Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/5293

14.10.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/5293)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-IT-0950-AM02 — 5.8.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Επωνυμία

MASAF (Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Κυριαρχίας και Δασών)

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις εμπίπτουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης δεδομένου ότι δεν περιλαμβάνουν αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της, δεν υπάρχει κίνδυνος ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή και δεν συνεπάγονται επιπλέον περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 σημείο 3 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4.3 του ενιαίου εγγράφου.

Περιγραφή

- Προστίθεται η δυνατότητα χρήσης θερμισμένου γάλακτος επιπλέον του νωπού.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-IT-0950-AM02 — 5.8.2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

0406 – Τυριά και πηγμένο γάλα για τυρί

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν «Puzzone di Moena» / «Spretz Tzaorì» ΠΟΠ είναι ένα τυρί που παράγεται με γάλα αγελάδων των φυλών Bruna, Frisona, Pezzata Rossa, Grigio Alpina, Rendena, Pinzgauer και των διασταυρώσεών τους. Κατά τη διαδικασία παραγωγής μπορεί να χρησιμοποιηθεί γάλα από μία ή περισσότερες από τις εν λόγω φυλές.

Το τυρί έχει κυλινδρικό σχήμα, με ράχη χαμηλή, ελαφρώς κυρτή ή επίπεδη και επιφάνειες επίπεδες ή ελαφρώς κυρτές· η κρούστα είναι λεία ή ελαφρώς αδρή, λιπαρή, με χρώμα ωχροκίτρινο, ανοιχτό καστανό ή ερυθρωπό. Η ημιψημένη, ημίσκληρη, μαλακή, ελαστική μάζα έχει χρώμα ανοιχτό λευκοκίτρινο και παρουσιάζει διάσπαρτες οπές, μέτριες ή μικρές. Το τυρί που παρασκευάζεται με γάλα «di malga» (από ορεινούς βοσκότοπους) έχει οπές μεσαίου έως μεγάλου μεγέθους στη μάζα του και χρώμα εντονότερο κίτρινο.

Η γεύση είναι δυνατή, έντονη, ελαφρώς και ευχάριστα αλμυρή και/ή καυστική, με μια μόλις αντιληπτή πικρίζουσα επίγευση. Το άρωμα είναι έντονο, διαπεραστικό, με ελαφριά οσμή αμμωνίας.

Η διάμετρος του κεφαλιού ποικίλλει από 34 έως 42 cm, το ύψος της ράχης από 8 έως 12 cm και το βάρος από 8 έως 13 kg.

Μπορεί να παραχθεί καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

Το ποσοστό λίπους επί ξηρού δεν πρέπει να υπερβαίνει το 45 %· η υγρασία κυμαίνεται από 34 % έως 44 %, μετρούμενη μετά από περίοδο ωρίμασης 90 ημερών τουλάχιστον. Η ελάχιστη περίοδος ωρίμασης είναι 90 ημέρες. Μετά από 150 ημέρες ωρίμασης το τυρί μπορεί να χαρακτηριστεί ως «stagionato» («ώριμο»).

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Στη διατροφή των αγελάδων σε γαλακτοφορία, για την παραγωγή γάλακτος κατάλληλου για παραγωγή του τυριού «Puzzone di Moena» / «Spretz Tzaorì», πρέπει το 60 % τουλάχιστον της χορτονομής (ξερό χόρτο μόνιμου βοσκοτόπου και/ή νωπό χόρτο θερισμένο ή καταναλωνόμενο απευθείας στον βοσκότοπο) να προέρχεται από την οριοθετούμενη στο σημείο 4 περιοχή παραγωγής.

Αποκλείεται η χρήση γάλακτος από αγελάδες που τρέφονται με ενσιρωμένες ζωοτροφές οποιουδήποτε είδους.

Στο σιτηρέσιο των αγελάδων μπορούν να προστεθούν απλές ή σύνθετες ζωοτροφές σε βαθμό που να εγγυάται την ισορροπημένη διατροφή των ζώων αναλόγως της γαλακτοπαραγωγής τους.

Στη σύνθεση των ζωοτροφών δεν πρέπει να περιλαμβάνονται, επιπλέον όσων απαγορεύονται από την ισχύουσα νομοθεσία, τα ακόλουθα προϊόντα:

— άλευρα από πίτες αγριοκράμβης, γίγαρτα σταφυλιών, σπέρματα εσπεριδοειδών·

— αποξηραμένα υποπροϊόντα της βιομηχανικής επεξεργασίας οπωροκηπευτικών·

— υποπροϊόντα ζύμωσης της σακχαροβιομηχανίας·

— αποξηραμένα υποπροϊόντα της βιομηχανίας ζύμωσης·

— αποξηραμένα οπωροκηπευτικά.

Αγελαδινό ανεπεξέργαστο ή θερμισμένο γάλα, ορισμένες φορές μερικώς αποκορυφωμένο με φυσική μέθοδο. Επιτρέπεται να χρησιμοποιείται γάλα από ορεινούς βοσκότοπους για την παραγωγή του προϊόντος «Puzzone di Moena» / «Spretz Tzaorì».

