Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2026/5293

2026 10 14

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/5293)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“

ES nuorodos numeris PDO-IT-0950-AM02 – 2026 8 5

1. **Produkto pavadinimas**

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Sektorius**

☑ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Italija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškininkystės ministerija (it. *Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste*, MASAF)

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Pakeitimai atitinka standartinių pakeitimų apibrėžtį, nes dėl jų nekeičiamas pavadinimas ar jo naudojimas, nekyla rizika, kad bus panaikintas ryšys su geografine vietove, ir neatsiranda papildomų prekybos produktu apribojimų.

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

Pavadinimas

Produkto specifikacijos 5 straipsnio 3 dalies ir bendrojo dokumento 4.3 punkto pakeitimas

Aprašymas

– Įtraukiama galimybė naudoti ne tik žalią, bet ir termiškai apdorotą pieną.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“

ES nuorodos numeris PDO-IT-0950-AM02 – 2026 8 5

1. **Produkto pavadinimas (-ai)**

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

3. **Valstybė, kuriai priklauso apibrėžta geografinė vietovė**

Italija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

0406 | Sūriai ir varškė

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

SKVN „Puzzone di Moena“ / „Spretz Tzaorì“ žymimas gaminys – tai iš veislių „Bruna“, „Frisona“, „Pezzata Rossa“, „Grigio Alpina“, „Rendena“ bei „Pinzgau“ ir jas sukryžminus gautų veislių karvių pieno pagamintas sūris. Jam gaminti gali būti naudojamas vienos ar kelių minėtų veislių karvių pienas.

Sūris būna cilindro formos su neaukštais, šiek tiek išgaubtais ar plokščiais šonais ir plokščiomis arba šiek tiek išgaubtomis viršutine ir apatine pusėmis. Sūrio pluta būna lygi ar šiek tiek grublėta, riebi, ochros geltonumo, šviesiai rudos arba rausvos spalvos. Sūrio masė pusiau kaitinta, puskietė, švelni, elastiška, baltos ar šviesiai geltonos spalvos su padrikomis vidutinio dydžio ar mažomis akutėmis. Iš kalnų ganyklose gauto pieno pagaminto sūrio masė būna su vidutinio dydžio ar didelėmis akutėmis ir ryškesnės geltonos spalvos.

Skonis stiprus, intensyvus, šiek tiek maloniai sūrstelėjęs ir (arba) aštrus su vos juntamu kartumo poskoniu. Aromatas bei kvapas intensyvūs, skvarbūs, su švelniu amoniako pokvapiu.

Sūrio galvos skersmuo – 34–42 cm, šono aukštis – 8–12 cm, svoris – 8–13 kg.

Sūris gali būti gaminamas ištisus metus.

Riebalų kiekis sausojoje medžiagoje turi sudaryti daugiau nei 45 %, o ne anksčiau kaip po 90 dienų matuojamo drėgnio vertė gali svyruoti nuo 34 iki 44 %. Sūris nokinamas ne trumpiau kaip 90 dienų. Po 150 nokinimo dienų sūris gali būti vadinamas nokintu (it. *stagionato*).

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

Kad pienas būtų tinkamas SKVN „Puzzone di Moena“ / „Spretz Tzaorì“ žymimam sūriui gaminti, ne mažiau kaip 60 % ganyklinių pašarų (daugiamečių pievų šieno ir (arba) ganyklose nušienautos arba tiesiai jose rupšnojamos žolės) turi sudaryti 4 punkte nustatytos gamybos vietovės pašarai.

Draudžiama naudoti karvių, šeriamų bet kokios rūšies silosu, pieną.

Kad būtų užtikrintas melžiamoms karvėms reikalingas subalansuotas šėrimas, jų racionas gali būti papildomas tinkamu paprastųjų arba kombinuotųjų pašarų kiekiu.

