Europeiska unionens officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/5773

28.10.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5773)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Toma Piemontese”

EU-nr: PDO-IT-0026-AM01 – 7.8.2025

1. **Produktens namn**

”Toma Piemontese”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☒ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Masaf (ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk)

6. **Klassificering som standardändring**

Förklaring till varför ändringen/ändringarna omfattas av definitionen av en standardändring enligt artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143.

Det är här fråga om standardändringar eftersom de inte innefattar någon ändring i namnet eller användningen av namnet, inte riskerar att upphäva sambandet och inte innebär några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de ändringar som godkänts**

1. *Ändring av artikel 2 i produktspecifikationen och punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet vad gäller beskrivningen av produkten*

För både helfeta och halvfeta sorter

— har det specificerats att osten även kan användas för matlagning,

— har ordalydelsen ”ibland med fina (naturliga) ådringar” lagts till i beskrivningen av ostmassans textur,

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

— har ordalydelsen som beskriver den oätliga skorpan strukits, eftersom den är överflödig,

— har möjligheten att framställa ”Toma Piemontese” i annan form än cylinderform lagts till, när osten enbart är avsedd att tärnas, rivas och/eller bearbetas till sammansatta produkter, såväl tillredda som bearbetade. Avsikten med tillägget är att minska avfallet vid bearbetning.

Den ändrade artikeln har följande lydelse:

”Produktens egenskaper

Ursprungsbeteckningen ’Toma Piemontese’ får endast användas för ost med följande egenskaper: helfet ost från helmjölk eller halvfet ost från mjölk som delvis har skummats (i separator eller genom gräddsättning). Osten är tillverkad av komjölk, eventuellt steriliserad och eventuellt med tillsats av mjölkenzymer och/eller naturliga startkulturer.

Det finns två typer av osten Toma Piemontese: helfet Toma Piemontese tillverkad av helmjölk och halvfet Toma Piemontese tillverkad av delvis skummad mjölk.

Den används som bordsost och för matlagning och har följande egenskaper:

A) Helfet Toma Piemontese

Form: cylindrisk med platta eller nästan platta sidor.

Storlek: sidorna är 15–35 cm i diameter och höjden på kanten (som kan vara något konvex) varierar från 6–12 cm.

Vikt: 1,8–9 kg (storleken och vikten avser osten efter minimitiden för lagring).

Ostmassans färg: blekt halmgul.

Ostmassans textur: mjuk med små, jämnt fördelade pipor, ibland med fina naturliga ådringar nära skorpan.

Utseende: elastisk och slät skorpa som varierar i färg från ljust halmgul till rödbrun beroende på graden av lagring.

Smak: mild och angenäm med utsökt arom.

Fetthalt i torrsubstansen: minst 40 %.

B) Halvfet Toma Piemontese

Form: cylindrisk med platta eller nästan platta sidor.

Storlek: sidorna är 15–35 cm i diameter och höjden på kanten (som kan vara något konvex) varierar från 6–12 cm.

Vikt: 1,8–9 kg (storleken och vikten avser osten efter minimitiden för lagring).

Ostmassans färg: blekt halmgul.

Ostmassans textur: elastisk eller halvhård konsistens (som blir hårdare med längre lagring) med små pipor, ibland med fina naturliga ådringar nära skorpan.

Utseende: oelastisk skorpa med rustikt utseende som varierar i färg från djupt halmgul till rödbrun beroende på graden av lagring.

Smak: intensiv och harmonisk med väldoftande arom som blir mer uttalad med lagring.

Fetthalt i torrsubstansen: minst 20 %.

För att minska avfallet vid bearbetning, och i enlighet med specifikationerna för vikt, kanthöjd och ostmassans färg och textur, måste inte osten ’Toma Piemontese’ vara cylinderformad när osten enbart är avsedd att tärnas, rivas och/eller bearbetas till sammansatta produkter, såväl tillredda som bearbetade.”

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

2. *Ändring av artikel 3 i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet*

— Produktionsområdet har inte ändrats, men för att undvika förvirring har Piemonte-regionens definition av bergsbetesmark (*alpeggio*) införts.

Följande har lagts till:

”Ost av sorten Toma Piemontese d’Alpeggio, helfet eller halvfet, framställs genom bearbetning av mjölk från kor som utfodrats med gräs under bergsbetesperioden från den 1 juni till den 15 oktober. För att komplettera betet får korna även ges kompletterande foder motsvarande till 10 % av torrsubstansen i deras dagliga fodermängd. Mjölken måste bearbetas på bergsbetesmarken. När det gäller alpboskap som inte flyttar framställs Alpeggio-ost av mjölk från kor som utfodras med gräs och föds upp på mer än 900 meters höjd i enlighet med de krav som anges ovan om tidsperiod och föda. Mjölken måste bearbetas på bergsbetesmarken.”

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

3. *Ändring av artikel 5 i produktspecifikationen och punkt 3.3 i det sammanfattande dokumentet vad gäller den typ av löpe som används*

— Möjligheten att använda löpe av icke-animaliskt ursprung har lagts till för att tillgodose den ökande efterfrågan på denna typ av produkt på marknaden.

