C/2026/5293

14.10.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/5293)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì"

Referentni broj EU-a: PDO-IT-0950-AM02 – 5.8.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì"

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ime

MASAF (Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva)

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjene su obuhvaćene definicijom standardne izmjene jer ne uključuju promjenu naziva ni upotrebe naziva, ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem i ne podrazumijevaju daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Izmjena se odnosi na članak 5. točku 3. specifikacije proizvoda i točku 4.3. jedinstvenog dokumenta

Opis

Uvedena je mogućnost da se uz sirovo mlijeko upotrebljava i toplinski obrađeno mlijeko.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì”

Referentni broj EU-a: PDO-IT-0950-AM02 – 5.8.2026.

1. **Naziv(i)**

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

3. **Zemlja kojoj pripada razgraničeno zemljopisno područje**

Italija

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

0406 – Sir i skuta

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Sir sa ZOI-jem „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” proizvodi se od mlijeka dobivenog od krava pasmina Bruna (smeđa), Frisona (frizijska), Pezzata Rossa (simentalska), Grigio Alpina (siva tirolska), Rendena (autohtona pasmina) i Pinzgauer te njihovih križanaca. Za njegovu proizvodnju može se koristiti mlijeko dobiveno od jedne ili više tih pasmina.

Sir je cilindričnog oblika s niskim rubom, blago ispupčenim ili ravnim bočnim stranama i ravnim ili blago ispupčenim plohama. Kora mu je glatka ili blago naborana i kremaste teksture, a boja joj varira od okeržute do svijetlosmeđe ili crvenkastosmeđe. Sir je polukuhan te ima polutvrdu, elastičnu teksturu, bijelu do svijetložutu boju i nekoliko malih do srednje velikih rupa. Sir koji se proizvodi od mlijeka krava s planinske ispaše ima srednje velike do velike rupe i izraženiju žutu boju.

Okus mu je snažan, intenzivan, blago i ugodno slan i/ili pikantan, uz jedva primjetan gorkast naknadni okus. Intenzivne je i prodorne arome, uz blagu notu amonijaka.

Promjer sira iznosi od 34 do 42 cm, visina ruba od 8 do 12 cm, a masa od 9 do 13 kg.

Može se proizvoditi cijele godine.

Udio masti, izražen u obliku postotka suhe tvari, mora biti veći od 45 %. Udio vlage u siru starom najmanje 90 dana kreće se između 34 % i 44 %. Minimalno razdoblje dozrijevanja je 90 dana. Nakon 150 dana dozrijevanja sir se može smatrati „zrelim”.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

U okviru proizvodnje sira „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” najmanje 60 % hrane za krave u laktaciji mora biti voluminozna krma (sijeno s trajnih pašnjaka i/ili trava koju krave pasu ili konzumiraju izravno na pašnjaku) koja potječe sa zemljopisnog područja proizvodnje definiranog u točki 4.

Upotreba mlijeka krava koje se hrane silažom nije dopuštena.

Hrana se može dopuniti krmivom ili krmnim smjesama radi uravnotežene prehrane krava za proizvodnju mlijeka.

Osim krmiva koja nisu dopuštena važećim zakonima hrana za krave ne smije sadržavati ni sljedeće proizvode:

— brašno od pogače stočne repe, sjemenke grožđa ili sjemenke citrusnog voća,

— sušene nusproizvode industrijske prerade voća i povrća,

— fermentirane nusproizvode industrije šećera,

— sušene nusproizvode fermentacijske industrije,

— sušeno povrće i voće.

Sirovo ili toplinski obrađeno kravlje mlijeko djelomično obrano prirodnim površinskim obiranjem. Za proizvodnju sira „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" može se koristiti mlijeko krava s planinske ispaše.

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Cijeli postupak proizvodnje (uzgoj, proizvodnja i prerada mlijeka te soljenje, obrada i dozrijevanje sira) mora se odvijati unutar područja definiranog u točki 4.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Sir se označava riječima „PDO Puzzone di Moena", koje se više puta otiskuju na njegovu koru i ispisuju na trakama za označivanje. Taj tekst treba biti veći od bilo kojeg drugog teksta na proizvodu.

Odgovarajuća oznaka sadržava referentni broj ili šifru mljekare, seriju proizvodnje, a prema potrebi i veliko slovo „M" ako je riječ o siru „di malga" (s planinske ispaše).

Sir se može prodavati cijeli ili u komadima, a prilikom stavljanja na tržište u svakom slučaju mora sadržavati oznaku „PDO Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" ili jednu od oznaka „PDO Puzzone di Moena" ili „PDO Spretz Tzaorì", a prema potrebi i riječi „stagionato" („zreli") i/ili „di malga" (s planinske ispaše). Potonja oznaka može se navesti samo ako je sir proizveden isključivo od mlijeka krava s planinske ispaše.

