C/2025/5773

28.10.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/5773)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Toma Piemontese”

Nr UE: PDO-IT-0026-AM01 – 7.8.2025

1. **Nazwa produktu**

„Toma Piemontese”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☒ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

MASAF [Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa]

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143

Zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, ponieważ nie obejmują zmiany nazwy ani sposobu stosowania nazwy, nie grożą zanikiem związku ani nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian**

1. *Zmiana pkt 2 specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu (Opis produktu)*

Zarówno w przypadku sera typu pełnotłustego, jak i półtłustego:

— określono, że ser może być również wykorzystywany do gotowania;

— w opisie konsystencji masy dodano sformułowanie „czasami z delikatnym [naturalnym] żyłkowaniem”;

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

— skreślono sformułowanie opisujące skórkę jako niejadalną, ponieważ jest ono zbędne;

— aby ograniczyć ilość odpadów przetwórczych, dodano możliwość produkcji sera „Toma Piemontese" w kształcie innym niż cylindryczny, pod warunkiem że jest on przeznaczony do krojenia w kostkę, tarcia lub przetwarzania na produkty złożone, zarówno gotowe, jak i przetworzone.

Zmieniony pkt brzmi następująco:

„Cechy produktu

Nazwa pochodzenia „Toma Piemontese" jest zastrzeżona dla sera o następujących cechach: ser pełnotłusty z mleka pełnego lub ser półtłusty z mleka częściowo odtłuszczonego (mechanicznie lub przez zbieranie ręczne); ser jest produkowany z mleka krowiego, ewentualnie sterylizowanego i ewentualnie z bakteriami mlekowymi lub naturalnymi drożdżami.

Istnieją dwa typy sera Toma Piemontese: pełnotłusty ser Toma Piemontese wytwarzany z mleka pełnego i półtłusty ser Toma Piemontese wytwarzany z mleka częściowo odtłuszczonego.

Jest on stosowany jako ser do bezpośredniego podawania i do gotowania oraz posiada następujące cechy:

A) Pełnotłusty ser Toma Piemontese

Kształt: walec o powierzchniach płaskich lub prawie płaskich;

Rozmiary: średnica kręgu wynosi 15–35 cm, wysokość brzegu (który może być lekko wypukły) wynosi 6–12 cm;

Masa: 1,8–9,0 kg (wymiary i masa odpowiadają wartościom odnotowanym na początku fazy dojrzewania);

Barwa masy serowej: jasnosłomkowa;

Konsystencja masy serowej: miękka, miękka z niewielkimi rozsianymi otworami, czasami z delikatnym naturalnym żyłkowaniem w pobliżu skórki;

Wygląd: skórka elastyczna i gładka, barwy jasnej słomkowożółtej i czerwonawobrązowej, w zależności od stopnia dojrzewania;

Smak: łagodny i przyjemny, o delikatnym zapachu;

Zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 40 %.

B) Półtłusty ser Toma Piemontese

Kształt: walec o powierzchniach płaskich lub prawie płaskich;

Rozmiary: średnica kręgu wynosi 15–35 cm, wysokość brzegu (który może być lekko wypukły) wynosi 6–12 cm;

Masa: 1,8–9,0 kg (wymiary i masa odpowiadają wartościom odnotowanym na początku fazy dojrzewania);

Barwa masy serowej: jasnosłomkowa;

Konsystencja masy serowej: masa elastyczna lub półjędrna (zmieniająca się w miarę dojrzewania), z niewielkimi otworami, czasami z delikatnym naturalnym żyłkowaniem w pobliżu skórki;

Wygląd: skórka mało elastyczna, o wyglądzie rustykalnym, barwie od intensywnie słomkowożółtej po czerwonawobrązową, w zależności od stopnia dojrzewania;

Smak: intensywny i harmonijny, którego zapach staje się coraz bardziej charakterystyczny w miarę dojrzewania;

Zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 20 %.

Aby ograniczyć ilość odpadów przetwórczych, przy zachowaniu zgodności z wymaganiami dotyczącymi masy, wysokości brzegu oraz barwy i konsystencji masy serowej, ser „Toma Piemontese" może być wytwarzany w kształcie innym niż walec, pod warunkiem że jest przeznaczony wyłącznie do krojenia w kostkę, tarcia lub przetwarzania na produkty złożone, zarówno gotowe, jak i przetworzone.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

2. *Zmiana pkt 3 specyfikacji produktu i pkt 4 jednolitego dokumentu*

— Obszar produkcji nie zmienił się, ale w celu uniknięcia nieporozumień wprowadzono definicję pastwisk górskich (*alpeggio*) w regionie Piemontu.

