C/2025/5773

28.10.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/5773)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Toma Piemontese”

Nr. UE: PDO-IT-0026-AM01 – 7.8.2025

1. **Denumirea produsului**

„Toma Piemontese”

2. **Tipul indicației geografice**

☒ Denumire de origine protejată (DOP)

☐ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☒ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor

6. **Calificarea drept modificare standard**

Explicația faptului că modificarea (modificările) se încadrează în definiția unei modificări standard, astfel cum este prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143:

Modificările se încadrează în definiția modificării standard, deoarece nu includ o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii, nu riscă să anuleze legătura și nu presupun restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) aprobate**

1. *Modificarea vizează articolul 2 din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.2 din documentul unic, referitor la descrierea produsului*

Atât în cazul tipului din lapte integral, cât și în cazul tipului din lapte semidegresat

— a fost introdusă precizarea că produsul poate fi utilizat și pentru gătit;

— în descrierea structurii pastei a fost adăugată precizarea „uneori cu puțin mucegai verde”;

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

— a fost eliminată menționarea cojii necomestibile, deoarece nu mai este de actualitate;

— pentru a se reduce deșeurile de prelucrare, a fost introdusă posibilitatea ca doar brânza „Toma Piemontese” destinată tăierii în cubulețe, răzuirii și/sau pregătirii unor alimente compuse, elaborate sau prelucrate să poată avea o altă formă decât cea cilindrică.

Textul articolului, astfel cum a fost rescris, este următorul:

„Caracteristicile produsului

Denumirea de origine «Toma Piemontese» este rezervată pentru brânza care prezintă următoarele caracteristici: brânză grasă din lapte integral sau din lapte degresat parțial prin separare naturală sau prin mijloace mecanice, produsă din lapte de vacă eventual sterilizat și eventual inoculat cu fermenți lactici și/sau fermenți naturali.

Sunt prevăzute două tipuri de brânză «Toma Piemontese»: «Toma Piemontese» din lapte integral și «Toma Piemontese» semidegresată, produsă din lapte parțial degresat.

Este utilizată ca brânză de masă și pentru gătit și prezintă următoarele caracteristici:

A) «Toma Piemontese» din lapte integral

formă: cilindrică, prezintă fețe plane sau aproape plane;

dimensiuni: diametrul feței: 15-35 cm; marginea exterioară, care poate fi ușor convexă, are o înălțime de 6-12 cm;

greutate: între 1,8 și 9 kg; dimensiunile și greutățile se referă la produsul aflat în stadiul minim al maturării;

culoarea pastei: albă-pai;

structura pastei: moale, cu găurele foarte mici și răspândite, uneori cu puțin mucegai verde natural lângă coajă;

aspect exterior: coajă elastică și netedă, de o culoare care variază de la o nuanță deschisă de galben-pai la brună-roșiatică, în funcție de maturare;

gust: dulce și plăcut, cu aromă delicată;

grăsime în substanța uscată: minimum 40 %.

B) «Toma Piemontese» semidegresată

formă: cilindrică, prezintă fețe plane sau aproape plane;

dimensiuni: diametrul feței este de 15-35 cm, înălțimea marginii exterioare este de 6-12 cm; marginea exterioară poate fi ușor convexă;

greutate: între 1,8 și 9 kg; dimensiunile și greutățile se referă la produsul aflat în stadiul minim al maturării;

culoarea pastei: albă-pai;

structura pastei: elastică sau semitare (pe măsură ce se maturează), cu găurele foarte mici, uneori cu puțin mucegai verde natural lângă coajă;

aspect exterior: coajă cu elasticitate redusă, cu aspect rustic, culoarea variind între galben-pai intensă și brună-roșiatică, în funcție de maturare;

gust: intens și armonios, cu aromă puternică ce devine tot mai caracteristică pe parcursul maturării;

grăsime în substanța uscată: minimum 20 %.

Pentru a se evita deșeurile de prelucrare și cu condiția respectării dispozițiilor referitoare la greutate, la înălțimea marginii exterioare, la culoare și la structura pastei, în cazul produsului destinat doar tăierii în cubulețe, răzuirii și/sau pregătirii unor alimente compuse, elaborate sau prelucrate, brânza «Toma Piemontese» poate fi produsă în altă formă decât cea cilindrică.”.

Modificarea vizează documentul unic.

