C/2025/5773

28.10.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/5773)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Toma Piemontese»

N° UE: PDO-IT-0026-AM01 — 7.8.2025

1. **Dénomination du produit**

«Toma Piemontese»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

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

6. **Qualification en tant que modification standard**

Motifs pour lesquels la ou les modifications répondent à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) n° 2024/1143

Les modifications répondent à la définition de modification standard du fait qu'elles ne comportent pas de changement de la dénomination ou de son utilisation, ne risquent pas d'altérer le lien et n'entraînent pas de nouvelles restrictions touchant la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications approuvées**

1. *La modification concerne l'article 2 du cahier des charges et le point 3.2 du document unique, et porte sur la description du produit*

Tant pour le type au lait entier que pour le type demi-gras:

— il a été ajouté que le produit se prête également à une utilisation comme produit de cuisine,

— il a été ajouté à la description de la texture de la pâte qu'elle présente «parfois un léger persillage»,

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

— la mention relative à une croûte non comestible, désormais obsolète, a été supprimée,

— pour réduire la perte de résidus de transformation, il a été introduit la possibilité que le produit soit présenté sous d'autres formes que cylindrique, exclusivement dans le cas de la «Toma Piemontese» destinée à la découpe en dés, au râpage et/ou à l'obtention de produits composites issus d'un processus d'élaboration ou de transformation.

La rubrique modifiée est libellée comme suit:

«Caractéristiques du produit

L'appellation d'origine «Toma Piemontese» est réservée aux fromages présentant les caractéristiques suivantes: fromage gras au lait entier ou fromage demi-gras au lait partiellement écrémé par décantation ou action mécanique, produit avec du lait de vache, éventuellement stérilisé et éventuellement ensemencé au moyen de ferments lactiques et/ou levains naturels.

Le fromage «Toma Piemontese» existe sous deux formes: «Toma Piemontese» au lait entier et «Toma Piemontese» demi-grasse, produite à partir de lait partiellement écrémé.

Consommable comme fromage de table et de cuisine, il présente les caractéristiques suivantes:

A) «Toma Piemontese» au lait entier

Forme: cylindrique à faces planes ou quasiment planes.

Dimensions: diamètre de la face compris entre 15 et 35 cm et hauteur du talon (qui peut être légèrement convexe) comprise entre 6 et 12 cm.

Poids: de 1,8 à 9 kg (les dimensions et le poids s'entendent après la durée minimale d'affinage).

Couleur de la pâte: blanc paille.

Structure de la pâte: molle, ponctuée de petits yeux épars, et présentant parfois près de la croûte un léger persillage d'origine naturelle.

Aspect extérieur: croûte souple et lisse, dont la couleur va d'une teinte claire de jaune paille au brun rougeâtre, en fonction du degré d'affinage.

Saveur: douce et agréable, assortie d'un arôme délicat.

Matières grasses sur extrait sec: 40 pour cent au minimum.

B) «Toma Piemontese» demi-grasse

Forme: cylindrique à faces planes ou quasiment planes.

Dimensions: diamètre de la face compris entre 15 et 35 cm et hauteur du talon (qui peut être légèrement convexe) comprise entre 6 et 12 cm.

Poids: de 1,8 à 9 kg (les dimensions et le poids s'entendent après la durée minimale d'affinage).

Couleur de la pâte: blanc paille.

Structure de la pâte: souple ou semi-dure (en fonction de la maturation), ponctuée de petits yeux, et présentant parfois un léger persillage naturel près de la croûte.

Aspect extérieur: croûte présentant peu de souplesse, d'aspect rustique, dont la couleur va du jaune paille soutenu au brun rougeâtre en fonction du degré d'affinage.

Saveur: saveur intense et harmonieuse, dont l'arôme parfumé s'affirme de façon de plus en plus caractéristique au fil de l'affinage.

Matières grasses sur extrait sec: 20 pour cent au minimum.