Dodano następujący tekst:

„Ser Toma Piemontese d'Alpeggio typu pełnotłustego lub półtłustego produkowany jest w drodze przetwarzania mleka uzyskanego od krów karmionych trawą w okresie wypasania na pastwiskach górskich od 1 czerwca do 15 października. Oprócz wypasu krowy mogą być karmione suplementami żywnościowymi, stanowiącymi do 10 % suchej masy dziennego pożywienia. Mleko musi być przetwarzane na pastwiskach górskich. W przypadku stad górskich niemigrujących ser Alpeggio jest produkowany z mleka krów karmionych trawą hodowanych na terenie położonym na wysokości ponad 900 m n.p.m., zgodnie z określonymi powyżej wymogami dotyczącymi okresu i diety. Mleko musi być przetwarzane na obszarze górskim".

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

3. *Zmiana pkt 5 specyfikacji produktu i pkt 3.3 jednolitego dokumentu dotycząca rodzaju stosowanej podpuszczki*

— Dodano możliwość stosowania podpuszczki niepochodzącej od zwierząt w celu zaspokojenia rosnącego popytu na ten rodzaj produktu na rynku.

Zmieniony punkt otrzymuje brzmienie:

„Surowce: mleko krowie, sól, podpuszczka cielęca lub ewentualnie koagulant niepochodzący od zwierząt oraz bakterie mlekowe lub naturalne drożdże, jeżeli jest to wymagane. Naturalne drożdże muszą być wyprodukowane na obszarze produkcji lub pochodzić z poprzednich procesów przetwórczych mleka".

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

4. *Zmiana pkt 5 specyfikacji produktu dotyczącego metody produkcji*

— Wyrażenie „pierwsze prasowanie", odnoszące się do etapu bezpośrednio po umieszczeniu masy serowej w formie, zastąpiono wyrażeniem „każde prasowanie".

Zmienione zdanie brzmi następująco:

„Skrzep umieszcza się w formach, w miarę możliwości przy użyciu tkaniny, a po każdym prasowaniu nadmiar serwatki odsącza się w odpowiednich pomieszczeniach."

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. *Zmiana pkt 5 specyfikacji produktu dotyczącego metody produkcji*

— Masa serów dojrzewających przez co najmniej 60 dni została zmniejszona z 6 kg do 5,2 kg.

Zmienione zdanie brzmi następująco:

„Dojrzewanie sera odbywa się tradycyjnie w naturalnych grotach lub w odpowiednich pomieszczeniach w temperaturze nie wyższej niż 13 °C i wilgotności 85 % plus lub minus 13 punktów procentowych. Na tym etapie sery są kilkakrotnie odwracane i czasami przemywane roztworem wodnym soli.

Okres ten trwa co najmniej 60 dni w przypadku serów o masie 5,2 kg lub więcej i 15 dni w przypadku serów o mniejszej masie."

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

6. *Zmiana pkt 3.6 jednolitego dokumentu*

— Dodano logo nazwy, już zawarte w specyfikacji produktu.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Toma Piemontese”

Nr UE: PDO-IT-0026-AM01 – 7.8.2025

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)**

„Toma Piemontese”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

04 – PRODUKTY MLECZARSKIE; JAJA PTASIE; MIÓD NATURALNY; JADALNE PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, GDZIE INDZIEJ NIEWYMIENIONE ANI NIEWŁĄCZONE

0406 – Ser i twaróg

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Ser „Toma Piemontese” to ser produkowany wyłącznie z mleka krowiego, pełnego w przypadku rodzaju sera z mleka pełnego oraz częściowo odtłuszczonego w przypadku rodzaju sera półtłustego.

Produkt gotowy powinien posiadać następujące cechy:

— Kształt: walec o powierzchniach płaskich lub prawie płaskich i lekko wypukłym brzegu.

— Rozmiary: średnica kręgu wynosi 15–35 cm, wysokość brzegu 6–12 cm.

— Masa: 1,8–9,0 kg

Powyższe rozmiary i masa odnoszą się do sera po upływie minimalnego czasu dojrzewania.

