C/2026/5293

14.10.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/5293)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“

ELi viitenumber: PDO-IT-0950-AM02 – 5.8.2026

1. **Toote nimetus**

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Valdkond**

☑ Põllumajandustooted

☐ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmeriigi ametiasutus**

Nimi

Põllumajandus-, toidu- ja metsandusministeerium (MASAF)

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Muudatused kuuluvad standardmuudatuse määratluse alla, kuna need ei hõlma nimetuse või nimetuse kasutamise muutmist, ei ohusta seost geograafilise piirkonnaga ega too kaasa täiendavaid piiranguid toote turustamisele.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 3 ja koonddokumendi punkti 4.3.

Kirjeldus

Lisatud on võimalus valmistada juustu mitte ainult toorpiimast, vaid ka kuumtöödeldud piimast.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“

ELi viitenumber: PDO-IT-0950-AM02 – 5.8.2026

1. **Nimetus(ed)**

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

0406 – Juust ja kohupiim

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Kaitstud päritolunimetusega juust „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ on tõugude Bruna, Frisona, Pezzata Rossa, Grigio Alpina, Rendena, Pinzgaueri isenditelt ja nende ristanditelt saadud piimast valmistatud juust. Tootmisel võib kasutada ühe või mitme tõu isenditelt saadud piima.

Juust on silindrikujuline, madalate, kergelt kumerate või tasaste äärtega ja sirgete või kergelt kaarjate külgedega; koorik on sile või kergelt krobeline, libe, ookerkollase, hele- või punakaspruuni värvusega. Juustu sisu on poolkeedetud, poolkõva, pehme, elastne, heleda kollakasvalge värvusega ja hajusalt asetsevate väikeste või keskmise suurusega aukudega. Alpiaasadel karjatatavatelt loomadelt saadud piimast valmistatud juustu sisu on keskmiste või suurte aukudega (silmakesed) ja esilekerkiva kollase värvusega.

Maitse on iseloomulikult tugev, intensiivne, õrnalt ja meeldivalt soolane ja/või terav, vaevumärgatava mõrkja järelmaitsega. Lõhn on intensiivne, läbitungiv, õrnalt ammoniaagi lõhnaga.

Juustukera läbimõõt on 34–42 cm, kõrgus 8–12 cm ja kaal 9–13 kg.

Juustu võib toota kogu aasta vältel.

Rasva osakaal kuivaines peab olema üle 45 %; niiskusesisaldus jääb vahemikku 34–44 %, mõõdetuna pärast vähemalt 90 päeva. Lühim laagerdumise aeg on 90 päeva. Pärast 150-päevast laagerdumist võib kasutada tähistust „stagionato“ (laagerdunud).

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

Vähemalt 60 % kaitstud päritolunimetusega juustu „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ valmistamiseks kõige paremini sobivat piima andvate lakteerivate lehmade söödast (püsirohumaa hein ja/või niidetud või otse karjamaal söödud rohi) peab pärinema punktis 4 määratletud tootmispiirkonnast.

Mis tahes siloga söödetud lehmadelt saadud piima kasutamine on keelatud.

Lehmade söödaratsioon võib sisaldada ka liht- või segasööta koguses, mis tagab piima tootmiseks vajaliku tasakaalustatud söötmise.

Lisaks kehtivate õigusaktidega keelatud toodetele ei või lihtsööt sisaldada järgmisi tooteid:

— rapsikook, viinamarjaseemned või tsitrusviljade seemned;

— köögi- ja puuviljade tööstuslikul töötlemisel saadud kuivatatud kõrvalsaadused;

— suhkrutööstuse kääritatud kõrvalsaadused;

— käärimistööstuse kuivatatud kõrvalsaadused;

— kuivatatud köögi-ja puuviljad.

Lehma toorpiim või kuumtöödeldud lehmapiim, mis on piima pinnale eraldunud rasvakihi tõttu vahel osaliselt kooritud. Juustu „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ valmistamiseks võib kasutada alpiaasadel karjatatavatelt loomadelt saadud piima.

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kogu tootmisprotsess (veiste karjatamine, piima tootmine ja töötlemine, soolamine, juustu töötlemine ja laagerdamine) peab toimuma punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

—

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Juustukera servale on mitmesse kohta tekitatud asjakohaste vormidega reljeeftempel „D.O.P. Puzzone di Moena“ (kaitstud päritolunimetus „Puzzone di Moena“). See märge peab olema esitatud suuremalt kui mis tahes muu tootele märgitud sõna.

Asjakohasel viisil märgitakse juustutootja viitenumber või -kood, tootepartii ja tähis „M“ juhul, kui tegu on kategooriasse „di malga“ (valmistatud alpiaasadel karjatatud loomade piimast) kuuluva juustuga.

