C/2026/3003

4.6.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/3003)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì"

Numer referencyjny UE: PDO-IT-0950-AM01 – 17.3.2026

1. **Nazwa produktu**

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

MASAF (Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej", ponieważ nie obejmują zmiany w nazwie ani stosowaniu nazwy, nie grożą zanikiem związku z obszarem geograficznym ani nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Zmiana pkt 2 specyfikacji produktu i pkt 4.2 jednolitego dokumentu w odniesieniu do opisu produktu

Opis

— Zmodyfikowano wysokość boku poprzez nieznaczne obniżenie dolnej granicy.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Tytuł

Zmiana pkt 3 specyfikacji odnoszącego się do obszaru produkcji oraz pkt 5 jednolitego dokumentu

Opis

— Obszar produkcji nie został zmodyfikowany, a jedynie dostosowany do reform administracyjnych, które doprowadziły do zmiany niektórych nazw administracyjnych w wyniku połączeń gmin na wyznaczonym obszarze geograficznym.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Zmiana pkt 4 specyfikacji produktu odnoszącego się do dowodu pochodzenia

Opis

— Termin „producenci" zastąpiono bardziej precyzyjnym terminem „zakłady serowarskie". Dodano słowo „dojrzewalnie" i skreślono wyrażenie „zakład pakowania".

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana pkt 5 ppkt 1, 2 i 3 specyfikacji produktu odnoszącego się do metody produkcji

Opis

— Skreślono zakaz karmienia mieszankami lub techniką pasz „pełnoporcjowych lub unifeed".

— Dodano uściślenie, że zakaz stosowania w paszach produktów ubocznych przemysłu cukrowniczego dotyczy produktów fermentowanych.

— Skreślono specyfikację dotyczącą pojemników wykorzystywanych do transportu mleka.

— Skreślono wymóg schładzania mleka w przypadku stosowania pojazdów-cystern.

— Wymóg schładzania mleka w gospodarstwie w przypadku jednego odbioru dziennie przeniesiono z pkt 5 ppkt 3 do pkt 5 ppkt 2.

— W pkt 5 ppkt 3 skreślono słowa „lub jakiegokolwiek drugiego udoju", co oznacza, że mleko musi zostać przetworzone w ciągu 60 godzin od pierwszego udoju.

— Skreślono odniesienie do drugiego udoju, aby umożliwić stosowanie automatycznych systemów doju.

— Skreślono wymóg schładzania mleka w temperaturze 15–20 °C, utrzymując jedynie wymóg schładzania w temperaturze 8–16 °C w przypadku jednego odbioru dziennie.

— Czas koagulacji skrócono nieznacznie z 25 minut do minimum 20 minut.

— Wprowadzono minimalną wielkość ziaren kukurydzy.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana pkt 8 ppkt 2 specyfikacji produktu i pkt 4.6 jednolitego dokumentu odnoszących się do etykietowania produktu

Opis

— Dodano obowiązek nanoszenia litery „M” na skórkę sera „di malga” (z chowu pastwiskowego) w celu podkreślenia tego rodzaju produktu.

— Zniesiono obowiązek podawania numeru lub kodu oznaczenia zakładu serowarskiego i partii produkcyjnej na zapakowanym produkcie.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì”

Numer referencyjny UE: PDO-IT-0950-AM01 – 17.3.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Włochy

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

0406 – Ser i twaróg

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

ChNP „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaorì” to ser produkowany z mleka uzyskiwanego od krów rasy Bruna, Frisona, Pezzata Rossa, Grigio Alpina, Rendena, Pinzgau i ich krzyżówek. W procesie produkcji może być stosowane mleko pochodzące od krów jednej z tych ras lub kilku łącznie.

Ser ma kształt walca o niskim, lekko wypukłym lub płaskim boku, a powierzchnia górna i dolna są lekko wypukłe; skórka jest gładka lub lekko chropowata, tłusta, o barwie żółtej w odcieniu ochry, jasnobrązowym lub rudawym. Jest to ser podpuszczkowy o miąższu półtwardym, miękkim, elastycznym, o barwie białej do jasnożółtej, charakteryzującym się rzadkimi dziurami o małych lub średnich rozmiarach. Ser otrzymywany z mleka pochodzącego od krów z chowu pastwiskowego charakteryzuje się miąższem z dziurami o średnio-dużych rozmiarach i wyraźniejszą żółtą barwą.

