C/2025/5773

28.10.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5773)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Toma Piemontese“

EU št.: PDO-IT-0026-AM01 – 7. avgust 2025

1. **Ime proizvoda**

„Toma Piemontese“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☒ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

MASAF (ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo)

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Pojasnilo, zakaj spremembe spadajo v opredelitev standardne spremembe, kot je določena v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143

Spremembe spadajo v opredelitev standardne spremembe, saj ne vključujejo spremembe imena ali uporabe imena, ne morejo izničiti povezave in ne vključujejo dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

7. **Opis odobrenih sprememb**

1. *Sprememba člena 2 specifikacije proizvoda in točke 3.2 enotnega dokumenta o opisu proizvoda*

Za polnomastne in polmastne vrste:

— določeno je bilo, da se lahko sir uporablja tudi za kuhanje,

— v opis strukture testa je bilo dodano besedilo „včasih z nežno [naravno] plesnijo“,

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

— besedilo, ki opisuje skorjo kot neužitno, je bilo črtano, ker je odveč,

— da bi se zmanjšala količina odpadkov pri predelavi, je bila dodana možnost, da se sir „Toma Piemontese“ proizvaja v obliki, ki ni valjasta, če je namenjen rezanju na rezine ali kocke, ribanju in/ali predelavi v sestavljene proizvode, ki so bodisi pripravljeni bodisi predelani.

Spremenjeni člen se glasi:

„Značilnosti proizvoda

Označba porekla ‚Toma Piemontese‘ se uporablja za sir z naslednjimi značilnostmi: polnomastni sir iz polnomastnega mleka ali polmastni sir iz delno posnetega (mehansko ali z odstranjevanjem maščobe, ki se nabere na površini) mleka; sir je izdelan iz kravjega mleka, ki je po možnosti sterilizirano in inokulirano z mlečnimi encimi in/ali naravnimi starterskimi kulturami.

Obstajata dve vrsti sira ‚Toma Piemontese‘: polnomastni sir ‚Toma Piemontese‘ iz polnomastnega mleka in polmastni sir ‚Toma Piemontese‘ iz delno posnetega mleka.

Uporablja se kot namizni sir in za kuhanje ter ima naslednje značilnosti:

(A) Polnomastni sir ‚Toma Piemontese‘

Oblika: valjasta z ravnima ali skoraj ravnima ploskvama.

Velikost: premer ploskev je 15 do 35 cm, obod (ki je lahko rahlo izbočen) pa je visok 6 do 12 cm.

Teža: 1,8 do 9 kg (velikost in teža se nanašata na sir po minimalnem obdobju zorenja).

Barva testa: bledo slamnato rumena.

Struktura testa: mehka z majhnimi, enakomerno razporejenimi očesi, včasih z nežno naravno plesnijo ob skorji.

Videz: prožna in gladka skorja, katere barva sega od svetlo slamnato rumene do rdečkasto rjave, odvisno od stopnje zorenja.

Okus: blag in prijeten z nežno aromo.

Vsebnost maščob v suhi snovi: najmanj 40 %.

(B) Polmastni sir ‚Toma Piemontese‘

Oblika: valjasta z ravnima ali skoraj ravnima ploskvama.

Velikost: premer ploskev je 15 do 35 cm, obod (ki je lahko rahlo izbočen) pa je visok 6 do 12 cm.

Teža: 1,8 do 9 kg (velikost in teža se nanašata na sir po minimalnem obdobju zorenja).

Barva testa: bledo slamnato rumena.

Struktura testa: prožna do poltrda (z zorenjem sira postaja čvrstejša) z drobnimi očesi, včasih z nežno naravno plesnijo ob skorji.

Videz: skorja je malo prožna, rustikalnega videza in barve, ki sega od živo slamnato rumene do rdečkasto rjave, odvisno od stopnje zorenja.

Okus: intenziven in skladen z dišečo aromo, ki z zorenjem sira postaja vse izrazitejša.

Vsebnost maščob v suhi snovi: najmanj 20 %.

