C/2026/5293

14.10.2026

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/2026/5293)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“

Referenční číslo EU: PDO-IT-0950-AM02 – 5. 8. 2026

1. **Název produktu**

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Víno

☐ Lihoviny

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

Itálie

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

Název

MASAF

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny spadají do definice standardní změny, neboť nezahrnují změnu v názvu nebo v používání názvu, neexistuje riziko, že v jejich důsledku bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí, a nevedou k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Název

Změna se týká článku 5 bodu 3 specifikace produktu a bodu 4.3 jednotného dokumentu.

Popis

Byla zavedena možnost používat vedle syrového mléka také termizované mléko.

☑ 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).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“

Referenční číslo EU: PDO-IT-0950-AM02 – 5. 8. 2026

1. **Název (názvy)**

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

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*

Sýr „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ CHOP se vyrábí z mléka 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. Sýr se vyrábí z mírně dohřívané sýřeniny. Jeho těsto je polotvrdé, vláčné a pružné, má bílou až světle žlutou barvu a jsou v něm rozptýlena malá až středně velká oka. Sýr vyrobený z mléka pocházejícího od krav chovaných na horských pastvinách má těsto se středně velkými až velkými 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 bochníku se pohybuje od 34 do 42 cm, jeho výška od 8 do 12 cm a hmotnost od 8 do 13 kg.

Sýr se může vyrábět celý rok.

Obsah tuku v sušině musí být vyšší než 45 %. Obsah vody zjišťovaný po nejméně 90 dnech zrání se pohybuje mezi 34 % až 44 %. Minimální doba zrání je 90 dnů. Po 150 dnech zrání je možno sýr označit výrazem „stagionato“ (vyzrálý).

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

Alespoň 60 % píce (seno z trvalých luk nebo trávy, pokosené nebo spásané přímo na pastvině), kterou se krmí dojnice, z jejichž mléka se vyrábí sýr „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ CHOP, musí pocházet z oblasti produkce vymezené v bodě 4.

Je zakázáno používat mléko od krav krmených jakýmkoli druhem siláže.

Krmnou dávku dojnic lze doplňovat krmnými surovinami nebo krmnými směsi v množství zajišťujícím vyváženou výživu odpovídající jejich mléčné užitkovosti.

Kromě produktů zakázaných platnými právními předpisy nesmějí krmiva obsahovat tyto produkty:

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

— sušené vedlejší produkty průmyslového zpracování ovoce a zeleniny,

— fermentované vedlejší produkty cukrovarnického průmyslu,

— sušené vedlejší produkty fermentačního průmyslu,

— sušené ovoce a zeleninu.

Syrové nebo termizované kravské mléko, někdy částečně odtučněné sbíráním samovolně vyvstalé smetany. K výrobě sýra „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ je možné použít i mléko od krav chovaných na horských pastvinách.

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Celý proces produkce (chov, produkce a zpracování mléka, solení, ošetřování a zrání sýra) 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 zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Bochník sýra je označeny nápisem „Puzzone di Moena“ CHOP, který je na bok bochníku vyražen obvodovým razidlem a několikrát se opakuje. 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 ke spotřebě musí být celé bochníky i jednotlivé druhy balení pokaždé označeny nápisem „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ CHOP nebo jedním z obou názvů samostatně, tedy „Puzzone di Moena“ CHOP nebo „Spretz Tzaorì“ CHOP, a případně nápisem „stagionato“ („vyzrálý“) a/nebo „di malga“ („z horských pastvin“); posledně uvedený výraz lze použít pouze, pokud 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, 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 horský charakter. Vymezenou zeměpisnou oblast tvoří tři územní celky: údolí Fiemme, údolí Fassa a oblast Primiero–Vanoi.

Úhrn srážek, výrazné klimatické rozdíly mezi jednotlivými ročními obdobími a nadmořská výška luk a pastvin (od 600 až po více než 2 000 m.n.m. u některých horských pastevních hospodářství) spolu s rozdíly v chemickém složení půdy (která je převážně vápencovo–dolomitová a v některých částech křemičitá) podporují na loukách a pastvinách růst rozmanité a osobité flóry a společně vytvářejí specifické podmínky, které spojují sýr „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ s vymezenou oblastí. K obzvláště zajímavým složkám flóry této oblasti patří tzv. endemity, tedy 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 středně velké rodinné zemědělské 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 bochníku sýra a ve zvlhčování jeho povrchu vlažnou, případně mírně osolenou vodou, přičemž s postupujícím zráním se toto ošetření zpravidla provádí méně často.

Specifičnost produktu

Označení „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ CHOP se vztahuje na polotvrdý, vláčný sýr s omývanou kůrou určený k přímé konzumaci, který lze snadno rozeznat díky jeho typické intenzivní a pronikavé vůni a aromatu s náznaky čpavku. Intenzivní vůni sýra „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ CHOP doprovází příjemně slaná a/nebo štiplavá chuť s lehce nahořklou dochutí. Na kůře sýra „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ je navíc jemný mastný povlak, který v průběhu zrání obvykle tmavne a jeho barva přechází z okrově žluté do světle hnědé nebo načervenalé.

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

Za osobitou chuť a vůni vděčí sýr „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ CHOP vysoké kvalitě používaného syrového mléka. Toto mléko je ve srovnání s tepelně ošetřeným mlékem mikrobiologicky bohatší a výrazně přispívá k intenzitě chuťových a čichových vlastností, které jsou pro sýr „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ typické.

Vysoká jakost mléka používaného k výrobě sýra „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ je výsledkem vysoce kvalitní výživy dojnic, při níž je zakázáno používat siláž. Rozhodující vliv má i skutečnost, že toto krmivo se skládá ze sena a/nebo trávy z vymezené oblasti, kterou krávy konzumují posečenou nebo ji spásají přímo na místních pastvinách bohatých na specifické druhy pícnin.

Je třeba zdůraznit také přínos místních výrobců, kteří v průběhu času získali specifické odborné dovednosti potřebné k výrobě sýra „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“. Díky nim dokážou během výroby a zrání sýra předcházet nežádoucím fermentačním procesům, které by mohly změnit jeho charakteristickou vůni a chuť.

Způsob výroby sýra „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ CHOP se vyznačuje omýváním bochníků vlažnou, někdy také mírně osolenou vodou. Tento postup místní výrobci používají během fáze zrání a jeho výsledkem je vytvoření jemného mastného povlaku, jehož barva se postupně přechází z okrově žluté do světle hnědé nebo načervenalé. Tento mastný povlak během zrání bochníků podporuje v sýrovém těstě specifické biochemické procesy, při nichž vznikají chemické sloučeniny odpovědné za typickou chuť a vůni sýra „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“.

V minulosti se sýr „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ pro svou výraznou vůni a intenzivní až štiplavou, často slanou chuť těšil zvláštní oblibě mezi chudým obyvatelstvem horských oblastí, neboť i v malém množství dochucoval jejich prosté venkovské pokrmy, často připravované z polenty nebo brambor.

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