C/2025/5773

28.10.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/5773)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Toma Piemontese"

Nru tal-UE PDO-IT-0026-AM01 - 7.8.2025

1. **Isem il-prodott**

"Toma Piemontese"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☒ Denominazzjoni ta' oriġini protetta (DOP)

☐ Indikazzjoni ġeografika protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☒ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż terz li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

L-Italja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

MASAF

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

Spjegazzjoni għaliex l-emenda/i taqa'/jaqgħu taħt id-definizzjoni ta' emenda standard prevista fl-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143:

L-emendi jaqgħu taħt id-definizzjoni ta' emenda standard peress li ma jinkludux bidla fl-isem jew fl-użu tad-denominazzjoni, ma jirriskjawx li jbiddlu r-rabta, u ma jwasslux għal aktar restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i approvata/i**

1. *Din l-emenda, li hija relatata mad-deskrizzjoni tal-prodott, tikkonċerna l-Artikolu 2 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 3.2 tad-dokument uniku*

Kemm għall-varjetà b'ħalib sħiħ kif ukoll għall-varjetà b'kontenut medju ta' xaħam:

— jiżdied li jintuża wkoll għat-tisjir.

— fid-deskrizzjoni tal-konsistenza tal-pasta jiżdied il-kliem "xi kultant bi fformar ta' vini delikati".

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

— tneħħiet ir-referenza għall-qoxra li ma tittikilx.

— sabiex jitnaqqas l-iskart tal-ipproċessar, ġiet introdotta b'mod esklussiv għat-"Toma Piemontese" li jkun maħsub biex jitqatta' f'kubi, biex isir maħkuk u/jew għall-ipproċessar f'komposti, ippreparati jew ipproċessati, il-possibbiltà ta' forma li ma tkunx ċilindrika.

L-Artikolu emendat huwa stabbilit hawn taħt:

"Karatteristiċi tal-prodott

Id-denominazzjoni tal-oriġini "Toma Piemontese" hija riżervata għall-ġobon li jkollu karatteristiċi li ġejjin: ġobon xaħmi magħmul mill-ħalib sħiħ jew ġobon b'kontenut medju ta' xaħam magħmul minn ħalib parzjalment xkumat billi l-krema titħalla titla' fil-wiċċ jew b'mod mekkaniku, magħmul mill-ħalib tal-baqra u possibbilment sanitizzat, u jista' jiġi mlaqqam b'enzimi tal-ħalib u/jew kulturi starter naturali.

Il-ġobon Toma Piemontese jiġi f'żewġ varjetajiet: Toma Piemontese magħmul mill-ħalib sħiħ u Toma Piemontese b'kontenut medju ta' xaħam magħmul minn ħalib parzjalment xkumat.

Jintuża bħala ġobon tal-mejda u tat-tisjir u għandu l-karatteristiċi li ġejjin:

A) Toma Piemontese magħmul mill-ħalib sħiħ

forma: ċilindrika bi wċuħ ċatti jew kważi ċatti

daqs: dijametru tal-uċuħ ta' 15–35 cm, għoli tal-ġenb li jista' jkun kemm kemm imqabbeż 'il barra ta' 6–12 cm;

Piż: minn 1,8 sa 9 kg; Id-daqs u l-piż jirreferu għall-ġobon wara l-perjodu minimu ta' maturazzjoni;

Kulur tal-pasta: abjad jagħti lejn lewn it-tiben.

Konsistenza tal-pasta: ratba, b'toqob żgħar u mifruxa xi kultant bi fformar ta' vini delikati naturali qrib il-qoxra;

Saff ta' barra: qoxra elastika u lixxa, lewn it-tiben minn kannella ċar għal kannella ħamrani skont il-proċess ta' maturazzjoni;

Togħma: ħelwa u pjaċevoli b'aroma delikata;

xaħam fil-materja niexfa: mhux inqas minn 40 %

B) Toma Piemontese b'kontenut medju ta' xaħam

forma: ċilindrika bi wċuħ ċatti jew kważi ċatti

daqs: dijametru tal-uċuħ ta' 15–35 cm, għoli tal-ġenb li jista' jkun kemm kemm imqabbeż 'il barra ta' 6–12 cm;

Piż: minn 1,8 sa 9 kg; Id-daqs u l-piż jirreferu għall-ġobon wara l-perjodu minimu ta' maturazzjoni;

Kulur tal-pasta: abjad jagħti lejn lewn it-tiben.

