



C/2025/5773

2025.10.28.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/5773)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Toma Piemontese”

EU-szám: PDO-IT-0026-AM01 – 2025.8.7.

1. A termék elnevezése

„Toma Piemontese”

2. A földrajzi árujelző típusa

- ☒ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)
- ☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)
- ☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. Ágazat

- ☒ mezőgazdasági termékek
- ☐ borok
- ☐ szeszes italok

4. Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik

Olaszország

5. A standard módosítást közlő tagállami hatóság

MASAF (Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium)

6. Standard módosításként való minősítés

Annak indoklása, hogy a módosítás vagy a módosítások miért minősülnek az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosításnak

A módosítások standard módosításnak minősülnek, mivel nem foglalják magukban az elnevezésnek vagy az elnevezés használatának a megváltozását, nem járnak azzal a kockázattal, hogy érvénytelenné válik a kapcsolat, és nem vonnak maguk után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

7. A jóváhagyott módosítás(ok) ismertetése

1. A termékleírás 2. cikkét és az egységes dokumentumnak a termék leírásáról szóló 3.2. pontját érintő módosítás

Mind a zsíros, mind a félzsíros típusok esetében:

- pontosították, hogy a sajt főzésre is használható,
- a tészta állagának leírása kiegészült az „olykor finom [természetes] erezzel” kifejezéssel,

⁽¹⁾ A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

- azt a szövegrészt, amely szerint a kéreg nem ehető, törölték, mivel felesleges,
- a feldolgozás során keletkező hulladék csökkentése érdekében a szöveg kiegészült azzal a lehetőséggel, hogy a „Toma Piemontese” sajt a hengerestől eltérő formában is előállítható, feltéve, hogy azt kockázásra, reszelésre és/vagy elkészített vagy feldolgozott összetett élelmiszer-készítményekké történő feldolgozásra szánják.

A módosított cikk szövege a következő:

„A termék jellemzői

A »Toma Piemontese« eredetmegjelölés a következő jellemzőkkel rendelkező sajtok számára van fenntartva: teljes tejből készült zsíros sajt, vagy (mechanikusan vagy felszíni főlözéssel) részben főlözött tejből készült félzsíros sajt; a sajt esetlegesen sterilizált és esetlegesen tejenzimekkel és/vagy természetes starterkultúrákkal beoltott tehéntejből készül.

A Toma Piemontese sajtnak két típusa van: zsíros Toma Piemontese teljes tejből, valamint félzsíros Toma Piemontese részben főlözött tejből.

Asztali fogyasztásra szánt sajtként és főzésre használják, és a következő jellemzőkkel rendelkezik:

A) Zsíros Toma Piemontese

Alak: hengeres alak, alja és teteje lapos vagy majdnem lapos;

méret: a korong átmérője 15–35 cm, az oldala (amely kissé domború lehet) 6–12 cm magas;

tömeg: 1,8 és 9 kg közötti (a méret és a tömeg a minimális érlelési idő utáni sajtra vonatkozik);

a sajttészta színe: halvány szalmasárga;

a sajttészta textúrája: lágy, benne apró, egyenletesen eloszló lyukakkal, a kéreg közelében olykor finom természetes erezzettel;

megjelenés: rugalmas és sima kéreg, színe az érlelés fokától függően a világos szalmasárgától a vörösesbarnáig terjed;

íz: enyhe és kellemes, finom aromával;

a szárazanyag zsírtartalma: legalább 40 %.

B) Félzsíros Toma Piemontese

Alak: hengeres alak, alja és teteje lapos vagy majdnem lapos;

méret: a korong átmérője 15–35 cm, az oldala (amely kissé domború lehet) 6–12 cm magas;

tömeg: 1,8 és 9 kg közötti (a méret és a tömeg a minimális érlelési idő utáni sajtra vonatkozik);

a sajttészta színe: halvány szalmasárga;

a sajttészta textúrája: a rugalmastól a félkeményig (a sajt érésével egyre szilárdabb), apró lyukakkal, a kéreg közelében olykor finom természetes erezzettel;

megjelenés: rugalmatlan, rusztikus megjelenésű kéreg, színe az érlelés fokától függően a mély szalmasárgától a vörösesbarnáig terjed;

íz: intenzív és harmonikus, illatos aromával, amely a sajt érésével markánsabbá válik;

a szárazanyag zsírtartalma: legalább 20 %.