2. *Au fost modificate articolul 3 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4 din documentul unic*

— Modificarea nu schimbă aria de producție, dar, pentru evitarea confuziilor, a fost introdusă definiția pășunii alpine (*alpeggio*), astfel cum a fost stabilită de Regiunea Piemont.

Textul introdus este următorul:

„Brânza «Toma Piemontese» «d'Alpeggio», indiferent dacă este produsă din lapte integral sau din lapte degresat, este cea obținută prin prelucrarea laptelui obținut în perioada de pășunat alpin, și anume 1 iunie-15 octombrie, de la animale crescute pe pășune. Pe lângă pășunat, hrana animalelor poate fi suplimentată cu până la un maximum de 10 % din materia uscată consumată zilnic. Prelucrarea laptelui trebuie să se desfășoare pe pășunea montană. În cazul exploatațiilor montane stabile, este considerată «d'Alpeggio» brânza produsă prin prelucrarea laptelui obținut de la animale care pasc pe pășuni aflate la altitudini de peste 900 de metri deasupra nivelului mării, cu condiția respectării dispozițiilor referitoare la perioadă și la hrană prevăzute mai sus. Prelucrarea laptelui trebuie să se desfășoare la munte.”.

Modificarea vizează documentul unic.

3. *Modificarea vizează articolul 5 din caietul de sarcini al produsului și punctul 3.3 din documentul unic, în ceea ce privește tipul de cheag utilizat*

— A fost introdusă posibilitatea de a se utiliza cheag care nu este de origine animală, pentru a răspunde cererii tot mai mari de pe piață pentru acest tip de produs.

Noua formulare este următoarea:

„Materii prime: lapte de vacă, sare, cheag de vițel sau, ca alternativă, un coagulant care nu este de origine animală, eventual fermenți lactici și/sau fermenți naturali. Fermenții naturali trebuie să fie produși în aria de producție și/sau să derive din prelucrări precedente.”.

Modificarea vizează documentul unic.

4. *Această modificare vizează articolul 5 din caietul de sarcini al produsului, referitor la metoda de producție*

— În descrierea fazei imediat următoare punerii brânzei în matrițe și/sau în forme, cuvintele „prima presare” au fost înlocuite cu cuvintele „eventuala presare”.

Noua teză este următoarea:

„Coagulul adunat este pus în matrițe și/sau forme, fiind admisă utilizarea pânzei, iar după eventuala presare este lăsat în spații adecvate în care să se scurgă zerul în surplus;”.

Modificarea nu vizează documentul unic.

5. *Această modificare vizează articolul 5 din caietul de sarcini al produsului, referitor la metoda de producție*

— A fost redusă, de la 6 kg, la 5,2 kg, greutatea calupurilor de brânză supuse maturării minime de 60 de zile.

Noua formulare este următoarea:

„Maturarea se realizează în grotele tradiționale sau în spații adecvate, cu o umiditate de 85 % – plus sau minus 13 puncte procentuale – și o temperatură de maximum 13 °C. Calupurile de brânză sunt întoarse de mai multe ori pe parcursul acestei etape, iar uneori sunt spălate cu o soluție de apă și sare.

Durata minimă a acestei etape este de 60 de zile în cazul calupurilor cu greutăți de peste 5,2 kg și de 15 zile în cazul calupurilor cu greutăți inferioare.”.

Modificarea nu vizează documentul unic.

6. *Această modificare vizează punctul 3.6 din documentul unic*

— Au fost introduse logourile denumirii, prezente deja în caietul de sarcini al produsului.

Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

„Toma Piemontese”

Nr. UE: PDO-IT-0026-AM01 – 7.8.2025

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Toma Piemontese”

2. **Statul membru sau țara terță**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

04 - LAPTE ȘI PRODUSE LACTATE; OUĂ DE PĂSĂRI; MIERE NATURALĂ; PRODUSE COMESTIBILE DE ORIGINE ANIMALĂ, NEDENUMITE ȘI NECUPRINSE ÎN ALTĂ PARTE

0406 - Brânză și caș

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Toma Piemontese” este o brânză produsă numai din lapte de vacă, integral în cazul tipului din lapte integral și semidegresat în cazul tipului semidegresat.

