C/2025/5773

28.10.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/5773)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

(Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143)

«Toma Piemontese»

N. UE: PDO-IT-0026-AM01 — 7.8.2025

1. **Nome del prodotto**

«Toma Piemontese»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☒ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese al quale appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

MASAF

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Spiegazione del perché la o le modifiche rientrano nella definizione di modifica standard di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 2024/1143:

Le modifiche rientrano nella definizione di modifica standard perché non comprendono un cambiamento del nome o dell'uso del nome, non rischiano di annullare il legame, non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto

7. **Descrizione della o delle modifiche approvate**

1. *La modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare di produzione punto 3.2 del documento unico relativamente alla descrizione del prodotto*

Sia per la tipologia a latte intero che per la tipologia semigrasso

— Si è inserito che il suo utilizzo é anche da cucina

— sulla descrizione della struttura della pasta si è aggiunto «a volte con leggera erborinatura»

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

— Si è tolta la dicitura di crosta non edibile ormai superata

— Per diminuire gli scarti di lavorazione si è introdotta la possibilità di forma diversa da quella cilindrica esclusivamente per il «Toma Piemontese» destinato alla cubettatura, grattugia e/o a lavorazioni di composti, elaborati o trasformati

Si riporta di seguito l'articolo come riscritto:

"Caratteristiche del prodotto

La denominazione di origine «Toma Piemontese» è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche: formaggio grasso a latte intero o semigrasso a latte parzialmente decremato per affioramento o meccanicamente, prodotto con latte vaccino ed eventualmente igienizzato ed eventualmente inoculato con fermenti lattici e/o innesti naturali.

Il formaggio Toma Piemontese è previsto in due tipologie: il Toma Piemontese a latte intero e il Toma Piemontese Semigrasso prodotto con latte parzialmente decremato.

E' usato come formaggio da tavola e da cucina e presenta le seguenti caratteristiche:

A) Toma Piemontese a latte intero

forma: cilindrica con facce piane o quasi piane;

dimensioni: diametro della faccia 15-35 cm, altezza dello scalzo che può essere leggermente convesso di 6-12 cm;

peso: da 1,8 a 9 kg; le dimensioni ed i pesi si riferiscono ai minimi di stagionatura;

colore della pasta: colore bianco paglierino;

struttura della pasta: morbida, con occhiatura minuta e diffusa a volte con una leggera erborinatura naturale vicino alla crosta;

confezione esterna: crosta elastica e liscia, dal colore paglierino dal chiaro al bruno rossiccio a seconda della stagionatura;

sapore: dolce e gradevole di aroma delicato;

grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 40 per cento

B) Toma Piemontese semigrasso

forma: cilindrica con facce piane o quasi piane;

dimensioni: diametro della faccia 15-35 cm, altezza dello scalzo di 6-12 cm che può essere leggermente convesso;

peso: da 1,8 a 9 kg; le dimensioni ed i pesi si riferiscono ai minimi di stagionatura;

colore della pasta: colore bianco paglierino;

struttura della pasta: elastica o semidura (con il progredire della stagionatura) ed occhiatura minuta a volte con una leggera erborinatura naturale vicino alla crosta;

confezione esterna: crosta poco elastica, di aspetto rustico di colore che va dal paglierino carico al bruno rossiccio a seconda della stagionatura;

sapore: intenso ed armonico di aroma fragrante che diviene più caratteristico con la stagionatura;

grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 20 per cento

Al fine di evitare gli scarti di lavorazione e fatto salvo il rispetto delle specifiche relative a peso, altezza dello scalzo, colore e struttura della pasta, è ammessa, per il prodotto destinato esclusivamente alla cubettatura, grattugia e/o a lavorazioni di composti, elaborati o trasformati, la produzione di «Toma Piemontese» in forma diversa da quella cilindrica.

La modifica interessa il documento unico.

