C/2026/5293

2026.10.14.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/5293)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì"

Uniós hivatkozási szám: PDO-IT-0950-AM02 – 2026.8.5.

1. **A termék elnevezése**

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì"

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági áruk

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A tagállam standard módosítást közlő hatósága**

Név

MASAF [Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium]

6. **Standard módosításként való minősítés**

A módosítások a standard módosítás fogalommeghatározása alá tartoznak, mivel nem foglalják magukban az elnevezés vagy az elnevezés használatának megváltoztatását, nem járnak a földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával, és nem járnak további korlátozásokkal a termék forgalmazása tekintetében.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A termékleírás 5. cikke 3. pontjának és az egységes dokumentum 4.3. pontjának módosítása.

Leírás

Bevezetésre került a nyers tej használata mellett a termizált tej használatának a lehetősége.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì”

Uniós hivatkozási szám: PDO-IT-0950-AM02 – 2026.8.5.

1. **Elnevezés(ek)**

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Olaszország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

0406 – Sajt és túró

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” OEM a Bruna, Frisona, Pezzata Rossa, Grigio Alpina, Rendena, Pinzgau fajtáktól és keresztezéseiktől származó tejből készült sajt. Előállításához az említett fajták egyikének, vagy egyszerre több fajtának a teje is felhasználható.

A sajt henger alakú, alacsony, enyhén domború vagy egyenes élekkel, felülete sima, vagy enyhén domború; kérge sima vagy enyhén érdes, zsíros, okkersárga, világosbarna vagy pirosas színű. Sajttésztája félkemény, lágy, rugalmas, világos sárgásfehér színű, közepesen enyhe, elszórt repedezettséggel. Az alpesi nyári legelőhelyekről (malga) származó tejből készült termék sajttésztája közepesen vagy nagymértékben repedezett, színe élénkebb sárga.

Íze markáns, intenzív, enyhén és kellemesen sós és/vagy pikáns, alig érezhető kesernyés utóízzel. Aromája és szaga erős, átható, enyhe ammónia-szaggal.

A sajtforma átmérője 34–42 cm, oldalmagassága 8–12 cm, a sajt tömege 8–13 kg.

Egész évben előállítható.

A szárazanyag zsírtartalma 45 %-nál több; a 90 napos sajt nedvességtartalma 34 % és 44 % között változik. A sajt minimális érlelési ideje 90 nap. 150 nap érlelés után „érettnek” mondható.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

A „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” OEM előállítására megfelelő tejet adó tejelő tehenek takarmányának (állandó rétről származó széna és/vagy kaszált, illetve szabadban legelt fű) legalább 60 %-a a 4. pontban meghatározott előállítási területről származik.

Bármilyen fajta szilázzsal táplált tehenek tejének használata tilos.

Az állatok napi takarmányadagja kiegészíthető egyszerű vagy összetett tápokkal oly mértékben, hogy biztosított legyen a tejtermelésüknek megfelelő kiegyensúlyozott takarmányozás.

A tápok összetevői között az érvényes jogszabályok által tiltott összetevőkön kívül az alábbiak sem szerepelhetnek:

— extrahált repcedara, szőlőmag, citrusfélék magjai,

— zöldség és gyümölcs ipari feldolgozásának szárított melléktermékei,

— a cukorfeldolgozó ipar melléktermékei,

— szárított erjesztőipari melléktermékek,

— szárított zöldség és gyümölcs.

Két egymást követő fejésből származó nyers vagy termizált tehéntej, olykor természetes fölözéssel előállított félzsíros nyers tehéntej. A „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" előállítására alpesi nyári legelőhelyekről (malga) származó tej is felhasználható.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az egész előállítási folyamat (állattenyésztés, tejtermelés, tejfeldolgozás, sózás, a sajt kezelése és érlelése) a 4. pontban meghatározott földrajzi területen zajlik.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

—

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A sajtforma oldalán, sajtba nyomott pecséttel többször fel kell tüntetni a „Puzzone di Moena" OEM jelölést. A jelölésnek a terméken lévő valamennyi szöveghez képest nagyobb méretben kell szerepelnie.

A megfelelő jelölésen szerepel a tejüzem hivatkozási száma vagy kódja, a gyártási tétel és szükség esetén a nagy „M" betű a „di malga" típus esetében.

A sajtformák értékesíthetők egészben vagy darabolva; azonban az egész sajtformán, illetve a különféle csomagolásokon minden esetben szerepelnie kell a „Puzzone di Moena" / „Spretz Tzaorì" OEM, illetve külön-külön a „Puzzone di Moena" OEM, vagy a „Spretz Tzaorì" OEM jelölésnek és az esetleges „stagionato" (érlelt) és/vagy „di malga" (alpesi nyári legelőhelyekről származó) típusjelölésnek, utóbbinak csak abban az esetben, ha a termék kizárólag alpesi legeltetésű állatok tejének felhasználásával készült.