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Το σύνολο της παραγωγικής διαδικασίας (εκτροφή, παραγωγή και μεταποίηση του γάλακτος, αλάτιση, επεξεργασία και ωρίμαση του τυριού) πρέπει να εκτελείται εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Τα κεφάλια τυριού αναγνωρίζονται με την ένδειξη «Puzzone di Moena» ΠΟΠ, η οποία παρουσιάζεται περισσότερες από μία φορές στη ράχη κάθε κεφαλιού, εκτυπωμένη με τυροκομικές σφραγίδες. Η ένδειξη πρέπει να έχει διαστάσεις μεγαλύτερες από κάθε άλλη ένδειξη την οποία φέρει το προϊόν.

Ο αριθμός ή ο κωδικός αναφοράς του τυροκομείου, η παρτίδα παραγωγής και, κατά περίπτωση, το κεφαλαίο γράμμα «M» για τον τύπο «di malga» επισημαίνονται με κατάλληλο σήμα.

Το τυρί μπορεί να πωλείται σε ακέραια κεφάλια ή τεμαχισμένο· σε κάθε περίπτωση, κατά τη διάθεση στην κατανάλωση, τα ακέραια κεφάλια και οι συσκευασίες διαφόρων τύπων πρέπει να φέρουν την ένδειξη «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì» ΠΟΠ ή, χωριστά, την ένδειξη «Puzzone di Moena» ΠΟΠ ή «Spretz Tzaorì» ΠΟΠ και, ενδεχομένως, τον τύπο «stagionato» ή/και «di malga». Η δεύτερη ένδειξη χρησιμοποιείται μόνον εφόσον το γάλα είναι αποκλειστικά γάλα αγελάδων που διαβιώνουν σε ορεινούς βοσκοτόπους.

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος «Puzzone di Moena» / «Spretz Tzaorì» συμπίπτει με τη γεωγραφική έκταση των ακόλουθων δήμων: 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 και Ziano di Fiemme στην επαρχία Trento· Anterivo και Trodena στην επαρχία Bolzano.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Περίληψη του δεσμού

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Το γεωγραφικό περιβάλλον, στο οποίο παράγεται το προϊόν «Puzzone di Moena» / «Spretz Tzaorì» ΠΟΠ, είναι τυπικά ορεινό. Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή αποτελείται από τρεις εδαφικές περιοχές: την κοιλάδα της Fiemme, την κοιλάδα της Fassa και το σύμπλεγμα κοιλάδων Primiero – Vanoi.

Το ύψος των βροχοπτώσεων, η έντονη κλιματική διαφορά μεταξύ των διαφόρων εποχών, το υψόμετρο των λιβαδιών και των βοσκοτόπων (από 600 έως πάνω από 2 000 μέτρα σε ορισμένους ορεινούς βοσκότοπους), σε συνδυασμό με την ποικιλία της χημικής σύστασης του εδάφους, που είναι σε μεγάλο βαθμό ασβεστολιθικό – δολομιτικό και εν μέρει πυριτικό, ευνοούν την ανάπτυξη ετερογενούς χλωρίδας, ιδιαίτερα στα λιβάδια και στους βοσκοτόπους, δημιουργώντας, συνολικά, τις ειδικές συνθήκες που συνδέουν το προϊόν «Puzzone di Moena» / «Spretz Tzaorì» με την οριοθετημένη περιοχή. Μεταξύ των στοιχείων της χλωρίδας της εξεταζόμενης περιοχής που παρουσιάζουν ιδιαίτερο ενδιαφέρον συγκαταλέγονται τα λεγόμενα «ενδημικά», δηλαδή είδη που σε μεγάλο βαθμό έχουν πολύ παλιά καταγωγή και ζουν σήμερα μόνο σε περιοχές πολύ περιορισμένης έκτασης.

Σε αυτό το ορεινό περιβάλλον, ακόμα και οι μικρού ή μεσαίου μεγέθους εκμεταλλεύσεις οικογενειακού χαρακτήρα διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στην προστασία του εδάφους μέσω της διατήρησης των λιβαδιών και των βοσκοτόπων, καθώς και στη διάσωση και αξιοποίηση των παραδοσιακών τυροκομικών πρακτικών, μεταξύ των οποίων του «lavaggio» (έκπλυση), η οποία αποτελεί πάγια πρακτική των τοπικών παραγωγών και χρησιμοποιείται για την παραγωγή του προϊόντος «Puzzone di Moena» / «Spretz Tzaorì» ΠΟΠ. Η εν λόγω πρακτική, όπως εφαρμόζεται παραδοσιακά, προβλέπει την αναστροφή και τη διαβροχή κάθε κεφαλιού τυριού με χλιαρό νερό, ελαφρώς αλμυρό, με συχνότητα μειούμενη ανάλογα με την πρόοδο της ωρίμασης του τυριού.