Produsul finit trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

— Formă: cilindrică, prezintă fețe plane sau aproape plane și margine exterioară ușor convexă;

— Dimensiuni: diametrul roții este de 15-35 cm, marginea exterioară este de 6-12 cm înălțime

— Greutate: între 1,8 și 9 kg;

(dimensiunile și greutatea se referă la produsul aflat în stadiul minim al maturării)

— Coajă: în cazul tipului obținut din lapte integral: – elastică și netedă, de culoare galben-pai deschisă și brună-roșiatică, în funcție de maturare; necomestibilă.

— Coajă: în cazul tipului semidegresat: coajă cu elasticitate redusă, cu aspect rustic, culoarea variind între galben-pai intensă și brună-roșiatică;

— Structura pastei: în cazul tipului obținut din lapte integral, pastă moale, cu găurele foarte mici și răspândite; în cazul tipului semidegresat, pastă elastică sau semitare (pe măsură ce se maturează), cu găurele foarte mici.

Atât în cazul tipului din lapte integral, cât și în cazul tipului din lapte semidegresat, pasta poate prezenta, uneori, puțin mucegai verde natural lângă coajă;

— Culoarea pastei: alb-pai.

— Gust: în cazul tipului din lapte integral, dulce și plăcut, cu aromă delicată; în cazul tipului semidegresat, gust intens și armonios, cu aromă puternică ce devine tot mai caracteristică pe parcursul maturării.

— Conținutul de grăsime în substanța uscată: minimum 40 % în cazul tipului din lapte integral; minimum 20 % în cazul tipului semidegresat.

Pentru a se evita deșeurile de prelucrare și cu condiția respectării dispozițiilor referitoare la greutate, la înălțimea marginii exterioare, la culoare și la structura pastei, în cazul produsului destinat doar tăierii în cubulețe, răzuirii și/sau pregătirii unor alimente compuse, elaborate sau prelucrate, brânza „Toma Piemontese” poate fi produsă în altă formă decât cea cilindrică.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Hrana preponderentă a bovinelor trebuie să fie constituită din nutrețuri verzi și/sau conservate sau din nutrețuri pe bază de fân obținute de pe pajiști, pășuni sau pajiști-pășuni și din fân, provenite în cea mai mare parte din aria geografică delimitată.

Materii prime: lapte de vacă, sare, cheag de vițel sau, ca alternativă, un coagulant care nu este de origine animală, eventual fermenți lactici și/sau fermenți naturali. Fermenții naturali trebuie să fie produși în aria de producție și/sau să derive din prelucrări precedente.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Întregul proces de producție (creșterea animalelor și producția de lapte, coagularea, tratamentele aplicate coagulului, punerea în formă, curățarea, sărarea și maturarea) trebuie să se desfășoare în aria delimitată la punctul 4.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Brânza poate fi comercializată atât întreagă, cât și tăiată, atât porționată, cât și preambalată. Operațiunile de porționare și preambalare pot fi efectuate și în afara ariei geografice de producție.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Marca de conformitate se compune dintr-o etichetă de hârtie (cu un diametru de 14-27 cm), aplicată în etapa care precedă comercializarea, și dintr-un marcaj imprimat în mijlocul unei fețe a fiecărei roți, cu ajutorul unor ștanțe cu logoul denumirii de origine protejate și cu litera „S” în cazul produsului semidegresat. Doar în urma acestor marcări și etichetări, produsul poate fi comercializat cu denumirea de origine protejată „Toma Piemontese”.

Eticheta de hârtie poate fi aplicată cu ajutorul unui adeziv alimentar.

Logoul brânzei „Toma Piemontese” DOP este format dintr-o vacă stilizată de culoare albastră pe care figurează, cu alb, mențiunea „Toma Piemontese”, totul fiind înconjurat de un cerc format dintr-o panglică tricoloră în culorile drapelului italian.

Marcajul de origine este constituit dintr-o ștanță din plastic în centrul căreia figurează capul unei vaci, imaginea incluzând o literă „T” stilizată; în stânga acestei imagini trebuie să figureze codul alfanumeric distinctiv al producătorului, indicat printr-o literă majusculă și un număr din două cifre. În cazul brânzei „Toma Piemontese” semidegresate, deasupra logoului, în poziție centrală, trebuie să figureze o literă „S” majusculă în căsuța destinată acestui scop.

În mijlocul etichetei de hârtie figurează logoul „Toma Piemontese” DOP, iar în coroana circulară externă de culoare verde figurează mențiunea „Toma Piemontese DOP”. În cazul brânzei „Toma Piemontese” semidegresate, trebuie să figureze și cuvântul „semidegresată” (*Semigrasso*). Același logo trebuie să fie reprodus pe produsul porționat.

