

# DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

## MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 9 aprile 2025.

**Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Toma Piemontese».**

IL DIRIGENTE DELLA PQA I  
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che sostituisce e abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012, entrato in vigore il 13 maggio 2024;

Visto l'art. 24 del regolamento (UE) 2024/1143, rubricato «Modifiche di un disciplinare» e, in particolare, il paragrafo 9 secondo il quale le modifiche ordinarie di un disciplinare sono valutate e approvate dagli Stati membri o dai paesi terzi nel cui territorio è situata la zona geografica del prodotto in questione e sono comunicate alla Commissione;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante: «Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a norma dell'art. 1, comma 2, del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74»;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 29 gennaio 2025, n. 38839, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2025 registrata dalla Corte dei conti in data 16 febbraio 2025 al n. 193;

Vista la direttiva dipartimentale 4 marzo 2025, n. 99324, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 195 in data 4 marzo 2025, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività ammi-

nistrativa e sulla gestione per l'anno 2025» del 29 gennaio 2025, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale 11 marzo 2025, n. 112479, registrata all'Ufficio centrale di bilancio in data 16 marzo 2025 con n. 228, con la quale vengono assegnati gli obiettivi ai titolari degli Uffici dirigenziali di livello non generale della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, in coerenza con le priorità politiche individuate nella direttiva del Ministro 29 gennaio 2025, n. 38839, nonché dalla direttiva dipartimentale 4 marzo 2025, n. 99324;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 2023, registrato alla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, n. 68, concernente il conferimento al dott. Marco Lupò dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4, del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, ai sensi del decreto legislativo n. 123 del 30 giugno 2011 dell'art. 5, comma 2, lettera d);

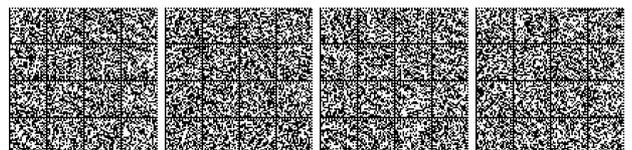
Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato dalla Corte dei conti il 4 giugno 2024 n. 999, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gaspari l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 14 ottobre 2013, n. 12511, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG;

Vista l'istanza presentata, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) 2024/1143, dal Consorzio di tutela di Toma Piemontese, che possiede i requisiti previsti dall'art. 13, comma 1 del decreto 14 ottobre 2013, n. 12511, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di origine protetta (DOP) «Toma Piemontese», registrata con regolamento (CE) n. 1263/96 della Commissione del 1° luglio 1996, pubblicato nella *Gazzetta ufficiale* della Commissione europea L 163 del 2 luglio 1996;

Visto il parere positivo della Regione Piemonte competente per territorio circa la richiesta di modifica;

Visto il provvedimento, pubblicato nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 44 del 22 febbraio 2025, con il quale è stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOP «Toma Piemontese» ai fini della presentazione di opposizio-



ni e che, entro i termini previsti dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di cui trattasi;

Vista la nota della Regione Piemonte che ha segnalato errori materiali nel disciplinare di produzione pubblicato sulla *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 44 del 22 febbraio 2025;

Considerato che, a seguito dell'esito positivo della procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 24, paragrafo 9, del regolamento (UE) 2024/1143, sussistono i requisiti per approvare le modifiche ordinarie contenute nella domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP «Toma Piemontese»;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Decreta:

Art. 1.

1. È approvata la modifica ordinaria al disciplinare di produzione della DOP «Toma Piemontese».

2. Il disciplinare di produzione consolidato e il documento unico della DOP «Toma Piemontese», figurano rispettivamente nell'allegato 1 e 2.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto, alla Commissione europea.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP «Toma Piemontese» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 9 aprile 2025

*Il dirigente:* GASPARRI

ALLEGATO 1

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE PROTETTA «TOMA PIEMONTESE»

Art. 1.  
*Denominazione*

La denominazione di origine del formaggio «Toma Piemontese» è riservata al prodotto avente i requisiti fissati con il presente disciplinare con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata nel successivo art. 3.

Art. 2.

*Caratteristiche del prodotto*

La denominazione di origine «Toma Piemontese» è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche: formaggio grasso a latte intero o semigrasso a latte parzialmente decremato per affioramento o meccanicamente, prodotto con latte vaccino ed eventualmente igienizzato ed eventualmente inoculato con fermenti lattici e/o innesti naturali.