Konsistenza tal-pasta: elastika jew semiiebsa (tul il-mturazzjoni) u b'toqob żgħar kultant bi fformar ta' vini delikati naturali delikati qrib il-qoxra;

Saff ta' barra: qoxra kemxejn elastika, b'bixra raffa, ta' lewn li jvarja minn lewn it-tiben qawwi għal kannella fl-aħmar skont il-maturazzjoni;

Togħma: intensa u armonjuża b'riħa tfuħ li ssir iktar karatteristika matul il-maturazzjoni;

xaħam fil-materja niexfa: mhux inqas minn 20 %

Sabiex jiġi evitat l-iskart tal-ipproċessar u soġġett għall-konformità mal-ispeċifikazzjonijiet relatati mal-piż, l-għoli tal-ġenb, il-kulur u l-konsistenza tal-pasta, il-produzzjoni tat-"Toma Piemontese" f'forma oħra għajr dik ċilindrika hija permessa għall-prodott maħsub esklussivament biex jitqatta' f'kubi, biex isir maħkuk u/jew għall-ipproċessar f'komposti, ippreparati jew ipproċessati.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

2. *L-Artikolu 3 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u l-punt 4 tad-dokument uniku ġew emendati*

— L-emenda ma tbiddilx iż-żona tal-produzzjoni, iżda biex tiġi evitata l-konfużjoni, ġiet introdotta d-definizzjoni tal-mergħat tal-muntanji kif definita mir-Reġjun tal-Piemonte.

Jiżdied il-punt li ġej:

"Il-ġobon Toma Piemontese d'Alpeggio, tal-varjetà b'ħalib sħiħ kif ukoll tal-varjetà b'kontenut medju ta' xaħam, huwa dak li jirriżulta mill-ipproċessar ta' ħalib miksub minn annimali li jirgħu fuq il-bur muntanjuż matul il-perjodu mill-1 ta' Ġunju sal-15 ta' Ottubru. Flimkien mar-ragħa, id-dieta tal-annimali tista' tkun issupplimentata b'massimu ta' 10 % tal-materja niexfa li tiġi inġestita kuljum. Il-ħalib għandu jiġi pproċessat fil-mergħat tal-muntanji. Fil-każ ta' rziezet tal-muntanji stabbli, il-ġobon d'Alpeggio jinkiseb bl-ipproċessar tal-ħalib minn annimali li jirgħu f'bur f'altitudni ta' aktar minn 900 metru, f'konformità mad-dati u r-rekwiżiti tal-għalf ta' hawn fuq. Il-ħalib għandu jiġi pproċessat fiż-żoni muntanjużi."

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

3. *Emenda tal-Artikolu 5 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u tal-punt 3.3 tad-dokument uniku rigward it-tip ta' tames li għandu jintuża*

— Tiżdied il-possibbiltà li jintuża t-tames ta' oriġini mhux mill-annimali sabiex tiġi indirizzata d-domanda dejjem akbar tas-suq għal dan it-tip ta' prodott.

Il-formulazzjoni l-ġdida hija kif ġej:

"Materja prima: ħalib tal-baqra, melħ, tames tal-għoġol jew inkella koagulant li ma jiġix mill-annimali u possibbilment fermentazzjonijiet lattiċi u/jew inokuli naturali. L-inokuli naturali għandhom ikunu prodotti fiż-żona ta' produzzjoni u/jew joriġinaw minn ipproċessar preċedenti."

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

4. *Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott dwar il-metodu tal-produzzjoni*

— Il-kliem "l-ewwel ippressar" ġie sostitwit bi "ppressar" fil-fażi immedjatament wara li tkun intrabat u/jew tqiegħed fil-forom.

Is-sentenza l-ġdida hija kif ġej:

"Il-baqta miġbura titqiegħed f'kontenituri u/jew forom, tista' tintuża l-ġuta, u wara l-ippressar, ix-xorrox mhux meħtieġ jitneħħa f'ambjenti xierqa."

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

5. *Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott dwar il-metodu tal-produzzjoni*

— Il-piż tal-ġobniet b'maturazzjoni minima ta' 60 jum tnaqqas minn 6 kg għal 5,2 kg.

