C/2025/5773

28.10.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/5773)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Toma Piemontese”

ES Nr.: PDO-IT-0026-AM01 – 7.8.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Toma Piemontese”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☒ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☒ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

MASAF (Lauksaimniecības, uztursuverenitātes un mežsaimniecības ministrija)

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Skaidrojums, kādēļ uz grozījumu(-iem) attiecināma standarta grozījuma definīcija, kas minēta Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā

Uz grozījumiem attiecas standarta grozījuma definīcija, jo tie neietver nosaukuma vai tā lietojuma maiņu, nerada risku, ka spēku zaudēs saikne, un nerada papildu ierobežojumus produkta tirdzniecībai.

7. **Apstiprinātā(-o) grozījuma(-u) apraksts**

1. *Grozījums produkta specifikācijas 2. punktā un vienotā dokumenta 3.2. punktā attiecībā uz produkta aprakstu*

Attiecībā uz treknā un pustreknā siera veidu:

— ir precizēts, ka sieru var izmantot arī ēdienu gatavošanā,

— siera masas konsistences aprakstā ir iekļauti vārdi “dažkārt ar vieglu [dabisku] dzīslojumu”,

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

— teksts, kurā minēts, ka miza nav ēdama, ir svītrots, jo tas ir lieks,

— lai mazinātu pārstrādes atkritumu rašanos, ir pievienota iespēja sieru "Toma Piemontese" ražot formā, kas nav cilindriska, ja šis siers paredzēts griešanai, rīvēšanai un/vai pārstrādei kombinētos produktos (sagatavotos vai pārstrādātos).

Grozītais punkts ir šāds:

"Produkta īpašības

Ar cilmes vietas nosaukumu "Toma Piemontese" apzīmē sieru, kuram piemīt šādas īpašības: trekns siers, kas gatavots no pilnpiena, vai pustrekns siers, kas gatavots no daļēji nokrejota (mehāniski vai nosmeļot) piena; siers ir gatavots no govs piena, kas var būt sterilizēts un inokulēts ar piena fermentiem un/vai dabiskām ierauga kultūrām.

Sieram "Toma Piemontese" ir šādi divi veidi: trekns "Toma Piemontese", kas gatavots no pilnpiena, un pustrekns "Toma Piemontese", kas gatavots no daļēji nokrejota piena.

To izmanto gan kā galda sieru, gan kā ēdienu sastāvdaļu, un tam piemīt turpmāk uzskaitītās īpašības.

A) Treknais "Toma Piemontese"

Forma: cilindriska, ar plakanām vai gandrīz plakanām pusēm.

Izmērs: pušu diametrs ir 15–35 cm, un sānu (kas var būt nedaudz izliekti) augstums ir 6–12 cm.

Svars: 1,8–9 kg (izmērs un svars attiecas uz sieru pēc minimālā nogatavināšanas perioda).

Siera masas krāsa: gaiši salmdzeltena.

Siera masas konsistence: mīksta, ar smalku, vienmērīgi izkliedētu acojumu, dažkārt ar vieglu dabisku dzīslojumu mizas tuvumā.

Izskats: elastīga un gluda miza, kas atkarībā no nogatavinājuma pakāpes var būt no gaiši salmdzeltenas līdz sarkanīgi brūnai.

Garša: maiga un patīkama, ar izsmalcinātu aromātu.

Tauku saturs sausnā: ne zemāks par 40 %.

B) Pustreknais "Toma Piemontese"

Forma: cilindriska, ar plakanām vai gandrīz plakanām pusēm.

Izmērs: pušu diametrs ir 15–35 cm, un sānu (kas var būt nedaudz izliekti) augstums ir 6–12 cm.

Svars: 1,8–9 kg (izmērs un svars attiecas uz sieru pēc minimālā nogatavināšanas perioda).

Siera masas krāsa: gaiši salmdzeltena.

Siera masas konsistence: elastīga līdz puscieta (sieram nogatavinoties, kļūst cietāka), ar smalku acojumu, dažkārt ar vieglu dabisku dzīslojumu mizas tuvumā.

Izskats: neelastīga un pēc izskata raupja miza, kas atkarībā no nogatavinājuma pakāpes var būt no tumši salmdzeltenas līdz sarkanīgi brūnai.

Garša: intensīva un harmoniska, ar spēcīgu aromātu, kas, sieram nogatavinoties, kļūst izteiktāks.

Tauku saturs sausnā: ne zemāks par 20 %.

