C/2025/5773

28.10.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/5773)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Toma Piemontese“

EÚ č.: PDO-IT-0026-AM01 – 7.8.2025

1. **Názov výrobku**

„Toma Piemontese“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

MASAF (Ministerstvo poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky)

6. **Zdôvodnenie označenia za štandardnú zmenu**

Vysvetlenie, prečo zmena alebo zmeny zodpovedajú definícii štandardnej zmeny stanovenej v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143

Zmeny zodpovedajú definícii štandardnej zmeny, keďže nezahŕňajú zmenu názvu, nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť, ani so sebou neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej zmeny (schválených zmien)**

1. *Táto zmena sa týka článku 2 špecifikácie výrobku a bodu 3.2 jednotného dokumentu o opise výrobku*

V prípade plnotučného aj polotučného druhu:

— uviedlo sa, že syr sa môže používať aj na varenie,

— do opisu štruktúry pasty sa pridáva text „niekedy s jemným (prírodným) žilkovaním“,

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

— formulácia opisujúca kôru ako nejedlú bola vypustená, pretože je nadbytočná,

— s cieľom znížiť množstvo spracovateľského odpadu sa pridala možnosť vyrábať syr „Toma Piemontese“ v inom ako valcovitom tvare, ak je určený na krájanie na kocky, strúhanie a/alebo spracovanie na zložené výrobky, pripravené aj spracované.

Zmenený článok znie takto:

„Vlastnosti výrobku

Označenie pôvodu ‚Toma Piemontese‘ je vyhradené pre syry s týmito vlastnosťami: plnotučný syr z plnotučného mlieka alebo stredne tučný syr z mlieka, ktoré bolo čiastočne odstredené (mechanicky alebo povrchovým odstredením); syr sa vyrába z kravského mlieka, prípadne sterilizovaného a prípadne inokulovaného mliečnymi enzýmami a/alebo prírodnými štartovacími kultúrami.

Existujú dva druhy syra ‚Toma Piemontese‘: plnotučný syr ‚Toma Piemontese‘ z plnotučného mlieka a stredne tučný syr ‚Toma Piemontese‘ z čiastočne odstredeného mlieka.

Používa sa ako stolový syr a na varenie a má tieto vlastnosti:

A) Plnotučný syr ‚Toma Piemontese‘

Tvar: valcovitý s rovnou alebo takmer rovnou spodnou a vrchnou stranou;

Veľkosť: bočné strany majú priemer 15 až 35 cm a výška bočnej steny (ktorá môže byť mierne vypuklá) sa pohybuje od 6 do 12 cm;

Hmotnosť: od 1,8 do 9 kg (veľkosť a hmotnosť sa vzťahujú na syr po minimálnom období dozrievania);

Farba syrovej hmoty: svetlá slamovožltá;

Štruktúra pasty: mäkká s malými, rovnomerne rozloženými očkami, niekedy s jemným prírodným žilkovaním v blízkosti kôry;

Vzhľad: pružná a hladká kôra, ktorej farba sa v závislosti od stupňa dozretia mení od svetlo slamovožltej až po červenohnedú;

Chuť: jemná a príjemná s jemnou arómou;

Obsah tuku v sušine: minimálne 40 %.

B) Polotučný syr ‚Toma Piemontese‘

Tvar: valcovitý s rovnou alebo takmer rovnou spodnou a vrchnou stranou;

Veľkosť: bočné strany majú priemer 15 až 35 cm a výška bočnej steny (ktorá môže byť mierne vypuklá) sa pohybuje od 6 do 12 cm;

Hmotnosť: od 1,8 do 9 kg (veľkosť a hmotnosť sa vzťahujú na syr po minimálnom období dozrievania);

Farba syrovej hmoty: svetlá slamovožltá;

Štruktúra pasty: pružná až polotvrdá (počas zretia tvrdne) s malými očkami, niekedy s jemným prírodným žilkovaním v blízkosti kôry;

Vzhľad: neelastická, rustikálne vyzerajúca kôra, ktorej farba sa v závislosti od stupňa dozretia mení od sýto slamovožltej po červenohnedú;

Chuť: intenzívna a harmonická, s výraznou vôňou, ktorá je výraznejšia, keď syr dozrieva;

Obsah tuku v sušine: minimálne 20 %.

