Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/5773

2025 10 28

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/5773)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Toma Piemontese“

ES Nr.: PDO-IT-0026-AM01 - 2025 8 7

1. **Produkto pavadinimas**

„Toma Piemontese“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☒ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☒ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Italija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

MASAF (Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu ir miškininkystės ministerija)

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Paaiškinimas, kodėl pakeitimas (-ai) atitinka standartinio pakeitimo apibrėžtį, pateiktą Reglamento (ES) Nr. 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje

Pakeitimai atitinka standartinio pakeitimo apibrėžtį, nes jais nekeičiamas pavadinimas ar pavadinimo naudojimas, nekyla pavojus, kad ryšys bus panaikintas, ir dėl jų neatsiranda papildomų prekybos produktu apribojimų.

7. **Patvirtinto (-ų) pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *Produkto specifikacijos 2 straipsnio ir bendrojo dokumento 3.2 skirsnio pakeitimas dėl produkto aprašymo*

Tiek riebaus, tiek vidutinio riebumo sūrio atveju:

— patikslinama, kad sūris taip pat gali būti naudojamas maistui gaminti;

— į sūrio masės aprašymą įtraukiama formuluotė „kartais su subtiliomis (natūraliomis) gyslelėmis;

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

— formuluotė, kuria žievė apibūdinama kaip nevalgoma, išbraukta, nes ji perteklinė;

— siekiant sumažinti perdirbimo atliekų kiekį, įtraukta galimybė gaminti ne cilindro formos sūrį „Toma Piemontese“, jeigu jis skirtas pjaustyti kubeliais, tarkuoti ir (arba) perdirbti į sudėtinius produktus, nepriklausomai nuo to, ar jie bus pateikiami paruošti, ar perdirbti.

Pakeistas straipsnis išdėstomas taip:

„Produkto savybės

Kilmės vietos nuoroda „Toma Piemontese“ žymimi sūriai, pasižymi toliau nurodytomis savybėmis: riebus nenugriebto pieno sūris arba vidutinio riebumo sūris iš pusiau nugriebto pieno (mechaniškai arba nugriebus pieno paviršiuje nusistojus riebalams); sūris gaminamas iš karvės pieno, kuris gali būti sterilizuotas ir inokuliuotas pieno fermentais ir (arba) natūraliomis raugo kultūromis.

Sūris „Toma Piemontese“ yra dviejų rūšių: riebus „Toma Piemontese“, pagamintas iš nenugriebto pieno, ir vidutinio riebumo „Toma Piemontese“, pagamintas iš pusiau nugriebto pieno.

Jis vartojamas kaip valgomasis ir maistui gaminti skirtas sūris ir pasižymi toliau išvardytomis savybėmis:

A) riebus „Toma Piemontese“

forma: cilindro, kurio pagrindai plokšti arba beveik plokšti;

dydis: pagrindų skersmuo – 15–35 cm, o šono (kuris gali būti šiek tiek išgaubtas) aukštis – 6–12 cm;

svoris: 1,8–9 kg (nurodyti trumpiausiai brandinto sūrio matmenys ir svoris);

sūrio masės spalva: blyški šiaudų geltonumo;

minkštimo tekstūra: minkšta, smulkiai bei tolygiai akyta, kartais su subtiliomis natūraliomis gyslelėmis prie žievės;

išvaizda: elastinga, lygi žievė, nuo šviesios šiaudų geltonumo iki rausvai rudos spalvos (priklausomai nuo sūrio brandinimo trukmės);

skonis: švelnus ir malonus, subtilaus aromato;

riebalų kiekis sausojoje medžiagoje: ne mažiau kaip 40 %;