5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje proizvodnje sira „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" obuhvaća sljedeće administrativne općine: 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 u pokrajini Trento; Anterivo i Trodena u pokrajini Bolzano.

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Sažetak povezanosti

Posebnosti zemljopisnog područja

Zemljopisno okruženje u kojem se proizvodi sir sa ZOI-jem „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" većinski je planinsko. Definirano zemljopisno područje sastoji se od tri lokaliteta: dolina Fiemme, dolina Fassa i Primiero-Vanoi.

Padaline, velike klimatske razlike između godišnjih doba i nadmorska visina livada i pašnjaka u rasponu od 600 do preko 2 000 metara na određenim planinskim pašnjacima, zajedno s raznolikim kemijskim sastavom tla, koje je pretežito vapnenasto i dolomitno, ali ponegdje i silikatno, pogoduju rastu heterogene flore, prije svega na livadama i pašnjacima. Svi ti čimbenici zajedno stvaraju posebne uvjete na kojima se temelji povezanost sira „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" sa zemljopisnim područjem. Za floru tog područja posebno su značajne endemske vrste, većinom reliktne, koje danas rastu samo na malim područjima.

U tom planinskom okruženju poljoprivredna gospodarstva, koja su zapravo mala do srednje velika obiteljska poduzeća, imaju važnu ulogu u zaštiti okoliša jer održavaju livade i pašnjake, ali i čuvaju i njeguju tradicionalne metode proizvodnje sira. Jedna je od njih „lavaggio" („pranje"), koju su lokalni poljoprivrednici očuvali i primjenjuju je za proizvodnju sira sa ZOI-jem „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì". Ona tradicionalno podrazumijeva povremeno okretanje i kupanje pojedinačnih sireva u mlakoj, lagano posoljenoj vodi, i to sve rjeđe kako sir dozrijeva.

Posebnosti proizvoda

Oznaka ZOI „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" odnosi se na polutvrdi, mekani stolni sir oprane kore, prepoznatljiv po tipično intenzivnoj i prodornoj aromi s blagom notom amonijaka. Njegovu intenzivnu aromu nadopunjuje ugodno slan i/ili pikantan okus s blago gorkim naknadnim okusom. „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" također karakterizira kremasta patina na kori, koja tijekom dozrijevanja tamni i mijenja boju iz okeržute u svijetlosmeđu ili crvenkastosmeđu.

Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)

Poseban okus i aroma sira sa ZOI-jem „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" potječe od visokokvalitetnog sirovog mlijeka od kojeg se proizvodi. Njegov je mikrobiološki sastav bogatiji od toplinski obrađenog mlijeka, što uvelike određuje karakteristično intenzivan okus i aromu sira „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì".

Vrhunska kvaliteta mlijeka od kojeg se proizvodi „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" posljedica je vrhunske kvalitete hrane koja se daje kravama u laktaciji i zabrane upotrebe silaže, a uvelike i činjenice da se krave hrane sijenom i/ili travom sa zemljopisnog područja proizvodnje ili ispašom izravno na pašnjacima na tom području, koji su bogati posebnim krmivom.

Treba istaknuti i poseban doprinos lokalnih proizvođača, koji su s godinama usavršili proizvodnju sira „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì". Njihova stručna znanja i vještine, koje primjenjuju u postupku proizvodnje i dozrijevanja sira, pomogli su im da spriječe neželjene fermentacije koje mogu promijeniti njegovu prepoznatljivu aromu i okus.

Metoda proizvodnje sira sa ZOI-jem „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" uključuje poseban postupak pranja pojedinačnih sireva u mlakoj, ponekad blago posoljenoj vodi. Zahvaljujući toj praksi, koju lokalni proizvođači primjenjuju za vrijeme dozrijevanja, na kori sira stvara se kremasta patina, čija se boja postupno mijenja iz okeržute u svijetlosmeđu ili crvenkastosmeđu. Ta kremasta patina potiče posebnu biokemijsku aktivnost sira tijekom dozrijevanja, zbog čega nastaju kemijski spojevi zaslužni za jedinstven okus i aromu sira „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì".

U prošlosti je „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" bio omiljen ponajviše među siromašnim seoskim stanovništvom iz planinskih krajeva jer je svojim intenzivnim, pa čak i oštrim okusom i aromom, a nerijetko i slanoćom, čak i u malim količinama obogaćivao okus jednostavne seljačke hrane, koja se često temeljila na palenti ili krumpiru.

Sir „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" osvojio je brončanu medalju na Međunarodnom natjecanju planinskih sireva (Concours International des Fromages de Montagne) u Grenobleu 1984.

Poveznica na objavu specifikacije proizvoda

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