C/2026/5293

14.10.2026

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/5293)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(l-Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì"

Numru tal-UE: PDO-IT-0950-AM02 — 5.8.2026

1. **Isem il-prodott**

"Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

3. **Settur**

☑ Prodotti agrikoli

☐ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż fejn tinsab iż-żona ġeografika**

L-Italja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Isem

Il-Ministeru għall-Agrikoltura, għas-Sovranità tal-Ikel u għall-Forestrija (MASAF)

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emendi jaqgħu taħt id-definizzjoni ta' emenda standard għax ma jinkludux bidla fl-isem jew fl-użu tal-isem, ma jissograwx li jxejnu r-rabta maż-żona ġeografika, u ma jixħtux restrizzjonijiet oħrajn fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

7. **Deskrizzjoni tal-emendi standard approvati**

Titlu

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5, il-punt 3, tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 4.3 tad-Dokument Uniku.

Deskrizzjoni

- Iddaħħlet il-possibbiltà li mal-ħalib mhux ipproċessat jintuża l-ħalib termizzat.

☑ L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi ta' prodotti agrikoli

"Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì"

Numru tal-UE: PDO-IT-0950-AM02 — 5.8.2026

1. **Isem/Ismijiet għar-reġistrazzjoni**

"Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

3. **Pajjiż fejn tinsab iż-żona ġeografika definita**

L-Italja

4. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu**

4.1. *Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6, il-paragrafu 1, tar-Regolament (UE) 2024/1143*

0406 - Ġobon u baqta

4.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

Id-DOP "Puzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì" hu ġobon magħmul mill-ħalib tal-baqar tar-razez Bruna (Kannella), Frisona (Friesian), Pezzata Rossa (Red Pied), Grigio Alpina (griż tal-Alpi), Rendena (speċijiet indiġeni) u Pinzgauer u l-inkroċjar tagħhom. Għall-produzzjoni jista' jintuża l-ħalib ta' razza waħda minn dawn jew aktar.

Il-ġobon hu ċilindriku, b'qoxra baxxa, b'naħat ftit konvessi jew ċatti u bi wċuħ ċatti jew ftit konvessi; il-qoxra hi lixxa jew bi ftit tikmix, żejtnija, u lewnha safrani bħall-okra, kannella ċar jew ħamrani. Il-ġobon ikun semimsajjar b'sawra elastika medja sa iebsa, lewnu abjad sa isfar ċar, bi ftit toqob medji sa żgħar. Il-ġobon magħmul mill-ħalib tal-mergħat tal-muntanji għandu toqob medji sa kbar u lewnhom isfar aktar intens.

Il-ġobon għandu togħma qawwija, intensa, daqsxejn mielħa u/jew pikkanti b'mod pjaċevoli, li fil-ħalq tħalli sensazzjoni morra perċettibbli. Għandu aroma qawwija u penetranti, bi ħjiel ħafif ta' ammonijaka.

Id-dijametru tal-ġobon ivarja minn 34 sa 42 cm, l-għoli minn 8 sa 12 cm, u jiżen bejn 8 u 13-il kilo.

Jista' jiġi prodott tul is-sena kollha.

Il-kontenut tax-xaħam, espress bħala persentaġġ tal-materja niexfa, ma jistax ikun aktar minn 45 %; il-kontenut tal-indewwa jvarja minn 34 % sa 44 %, imkejjel meta l-ġobon ikollu almenu 90 jum. Il-perjodu minimu tal-maturazzjoni hu 90 jum. Wara l-150 jum tal-maturazzjoni, il-ġobon jista' jissejjaħ "matur".

4.3. *Derogi dwar l-akkwist tal-għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali ddeżinjati b'Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta biss) u restrizzjonijiet fuq l-akkwist tal-materja prima (għall-prodotti proċessati ddeżinjati b'Indikazzjoni Ġeografika Protetta biss)*

Biex il-ħalib ikun tajjeb għad-DOP "Puzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì", almenu 60 % tal-għalf (ħuxlief minn mergħat permanenti u/jew ħaxix mirgħi jew ikkonsmat direttament fuq il-mergħa) li jingħata lill-baqar tal-ħalib ta' dan il-prodott irid jiġi miż-żona tal-produzzjoni definita fil-punt 4.

Il-ħalib tal-baqar magħlfa s-silaġġ ta' kwalunkwe tip hu eskluż.

