C/2025/5773

28.10.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/5773)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Toma Piemontese»

N.º UE: PDO-IT-0026-AM01 — 7.8.2025

1. **Nome do produto**

«Toma Piemontese»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☒ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

MASAF (Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas)

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Motivos pelos quais a alteração ou alterações correspondem à definição de «alteração normalizada» estabelecida no artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143

As alterações enquadram-se na definição de alteração normalizada, uma vez que não incluem uma alteração do nome ou da utilização do nome, não correm o risco de anular a relação e não implicam novas restrições à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) aprovada(s)**

1. *Alteração do artigo 2.º do caderno de especificações e do ponto 3.2 do documento único relativo à descrição do produto*

Tanto para o tipo gordo como para o tipo meio-gordo:

— especifica-se que o queijo também pode ser utilizado para cozinhar,

— adita-se a expressão «por vezes com veios [naturais] delicados» na descrição da textura da pasta,

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

— suprime-se a redação que descreve a crosta como não comestível, uma vez que é redundante,

— para reduzir os desperdícios provenientes da transformação, acrescenta-se a possibilidade de produzir o queijo «Toma Piemontese» numa forma diferente da cilíndrica, nos casos em que se destine a ser cortado em cubos, ralado e/ou transformado em produtos compostos, quer sejam preparados ou transformados.

O artigo alterado passa a ter a seguinte redação:

«Características do produto

A denominação de origem «Toma Piemontese» está reservada ao queijo com as seguintes características: queijo gordo produzido a partir de leite gordo ou queijo meio-gordo produzido a partir de leite parcialmente desnatado (mecanicamente ou por remoção da nata à superfície); o queijo é produzido a partir de leite de vaca, eventualmente esterilizado e eventualmente inoculado com enzimas lácteas e/ou fermentos naturais.

Existem dois tipos de queijo «Toma Piemontese»: «Toma Piemontese» gordo produzido a partir de leite gordo e «Toma Piemontese» meio-gordo produzido a partir de leite parcialmente desnatado.

É utilizado como queijo de mesa e para cozinhar e apresenta as seguintes características:

A) «Toma Piemontese» gordo

Forma: cilíndrica de faces planas ou quase planas.

Tamanho: o queijo tem 15 a 35 cm de diâmetro e as faces laterais (que podem ser ligeiramente convexas) variam entre 6 e 12 cm de altura.

Peso: de 1,8 a 9 kg (a dimensão e o peso correspondem aos valores registados após o período mínimo de cura).

Cor da pasta: amarelo-palha claro.

Textura da pasta: macia, com pequenos olhos distribuídos uniformemente, por vezes com veios naturais delicados perto da crosta.

Aspeto: crosta elástica e suave, de cor variável entre o amarelo-palha claro e o castanho-avermelhado, consoante o tempo de cura.

Sabor: suave e agradável, com um aroma delicado.

Matéria gorda no extrato seco: 40 %, no mínimo.

B) «Toma Piemontese» meio-gordo

Forma: cilíndrica de faces planas ou quase planas.

Tamanho: o queijo tem 15 a 35 cm de diâmetro e as faces laterais (que podem ser ligeiramente convexas) variam entre 6 e 12 cm de altura.

Peso: de 1,8 a 9 kg (a dimensão e o peso correspondem aos valores registados após o período mínimo de cura).

Cor da pasta: amarelo-palha claro.

Textura da pasta: de elástica a semidura (tornando-se mais firme à medida que o tempo de cura aumenta), com pequenos olhos, por vezes com veios naturais delicados perto da crosta.

Aspeto: crosta não elástica, com aspeto rústico, de cor variável entre o amarelo-palha escuro e o castanho-avermelhado, consoante o tempo de cura.

Sabor: intenso e harmonioso, com um aroma perfumado que se torna mais acentuado ao longo da cura.

Matéria gorda no extrato seco: 20 %, no mínimo.