S cieľom zabrániť vzniku odpadu pri spracovaní a pri dodržaní špecifikácií týkajúcich sa hmotnosti, výšky bočnej steny, farby a štruktúry pasty nemusí mať syr ‚Toma Piemontese‘ valcovitý tvar, ak je určený výlučne na krájanie na kocky, strúhanie a/alebo spracovanie na zložené výrobky, pripravené aj spracované.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

2. *Zmena článku 3 špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu*

— Oblasť výroby sa nezmenila, ale aby sa predišlo nejasnostiam, vložilo sa do nej vymedzenie horských pastvín (*alpeggio*) regiónu Piemont.

Vložil sa tento text:

‚Syr «Toma Piemontese d'Alpeggio», plnotučný alebo polotučný druh, sa vyrába spracovaním mlieka získaného od kráv kŕmených trávou v období horskej pastvy od 1. júna do 15. októbra. Na doplnenie pastvy sa môžu kravám podávať výživové doplnky, ktoré v ich dennej kŕmnej dávke môžu tvoriť najviac 10 % sušiny. Mlieko sa musí spracovať na horských pastvinách. V prípade horských stád, ktoré nemigrujú, sa syr Alpeggio vyrába z mlieka kráv kŕmených trávou, ktoré sa chovajú v nadmorskej výške viac ako 900 m, pričom sa dodržiavajú uvedené požiadavky týkajúce sa obdobia a potravy. Mlieko sa musí spracovať v horskej oblasti.‘

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

3. *Zmena článku 5 špecifikácie výrobku a bodu 3.3 jednotného dokumentu, pokiaľ ide o druh používaného syridla*

— Pridala sa možnosť použitia syridla neživočíšneho pôvodu s cieľom uspokojiť rastúci dopyt trhu po tomto type výrobku.

Zmenený odsek znie takto:

Suroviny: kravské mlieko, soľ, teľacie syridlo alebo alternatívne neživočíšny koagulant a v prípade potreby enzýmy kyseliny mliečnej a/alebo prírodné štartovacie kultúry. Prírodné kvasné kultúry sa musia vyprodukovať v oblasti výroby a/alebo musia byť výsledkom predchádzajúceho spracovania.“

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

4. *Zmena článku 5 špecifikácie výrobku týkajúca sa spôsobu výroby*

— Slová „prvé lisovanie“, týkajúce sa fázy bezprostredne po vložení hmoty do formy, boli nahradené slovami „akékoľvek lisovanie“.

Zmenená veta znie takto:

„Syrenina sa ukladá do foriem, prípadne sa používa tkanina, a po akomkoľvek lisovaní sa prebytočná srvátka odvádza do vhodných priestorov“.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

5. *Zmena článku 5 špecifikácie výrobku týkajúca sa spôsobu výroby*

— Hmotnosť syrov zrejúcich najmenej 60 dní sa znížila zo 6 kg na 5,2 kg.

Zmenená veta znie takto:

„Syr zreje v jaskyniach v súlade s tradíciou alebo vo vhodných priestoroch pri teplote maximálne 13 °C a vlhkosti 85 %, plus alebo mínus 13 percentuálnych bodov. Počas tejto fázy sa syry niekoľkokrát otočia a občas sa očistia roztokom slanej vody.

Toto obdobie trvá najmenej 60 dní v prípade syrov s hmotnosťou 5,2 kg alebo viac a 15 dní v prípade syrov s nižšou hmotnosťou.“

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

6. *Zmena bodu 3.6 jednotného dokumentu*

— Vložili sa logá označenia, ktoré sú už zahrnuté v špecifikácii výrobku.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Toma Piemontese“

EÚ č.: PDO-IT-0026-AM01 – 7.8.2025

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov (názvy) výrobku (CHOP alebo CHZO)**

„Toma Piemontese“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

04 – MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY; VTÁČIE VAJCIA; PRÍRODNÝ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU, INDE NEŠPECIFIKOVANÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0406 – Syry a tvaroh

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Toma Piemontese“ je syr vyrábaný výlučne z kravského mlieka; v prípade plnotučnej verzie z plnotučného mlieka a v prípade polotučnej verzie z čiastočne odstredeného mlieka.

