C/2026/3003

4.6.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/3003)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì”

EU-viitenumero: PDO-IT-0950-AM01 – 17.3.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Ala**

☑ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

MASAF (Italian maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Muutokset ovat vakiomuutosta koskevan määritelmän mukaisia, sillä niillä ei muuteta nimeä tai nimen käyttöä, ne eivät uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen eivätkä aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Tuote-eritelmän 2 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.2 kohtaa koskeva muutos – tuotteen kuvaus

Kuvaus

— Tahkon korkeutta on muutettu alentamalla hieman alarajaa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Otsikko

Tuote-eritelmän 3 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa koskeva muutos – tuotantoalue

Kuvaus

— Tuotantoaluetta ei ole muutettu, vaan siihen on vain tehty hallinnollisista uudistuksista johtuvia mukautuksia, jotka koskevat rajatulla maantieteellisellä alueella sijaitsevien kuntien yhdistymisten seurauksena muuttuneita hallinnollisia nimityksiä.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuote-eritelmän 4 artiklaa koskeva muutos – alkuperäselvitys

Kuvaus

— Ilmaisu ”tuottajat” on korvattu tarkemmalla ilmaisulla ”juustolat”. Sana ”kypsyttäjät” on lisätty, ja sana ”pakkaaja” on poistettu.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuote-eritelmän 5 artiklan 1, 2 ja 3 kohdan muutos – tuotantomenetelmä

Kuvaus

— Seosruokinnan ja Unifeed-ruokinnan kielto on poistettu.

— Eritelmään on lisätty tarkennus, jonka mukaan sokeriteollisuuden sivutuotteiden käyttökielto rehussa koskee fermentoituja tuotteita.

— Maidon kuljetuksessa käytettäviä säiliöitä koskeva määräys on poistettu.

— Vaatimus maidon jäähdyttämisestä silloin, jos käytetään säiliöajoneuvoja, on poistettu.

— Vaatimus maidon jäähdyttämisestä tilalla päivittäisen maidonkeruun yhteydessä on siirretty 5 artiklan 3 kohdasta 5 artiklan 2 kohtaan.

— 5 artiklan 3 kohdasta on poistettu sanat ”tai mistä tahansa toisesta lypsystä”, mikä tarkoittaa, että maito on jalostettava 60 tunnin kuluessa ensimmäisestä lypsystä.

— Viittaus toiseen lypsyyn on poistettu, jotta voidaan sallia automaattisten lypsyjärjestelmien käyttäminen.

— Määräys maidon jäähdyttämisestä 15–20 °C:ssa on poistettu, ja tuote-eritelmässä on säilytetty vain vaatimus jäähdyttämisestä 8–16 °C:ssa, jos maito kerätään kerran päivässä.

— Juoksettumisen vähimmäisaikaa on lyhennetty 25 minuutista 20 minuuttiin.

— Tuote-eritelmään on lisätty vaatimus juustomassan leikkaamisesta vähintään maissinjyvän kokoisiksi rakeiksi.

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Tuote-eritelmän 8 artiklan 2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4.6 kohtaa koskeva muutos – tuotteen merkinnät

Kuvaus

— On lisätty velvoite, jonka mukaan vuoristolaitumella tuotetusta maidosta valmistetun di malga -juuston kuoreen on leimattava M-kirjain tuotetyypin korostamiseksi.

— Velvoite ilmoittaa juustolan viitenumero tai -koodi ja tuotantoerä pakatussa tuotteessa on poistettu.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì”

EU-viitenumero: PDO-IT-0950-AM01 – 17.3.2026

1. **Nimi/nimet**

”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

0406 – Juusto ja juustoaine

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” (SAN) on seuraaviin rotuihin kuuluvien lehmien maidosta valmistettu juusto: Bruna, Frisona, Pezzata Rossa, Grigio Alpina, Rendena ja Pinzgau sekä niiden risteytykset. Valmistukseen voidaan käyttää yhden tai useamman edellä mainitun rodun maitoa.

Juusto on pohjistaan tasaisen tai hieman kuperan matalan lieriön muotoinen ja reunoiltaan tasainen tai hieman kupera. Kuori on sileä tai hieman karhea, rasvainen, okrankeltainen, vaaleanruskea tai punertava. Sisus on puolikypsä, puolikova, pehmeän joustava, väriltään valkoinen tai vaaleankeltainen, ja siinä on siellä täällä pieniä tai keskikokoisia koloja. Vuoristolaitumilla tuotetusta maidosta valmistetussa juustossa on keskikokoisia tai suuria koloja, ja sen väri on voimakkaamman keltainen.

