C/2025/5773

28.10.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/5773)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Toma Piemontese"

EU-nr.: PDO-IT-0026-AM01 — 7.8.2025

1. **Naam van het product**

"Toma Piemontese"

2. **Type geografische aanduiding**

☒ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☒ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Lidstaat waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

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

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

Redenen waarom de wijziging(en) onder de definitie van standaardwijziging als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) nr. 2024/1143 valt (vallen)

De wijzigingen voldoen aan de definitie van een standaardwijziging, omdat zij geen wijziging van de naam of het gebruik ervan inhouden, het verband niet dreigen te wijzigen en niet leiden tot nieuwe beperkingen op het in de handel brengen van het product.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde wijziging(en)**

1. *Deze wijziging betreffende de beschrijving van het product heeft betrekking op artikel 2 van het productdossier en punt 3.2 van het enig document*

Het volgende is gewijzigd voor zowel de variëteit met volle melk als voor de halfvette variëteit:

— er is toegevoegd dat het product ook in de keuken kan worden gebruikt;

— aan de beschrijving van de structuur van het kaasdeeg is toegevoegd dat dit "soms licht dooraderd" is;

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

— de tekst over de niet-eetbare korst is inmiddels achterhaald en is derhalve geschrapt;

— om verwerkingsafval te verminderen, is ingevoerd dat, als de "Toma Piemontese" bestemd is om in blokjes te worden gesneden, te worden geraspt en/of te worden verwerkt tot samengestelde (bereide of verwerkte) producten, de kaas niet per se cilindrisch van vorm hoeft te zijn.

De gewijzigde rubriek luidt als volgt:

"**Productkenmerken**

De oorsprongsbenaming "Toma Piemontese" is voorbehouden aan kazen met de volgende kenmerken: vette kaas van volle melk of halfvette kaas van deels afgeroomde melk (mechanisch of door de melk te klaren); de kaas wordt gemaakt van koemelk, eventueel gesteriliseerd, en eventueel worden er melkfermenten en/of natuurlijke zuursels toegevoegd.

Er zijn twee soorten "Toma Piemontese": "Toma Piemontese" met volle melk en halfvette "Toma Piemontese", die wordt bereid uit deels afgeroomde melk.

De kaas kan als tafelkaas worden geconsumeerd of in de keuken worden gebruikt, en heeft de volgende kenmerken:

A) "Toma Piemontese" met volle melk

Vorm: cilindrisch, met een vlakke of bijna vlakke onder- en bovenkant.

Afmetingen: diameter van de boven- en onderkant tussen 15 en 35 cm, en hoogte van de opstaande kant (die enigszins bol kan zijn) tussen 6 en 12 cm.

Gewicht: 1,8 tot 9 kg (de afmetingen en het gewicht worden vastgesteld na een minimale rijpingsduur).

Kleur van het kaasdeeg: wit-strogeel.

Structuur van het kaasdeeg: zacht, met gelijkmatig verdeelde gaatjes, soms van nature licht dooraderd bij de korst.

Buitenkant: soepele en gladde korst, in kleur variërend van licht strogeel tot roodbruin, afhankelijk van de mate van rijping.

Smaak: zacht en aangenaam, met een verfijnd aroma.

Vetgehalte gemeten op de droge stof: minimaal 40 %.

B) Halfvette "Toma Piemontese"

Vorm: cilindrisch, met een vlakke of bijna vlakke onder- en bovenkant.

Afmetingen: diameter van de boven- en onderkant tussen 15 en 35 cm, en hoogte van de opstaande kant (die enigszins bol kan zijn) tussen 6 en 12 cm.

Gewicht: 1,8 tot 9 kg (de afmetingen en het gewicht worden vastgesteld na een minimale rijpingsduur).

Kleur van het kaasdeeg: wit-strogeel.

Structuur van het kaasdeeg: zacht of halfhard (afhankelijk van de rijping), met gaatjes, en bij de korst soms van nature licht dooraderd.

Buitenkant: weinig soepel, rustieke uitstraling, met een kleur tussen fel strogeel en roodbruin, afhankelijk van de mate van rijping.

Smaak: intens en harmonisch, waarbij het geurige aroma steeds karakteristieker wordt naarmate de rijping vordert.

Vetgehalte gemeten op de droge stof: minimaal 20 %.