Il-formulazzjoni l-ġdida hija kif ġej:

"Il-maturazzjoni ssir f'għerien tradizzjonali jew f'ambjenti xierqa b'umdità ta' madwar 85 % u temperatura pożittiva ta' mhux aktar minn 13 °C. Matul dan l-istadju, il-ġobon jinqaleb f'diversi okkażjonijiet, u xi drabi jinħasel b'soluzzjoni ta' ilma u melħ.

It-tul ta' żmien minimu ta' dan il-perjodu huwa ta' 60 jum fil-każ ta' ġobniet li jiżnu aktar minn 5,2 kg u 15-il jum fil-każ ta' ġobniet li jiżnu inqas.

L-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

6. *Din l-emenda tikkonċerna t-taqsima 3.6 tad-dokument uniku*

— Il-logos tad-denominazzjoni diġà ġew inklużi fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

“Toma Piemontese”

Nru tal-UE PDO-IT-0026-AM01 - 7.8.2025

DOP (X) IĠP ()

1. **Isem/Ismijiet**

“Toma Piemontese”

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

L-Italja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

04 – PRODOTTI TAL-ĦALIB; BAJD TAL-GĦASAFAR; GĦASEL NATURALI; PRODOTTI TAJBIN GĦALL-IKEL ĠEJJIN MILL-ANNIMALI, LI MHUMIEX SPEĊIFIKATI JEW INKLUŻI BANDA OĦRA

0406 – Ġobon u baqta

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1*

Il-ġobon “Toma Piemontese” huwa prodott esklużivament bil-ħalib tal-baqra, sħiħ għall-varjetà b’ħalib sħiħ, parzjalment xkumat għall-varjetà b’kontenut medju ta’ xaħam.

Il-prodott finali jrid ikollu l-karatteristiċi li ġejjin:

— Forma: ċilindrika bi wċuħ ċatti jew kważi ċatti u ġenb kemm kemm imqabbeż ’il barra

— Daqs: Dijametru tal-forma ta’ 15–35 cm, għoli ta’ 6–12 cm

— Piż: minn 1,8 sa 9 kg

(il-kejl u l-piż jirreferu għall-prodott wara l-perjodu minimu ta’ maturazzjoni);

— Qoxra: għall-varjetà b’ħalib sħiħ: elastika u lixxa, lewn it-tiben ċar u kannella fl-aħmar skont il-maturazzjoni; ma tittikilx;

— Qoxra: għall-varjetà b’kontenut medju ta’ xaħam: qoxra kemxejn elastika, b’bixra raffa, ta’ lewn li jvarja minn lewn it-tiben ċar għal kannella fl-aħmar;

— Konsistenza tal-pasta: għall-varjetà b’ħalib sħiħ pasta ratba, b’toqob żgħar u mifruxa. Għall-varjetà b’kontenut medju ta’ xaħam pasta elastika jew semiiebsa (tul il-maturazzjoni), b’toqob żgħar.

Kemm għall-varjetà b’ħalib sħiħ kif ukoll għall-varjetà b’kontenut medju ta’ xaħam, xi kultant il-pasta jista’ jkollha fformar ta’ vini delikati naturali qrib il-qoxra.

— Lewn il-pasta: abjad jagħti lejn lewn it-tiben.

— Togħma: ħelwa u pjaċevoli b’aroma delikata għall-varjetà b’ħalib sħiħ. Togħma intensa u armonjuża, b’riħa tfuħ li ssir iktar karatteristika matul il-maturazzjoni għall-varjetà b’kontenut medju ta’ xaħam.

— Xaħam fil-materja niexfa: mhux inqas minn 40 % fil-materja niexfa għall-varjetà b’ħalib sħiħ; mhux inqas minn 20 % għall-varjetà b’kontenut medju ta’ xaħam.

Sabiex jiġi evitat l-iskart tal-ipproċessar u soġġett għall-konformità mal-ispeċifikazzjonijiet relatati mal-piż, l-għoli tal-ġenb, il-kulur u l-konsistenza tal-pasta, il-produzzjoni tat-“Toma Piemontese” f’forma oħra għajr dik ċilindrika hija permessa għall-prodott maħsub esklussivament biex jitqatta’ f’kubi, biex isir maħkuk u/jew għall-ipproċessar f’komposti, ippreparati jew ipproċessati.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

L-għalf prinċipali tal-baqar għandu jikkonsisti f'għalf frisk u/jew ippreżervat, jew f'għalf bit-tiben li jiġi mill-mergħat, minn bwar jew minn artijiet mimlija ħaxix u minn tiben li jiġu primarjament miż-żona ġeografika ddefinita.