A feldolgozási hulladék megelőzése érdekében és a sajt tömegére és oldalmagasságára, valamint a sajttészta színére és textúrájára vonatkozó előírások betartása mellett a »Toma Piemontese« sajtnak nem kell henger alakúnak lennie, ha kizárólag kockázásra, reszelésre és/vagy elkészített vagy feldolgozott összetett élelmiszer-készítményekké való feldolgozásra szánják.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

2. A termékleírás 3. cikkének és az egységes dokumentum 4. pontjának módosítása

- Az előállítási terület nem változott, de a félreértések elkerülése érdekében beillesztésre került a hegyvidéki legeltetés (*alpeggio*) Piemont régióban alkalmazott fogalommeghatározása.

A szöveg az alábbiakkal egészült ki:

A zsíros vagy félszíros típusú »Toma Piemontese d'Alpeggio« sajtot a június 1-jétől október 15-ig tartó hegyvidéki legeltetés időszakában fűvel táplált tehenek tejének feldolgozásával állítják elő. A legeltetés kiegészítéseként a tehenek takarmányozhatók a napi takarmányban lévő szárazanyag legfeljebb 10 %-át kitevő takarmánykiegészítőkkel. A tejet a hegyvidéki legelőn kell feldolgozni. A nem vándorló hegyi állományok esetében az Alpeggio sajtot 900 méternél magasabb tengerszint feletti magasságú területen nevelt, fűvel táplált tehenek tejéből állítják elő, az időszakra és az étrendre vonatkozóan fent meghatározott követelményeknek megfelelően. A tejet a hegyvidéki területen kell feldolgozni.”

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

3. A termékleírás 5. cikkének és az egységes dokumentum 3.3. pontjának módosítása a felhasznált tejoltó típusa tekintetében

- Az ilyen típusú termékek iránti növekvő piaci kereslet kielégítése érdekében a szöveg kiegészült a nem állati eredetű tejoltó felhasználásának lehetőségével.

A módosított bekezdés szövege a következő:

„Nyersanyagok: tehéntej, só, borjúoltó vagy alternatívaként nem állati eredetű koaguláló szer, valamint tejsav enzimek és/vagy természetes starterkultúrák, amennyiben szükséges. A természetes kultúrák az előállítási területen készülnek és/vagy korábbi feldolgozásból származnak.”

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

4. A termékleírás előállítási módról szóló 5. cikkének módosítása

- Az „első préselés” kifejezés helyébe – a tészta öntőformába és/vagy formába helyezését közvetlenül követő szakaszt illetően – az „esetleges préselés” kifejezés lép.

A módosított mondat szövege a következő:

„Az alvadékat öntőformákba és/vagy formákba helyezik (szövet használata megengedett), és az esetleges préselés után a felesleges savót megfelelő helyiségekben lecsepegtetik”.

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

5. A termékleírás előállítási módról szóló 5. cikkének módosítása

- A legalább 60 napig érlelt sajtok tömege 6 kg-ról 5,2 kg-ra csökkent.

A módosított mondat szövege a következő:

„A sajtot a hagyománynak megfelelő barlangokban vagy erre alkalmas helyiségekben 13 °C-ot meg nem haladó hőmérsékleten és 85 %-os (plusz/mínusz 13 százalékpont) páratartalom mellett érlelik. Ebben a szakaszban a sajtokat többször átforgatják, és alkalmanként sós vizes oldattal tisztítják.

Ez az időszak az 5,2 kg-os vagy annál nagyobb tömegű sajtok esetében legalább 60 napig, a kisebb súlyú sajtok esetében pedig 15 napig tart.”

A módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

6. Az egységes dokumentum 3.6. pontjának módosítása

- Beillesztésre kerültek az eredetmegjelölés logói, amelyek a termékleírásban már szerepeltek.

A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Toma Piemontese”

EU-szám: PDO-IT-0026-AM01 – 2025.8.7.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés(ek) (OEM vagy OFJ)

„Toma Piemontese”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. Kombinált Nomenklátúra-kód

04 – TEJTERMÉKEK; MADÁRTOJÁS; TERMÉSZETES MÉZ; MÁSHOL NEM EMLÍTETT, ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS ÁLLATI EREDETŰ TERMÉK

0406 – Sajt és túró

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Toma Piemontese” kizárólag tehéntejből készülő sajt: a zsíros típus előállítása teljes, a félzsíros típusé részben főlőzött tej felhasználásával történik.