Afin d'éviter la perte de résidus de transformation et sans préjudice du respect des spécifications relatives au poids, à la hauteur du talon, à la couleur et à la structure de la pâte, il est admis, dans le cas du fromage destiné exclusivement à la découpe en dés, au râpage et/ou à l'obtention de produits composites issus d'un processus d'élaboration ou de transformation, que le produit soit présenté sous d'autres formes que cylindrique.

Cette modification concerne le document unique.

2. *Modification de l'article 3 du cahier des charges et du point 4 du document unique*

— La modification ne change pas la zone de production mais, pour éviter toute confusion, la définition du fromage d'alpage («alpeggio») formulée par la Région Piémont a été insérée.

Le texte ajouté est le suivant:

«La "Toma Piemontese" d'Alpeggio, qu'elle soit au lait entier ou demi-grasse, est élaborée à partir de lait provenant d'animaux élevés en pâturage pendant la période d'estive, qui s'étend du 1er juin au 15 octobre. Un complément alimentaire maximal de 10 % de l'apport quotidien en matière sèche est autorisé pour compléter l'alimentation au pâturage. La transformation du lait doit être effectuée dans le secteur d'alpage. Dans le cas des élevages de montagne à caractère permanent, est considéré comme produit d'alpage ("d'Alpeggio") le fromage obtenu à partir de lait issu d'animaux élevés en pâturage sur des terrains situés à des altitudes supérieures à 900 mètres au-dessus du niveau de la mer conformément aux indications susmentionnées concernant la période et l'alimentation. La transformation du lait doit être effectuée en zone de montagne».

Cette modification concerne le document unique.

3. *Modification concernant l'article 5 du cahier des charges et le point 3.3 du document unique pour ce qui est du type de présure utilisé*

— Pour répondre à une demande toujours croissante du marché pour ce type de produit, il a été introduit la possibilité d'utiliser de la présure d'origine non animale.

Le nouveau texte est libellé comme suit:

«Matières premières: lait de vache, sel, présure de veau ou, en remplacement, coagulant d'origine non animale, éventuellement additionnés de ferments lactiques et/ou de levains naturels. Les levains naturels doivent être produits dans l'aire de production et/ou être issus de transformations antérieures».

Cette modification concerne le document unique.

4. *Modification concernant l'article 5 du cahier des charges relatif à la méthode de production*

— Le terme «premier pressage» a été remplacé par «pressage éventuel» dans le descriptif de la phase suivant immédiatement le versement de la pâte en moules ou en formes.

La nouvelle formulation est la suivante:

«Le caillé collecté est versé dans des moules et/ou des formes, à l'aide, le cas échéant, d'un filtre en toile. Après un éventuel pressage, on laisse égoutter l'excès de lactosérum dans des conditions environnementales appropriées;»

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

5. *Modification concernant l'article 5 du cahier des charges relatif à la méthode de production*

— Le poids des formes pour l'affinage minimum de 60 jours a été réduit de 6 kg à 5,2 kg.

La phrase modifiée est libellée comme suit:

«Le processus d'affinage se déroule dans des caves traditionnelles ou dans des milieux appropriés, caractérisés par une humidité de 85 % (plus ou moins 13 points de pourcentage) et une température positive ne dépassant pas 13° C. Pendant cette phase, les fromages sont retournés plusieurs fois et périodiquement lavés au moyen d'une solution d'eau et de sel.

Cette phase s'étend sur une durée minimale de 60 jours pour les pièces pesant plus de 5,2 kg et de 15 jours pour les pièces d'un poids inférieur.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

6. *Modification concernant le point 3.6 du document unique*

— Les logotypes de l'appellation figurant déjà dans le cahier des charges ont été insérés

Cette modification concerne le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

«Toma Piemontese»

N° UE: PDO-IT-0026-AM01 — 7.8.2025

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s) (de l'AOP ou de l'IGP)**

«Toma Piemontese»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

04 - LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; ŒUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS

0406 – fromages et caillebotte

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

La «Toma Piemontese» est un fromage produit exclusivement à partir de lait de vache, entier pour le type au lait entier, et partiellement écrémé pour le type demi-gras.

Le produit fini doit présenter les caractéristiques ci-après.

— Forme: cylindrique à faces plates ou quasiment plates et talon légèrement convexe.