Maku on vahva, voimakas, miellyttävällä tavalla lievästi suolainen ja/tai pistävä, ja siinä tuntuu hädin tuskin havaittava kitkerähkö jälkimaku. Aromi ja tuoksu ovat voimakkaan läpitunkevat ja kevyesti ammoniakkiin vivahtavat.

Tahkon halkaisija on 34–42 cm, korkeus 8–12 cm ja paino 8–13 kg.

Juustoa voidaan valmistaa läpi vuoden.

Kuiva-aineen rasvapitoisuuden on oltava vähintään 45 %; kosteuspitoisuus mitattuna vähintään 90 päivää kestäneen kypsytyksen jälkeen on 34–44 %. Kypsytys kestää vähintään 90 päivää. Yli 150 päivää kypsytetty juusto voidaan määritellä pitkään kypsytetyksi (stagionato).

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

SAN-tuotteen ”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” valmistukseen käytetyn maidon tuotantoon tarkoitettujen lypsylehmien ruokintaan käytettävästä rehusta (pysyviltä laitumilta saatu heinä, niitetty heinä ja/tai eläinten laitumella suoraan nauttima ruoho) vähintään 60 % on peräisin 4 kohdassa yksilöidyltä alueelta.

Millä tahansa säilörehulla ruokittujen eläinten maidon käyttöä ei sallita.

Annokseen voidaan lisätä rehuaineita ja rehuseosta, jotta voidaan varmistaa eläinten tasapainoinen ruokinta maidontuotantovaiheessa.

Voimassa olevassa lainsäädännössä kiellettyjen aineiden lisäksi täydennysrehu ei saa sisältää seuraavia tuotteita:

— rapsi- ja rypsiöljy-, rypäleen siemenöljy- ja sitrushedelmien siemenöljykakuista tehtyä jauhoa

— vihannesten ja hedelmien teollisesta jalostuksesta peräisin olevia kuivattuja sivutuotteita

— sokeriteollisuuden sivutuotteita

— panimoteollisuuden sivutuotteita

— kuivattuja vihanneksia ja hedelmiä.

Kahdesta perättäisestä lypsystä saatu lehmän raakamaito on osittain rasvatonta, koska luontaisessa muodossa oleva rasva nousee kerrokseksi maidon pintaan. ”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” -juuston valmistukseen voidaan käyttää vuoristolaitumella tuotettua maitoa.

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Koko tuotantoprosessin (eläinten kasvatus, maidon tuotanto ja jalostaminen, suolaus, juustojen käsittely ja kypsytys) on tapahduttava 4 kohdassa yksilöidyllä alueella.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityiset säännöt*

–

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Tahkot yksilöidään SAN-maininnalla ”Puzzone di Moena”, joka leimataan useamman kerran juustojen pohjaan ja painetaan muotteihin kaikkia muita tuotteessa mahdollisesti olevia merkintöjä suuremmilla kirjaimilla.

Etikettiin merkitään juustolan viitenumero tai -koodi, tuotantoerä ja di malga -tyypin osalta iso M-kirjain.

Juusto voidaan myydä kokonaisena tai paloina. Kulutukseen saatettaessa kokonaiset juustotahkot ja erilaiset pakkaukset on aina varustettava suojatulla alkuperänimityksellä ”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” tai jommallakummalla merkinnöistä ”Puzzone di Moena” tai ”Spretz Tzaorì” sekä tarvittaessa ilmoittamalla tyyppi ”stagionato” (pitkään kypsytetty) ja/tai ”di malga” (valmistettu vuoristolaitumella tuotetusta maidosta); jälkimmäisessä tapauksessa juuston on oltava valmistettu yksinomaan vuoristolaitumella kasvatettujen lehmien maidosta.

5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” -juuston tuotantoalue käsittää seuraavien kuntien hallinnolliset alueet: 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 ja Ziano di Fiemme Trenton maakunnassa sekä Anterivo ja Trodena Bolzanon maakunnassa.

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Tiivistelmä yhteydestä

Maantieteellisen alueen erityisyys

Maantieteellinen ympäristö, josta ”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” on peräisin ja jossa sitä valmistetaan, on tyypillistä vuoristoaluetta. Yksilöity maantieteellinen alue muodostuu kolmesta erillisestä alueesta, jotka ovat Fiemmen laakso, Fassan laakso ja Primiero – Vanoi.