— Skórka: w przypadku sera z mleka pełnego: niejadalna, elastyczna i gładka, barwy od jasnej słomkowożółtej po czerwonawobrązową, w zależności od stopnia dojrzewania.

— Skórka: w przypadku sera półtłustego: mało elastyczna, o wyglądzie rustykalnym, barwie od intensywnie słomkowożółtej po czerwonawobrązową.

— Konsystencja masy serowej: w przypadku sera z mleka pełnego: masa miękka z niewielkimi rozsianymi otworami; w przypadku sera półtłustego: masa elastyczna lub półjędrna (zmieniająca się w miarę dojrzewania), z niewielkimi otworami.

Zarówno typ pełnotłusty, jak i półtłusty ma niekiedy delikatne naturalne żyłkowanie w pobliżu skórki.

— Barwa masy serowej: jasnosłomkowa.

— Smak: łagodny i przyjemny, o delikatnym zapachu w przypadku sera z mleka pełnego; smak intensywny i harmonijny, którego zapach staje się coraz bardziej charakterystyczny w miarę dojrzewania, w przypadku sera półtłustego.

— Zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 40 % w przypadku rodzaju sera z mleka pełnego; co najmniej 20 % w przypadku rodzaju sera półtłustego.

Aby ograniczyć ilość odpadów przetwórczych, przy zachowaniu zgodności z wymaganiami dotyczącymi masy, wysokości brzegu oraz barwy i konsystencji masy serowej, ser „Toma Piemontese” może być wytwarzany w kształcie innym niż walec, pod warunkiem że jest przeznaczony wyłącznie do krojenia w kostkę, tarcia lub przetwarzania na produkty złożone, zarówno gotowe, jak i przetworzone.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Pożywienie krów musi składać się z pasz zielonych lub konserwowanych lub suszonych pochodzących z łąk, pastwisk lub łąk wypasowych lub z siana z łąk mieszanych. Większość tego materiału paszowego musi pochodzić z wyznaczonego obszaru geograficznego.

Surowce: mleko krowie, sól, podpuszczka cielęca lub ewentualnie koagulant niepochodzący od zwierząt oraz bakterie mlekowe lub naturalne drożdże, jeżeli jest to wymagane. Naturalne drożdże muszą być wyprodukowane na obszarze produkcji lub pochodzić z poprzednich procesów przetwórczych mleka.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Cały proces produkcji (chów zwierząt i produkcja mleka, koagulacja, obróbka skrzepu, umieszczanie w formach, odsączanie, solenie i dojrzewanie) musi odbywać się na obszarze wskazanym w pkt 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Ser może być sprzedawany w całości, w plastrach, porcjowany lub opakowany. Czynności porcjowania i pakowania mogą odbywać się również poza wyznaczonym obszarem geograficznym produkcji.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oznakowanie zgodności ma formę umieszczanej na produkcie przed wprowadzeniem go do obrotu papierowej etykiety (o średnicy 14–27 cm) oraz znaku wytłoczonego na środku jednego boku każdego z kręgów za pomocą odpowiednich matryc, na który składają się logo ChNP i litera „S" w przypadku produktu półtłustego. Dopiero po umieszczeniu odpowiedniego oznakowania i etykiety produkt może zostać wprowadzony do obrotu pod chronioną nazwą pochodzenia „Toma Piemontese".

Etykietę papierową można naklejać za pomocą kleju spożywczego.

Logo sera „Toma Piemontese" ChNP składa się z wystylizowanego rysunku krowy w kolorze niebieskim i białego napisu „Toma Piemontese" otoczonych okręgiem w kolorach zielonym, białym i czerwonym, które są kolorami włoskiej flagi.

Znak pochodzenia stanowi pieczęć z tworzywa, na środku której widnieje rysunek krowiej głowy, a w nim wystylizowana litera „T"; po lewej stronie rysunku musi znaleźć się alfanumeryczny kod identyfikacyjny producenta, składający się z wielkiej litery i dwucyfrowej liczby. W przypadku sera „Toma Piemontese" półtłustego wielka litera „S" musi być umieszczona w specjalnym okienku powyżej logo na środku.

Logo „Toma Piemontese" ChNP znajduje się w środku etykiety papierowej, a wyrażenie „Toma Piemontese DOP" umieszczone jest na zewnętrznym zielonym okręgu. W przypadku serów półtłustych musi być również dodane wyrażenie „Semigrasso" (półtłusty). To samo logo należy umieścić na produkcie porcjowanym.