— Dimensions: 15 à 35 cm de diamètre, talon de 6 à 12 cm.

— Poids: de 1,8 à 9 kg

(les dimensions et les poids correspondent aux valeurs enregistrées au début de l'affinage).

— Croûte: pour le type au lait entier: souple et lisse, de couleur jaune paille clair et brun rougeâtre, selon le degré d'affinage, non comestible.

— Croûte: pour le type demi-gras: croûte présentant peu de souplesse, d'aspect rustique, dont la couleur va du jaune paille soutenu au brun rougeâtre.

— Structure de la pâte: pour le type au lait entier: pâte souple ponctuée de petits yeux épars; pour le type demi-gras: pâte souple ou semi-ferme (évoluant au fil de l'affinage), ponctuée de petits yeux.

Tant pour le type au lait entier que pour le type demi-gras, la pâte peut parfois présenter un léger persillage naturel près de la croûte.

— Couleur de la pâte: blanc paille.

— Saveur: pour le type au lait entier, saveur douce et agréable, à l'arôme délicat; pour le type demi-gras, saveur intense et harmonieuse, dont l'arôme parfumé s'affirme de façon de plus en plus caractéristique au fil de l'affinage.

— Matière grasse sur extrait sec: 40 % au minimum pour le type au lait entier; 20 % au minimum pour le type demi-gras.

Afin d'éviter la perte de résidus de transformation et sans préjudice du respect des spécifications relatives au poids, à la hauteur du talon, à la couleur et à la structure de la pâte, il est admis, dans le cas du fromage destiné exclusivement à la découpe en dés, au râpage et/ou à l'obtention de produits composites issus d'un processus d'élaboration ou de transformation, que le produit soit présenté sous d'autres formes que cylindrique.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

L'alimentation des bovins doit être constituée de fourrages verts ou conservés ou de fourrages séchés issus de prairies, de pâturages ou de prairies-pâturages et de foin provenant en majeure partie de l'aire géographique délimitée.

Matières premières: lait de vache, sel, présure de veau ou, en remplacement, coagulant d'origine non animale, éventuellement additionnés de ferments lactiques et/ou de levains naturels. Les levains naturels doivent être produits dans l'aire de production et/ou être issus de transformations antérieures.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

L'ensemble du processus de production (élevage des bovins et production de lait, coagulation, traitements du caillé, moulage, égouttage, salage et affinage) doit se dérouler dans l'aire visée au point 4.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le fromage peut être commercialisé aussi bien entier que découpé, portionné ou préemballé. Les opérations de découpe en portions et de préemballage peuvent s'effectuer également en dehors de l'aire géographique de production.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Le marquage de conformité, préalable à la commercialisation, s'effectue en apposant une étiquette en papier (d'un diamètre de 14 à 27 cm) et une marque estampillée au centre d'une des faces de chaque pièce à l'aide de sceaux de marquage spéciaux, portant le logo de l'AOP ainsi que la lettre «S» pour le produit demi-gras. Ce n'est qu'après ce marquage et cet étiquetage que le produit peut être mis sur le marché sous l'appellation d'origine protégée «Toma Piemontese».

L'étiquette en papier peut être apposée au moyen de colle alimentaire.

La marque du fromage «Toma Piemontese» AOP est constituée d'une vache stylisée de couleur bleue, portant l'inscription blanche «Toma Piemontese» et entourée d'un cercle aux couleurs du drapeau italien.

La marque d'origine est constituée d'un sceau en plastique au centre duquel apparaît une tête de vache comportant un «T» stylisé; le code alphanumérique d'identification du producteur, composé d'une lettre majuscule et d'un nombre à deux chiffres, doit se trouver à gauche du dessin. Dans le cas de la «Toma Piemontese» demi-grasse, un «S» majuscule doit figurer au-dessus du logo, en position centrale, dans la petite fenêtre prévue à cet effet.

Le logo de la «Toma Piemontese» AOP se trouve au centre de l'étiquette en papier et la mention «Toma Piemontese» AOP figure dans le cercle vert extérieur. Dans le cas de la «Toma Piemontese» demi-grasse, la mention «semigrasso» (demi-gras) doit également être indiquée. Ce même logo doit être apposé sur le produit commercialisé en portions.