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Η ονομασία «Puzzone di Moena» / «Spretz Tzaorì» ΠΟΠ αναφέρεται σε ένα επιτραπέζιο τυρί με ημίσκληρη μαλακή μάζα και πλυμένη κρούστα, το οποίο αναγνωρίζεται από την τυπική οσμή, καθώς και το έντονο και διαπεραστικό άρωμα με ελαφριά οσμή αμμωνίας. Η οσφραντική ένταση του τυριού «Puzzone di Moena» / «Spretz Tzaorì» συνοδεύεται από μια ευχάριστα αλμυρή και/ή καυστική γεύση με ελαφρώς πικρίζουσα επίγευση. Επιπλέον, το τυρί «Puzzone di Moena» / «Spretz Tzaorì» παρουσιάζει στην κρούστα λιπαρό επίχρισμα, το οποίο με την πρόοδο της ωρίμασης έχει την τάση να αποκτά βαθύτερο χρωματισμό, ξεκινώντας από ωχροκίτρινο και φθάνοντας σε ανοιχτό καστανό ή ερυθρωπό.

Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Τα ιδιαίτερα γευστικά και οσφραντικά χαρακτηριστικά του τυριού «Puzzone di Moena» / «Spretz Tzaorì» ΠΟΠ συνδέονται με την υψηλή ποιότητα του γάλακτος, το οποίο χρησιμοποιείται ανεπεξέργαστο. Το συγκεκριμένο γάλα, το οποίο είναι πλουσιότερο σε μικροβιακή χλωρίδα σε σχέση με το γάλα που έχει υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία, συμβάλλει ουσιαστικά στη δημιουργία των χαρακτηριστικών έντονων γευστικών και οσφραντικών ιδιοτήτων του τυριού «Puzzone di Moena» / «Spretz Tzaorì».

Η υψηλή ποιότητα του γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του τυριού «Puzzone di Moena» / «Spretz Tzaorì» οφείλεται στην υψηλή ποιότητα της διατροφής των αγελάδων σε γαλακτοφορία, κατά την οποία απαγορεύεται η χρήση ενσιρωμένων ζωοτροφών, ενώ διαδραματίζει αποφασιστικό ρόλο η χρήση ξερού και/ή νωπού χόρτου θερισμένου στην περιοχή ή καταναλωνόμενου απευθείας στους βοσκοτόπους της περιοχής, όπου αφθονούν ιδιαίτερα κτηνοτροφικά φυτικά είδη.

Υπογραμμίζεται επίσης η συμβολή των παραγωγών της περιοχής, οι οποίοι με την πάροδο του χρόνου απέκτησαν ειδικές επαγγελματικές δεξιότητες διαχείρισης της παραγωγής του προϊόντος «Puzzone di Moena» / «Spretz Tzaorì» και αποφυγής, κατά τη διάρκεια των εργασιών παρασκευής και ωρίμασης των τυριών, ανώμαλων ζυμώσεων που μπορούν να αλλοιώσουν τα τυπικά οσφραντικά και γευστικά χαρακτηριστικά του προϊόντος «Puzzone di Moena» / «Spretz Tzaorì».

Η μέθοδος παραγωγής του «Puzzone di Moena» / «Spretz Tzaorì» ΠΟΠ χαρακτηρίζεται από την πρακτική της έκπλυσης των κεφαλιών με χλιαρό νερό, ορισμένες φορές και ελαφρώς αλμυρό. Η πρακτική αυτή εφαρμόζεται από τους τοπικούς παραγωγούς κατά τη διάρκεια της περιόδου ωρίμασης των κεφαλιών και καθιστά δυνατό τον σχηματισμό λιπαρού επιχρίσματος στην κρούστα, με σταδιακό χρωματισμό της από ωχροκίτρινο σε ανοιχτό καστανό ή ερυθρωπό. Αυτό το λιπαρό επίχρισμα ευνοεί, κατά τη διάρκεια της ωρίμασης των κεφαλιών, μια ειδική βιοχημική δράση που οδηγεί στον σχηματισμό των χημικών ενώσεων στις οποίες οφείλονται τα τυπικά γευστικά και οσφραντικά χαρακτηριστικά του τυριού «Puzzone di Moena» / «Spretz Tzaorì».

Στο παρελθόν, το τυρί «Puzzone di Moena» / «Spretz Tzaorì», λόγω της έντονης, σχεδόν καυστικής και συχνά αλμυρής γεύσης και οσμής του, έχαιρε ιδιαίτερης εκτίμησης από τους φτωχούς ορεσίβιους επειδή, ακόμα και σε μικρή ποσότητα, έδινε γευστικότητα στο φτωχικό φαγητό τους, που συχνά αποτελούνταν από σιμιγδάλι (πολέντα) ή πατάτες.

Το 1984, στον διεθνή διαγωνισμό «Concours International des Fromages de Montagne di Grenoble» (Διεθνής Διαγωνισμός Αλπικών Τυριών), το τυρί «Puzzone di Moena» / «Spretz Tzaorì» έλαβε το χάλκινο βραβείο.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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