Smak jest mocny, intensywny, lekko i delikatnie solony lub pikantny, z ledwo wyczuwalnym posmakiem goryczy. Aromat i zapach są intensywne, głębokie, z lekką nutą amoniaku.

Średnica kręgu wynosi od 34 cm do 42 cm, wysokość boku od 8 cm do 12 cm, a masa od 8 kg do 13 kg.

Ser może być produkowany przez cały rok.

Procentowa zawartość tłuszczu w suchej masie musi wynosić więcej niż 45 %; wartość wilgotności jest zmienna – wynosi od 34 % do 44 % i mierzy się ją najwcześniej po 90 dniach od wyprodukowania sera. Minimalny okres dojrzewania wynosi 90 dni. Po 150 dniach dojrzewania można określić ser jako „dojrzały”.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

Co najmniej 60 % paszy (siano pochodzące z łąk trwałych lub trawa skoszona lub skarmiona bezpośrednio na łące) podawanej krowom w okresie laktacji produkującym mleko odpowiednie do produkcji ChNP „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" musi pochodzić z obszaru produkcji określonego w pkt 4.

Zabronione jest stosowanie mleka otrzymanego od krów karmionych kiszonkami jakiegokolwiek rodzaju.

Racja żywieniowa krów musi być uzupełniona karmą prostą lub złożoną w takim stopniu, by zapewnić zrównoważone karmienie krów dostosowane do uzyskiwanej od nich wielkości produkcji mleka.

Suplementy nie mogą zawierać, oprócz produktów niedozwolonych w przepisach prawa, również następujących produktów:

— śruty rzepakowej, pestek winogron, nasion owoców cytrusowych,

— suszonych produktów ubocznych z przemysłowego przetwórstwa warzyw i owoców,

— produktów ubocznych przemysłu cukrowniczego,

— suszonych produktów ubocznych przemysłu fermentacyjnego,

— suszonych warzyw i owoców.

Mleko krowie surowe z dwóch kolejnych udojów i czasami częściowo odtłuszczone w naturalnym procesie wytrącania śmietany. Mleko pochodzące od krów z chowu pastwiskowego może być używane do produkcji sera „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì".

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Cały proces produkcji (hodowla, produkcja i przetwórstwo mleka, solenie, przetwarzanie i dojrzewanie sera) musi odbywać się na obszarze określonym w pkt 4.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

–

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Krąg sera jest oznakowany napisem „D.O.P. »Puzzone di Moena«" („ChNP »Puzzone di Moena«") odciśniętym przez formę w kilku miejscach na brzegu. Napis musi mieć wymiary większe od jakiegokolwiek innego ewentualnego napisu naniesionego na produkcie.

Odpowiednie oznakowanie wskazuje numer lub kod oznaczenia zakładu serowarskiego, partię produkcyjną oraz, jeżeli jest to wymagane, wielką literę „M" dla rodzaju „di malga" (z chowu pastwiskowego).

Ser może być sprzedawany w całych kręgach lub porcjowany; w każdym wypadku w momencie wprowadzania do obrotu na całych kręgach i różnego rodzaju opakowaniach musi być umieszczony napis „D.O.P. »Puzzone di Moena/Spretz Tzaorì«" lub jedno z tych określeń oddzielnie „»Puzzone di Moena« D.O.P." lub „»Spretz Tzaorì« D.O.P." i ewentualnie wskazany rodzaj sera – „stagionato" („dojrzały") lub „di malga" („z chowu pastwiskowego"); to ostatnie określenie można stosować wyłącznie w przypadku sera wyprodukowanego z mleka pochodzącego od krów wypasanych na górskich pastwiskach.

5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji sera „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" obejmuje obszar administracyjny następujących gmin: 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 i Ziano di Fiemme w prowincji Trento; Anterivo i Trodena w prowincji Bolzano.

6. **Związek z obszarem geograficznym**

Streszczenie związku

Specyfika obszaru geograficznego

Środowisko geograficzne, w którym powstał i w którym produkowany jest ser ChNP „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" jest typowo górskie. Terytorium określonego obszaru geograficznego składa się z trzech części: dolina Valle di Fiemme, dolina Valle di Fassa i Primiero – Vanoi.