B) vidutinio riebumo „Toma Piemontese“

forma: cilindro, kurio pagrindai plokšti arba beveik plokšti;

dydis: pagrindų skersmuo – 15–35 cm, o šono (kuris gali būti šiek tiek išgaubtas) aukštis – 6–12 cm;

svoris: 1,8–9 kg (nurodyti trumpiausiai brandinto sūrio matmenys ir svoris);

sūrio masės spalva: blyški šiaudų geltonumo;

minkštimo tekstūra: elastinga arba pusiau kieta (kietėjanti sūriui bręstant), smulkiai akyta, kartais su subtiliomis natūraliomis gyslelėmis prie žievės;

išvaizda: neelastinga, nelygi žievė, nuo ryškios šiaudų geltonumo iki rausvai rudos spalvos (priklausomai nuo sūrio brandinimo trukmės);

skonis: stiprus, harmoningas, gaivaus aromato, kurio savitumas ryškėja sūriui bręstant;

riebalų kiekis sausojoje medžiagoje: ne mažiau kaip 20 %.

Siekiant išvengti perdirbimo atliekų (su sąlyga, kad laikomasi sūrio svorio, šono aukščio ir sūrio masės spalvos ir tekstūros specifikacijų), sūris „Toma Piemontese“ gali būti gaminamas nebūtinai cilindro formos, jei jis skirtas tik pjaustyti kubeliais, tarkuoti ir (arba) perdirbti į sudėtinius produktus, nepriklausomai nuo to, ar jie bus pateikiami paruošti, ar perdirbti.“

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

2. *Produkto specifikacijos 3 straipsnio ir bendrojo dokumento 4 skirsnio pakeitimas*

— Gamybos vietovė nepasikeitė, tačiau siekiant išvengti painiavos, įtraukta Pjemonto regiono kalnų ganyklos (*alpeggio*) apibrėžtis.

Įterpiamas šis tekstas:

„Riebus arba vidutinio riebumo sūris „Toma Piemontese d'Alpeggio“ gaminamas perdirbant pieną, gautą iš žole šeriamų karvių jų ganymo kalnų ganyklose birželio 1 d. – spalio 15 d. laikotarpiu. Besiganančių karvių racionas gali būti papildomas pašarų papildais, kurie turi sudaryti ne daugiau kaip 10 % kasdienio raciono sausosios medžiagos. Pienas turi būti perdirbamas kalnų ganykloje. Nemigruojančių kalnų bandų atveju sūris „Alpeggio“ gaminamas perdirbant pieną, gautą iš žole šeriamų karvių, auginamų teritorijose, esančiose didesniame kaip 900 m aukštyje, laikantis pirmiau nurodytų laikotarpio ir mitybos reikalavimų. Pienas turi būti perdirbamas kalnų ganykloje.“

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

3. *Produkto specifikacijos 5 straipsnio ir bendrojo dokumento 3.3 skirsnio pakeitimas dėl naudojamo šliužo fermento tipo*

— Siekiant patenkinti didėjančią šios rūšies produktų paklausą rinkoje, įtraukta galimybė naudoti negyvūninės kilmės šliužo fermentą.

Pakeista pastraipa išdėstoma taip:

„Žaliavos: karvės pienas, druska, veršiuko šliužo fermentas arba, kaip alternatyva, negyvūninės kilmės koaguliantas ir, jei reikia, gali būti dedama pieno rūgšties fermentų ir (arba) natūralių raugo kultūrų. Turi būti naudojamas sūrio gamybos vietovėje pagamintos ir (arba) per ankstesnius perdirbimo procesus gautos natūralios kultūros.“

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

4. *Produkto specifikacijos 5 straipsnio ir pakeitimas dėl gamybos būdo*

— Žodžiai „pirmas spaudimas“, susiję su etapu iš karto po to, kai sūrio masė supilama į indą ir (arba) formą, pakeičiami žodžiais „bet kuris spaudimas“.

Pakeistas sakinys išdėstomas taip:

„Varškė pilama į indus ir (arba) formas, galbūt naudojant audinį, o po bet kurio spaudimo išrūgų perteklius nupilamas tinkamose patalpose.“

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

5. *Produkto specifikacijos 5 straipsnio ir pakeitimas dėl gamybos būdo*

— Ne trumpiau kaip 60 dienų brandintų sūrių svoris sumažintas nuo 6 kg iki 5,2 kg.