Atât logoul brânzei „Toma Piemontese” DOP, cât și logoul brânzei „Toma Piemontese” DOP semidegresate pot fi reproduse în alb/negru, această opțiune fiind rezervată pentru produsul porționat/preambalat.



4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria din care provine laptele și în care se prelucrează și se maturează brânza „Toma Piemontese” cuprinde teritoriul administrativ al provinciilor: Novara, Vercelli, Biella, Torino, Cuneo, Verbania Cusio Ossola, precum și teritoriul comunelor Monastero Bormida, Roccaverano, Mombaldone, Olmo Gentile și Serole din provincia Asti, și al comunelor Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Ponti și Denice din provincia Alessandria.

Brânza „Toma Piemontese” „d'Alpeggio”, indiferent dacă este produsă din lapte integral sau din lapte degresat, este cea obținută prin prelucrarea laptelui obținut în perioada de pășunat alpin, și anume 1 iunie-15 octombrie, de la animale crescute pe pășune. Pe lângă pășunat, hrana animalelor poate fi suplimentată cu până la un maximum de 10 % din materia uscată consumată zilnic. Prelucrarea laptelui trebuie să se desfășoare pe pășunea montană. În cazul exploatațiilor montane stabile, este considerată „d'Alpeggio” brânza produsă prin prelucrarea laptelui obținut de la animale care pasc pe pășuni aflate la altitudini de peste 900 de metri deasupra nivelului mării, cu condiția respectării dispozițiilor referitoare la perioadă și la hrană prevăzute mai sus. Prelucrarea laptelui trebuie să se desfășoare la munte.

5. **Legătura cu aria geografică**

Teritoriul delimitat este caracterizat de precipitații abundente și bine distribuite, cu valori anuale cuprinse între 800 și 1 500 mm, iarna înregistrându-se o valoare minimă, primăvara o valoare foarte ridicată, iar vara și toamna maxime secundare, la câmpie existând posibilități semnificative de irigare. Condițiile climatice, împreună cu durata deosebită a expunerii la soare (media anuală absolută este de 5,4 ore pe zi, cu un maximum de 8,4 ore pe zi în iulie și cu un minimum de 3,5 ore pe zi în noiembrie și decembrie) și cu caracteristicile solului, creează o combinație unică și irepetabilă în Europa. Această situație pedoclimatică se reflectă asupra caracteristicilor nutrețului, care suferă stresuri termice și hidrice minore, și favorizează o creștere deplină și substanțială. În general, pajiștile și pășunile, precum și culturile din care se obține nutrețul, sunt deosebit de bogate în zizanie, lucernă și alte graminee și leguminoase de bună calitate, precum trifoiul. Calitatea nutrețurilor permite realizarea unei producții de lapte optime, din care se obțin brânzeturi cu arome irepetabile.

Aceste condiții deosebite sunt favorabile și pentru animalele crescute, deoarece se reflectă asupra bunăstării animalelor în ceea ce privește condițiile de adăpostire.

Îndemânarea deosebită a brânzarilor în ceea ce privește operațiunea de rupere a coagulului este decisivă pentru obținerea consistenței potrivite a pastei, moale și cu găurele foarte mici și răspândite.

Brânza este caracterizată de o structură a pastei moale și cu găurele foarte mici și răspândite.

Îmbinarea dintre condițiile climatice deosebite – precum precipitațiile abundente, umiditatea relativă a aerului crescută și expunerea la soare caracteristică – și îndemânarea brânzarilor care au știut să exploateze în mod înțelept aceste condiții au făcut ca brânza „Toma Piemontese” să reprezinte potențialul maxim pe care îl putea exprima aria de producție delimitată printr-un tip de brânză a cărui caracteristică esențială este pasta deosebit de moale. Îndemânarea deosebită a brânzarilor face ca, prin ruperea coagulului, închegat fără fierbere sau cu o semifierbere foarte ușoară, să se obțină boabe care permit realizarea echilibrului perfect între masa de brânză și zer.

În plus, maturarea în condiții deosebite, realizată în mod tradițional în grote naturale sau în medii potrivite, caracterizate de o umiditate foarte crescută, permite conservarea consistenței moi a pastei și pe parcursul acestei etape.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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