C/2026/5293

14.10.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/5293)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì”

ES atsauces numurs: PDO-IT-0950-AM02 – 5.8.2026.

1. **Produkta nosaukums**

“Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

MASAF (Lauksaimniecības, uztursuverenitātes un mežsaimniecības ministrija)

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Uz grozījumiem attiecas standarta grozījuma definīcija, jo tie neietver nosaukuma vai tā lietojuma maiņu, nerada risku, ka saikne ar ģeogrāfisko apgabalu vairs nebūs spēkā, un neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

Temats

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punkta 3. apakšpunktu un vienotā dokumenta 4.3. punktu.

Apraksts

Ir ieviesta iespēja papildus svaigpienam izmantot termizētu pienu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì”

ES atsauces numurs: PDO-IT-0950-AM02 – 5.8.2026.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

“Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

0406 – Siers un biezpiens

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

Ar ACVN “Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” apzīmē sieru, ko ražo no piena, kuru iegūst no “Bruna” (brūno), “Frisona” (frīziešu), “Pezzata Rossa” (sarkano raibo), “Grigio Alpina” (Alpu pelēko), “Rendena” (vietējo sugu) un “Pinzgau” šķirnes vai to krustojumu govīm. Gatavojot šo sieru, var izmantot vienas vai vairāku minēto šķirņu govju pienu.

Siers pēc formas ir cilindrisks neliela augstuma ritulis ar nedaudz izliektiem vai taisniem sāniem un taisnām vai nedaudz izliektām pusēm; rituļa miza ir gluda vai mazliet raupja, krēmīga, okerdzeltenā, gaišbrūnā vai iesarkanā krāsā. Siera masa ir daļēji pasterizēta, pusmīksta, maiga, elastīga, baltā vai gaišdzeltenā krāsā, ar vidēji mazu, skraju acojumu. Ja sieru iegūst no piena, kuru slauc, kad govis uzturas kalnu ganībās, tad tā masa ir ar vidēju vai lielu acojumu, un tās dzeltenā krāsa ir košāka.

Garša ir izteikta, stipra, viegli un patīkami sāļa un/vai asa, pēcgaršā tikko samanāms rūgtenums. Aromāts un smarža ir intensīvi, uzmācīgi, ar vieglu amonjaka smaržas niansi.

Siera diametrs ir no 34 līdz 42 cm, un augstums – no 8 līdz 12 cm; siera svars ir no 8 līdz 13 kg.

Sieru var ražot visu gadu.

Tauku saturam sausnā jābūt lielākam par 45 %. Mitruma saturs, ko mēra, kad sieram ir vismaz 90 dienu, var būt mainīgs – no 34 līdz 44 %. Minimālais nogatavināšanas ilgums ir 90 dienas. Pēc 150 nogatavināšanas dienām sieru var saukt par “nogatavinātu”.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

Lai iegūtu ar ACVN “Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” apzīmētā produkta ražošanai piemērotu pienu, laktācijas perioda laikā vismaz 60 % govīm izēdināmās lopbarības (pastāvīgo pļavu siens un/vai pļauta vai tieši ganībās plūkta zāle) jābūt iegūtai 4. punktā noteiktajā ražošanas apgabalā.

Aizliegts izmantot pienu, kas iegūts no govīm, kuras barotas ar jebkāda veida skābbarību.

Govju barības devu var papildināt ar vienkāršiem vai kompleksiem barības līdzekļiem tādā mērā, lai nodrošinātu tām līdzsvarotu ēdināšanu atkarībā no tā, cik piena govis dod.

Līdztekus produktiem, kas uzskaitīti spēkā esošajos normatīvajos aktos, barības līdzekļu sastāvā nedrīkst ietilpt šādi produkti:

— rapšu rauši, vīnogu sēklu vai citrusaugļu sēklu milti;

— žāvēti dārzeņu un augļu rūpnieciskās pārstrādes blakusprodukti;

— fermentēti cukura rūpniecības blakusprodukti;

— rūpniecībā lietojamās fermentatīvās apstrādes žāvēti blakusprodukti;

— žāvēti dārzeņi un augļi.

Izmanto govs svaigpienu vai termizētu pienu, kuram dažkārt daļēji nosmeļ krējumu, kas nostādinājies virspusē. "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" ražošanai ir izmantojams arī ganībās slaukts piens.

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visam ražošanas procesam (dzīvnieku audzēšana, piena ražošana un pārstrāde, siera sālīšana, apstrāde un nogatavināšana) jānoris 4. punktā noteiktajā ražošanas apgabalā.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

—

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Siera rituli identificē ar norādi "PDO Puzzone di Moena", kuru uz siera rituļa sāniem vairākās vietās uzspiež ar apdrukas lentēm. Norādei jābūt lielākai par jebkuru citu uzrakstu uz produkta.

Atbilstošā marķējumā ietver sierotavas atsauces numuru vai kodu, produkcijas partiju un, ja vajadzīgs, lielo burtu "M", kas apzīmē "di malga" veidu.

Sieru var pārdot vai nu veselos rituļos, vai sadalītu gabalos; jebkurā gadījumā, piedāvājot tirdzniecībā veselus rituļus, uz visu veidu iepakojumiem jābūt norādei "PDO Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" vai vienam no abiem nosaukumiem: "PDO Puzzone di Moena" vai "PDO Spretz Tzaorì", un attiecīgā gadījumā vārdiem "stagionato" ("nogatavināts") un/vai "di malga" ("no ganībās slaukta piena"); pēdējo norāda tikai tad, ja piens iegūts vienīgi no govīm, kas uzturas kalnu ganībās.

