C/2026/3003

4.6.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/3003)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“

Referenční číslo EU: PDO-IT-0950-AM01 – 17. 3. 2026

1. **Název produktu**

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

MASAF [Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví]

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny spadají do definice standardní změny, neboť nezahrnují změnu názvu nebo změnu použití názvu, nemohou způsobit narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí a nevedou k dalším omezením uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválených standardních změn**

Název

Tato změna se vztahuje k popisu produktu a týká se článku 2 specifikace produktu a bodu 4.2 jednotného dokumentu.

Popis

— Byla upravena výška válce, a to mírným snížením spodní hranice.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Název

Byl pozměněn článek 3 specifikace produktu týkající se oblasti produkce a bod 5 jednotného dokumentu.

Popis

— Oblast produkce nebyla změněna, ale pouze přizpůsobena správním reformám, které vedly ke změně některých správních označení v důsledku sloučení obcí ve vymezené zeměpisné oblasti.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Tato změna se týká článku 4 specifikace produktu o důkazu původu.

Popis

— Pojem „producenti“ byl nahrazen přesnějším pojmem „mlékárny“. Byl doplněn pojem „zařízení ke zrání“ a vypuštěno slovo „balič“.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Tato změna se týká článku 5 bodů 1, 2 a 3 specifikace produktu o způsobu produkce.

Popis

— Byl zrušen zákaz krmení směsí a jednorázovým krmivem nebo krmivem Unifeed.

— Bylo doplněno upřesnění, že zákaz používání vedlejších produktů cukrovarnického průmyslu v krmivech se týká fermentovaných produktů.

— Specifikace týkající se nádob používaných k přepravě mléka byla zrušena.

— Požadavek na chlazení nebo ochlazování mléka v případě použití cisternových vozidel byl zrušen.

— Požadavek na chlazení mléka na farmě v případě jednorázového denního svozu byl přesunut z čl. 5 odst. 3 do čl. 5 odst. 2.

— Z čl. 5 odst. 3 byla vypuštěna slova „nebo druhé dojení“, což znamená, že mléko musí být zpracováno do 60 hodin od prvního dojení.

— Odkaz na druhé dojení byl vypuštěn, aby bylo možné použít automatické systémy dojení.

— Chlazení mléka při teplotě 15–20 °C bylo vypuštěno a byl zachován pouze požadavek na chlazení při teplotě 8–16 °C v případě jednoho sběru za den.

— Doba srážení se mírně zkrátila z 25 minut na minimálně 20 minut.

— U sýřeniny byla zavedena minimální velikost odpovídající kukuřičnému zrnu.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Tato změna se týká článku 8 bodu 2 specifikace produktu a bodu 4.6 jednotného dokumentu o označování produktu.

Popis

— U sýra „di malga“ (horské pastviny) byla přidána povinnost vyrazit na kůru písmeno „M“ k odlišení tohoto druhu produktu.

— Byla zrušena povinnost uvádět na baleném výrobku referenční číslo nebo kód mlékárny a výrobní šarži.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“

Referenční číslo EU: PDO-IT-0950-AM01 – 17. 3. 2026

1. **Název (názvy)**

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“

2. **Druh zeměpisného označení:**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Itálie

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

0406 – Sýry a tvaroh

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Produkt „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ CHOP je sýr vyráběný z mléka pocházejícího od krav plemen Bruna, Frisona, Pezzata Rossa, Grigio Alpina, Rendena, Pinzgauer a jejich kříženců. Při výrobě je možné použít mléko od jednoho nebo více uvedených plemen.

Sýr má tvar nízkého válce, s lehce vypouklými nebo rovnými stranami a rovnými nebo lehce vypouklými podstavami. Je pokrytý hladkou nebo mírně zvrásněnou mastnou kůrou okrově žluté, světle hnědé nebo načervenalé barvy. Těsto je polouvařené, polotvrdé, jemné a pružné, má bílou až světle žlutou barvu a vyskytují se v něm menší oka. Sýr vyrobený z mléka pocházejícího od krav chovaných na horských pastvinách má těsto s většími oky a výrazněji žlutou barvu.

Chuť je výrazná, intenzivní, mírně a příjemně slaná nebo štiplavá, se sotva postřehnutelnou nahořklou dochutí. Aroma a vůně jsou intenzivní, pronikavé, s náznakem čpavku.

Průměr sýra se pohybuje od 34 do 42 cm a výška válce od 8 do 12 cm. Sýr váží od 9 do 13 kg.

Sýr se může vyrábět celý rok.

Obsah tuku v sušině nesmí být vyšší než 45 %. Vlhkost měřená při stáří alespoň 90 dnů se pohybuje mezi 34 % až 44 %. Minimální doba zrání je 90 dnů. Po 150 dnech zrání je možno sýr označit jako „vyzrálý“.

4.3 *Odchylky týkající se zdrojů krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se zdrojů surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Alespoň 60 % krmiva dojnic, z jejichž mléka se vyrábí sýr „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" CHOP, musí tvořit zelená píce (seno z trvalých pastvin a/nebo tráva, pokosená nebo spasená přímo na louce) pocházející z oblasti produkce vymezené v bodě 4.

Je zakázáno používat mléko od krav krmených jakoukoli siláží.

Krmivo pro krávy je možno doplňovat jednoduchými nebo složenými doplňky tak, aby byla zajištěna vyvážená výživa dojnic za účelem jejich produkce mléka.

Kromě krmiv, jež jsou zakázána platnými právními předpisy, nesmí krmivo pro krávy obsahovat tyto produkty:

— moučku z řepkových výlisků, hroznových jadérek nebo semen citrusových plodů,

— sušené vedlejší produkty průmyslového zpracování ovoce a zeleniny,

— vedlejší produkty cukrovarnického průmyslu,

— sušené vedlejší produkty fermentačního průmyslu,

— sušené ovoce a zeleninu.