Det ändrade stycket har följande lydelse:

”Råvaror: komjölk, salt, kalvlöpe eller, som alternativ, koaguleringsmedel av icke-animaliskt ursprung, och vid behov mjölksyrebakterier och/eller naturliga startkulturer. De naturliga startkulturerna ska vara framställda i produktionsområdet och/eller vara ett resultat av tidigare bearbetning.”

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

4. *Ändring av artikel 5 i produktspecifikationen vad gäller produktionsmetoden*

— Orden ”första pressningen”, när det gäller steget omedelbart efter det att massan har placerats i form, har ersatts med ”pressning”.

Den ändrade meningen har följande lydelse:

”Ostmassan hälls i formar, eventuellt med hjälp av duk, och efter pressning dräneras överskottet av vassle i lämpliga lokaler.”

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

5. *Ändring av artikel 5 i produktspecifikationen vad gäller produktionsmetoden*

— Vikten för ostar som har lagrats i minst 60 dagar har minskats från 6 kg till 5,2 kg.

Den ändrade meningen har följande lydelse:

”Osten lagras traditionsenligt i grottor eller i lämpliga lokaler vid en temperatur på högst 13 °C och en luftfuktighet på 85 %, plus/minus 13 procentenheter. Under lagringen vänds ostarna flera gånger och rengörs då och då med saltvattenlösning.

Denna lagring varar i minst 60 dagar för ostar som väger minst 5,2 kg och 15 dagar för ostar som väger mindre.”

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

6. *Ändring av punkt 3.6 i det sammanfattande dokumentet*

— Logotyperna för beteckningen, som redan ingår i produktspecifikationen, har införts.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Toma Piemontese”

EU-nr: PDO-IT-0026-AM01 – 7.8.2025

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn (på SUB eller SGB)**

”Toma Piemontese”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

04 – MEJERIPRODUKTER; FÅGELÄGG; NATURLIG HONUNG; ÄTBARA PRODUKTER AV ANIMALISKT URSPRUNG, INTE NÄMNDA ELLER INBEGRIPNA NÅGON ANNANSTANS

0406 – Ost och ostmassa

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Toma Piemontese” är en ost som uteslutande framställs av komjölk, dvs. helmjölk för den helfeta varianten och delvis skummad mjölk för den halvfeta varianten.

Slutprodukten ska ha följande egenskaper:

— Form: cylindrisk med platta eller nästan platta sidor och något konvex kant.

— Storlek: 15–35 cm i diameter, 6–12 cm i kanthöjd.

— Vikt: 1,8–9 kg.

(Storleken och vikten ovan avser osten efter minimitiden för lagring.)

— Skorpa: inte ätlig, elastisk och slät skorpa som varierar i färg från ljust halmgul till rödbrun beroende på graden av lagring för den helfeta varianten.

— Skorpa: oelastisk skorpa med rustikt utseende som varierar i färg från djupt halmgul till rödbrun för den halvfeta varianten.

— Ostmassans textur: mjuk med små, jämnt fördelade pipor för den helfeta varianten och elastisk eller halvhård konsistens (som blir hårdare med längre lagring) med små pipor för den halvfeta varianten.

Både den helfeta och den halvfeta varianten har ibland fina naturliga ådringar nära skorpan.

— Ostmassans färg: blekt halmgul.

— Smak: mild och angenäm med utsökt arom för den helfeta varianten och intensiv och harmonisk med väldoftande arom som blir mer uttalad med lagring för den halvfeta varianten.

— Fetthalt i torrsubstansen: minst 40 % för den helfeta varianten; minst 20 % för den halvfeta varianten.

För att minska avfallet vid bearbetning, och i enlighet med specifikationerna för vikt, kanthöjd och ostmassans färg och textur, måste inte osten ”Toma Piemontese” vara cylinderformad när osten enbart är avsedd att tärnas, rivas och/eller bearbetas till sammansatta produkter, såväl tillredda som bearbetade.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Boskapen ska huvudsakligen utfodras med grönfoder, ensilage eller torkat foder från ängar, betesmark eller slåtter- och betesvall samt hö. Merparten av fodret ska komma från det avgränsade geografiska området.

Råvaror: komjölk, salt, kalvlöpe eller, som alternativ, koaguleringsmedel av icke-animaliskt ursprung, och vid behov mjölksyrebakterier och/eller naturliga startkulturer. De naturliga jäsningsämnena ska vara framställda i produktionsområdet och/eller vara ett resultat av tidigare bearbetning.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Hela produktionsprocessen (boskapsuppfödning, mjölkproduktion, koagulering, bearbetning av ostmassan, formning, avrinning, saltning och lagring av osten) ska äga rum inom det område som beskrivs i punkt 4.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Osten får säljas hel, skivad, i bitar eller färdigförpackad. Delning och förpackning får äga rum utanför det geografiska produktionsområdet.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Märkningen om överensstämmelse utgörs av en pappersetikett (14–27 cm i diameter) som fästs på osten innan den släpps ut på marknaden och av ett märke som med hjälp av lämplig utrustning stämplas mitt på ostens ena sida. Logotypen för skyddad ursprungsbeteckning och bokstaven ”S” för den halvfeta varianten ska finnas med. Produkten får släppas ut på marknaden med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Toma Piemontese” först när den försetts med denna märkning.