L-għalf tal-baqar jista' jiġi supplimentat b'għalf sempliċi jew b'għalf kompost bi kwantità li tiżgura dieta bilanċjata tal-baqar skont il-produzzjoni tal-ħalib tagħhom.

Minbarra l-elementi tal-għalf li ma tippermettix il-leġiżlazzjoni fis-seħħ, il-kompożizzjoni tal-għalf m'għandhiex tinkludi dawn il-prodotti li ġejjin:

— dqiq mill-pasta tal-lift, miż-żerriegħa tal-għeneb, miż-żerriegħa taċ-ċitru,

— prodotti sekondarji mnixxfin mill-ipproċessar industrijali tal-ħxejjex u tal-frott,

— prodotti sekondarji ffermentati mill-industrija taz-zokkor,

— prodotti sekondarji mnixxfin mill-industrija tal-fermantazzjoni,

— ħxejjex u frott imnixxfin.

Ħalib mhux ipproċessat jew termizzat, xi drabi xkumat parzjalment bi xkumar naturali tal-wiċċ. Il-ħalib mill-mergħat tal-muntanji jista' jintuża għall-produzzjoni tal-"Puzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì".

4.4. *Fażijiet speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Il-proċess kollu tal-produzzjoni (it-trobbija, il-produzzjoni u l-ipproċessar tal-ħalib, u t-tmelliħ, it-trattament u l-maturazzjoni tal-ġobon) irid isir fiż-żona definita fil-punt 4.

4.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

—

4.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Il-ġobon hu identifikat bil-formulazzjoni "DOP". "Puzzone di Moena" tiġi applikata kemm-il darba mad-dawra tal-ġobon u stampata fuq il-markaturi kummerċjali. din il-formulazzjoni għandha tkun akbar minn kwalunkwe formulazzjoni oħra fuq il-prodott.

Marka xierqa tindika n-numru ta' referenza jew il-kodiċi tal-maħleb, il-lott tal-produzzjoni u, meta meħtieġ, l-ittra kapitali "M" għat-tip "di malga".

Il-ġobon jista' jinbiegħ sħiħ jew f'porzjonijiet; fi kwalunkwe każ, meta jinħarġu għall-konsum, il-forom sħaħ u l-pakketti fit-tipoloġiji varji għandu jkollhom il-formulazzjoni "DOP". "Puzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì" jew waħda minnhom b'mod separat "Puzzone di Moena" DOP jew "Spretz Tzaorì" DOP., kif ukoll l-indikazzjoni eventwali tat-tipoloġija "stagionato" u/jew "di malga", u f'dan il-każ tal-aħħar diment jekk dan isir esklussivament bil-ħalib tal-baqar mill-mergħat tal-muntanji.

5. Definizzjoni konċiża taż-żona ġeografika

Iż-żona tal-produzzjoni tal-"Puzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì" tinsab fit-territorju tal-muniċipalitajiet amministrattivi li ġejjin: 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, fil-Provinċja ta' Trento; Anterivo u Trodena fil-Provinċja ta' Bolzano.

6. Rabta maż-żona ġeografika

Sommarju tar-rabta

Speċifiċità taż-żona ġeografika

L-ambjent ġeografiku mnejn joriġina u fejn isir id-DOP "Puzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì" hu tipiku tal-muntanji. Iż-żona ġeografika definita tikkonsisti minn tliet lokalitajiet: il-wied ta' Fiemme, il-Wied ta' Fassa u l-Primiero-Vanoi.

Ix-xita, id-differenzi klimatiċi kbar bejn l-istaġuni u l-altitudni tal-bwar u l-mergħat (li jvarjaw minn 600 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar sa aktar minn 2 000 metru f'xi mergħat tal-muntanji), flimkien mad-differenzi fil-kimika tal-ħamrija, ħafna minnha ġebla tal-ġir u dolomit, u silikat f'xi żoni, jiffavorixxu t-tkabbir ta' flora eteroġenja partikolari, b'mod partikolari fil-bwar u l-mergħat, u flimkien joħolqu kundizzjonijiet speċifiċi li jorbtu l-"Puzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì" maż-żona definita. Fost l-elementi tal-flora ta' din iż-żona li jippreżentaw interess speċjali hemm l-ispeċijiet "endemiċi", li ħafna minnhom imorru lura għal żmien il-qedem, iżda li issa qed jikbru biss f'żoni żgħar.