Juustu võib müüa tervete kerade või tükkidena; turustamisel peab igal juhul tervetel keradel ja eri liiki pakenditel olema KPNi märge D.O.P. „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ või üks neist kahest eraldi – „Puzzone di Moena“ DOP (KPN) või „Spretz Tzaorì“ DOP–, ja valmimisastme tähistus „stagionato“ (laagerdunud) ja/või „di malga“ (valmistatud alpiaasadel karjatatud loomade piimast); viimast tähistust võib kasutada vaid juhul, kui kogu juustuvalmistamiseks kasutatud piim pärineb eranditult vaid alpiaasadel karjatatavatelt veistelt.

5. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Juustu „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ tootmispiirkond hõlmab järgmiste kommuunide territooriumi: Trento provintsis asuvad 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; Bolzano provintsis asuvad Anterivo ja Trodena.

6. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Seose kokkuvõte

Geograafilise piirkonna eripära

Geograafiline keskkond, kus kaitstud päritolunimetusega juustu „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ toodetakse, on mägine. Määratletud geograafiline piirkond koosneb kolmest territooriumist: Fiemme org, Fassa org ja Primiero-Vanoi.

Sademeterohkus, eri aastaaegade tugevad ilmastikuerinevused, rohu- ja karjamaade kõrgus merepinnast (varieerub 600 meetrist üle merepinna kuni 2 000 meetrini mõnede mägikarjamaade puhul), peamiselt lubjakivist ja dolomiidist ning osaliselt kvartsist koosneva pinnase erinev keemiline koostis soodustavad mitmekülgse ja erilise taimestiku kasvu rohu- ja karjamaadel ning loovad eripärased tingimused, mis seovad juustu „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ määratletud geograafilise piirkonnaga. Piirkonna erilise huvi all olev taimestik sisaldab endeemseid liike, mis on iidse päritoluga liigid, mida praegu kasvatatakse vaid väikestel piiratud aladel.

Selles mägikeskkonnas on isegi taludel (väikesed või keskmise suurusega pereettevõtted) oluline roll territooriumi kaitsmisel ja püsimajäämisel: hooldatakse rohu- ja karjamaasid ning kaitstakse ja väärtustatakse juustumeistrite iidseid meetodeid, sealhulgas kohalike tootjate poolt säilitatud ja kaitstud päritolunimetusega juustu „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ tootmisel kasutatavat pesemist (*lavaggio*). Traditsiooniliselt näeb nimetatud meetod ette iga juustukera ümberkeeramist ja sooja, kergelt soolasesse vette kastmist sagedusega, mis juustu laagerdudes järjest väheneb.

Toote eripära

Kaitstud päritolunimetusega „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ tähistatakse poolkõva, pehme sisuga, pestud koorikuga lauajuustu, mis on äratuntav intensiivsete ja läbitungivate aroomide ning õrna ammoniaagi lõhna poolest. Kaitstud päritolunimetusega juustu „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ intensiivset lõhna täiendab õrnalt soolane ja/või terav maitse kergelt mõrkja järelmaitsega. Lisaks on juustul „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ niiske pinnaga koorik, mis juustu laagerdudes tumeneb, muutudes ookerkollasest hele- või punakaspruuniks.

Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Kaitstud päritolunimetusega juustu „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ erilised lõhna- ja maitseomadused on seotud kasutatava toorpiima kõrge kvaliteediga. Sellisel piimal, mis on parema mikrobioloogilise koostisega kui kuumtöödeldud piim, on peamine osatähtsus „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ intensiivsete lõhna- ja maitseomaduste kujunemisel.

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ tootmisel kasutatava piima kõrge kvaliteet tuleneb lakteerivatele lehmadele antava sööda kõrgest kvaliteedist, st silo söödana kasutamise keelamisest, ning seda mõjutab asjaolu, et lehmade sööda moodustavad rohi ja/või piirkonnas niidetud või otse piirkonna karjamaadel tarbitav hein, mis on rikas eriliste söödakultuuride poolest.

Lisaks tuleb rõhutada piirkonna tootjate panust, sest nad on aastate jooksul omandanud erilised teadmised ja oskused „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ tootmise kohta ja vältinud kalgendamise ja laagerdumise etappides „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ iseloomulikke lõhna- ja maitseomadusi ohustada võivaid käärimisdefekte.

Kaitstud päritolunimetusega juustu „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ tootmismeetodit iseloomustab juustukerade pesemine sooja, vahel ka kergelt soolase veega. Seda meetodit kasutavad kohalikud tootjad juustukerade valmimise etapis ning tänu sellele tekib juustule niiske pinnaga koorik, mille värvus muutub ookerkollasest hele- või punakaspruuniks. Selline niiske pind soodustab juustukerade valmimise etapis erilist biokeemilist aktiivsust juustukera sees, mille tõttu tekib keemiline koostis, mis annab juustule „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ selle iseloomulikud lõhna- ja maitseomadused.

Varasematel aegadel hinnati juustu „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ selle tugeva, isegi terava, sageli soolase maitse ja lõhna tõttu vaestes mägiasulates, kuna ka väikestes kogustes kasutades lisas see maitset maarahva peamiselt polental ja kartulitel põhinevale toidule.

1984. aastal sai „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ Grenoble'is toimunud konkursil Concours International des Fromages de Montagne (rahvusvaheline mägijuustude konkurss) pronksmedali.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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