Da ni odpadkov pri predelavi ter ob upoštevanju specifikacije proizvoda glede teže, višine oboda ter barve in strukture testa ni nujno, da je sir ‚Toma Piemontese‘ valjaste oblike, če je namenjen izključno rezanju na rezine ali kocke, ribanju in/ali predelavi v sestavljene proizvode, ki so bodisi pripravljeni bodisi predelani.“.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

2. *Sprememba člena 3 specifikacije proizvoda in točke 4 enotnega dokumenta*

— Območje proizvodnje ni bilo spremenjeno, pač pa je bila vključena opredelitev planinske paše (*alpeggio*) v deželi Piemont, da se prepreči zmeda.

Vstavljeno je bilo naslednje besedilo:

„Polnomastna in polmastna vrsta sira ‚Toma Piemontese d'Alpeggio' se proizvajata s predelavo mleka krav, ki se pasejo v obdobju planinske paše od 1. junija do 15. oktobra. Za dopolnitev paše se lahko krave hranijo s prehranskimi dopolnili, ki predstavljajo do 10 % suhe snovi v njihovi dnevni krmi. Mleko je treba predelati na planini. Pri celoletnih planinskih čredah se sir ‚Toma Piemontese d'Alpeggio' proizvaja iz mleka krav, vzrejenih s pašo nad 900 m nadmorske višine, v skladu z navedenimi zahtevami glede obdobja in prehrane. Mleko je treba predelati na gorskem območju.".

Sprememba vpliva na enotni dokument.

3. *Sprememba člena 5 specifikacije proizvoda in točke 3.3 enotnega dokumenta o vrsti uporabljenega sirila*

— Dodana je bila možnost uporabe sirila neživalskega izvora, da bi zadostili vse večjemu povpraševanju po tovrstnem proizvodu na trgu.

Spremenjeni odstavek se glasi:

„Surovine: kravje mleko, sol, telečje sirilo ali alternativno koagulant neživalskega izvora ter po potrebi mlečni fermenti in/ali naravne starterske kulture. Naravne kulture morajo biti proizvedene na območju proizvodnje in/ali morajo izhajati iz prejšnje predelave.".

Sprememba vpliva na enotni dokument.

4. *Sprememba člena 5 specifikacije proizvoda o metodi proizvodnje*

— Besedna zveza „prvem stiskanju", ki se nanaša na fazo neposredno po prenosu testa v kalup in/ali oblikovalo, je bila nadomeščena z besedno zvezo „vsakem stiskanju".

Spremenjeni stavek se glasi:

„Sirnina se, po možnosti s platnom, prenese v kalupe in/ali oblikovala in po vsakem stiskanju se odvečna sirotka odcedi v primernih prostorih.".

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

5. *Sprememba člena 5 specifikacije proizvoda o metodi proizvodnje*

— Teža sirov, ki so zoreli najmanj 60 dni, se je s 6 kg zmanjšala na 5,2 kg.

Spremenjeni stavek se glasi:

„Sir zori v jamah v skladu s tradicijo ali v ustreznih prostorih pri temperaturi največ 13 °C in 85-odstotni relativni vlažnosti, od česar se lahko odstopa za 13 odstotnih točk. V tej fazi se siri večkrat obrnejo in občasno očistijo s slanico.

Pri sirih, ki tehtajo 5,2 kg ali več, to obdobje traja najmanj 60 dni, pri lažjih sirih pa 15 dni."

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

6. *Sprememba točke 3.6 enotnega dokumenta*

— Vstavljeni so bili logotipi označbe, ki so že vključeni v specifikacijo proizvoda.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

„Toma Piemontese“

EU št.: PDO-IT-0026-AM01 – 7. avgust 2025

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime (ZOP ali ZGO)**

„Toma Piemontese“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

04 – MLEČNI PROIZVODI; PTIČJA JAJCA; NARAVNI MED; UŽITNI PROIZVODI ŽIVALSKEGA IZVORA, KI NISO NAVEDENI ALI ZAJETI NA DRUGEM MESTU

0406 – Sir in skuta

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Toma Piemontese“ je sir, proizveden izključno iz kravjega mleka, tj. polnomastnega mleka za vrsto sira iz polnomastnega mleka in delno posnetega mleka za polmastno vrsto sira.

