C/2026/3003

4.6.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/3003)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(Член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“

Референтен номер на ЕС: PDO-IT-0950-AM01 — 17.3.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Министерство на селското стопанство, продоволствената независимост и горите

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията попадат в обхвата на определението за стандартно изменение, тъй като те не включват промяна в наименованието или използването на наименованието, не създават риск от обезсилване на връзката с географския район и не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Наименование

Изменението се отнася до член 2 от продуктовата спецификация и точка 4.2 от единния документ, в които се съдържа текст относно описанието на продукта.

Описание

— Изменена е височината на поясната повърхност на питата, като долната ѝ граница е леко намалена.

☑ Изменението засяга единния документ.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Наименование

Изменени са член 3 от продуктовата спецификация относно района на производството и точка 5 от единния документ.

Описание

— Районът на производство не се изменя, а само се адаптира към административните реформи, които са довели до промяна на някои административни наименования в резултат на сливания между общини в рамките на определения географски район.

☑ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Това изменение се отнася до член 4 от продуктовата спецификация и е свързано с доказателството за произход.

Описание

— Терминът „производители“ е заменен с по-точния термин „мандри“. Добавена е длъжността „майстори по зреенето“ и е заличена длъжността „опаковчик“.

☐ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Изменението се отнася до член 5, точки 1, 2 и 3 от продуктовата спецификация и е свързано с метода на производство.

Описание

— Заличена е забраната за хранене със смески и с единични или еднокомпонентни фуражи.

— Добавено е уточнението, че забраната за използване във фуражите на странични продукти от захарната промишленост се отнася до ферментирали продукти.

— Заличена е спецификацията относно съдовете, използвани за транспортиране на млякото.

— Заличено е изискването за охлаждане на млякото при транспортиране с камиони-цистерни.

— Изискването млякото да се охлажда в стопанството в случай на еднократно ежедневно събиране е преместено от член 5, параграф 3 в член 5, параграф 2.

— Изразът „или всяко второ доене“ е заличен от член 5, параграф 3, което означава, че млякото задължително се преработва в рамките на 60 часа след първото доене.

— Заличено е позоваването на второто доене, за да се даде възможност за използване на автоматични системи за доене.

— Заличено е изискването за охлаждане на млякото при температура 15—20 °C, като се запазва само изискването за охлаждане от 8—16 °C в случай на еднократно ежедневно събиране.

— Леко е намалено времето за подсирване — от 25 минути на най-малко 20 минути.

— Въведен е минимален размер на сиренината колкото царевично зърно.

☐ Изменението засяга единния документ.

Наименование

Изменението се отнася до член 8, точка 2 от продуктовата спецификация и точка 4.6 от единния документ и е свързано с етикетирането на продукта.

Описание

— Добавено е задължението на кората на сиренето от типа „di malga“ („от планинските пасища“) да се отпечатва буквата „M“, за да се подчертае тази разновидност на продукта.

— Заличава се задължението върху опакования продукт да се посочват референтният номер или кодът на мандрата производител и производствената партида.

☑ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“

Референтен номер на ЕС: PDO-IT-0950-AM01 — 17.3.2026 г.

1. **Наименование (наименования)**

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Италия

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

0406 — Сирена и извара

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

ЗНП „Puzzone di Moena“/„Spretz Tzaorì“ е сирене, което се приготвя от мляко, добито от крави от породите Bruna, Frisona, Pezzata Rossa, Grigio Alpina, Rendena, Pinzgauer и техните кръстоски. При производството на продукта може да се използва млякото на една или повече от посочените породи.

Сиренето представлява сравнително тънка пита с цилиндрична форма с ниска, леко изпъкнала или плоска поясна повърхност и плоска или леко изпъкнала горна и долна страна. Кората е гладка или леко грапава, покрита с маслен слой, а цветът ѝ може да е тъмножълт, светлокафяв или червеникаво-кафяв. Тестото е полусварено, полутвърдо, еластично, цветът му е между бял и светложълт и със средно големи шупли. Сиренето, за чието производство е използвано мляко от крави, пасли по планинските пасища, се отличава със средни до големи шупли и по-яркожълт цвят.

Вкусът на продукта е плътен, силен, приятно солен и/или пикантен, с много слаб горчив послевкус. Ароматът е силен, остър и с лек дъх на амоняк.

Диаметърът на питата е между 34 и 42 cm, височината на поясната ѝ повърхност варира от 8 до 12 cm, а теглото — между 9 и 13 kg.

Сиренето може да се произвежда през цялата година.

Процентът масленост в сухото вещество трябва да е по-висок от 45 %. Съдържанието на вода варира между 34 % и 44 %, като измерването му се извършва най-рано на 90-ия ден, след като започне зреенето на продукта. Минималната продължителност на зреенето е 90 дни. Ако то продължи 150 дни, сиренето може да се предлага като „stagionato“ (зряло).

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

При храненето на дойните крави, чието мляко се използва за производството на ЗНП „Puzzone di Moena“/„Spretz Tzaorì“, най-малко 60 % от фуража (сено от постоянни пасища и/или трева, с която животните се хранят направо на пасищата) трябва да произхожда от района на производство, определен в точка 4.

Изключва се използването на мляко от крави, хранени със силаж от всякакъв вид.

Към храната на кравите може да се добавят фуражи от един или повече растителни видове, така че да се гарантира тяхното балансирано хранене с оглед на оптималното млекопроизводство.

Освен съставките, забранени по силата на действащото законодателство, фуражите не трябва да съдържат:

— пелети от рапица, гроздови семки или семки на цитрусови плодове,

— изсушени странични продукти от промишлената преработка на плодове и зеленчуци,

— странични продукти на захарната промишленост,

— изсушени странични продукти от промишлена ферментация,

— сухи зеленчуци и плодове.

