

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio

(2016/C 315/04)

La Commissione europea ha approvato la presente modifica minore ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA MINORE

Domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽²⁾

«TOMA PIEMONTESE»

n. UE: PDO-IT-02127 — 18.3.2016

DOP (X) IGP () STG ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consorzio di Tutela del Formaggio Toma Piemontese DOP
Via Silvio Pellico 10
10022 Carmagnola (TO)
ITALIA

Tel. +39 0110565985. Fax +39 0110565989
E-mail: promo.formaggi@produttoreilattepiemonte.com

Il Consorzio di Tutela del Formaggio Toma Piemontese DOP è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'articolo 13, comma 1, del Decreto del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14 ottobre 2013.

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Descrizione del prodotto
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro [da precisare]

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, che non comporta modifiche al documento unico pubblicato.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, che comporta una modifica al documento unico pubblicato.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato.
- Modifica a un disciplinare di una STG registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, quarto comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

⁽²⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

5. Modifica (Modifiche)

La modifica riguarda la possibilità di riprodurre il contrassegno cartaceo (etichetta) anche utilizzando il bianco e nero qualora il prodotto sia venduto porzionato/preimballato. Tale modifica è necessaria in quanto molte stampanti delle etichette del porzionato/preimballato prevedono esclusivamente la possibilità di stampare in bianco/nero. Tale attività è realizzata sia dalla GDO che dai porzionatori.

Pertanto dopo il 7° periodo dell'articolo 8 del disciplinare e all'ultimo capoverso del punto 3.5 del documento unico è stata aggiunta la frase:

«Sia il logo del Formaggio Toma Piemontese DOP sia il logo del Formaggio Toma Piemontese DOP Semigrasso possono essere riprodotti in bianco/nero, tale opzione è riservata al prodotto porzionato/preimballato.»

Inoltre sono stati inseriti nel disciplinare i loghi in bianco e nero come di seguito riportati.



Per allineare la terminologia utilizzata dal regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾, è stata sostituita all'ultimo periodo dell'articolo 8 del disciplinare e al primo periodo del punto 3.5 del documento unico la parola «preconfezionato» con la parola «preimballato».

DOCUMENTO UNICO

«TOMA PIEMONTESE»

n. UE: PDO-IT-02127 — 18.3.2016

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Toma Piemontese»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.3. Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il «Toma Piemontese» è un formaggio prodotto esclusivamente con latte di vacca, intero per la tipologia a latte intero, parzialmente decremato per la tipologia semigrasso.

Il prodotto finito deve presentare le seguenti caratteristiche:

— Forma: cilindrica con facce piane o quasi piane e scalzo leggermente convesso;

— Dimensioni: Diametro della forma 15-35 cm, scalzo di 6-12 cm;

— Peso: da 1,8 a 9 kg

(le misure ed i pesi si riferiscono al prodotto ai minimi di stagionatura);

— Crosta: per il tipo a latte intero: elastica e liscia, di colore paglierino chiaro e bruno rossiccio a seconda della stagionatura; non edibile;

⁽¹⁾ GUL 304 del 22.11.2011, pag. 18.

- Crosta: per il tipo semigrasso: crosta poco elastica, di aspetto rustico, di colore che va dal paglierino carico al bruno rossiccio; non edibile;
- Struttura della pasta: per il tipo a latte intero a pasta morbida, con occhiatura minuta e diffusa. Per il tipo semigrasso a pasta elastica o semidura (con il progredire della stagionatura), con occhiatura minuta;
- Colore della pasta: bianco paglierino;
- Sapore: dolce e gradevole di aroma delicato per il tipo a latte intero. Sapore intenso ed armonico di aroma fragrante che diviene più caratteristico con la stagionatura per il tipo semigrasso;
- Grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 40 % sul secco per il tipo a latte intero; non inferiore al 20 % per il tipo semigrasso.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

L'alimentazione prevalente del bestiame vaccino deve essere costituita da foraggi verdi e/o conservati, oppure da foraggi affienati che derivano da prato, da pascolo o da prato-pascolo e da fieno provenienti per la maggior parte della zona geografica delimitata.

Materie prime: latte vaccino, sale, caglio di vitello, eventuali fermenti lattici e/o innesti naturali. Gli innesti naturali devono essere prodotti nella zona di produzione e/o derivare da lavorazioni precedenti.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

L'intero processo produttivo (allevamento e produzione del latte, coagulazione, trattamenti del coagulo, formatura, spurgatura, salatura e stagionatura) deve avvenire all'interno dell'area individuata al punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Il formaggio può essere venduto al consumo sia intero che al taglio, sia porzionato che preimballato. Le operazioni di porzionamento e preimballo possono essere effettuate anche al di fuori dell'area geografica di produzione.