Hotový výrobok musí vykazovať tieto vlastnosti:

— Tvar: valcovitý s rovnou spodnou a vrchnou stranou a mierne vypuklými bokmi.

— Veľkosť: priemer 15 až 35 cm, výška 6 až 12 cm.

— Hmotnosť: 1,8 až 9 kg.

Uvedené rozmery a hmotnosť sa vzťahujú na výrobok po minimálnom období dozrievania.

— Kôra: nejedlá, pružná a hladká, s farbou od svetlo slamovožltej po červenohnedú, v závislosti od stupňa dozretia, v prípade plnotučného druhu.

— Kôra: neelastická a rustikálna, s farbou od sýto slamovožltej po červenohnedú, v prípade polotučného druhu.

— Štruktúra pasty: mäkká s malými, rovnomerne rozmiestnenými očkami v prípade plnotučného druhu a pružná alebo polotvrdá (počas zretia syra tvrdne) s malými očkami v prípade polotučného druhu.

Plnotučné aj polotučné druhy majú niekedy jemné prírodné žilkovanie v blízkosti kôry.

— Farba syrovej hmoty: svetlá slamovožltá.

— Chuť: jemná a príjemná s jemnou arómou v prípade plnotučného druhu a intenzívna a harmonická s arómou, ktorá je výraznejšia, keď syr dozrieva, v prípade polotučného druhu.

— Obsah tuku v sušine: najmenej 40 % v prípade plnotučného druhu a najmenej 20 % v prípade polotučného druhu.

S cieľom zabrániť vzniku odpadu pri spracovaní a pri dodržaní špecifikácií týkajúcich sa hmotnosti, výšky bočnej steny, farby a štruktúry pasty nemusí mať syr „Toma Piemontese“ valcovitý tvar, ak je určený výlučne na krájanie na kocky, strúhanie a/alebo spracovanie na zložené výrobky, pripravené aj spracované.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Dobytok sa musí kŕmiť najmä zeleným alebo konzervovaným krmivom alebo suchým rastlinnými krmivom, ktoré pochádza prevažne z lúk, pasienkov alebo lúčnych pasienkov vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Suroviny: kravské mlieko, soľ, teľacie syridlo alebo alternatívne neživočíšny koagulant a v prípade potreby enzýmy kyseliny mliečnej a/alebo prírodné štartovacie kultúry. Prírodné kvasné kultúry sa musia vyprodukovať v oblasti výroby a/alebo musia byť výsledkom predchádzajúceho spracovania.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Celý proces výroby (chov hovädzieho dobytka, produkcia mlieka, zrážanie, spracovanie syreniny, formovanie, cedenie, solenie a dozrievanie syra) sa musí uskutočňovať v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Syr možno predávať celý, nakrájaný, porciovaný alebo balený. Úkony porciovania a balenia možno vykonávať aj mimo zemepisnej oblasti výroby.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Značka zhody pozostáva z papierovej etikety (s priemerom 14 až 27 cm), ktorá sa na syr umiestňuje pred uvedením do predaja, a označenia v strede boku každého syrového bochníka, ktoré bolo vyrazené vhodným razidlom s logom CHOP a v prípade polotučnej verzie aj s písmenom „S“. Syr možno uvádzať na trh ako výrobok s chráneným označením pôvodu „Toma Piemontese“ len ak bol dodržaný postup označenia značkou a etiketou.

Na pripevnenie papierovej etikety možno použiť potravinárske lepidlo.

Logo syra s CHOP „Toma Piemontese“ pozostáva zo štylizovanej kravy modrej farby s bielym nápisom „Toma Piemontese“, ktorá sa nachádza v kruhu vo farbách talianskej vlajky.

Označenie pôvodu je pripevnené plastovou pečaťou, na ktorej je v strede zobrazená hlava kravy prekrytá štylizovaným písmenom „T“; naľavo od obrázka sa musí nachádzať jedinečný alfanumerický kód výrobcu zložený z veľkého písmena a dvojciferného čísla. V prípade polotučného syra Toma Piemontese je v malom rámčeku umiestnenom v strede nad logom uvedené veľké písmeno „S“.

Logo syra s CHOP „Toma Piemontese“ je zobrazené v strede papierovej etikety a na jej vonkajšom okraji je obklopené zeleným kruhom obsahujúcim slová „CHOP Toma Piemontese“. V prípade polotučných syrov je nutné uviesť aj prívlastok „Semigrasso“ (polotučný). To isté logo musí byť zobrazené na syre, ktorý sa predáva porciovaný.