Pašaruose, be galiojančiais teisės aktais draudžiamų produktų, negali būti šių produktų:

— rapsukų išspaudų miltų, vynuogių kauliukų, citrusinių vaisių sėklų,

— pramoninio daržovių ir vaisių perdirbimo šalutinių džiovintų produktų,

— cukraus pramonės šalutinių fermentuotų produktų,

— fermentavimo pramonės šalutinių džiovintų produktų,

— džiovintų daržovių ir vaisių.

Naudojamas žalias arba termiškai apdorotas, kartais pusiau nugriebtas (kai pieno paviršiuje natūraliai nusistoja riebalai) karvės pienas. Sūriui „Puzzone di Moena“ / „Spretz Tzaorì“ gaminti gali būti naudojamas kalnų ganyklose gautas pienas.

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visas gamybos procesas (gyvūnų auginimas, pieno gavyba ir perdirbimas, sūrio sūdymas, apdorojimas ir nokinimas) turi vykti 4 punkte nustatytoje vietovėje.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

—

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Sūrio galvos šonai pažymimi užrašu „SKVN „Puzzone di Moena““, kuris, naudojant žymėjimo formą, keliose vietose įspaudžiamas ant šonų. Šis užrašas turi būti pateikiamas didesnėmis nei bet kokio kito įrašo, pateikto ant produkto, raidėmis.

Naudojant atitinkamą ženklą nurodomas sūrinės registracijos numeris ar kodas ir gamybos partijos numeris, o jei sūris pagamintas iš kalnų ganyklose gauto pieno, gali būti pateikiama didžioji M raidė.

Sūris gali būti parduodamas nepjaustytas arba supjaustytas į dalis. Visais atvejais vartotojams pateikiamos nepjaustytos sūrių galvos ir įvairių rūšių pakuotės turi būti pažymėtos užrašu „SKVN „Puzzone di Moena“ / „Spretz Tzaorì““ arba vienu iš dviejų užrašų – „SKVN „Puzzone di Moena““ ar „SKVN „Spretz Tzaorì““ ir gali būti nurodoma jo rūšis –„stagionato“ („nokintas“) ir (arba) „di malga“ (kalnų ganyklų); pastarąjį užrašą leidžiama naudoti tik jei sūris pagamintas iš kalnų ganyklose ganomų karvių pieno.

5. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Sūrio „Puzzone di Moena“ / „Spretz Tzaorì“ gamybos vietovė sutampa su administracine šių komunų teritorija: Trento provincijoje – 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; Bolzano provincijoje – Anterivo, Trodena.

6. Ryšys su geografine vietove

Ryšio santrauka

Geografinės vietovės ypatumai

SKVN „Puzzone di Moena“ / „Spretz Tzaorì“ žymimo sūrio kilmės ir gamybos geografinei vietovei būdinga tipiška kalnų aplinka. Nustatytą geografinę vietovę sudaro trys zonos: Fjemės, Fasos ir Primjero bei Vanojaus slėniai.

Didelis kritulių kiekis, skirtingais metų laikais smarkiai kintantis klimatas, pievų ir ganyklų zonų aukštis (nuo 600 m iki (tam tikrose vietose) 2 000 m virš jūros lygio) ir cheminės dirvožemio sudėties įvairovė (vyrauja dolomitinės klintys, tačiau yra ir silicio) sudaro palankias sąlygas įvairiai ir išskirtinei pievų ir ganyklų augmenijai augti ir bendras specifines sąlygas, kurios sūrį „Puzzone di Moena“ / „Spretz Tzaorì“ sieja su nustatyta vietove. Kalbant apie šios vietovės augaliją, paminėtini ypatingą reikšmę turintys endeminių rūšių augalai, kurių dauguma čia auga nuo senų laikų ir dabar aptinkami tik nedideliuose plotuose.

Šiose kalnuotose vietovėse svarbų vaidmenį saugant ir prižiūrint teritoriją vaidina ir maži bei vidutiniai šeimyniniai ūkiai – jie saugo pievas bei ganyklas, išlaiko ir toliau taiko senuosius sūrių gaminimo metodus, ypač vietinių gamintojų įtvirtintą „plovimo“ (it. *lavaggio*) metodą, kurį jie taiko gamindami SKVN „Puzzone di Moena“ / „Spretz Tzaorì“ žymimą sūrį. Pagal šį metodą kiekviena sūrio galva tradiciškai vartoma ir plaunama drungnu šiek tiek sūdytu vandeniu; sūriui nokstant šie veiksmai atliekami vis rečiau.