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Puzzone di Moena" / „Spretz Tzaorì" előállítási területe az alábbi települések közigazgatási területét foglalja magába: 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 és Ziano di Fiemme Trento megyében; Bolzano megyében Anterivo és Trodena.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A kapcsolat összefoglalása

A földrajzi terület sajátosságai

A „Puzzone di Moena"/„Spretz Tzaorì" OEM előállítási területe jellemzően hegyvidéki földrajzi környezet. A földrajzi terület a következő három részből áll: a Fiemme-völgy, a Fassa-völgy és a Primiero-Vanoi-völgy.

A csapadékmennyiség, az egyes évszakok közötti jelentős éghajlati eltérések, a rétek és legelők (600 méter, és egyes malgák esetében 2 000 métert is meghaladó tengerszint feletti magasság közötti) elhelyezkedése, és a nagyrészt dolomitos mészkő, kisebb részben szilikátos talaj eltérő kémiai jellegének köszönhetően a terület, főként a rétek és legelők flórája igen változatos – ezen sajátosságok összessége miatt kötődik a földrajzi területhez a „Puzzone di Moena"/„Spretz Tzaorì" előállítása. A földrajzi terület flórájának összetételét tekintve, különösen említésre méltók az úgynevezett „őshonos", vagyis a területre régóta jellemző, napjainkban már csak kis területen termő növényfajták.

A hegyvidéki kis és középméretű családi vállalkozásként működő gazdaságok a rétek és legelők fenntartásával nagyban hozzájárulnak a terület megóvásához, valamint a „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaorì” OEM előállítása során a helyi termelők között elterjedt, régi sajtkészítési hagyományok megőrzéséhez és valorizálásához, amilyen például a „mosás”. Ez a gyakorlat a hagyományok szerint nem más, mint az összes sajtformának az érési folyamat előrehaladtával egyre ritkábban történő átforgatása, és langyos, akár enyhén sós vízzel való lemosása.

A termék sajátosságai

A „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaorì” OEM félkemény sajttésztájú, lágy, lemosott kérgű, erős, átható szagáról és aromájáról felismerhető, enyhén ammónia-szagú asztali sajt. A „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaorì” OEM erős szagához markáns, intenzív, enyhén és kellemesen sós és/vagy pikáns íz társul, alig érezhető kesernyés utóízzel. Ezenkívül a „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaorì” kérgét zsíros bevonat fedi, amelynek színe az érés előrehaladtával az okkersárgától a világosbarnáig, vagy pirosasig terjedően egyre sötétebb.

A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat

A „Puzzone di Moena” / „Spretz Tzaorì” OEM sajt jellegzetes érzékszervi tulajdonságai a nagy mennyiségben felhasznált nyers tejnek köszönhetően alakulnak ki. A hőkezelt tejhez képest nagyobb számú mikrobiológiai összetevővel jellemezhető nyers tej jelentős mértékben fokozza a „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaorì” OEM érzékszervi tulajdonságainak intenzitását.

A „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaorì” OEM előállításához használt tej jó minősége a tejelő teheneknek adott jó minőségű takarmányra vezethető vissza, amelyhez tilos szilázst keverni, és amelynek jelentős részét a földrajzi területről származó széna és/vagy kaszált, illetve közvetlenül a földrajzi területen legelt, takarmánynövényekben gazdag fű alkotja.

Fontos továbbá az emberi tényező kiemelése: a helyi termelők ugyanis az idők során sajátos jártasságra tettek szert a „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaorì” előállítása, valamint a gyártás és érlelés során előforduló olyan rendellenes erjedési folyamatok megelőzése terén, amelyek a „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaorì” érzékszervi tulajdonságainak megváltozását idézhetik elő.

A „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaorì” OEM előállításának jellegzetes gyakorlata a sajtformák langyos, néha enyhén sós vízzel történő lemosása. A helyi termelők ezt a műveletet a sajtformák érésének idején végzik, ennek köszönhetően alakul ki a termék kérgén egy okkersárgából világosbarnába vagy vörösesbe hajló, zsíros bevonat. A sajtformák érése során ez a zsíros bevonat a sajttésztában egy sajátos, a „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaorì” OEM jellegzetes érzékszervi tulajdonságait előidéző kémiai vegyületek kialakulásával járó biokémiai folyamat lejátszódását segíti elő.

A „Puzzone di Moena”/„Spretz Tzaorì” OEM markáns szaga és gyakran pikáns, sós íze miatt, régebben különösen kedvelt volt a hegyvidéken élő szegények körében, mivel akár kis mennyiségben is kellemes ízt adott a földművesek szerény, nem ritkán polentából vagy burgonyából álló ételeinek.

Az 1984-es grenoble-i Concours International des Fromages de Montagne nemzetközi hegyisajt-seregszemlén a „Puzzone di Moena”/ „Spretz Tzaorì” sajt bronzérmes lett.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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