Краве мляко от две поредни издоявания, което е било подложено на частично естествено повърхностно обезмасляване. За производството на „Puzzone di Moena“/„Spretz Tzaorì“ може да се използва мляко, добито от крави, които са пасли по планински пасища.

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Целият производствен процес (развъждане на животните, производство и преработка на млякото, осоляване, третиране и узряване на сиренето) трябва да се извършва в района, определен в точка 4.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

-

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Върху питите сирене се поставя надписът „D.O.P. Puzzone di Moena“ (ЗНП „Puzzone di Moena“), който се отпечатва на различни места по кората и върху етикета. Той трябва да е с по-едър шрифт от всеки друг надпис, който евентуално фигурира върху продукта.

Подходяща маркировка ще посочва референтния номер или код на мандрата, производствената партида и, когато е необходимо, главната буква „M“ за разновидността „di malga“.

Сиренето може да се продава на цели пити или на парчета. при предлагането им на пазара питите или различните видове опаковки трябва да носят надписа „PDO Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ или една от двете формулировки „PDO Puzzone di Moena“ или „PDO Spretz Tzaorì“, а когато е целесъобразно и надписа „stagionato“ („узряло“) и/или „di malga“ („от планинските пасища“); последната формулировка може да се използва само ако цялото мляко, използвано за производството на това сирене, е от крави, отглеждани на планински пасища.

5. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство на „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ обхваща територията на следните общини: Campitello di Fassa, Canal San Bovo, Canazei, Capriana, Castello Molina di Fiemme, Cavalese, Imer, Mazzin, Mezzano, Moena, Panchià, Predazzo, Primiero San Martino di Castrozza, Sagron Mis, San Giovanni di Fassa – Sén Jan, Soraga, Tesero, Valfloriana, Ville di Fiemme и Ziano di Fiemme в провинция Тренто; Anterivo и Trodena в провинция Болцано..

6. **Връзка с географския район**

Обобщено описание на връзката

Специфична характеристика на географския район

Географският район, от който води началото си ЗНП „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ и в който се произвежда този продукт, се отличава с типично планински характер. Той е съставен от три териториални зони: долината Fiemme, долината Fassa и общата територия на долината на река Vanoi и Primiero.

Количеството на валежите, значителните температурни разлики между отделните сезони, надморската височина на ливадите и пасищата (вариращa от 600 m до 2 000 m при някои планински пасища), заедно с разнообразния химичен състав на почвата (преобладаващо варовикова с доломитови частици, на места силициева), благоприятстват развитието на специфична и разнообразна растителност по ливадите и пасищата, в резултат на което се е обособила характерната връзка между определения географски район и „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“. Сред по-специфичните представители на растителността в района са някои т. нар. „ендемични“ видове, голяма част от които съществуват от древността, но в наши дни виреят само на отделни места.

Важно значение за защитата на географската среда имат също земеделските стопанства — обикновено средни и малки по размер и със семеен характер, които поддържат ливадите и пасищата и са съхранили и прилагат традиционните методи за производство на ЗНП „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“. Един от тези методи е т. нар. „lavaggio“ (промиване), който се състои в периодичното обръщане на всяка пита и промиването ѝ с леко подсолена хладка вода. Колкото повече узрява сиренето, толкова по-рядко се извършва тази процедура.

Специфични характеристики на продукта

ЗНП „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ представлява вид трапезно сирене от полутвърдо еластично тесто, чиято кора е била подложена на специфично промиване и което се отличава с остър аромат и лек дъх на амоняк. Продуктът е с плътен, силен, приятно солен и/или пикантен вкус и много слаб горчив послевкус. Кората на „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ е покрита с маслен слой, чийто цвят потъмнява в зависимост от продължителността на зреенето и може да варира от тъмножълт до светлокафяв или червеникаво-кафяв.

Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ)

Типичните органолептични характеристики на сиренето със ЗНП „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ са свързани с високото качество на суровото мляко, от което се произвежда. Тази суровина се отличава с по-богато съдържание на микроорганизми в сравнение с млякото, подлагано на термична обработка, поради което представлява важен фактор за формирането на острия вкус и аромат на продукта.

Отличните характеристики на млякото, използвано за производството на „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“, се дължат на високото качество на храната, използвана при отглеждането на млекодайните крави, и по-конкретно забраната за хранене със силажи и широката употреба на сено и/или трева направо от пасищата в района, които са богати на необходимия за отглеждането на кравите фураж.

Наред с това трябва да се подчертае и особеният принос на производителите в района, които с течение на времето са придобили специализирани умения за производството на „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“. Благодарение на тези умения производителите са в състояние да предотвратяват развитието на нетипични ферментационни процеси по време на приготвянето и зреенето на продукта, които могат да доведат до влошаване на неговите органолептични качества.

Методът на производство на ЗНП „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ се характеризира с промиването на питите в хладка вода, към която понякога се прибавя малко сол. Тази практика се прилага в процеса на зреене, в резултат на което върху кората на питите се образува маслен слой, чийто цвят с течение на времето се променя от тъмножълт до светлокафяв или червеникаво-кафяв. Благодарение на наличието на този маслен слой във вътрешността на сиренето протичат специфични биохимични процеси, благоприятстващи образуването на химични съединения, които обуславят характерните органолептични качества на „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“.

В миналото сиренето „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ е било на особена почит сред бедното планинско население в района, тъй като дори в малки количества специфичният му аромат и пикантният и често солен вкус подобрявали скромните гозби, приготвяни най-вече от картофи и полента.

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ получава бронзово отличие на проведения през 1984 г. Международен конкурс на планинските сирена (Concours International des Fromages de Montagne) във френския град Гренобъл.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3340