A késztermék az alábbi tulajdonságokkal írható le:

— Alak: hengeres alakú, alja és teteje lapos vagy majdnem lapos, oldala pedig enyhén domború.

— Méret: 15–35 cm átmérőjű, oldalmagassága 6–12 cm.

— Tömeg: 1,8 és 9 kg közötti.

A méret és a tömeg fenti értékei a minimális érlelési idő utáni termékre vonatkoznak.

— Kéreg: a zsíros típus esetében nem ehető, rugalmas és sima kéreg, színe az érlelés fokától függően a világos szalmasárgától a vörösesbarnáig terjed.

— Kéreg: a félzsíros típus esetében rugalmatlan és rusztikus megjelenésű, színe a mély szalmasárgától a vörösesbarnáig terjed.

— A sajttészta textúrája: a zsíros típus esetében lágy, benne apró, egyenletesen eloszló lyukakkal, a félzsíros típus esetében pedig rugalmas vagy félkemény (a sajt érésével egyre keményebb), apró lyukakkal.

Mind a zsíros, mind a félzsíros típus esetében olykor finom természetes érzet jelenik meg a kéreg közelében.

— A sajttészta színe: halvány szalmasárga.

— Íz: a zsíros típus esetében enyhe és kellemes, finom aromával, a félzsíros típus esetében pedig intenzív és harmonikus, illatos aromával, amely a sajt érésével markánsabbá válik.

— A szárazanyag zsírtartalma: a zsíros típus esetében legalább 40 %, a félzsíros típus esetében legalább 20 %.

A feldolgozási hulladék megelőzése érdekében és a sajt tömegére és oldalmagasságára, valamint a sajttészta színére és textúrájára vonatkozó előírások betartása mellett a „Toma Piemontese” sajtnak nem kell henger alakúnak lennie, ha kizárólag kockázásra, reszelésre és/vagy elkészített vagy feldolgozott összetett élelmiszer-készítményekké való feldolgozásra szánják.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A tehenek takarmányát főként zöld vagy tartósított takarmány, vagy rétről, legelőről, illetve legelőrétről származó takarmányszéna, valamint vegyes fűvű rétekről származó széna alkotja. E takarmány-alapanyagoknak túlnyomórészt a meghatározott földrajzi területről kell származnia.

Nyersanyagok: tehéntej, só, borjúoltó vagy alternatívaként nem állati eredetű koaguláló szer, valamint tejsav enzimek és/vagy természetes starterkultúrák, amennyiben szükséges. A természetes kultúrák az előállítási területen készülnek és/vagy korábbi feldolgozásból származnak.

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

Az egész előállítási folyamat (állattenyésztés, tejtermelés, alvasztás, az alvadék kezelése, a sajt formázása, kicsepegtetése, sózása és érlelése) a 4. pontban meghatározott földrajzi területen zajlik.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

A sajt egészben, szeletelve, darabolva és előrecsomagolva is értékesíthető. A darabolás és az előrecsomagolás műveletei az előállítási területen kívül is végezhetőek.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok

A megfelelőségi jelölés az értékesítést megelőzően a terméken elhelyezett (14-27 cm átmérőjű) papírcímke, valamint a sajtkorong egyik lapjának közepén megfelelő eszközök használatával elhelyezett, dombornyomott pecsét, amelyen az OEM logója és a félzsíros típusú termék esetében az „S” jelölés szerepel. Csak az ilyen jelöléssel és címkével ellátott termék hozható forgalomba a „Toma Piemontese” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel.

A papírcímke felhelyezéséhez élelmiszeripari ragasztó használata engedélyezett.

A Toma Piemontese OEM sajt logóján egy kék színű stilizált tehén látható, rajta fehér betűkkel a „Toma Piemontese” elnevezés egy kör alakú zöld-fehér-piros sávval keretezve, amely az olasz zászló színeit idézi.

Az eredetjelölés egy műanyag pecsét, amelynek közepén egy tehénfej látható, rajta egy stilizált „T” betűvel; a termelő megkülönböztető alfanumerikus kódját, amely egy nagybetűből és egy kétjegyű számból áll, az ábra bal oldalán kell feltüntetni. A félzsíros Toma Piemontese esetében a logó felett középen elhelyezett kis keretben egy nagy „S” betű van feltüntetve.

A papírcímke közepén a Toma Piemontese OEM logója szerepel, amely körül egy kör alakú, zöld színű szegélyben a „Toma Piemontese DOP” szöveg olvasható. A félzsíros sajtok esetében a címkén szerepel a „Semigrasso” kifejezés is. A logó ugyanilyen formában feltüntetendő a darabolt terméken is.