Para evitar os desperdícios provenientes da transformação e respeitando as especificações relativas ao peso, altura das faces laterais, cor e textura da pasta, o queijo «Toma Piemontese» não tem necessariamente de ter forma cilíndrica, nos casos em que se destine exclusivamente a ser cortado em cubos, ralado e/ou transformado em produtos compostos, quer sejam preparados ou transformados.

A alteração afeta o documento único.

2. *Alteração do artigo 3.º do caderno de especificações e do ponto 4 do documento único*

— A área de produção não sofreu alterações, mas, para evitar equívocos, insere-se a definição de pastagem de montanha (*alpeggio*) da região do Piemonte.

Adiciona-se o seguinte texto:

«O queijo "Toma Piemontese d'Alpeggio", do tipo gordo ou meio-gordo, é produzido através da transformação do leite proveniente de vacas alimentadas com erva durante o período de pastagem de montanha, de 1 de junho a 15 de outubro. Para complementar a pastagem, as vacas podem receber suplementos alimentares que representem até 10 % da matéria seca na alimentação diária. O leite tem de ser transformado nas pastagens de montanha. No caso dos efetivos de montanha não migradores, o queijo Alpeggio é produzido a partir de leite de vacas alimentadas com erva e criadas em terrenos situados a uma altitude superior a 900 m, cumprindo os requisitos acima especificados no que respeita ao período e à alimentação. O leite tem de ser transformado na zona de montanha.»

A alteração afeta o documento único.

3. *Alteração do artigo 5.º do caderno de especificações e do ponto 3.3 do documento único no que diz respeito ao tipo de coalho utilizado*

— Acrescenta-se a possibilidade de utilizar coalho de origem não animal para satisfazer a procura crescente deste tipo de produto no mercado.

O período alterado passa a ter a seguinte redação:

«Matérias-primas: leite de vaca, sal, coalho de vitelo ou, em alternativa, um coagulante não animal, e enzimas de ácido láctico e/ou fermentos naturais, se necessário. Os fermentos naturais devem ser produzidos na área de produção e/ou provir da transformação precedente do leite.»

A alteração afeta o documento único.

4. *Alteração do artigo 5.º do caderno de especificações relativo ao método de obtenção*

— A expressão «primeira prensagem», relativa à fase imediatamente após a colocação da pasta num molde e/ou forma, é substituída por «eventual prensagem».

A frase alterada passa a ter a seguinte redação:

«A coalhada é colocada em moldes e/ou formas, sendo permitido o uso de pano, e, após a eventual prensagem, o excesso de soro é escorrido em instalações adequadas para o efeito».

A alteração não afeta o documento único.

5. *Alteração do artigo 5.º do caderno de especificações relativo ao método de obtenção*

— O peso dos queijos curados durante, pelo menos, 60 dias é reduzido de 6 kg para 5,2 kg.

A frase alterada passa a ter a seguinte redação:

«O queijo é curado em grutas, de acordo com a tradição, ou em instalações adequadas, a uma temperatura não superior a 13 °C e humidade de 85 %, mais ou menos 13 pontos percentuais. Durante esta fase, os queijos são virados várias vezes e, ocasionalmente, limpos com uma solução de água salgada.

Este período é de, pelo menos, 60 dias para os queijos com peso igual ou superior a 5,2 kg e de 15 dias para os queijos de peso inferior.»

A alteração não afeta o documento único.

6. *Alteração do ponto 3.6 do documento único*

— Inserem-se os logótipos da denominação, que já constavam do caderno de especificações.

A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Toma Piemontese»

N.º UE: PDO-IT-0026-AM01 — 7.8.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Toma Piemontese»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

04 — LEITE E LATICÍNIOS; OVOS DE AVES; MEL NATURAL; PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, NÃO ESPECIFICADOS NEM COMPREENDIDOS NOUTROS CAPÍTULOS

0406 — Queijos e requeijão

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Toma Piemontese» é um queijo produzido exclusivamente com leite de vaca inteiro (no tipo gordo) e leite parcialmente desnatado (no tipo meio-gordo).