Materja prima: ħalib tal-baqra, melħ, tames tal-għoġol jew inkella koagulant li ma jiġix mill-annimali u possibbilment fermentazzjonijiet lattiċi u/jew inokuli naturali. L-inokuli naturali għandhom ikunu prodotti fiż-żona ta' produzzjoni u/jew joriġinaw minn operazzjoni ta' ħidma preċedenti.

3.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Il-proċess ta' produzzjoni kollu (trobbija u produzzjoni tal-ħalib, koagulazzjoni, trattament tal-ħalib koagulat, iffurmar, tisfija, tmelliħ u maturazzjoni) irid jitwettaq ġewwa ż-żona speċifikata fil-punt 4.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Il-ġobon jista' jinbiegħ għall-konsum kemm shiħ kif ukoll imqatta', f'porzjonijiet jew ippakkjat bil-lest. Il-qtugħ f'porzjonijiet u l-ippakkjar bil-lest jistgħu jsiru anke barra miż-żona ġeografika tal-produzzjoni.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Il-marka tal-konformità tikkonsisti fit-twaħħil fil-fażi qabel il-kummerċjalizzazzjoni tat-tikketta stampata (ta' dijametru minn l4 cm sa 27 cm) u f'marka mwaħħla f'nofs wieħed mill-uċuħ ta' kull forma bit-tqegħid ta' timbru intaljat apposta, li juri l-logo tad-DOP u l-ittra S għal prodott b'kontenut medju ta' xaħam. Il-prodott ikun jista' jiġi kkumerċjalizzat biss wara li jiġi mmarkat u ttikkettat b'dan il-mod bid-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta "Toma Piemontese".

Tista' tintuża kolla tal-ikel biex titwaħħal it-tikketta stampata.

Il-marka tal-ġobon tad-DOP "Toma Piemontese" tikkonsisti minn baqra stilizzata ta' lewn blu bil-kliem "Toma Piemontese" miktubin bl-abjad, b'ċirku madwarhom bil-kuluri tal-bandiera Taljana.

Il-marka tal-oriġini tikkonsisti minn timbru tal-plastik u fuqu, fin-nofs, hemm ras ta' baqra li fiha "T" stilizzata; fuq in-naħa tax-xellug tal-istampa għandu jiġi indikat il-kodiċi alfanumeriku li jiddistingwi l-produttur, indikat b'ittra kbira tal-alfabett u numru b'żewġ ċifri. Fil-każ tat-"Toma Piemontese" b'kontenut medju ta' xaħam, fuq il-logo u fin-nofs għandha tidher "S" kbira, fi spazju apposta għaliha.

Fit-tikketta stampata, fin-nofs hemm il-logo tad-DOP "Toma Piemontese" u fil-bordura ħadra taċ-ċirku ta' barra hemm il-kitba "Toma Piemontese DOP". Fil-każ tat-"Toma Piemontese" b'kontenut medju ta' xaħam għandha tidher ukoll il-kelma "Semigrasso". L-istess logo għandu jidher ukoll fuq il-prodott f'porzjonijiet.

Meta l-prodott jinbiegħ f'porzjonijiet jew ippakkjat bil-lest, il-logo tal-Ġobon tad-DOP "Toma Piemontese" u l-logo tal-Ġobon tad-DOP "Toma Piemontese" b'kontenut medju ta' xaħam jistgħu jiġu riprodotti bl-abjad u l-iswed.



4. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Iż-żona tal-oriġini tal-ħalib, tal-produzzjoni u tal-maturazzjoni tal-ġobon "Toma Piemontese" tinkludi t-territorju amministrattiv tal-provinċji ta': Novara, Vercelli, Biella, Torino, Cuneo, Verbania Cusio Ossola, kif ukoll il-muniċipalitajiet ta' Monastero Bormida, Roccaverano, Mombaldone, Olmo Gentile u Serole fil-provinċja ta' Asti, u Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Ponti u Denice fil-provinċja ta' Alessandria.