Lai mazinātu pārstrādes atkritumu rašanos un ievērojot norādījumus par siera svaru, sānu augstumu, krāsu un siera masas konsistenci, sieru "Toma Piemontese" var gatavot formā, kas nav cilindriska, ja šis siers ir paredzēts tikai griešanai, rīvēšanai un/vai pārstrādei kombinētos produktos (sagatavotos vai pārstrādātos)."

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

2. *Grozījums produkta specifikācijas 3. punktā un vienotā dokumenta 4. punktā*

— Ražošanas apgabals nav mainījies, bet, lai izvairītos no pārpratumiem, ir iekļauta Pjemontas reģiona kalnu ganību (*alpeggio*) definīcija.

Pievienots šāds teksts:

"Trekno vai pustrekno "Toma Piemontese" *d'Alpeggio* sieru gatavo, pārstrādājot pienu, kas kalnu ganību periodā no 1. jūnija līdz 15. oktobrim iegūts no govīm, kuras barojušās ar zāli. Papildus ganību zālei govīm var dot uztura bagātinātājus, kas to ikdienas barībā veido līdz 10 % sausnas. Pienam jābūt pārstrādātam kalnu ganībās. Ja kalnu ganāmpulki nepārvietojas, *Alpeggio* sieru ražo no tādu govju piena, kas barojušās ar zāli un audzētas vietā, kuras augstums pārsniedz 900 m virs jūras līmeņa, ievērojot iepriekš minētās prasības attiecībā uz periodu un uzturu. Pienam jābūt pārstrādātam kalnu apgabalā."

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

3. *Grozījums produkta specifikācijas 5. punktā un vienotā dokumenta 3.3. punktā attiecībā uz izmantotā recinātāja veidu*

— Pievienota iespēja izmantot recinātāju, kas nav dzīvnieku izcelsmes, lai apmierinātu augošo tirgus pieprasījumu pēc šāda veida produkta.

Grozītā rindkopa ir šāda:

"Izejvielas: govs piens, sāls, teļa kuņģa glumenieka himozīns vai, alternatīvi, koagulants, kas nav dzīvnieku izcelsmes, un pienskābes baktēriju kultūras un/vai dabiskie ieraugi. Dabiskajiem ieraugiem jābūt gatavotiem ražošanas apgabalā un/vai iegūtiem no iepriekšējām siera partijām."

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

4. *Grozījums produkta specifikācijas 5. punktā par ražošanas metodi*

— Vārdi "pirmās presēšanas" attiecībā uz posmu uzreiz pēc siera masas ievietošanas veidnē un/vai formā ir aizstāti ar vārdiem "jebkuras presēšanas".

Grozītais teikums ir šāds:

"Rūgušpiena recekli ievieto veidnēs un/vai formās, iespējams, izmantojot drānu, un pēc jebkuras presēšanas piemērotās telpās notecina liekās sūkalas."

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

5. *Grozījums produkta specifikācijas 5. punktā par ražošanas metodi*

— Vismaz 60 dienas nogatavinātu sieru svars no 6 kg ir samazināts līdz 5,2 kg.

Grozītais teikums ir šāds:

"Sieru tradicionāli nogatavina alās vai piemērotās telpās, kurās temperatūra nepārsniedz 13 °C un mitruma līmenis ir 85 % (plus vai mīnus 13 procentpunkti). Šajā posmā sierus vairākkārt apgriež un laiku pa laikam notīra ar sālsūdens šķīdumu.

Šis periods ilgst vismaz 60 dienas sieriem, kuru svars ir 5,2 kg vai lielāks, un 15 dienas sieriem, kuru svars ir mazāks."

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

6. *Grozījums vienotā dokumenta 3.6. punktā*

— Iekļauti produkta specifikācijā jau iekļautie nosaukuma logotipi.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Toma Piemontese”

ES Nr.: PDO-IT-0026-AM01 – 7.8.2025.

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

“Toma Piemontese”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Itālija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

04 – PIENA PĀRSTRĀDES PRODUKTI; PUTNU OLAS; DABISKAIS MEDUS; DZĪVNIEKU IZCELSMES PĀRTIKAS PRODUKTI, KAS CITUR NAV MINĒTI VAI IEKĻAUTI

0406 – Siers un biezpiens

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Toma Piemontese” ir siers, ko ražo vienīgi no govs piena, t. i., treknā veida sieru ražo no pilnpiena, bet pustrekna veida sieru – no daļēji nokrejota piena.

Gatavajam produktam jāpiemīt turpmāk uzskaitītajām īpašībām.

— Forma: cilindriska, ar plakanām vai gandrīz plakanām pusēm un nedaudz izliektiem sāniem.