Runsaat sateet, vuodenaikojen väliset suuret säänvaihtelut, alppiniittyjen ja vuoristolaidunten sijaintikorkeus, joka vaihtelee 600:sta jopa yli 2 000 metriin merenpinnasta, sekä pääosin dolomiittisesta kalkkikivestä ja osittain silikapitoisesta aineksesta muodostuvan maaperän vaihteleva kemiallinen koostumus ovat tekijöitä, joiden ansiosta luonnonniityille ja -laitumille on kehittynyt monipuolinen erityislaatuinen kasvillisuus. Yleisesti ottaen kaikki nämä erityisolot yhdistävät ”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” -juuston yksilöityyn maantieteelliseen alueeseen. Erityisen mielenkiintoinen tekijä kyseisen alueen kasvillisuudessa on sellaisten usein ikivanhojen kotoperäisten lajien esiintyminen, joita tavataan nykyisin yksinomaan muutamalla pienellä alueella.

Näissä vuoristo-oloissa myös pienten ja keskisuurten perhetilojen merkitys ympäristönsuojelulle on tärkeä; ne huolehtivat niittyjen ja laidunten sekä vanhojen juustonvalmistusmenetelmien säilyttämisestä ja hyödyntämisestä. Esimerkiksi tapa pestä juustot (lavaggio) on vakiintunut paikallinen käytäntö ”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” -juuston valmistuksessa. Perinteisen menetelmän mukaan juustotahkot käännetään ja huuhdellaan haaleassa kevyesti suolatussa vedessä useampaan kertaan, sitä harvemmin mitä pidemmälle juuston kypsytys edistyy.

Tuotteen erityisyys

Suojattu alkuperänimitys ”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” kuvaa puolikovaa, pinnalta pestyä rakenteeltaan joustavaa pöytäjuustoa, joka on tunnistettavissa tyypillisestä voimakkaan läpitunkevasta, kevyesti ammoniakkiin vivahtavasta tuoksustaan ja aromistaan, joihin liittyy vahva, voimakas, miellyttävällä tavalla lievästi suolainen ja/tai pistävä maku, jossa tuntuu kevyen kitkerä jälkimaku. Lisäksi juuston kuoressa on rasvainen patina, joka kypsytyksen myötä muuttuu tummemmaksi okrankeltaisesta vaaleanruskeaan tai punertavaan.

Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)

SAN-tuotteen ”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” maun ja aromin erityispiirteet liittyvät käytetyn raakamaidon korkeaan laatuun. Sen mikrobiologiset ominaisuudet ovat paremmat kuin lämpökäsitellyllä maidolla, mikä vaikuttaa merkittävästi juuston erityisluonteeseen ja voimakkaaseen makuun ja aromiin.

Valmistukseen käytetyn maidon korkea laatu johtuu lypsylehmien ruokintaan käytetyn rehun erinomaisesta laadusta. Säilörehun käyttö on kiellettyä, ja rehun laatuun vaikuttaa ratkaisevasti myös se, että ruokintaan käytetään alueelta saatua niitettyä heinää ja/tai nurmea tai eläimet laiduntavat suoraan alueen runsaasti erilaisia rehukasvilajeja kasvavilla niityillä.

On myös syytä korostaa alueen tuottajien osuutta. Aikojen saatossa heille on kehittynyt erityinen taito valvoa ”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” -juuston valmistusprosessia ja estää sen ja kypsytyksen aikana tapahtuva epänormaali käyminen, joka saattaisi heikentää juuston maun ja aromin tyypillisiä erityisominaisuuksia.

SAN-juuston ”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” tuotantomenetelmälle on ominaista tahkojen pesu haalealla, toisinaan myös kevyesti suolatulla vedellä. Paikalliset tuottajat tekevät tämän kypsytysvaiheessa, ja käytännön ansiosta juustojen pintaan muodostuu rasvainen patinakerros, jolloin pinnan väri muuttuu vähitellen okrankeltaisesta vaaleanruskeaan tai punertavaan. Tahkojen kypsyessä tämä patinakerros edistää sellaisen biokemiallisen prosessin kehittymistä juuston sisuksessa, jonka tuloksena muodostuu ”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” -juuston tyypillisten maku- ja aromiaistimusten syntymiseen vaikuttavia kemiallisia yhdisteitä.

Aikoinaan erityisesti vuoristokylien köyhä maaseutuväestö arvosti suuresti ”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” -juuston voimakasta, jopa pistävää ja usein suolaista makua ja tuoksua, koska jo pienikin määrä riitti antamaan makua talonpoikien vaatimattomille, useimmiten polentaan tai perunaan perustuville aterioille.

Vuonna 1984 ”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” -juusto palkittiin Grenoblen kansainvälisessä vuoristoalueilla tuotettujen juustojen kilpailussa (Concours International des Fromages de Montagne) pronssimitalilla.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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