2. *E' stato modifica l'articolo 3 del disciplinare di produzione punto 4 del documento unico*

— La modifica non cambia la zona di produzione ma per evitare confusione si inserisce la definizione di alpeggio così come è stata definita dalla Regione Piemonte

Si riporta quanto è stato inserito:

«Il Toma Piemontese d'Alpeggio, nella tipologia a latte intero o semigrasso, è quello derivante dalla lavorazione del latte ottenuto nel periodo di monticazione compreso tra il 1 giugno ed il 15 ottobre, da animali allevati al pascolo; è ammessa un'integrazione alimentare massima, a completamento di quella pascoliva, pari al 10 % della sostanza secca giornalmente ingerita. La trasformazione del latte deve essere effettuata in alpeggio. Nel caso di allevamenti stanziali di montagna, è considerato d'Alpeggio il prodotto derivante del latte ottenuto da animali allevati al pascolo su terreni situati a quote superiori ai 900 m s.l.m., nel rispetto delle indicazioni sopra riportate relativamente al periodo ed alla alimentazione. La trasformazione del latte deve essere effettuata in zona montana.»

La modifica interessa il documento unico.

3. *La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione punto 3.3 del documento unico relativamente alla tipologia di caglio utilizzato*

— Si è inserita la possibilità di utilizzare caglio di origine non animale per poter rispondere ad una sempre maggiore richiesta del mercato per questa tipologia di prodotto

Si riporta di seguito la nuova formulazione:

«Materie prime: latte vaccino, sale, caglio di vitello o in alternativa un coagulante di origine non animale, eventuali fermenti lattici e/o innesti naturali. Gli innesti naturali devono essere prodotti nella zona di produzione e/o derivare da lavorazioni precedenti.»

La modifica interessa il documento unico.

4. *La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione relativamente al metodo di produzione*

— Si è sostituita la parola «prima pressatura» con «eventuale pressatura» nella fase subito dopo la messa in fascera e/o negli stampi della forma

Di seguito si riporta la nuova frase:

«La cagliata raccolta viene messa in fascere e/o stampi, è ammesso l'uso di tela, e dopo l'eventuale pressatura, viene lasciata sgrondare dal siero superfluo in ambienti idonei;»

La modifica non interessa il documento unico.

5. *La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione relativamente al metodo di produzione*

— Si è abbassata il peso delle forme per la stagionatura minima di di 60 giorni che passa da 6 Kg a 5,2 Kg

Si riporta di seguito la frase cambiata:

"La stagionatura avviene nelle tradizionali grotte o in ambienti idonei con un'umidità dell'85% più o meno 13 punti percentuali e una temperatura positiva non superiore a 13 °C, durante questa fase i formaggi sono rivoltati più volte, talora lavando le forme con una soluzione di acqua e sale.

La durata minima di questo periodo è di 60 giorni per le forme di peso superiore a 5,2 kg e di 15 giorni per le forme di peso inferiore.

La modifica non interessa il documento unico.

6. *La modifica riguarda lil punto 3.6 del Documento Unico*

— Sono stati inseriti i loghi della denominazione presenti già nel disciplinare di produzione

La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

«Toma Piemontese»

N. UE: PDO-IT-0026-AM01 — 7.8.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Denominazione (denominazioni) (della DOP o IGP)**

«Toma Piemontese»

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

04 - LATTE E DERIVATI DEL LATTE; UOVA DI VOLATILI; MIELE NATURALE; PRODOTTI COMMESTIBILI DI ORIGINE ANIMALE, NON NOMINATI NÉ COMPRESI ALTROVE

0406 - Formaggi e latticini

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

Il «Toma Piemontese» è un formaggio prodotto esclusivamente con latte di vacca, intero per la tipologia a latte intero, parzialmente decremato per la tipologia semigrasso.

Il prodotto finito deve presentare le seguenti caratteristiche:

— Forma: cilindrica con facce piane o quasi piane e scalzo leggermente convesso

— Dimensioni: Diametro della forma 15-35 cm, scalzo di 6-12 cm

— Peso: da 1,8 a 9 kg.