F'dan il-kuntest muntanjuż, anke l-irziezet, li huma negozji tal-familja żgħar u medji, jaqdu rwol importanti fil-ħarsien tal-pajsaġġ għax jieħdu ħsieb il-bwar u l-mergħat u jippreservaw u jkomplu jħaddmu l-metodi tradizzjonali tal-produzzjoni tal-ġobon, fosthom il-"ħasil" (lavaggio) li tant ippreservaw ir-raħħala lokali u li jintuża fil-produzzjoni tal-ġobon "Puzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì" DOP. Dan il-metodu tradizzjonalment jinvolvi li kull ġobon jinqaleb u jitqiegħed f'ilma fietel u daqsxejn mielaħ kull ċertu ħin, bi frekwenza li tonqos aktar ma jimmatura l-ġobon.

Speċifiċità tal-prodott

Id-denominazzjoni DOP "Puzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì" tirreferi għal ġobon tal-mejda bejn iebes u artab b'qoxra maħsula, li jingħaraf mill-aroma tipika intensa u penetranti tiegħu bi ħjiel ta' ammonijaka. Mal-aroma intensa tal-"Puzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì" tingħaqad it-togħma mielħa u/jew pikkanti pjaċevoli tiegħu li fil-ħalq tħalli sensazzjoni morra. Il-"Puzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì" għandu wkoll kisja żejtnija fuq il-qoxra tiegħu li, matul il-proċess tal-maturazzjoni, tiskura, u tinbidel mill-isfar lewn l-okra għal kannella ċar jew ħamrani.

Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għal DOP) jew il-kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristika oħra tal-prodott (għal IĠP)

It-togħma u l-aroma speċjali tal-ġobon "Puzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì" DOP huma marbuta mal-kwalità għolja tal-ħalib mhux ipproċessat użat. Dan il-ħalib, b'kontenut mikrobijoloġiku aktar għani mill-ħalib ittrattat bis-sħana, jikkontribwixxi ferm għall-karatterizzazzjoni tal-intensità fit-togħma u fl-aroma tal-ġobon "Puzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì".

Il-kwalità għolja tal-ħalib użat fil-produzzjoni tal-"Puzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì" ġejja mill-kwalità għolja tal-għalf mogħti lill-baqar tal-ħalib, jiġifieri l-projbizzjoni fuq l-użu tas-silaġġ, u hija affettwata ferm mill-fatt li l-baqar jingħataw tiben u/jew ħaxix miż-żona jew jirgħu direttament fil-mergħat taż-żona, tant rikki b'foraġġ speċifiku.

Barra minn hekk irid jissemma wkoll il-kontribut siewi li jagħtu l-produtturi fiż-żona li matul iż-żmien kisbu ħila professjonali speċifika fil-produzzjoni tal-ġobon "Puzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì" u biex, waqt il-produzzjoni u l-maturità tal-ġobon, jevitaw li ssir fermentazzjoni mhux normali li jaf tbiddel il-karatteristiċi tipiċi tat-togħma u l-aroma tal-ġobon "Puzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì".

Il-metodu tal-produzzjoni tal-ġobon "Puzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì" DOP jinkludi l-prattika tal-ħasil tal-ġobon b'ilma fietel, u xi kultant jiżdied daqsxejn melħ. Din il-prattika jagħmluha l-produtturi lokali matul il-proċess tal-maturazzjoni u twassal biex il-ġbaben jiffurmaw kisja żejtnija fuq il-qoxra, li maż-żmien tbiddel lewnha minn isfar lewn l-okra għal kannella ċar jew ħamrani. Din il-kisja żejtnija tippromwovi l-iżvilupp ta' attività bijokimika speċifika fil-ġobon waqt li jkun qed jimmatura, u twassal biex jifformaw komposti kimiċi responsabbli għat-togħma u l-aroma speċjali tal-ġobon "Puzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì".

Fl-imgħoddi, il-ġobon "Puzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì" kien partikolarment apprezzat mill-foqra fiż-żoni rurali li kienu jgħixu fir-reġjuni tal-muntanji, minħabba t-togħma u l-aroma qawwija, tant akuta, u ħafna drabi mielħa, tiegħu, għax anke fi kwantitajiet żgħar kien iżid it-togħma mad-dieta monotona tal-foqra li ħafna drabi tkun ibbażata fuq il-polenta jew il-patata.

Fl-1984, waqt il-Concours International des Fromages de Montagne (il-Kompetizzjoni Internazzjonali tal-Ġobon Alpin) li saret fi Grenoble, il-ġobon "Puzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì" kiseb il-midalja tal-bronż.

Referenza elettronika (url) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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