Om verwerkingsafval te verminderen hoeft de kaas niet cilindrisch van vorm te zijn, als hij uitsluitend is bestemd om in blokjes te worden gesneden, te worden geraspt en/of te worden verwerkt tot samengestelde (bereide of verwerkte) producten, mits wordt voldaan aan de specificaties inzake gewicht, hoogte van de opstaande kant, de kleur en de structuur van het kaasdeeg.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

2. *Wijziging van artikel 3 van het productdossier en punt 4 van het enig document*

— Het productiegebied is niet gewijzigd, maar om verwarring te voorkomen is de definitie van bergweidekaas (“alpeggio”) van de regio Piemonte toegevoegd.

De toegevoegde tekst luidt als volgt:

““Toma Piemontese” d’Alpeggio-kaas, van volle melk of de halfvette variëteit, wordt gemaakt van melk van koeien die in de zomerperiode (van 1 juni tot 15 oktober) op bergweiden grazen. Ter aanvulling van de beweiding mogen de koeien worden gevoederd met voedingssupplementen die maximaal 10 % van de droge stof in hun dagelijkse voeder uitmaken. De melk moet op de bergweiden worden verwerkt. In het geval van permanente bergboerderijen worden “d’Alpeggio”-kazen geproduceerd door verwerking van melk van dieren die grazen op weiden op een hoogte van meer dan negenhonderd meter, in overeenstemming met de bovengenoemde datums en voedervereisten. De melk moet in het berggebied worden verwerkt.”

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

3. *Wijziging van artikel 5 van het productdossier en punt 3.3 van het enig document betreffende het soort stremsel dat moet worden gebruikt*

— Om aan de toenemende vraag op de markt naar dit type producten te voldoen, is de mogelijkheid ingevoerd om stremsel van niet-dierlijke oorsprong te gebruiken.

De nieuwe tekst luidt als volgt:

“Grondstoffen: koemelk, zout, stremsel van het kalf of, als alternatief, stollingsmiddel van niet-dierlijke oorsprong, eventueel met toegevoegde melkfermenten en/of natuurlijke zuursels. Natuurlijke zuursels moeten zijn vervaardigd in het productiegebied en/of verkregen zijn uit eerdere verwerkingen.”

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

4. *Wijziging van artikel 5 van het productdossier betreffende de werkwijze voor het verkrijgen van het product*

— De woorden “eerste persing” worden vervangen door “eventuele persing” in de beschrijving van de fase onmiddellijk nadat het kaasdeeg in mallen of vormen wordt gegoten.

De nieuwe tekst luidt als volgt:

“De verzamelde wrongel wordt in mallen en/of vormen gegoten, waarbij het gebruik van een neteldoek is toegestaan. Na een eventuele persing laat men de overtollige melkwei onder milieuvriendelijke omstandigheden uitlekken;”

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

5. *Wijziging van artikel 5 van het productdossier betreffende de werkwijze voor het verkrijgen van het product*

— Het gewicht van de kaas die minimaal zestig dagen heeft gerijpt, wordt verlaagd van 6 kg naar 5,2 kg.

De gewijzigde tekst luidt als volgt:

“Het rijpingsproces vindt plaats in traditionele kelders of in daarvoor geschikte omgevingen, bij een vochtigheid van 85 % (plus of min 13 procentpunten) en een temperatuur van maximaal 13 °C. Tijdens deze fase worden de kazen meerdere keren gekeerd en periodiek gewassen met een zoutoplossing.

Deze fase duurt minimaal zestig dagen voor kazen met een gewicht van meer dan 5,2 kg en vijftien dagen voor kazen met een lager gewicht.

De wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

6. *Wijziging van punt 3.6 van het enig document*

— De logo’s van de benaming worden toegevoegd. Deze waren al in het productdossier opgenomen.

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

“Toma Piemontese”

EU-nr.: PDO-IT-0026-AM01 — 7.8.2025

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/Namen (van de BOB of de BGA)**

“Toma Piemontese”

2. **Lidstaat of derde land**

Italië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

04 — MELK EN ZUIVELPRODUCTEN; VOGELEIEREN; NATUURHONING; EETBARE PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG, ELDERS GENOEMD NOCH ELDERS ONDER BEGREPEN

0406 — kaas en wrongel

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De “Toma Piemontese” is een kaas die uitsluitend wordt bereid uit koemelk, meer bepaald volle melk voor de variëteit met volle melk en deels afgeroomde koemelk voor de halfvette variëteit.