A Toma Piemontese OEM logója a zsíros, illetve a félzsíros típus esetében fekete-fehér formában is reprodukálható, ha a sajtot darabokban vagy előrecsomagolva értékesítik.



4. A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása

A tej származási területe, valamint a Toma Piemontese sajt feldolgozási és érlelési helye Novara, Vercelli, Biella, Torino, Cuneo és Verbania Cusio Ossola megyék közigazgatási területét foglalja magában, valamint Asti megyében Monastero Bormida, Roccaverano, Mombaldone, Olmo Gentile és Serole településeket, továbbá Alessandria megyében Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Ponti és Denice települések közigazgatási területét.

A zsíros vagy félzsíros típusú Toma Piemontese d'Alpeggio sajtot a június 1-jétől október 15-ig tartó hegyvidéki legeltetés időszakában fűvel táplált tehenek tejének feldolgozásával állítják elő. A legeltetés kiegészítéseként a tehenek takarmányozhatók a napi takarmányban lévő szárazanyag legfeljebb 10 %-át kitevő takarmánykiegészítőkkel. A tejet a hegyvidéki legelőn kell feldolgozni. A nem vándorló hegyi állományok esetében az Alpeggio sajtot 900 méternél magasabb tengerszint feletti magasságú területen nevelt, fűvel táplált tehenek tejéből állítják elő, az időszakra és az étrendre vonatkozóan fent meghatározott követelményeknek megfelelően. A tejet a hegyvidéki területen kell feldolgozni.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A meghatározott előállítási területet nagy mennyiségű, jó eloszlású, évi 800–1 500 mm közötti csapadék jellemzi. A legkevesebb csapadék télen esik, a legnagyobb mennyiség tavasszal, míg nyáron és ősszel másodlagos csúcsértékek fordulnak elő. A síkságokon jelentős mértékben rendelkezésre áll víz az öntözéshez. A terület éghajlati körülményei a talaj jellemzőit és a napsütéses órák számát tekintve (az éves érték abszolút átlaga napi 5,4 óra, a napsütéses órák száma júliusban a legmagasabb – napi 8,4 óra –, november-decemberben pedig a legalacsonyabb – 3,5 óra) Európában egyedülálló és páratlan feltételeket teremtenek. Ezek a talajtani és éghajlati viszonyok visszaköszönek a takarmány sajátosságaiban is, amely így kisebb hőterhelésnek és vízhiánynak van kitéve, következésképp dúsán és bőségesen terem. A mezőkön, a legelőkön, valamint általában véve a takarmánynövények között különösen nagy mennyiségben fordul elő angolperje, takarmánylucerna, valamint más értékes takarmányfűfélék és hüvelyes takarmányok, mint például a lóhere. A takarmány minőségének köszönhetően a tejhozam kiváló, az ebből készülő sajt pedig egyedülálló jegyekkel rendelkezik.

A területre jellemző sajátos körülmények a tenyésztett állatok számára is kedvezőek, hiszen – az istállózási körülmények tekintetében – az állatok jóllétére is hatással vannak.

A sajtkészítő mestereknek az alvadék felvágásában való kivételes jártassága meghatározó a sajttészta megfelelő állagának eléréséhez, amely lágy, benne apró, egyenletes eloszlású lyukakkal.

A sajttészta a lágy textúra és az apró, egyenletes eloszlású lyukak jellemzik.

A terület sajátos éghajlati feltételei – úgymint a sok csapadék és a magas páratartalom, valamint a napfénynek való jelentős kitettség – az e körülményeket maximálisan kihasználni képes helyi sajtkészítők hozzáértésével párosulva lehetővé tették, hogy a Toma Piemontese sajtban maradéktalanul kibontakozzon a meghatározott előállítási területben rejlő potenciál, ami különlegesen lágy textúrával jellemzett sajtot eredményez. A sajtkészítő mesterek különleges hozzáértésének köszönhetően a főzés nélkül vagy csak nagyon kíméletes főzéssel előállított alvadék vágásakor olyan szemcsék keletkeznek, amelyek révén a sajttészta és a savó tökéletes egyensúlyba kerül egymással.

Ezenkívül a hagyományosan természetes barlangokban vagy nagyon magas páratartalom jellemezte megfelelő helyiségekben történő érlelés következtében a sajt lágy állaga a későbbiekben is megmarad.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

<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>