Il formaggio Toma Piemontese è previsto in due tipologie: il Toma Piemontese a latte intero e il Toma Piemontese Semigrasso prodotto con latte parzialmente decremato.

È usato come formaggio da tavola e da cucina e presenta le seguenti caratteristiche:

A) Toma Piemontese a latte intero:

forma: cilindrica con facce piane o quasi piane;

dimensioni: diametro della faccia 15-35 cm, altezza dello scalzo che può essere leggermente convesso di 6-12 cm;

peso: da 1,8 a 9 kg; le dimensioni ed i pesi si riferiscono ai minimi di stagionatura;

colore della pasta: colore bianco paglierino;

struttura della pasta: morbida, con occhiatura minuta e diffusa a volte con una leggera erborinatura naturale vicino alla crosta;

confezione esterna: crosta elastica e liscia, dal colore paglierino dal chiaro al bruno rossiccio a seconda della stagionatura;

sapore: dolce e gradevole di aroma delicato;

grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 40 per cento

B) Toma Piemontese semigrasso:

forma: cilindrica con facce piane o quasi piane;

dimensioni: diametro della faccia 15-35 cm, altezza dello scalzo di 6-12 cm che può essere leggermente convesso;

peso: da 1,8 a 9 kg; le dimensioni ed i pesi si riferiscono ai minimi di stagionatura;

colore della pasta: colore bianco paglierino;

struttura della pasta: elastica o semidura (con il progredire della stagionatura) ed occhiatura minuta a volte con una leggera erborinatura naturale vicino alla crosta;

confezione esterna: crosta poco elastica, di aspetto rustico di colore che va dal paglierino carico al bruno rossiccio a seconda della stagionatura;

sapore: intenso ed armonico di aroma fragrante che diviene più caratteristico con la stagionatura;

grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 20 per cento.

Al fine di evitare gli scarti di lavorazione e fatto salvo il rispetto delle specifiche relative a peso, altezza dello scalzo, colore e struttura della pasta, è ammessa, per il prodotto destinato esclusivamente alla cubettatura, grattugia e/o a lavorazioni di composti, elaborati o trasformati, la produzione di «Toma Piemontese» in forma diversa da quella cilindrica.

Art. 3.

*Zona di produzione*

La zona di produzione, del latte e del formaggio, ivi compresa la stagionatura, comprende l'intero territorio amministrativo delle province di: Novara, Vercelli, Biella, Torino, Cuneo, Verbano 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.

Il Toma Piemontese d'Alpeggio, nella tipologia a latte intero o semigrasso, è quello derivante dalla lavorazione del latte ottenuto nel periodo di monticazione compreso tra il 1° giugno ed il 15 ottobre, da animali allevati al pascolo; è ammessa un'integrazione alimentare massima, a completamento di quella pascoliva, pari al 10% della sostanza secca giornalmente ingerita. La trasformazione del latte deve essere effettuata in alpeggio. Nel caso di allevamenti stanziali di montagna, è considerato d'Alpeggio il prodotto derivante del latte ottenuto da animali allevati al pascolo su terreni situati a quote superiori ai 900 m s.l.m., nel rispetto delle indicazioni sopra riportate relativamente al periodo ed alla alimentazione. La trasformazione del latte deve essere effettuata in zona montana.



## Art. 4.

*Prova dell'origine*

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo di tutti i componenti della filiera, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e del relativo piano di controllo.

## Art. 5.

*Metodo di ottenimento*

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 dalla zona geografica delimitata (art. 3).

Il latte da impiegare per la produzione delle tipologie indicate nell'art. 2 deve provenire da una o più mungiture.

Il latte può essere lasciato riposare in caldaia sino ad un massimo di 12 ore per il formaggio a latte intero, e fino ad un massimo di 24 ore per il formaggio semigrasso, può essere eventualmente inoculato con fermenti lattici e/o innesti naturali, raggiunta una temperatura compresa tra i 32°C e i 38°C ed una pH non inferiore a 6, si immette il caglio di vitello o in alternativa un coagulante di origine non animale, la cui dose è in relazione alla temperatura ed acidità della massa. Si procede a rimescolare e si lascia riposare per tutto il tempo di presa fino ad un massimo di 40 minuti.