Pappersetiketten får fästas med hjälp av klister avsett för livsmedel.

Logotypen för ost med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Toma Piemontese” består av en blå stiliserad ko med orden ”Toma Piemontese” i vitt omgiven av en grön, vit och röd cirkel som representerar färgerna på Italiens flagga.

Ursprungsmärkningen fästs med hjälp av ett plastsigill i vars mitt finns en bild av ett kohuvud med ett stiliserat ”T”. Tillverkarens alfanumeriska kod, som består av en versal bokstav och ett tvåsiffrigt nummer, ska anges till vänster om figuren. På den halvfeta osten ska ett versalt ”S” anges i en liten ruta som är centralt placerad över logotypen.

Logotypen för den skyddade ursprungsbeteckningen Toma Piemontese finns mitt på pappersetiketten och omges i etikettens ytterkant av en grön ring med orden ”Toma Piemontese DOP”. För den halvfeta osten ska dessutom ordet ”Semigrasso” finnas med. Samma logotyp ska finnas på produkter som säljs i bitar.

Logotyperna för ost med den skyddade ursprungsbeteckningen Toma Piemontese, helfet eller halvfet, får tryckas i svartvitt, men alternativet är begränsat till produkter som säljs tillskurna/färdigförpackade.



4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Ursprungsområdet för mjölken och det område där Toma Piemontese tillverkas och lagras utgörs av det administrativa område som omfattas av provinserna Novara, Vercelli, Biella, Torino, Cuneo och Verbania Cusio Ossola, och kommunerna Monastero Bormida, Roccaverano, Mombaldone, Olmo Gentile och Serole i provinsen Asti samt Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Ponti och Denice i provinsen Alessandria.

Ost av sorten Toma Piemontese d'Alpeggio, helfet eller halvfet, framställs genom bearbetning av mjölk från kor som utfodrats med gräs under bergsbetesperioden från den 1 juni till den 15 oktober. För att komplettera betet får korna även ges kompletterande foder motsvarande till 10 % av torrsubstansen i deras dagliga fodermängd. Mjölken måste bearbetas på bergsbetesmarken. När det gäller alpboskap som inte flyttar framställs Alpeggio-ost av mjölk från kor som utfodras med gräs och föds upp på mer än 900 meters höjd i enlighet med de krav som anges ovan om tidsperiod och föda. Mjölken måste bearbetas på bergsbetesmarken.

5. **Samband med det geografiska området**

Det avgränsade området kännetecknas av riklig, jämnt fördelad nederbörd på mellan 800 och 1 500 mm per år. Minst nederbörd faller på vintern och de största mängderna på våren. Även på sommaren och hösten är nederbörden riklig. På slätterna är bevattningen omfattande. Områdets klimatförhållanden, när det gäller markförhållanden och antalet soltimmar (det absoluta årsmedelvärdet är 5,4 timmar per dag, med som mest 8,4 timmar per dag i juli och som minst 3,5 timmar per dag i november och december), ger förutsättningar som är unika i Europa. Dessa mark- och väderleksförhållanden återspeglas i egenskaperna hos fodret, som i mycket liten utsträckning utsätts för värme- och vattenstress och därför får en stark och ymnig tillväxt. Betesmark, ängar och foderodlingar är i allmänhet mycket rika på rajgräs, lusern och andra högkvalitativa gräsarter och baljväxter, bl.a. klöver. Fodrets höga kvalitet ger utmärkt mjölkproduktion och ost med unika smaker.

Dessa speciella förhållanden gynnar även djuren och bidrar till goda uppstallningsförhållanden.

Osttillverkarnas särskilda kompetens när det gäller brytning av ostmassan är avgörande för att osten ska få rätt konsistens – mjuk med små, jämnt fördelade pipor.

Osten kännetecknas av sin mjuka textur och små, jämnt fördelade pipor.

Området präglas av speciella väderleksförhållanden, med riklig nederbörd, hög luftfuktighet och karakteristiska mängder solexponering. De lokala osttillverkarna har tack vare sin kompetens lyckats utnyttja dessa förhållanden till fullo och de har därmed dragit största möjliga nytta av det avgränsade produktionsområdets potential vid tillverkningen av ”Toma Piemontese”. Resultatet är en ost som framför allt kännetecknas av sin synnerligen mjuka textur. Tack vare osttillverkarnas särskilda kompetens kan man vid brytningen av ostmassan, som erhålls utan kokning eller genom mycket försiktig kokning, åstadkomma en grynighet där ostmassan och vasslan är perfekt balanserade.

Lagringen, som traditionellt sker i grottor eller andra lämpliga miljöer som kännetecknas av mycket hög luftfuktighet, gör också att ostens mjuka textur bevaras.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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