C/2026/5293

14.10.2026 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/2026/5293)

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-AM02 — 5.8.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

3. **Сектор**

☑ Селскостопански стоки

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

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

Италия

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

Име

MASAF — Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Министерство на земеделието, продоволствения суверенитет 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)**

Заглавие

Изменението се отнася до член 5, точка 3 от продуктовата спецификация и до точка 4.3 от единния документ.

Описание

— Въвежда се възможността за използване и на термизирано мляко освен на сурово мляко.

☑ 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).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“

Референтен номер на ЕС: PDO-IT-0950-AM02 — 5.8.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

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 е с цилиндрична форма, с ниска, леко изпъкнала или плоска стена и плоски или леко изпъкнали основи; кората е гладка или леко грапава, мазна, с тъмножълт, светлокафяв или червеникаво-кафяв цвят. Вътрешността, която е подложена на частична топлинна обработка, е полутвърда, еластична, с бял до светложълт цвят и осеяна със средно големи или малки шупли. Сиренето, за чието производство е използвано мляко от крави, пасли на планински пасища, се отличава със средни до големи шупли и по-наситен жълт цвят.

Вкусът е плътен, силен, леко и приятно солен и/или пикантен, с едва доловим горчив послевкус. Ароматът е силен, остър и с лек дъх на амоняк.

Диаметърът на питата е между 34 и 42 cm, височината на стената варира от 8 до 12 cm, а теглото — между 8 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 производството на продукта. Минималната продължителност на зреенето е 90 дни. След 150 дни зреене 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, окосена или консумирана направо на пасището) трябва да произхожда от района на производство, определен в точка 4.

Изключва се използването на мляко от крави, хранени със силажи независимо от вида им.

Към храната на кравите може да се добавя обикновен или комбиниран фураж, така че да се гарантира тяхното балансирано хранене в зависимост от млекодобива.

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

— брашно от кюспе от рапица, гроздови семки или семки на цитрусови плодове,

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

— ферментирали странични продукти от захарната промишленост,

— изсушени странични продукти от ферментационната промишленост,

— сухи зеленчуци и плодове.

Сурово или термизирано краве мляко, понякога подложено на частично обезмасляване чрез естествено отстраняване на мазнините на повърхността. За производството на „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ може да се използва мляко, добито от крави, пасли на планински пасища.

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

Целият производствен процес (отглеждане на животните, добив и преработка на млякото, осоляване, обработка 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“), нанесен няколко пъти върху стената и щампован с маркиращи калъпи. Той трябва да е с по-едър шрифт от всеки друг надпис, който евентуално фигурира върху продукта.

С подходяща маркировка се указват референтният номер или код на мандрата, производствената партида и евентуално главната буква „M“ за разновидността „di malga“ (от планинските пасища).

Сиренето може да се продава на цели пити или на парчета; във всеки случай при предлагането на пазара питите и различните опаковани разфасовки трябва да са обозначени с надписа ЗНП „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ или с една от двете формулировки ЗНП „Puzzone di Moena“ или ЗНП „Spretz Tzaorì“, както и евентуално да се посочи вида сирене — „stagionato“ („зряло“) 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“ съвпада с административната територия 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

Специфични характеристики 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 Primiero—Vanoi.

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

Продуктът с наименованието „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ представлява трапезно сирене с полутвърда еластична вътрешност, с подложена на промиване кора, което е разпознаваемо поради типичния си силен и остър аромат с лек дъх на амоняк. Силният мирис на ЗНП „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ е съчетан с приятно солен и/или пикантен вкус със слаб горчив послевкус. Освен това кората на „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ е покрита с мазна патина, 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 вкусови и обонятелни характеристики на сиренето със ЗНП „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ са свързани с високото качество на суровото мляко, от което се произвежда. Това мляко се отличава с по-богато съдържание на микроорганизми в сравнение с млякото, подлагано на термична обработка, поради което допринася съществено за формирането на характерните за ЗНП „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ силен вкус и наситен аромат.

Отличните характеристики на млякото, използвано за производството на „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“, се дължат на високото качество на храната, давана на млекодайните крави, и по-конкретно забраната за хранене със силажи и широката употреба на сено и/или на трева, която е окосена в района или която кравите пасат директно на пасищата в района, богати на специфични фуражни видове растения.

Наред с това трябва да се подчертае и приносът на производителите в района, които с течение на времето са придобили специализирани умения за направляване на 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 обонятелни и вкусови характеристики.

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 от местните производители в процеса на зреене на питите, в резултат на което върху кората се образува мазна патина, чийто цвят с течение на времето се променя от тъмножълт до светлокафяв или червеникаво-кафяв. Тази мазна патина способства за протичането на специфични биохимични процеси във вътрешността на сиренето по време на зреенето на питите, при което се образуват химични съединения, на които се дължат типичните вкусово-обонятелни характеристики 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 наситеният 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) в Гренобъл.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

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