C/2026/5293

14.10.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/5293)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“

Referenčné číslo EÚ: PDO-IT-0950-AM02 – 5. 8. 2026

1. **Názov výrobku**

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

MASAF (Ministerstvo poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky)

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Zmeny zodpovedajú definícii štandardnej zmeny, keďže nezahŕňajú zmenu názvu ani používania názvu, nepredstavujú riziko, že sa nimi odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou, ani so sebou neprinášajú ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 3 špecifikácie výrobku a bodu 4.3 jednotného dokumentu.

Opis

Zaviedla sa možnosť používať okrem surového mlieka aj termizované mlieko.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“

Referenčné číslo EÚ: PDO-IT-0950-AM02 – 5. 8. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

3. **Krajina, v ktorej sa vymedzená zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

0406 – Syry a tvaroh

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Výrobok „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ s CHOP je syr vyrábaný z kravského mlieka plemien Bruna (Hnedý dobytok), Frisona (Frízsky dobytok), Pezzata Rossa (Červenostrakatý dobytok), Grigio Alpina (sivý alpský dobytok), Rendena (miestne plemeno) a Pinzgauer (Pinzgauský dobytok) a ich krížencov. Na výrobu syra možno použiť mlieko od kráv jedného alebo viacerých z uvedených plemien.

Syr má tvar valca s nízkymi mierne vydutými alebo sploštenými stranami a s plochým alebo mierne vydutým spodkom a vrchom, kôra je hladká alebo len mierne vráskitá, jemná, má žltookrovú, svetlohnedú alebo červenastohnedú farbu. Polouvarené syrové cesto je stredne tvrdé, tvárne, má elastickú textúru a bielu až svetložltú farbu a vykazuje malý počet stredne veľkých až malých ôk. Syr vyrábaný z mlieka z horských pastvín má stredne veľké až veľké oká a je intenzívnejšej žltej farby.

Chuť je silná, výrazná, mierne a príjemne slaná a/alebo pikantná, s takmer nebadateľnou horkou dochuťou. Aróma je silná a prenikavá s náznakom čpavku.

Priemer bochníkov je 34 až 42 cm, výška 8 až 12 cm, hmotnosť 9 až 13 kg.

Možno ho vyrábať v priebehu celého roka.

Obsah tuku, vyjadrený ako percentuálny podiel sušiny, nesmie presahovať 45 %, obsah vody v minimálne 90-dňovom syre sa pohybuje v rozmedzí 34 % až 44 %. Minimálna dĺžka zrenia je 90 dní. Po 150 dňoch zrenia možno syr označiť ako „zrelý“.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Pri výrobe „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ musí minimálne 60 % krmiva dojných kráv tvoriť zelené krmivo (seno z trvalých trávnych porastov a/alebo pokosená tráva alebo tráva priamo spásaná na pastvine), ktoré musí pochádzať z oblasti vymedzenej v bode 4.

Je zakázané používať mlieko kráv kŕmených akýmkoľvek druhom siláže.

Krmivo pre kravy možno doplniť jednoduchými doplnkami alebo zmiešanými krmivami s cieľom zaručiť vyváženú potravu na produkciu mlieka.

Okrem krmív, ktoré sú zakázané platnými právnymi predpismi, nesmie krmivo pre kravy obsahovať ani tieto produkty:

— repkové výlisky, múčka z hroznových jadierok alebo citrusových plodov,

— sušené vedľajšie produkty priemyselného spracovania ovocia a zeleniny,

— fermentované vedľajšie produkty cukrovarníckeho priemyslu,

— sušené vedľajšie produkty fermentačného priemyslu,

— sušená zelenina a ovocie.

Surové alebo termizované kravské mlieko, niekedy čiastočne odtučnené pozberaním smotany na vrchu. Na výrobu „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ možno použiť mlieko z horských pastvín.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Celý výrobný proces (chov, výroba a spracovanie mlieka, solenie syra, manipulácia s ním a jeho zrenie) sa musí odohrávať v oblasti vymedzenej v bode 4.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na identifikáciu syra slúži nápis CHOP „Puzzone di Moena“ vyrazený viackrát na kôre bochníka a vytlačený na označovacích pásikoch, pričom písmená tohto nápisu by mali byť väčšie než všetky ostatné nápisy na výrobku.

Na príslušnom označení sa uvedie referenčné číslo alebo kód syrárstva, výrobná šarža a v relevantných prípadoch veľké písmeno „M“, ak ide o druh „di malga“ (z horských pastvín).

Syr možno predávať v kuse alebo nakrájaný. Pri uvedení na trh musia byť celé bochníky syra, resp. rozličné druhy balenia, označené formuláciou CHOP „Puzzone di Moena/Spretz Tzaorì“ alebo jedným z týchto dvoch názvov, teda CHOP „Puzzone di Moena“ alebo CHOP „Spretz Tzaorì“, a v relevantných prípadoch označením „stagionato“ („zrelý“) a/alebo „di malga“ („z horských pastvín“), pričom toto posledné označenie možno použiť len vtedy, keď všetko mlieko použité pri výrobe daného syra pochádza od kráv chovaných na horských pastvinách.

5. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť výroby syra „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ zahŕňa tieto obce: 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 a Ziano di Fiemme v provincii Trento; Anterivo a Trodena v provincii Bolzano.

6. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Zhrnutie súvislosti

Špecifickosť zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť, v ktorej sa syr s CHOP „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ vyrába, je typicky vysokohorská. Vymedzená zemepisná oblasť pozostáva z troch lokalít: údolie Fiemme, údolie Fassa a horská oblasť Primiero-Vanoi.

Úhrn zrážok, výrazné klimatické rozdiely medzi ročnými obdobiami a nadmorská výška lúk a pastvín (od 600 m do viac ako 2 000 m pri niektorých horských pastvinách) spolu s rozdielmi v chemickom zložení pôdy (ktorá je prevažne vápencovo-dolomitová, ale v niektorých oblastiach kremičitá) umožňujú rast rozmanitej flóry, predovšetkým na lúkach a pastvinách, a spolu vytvárajú osobitné podmienky, ktoré spájajú „Puzzone di Moena/Spretz Tzaorì“ s vymedzenou oblasťou. Flóra vymedzenej oblasti, ktorá je mimoriadne zaujímavá, zahŕňa aj „miestne“, z veľkej časti staré druhy, ktoré v súčasnosti rastú už len v obmedzených lokalitách.

V tomto horskom prostredí zohrávajú aj malé až stredne veľké rodinné poľnohospodárske podniky dôležitú úlohu pri ochrane krajiny, pretože udržiavajú lúky a pastviny a zachovávajú a zveľaďujú tradičné metódy výroby syra (napr. „lavaggio“ – omývanie), ktoré miestni syrári tradične používajú pri výrobe CHOP „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“. Táto metóda tradične spočíva v pravidelnom obracaní každého bochníka syra vo vlažnom a niekedy mierne slanom kúpeli, pričom v priebehu zrenia sa frekvencia tohto úkonu znižuje.

Špecifickosť výrobku

Označenie CHOP „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ sa vzťahuje na polotvrdý, tvárny syr s omývanou kôrou, ktorý sa ľahko rozozná na základe svojej typickej intenzívnej, prenikavej arómy s náznakom čpavku. Jeho intenzívna aróma sa spája s príjemnou slanou a/alebo pikantnou chuťou s jemne horkou dochuťou. Na kôre „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ je takisto jemný povlak, ktorý v procese dozrievania tmavne, jeho farba sa zmení z okrovo žltej na svetlohnedú alebo červenasto hnedú.

Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)

Za osobitnú chuť a arómu vďačí syr s CHOP „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ vysokej kvalite mlieka, z ktorého sa vyrába. Toto mlieko je na rozdiel od tepelne upraveného mlieka mikrobiologicky hodnotnejšie a zohráva rozhodujúcu úlohu pri tvorbe intenzity chuti a arómy „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“.

Vysoká kvalita mlieka používaného na výrobu „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ je výsledkom kvalitného krmiva dojných kráv, keďže je zakázané podávať im siláž, a nezanedbateľný vplyv má aj to, že krmivo pre kravy pozostáva zo sena a/alebo trávy z danej oblasti, alebo sa kravy pasú priamo na pastvinách v oblasti, ktoré sú bohaté na osobitné trávy, ďatelinoviny a byliny.

Zdôrazniť treba aj prínos miestnych výrobcov, ktorí sa postupom času stali odborníkmi na výrobu „Puzzone di Moena/Spretz Tzaorì“ a vďaka svojim odborným znalostiam dokážu pri výrobe a zrení syra zabrániť nežiaducemu kvaseniu, ktoré by mohlo mať za následok zmenu charakteristickej arómy a chuti syra „Puzzone di Moena/Spretz Tzaorì“.

Metóda výroby CHOP „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ sa vyznačuje najmä umývaním bochníkov vo vlažnej vode, ktorá môže niekedy byť mierne osolená. Tento postup vykonávajú miestni výrobcovia počas dozrievania a jeho výsledkom je vytvorenie jemného povlaku na kôre, ktorého farba sa postupne mení z okrovej žltej na svetlohnedú alebo červenasto-hnedú. Tento jemný povlak pri dozrievaní syra napomáha špecifické biochemické procesy, ktorými vznikajú chemické látky zodpovedné za osobitú chuť a arómu „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“.

V minulosti sa syr „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ vďaka svojej výraznej, mnohokrát slanej chuti a aróme tešil veľkej obľube najmä medzi chudobným vidieckym obyvateľstvom horských oblastí, pretože čo aj len v malých množstvách dodával chuť ich skromnej sedliackej strave založenej na polente či zemiakoch.

V roku 1984 bol „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ na medzinárodnej súťaži horských syrov *Concours International des Fromages de Montagne* v Grenoble ocenený bronzovou medailou.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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