Verificata la consistenza della cagliata così ottenuta, si procede ad una prima grossolana rottura, spesso con rivoltamento dello strato più superficiale che si è raffreddato; a questa fase segue una breve sosta che favorisce un primo massiccio spurgo del siero. Si procede poi ad un'ulteriore spinatura della massa, spesso accompagnata da un ulteriore riscaldamento che può portare alla temperatura di semi cottura fino ad un massimo di 48°C. La rottura della cagliata si protrae fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di un chicco di mais o di un grano di riso, rispettivamente per la tipologia a latte intero e per la tipologia semigrasso, di consistenza elastica e ben spurgati. Si lascia poi riposare la massa per alcuni minuti.

La cagliata raccolta viene messa in fascere e/o stampi, è ammesso l'uso di tela, e dopo l'eventuale pressatura, viene lasciata sgrodare dal siero superfluo in ambienti idonei; durante questa sosta che varia dalle 3 alle 24 ore per la tipologia a latte intero e dalle 3 alle 72 ore per la tipologia semigrasso, il formaggio subisce più rivoltamenti. In questa fase viene applicato il marchio di origine impresso a mezzo di appositi stampi su una delle facce.

Si procede poi alla salatura a secco tradizionalmente a mano, con sale grosso sparso alternativamente sulle due facce per non oltre 15 giorni, oppure in salamoia fino ad un massimo di 48 ore a seconda della dimensione delle forme.

La stagionatura avviene nelle tradizionali grotte o in ambienti idonei con un'umidità dell'85% più o meno 13 punti percentuali e una temperatura positiva non superiore a 13°C, durante questa fase i formaggi sono rivoltati più volte, talora lavando le forme con una soluzione di acqua e sale.

La durata minima di questo periodo è di 60 giorni per le forme di peso superiore a 5,2 kg e di 15 giorni per le forme di peso inferiore.

Si produce per l'intero arco dell'anno.

## Art. 6.

*Legame con l'ambiente*

Il territorio delimitato è caratterizzato da un'elevata piovosità ben distribuita, con valori compresi tra gli 800 e i 1500 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 foraggiere 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.

## Art. 7.

*Controlli*

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del regolamento (UE) n. 2024/1143.

## Art. 8.

*Etichettatura*

Il marchio di conformità è dato dall'apposizione, nella fase che precede la commercializzazione, del contrassegno cartaceo (di diametro da cm. 14 a cm. 27) e dalla marchiatura (di origine) precedentemente impressa, in fase di formatura, 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.

Nel contrassegno cartaceo risultano individuati la provenienza geografica e gli estremi della normativa con cui è riconosciuta la denominazione stessa a garanzia delle rispondenze alle specifiche prescrizioni.

Solo a seguito di tale marchiatura ed etichettatura il prodotto potrà essere immesso al consumo con la Denominazione di Origine Protetta «Toma Piemontese».

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

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.

Il logo 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 riportante i colori della bandiera italiana.

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.





Fontone 280 U

Fontone 485 U

Fontone 547 U



Fontone 280 U

Fontone 485 U

Fontone 547 U



NERO



Il marchio di origine è costituito da uno stampo su cui è riportato la testa di una vacca che «comprende» una T stilizzata; nel corpo centrale viene indicato il codice alfanumerico distintivo del produttore, indicato con una lettera 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 formaggio può essere venduto sia intero che al taglio, sia porzionato che preimballato. Le operazioni di porzionamento e preimballatura possono essere effettuate anche al di fuori dell'area geografica di produzione e stagionatura

ALLEGATO 2

Documento unico

«Toma Piemontese»  
N. UE: PDO-IT-0026  
DOP (X) IGP ( )

## 1. DENOMINAZIONE (DENOMINAZIONI) [DELLA DOP O IGP]

«Toma Piemontese»

## 2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Italia

## 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

## 3.1. Codice della nomenclatura combinata

- 04 - latte e derivati del latte; uova di volatili; miele naturale; prodotti commestibili di origine animale, non nominati né compresi altrove  
0406 - Formaggi e latticini

## 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 cremato 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)

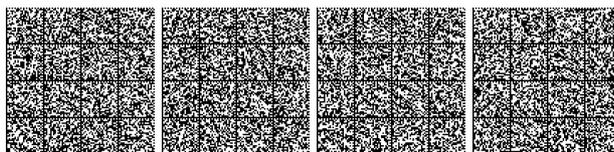
- Crosta: per il tipo a latte intero: elastica e liscia, di colore paglierino chiaro e bruno rossiccio a seconda della stagionatura; non edibile;

- Crosta: per il tipo semigrasso: crosta poco elastica, di aspetto rustico, di colore che va dal paglierino carico al bruno rossiccio;

- 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.