O produto acabado deve apresentar as seguintes características:

— Forma: cilíndrica de faces planas ou quase planas e ligeiro abaulamento lateral (convexo).

— Tamanho: 15 a 35 cm de diâmetro, altura das faces laterais 6 a 12 cm.

— Peso: de 1,8 a 9 kg.

As dimensões e peso supramencionados correspondem aos valores registados após o período mínimo de cura.

— Crosta: não comestível, elástica e suave, de cor variável entre o amarelo-palha claro e o castanho-avermelhado, consoante o tempo de cura, para o tipo gordo.

— Crosta: não elástica e com aspeto rústico, de cor variável entre o amarelo-palha escuro e o castanho--avermelhado, para o tipo meio-gordo.

— Textura da pasta: macia, com pequenos olhos distribuídos uniformemente para o tipo gordo e elástica ou semidura (tornando-se mais firme à medida que o tempo de cura aumenta), com pequenos olhos para o tipo meio-gordo.

Tanto o tipo gordo como o tipo meio-gordo apresentam, por vezes, veios naturais delicados perto da crosta.

— Cor da pasta: amarelo-palha claro.

— Sabor: suave e agradável, com um aroma delicado para o tipo gordo e intenso e harmonioso, com um aroma perfumado que se torna mais acentuado ao longo da cura, para o tipo meio-gordo.

— Matéria gorda no extrato seco: 40 %, no mínimo, no tipo gordo e 20 %, no mínimo, no tipo meio-gordo.

Para evitar os desperdícios provenientes da transformação e respeitando as especificações relativas ao peso, altura das faces laterais, cor e textura da pasta, o queijo «Toma Piemontese» não tem necessariamente de ter forma cilíndrica, nos casos em que se destine exclusivamente a ser cortado em cubos, ralado e/ou transformado em produtos compostos, quer sejam preparados ou transformados.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

A alimentação dos bovinos deve ser constituída sobretudo de forragens verdes ou conservadas ou de forragens secas provenientes de prados, pastagens ou prados-pastagens e de feno proveniente maioritariamente da área geográfica delimitada.

Matérias-primas: leite de vaca, sal, coalho de vitelo ou, em alternativa, um coagulante não animal, e enzimas de ácido láctico e/ou fermentos naturais, se necessário. Os fermentos naturais devem ser produzidos na área de produção e/ou provir da transformação precedente do leite.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todo o processo de produção (criação dos bovinos e produção do leite, coagulação, tratamentos da coalhada, encinchamento, dessoramento, salga e cura do queijo) deve ocorrer na área definida no ponto 4.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

O queijo pode ser comercializado inteiro, em cortes, ou pré-embalado. As operações de corte em pedaços e pré-embalagem podem realizar-se fora da área geográfica de produção.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

A marcação de conformidade, antes da comercialização, efetua-se por aposição de rótulo de papel (de 14 a 27 cm de diâmetro) e de marca carimbada no centro de uma das faces de cada unidade, por meio de marcação especial com o logótipo da DOP, acompanhado da letra «S» no tipo meio-gordo. Só após esta marcação e rotulagem é que o produto pode ser escoado para o mercado com a denominação de origem protegida «Toma Piemontese».

O rótulo de papel pode ser aposto com cola alimentar.

O logótipo do queijo DOP «Toma Piemontese» é constituído por uma vaca estilizada de cor azul, com a inscrição «Toma Piemontese» a branco e rodeada de um círculo nas cores da bandeira italiana.

A marca de origem é constituída por um selo de plástico que ostenta a cabeça de uma vaca ao centro, com um «T» estilizado; o código alfanumérico de identificação do produtor, composto por uma letra maiúscula e um número de dois algarismos, deve figurar à esquerda do desenho. O «Toma Piemontese» meio-gordo ostenta um «S» maiúsculo no pequeno espaço previsto para o efeito, sobre o logótipo, ao centro.