Pakeistas sakinys išdėstomas taip:

„Sūris brandinamas olose pagal tradicijas arba tinkamose patalpose, kur temperatūra yra ne aukštesnė kaip 13 °C, o santykinė oro drėgmė – 85 % ± 13 procentinių punktų. Šiame etape sūriai keletą kartų apverčiami ir retkarčiais nuvalomi sūraus vandens tirpalu.

Šis laikotarpis trunka ne trumpiau kaip 60 dienų, jei sūriai sveria 5,2 kg arba daugiau, ir 15 dienų, jei sūriai sveria mažiau.“

Pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

6. *Bendrojo dokumento 3.6 skirsnio pakeitimas*

— Įterpti kilmės vietos nuorodos logotipai, kurie jau yra įtraukti į produkto specifikaciją.

Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Toma Piemontese“

ES Nr.: PDO-IT-0026-AM01 - 2025 8 7

SKVN (X) SGN ()

1. **(SKVN ar SGN) pavadinimas (-ai)**

„Toma Piemontese“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Italija

3. **Žemės ūkio produkto ar maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

04 – PIENAS IR PIENO PRODUKTAI; PAUKŠČIŲ KIAUŠINIAI; NATŪRALUS MEDUS; GYVŪNINĖS KILMĖS MAISTO PRODUKTAI, NENURODYTI KITOJE VIETOJE

0406 – Sūriai ir varškė

3.2. *Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas*

Sūris „Toma Piemontese“ gaminamas vien tik iš karvės pieno. Riebiam sūriui naudojamas nenugriebtas pienas, o vidutinio riebumo sūriui – pusiau nugriebtas pienas.

Galutinis produktas turi pasižymėti toliau nurodytomis savybėmis:

— Forma: cilindro, kurio pagrindai plokšti arba beveik plokšti, o šonas šiek tiek išgaubtas.

— Dydis: skersmuo 15–35 cm, šono aukštis 6–12 cm.

— Svoris: 1,8–9 kg.

Pirmiau nurodyti trumpiausiai brandinto sūrio matmenys ir svoris.

— Riebaus sūrio žievė: nevalgoma, elastinga, lygi, nuo šviesios šiaudų geltonumo iki rausvai rudos spalvos (priklausomai nuo brandinimo trukmės).

— Vidutinio riebumo sūrio žievė: neelastinga, nelygi, nuo ryškios šiaudų geltonumo iki rausvai rudos spalvos (priklausomai nuo brandinimo trukmės).

— Minkštimo tekstūra: riebaus sūrio – minkšta, smulkiai bei tolygiai akyta, o vidutinio riebumo sūrio – elastinga arba pusiau kieta (kietėjanti sūriui bręstant), smulkiai akyta.

Tiek riebūs, tiek pusiau riebūs sūriai kartais būna su subtiliomis natūraliomis gyslelėmis prie žievės.

— Sūrio masės spalva: blyški šiaudų geltonumo.

— Skonis: riebaus sūrio – švelnus ir malonus, subtilaus aromato, o vidutinio riebumo sūrio – stiprus, harmoningas, gaivaus aromato, kuris intensyvėja sūriui bręstant.

— Riebalų kiekis sausojoje medžiagoje: riebaus sūrio – ne mažiau kaip 40 %, o vidutinio riebumo sūrio – ne mažiau kaip 20 %.