(le misure ed i pesi si riferiscono al prodotto ai minimi di stagionatura)

— Crosta: per il tipo a latte intero: elastica e liscia, di colore paglierino chiaro e bruno rossiccio a seconda della stagionatura; non edibile;

— Crosta: per il tipo semigrasso: crosta poco elastica, di aspetto rustico, di colore che va dal paglierino carico al bruno rossiccio;

— Struttura della pasta: per il tipo a latte intero a pasta morbida, con occhiatura minuta e diffusa. Per il tipo semigrasso a pasta elastica o semidura (con il progredire della stagionatura), con occhiatura minuta.

Sia per la tipologia a latte intero che per il tipo semigrasso la pasta a volte può presentare una leggera erborinatura naturale vicino alla crosta;

— Colore della pasta: bianco paglierino.

— Sapore: dolce e gradevole di aroma delicato per il tipo a latte intero. Sapore intenso edarmonico di aroma fragrante che diviene più caratteristico con la stagionatura per il tipo semigrasso.

— Grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 40 % sul secco per il tipo a latte intero; non inferiore al 20 % per il tipo semigrasso.

Al fine di evitare gli scarti di lavorazione e fatto salvo il rispetto delle specifiche relative a peso, altezza dello scalzo, colore e struttura della pasta, è ammessa, per il prodotto destinato esclusivamente alla cubettatura, grattugia e/o a lavorazioni di composti, elaborati o trasformati, la produzione di «Toma Piemontese» in forma diversa da quella cilindrica.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

L'alimentazione prevalente del bestiame vaccino deve essere costituita da foraggi verdi e/o conservati, oppure da foraggi affienati che derivano da prato, da pascolo o da prato-pascolo e da fieno provenienti per la maggior parte della zona geografica delimitata.

Materie prime: latte vaccino, sale, caglio di vitello o in alternativa un coagulante di origine non animale, eventuali fermenti lattici e/o innesti naturali. Gli innesti naturali devono essere prodotti nella zona di produzione e/o derivare da lavorazioni precedenti.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

L'intero processo produttivo (allevamento e produzione del latte, coagulazione, trattamenti del coagulo, formatura, spurgatura, salatura e stagionatura) deve avvenire all'interno dell'area individuata al punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Il formaggio può essere venduto al consumo sia intero che al taglio, sia porzionato che preimballato. Le operazioni di porzionamento e preimballo possono essere effettuate anche al di fuori dell'area geografica di produzione.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Il marchio di conformità è dato dall'apposizione, nella fase che prelude la commercializzazione, del contrassegno cartaceo (di diametro da cm. 14 a cm.27) e dalla marchiatura impressa al centro di una faccia di ogni forma mediante l'impiego di appositi stampi imprimenti, riportanti il logo della DOP, e la S per il prodotto semigrasso. Solo a seguito di tale marchiatura ed etichettatura il prodotto potrà essere immesso sul mercato con la Denominazione di Origine Protetta «Toma Piemontese».

Per l'applicazione del contrassegno cartaceo è ammesso l'utilizzo di colla alimentare.

Il marchio del formaggio DOP Toma Piemontese, è costituito da una vacca stilizzata di colore blu sulla quale compare la scritta Toma Piemontese in bianco e cerchiato da una fascia circolare riportanti i colori della bandiera italiana.

Il marchio di origine è costituito da uno stampo in plastica su cui è riportato al centro la testa di una vacca che «comprende» una T stilizzata; a sinistra della figura deve essere indicato il codice alfanumerico distintivo del produttore indicato con una lettera dell'alfabeto maiuscola e un numero di due cifre. Nel caso del Toma Piemontese «semigrasso» sopra il logo e in posizione centrale deve comparire nell'apposita finestrella una S maiuscola.

Il contrassegno in carta riporta al centro il logo della Toma Piemontese DOP e nella corona circolare esterna di colore verde la scritta Toma Piemontese Dop. Nel caso del Toma Piemontese Semigrasso deve comparire anche la parola Semigrasso. Il medesimo logo deve essere riprodotto sul prodotto porzionato.