O logótipo do queijo DOP «Toma Piemontese» figura no centro do rótulo de papel e a menção «Toma Piemontese» DOP no círculo verde exterior. A menção «Semigrasso» (meio-gordo) deve igualmente figurar no «Toma Piemontese» meio-gordo. Todos os cortes do produto comercializado em pedaços devem ser assim identificados.

Os logótipos do queijo DOP «Toma Piemontese», quer para o tipo gordo, quer para o tipo meio-gordo, podem ser reproduzidos a preto e branco se o queijo for vendido em porções ou pré-embalado.



4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de proveniência do leite e de transformação e cura do «Toma Piemontese» compreende o território administrativo das províncias de Novara, Vercelli, Biella, Turim, Cuneo, Verbania Cusio Ossola, bem como os municípios de Monastero Bormida, Roccaverano, Mombaldone, Olmo Gentile e Serole, na província de Asti, e Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Ponti e Denice, na província de Alessandria.

O queijo «Toma Piemontese d'Alpeggio», do tipo gordo ou meio-gordo, é produzido através da transformação do leite proveniente de vacas alimentadas com erva durante o período de pastagem de montanha, de 1 de junho a 15 de outubro. Para complementar a pastagem, as vacas podem receber suplementos alimentares que representem até 10 % da matéria seca na alimentação diária. O leite tem de ser transformado nas pastagens de montanha. No caso dos efetivos de montanha não migradores, o queijo Alpeggio é produzido a partir de leite de vacas alimentadas com erva e criadas em terrenos situados a uma altitude superior a 900 m, cumprindo os requisitos acima especificados no que respeita ao período e à alimentação. O leite tem de ser transformado na zona de montanha.

5. **Relação com a área geográfica**

A área delimitada caracteriza-se por uma boa repartição da pluviosidade, com valores anuais entre 800 e 1 500 mm. A precipitação no inverno é mais baixa, ocorrendo um momento de abundância na primavera e picos secundários no verão e no outono. Existe uma disponibilidade significativa de água de irrigação nas planícies. As condições climáticas da área, em termos de características do solo e níveis de insolação (com um valor absoluto médio de 5,4 horas/dia, máximo de 8,4 horas/dia em julho e mínimo de 3,5 horas/dia em novembro e dezembro), constituem uma combinação única e inimitável na Europa. Esta situação edafoclimática repercute-se nas características das forragens, submetidas a menos *stress* térmico e hídrico, propiciando crescimento vigoroso e forte. Os prados, pastagens e culturas forrageiras são, em geral, particularmente ricos em azevém, lucerna e outras gramíneas e leguminosas de qualidade, como o trevo. A qualidade das forragens permite uma produção leiteira excelente, que se traduz em queijo de notas inimitáveis.

Os animais de criação beneficiam igualmente destas condições peculiares, que se repercutem evidentemente no seu bem-estar e nas condições de estabulação.

As práticas especiais dos queijeiros durante a operação de corte da coalhada são determinantes para a obtenção de uma pasta com a textura desejada, macia e com pequenos olhos distribuídos uniformemente.

O queijo caracteriza-se pela sua pasta de textura macia com pequenos olhos distribuídos uniformemente.

As condições climáticas especiais, como a elevada pluviosidade e humidade e a insolação específica, aliadas ao saber dos queijeiros, que souberam tirar pleno partido destas condições, permitiram ao «Toma Piemontese» explorar plenamente o potencial da área de produção delimitada; resultando num tipo de queijo que se caracteriza essencialmente pela sua pasta de textura particularmente macia. No momento do corte da coalhada, obtida sem cozedura ou por semi-cozedura muito ligeira, os queijeiros, graças ao seu saber especial, conseguem obter grão que assegura o equilíbrio perfeito entre a massa de queijo e o soro de leite.

Além disso, a especificidade da cura, que ocorre tradicionalmente em grutas naturais ou em ambientes adequados, caracterizados por humidade muito elevada, permite conservar, também durante esta fase, a suavidade da pasta.

Referência à publicação do caderno de especificações

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