Le logo du fromage «Toma Piemontese» AOP ainsi que le logo du fromage «Toma Piemontese» AOP demi-gras peuvent être reproduits en noir et blanc, cette option étant réservée au produit commercialisé en portions/préemballé.



4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de provenance du lait ainsi que de transformation et d'affinage du fromage «Toma Piemontese» comprend le territoire administratif des provinces suivantes: Novare, Verceil, Biella, Turin, Coni, Verbania Cusio Ossola, ainsi que des communes de Monastero Bormida, Roccaverano, Mombaldone, Olmo Gentile et Serole dans la province d'Asti, et d'Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Ponti et Denice dans la province d'Alexandrie.

La «Toma Piemontese» d'Alpeggio, qu'elle soit au lait entier ou demi-grasse, est élaborée à partir de lait provenant d'animaux élevés en pâturage pendant la période d'estive, qui s'étend du 1er juin au 15 octobre. Un complément alimentaire maximal de 10 % de l'apport quotidien en matière sèche est autorisé pour compléter l'alimentation au pâturage. La transformation du lait doit être effectuée dans le secteur d'alpage. Dans le cas des élevages de montagne à caractère permanent, est considéré comme produit d'alpage («d'Alpeggio») le fromage obtenu à partir de lait issu d'animaux élevés en pâturage sur des terrains situés à des altitudes supérieures à 900 mètres au-dessus du niveau de la mer conformément aux indications susmentionnées concernant la période et l'alimentation. La transformation du lait doit être effectuée en zone de montagne.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le territoire délimité est caractérisé par une forte pluviosité, bien répartie, qui se situe entre 800 et 1 500 mm par an, avec un minimum en hiver, un pic au printemps et des maxima secondaires en été et en automne, ainsi que par d'importantes possibilités d'irrigation dans les plaines. Les conditions climatiques, associées à l'héliophanie particulière (dont la valeur absolue moyenne est de 5,4 heures par jour, avec un maximum de 8,4 heures par jour en juillet et des minima de 3,5 heures par jour en novembre et en décembre) et aux caractéristiques des sols constituent une combinaison unique et inimitable en Europe. Cette situation pédoclimatique se répercute sur les caractéristiques du fourrage; celui-ci subit moins de stress thermique et hydrique, ce qui favorise une croissance forte et vigoureuse. Les prairies, les pâturages et les cultures fourragères sont en général particulièrement riches en ray-grass, luzerne et autres graminées et légumineuses de qualité, comme le trèfle. La qualité des fourrages permet une excellente production de lait, qui se traduit dans les fromages par des notes aromatiques inimitables.

Les animaux d'élevage bénéficient également de ces conditions particulières, qui se répercutent sur le bien-être animal du fait des conditions de stabulation.

L'habileté particulière des fromagers lors de l'opération de rompage du caillé est déterminante pour l'obtention d'une pâte d'une consistance adéquate, souple et ponctuée de petits yeux épars.

Le fromage se caractérise par une pâte à la structure moelleuse ponctuée de petits yeux épars.

Les conditions climatiques particulières, telles que la pluviosité importante, le taux élevé d'humidité relative de l'air ainsi que l'héliophanie caractéristique, associées à l'habileté des fromagers qui ont su les exploiter judicieusement, ont permis d'exprimer tout le potentiel de l'aire de production délimitée dans la «Toma Piemontese», un type de fromage qui se caractérise essentiellement par une pâte particulièrement moelleuse. Au moment du rompage du caillé, produit sans cuisson ou par une très légère demi-cuisson, les fromagers, grâce à leur habileté particulière, parviennent à obtenir des grains permettant un parfait équilibre entre la masse fromagère et le lactosérum.

En outre, la spécificité de l'affinage, qui se déroule traditionnellement dans des caves naturelles ou dans des milieux appropriés, caractérisés par une très forte humidité, permet de conserver, tout au long de cette phase aussi, le moelleux de la pâte.

Référence à la publication du cahier des charges

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