Syrové kravské mléko pocházející ze dvou po sobě následujících dojení a někdy částečně odtučněné posbíráním smetany na povrchu. Pro výrobu sýra „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" je možné použít i mléko pocházející od krav chovaných na horských pastvinách.

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Celý proces produkce (chov, produkce a zpracování mléka, solení sýra, manipulace s ním a jeho zrání) musí probíhat v oblasti vymezené v bodě 4.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

–

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Bochníky sýra jsou označeny nápisem „Puzzone di Moena" CHOP vyraženým vícekrát na jejich stranách a vytisknutým na etiketě ve formě pásky. Tento nápis musí být větší než jakýkoliv další případný nápis na produktu.

Příslušná značka uvádí referenční číslo nebo kód mlékárny, výrobní šarži a případně, u druhu „di malga", velké písmeno „M".

Sýr se může prodávat vcelku nebo naporcovaný; při uvedení na trh musí být celé sýry nebo jednotlivé druhy obalů označeny nápisem „CHOP Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" nebo jedním ze dvou nápisů „CHOP Puzzone di Moena" nebo „CHOP Spretz Tzaorì" a případně nápisem „stagionato" („vyzrálý") a/nebo „di malga" („z horských pastvin"); posledně uvedené znění lze použít pouze v případě, že veškeré mléko použité k výrobě tohoto sýra pochází od krav chovaných na horských pastvinách.

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce sýra „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" je tvořena územím těchto správních obcí: 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 a Ziano di Fiemme v provincii Trento; Anterivo a Trodena v provincii Bolzano.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Shrnutí souvislosti

Specifičnost zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast, z níž sýr „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ CHOP pochází a v níž se vyrábí, má typicky vysokohorský charakter. Vymezená oblast sestává ze tří údolí: Fiemme, Fassa a Primiero–Vanoi.

Úhrn srážek, výrazné klimatické rozdíly mezi jednotlivými ročními obdobími a nadmořská výška luk a pastvin (od 600 do více než 2 000 m.n.m.) spolu s rozdíly v chemickém složení půdy (která je převážně vápencovo–dolomitová a v některých částech křemičitá) jsou příznivé pro růst rozmanité a zvláštní flóry na lukách a pastvinách a společně vytvářejí specifické podmínky, které spojují sýr „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ s vymezenou oblastí. Mimořádně zajímavá flóra rostoucí v této oblasti zahrnuje i endemity, což jsou druhy, jež mají většinou velmi starý původ a nyní se vyskytují pouze na určitém omezeném území.

V tomto horském prostředí hrají důležitou úlohu při ochraně krajiny i malé a střední rodinné podniky, které udržují louky a pastviny a zachovávají a zhodnocují starobylé metody výroby sýra (např. „lavaggio“ – omývání), které místní sýraři tradičně používají při výrobě sýra „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ CHOP. Tato metoda spočívá v obracení každého bochníka sýra a v jeho namáčení do vlažné a někdy také mírně slané vody, přičemž v průběhu zrání se frekvence tohoto úkonu snižuje.

Specifičnost produktu

Označení „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ CHOP se vztahuje na polotvrdý jemný sýr s omývanou kůrou, který lze snadno rozeznat díky jeho typické vůni a intenzivnímu a pronikavému aroma s náznaky čpavku. K tomuto intenzivnímu aroma se přidává příjemně slaná a/nebo štiplavá chuť s lehce nahořklou dochutí. Na kůře sýra „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ je jemný mastný povlak, který v průběhu zrání tmavne a jeho barva se mění z okrově žluté na světle hnědou nebo načervenalou.

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Za zvláštní chuť a vůni vděčí sýr „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ CHOP vysoké kvalitě používaného syrového mléka. Toto mléko je ve srovnání s tepelně upraveným mlékem mikrobiologicky bohatší a výrazně přispívá k tvorbě intenzivní chuti a vůně, které jsou pro sýr „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ typické.

Vysoká jakost mléka používaného pro výrobu sýra „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ je výsledkem vysoce kvalitního krmiva dojnic, kterým je zakázáno podávat siláž. Rozhodující vliv má i skutečnost, že toto krmivo se skládá ze sena a/nebo trávy z vymezené oblasti, kterou krávy konzumují posečenou nebo přímo na pastvinách, a jež je bohatá na specifické rostliny.

Za zmínku stojí také specifický přínos místních výrobců, kteří v průběhu času výrobu sýra „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ zdokonalili. Díky jejich zkušenostem se během výroby a zrání sýra daří předcházet výskytu nežádoucích kvasinek, které by mohly změnit jeho charakteristickou vůni a chuť.

Metoda produkce sýra „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ CHOP se vyznačuje omýváním bochníků vlažnou, někdy také mírně slanou vodou. Tento úkon vykonávají místní výrobci během fáze zrání a jeho výsledkem je vytvoření jemného mastného povlaku, jehož barva se postupně mění z okrově žluté na světle hnědou nebo načervenalou. Tento mastný povlak napomáhá při zrání sýra rozvoji specifických biochemických procesů v jeho těstě, přičemž vznikají chemické sloučeniny odpovědné za typickou chuť a vůni sýra „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“.

V minulosti se sýr „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ díky své výrazné až štiplavé, často slané chuti a vůni těšil oblibě zejména mezi chudým obyvatelstvem horských oblastí, neboť i v malém množství dodával chuť jejich skromným venkovským pokrmům založeným většinou na polentě nebo bramborách.

V roce 1984 byl sýr „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ oceněn bronzovou medailí v mezinárodní soutěži horských sýrů Concours International des Fromages de Montagne v Grenoblu.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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