Logo CHOP „Toma Piemontese“ v prípade plnotučného a polotučného druhu môže byť čiernobiele, ak sa syr predáva porciovaný alebo balený.



4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť pôvodu mlieka a oblasť, kde sa vyrába a dozrieva syr „Toma Piemontese“, zahŕňa správne územie provincií Novara, Vercelli, Biella, Turin, Cuneo, Verbania Cusio Ossola, ako aj obce Monastero Bormida, Roccaverano, Mombaldone, Olmo Gentile a Serole v provincii Asti a obce Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Ponti a Denice v provincii Alessandria.

Syr „Toma Piemontese d'Alpeggio“, plnotučný alebo polotučný druh, sa vyrába spracovaním mlieka získaného od kráv kŕmených trávou v období horskej pastvy od 1. júna do 15. októbra. Na doplnenie pastvy sa môžu kravám podávať výživové doplnky, ktoré v ich dennej kŕmnej dávke môžu tvoriť najviac 10 % sušiny. Mlieko sa musí spracovať na horských pastvinách. V prípade horských stád, ktoré nemigrujú, sa syr Alpeggio vyrába z mlieka kráv kŕmených trávou, ktoré sa chovajú v nadmorskej výške viac ako 900 m, pričom sa dodržiavajú uvedené požiadavky týkajúce sa obdobia a potravy. Mlieko sa musí spracovať v horskej oblasti.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Vymedzená oblasť sa vyznačuje vysokými, rovnomerne rozloženými zrážkami v objeme 800 až 1 500 mm ročne, s minimálnymi hodnotami v zime, maximom na jar a druhotným maximom v lete a na jeseň. Okrem toho sa nížiny hojne zavlažujú. Klimatické podmienky tejto oblasti, pokiaľ ide o vlastnosti pôdy a úroveň slnečného svitu (absolútna priemerná ročná hodnota je 5,4 hodiny denne s maximom 8,4 hodiny denne v júli a minimom 3,5 hodiny denne v novembri a decembri), vytvárajú jedinečnú kombináciu, ktorá nemá inde v Európe obdobu. Tieto pôdne a poveternostné podmienky sa prejavujú na vlastnostiach krmiva, ktoré je vystavené nižšiemu teplotnému a vodnému stresu, čo má za následok intenzívny a bujný rast. Pasienky, lúky a kŕmny porast sú všeobecne bohaté na mätonoh, lucernu a iné kvalitné trávy a strukoviny vrátane ďateliny. Vysoká kvalita krmiva vedie k výrobe vynikajúceho mlieka a syra s jedinečnými vlastnosťami.

Tieto špecifické podmienky majú priaznivý účinok aj na životné podmienky chovaných zvierat z hľadiska podmienok ustajnenia.

Osobitná zručnosť výrobcov syra pri krájaní syreniny má zásadný význam pre dosiahnutie požadovanej konzistencie syra, ktorá by mala byť mäkká, s drobnými, rovnomerne rozloženými dierkami.

Syr sa vyznačuje mäkkou štruktúrou a drobnými, rovnomerne rozloženými dierkami.

Vďaka špecifickým poveternostným podmienkam oblasti (vysoký podiel zrážok, vysoká vlhkosť a osobitná miera vystavenia slnku) a zručnosti miestnych výrobcov syra, ktorí boli schopní tieto podmienky naplno využiť, sa pri výrobe syra „Toma Piemontese“ optimálne využíva potenciál vymedzenej oblasti výroby, výsledkom čoho je syr charakteristický predovšetkým svojou mimoriadne mäkkou štruktúrou. Vďaka osobitnej zručnosti výrobcov syra pri krájaní syreniny, ktorá sa získava bez varenia, resp. veľmi miernym zohriatím, sa v hmote vytvára granulácia, ktorá je znakom ideálnej rovnováhy medzi syrovou hmotou a srvátkou.

K zachovaniu mäkkej štruktúry syra prispieva aj proces dozrievania, ktorý tradične prebieha v prírodných jaskyniach alebo inom vhodnom prostredí vyznačujúcom sa veľmi vysokou vlhkosťou.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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