— Izmērs: diametrs – no 15 līdz 35 cm, sānu augstums – no 6 līdz 12 cm.

— Svars: no 1,8 līdz 9 kg.

Iepriekš norādītie izmēri un svars attiecas uz sieru pēc minimālā nogatavināšanas perioda.

— Miza: treknajam sieram – neēdama, elastīga un gluda, gaiši salmdzeltenā līdz sarkanīgi brūnā krāsā atkarībā no nogatavinājuma pakāpes.

— Miza: pustreknajam sieram – neelastīga, pēc izskata raupja, tumši salmdzeltenā līdz sarkanīgi brūnā krāsā.

— Siera masas konsistence: treknajam sieram – mīksta, ar smalku un vienmērīgi izkliedētu acojumu; pustreknajam sieram – elastīga vai puscieta (siera nogatavināšanas laikā kļūst cietāka), ar smalku acojumu.

Gan treknajam, gan pustreknajam sieram dažkārt mizas tuvumā ir viegls dabisks dzīslojums.

— Siera masas krāsa: gaiši salmdzeltena.

— Garša: treknajam sieram – maiga un patīkama, ar izsmalcinātu aromātu; pustreknajam sieram – intensīva un harmoniska, ar spēcīgu aromātu, kas, sieram nogatavinoties, kļūst izteiktāks.

— Tauku saturs sausnā: treknajam sieram – ne zemāks par 40 %, pustreknajam – ne zemāks par 20 %.

Lai mazinātu pārstrādes atkritumu rašanos un ievērojot norādījumus par siera svaru, sānu augstumu, krāsu un siera masas konsistenci, sieru “Toma Piemontese” var gatavot formā, kas nav cilindriska, ja šis siers ir paredzēts tikai griešanai, rīvēšanai un/vai pārstrādei kombinētos produktos (sagatavotos vai pārstrādātos).

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Dzīvnieku barībai jāsastāv galvenokārt no zaļās vai konservētās lopbarības vai siena, kas ievākts pļavās, ganībās, pļavu-ganību platībās vai jauktu zālaugu pļavās. Lielākajai daļai šo barības sastāvdaļu jābūt iegūtai noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Izejvielas: govs piens, sāls, teļa kuņģa glumenieka himozīns vai, alternatīvi, koagulants, kas nav dzīvnieku izcelsmes, un pienskābes baktēriju kultūras un/vai dabiskie ieraugi. Dabiskajiem ieraugiem jābūt pagatavotiem ražošanas apgabalā un/vai iegūtiem no iepriekšējām siera partijām.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visam ražošanas procesam (dzīvnieku audzēšana un piena iegūšana, piena sarecināšana, recekļa apstrāde, rituļa formas veidošana, sūkalu notecināšana, siera sālīšana un nogatavināšana) jānoris 4. punktā noteiktajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Sieru drīkst tirgot gan veselos rituļos, gan sagrieztu šķēlēs, gan sadalītu gabalos, gan arī safasētu. Sieru drīkst sagriezt un safasēt arī ārpus ģeogrāfiskā ražošanas apgabala.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Pirms laišanas tirdzniecībā siera rituļiem piestiprina atbilstības zīmi – papīra etiķeti (14–27 cm diametrā) – un, izmantojot piemērotas ierīces, katra rituļa vienā pusē iededzina zīmi, kurā atveidots ACVN logotips un pustreknajam sieram – burts "S". Tikai pēc šādas marķēšanas produktu var laist tirgū ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Toma Piemontese".

Papīra etiķeti var uzlīmēt, izmantojot pārtikas līmi.

Ar ACVN "Toma Piemontese" apzīmētā produkta logotipu veido stilizētas zilas krāsas govs attēls ar baltu uzrakstu "Toma Piemontese", ko aptver aplis Itālijas karoga krāsās (zaļā, baltā un sarkanā).

Izcelsmes zīmi piestiprina ar plastmasas zīmogu, kura vidū ir govs galvas veidā stilizēts burts "T"; attēla kreisajā pusē ar lielo alfabēta burtu un divciparu numuru jābūt norādītam ražotāja burtciparu kodam. Pustreknā siera "Toma Piemontese" gadījumā virs logotipa pa vidu novietotā nelielā lodziņā norāda lielo burtu "S".

Papīra etiķetes vidusdaļā norāda ACVN "Toma Piemontese" logotipu, ko ieskauj zaļas krāsas aplis ar uzrakstu "Toma Piemontese DOP" ["ACVN "Toma Piemontese""]. Pustrekno sieru gadījumā jāiekļauj arī vārds "semigrasso". Tādam pašam logotipam jābūt arī uz gabalos pārdota siera.