Wielkość opadów, duże różnice klimatyczne w poszczególnych porach roku, wysokość położenia łąk i pastwisk (wynosząca od 600 m n.p.m. do ponad 2 000 m n.p.m.) połączone ze zróżnicowanymi właściwościami chemicznymi gleb, w dużej części wapniowo-dolomitowych i częściowo krzemowych, sprzyjają rozwojowi zróżnicowanej flory, w szczególności na łąkach i pastwiskach, tworząc razem specyficzne warunki, które łączą „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" z określonym obszarem. Wśród flory przedmiotowego obszaru należy wymienić szczególnie interesujące tzw. „gatunki endemiczne", tj. gatunki o dawnym pochodzeniu, dzisiaj występujące tylko na ograniczonym obszarze.

W tych górskich warunkach również przedsiębiorstwa należące do grupy średnio-dużych i rodzinnych odgrywają ważną rolę w ochronie i zagospodarowywaniu terenu poprzez odpowiednie utrzymywanie łąk i pastwisk, a także ochronę i dbałość o zachowanie tradycyjnych technik serowarskich, takich jak „obmywanie", która utrwaliła się u lokalnych producentów i jest stosowana podczas produkcji ChNP „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì". Zgodnie z tradycją technika ta polega na obracaniu i zanurzaniu każdego kręgu sera w letniej, lekko osolonej wodzie; w miarę dojrzewania sera częstotliwość wykonywania tych czynności jest coraz mniejsza.

Specyfika produktu

Nazwa ChNP „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" oznacza ser stołowy o miąższu półtwardym, elastycznym, skórce „opłukiwanej", rozpoznawalnej dzięki charakterystycznemu zapachowi i aromatowi, które są intensywne i głębokie, z lekką nutą amoniaku. Intensywności zapachu ChNP „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" towarzyszy delikatnie słony lub pikantny smak z lekkim posmakiem goryczy. Ponadto „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" ma na skórce tłustą warstwę, która w miarę dojrzewania przybiera coraz ciemniejszą barwę – od żółtej w odcieniu ochra po jasnobrązową lub rudawą.

Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Szczególne właściwości smakowo-zapachowe sera ChNP „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" są związane z wysoką jakością stosowanego mleka surowego. Mleko to jest bogatsze pod względem mikrobiologicznym od mleka poddawanego obróbce termicznej, co w znacznym stopniu wpływa na specyfikę sera „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" i intensywność jego cech smakowo-zapachowych.

Wysoka jakość mleka używanego do produkcji „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" wynika z wysokiej jakości pożywienia podawanego krowom w okresie laktacji, które nie zawiera kiszonek i składa się w przeważającej mierze z siana lub skoszonej trawy pochodzącej z przedmiotowego obszaru lub skarmionej bezpośrednio na łąkach położonych na przedmiotowym obszarze; siano i trawa są bogate w specyficzne gatunki roślin pastewnych.

Należy podkreślić ponadto wkład producentów pochodzących z przedmiotowego obszaru, którzy z czasem nabyli profesjonalnych umiejętności w zakresie produkcji sera „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì", dzięki czemu podczas etapu ścięcia mleka w masę serową i sezonowania unikają niepożądanych procesów fermentacji, które mogłyby zmienić typowe właściwości zapachowe i smakowe sera „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì".

Metoda produkcji ChNP „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" charakteryzuje się tym, że jednym z etapów produkcji jest mycie kręgów letnią wodą, czasem lekko osoloną. Technika ta jest stosowana przez lokalnych producentów podczas dojrzewania kręgów sera i powoduje powstawanie na skórce warstwy tłuszczu oraz stopniową zmianę barwy skórki od żółtej w odcieniu ochry po jasnobrązową lub rudawą. W trakcie dojrzewania kręgów ta tłusta warstwa sprzyja procesom biochemicznym przebiegającym wewnątrz miąższu, które doprowadzają do powstania związków chemicznych nadających typowe nuty smakowo-zapachowe serowi „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì".

W przeszłości „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" ze względu na swój wyraźny smak i zapach, który może być nawet ostry, często słony, był szczególnie ceniony przez biednych mieszkańców górskich wiosek, ponieważ nawet mała ilość sera dodawała smaku skromnym potrawom wieśniaków, których podstawą często była polenta lub ziemniaki.

W 1984 r. w konkursie „Concours International des Fromages de Montagne” w Grenoble ser „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” otrzymał brązowy medal.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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