Končni proizvod mora imeti naslednje značilnosti:

— oblika: valjasta z ravnima ali skoraj ravnima ploskvama in rahlo izbočenim obodom,

— velikost: premer znaša 15–35 cm, obod pa je visok 6–12 cm,

— teža: 1,8 do 9 kg.

Velikost in teža se nanašata na sir po minimalnem obdobju zorenja,

— skorja: pri polnomastni vrsti neužitna, prožna in gladka z barvo, ki sega od svetlo slamnato rumene do rdečkasto rjave, odvisno od stopnje zorenja,

— skorja: pri polmastni vrsti malo prožna in rustikalnega videza z barvo, ki sega od živo slamnato rumene do rdečkasto rjave,

— struktura testa: pri polnomastni vrsti mehka z majhnimi, enakomerno razporejenimi očesi, pri polmastni vrsti pa prožna do poltrda (z zorenjem sira postaja čvrstejša) z majhnimi očesi.

Polnomastna in polmastna vrsta imata včasih nežno naravno plesen ob skorji,

— barva testa: svetlo slamnato rumena,

— okus: pri polnomastni vrsti blag in prijeten z nežno aromo, pri polmastni vrsti pa intenziven in skladen z dišečo aromo, ki z zorenjem sira postaja vse izrazitejša,

— vsebnost maščobe v suhi snovi: pri polnomastni vrsti najmanj 40 %, pri polmastni vrst pa najmanj 20 %.

Da ni odpadkov pri predelavi ter ob upoštevanju specifikacije proizvoda glede teže, višine oboda ter barve in strukture testa ni nujno, da je sir „Toma Piemontese“ valjaste oblike, če je namenjen izključno rezanju na rezine ali kocke, ribanju in/ali predelavi v sestavljene proizvode, ki so bodisi pripravljeni bodisi predelani.“.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Prehrano goveda sestavljajo predvsem sveža, konzervirana ali posušena krma s travnikov, pašnikov ali travniško-pašniških zemljišč ali seno z mešanih travnikov, pri čemer večina te krme izvira z opredeljenega geografskega območja.

Surovine: kravje mleko, sol, telečje sirilo ali alternativno koagulant neživalskega izvora ter po potrebi mlečni fermenti in/ali naravne starterske kulture. Naravne kulture morajo biti proizvedene na območju proizvodnje in/ali izhajati iz prejšnje predelave.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Celoten proizvodni postopek (reja goveda in proizvodnja mleka, usirjenje, obdelava sirnine, oblikovanje, odcejanje, soljenje in zorenje sira) mora potekati na območju, opredeljenem v točki 4.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Sir se lahko daje na trg cel, v rezinah, po kosih ali predpakiran. Rezanje in predpakiranje lahko potekata zunaj geografskega območja proizvodnje.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Oznaka skladnosti se pred trženjem namesti s papirnato etiketo (premera 14–27 cm) in oznako, ki se z uporabo posebnih modelov za označevanje odtisne na sredini ene ploskve vsakega sira, z logotipom ZOP in črko „S“ za polmastni proizvod. Šele po tovrstnem označevanju in etiketiranju se lahko proizvod daje na trg z zaščiteno označbo porekla „Toma Piemontese“.

Za lepljenje papirnate etikete je dovoljena uporaba lepila za živila.

Logotip sira ZOP „Toma Piemontese“ vključuje modro stilizirano kravo, na kateri je napis v beli barvi „Toma Piemontese“, obkroža pa jo krog z barvami italijanske zastave.

Oznako porekla sestavlja plastični pečat, sredi katerega je prikazana kravja glava, ki nosi stilizirano črko „T“; značilna alfanumerična koda proizvajalca, sestavljena iz velike tiskane črke in dvomestne številke, se mora nahajati na levi strani slike. Pri polmastnem siru „Toma Piemontese“ je v okencu nad središčnico logotipa velika tiskana črka „S“.