Il-ġobon Toma Piemontese d'Alpeggio, tal-varjetà b'ħalib sħiħ kif ukoll tal-varjetà b'kontenut medju ta' xaħam, huwa dak li jirriżulta mill-ipproċessar ta' ħalib miksub minn annimali li jirgħu fuq il-bur muntanjuż matul il-perjodu mill-1 ta' Ġunju sal-15 ta' Ottubru; Flimkien mar-ragħa, id-dieta tal-annimali tista' tkun issupplimentata b'massimu ta' 10 % tal-materja niexfa li tiġi inġestita kuljum. Il-ħalib għandu jiġi pproċessat fil-mergħat tal-muntanji. Fil-każ ta' rziezet tal-muntanji stabbli, il-ġobon d'Alpeggio jinkiseb bl-ipproċessar tal-ħalib minn annimali li jirgħu f'bur f'altitudni ta' aktar minn 900 metru, f'konformità mad-dati u r-rekwiżiti tal-għalf ta' hawn fuq. Il-ħalib għandu jiġi pproċessat fiż-żoni muntanjużi.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

It-territorju definit huwa kkaratterizzat minn ħafna xita mqassma tajjeb, b'valuri bejn 800 u 1 500 mm kull sena li jilħqu l-minimu fix-xitwa, il-massimu fir-rebbiegħa u massimi sekondarji fis-sajf u fil-ħarifa. Fit-territorju hemm disponibbiltà ta' tisqija konsiderevoli fil-pjanuri. Il-kundizzjonijiet tat-temp flimkien mas-sigħat ta' xemx partikolari (il-valur assolut medju annwali huwa reġistrat għal 5,4 sigħat kuljum, b'massimu ta' 8,4 sigħat kuljum f'Lulju u minimu ta' 3,5 sigħat kuljum f'Novembru u Diċembru) u l-karatteristiċi tal-ħamrija, joħolqu taħlita unika fl-Ewropa. Dawn il-karatteristiċi tal-ħamrija u tal-klima jaffettwaw il-karatteristiċi tal-għalf, li jkun suġġett għal stress termali u tal-ilma li jiffaċilita tkabbir produttiv u sostanzjuż. Il-mergħat u l-bwar u l-kultivazzjonijiet tal-għalf ġeneralment ikollhom abbundanza partikolari ta' sikrana, nifel u ħxejjex u legumi oħra ta' kwalità bħax-xnien. Il-kwalità tal-għalf tippermetti produzzjoni eċċellenti ta' ħalib li tirriżulta f'ġobon b'togħmiet uniċi.

Dawn il-kundizzjonijiet partikolari jiffavorixxu wkoll il-benessri tal-annimali mrobbija flimkien mal-kundizzjonijiet ta' għajxien tagħhom.

Il-kapaċità partikolari tal-produttur fl-operazzjoni tal-qsim tal-baqta hija importanti biex tinkiseb il-konsistenza t-tajba tal-ġobon, li għandha tkun ratba u b'toqob żgħar u mifruxa.

Il-ġobon huwa kkaratterizzat minn struttura tal-pasta ratba b'toqob żgħar u mifruxa.

Ir-rabta bejn il-kundizzjonijiet klimatiċi partikolari, jiġifieri ħafna xita, umdità relattivament għolja fl-arja u sigħat ta' xemx partikolari, hija kkumplimentata mill-kapaċità tal-produtturi, li jagħmlu l-aħjar użu minn dawn il-kundizzjonijiet. Huwa għalhekk li l-ġobon "Toma Piemontese" laħaq l-ogħla livell tal-potenzjal taż-żona ta' produzzjoni ddefinita f'varjetà ta' ġobon li l-karatteristika essenzjali tiegħu hija l-irtubija partikolari tal-pasta. Il-kapaċità partikolari tal-produttur, waqt il-qsim tal-baqta mingħajr tisjir jew b'tisjir parzjali u ħafif, tippermetti li l-ġobon jiġi f'forma ta' frak li joħolqu armonija perfetta bejn il-massa tal-ġobon u x-xorrox.

Barra minn hekk, il-maturazzjoni partikolari, li tradizzjonalment issir f'għerien naturali jew f'ambjenti adattati kkaratterizzati minn livell għoli ħafna ta' umdità, tippermetti li anke f'din il-fażi tinżamm l-irtubija tal-pasta.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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