Sia il logo del Formaggio Toma Piemontese DOP sia il logo del Formaggio Toma Piemontese DOP Semigrasso possono essere riprodotti in bianco/nero, tale opzione è riservate al prodotto porzionato/preimballato.



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di provenienza del latte, di trasformazione, e stagionatura del formaggio Toma Piemontese comprende il territorio amministrativo, delle province di: Novara, Vercelli, Biella, Torino, Cuneo, Verbania Cusio Ossola, nonché dei comuni di Monastero Bormida, Roccaverano, Mombaldone, Olmo Gentile e Serole in provincia di Asti, e di Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Ponti e Denice in provincia di Alessandria.

Il Toma Piemontese d'Alpeggio, nella tipologia a latte intero o semigrasso, è quello derivante dalla lavorazione del latte ottenuto nel periodo di monticazione compreso tra il 1 giugno ed il 15 ottobre, da animali allevati al pascolo; è ammessa un'integrazione alimentare massima, a completamento di quella pascoliva, pari al 10 % della sostanza secca giornalmente ingerita. La trasformazione del latte deve essere effettuata in alpeggio. Nel caso di allevamenti stanziali di montagna, è considerato d'Alpeggio il prodotto derivante del latte ottenuto da animali allevati al pascolo su terreni situati a quote superiori ai 900 m s.l.m., nel rispetto delle indicazioni sopra riportate relativamente al periodo ed alla alimentazione. La trasformazione del latte deve essere effettuata in zona montana.

5. **Legame con la zona geografica**

Il territorio delimitato è caratterizzato da un'elevata piovosità ben distribuita, con valori compresi tra gli 800 e i 1 500 mm annui e presentano un minimo in inverno, un picco primaverile e massimi secondari in estate ed autunno ed a notevoli disponibilità irrigue nelle pianure. La condizione climatica, unita alla particolare eliofania (il valore assoluto medio annuo si attesta a 5,4 ore giornaliere, con massimo di 8,4 ore giornaliere a luglio e nei minimi di 3,5 ore giornaliere a novembre e a dicembre) ed alle caratteristiche dei suoli, creano un mix unico ed irripetibile in Europa. Questa situazione pedoclimatica si riflette sulle caratteristiche del foraggio, il quale subisce minori stress termici e idrici favorendo una crescita rigogliosa e sostanziosa. I prati e i pascoli e le culture foraggiere in genere sono particolarmente ricche di loglio, medica e altre graminacee e leguminose di pregio tipo il trifoglio. La qualità dei foraggi permette un'ottima produzione di latte che si traduce in formaggi con sentori irripetibili.

Anche per gli animali allevati, queste particolari condizioni sono favorevoli in quanto si riflettono sul benessere animale riferito alle condizioni di stabulazione.

La particolare abilità dei casari nel condurre l'operazione di rottura della cagliata è determinante per ottenere la giusta consistenza della pasta, morbida con occhiatura minuta e diffusa.

Il formaggio è caratterizzato da una struttura della pasta morbida con occhiatura minuta e diffusa.

Il connubio fra condizioni climatiche particolari, quali elevata piovosità ed elevata umidità relativa dell'aria ed una eliofania caratteristica, unitamente all'abilità dei casari che hanno saputo sfruttare sapientemente queste condizioni, hanno portato ad ottenere nel Toma Piemontese il massimo della potenzialità che l'area di produzione delimitata poteva esprimere con una tipologia di formaggio la cui caratteristica essenziale è la particolare morbidezza della pasta. La particolare abilità dei casari fa si che nel momento della rottura della cagliata, ottenuta senza cottura o con semicottura molto blanda, riescano ad ottenere dei grani tali da consentire il perfetto equilibrio tra massa caseosa e siero.

Inoltre la particolare stagionatura, che tradizionalmente avviene in grotte naturali o in ambienti idonei caratterizzati da un'umidità molto elevata permette di conservare anche durante questa fase la morbidezza della pasta.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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