Produkto ypatumai

SKVN „Puzzone di Moena“ / „Spretz Tzaorì“ žymimas puskietės, švelnios masės sūris su nuplauta pluta, kuriam būdingas intensyvus ir skvarbus kvapas bei aromatas ir silpnas amoniako pokvapis. Intensyvus SKVN „Puzzone di Moena“ / „Spretz Tzaorì“ žymimo sūrio kvapas dera su maloniai sūriu ir (arba) aštriu skoniu, kuriame juntamas nestiprus kartumo poskonis. Be to, sūrio „Puzzone di Moena“ / „Spretz Tzaorì“ pluta būna padengta riebiomis apnašomis, kurios sūriui nokstant paprastai tamsėja: iš pradžių būna ochros geltonumo spalvos, o vėliau tampa šviesiai rudos ar rausvos spalvos.

Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys

Ypatingos SKVN „Puzzone di Moena“ / „Spretz Tzaorì“ žymimo sūrio skonio ir aromato savybės susijusios su aukšta gamybai naudojamo žalio pieno kokybe. Nuo šio pieno, kurio mikrobiologinė sudėtis yra turtingesnė už termiškai apdoroto pieno, labai priklauso minėtų sūrio „Puzzone di Moena“ / „Spretz Tzaorì“ savybių intensyvumas.

Aukštą sūriui „Puzzone di Moena“ / „Spretz Tzaorì“ gaminti naudojamo pieno kokybę lemia kokybiškas pieninių karvių racionas – karves draudžiama šerti silosu – ir jį sudaro vietovės šienas ir (arba) ką tik nušienauta žolė arba žolė, kurią karvės rupšnoja tiesiog vietovės ganyklose, kuriose gausu specifinių pašarinių augalų.

Reikia pabrėžti ir vietos gamintojų indėlio svarbą: jie laikui bėgant įgijo specifinės sūrio „Puzzone di Moena“ / „Spretz Tzaorì“ gamybos patirties, kuri jiems padeda gamybos ir nokinimo etapais išvengti netinkamos fermentacijos, dėl kurios gali pakisti sūriui „Puzzone di Moena“ / „Spretz Tzaorì“ būdingos aromato ir skonio savybės.

SKVN „Puzzone di Moena“ / „Spretz Tzaorì“ žymimo sūrio gamybos metodas išsiskiria tuo, kad pagal jį sūrių galvos plaunamos drungnu ir kartais šiek tiek pasūdytu vandeniu. Tai vietos gamintojai atlieka sūriams nokstant. Dėl to ant sūrių plutos susiformuoja riebios apnašos, kurių spalva palaipsniui tamsėja: iš pradžių būna ochros geltonumo, o vėliau – šviesiai rudos ar rausvos spalvos. Šios apnašos nokstančio sūrio minkštime skatina specifinius biocheminio aktyvumo procesus, per kuriuos susiformuoja cheminiai junginiai, nuo kurių priklauso sūriui „Puzzone di Moena“ / „Spretz Tzaorì“ būdingos skonio ir kvapo savybės.

Praeityje sūrio „Puzzone di Moena“ / „Spretz Tzaorì“ stiprų (net aštrų ir dažnai sūrų) skonį ir kvapą labai vertino neturtingi kalnų vietovių kaimo žmonės, nes net nedideliais kiekiais vartojamas sūris paskanindavo kuklius valstiečių valgius, dažnai gamintus iš kukurūzų miltų ar bulvių.

1984 m. tarptautinėje Grenoblio kalnų sūrių mugėje už sūrį „Puzzone di Moena“ / „Spretz Tzaorì“ buvo skirtas bronzos medalis.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

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