Logo ChNP Toma Piemontese, odpowiednio dla typu pełnotłustego i półtłustego, może być umieszczane w kolorze czarnym i białym, jeżeli ser jest sprzedawany w porcjach lub paczkowany.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar, z którego pochodzi mleko oraz na którym ser Toma Piemontese jest wytwarzany i dojrzewa, obejmuje obszar administracyjny następujących prowincji: Novara, Vercelli, Biella, Turin, Cuneo, Verbania Cusio Ossola, oraz gminy Monastero Bormida, Roccaverano, Mombaldone, Olmo Gentile i Serole w prowincji Asti, a także gminy Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Ponti e Denice w prowincji Alessandria.

Ser Toma Piemontese d'Alpeggio typu pełnotłustego lub półtłustego produkowany jest w drodze przetwarzania mleka uzyskanego od krów karmionych trawą w okresie wypasania na pastwiskach górskich od 1 czerwca do 15 października. Oprócz wypasu krowy mogą być karmione suplementami żywnościowymi, stanowiącymi do 10 % suchej masy dziennego pożywienia. Mleko musi być przetwarzane na pastwiskach górskich. W przypadku stad górskich niemigrujących ser Alpeggio jest produkowany z mleka krów karmionych trawą hodowanych na terenie położonym na wysokości ponad 900 m n.p.m., zgodnie z określonymi powyżej wymogami dotyczącymi okresu i diety. Mleko musi być przetwarzane na obszarze górskim.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Określony obszar charakteryzuje się dobrym rozkładem poziomu opadów, które wynoszą rocznie od 800 do 1 500 mm, przy czym najniższy poziom odnotowywany jest zimą, najwyższy wiosną, latem i jesienią maksymalne poziomy mają pośrednie wartości; obszar cechuje też możliwość obfitego nawadniania na równinach. Warunki klimatyczne, związane ze szczególnym nasłonecznieniem (którego średnia wartość bezwzględna wynosi 5,4 godz. dziennie, przy czym najwyższą – 8,4 godz. dziennie odnotowuje się w lipcu, a najniższą – 3,5 godz. dziennie w listopadzie i grudniu) i cechami charakterystycznymi gleby stanowią jedyną w swoim rodzaju i niepowtarzalną kombinację w Europie. Takie warunki glebowo-klimatyczne przekładają się na cechy pasz, które podlegają mniejszemu stresowi termicznemu i wodnemu, co sprzyja bujnemu i dużemu wzrostowi. Łąki, pastwiska i uprawy pastewne są na ogół bogate w życicę, lucernę i inne trawy i rośliny strączkowe wysokiej jakości, jak na przykład koniczyna. Dzięki jakości pasz produkowane mleko jest wyśmienite, co przekłada się na niepowtarzalne nuty smakowe sera.

Zwierzęta hodowlane również korzystają z tych szczególnych warunków, co przekłada się na dobrostan zwierząt poprzez warunki ich chowu.

Szczególnie umiejętne przeprowadzanie przez serowarów czynności krojenia skrzepu serowego ma decydujące znaczenie dla uzyskania masy o odpowiedniej konsystencji – miękkiej z niewielkimi rozsianymi otworami.

Ser charakteryzuje się masą o miękkiej konsystencji, posiadającą niewielkie rozsiane otwory.

Specyficzne warunki klimatyczne, takie jak wysoki poziom opadów, wysoki wskaźnik wilgotności względnej powietrza oraz charakterystyczne nasłonecznienie w połączeniu z umiejętnościami serowarów, którzy odpowiednio potrafią warunki te wykorzystać, umożliwiają wyrażenie całego potencjału określonego obszaru w serze „Toma Piemontese", który charakteryzuje się zasadniczo szczególnie miękką masą. W momencie krojenia skrzepu serowego uzyskanego bez gotowania lub przez bardzo lekkie podgotowanie serowarom, dzięki ich szczególnym umiejętnościom, udaje się uzyskać ziarnistość zapewniającą doskonałą równowagę między masą serową a serwatką.

Ponadto specyfika dojrzewania sera, które odbywa się tradycyjnie w naturalnych grotach lub w odpowiednich warunkach, charakteryzujących się wysokim poziomem wilgotności, umożliwia zachowanie miękkości masy również podczas tej fazy.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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