5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

"Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" ražošanas apgabalā ietilpst šādu pašvaldību administratīvā teritorija: *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* un *Ziano di Fiemme* Trento provincē; *Anterivo* un *Trodena* Bolcāno provincē.

6. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Kopsavilkums par saikni

Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Ģeogrāfiskā vide, kurā ar ACVN "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" apzīmēto produktu ražo, ir tipisks kalnu apvidus. Noteikto ģeogrāfisko apgabalu veido trīs apvidi: *Fiemme* ieleja, *Fassa* ieleja un *Primiero-Vanoi*.

Nokrišņu daudzums, laika apstākļu lielā atšķirība dažādos gadalaikos, pļavu un ganību augstums virs jūras līmeņa (no 600 līdz 2 000 metriem, dažas ganības pat vēl augstāk) mijiedarbībā ar kaļķu un dolomītu augšņu un daļēji kramzemes (silīcija dioksīda) augšņu ķīmisko īpašību atšķirībām veicina neviendabīgas augu valsts attīstību, jo īpaši pļavās un ganībās, kopumā radot specifiskus apstākļus, kas produktu "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" saista ar noteikto apgabalu. Attiecībā uz apgabala augu sugām īpašu vērību pelna tā sauktās endēmiskās sugas, no kurām lielākā daļa ir senas izcelsmes un kuru izplatības areāls patlaban ir visai ierobežots.

Šajā Alpu apvidū arī lauku saimniecībām, kas ir mazi vai vidēji ģimenes uzņēmumi, ir svarīga nozīme ainavas, jo tās uztur pļavas un ganības, kā arī turpina piekopt tradicionālos siera gatavošanas paņēmienus, piemēram, "lavaggio"' (mazgāšanu), ko vietējie lauksaimnieki ir saglabājuši līdz mūsdienām un izmanto arī ar ACVN "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" apzīmētā siera gatavošanā. Izmantojot šo tradicionālo paņēmienu tāpat kā senāk, katru siera rituli apvērš un mazgā remdenā, arī viegli sāļā ūdenī; turklāt, jo ilgāk siers nogatavināts, jo rituli mazgā retāk.

Produkta specifika

Ar ACVN "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" drīkst apzīmēt pusmīkstas, maigas masas galda sieru ar mazgātu mizu, kas atpazīstama pēc tipiskās intensīvās un uzmācīgās smaržas un aromāta, kurš nedaudz atgādina amonjaku. Līdztekus stiprajam aromātam "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" piemīt arī patīkami sāļa un/vai asa garša ar vieglu rūgtenuma pēcgaršu. Turklāt uz "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" siera mizas ir krēmīga gleme, kas, sieram pakāpeniski nogatavinoties, kļūst tumšāka un maina krāsu no okerdzeltenas līdz gaišbrūnai vai iesarkanai.

Cēloniskā saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta attiecīgo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)

Ar ACVN "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" apzīmētā siera īpašā garša un smarža saistīta ar tā gatavošanā izmantoto augstas kvalitātes svaigpienu. Šis piens, kam ir bagātīgāks mikroorganismu saturs nekā termiski apstrādātam pienam, ievērojami veicina "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" garšas un smaržas intensitātes palielināšanos.

"Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" ražošanai izmantotā piena augstā kvalitāte ir atkarīga no augstās kvalitātes barības, ko govīm izēdina laktācijas periodā, kad skābbarības izmantošana ir aizliegta, un izšķiroša nozīme kvalitātes veidošanā ir tam, ka govis barojas ar noteiktajā apgabalā iegūtu sienu un/vai pļautu zāli vai plūc zāli tieši ganībās, kur sastopama liela lopbarības augu sugu bagātība.

Ir vērts pieminēt arī īpašo ieguldījumu, ko devuši apgabala ražotāji, kuri gadu gaitā ir izcili apguvuši "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" gatavošanu; šī zinātība siera ražošanas un nogatavināšanas procesā ir palīdzējusi izvairīties no nevēlamu raugu klātbūtnes, kas varētu mainīt "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" raksturīgo aromātu un garšu.

Ar ACVN "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" apzīmētā siera ražošanas metodei raksturīgs paņēmiens ir siera rituļu apstrāde, mazgājot tos remdenā, reizumis arī nedaudz sāļā ūdenī. Rituļus vietējie ražotāji pēc šā paņēmiena mazgā siera nogatavināšanas laikā, tādējādi darot iespējamu krēmīgas glemes veidošanos uz mizas, kas pakāpeniski iekrāso to no okerdzeltenas līdz gaišbrūnai vai iesarkanai krāsai. Siera rituļu nogatavināšanas laikā šī krēmīgā gleme veicina īpašu bioķīmisko norišu attīstību siera masā, kuras ir to ķīmisko savienojumu rašanās cēlonis, kuri nosaka "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" tipiskās garšas un smaržas īpašības.

Senāk "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" sieru tā izteiktās smaržas un stiprās, pat asās un bieži vien sāļās garšas dēļ nabadzīgākie kalnaino apvidu lauku ļaudis bija sevišķi iecienījuši, jo šis siers pat nelielos daudzumos patīkami uzlaboja zemnieku ēdienu garšu, ko tie gatavoja no kukurūzas putraimiem vai kartupeļiem.

1984. gadā Starptautiskajā kalnu sieru festivālā, kas notika Grenoblē, "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" sieram piešķīra bronzas medaļu.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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