Siekiant išvengti perdirbimo atliekų (su sąlyga, kad laikomasi sūrio svorio, šono aukščio ir sūrio masės spalvos ir tekstūros specifikacijų), sūris „Toma Piemontese“ gali būti gaminamas nebūtinai cilindro formos, jei jis skirtas tik pjaustyti kubeliais, tarkuoti ir (arba) perdirbti į sudėtinius produktus, nepriklausomai nuo to, ar jie bus pateikiami paruošti, ar perdirbti.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Didžiąją galvijų raciono dalį turi sudaryti žalieji arba konservuoti pašarai, iš pievų, ganyklų ar ganomų pievų gauti džiovinti pašarai arba iš įvairiarūšių pievų žolės gautas šienas. Didžioji šios pašarinės žaliavos dalis turi būti gauta iš nustatytos geografinės vietovės.

Žaliavos: karvės pienas, druska, veršiuko šliužo fermentas arba, kaip alternatyva, negyvūninės kilmės koaguliantas ir, jei reikia, gali būti dedama pieno rūgšties fermentų ir (arba) natūralių raugo kultūrų. Turi būti naudojamas sūrio gamybos vietovėje pagamintos ir (arba) per ankstesnius perdirbimo procesus gautos natūralios kultūros.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visas gamybos procesas (galvijų auginimas, pieno gamyba, koaguliacija, varškės apdorojimas, sūrio formavimas, nuvarvinimas, sūdymas ir brandinimas) turi vykti 4 punkte nurodytoje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Sūris gali būti parduodamas visas arba supjaustytas, padalintas į porcijas arba fasuotas. Pjaustyti ir fasuoti galima ir už geografinės gamybos vietovės ribų.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Atitikties ženklą sudaro popierinė 14–27 cm skersmens etiketė, kuri priklijuojama prieš pateikiant produktą rinkai, ir ant kiekvienos sūrio galvos pagrindo per vidurį specialiu spaudu, kurį sudaro SKVN logotipas ir raidė „S“ (jei tai vidutinio riebumo sūris), įspaustas ženklas. Tik taip pažymėtas ir tokia etikete paženklintas SKVN „Toma Piemontese“ žymimas sūris gali būti pateiktas rinkai.

Popierinei etiketei priklijuoti gali būti naudojami maistiniai klijai.

SKVN „Toma Piemontese“ žymimo sūrio ženklą sudaro Italijos vėliavą vaizduojančių – žalios, baltos ir raudonos – spalvų juosta apjuostas stilizuotas mėlynos spalvos karvės atvaizdas, ant kurio baltomis raidėmis užrašyti žodžiai „Toma Piemontese“.

Kilmės ženklą sudaro plastikinis spaudas, kurio centre pavaizduota stilizuotą „T“ raidę primenanti karvės galva; paveikslėlio kairėje pusėje turi būti nurodytas skiriamasis gamintojo raidinis skaitmeninis kodas, kurį sudaro didžioji abėcėlės raidė ir dviejų skaitmenų numeris. Jei tai vidutinio riebumo sūris „Toma Piemontese“, virš logotipo, centre, atitinkamame langelyje turi būti įrašyta didžioji „S“ raidė.

Popierinės etiketės centre turi būti pateiktas SKVN „Toma Piemontese“ žymimo sūrio logotipas, o išorinį apvalios etiketės kraštą juosiančioje žalios spalvos juostoje įrašyti žodžiai „Toma Piemontese DOP“. Jei tai vidutinio riebumo sūris, taip pat turi būti įrašytas žodis „Semigrasso“. Tuo pačiu logotipu turi būti ženklinamas ir dalimis parduodamas sūris.

SKVN „Toma Piemontese“ žymimo sūrio logotipas, kuriuo žymimas atitinkamai riebus ir vidutinio riebumo sūris, gali būti nespalvotas, jei sūris parduodamas dalimis arba fasuotas.



4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Vietovė, kurioje gaunamas pienas ir gaminamas bei brandinamas sūris „Toma Piemontese“, apima administracines Novaros, Verčelio, Bjelos, Turino, Kuneo ir Verbano-Kuzijo-Osolos provincijų teritorijas, taip pat Asčio provincijos Monastero Bormidos, Rokaverano, Mombaldonės, Olmo Džentilės bei Serolės savivaldybių ir Alesandrijos provincijos Akvi Termės, Terco, Bistanjo, Pončio ir Deničės savivaldybių teritorijas.