Il marchio di conformità è dato dall'apposizione, nella fase che prelude la commercializzazione, del contrassegno cartaceo (di diametro da cm 14 a cm 27) e dalla marchiatura impressa al centro di una faccia di ogni forma mediante l'impiego di appositi stampi imprimenti, riportanti il logo della DOP, e la S per il prodotto semigrasso. Solo a seguito di tale marchiatura ed etichettatura il prodotto potrà essere immesso sul mercato con la Denominazione di Origine Protetta «Toma Piemontese».

Per l'applicazione del contrassegno cartaceo è ammesso l'utilizzo di colla alimentare.

Il marchio del formaggio DOP Toma Piemontese, è costituito da una vacca stilizzata di colore blu sulla quale compare la scritta Toma Piemontese in bianco e cerchiato da una fascia circolare riportanti i colori della bandiera italiana.

Il marchio di origine è costituito da uno stampo in plastica su cui è riportato al centro la testa di una vacca che «comprende» una T stilizzata; a sinistra della figura deve essere indicato il codice alfanumerico distintivo del produttore indicato con una lettera dell'alfabeto maiuscola e un numero di due cifre. Nel caso del Toma Piemontese «semigrasso» sopra il logo e in posizione centrale deve comparire nell'apposita finestrella una S maiuscola.

Il contrassegno in carta riporta al centro il logo della Toma Piemontese DOP e nella corona circolare esterna di colore verde la scritta Toma Piemontese Dop. Nel caso del Toma Piemontese Semigrasso deve comparire anche la parola Semigrasso. Il medesimo logo deve essere riprodotto sul prodotto porzionato.

Sia il logo del Formaggio Toma Piemontese DOP sia il logo del Formaggio Toma Piemontese DOP Semigrasso possono essere riprodotti in bianco/nero, tale opzione è riservata al prodotto porzionato/preimballato.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di provenienza del latte, di trasformazione, e stagionatura del formaggio Toma Piemontese comprende il territorio amministrativo, delle province di: Novara, Vercelli, Biella, Torino, Cuneo, Verbania Cusio Ossola, nonché dei comuni di Monastero Bormida, Roccaverano, Mombaldone, Olmo Gentile e Serole in provincia di Asti, e di Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Ponti e Denice in provincia di Alessandria

5. Legame con la zona geografica

Il territorio delimitato è caratterizzato da un'elevata piovosità ben distribuita, con valori compresi tra gli 800 e i 1 500 mm annui e presentano un minimo in inverno, un picco primaverile e massimi secondari in estate e autunno e a notevoli disponibilità irrigue nelle pianure. La condizione climatica, unita alla particolare eliofania (il valore assoluto medio annuo si attesta a 5,4 ore giornaliere, con massimo di 8,4 ore giornaliere a luglio e nei minimi di 3,5 ore giornaliere a novembre e a dicembre) e alle caratteristiche dei suoli, creano un mix unico e irripetibile in Europa. Questa situazione pedoclimatica si riflette sulle caratteristiche del foraggio, il quale subisce minori stress termici e idrici favorendo una crescita rigogliosa e sostanziosa. I prati e i pascoli e le culture foraggere in genere sono particolarmente ricche di loglio, medica e altre graminacee e leguminose di pregio tipo il trifoglio. La qualità dei foraggi permette un'ottima produzione di latte che si traduce in formaggi con sentori irripetibili.

Anche per gli animali allevati, queste particolari condizioni sono favorevoli in quanto si riflettono sul benessere animale riferito alle condizioni di stabulazione.

La particolare abilità dei casari nel condurre l'operazione di rottura della cagliata è determinante per ottenere la giusta consistenza della pasta, morbida con occhiatura minuta e diffusa.

Il formaggio è caratterizzato da una struttura della pasta morbida con occhiatura minuta e diffusa.

Il connubio fra condizioni climatiche particolari, quali elevata piovosità ed elevata umidità relativa dell'aria e una eliofania caratteristica, unitamente all'abilità dei casari che hanno saputo sfruttare sapientemente queste condizioni, hanno portato ad ottenere nel Toma Piemontese il massimo della potenzialità che l'area di produzione delimitata poteva esprimere con una tipologia di formaggio la cui caratteristica essenziale è la particolare morbidezza della pasta. La particolare abilità dei casari fa sì che nel momento della rottura della cagliata, ottenuta senza cottura o con semicottura molto blanda, riescano a ottenere dei grani tali da consentire il perfetto equilibrio tra massa caseosa e siero.

Inoltre la particolare stagionatura, che tradizionalmente avviene in grotte naturali o in ambienti idonei caratterizzati da un'umidità molto elevata permette di conservare anche durante questa fase la morbidezza della pasta.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Prodotti DOP e IGP» (in alto a destra dello schermo), poi su «Prodotti DOP, IGP e STG» (di lato, sulla sinistra dello schermo) e infine su «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».