Sia per la tipologia a latte intero che per il tipo semigrasso la pasta a volte può presentare una leggera erborinatura naturale vicino alla crosta;

- 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.

Al fine di evitare gli scarti di lavorazione e fatto salvo il rispetto delle specifiche relative a peso, altezza dello scalzo, colore e struttura della pasta, è ammessa, per il prodotto destinato esclusivamente alla cubettatura, grattugia e/o a lavorazioni di composti, elaborati o trasformati, la produzione di «Toma Piemontese» in forma diversa da quella cilindrica.

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 o in alternativa un coagulante di origine non animale, 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 preimballato possono essere effettuate anche al di fuori dell'area geografica di produzione.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

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.

Il marchio di origine è costituito da uno stampo su cui è riportato la testa di una vacca che «comprende» una T stilizzata; nel corpo centrale viene indicato il codice alfanumerico distintivo del produttore, indicato con una lettera 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.



NERO



#### 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.

Il Toma Piemontese d'Alpeggio, nella tipologia a latte intero o semi-grasso, è quello derivante dalla lavorazione del latte ottenuto nel periodo di monticazione compreso tra il 1 giugno ed il 15 ottobre, da animali allevati al pascolo; è ammessa un'integrazione alimentare massima, a completamento di quella pascoliva, pari al 10% della sostanza secca giornalmente ingerita. La trasformazione del latte deve essere effettuata in alpeggio. Nel caso di allevamenti stanziali di montagna, è considerato d'Alpeggio il prodotto derivante del latte ottenuto da animali allevati al pascolo su terreni situati a quote superiori ai 900 m s.l.m., nel rispetto delle indicazioni sopra riportate relativamente al periodo ed alla alimentazione. La trasformazione del latte deve essere effettuata in zona montana.

#### 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 1500 mm annui e presentano un minimo in inverno, un picco primaverile e massimi secondari in estate ed autunno ed a notevoli disponibilità irrigue nelle pianure. La condizione climatica, unita alla particolare eliofanìa (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) ed alle caratteristiche dei suoli, creano un mix unico ed 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 ed una eliofanìa 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 ad 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.

25A02357

PROVVEDIMENTO 9 aprile 2025.

**Proposta di modifica ordinaria al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Radicchio rosso di Treviso».**

IL DIRIGENTE DELLA PQA I  
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modi-

fica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012, entrato in vigore il 13 maggio 2024;

Visto l'articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143, rubricato «Modifiche di un disciplinare» e, in particolare, il paragrafo 9 secondo il quale le modifiche ordinarie di un disciplinare sono valutate e approvate dagli Stati membri o dai Paesi terzi nel cui territorio è situata la zona geografica del prodotto in questione e sono comunicate alla Commissione;

Visto il regolamento delegato (UE) 2025/27 che integra il regolamento (UE) 2024/1143;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'articolo 16, comma 1, lettera d);

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, coordinato con la legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», con il quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha assunto la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, recante «Riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, a norma dell'articolo 1, comma 2 del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74»;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste del 31 gennaio 2024, n. 0047783, recante individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e definizione delle attribuzioni e relativi compiti;

Vista la direttiva del Ministro 29 gennaio 2025, n. 38839, registrata presso l'Ufficio centrale di bilancio in data 30 gennaio 2025 con n. 100, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2025 risulta registrata dalla Corte dei conti in data 16 febbraio 2025, al n. 193;

Vista la direttiva dipartimentale 4 marzo 2025, n. 99324, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 195 in data 4 marzo 2025, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva 2 recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2025» del 29 gennaio 2025, rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 179/2019;

Vista la direttiva direttoriale 11 marzo 2025, n. 112479, registrata all'Ufficio centrale di bilancio in data 16 marzo 2025 con n. 228, con la quale vengono assegnati gli obiettivi ai titolari degli uffici dirigenziali di livello non generale della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, in coerenza con le priorità politiche individuate nella direttiva del Ministro 29 gennaio 2025, n. 38839, nonché dalla direttiva dipartimentale 4 marzo 2025, n. 99324;