Het eindproduct moet over de onderstaande kenmerken beschikken.

— Vorm: cilindrisch, met een vlakke of bijna vlakke onder- en bovenkant en een enigszins bolle opstaande kant.

— Afmetingen: diameter van 15 tot 35 cm, opstaande kant van 6 tot 12 cm.

— Gewicht: 1,8 à 9 kg

(de afmetingen en gewichten komen overeen met de waarden na een minimale rijpingsduur).

— Korst: van de variëteit met volle melk: soepel en glad, licht strogeel tot roodbruin van kleur, afhankelijk van de mate van rijping, niet eetbaar.

— Korst: van de halfvette variëteit: weinig soepel, rustieke uitstraling, met een kleur tussen fel strogeel en roodbruin.

— Structuur van het kaasdeeg: van de variëteit met volle melk: zachte kaas, met gelijkmatig verdeelde gaatjes; van de halfvette variëteit: soepele of halfstevige kaas (afhankelijk van de mate van rijping), met gaatjes.

Zowel de variëteit met volle melk als de halfvette variëteit kan bij de korst soms van nature licht dooraderd zijn.

— Kleur van het kaasdeeg: wit-strogeel.

— Smaak: van de variëteit met volle melk: zacht en aangenaam met een verfijnd aroma; van de halfvette variëteit: intens en harmonisch, waarbij het geurige aroma steeds karakteristieker wordt, naarmate de rijping vordert.

— Vetgehalte gemeten op de droge stof: ten minste 40 % voor de variëteit met volle melk; ten minste 20 % voor de halfvette variëteit.

Om verwerkingsafval te verminderen hoeft de kaas niet cilindrisch van vorm te zijn, als hij uitsluitend is bestemd om in blokjes te worden gesneden, te worden geraspt en/of te worden verwerkt tot samengestelde (bereide of verwerkte) producten, mits wordt voldaan aan de specificaties inzake gewicht, hoogte van de opstaande kant, de kleur en de structuur van het kaasdeeg.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Het rundvee moet worden gevoed met groenvoedergewassen of verduurzaamde of gedroogde voedergewassen die afkomstig zijn van grasland, weiland of gras-/weiland en met hooi, voor het merendeel afkomstig uit het afgebakende geografische gebied.

Grondstoffen: koemelk, zout, stremsel van het kalf of, als alternatief, stollingsmiddel van niet-dierlijke oorsprong, eventueel met toegevoegde melkfermenten en/of natuurlijke zuursels. Natuurlijke zuursels moeten zijn vervaardigd in het productiegebied en/of verkregen zijn uit eerdere verwerkingen.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Het totale productieproces (de rundveehouderij en melkproductie, de stremming, de verwerking van wrongel, de vorming, het uitlekken, het pekelen en de rijping) moet plaatsvinden in het onder punt 4 genoemde gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De kaas mag zowel in zijn geheel als in sneetjes, in porties of voorverpakt worden verkocht. Het snijden en voorverpakken mag buiten het productiegebied plaatsvinden.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Voorafgaand aan de verkoop wordt de conformiteitsmarkering aangebracht in de vorm van een papieren etiket (met een diameter van 14 tot 27 cm) en door gebruikmaking van een vorm met het logo van de BOB en de letter “S” voor de halfvette kaas, die in het midden van een van de zijden van elke kaas wordt gedrukt. Slechts voorzien van deze markering en etikettering mag de kaas onder de beschermde oorsprongsbenaming “Toma Piemontese” in de handel worden gebracht.

Het papieren etiket mag worden aangebracht met een voor voedingsmiddelen geschikte lijm.

Het logo van de kaas “Toma Piemontese” met beschermde oorsprongsbenaming bestaat uit een gestileerde, blauwe koe met in het wit het opschrift “Toma Piemontese”, die is omgeven door een cirkel in de kleuren van de Italiaanse vlag.

Het merk van oorsprong bestaat uit een plastic vorm met in het midden een koeienkop met een gestileerde “T”. Links van de tekening staat de alfanumerieke identificatiecode van de producent, bestaande uit een hoofdletter en een tweecijferig getal. Op de halfvette “Toma Piemontese” moet in het daarvoor bestemde kleine vakje midden boven het logo een hoofdletter “S” zijn aangebracht.