Papirnata etiketa ima na sredi logotip ZOP „Toma Piemontese“, na zunanjem zelenem obroču pa napis „Toma Piemontese“ ZOP. Pri polmastnem siru „Toma Piemontese“ mora biti tudi beseda „Semigrasso“. Enak logotip mora biti na siru, ki se prodaja po kosih.

Logotip ZOP „Toma Piemontese“ je lahko pri polnomastni in polmastni vrsti v črno-beli barvi, če se sir prodaja po kosih ali predpakiran.



4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje porekla mleka in območje, na katerem se proizvaja in zori sir „Toma Piemontese“, sestavlja upravno ozemlje pokrajin Novara, Vercelli, Biella, Torino, Cuneo in Verbania Cusio Ossola ter občin Monastero Bormida, Roccaverano, Mombaldone, Olmo Gentile in Serole v pokrajini Asti ter Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Ponti in Denice v pokrajini Alessandria.

Polnomastna in polmastna vrsta sira „Toma Piemontese d'Alpeggio“ se proizvajata s predelavo mleka krav, ki se pasejo v obdobju planinske paše od 1. junija do 15. oktobra. Za dopolnitev paše se lahko krave hranijo s prehranskimi dopolnili, ki predstavljajo do 10 % suhe snovi v njihovi dnevni krmi. Mleko je treba predelati na planini. Pri celoletnih planinskih čredah se sir „Toma Piemontese d'Alpeggio“ proizvaja iz mleka krav, vzrejenih s pašo nad 900 m nadmorske višine, v skladu z navedenimi zahtevami glede obdobja in prehrane. Mleko je treba predelati na gorskem območju.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Za opredeljeno območje so značilne obilne in enakomerno porazdeljene padavine v količini 800–1 500 mm na leto, z najmanj padavinami pozimi, največ pa spomladi, pri čemer jim sledijo padavine poleti in jeseni, ter velike možnosti namakanja v nižinah. Podnebne razmere tega območja v smislu značilnosti tal in ravni osončenosti (absolutna letna povprečna vrednost je 5,4 ure na dan, in sicer največ 8,4 ure na dan julija ter najmanj 3,5 ure na dan novembra in decembra) ustvarjajo edinstveno in neponovljivo mešanico v Evropi. To stanje tal in vremenske razmere vplivajo na značilnosti krme, ki je izpostavljena minimalnemu vročinskemu in vodnemu stresu, kar prispeva k močni in obilni rasti. Pašniki in travniki ter pridelana krma so na splošno zelo bogati z ljuljko, lucerno in drugimi krmnimi travami in stročnicami, vključno z deteljo. Visoka kakovost krme zagotavlja odlično prirejo mleka in sir z edinstvenimi značilnostmi.

Te posebne razmere ugodno vplivajo tudi na rejne živali, saj prispevajo k njihovi dobrobiti, ki je povezana z bivalnimi razmerami.

Posebna spretnost sirarjev pri rezanju sirnine je ključnega pomena za zagotovitev želene teksture sira, ki mora biti mehka z majhnimi, enakomerno razporejenimi očesi.

Za sir je značilna mehka tekstura testa z majhnimi, enakomerno razporejenimi očesi.

Posebne vremenske razmere z obilnimi padavinami in visoko relativno vlažnostjo zraka ter posebnimi ravnmi izpostavljenosti soncu v kombinaciji s spretnostmi in znanjem sirarjev, ki jim je uspelo popolnoma izkoristiti te razmere, omogočajo, da se za proizvodnjo sira „Toma Piemontese“ v celoti izkorišča potencial opredeljenega območja proizvodnje, rezultat tega pa je sir, ki slovi predvsem po posebej mehkem testu. Sirarjem posebne spretnosti in znanja omogočajo, da v času rezanja sirnine, ki se pridobi brez kuhanja ali z zelo nežnim delnim kuhanjem, zagotovijo zrnatost, ki vzpostavlja popolno ravnovesje med sirnim testom in sirotko.

Poleg tega značilno zorenje, ki tradicionalno poteka v naravnih jamah ali drugih primernih okoljih, za katera je značilna zelo visoka vlažnost, omogoča, da se ohrani mehka tekstura testa.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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.