järgides samal ajal kaalu, külje kõrgust, juustumassi värvust ja struktuuri käsitlevaid nõudeid, on juustu „Toma Piemontese“ tootmine muul kui silindrilisel kujul lubatud ainult nende toodete puhul, mis on ette nähtud kuubikutena, riivituna ja/või koostisosadena, valmistoodete või töödeldud toodete valmistamiseks.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Piimakarjale tuleb anda söödaks peamiselt haljas- või säilissööta või heina, mis on saadud rohumaalt, karjamaalt või rohu-karjamaalt või mitmeliigiliselt rohumaalt.

Toormaterjal: lehmapiim, sool, vasikalaap või teise võimalusena mitteloomne kalgend, vajaduse korral piimhappebakterid ja/või looduslik juuretis. Looduslikud kultuurid peavad olema toodetud määratletud tootmispiirkonnas ja/või olema saadud eelneva töötlemise käigus.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik tootmisetapid (loomade kasvatamine ja piima tootmine, kalgendamine, kalgendi töötlemine, juustu vormimine, nõrutamine, soolamine ja laagerdumine) peavad toimuma punktis 4 määratletud piirkonnas.

3.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

Juustu müüakse tarbijale tervelt või tükeldatult, st eelpakendatud portsjonitena. Juustu võib portsjoniteks tükeldada ja eelpakendada ka väljaspool geograafilist tootmispiirkonda.

3.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Kaitstud nimetusele vastavust kinnitab märgistus – pabersilt (läbimõõduga 14–27 cm) ja iga juustu ühe poole keskel märk, mis vajutatakse sobiva templiga, millel on KPNi logo ja poolrasvase juustuliigi tähis „S“. Üksnes sellist toodet, mis on kirjeldatud viisil sildiga varustatud ja märgistatud, võib turustada kaitstud päritolunimetusega „Toma Piemontese“.

Pabersildi võib kinnitada tootele toiduliimiga.

Kaitstud päritolunimetusega juustu „Toma Piemontese“ logol on sinist värvi stiliseeritud lehma kujutis, millele on valge värviga kirjutatud sõnad „Toma Piemontese“ ning mida ümbritseb Itaalia lippu sümboliseeriv rohe-valge-punane sõõr.

Päritolumärk on kinnitatud plastpitseriga, mille keskel kujutatud lehmapead katab stiliseeritud täht „T“; kujutisest vasakul on märgitud tootja tähtnumbriline tunnuskood, mis koosneb suurtähest ja kahekohalisest arvust. Poolrasvase juustu puhul on suurtäht „S“ märgitud logo kohal keskel asuvas väikeses lahtris.

Pabersildi keskel paiknev KPNiga juustu „Toma Piemontese“ logo on sildi välimises servas ümbritsetud rohelise sõõriga, milles on sõnad „Toma Piemontese DOP“. Poolrasvase juustu puhul peab märgisel olema ka sõna *semigrasso*. Ka portsjonitena müüdaval tootel „Toma Piemontese“ peab olema sama logo.

Nii juustu „Toma Piemontese“ KPN kui ka juustu „Toma Piemontese“ KPN Semigrasso logo võib olla must-valge, see võimalus on lubatud portsjoniteks lõigatud ja eelpakendatud toodete puhul.



4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Juustu „Toma Piemontese“ tootmiseks kasutatava piima päritoluala ning piirkond, kus juustu toodetakse ja laagerdatakse, hõlmab provintse Novara, Vercelli, Biella, Torino, Cuneo, Verbania Cusio Ossola ning Asti provintsi omavalitsusüksusi Monastero Bormida, Roccaverano, Mombaldone, Olmo Gentile ja Serole ning Alessandria provintsi omavalitsusüksusi Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Ponti ja Denice.

„Toma Piemontese“ d'Alpeggio on täisrasvane või poolrasvane juust, mis valmistatakse piimast, mis on saadud rohusöödalistelt loomadelt ajavahemikul 1. juunist kuni 15. oktoobrini, mil nad elavad mägikarjamaadel; peale värske rohu võib loomade söödale lisada päevas kuni 10 % kuivainet. Piima tuleb töödelda alpiaasadel. Stabiilsete mägitalude puhul on „d'Alpeggio“ juust, mida toodetakse rohkem kui 900 meetri kõrgusel karjamaal karjatatavate loomade piima töötlemise teel, arvestades eespool nimetatud kuupäevi ja söödavajadust. Piima tuleb töödelda mägipiirkonnas.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Määratletud piirkonnale on iseloomulik suur ja ühtlaselt jaotunud sademete hulk, 800–1 500 mm aastas. Kõige vähem sajab vihma talvel, kõige rohkem aga kevadel ning palju sajab ka suvel ja sügisel. Kliimatingimused ja piirkonnas registreeritud päikesevalguse tase (absoluutne keskmine väärtus aastas on 5,4 tundi päevas, maksimumväärtus 8,4 tundi päevas juulis ning miinimumväärtus 3,5 tundi päevas novembris) ning mullastiku liik moodustavad ainulaadse ja asendamatu kombinatsiooni, mida Euroopas mujal ei leidu. Mullastiku- ja ilmastiku-tingimused mõjuvad ka söödale, kuna söödataimede jaoks on selles piirkonnas vähem palavusest ja veest tingitud stressi ning seega on tagatud taimede kiire kasv. Üldiselt leidub karja- ja rohumaadel ning lehmasöödas rikkalikult raiheina, harilikku lutserni ja muid toitainerikkaid roht- ja liblikõielisi taimi, sh ristikheina. Tänu kvaliteetsetele söödataimedele on võimalik toota esmaklassilist piima, mis on ainulaadsete omadustega juustu tootmise alus.

Ka kariloomadele tulevad kasuks piirkonna erilised tingimused, sest mõjutavad nende heaolu ja pidamistingimusi.

Juustumeistrite erilised oskused juustumassi lõikamisel on olulised, et saavutada juustu vajalikku konsistentsi, mis peab olema pehme ja ühtlaselt jaotunud väikeste augukestega.

Juustule on iseloomulik selle pehme tekstuur ja väikesed, ühtlaselt jaotunud augukesed.

Piirkonna erilised ilmastikutingimused, sademete rohkus ja suur õhuniiskus ning päikesevalguse iseloomulik tase ühendatuna neid tingimusi kasutada oskavate kohalike juustumeistrite oskustega on muutnud juustu „Toma Piemontese“ eriti pehme tekstuuriga kvaliteettooteks, mille tootmisel on ära kasutatud määratletud piirkonna parimad võimalused. Juustutootjate erioskused tähendavad keetmata või vaid vähese kuumutamisega saadud juustumassi lõikamisel sellise väikese juustutera saavutamist, mis tagab ideaalse tasakaalu juustumassi ja vadaku vahel.

Traditsiooniliselt looduslikes koobastes või muudes väga suure õhuniiskusega sobivates ladustamisruumides toimuva juustu laagerdumisega on samuti tagatud juustu pehme tekstuur.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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