Riebus arba vidutinio riebumo sūris „Toma Piemontese d'Alpeggio“ gaminamas perdirbant pieną, gautą iš žole šeriamų karvių jų ganymo kalnų ganyklose birželio 1 d. – spalio 15 d. laikotarpiu. Besiganančių karvių racionas gali būti papildomas pašarų papildais, kurie turi sudaryti ne daugiau kaip 10 % kasdienio raciono sausosios medžiagos. Pienas turi būti perdirbamas kalnų ganykloje. Nemigruojančių kalnų bandų atveju sūris „Alpeggio“ gaminamas perdirbant pieną, gautą iš žole šeriamų karvių, auginamų teritorijose, esančiose didesniame kaip 900 m aukštyje, laikantis pirmiau nurodytų laikotarpio ir mitybos reikalavimų. Pienas turi būti perdirbamas kalnų vietovėje.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Nustatytoje vietovėje daug ir tolygiai lyja – per metus čia iškrenta 800–1 500 mm kritulių. Mažiausiai kritulių iškrenta žiemą, daugiausiai – pavasarį, o kartais didelių liūčių galima sulaukti ir vasarą bei rudenį. Lygumose turima gausiai drėkinimo vandens. Šis vietovės klimato sąlygos, vertinant dirvožemių savybes ir saulės šviesos lygį (absoliuti vidutinė metinė vertė – 5,4 val. per dieną, daugiausia saulės šviesos būna liepos mėn. – iki 8,4 val. per dieną, o mažiausia – lapkričio ir gruodžio mėn. – 3,5 val. per dieną), sudaro unikalų ir jokiai kitai Europos vietovei nebūdingą derinį. Tokios dirvožemio ir klimato sąlygos daro įtaką pašarų savybėms: dėl nedidelių temperatūros ir drėgmės svyravimų pašarinės kultūros vešliai ir gausiai auga. Pievose, ganyklose ir pašarams naudojamuose žolynuose paprastai būna gausu svidrių, liucernų ir kitų vertingų varpinių ir ankštinių augalų, kaip antai dobilų. Pašarų kokybė lemia puikią pieno kokybę, o iš jo pagaminami išskirtinio aromato sūriai.

Šios konkrečios sąlygos daro teigiamą poveikį ir auginamų gyvulių gerovei, nes jie laikomi geresnėmis sąlygomis.

Labai svarbus veiksnys – ypatingas sūrių gamintojų gebėjimas smulkinti varškę, nes nuo to priklauso pageidaujama (minkšta ir smulkiai bei tolygiai akyta) sūrio masės tekstūra.

Sūriui būdinga minkšta ir smulkiai bei tolygiai akyta tekstūra.

Ypatingos klimato sąlygos (didelis kritulių kiekis ir aukšta santykinė oro drėgmė, vietovei būdingas saulėtumas) ir šiomis sąlygomis išmintingai mokėjusių pasinaudoti sūrio gamintojų gebėjimai padėjo visapusiškai išnaudoti nustatytos gamybos vietovės teikiamas galimybes ir pagaminti tokios rūšies sūrį „Toma Piemontese“, kurio esminė savybė – itin minkšta tekstūra. Išskirtiniais gebėjimais pasižymintys sūrio gamintojai, smulkindami varškę (kuri gaunama neverdant pieno arba jį šiek tiek kaitinant), geba užtikrinti tokį jos grūdėtumą, kad būtų pasiekta puiki sūrio masės ir išrūgų pusiausvyra.

Be to, taikant ypatingą brandinimo būdą (sūriai tradiciškai brandinami natūraliose olose arba kitoje tinkamoje labai drėgnoje aplinkoje) net šiuo etapu pavyksta išsaugoti sūrio masės minkštumą.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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