Ja sieru pārdod gabalos vai safasētu, ACVN "Toma Piemontese" logotipu attiecīgi uz treknā un pustreknā siera var atveidot melnbaltu.



4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Piena izcelsmes un siera "Toma Piemontese" ražošanas un nogatavināšanas apgabals ietver Novāras [*Novara*], Verčelli [*Vercelli*], Bjellas [*Biella*], Turīnas [*Turin*], Kuneo [*Cuneo*], Verbānijas-Kuzio-Osolas [*Verbano-Cusio-Ossola*] provinces administratīvo teritoriju, kā arī *Monastero Bormida, Roccaverano, Mombaldone, Olmo Gentile* un *Serole* pašvaldības teritoriju Asti [*Asti*] provincē un *Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Ponti* un *Denice* pašvaldības teritoriju Alesandrijas [*Alessandria*] provincē.

Trekno vai pustrekno "Toma Piemontese" *d'Alpeggio* sieru gatavo, pārstrādājot pienu, kas kalnu ganību periodā no 1. jūnija līdz 15. oktobrim iegūts no govīm, kuras barojušās ar zāli. Papildus ganību zālei govīm var dot uztura bagātinātājus, kas to ikdienas barībā veido līdz 10 % sausnas. Pienam jābūt pārstrādātam kalnu ganībās. Ja kalnu ganāmpulki nepārvietojas, *Alpeggio* sieru ražo no tādu govju piena, kas barojušās ar zāli un audzētas vietā, kuras augstums pārsniedz 900 m virs jūras līmeņa, ievērojot iepriekš minētās prasības attiecībā uz periodu un uzturu. Pienam jābūt pārstrādātam kalnu apgabalā.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Noteiktajam apgabalam raksturīgs ievērojams, vienmērīgi sadalīts nokrišņu daudzums: gadā izkrīt 800–1 500 mm nokrišņu. Vismazāk to ir ziemā, visvairāk – pavasarī un diezgan daudz – vasarā un rudenī. Līdzenumos liels nokrišņu ūdens daudzums ir pieejams apūdeņošanas vajadzībām. Klimatiskie apstākļi, proti, augsnes īpašības un saulesgaismas daudzums (vidējā absolūtā vērtība gadā ir 5,4 stundas dienā, maksimālā – 8,4 stundas dienā jūlijā, bet minimālā – 3,5 stundas dienā novembrī un decembrī), rada unikālu un Eiropā neatkārtojamu vidi. Šādi augsnes un klimatiskie apstākļi ietekmē lopbarības īpašības, jo tā ļoti maz cieš no temperatūras un mitruma svārstībām, veicinot lopbarības augšanas sparu un bagātīgu ražu. Pļavās, ganībās un lopbarības laukos parasti ir sevišķi daudz ganību airenes, lucernas un citu augstvērtīgu graudzāļu un pākšaugu, piemēram, āboliņa. Kvalitatīvās lopbarības dēļ var iegūt lielisku pienu un sieru ar neatkārtojamu garšu un aromātu.

Šie īpašie apstākļi ir labvēlīgi arī lauksaimniecības dzīvniekiem, jo labvēlīgi ietekmē to labturību kūtīs.

Siernieku sevišķā prasme sagriezt recekli ir noteicoša, lai iegūtu pareizas konsistences un mīkstu siera masu ar smalku un vienmērīgi izkliedētu acojumu.

Sieram ir raksturīga mīksta konsistence un smalks un vienmērīgi izkliedēts acojums.

Apgabala īpašie klimatiskie apstākļi – liels nokrišņu daudzums, augsts gaisa relatīvais mitrums un raksturīgais saulesgaismas daudzums – apvienojumā ar to vietējo siernieku meistarību, kuri šos apstākļus mācējuši prasmīgi izmantot, ir faktori, kas radījuši produktu, kurā pilnībā izpaužas noteiktā ražošanas apgabala potenciāls, t. i., sieru "Toma Piemontese", kura būtiska īpašība ir tā sevišķi mīkstā konsistence. Siernieku īpašā meistarība ir iemesls tam, ka, griežot recekli, kas pagatavots bez karsēšanas vai ļoti nedaudz uzkarsējot, viņiem izdodas iegūt tādus siera graudus, kas nodrošina pilnīgu līdzsvaru starp siera masu un sūkalām.

Mīkstu siera masu ļauj saglabāt arī nogatavināšanas process, kas tradicionāli notiek dabiskās alās vai piemērotā vidē, kurai raksturīgs ļoti augsts gaisa mitrums.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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