Het logo van “Toma Piemontese” BOB staat in het midden van het papieren etiket en in de groene buitencirkel wordt “Toma Piemontese” BOB vermeld. Bij de halfvette “Toma Piemontese” moet bovendien de vermelding “semigrasso” (halfvet) zichtbaar zijn. Dit logo moet ook zijn aangebracht op kaas die in stukken wordt verkocht.

Wanneer het product in porties of voorverpakt wordt verkocht, mag het logo van de BOB “Toma Piemontese”-kaas en van de BOB “Toma Piemontese”-halfvette kaas worden gereproduceerd in zwart-wit.



4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het gebied waaruit de melk van de "Toma Piemontese" afkomstig is en waarin de verwerking en de rijping van de kaas plaatsvinden, bestrijkt het administratieve gebied van de volgende provincies: Novara, Vercelli, Biella, Turijn, Cuneo, Verbania Cusio Ossola, alsook de gemeenten Monastero Bormida, Roccaverano, Mombaldone, Olmo Gentile en Serole in de provincie Asti, en Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Ponti en Denice in de provincie Alessandria.

"Toma Piemontese" d'Alpeggio-kaas, van volle melk of de halfvette variëteit, wordt gemaakt van melk van koeien die in de zomerperiode (van 1 juni tot 15 oktober) op bergweiden grazen. Ter aanvulling van de beweiding mogen de koeien worden gevoederd met voedingssupplementen die maximaal 10 % van de droge stof in hun dagelijkse voeder uitmaken. De melk moet op de bergweiden worden verwerkt. In het geval van permanente bergboerderijen worden "d'Alpeggio"-kazen geproduceerd door verwerking van melk van dieren die grazen op weiden op een hoogte van meer dan negenhonderd meter, in overeenstemming met de bovengenoemde datums en voedervereisten. De melk moet in het berggebied worden verwerkt.

5. **Verband met het geografische gebied**

Jaarlijks valt er een grote hoeveelheid neerslag (tussen 800 en 1 500 mm), met een minimum in de winter, een piek in de lente en secundaire maxima in de zomer en de herfst. Daarnaast bestaan in het gebied goede irrigatiemogelijkheden voor de vlakten. De klimatologische omstandigheden tezamen met het bijzondere aantal zonuren (met een absoluut gemiddelde van 5,4 uur per dag en een maximum van 8,4 uur per dag in juli en minima van 3,5 uur per dag in november en december) en de bodemkenmerken, vormen een combinatie die voor Europa uniek is. Deze pedoklimatologische omstandigheden hebben hun weerslag op de eigenschappen van het voeder, dat daardoor minder last heeft van warmte- en waterstress, zodat de voedergewassen krachtig kunnen groeien. De graslanden, de weilanden en de voedergewassen zijn doorgaans zeer rijk aan raaigras, luzerne en andere hoogwaardige grasachtigen en peulgewassen, zoals klaver. Dankzij de hoge kwaliteit van de voedergewassen kan uitstekende melk worden geproduceerd, wat resulteert in kazen met unieke aroma's.

Ook het vee heeft baat bij de bijzondere omstandigheden, die van invloed zijn op de stallingsomstandigheden en derhalve op het dierenwelzijn.

De specifieke vaardigheid van de kaasmakers in het snijden van de wrongel is bepalend voor het verkrijgen van een zachte kaas van de juiste consistentie met gelijkmatig verdeelde gaatjes.

De kaas wordt gekenmerkt door een zachte structuur met gelijkmatig verdeelde gaatjes.

De specifieke klimatologische omstandigheden, zoals de aanzienlijke hoeveelheid neerslag, de hoge relatieve luchtvochtigheid en het aantal zonuren, in combinatie met de vakkundigheid van de kaasmakers die deze factoren effectief hebben weten te benutten, hebben het mogelijk gemaakt het potentieel van het afgebakende productiegebied tot uiting te brengen in de "Toma Piemontese", een kaassoort die voornamelijk herkenbaar is aan zijn zeer zachte structuur. De kaasmakers beschikken over de specifieke vaardigheid om de niet of zeer licht gekookte wrongel zodanig te snijden dat een perfect evenwicht tussen kaasmassa en melkwei ontstaat.

Mede dankzij de specifieke rijping van de kaas, die traditioneel plaatsvindt in natuurlijke kelders of daarvoor geschikte omgevingen waarin de vochtigheid zeer hoog is, blijft ook in deze fase de zachte structuur van de kaas behouden.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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