C/2026/5293

14.10.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/5293)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“

Referenčna številka EU: PDO-IT-0950-AM02 – 5. avgust 2026

1. **Ime proizvoda**

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

MASAF (ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo)

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Spremembe spadajo v opredelitev standardne spremembe, saj ne vključujejo spremembe imena ali uporabe imena, ne morejo izničiti povezave z geografskim območjem in ne vključujejo dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Sprememba se nanaša na člen 5(3) specifikacije proizvoda in točko 4.3 enotnega dokumenta.

Opis

Uvedena je bila možnost, da se poleg surovega mleka lahko uporabi tudi toplotno obdelano mleko.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“

Referenčna številka EU: PDO-IT-0950-AM02 – 5. avgust 2026

1. **Ime**

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

3. **Država, ki ji pripada razmejeno geografsko območje**

Italija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

0406 – Sir in skuta

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Proizvod z ZOP „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ je sir, ki se proizvaja iz mleka krav rjavega, frizijskega, rdečega lisastega, sivega tirolskega in pincgavskega goveda, rendene (avtohtone pasme) ter njihovih križancev. Proizvaja se iz mleka ene ali več navedenih pasem.

Sir je valjaste oblike in nizek, obod je nekoliko izbočen ali raven, osnovni ploskvi pa sta ravni ali nekoliko izbočeni. Skorja je gladka ali rahlo nagubana in mastna, okrasto rumene, svetlo rjave ali rdečkasto rjave barve. Gre za napol kuhan sir s srednje trdo elastično teksturo; sredica je bele do svetlo rumene barve z nekaj srednje velikimi do majhnimi luknjami. Sir, izdelan iz mleka krav, ki se pasejo na gorskih pašnikih, ima srednje velike do velike luknje in je izrazitejše rumene barve.

Ima močan in intenziven prijetno slankast in/ali oster okus z rahlo grenkastim pookusom. Vonj je močan in prodoren s pridihom amoniaka.

Hlebec ima premer od 34 do 42 cm, visok je od 8 do 12 cm, tehta pa od 9 do 13 kg.

Izdeluje se lahko vse leto.

Vsebnost maščobe, ki se izrazi kot delež suhe snovi, ne presega 45 %, vsebnost vlage pa se giblje med 34 in 44 %; meritev se izvede, ko je sir star vsaj 90 dni. Sir zori vsaj 90 dni. Po 150 dneh zorenja ga je mogoče opredeliti kot „zorjeni“ sir.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Vsaj 60 % krme krav molznic, katerih mleko se uporablja za proizvodnjo sira „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“, mora sestavljati živinska krma (seno s stalnih pašnikov in/ali trava, ki jo živali popasejo neposredno na njih) s proizvodnega območja iz točke 4.

Prepovedana je uporaba mleka krav, ki se krmijo s kakršno koli silirano krmo.

Krmo je mogoče dopolniti s krmili ali krmnimi mešanicami, da krave dobijo uravnoteženo prehrano za proizvodnjo mleka.

Poleg krmil, prepovedanih na podlagi veljavne zakonodaje, krma prav tako ne sme vsebovati naslednjih proizvodov:

— pogače iz oljne ogrščice ter moke iz grozdnih pešk ali pešk agrumov,

— posušenih stranskih proizvodov industrijsko predelanega sadja in zelenjave,

— fermentiranih stranskih proizvodov industrije sladkorja,

— posušenih stranskih proizvodov industrije fermentacije,

— posušenih zelenjave in sadja.

Sir „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ se proizvaja iz surovega ali toplotno obdelanega kravjega mleka, včasih delno posnetega po postopku naravnega posnemanja z odstranjevanjem maščobe, ki se nabere na površini. Uporabi se lahko mleko krav, ki se pasejo na gorskih pašnikih.

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Celotni proizvodni proces (reja, proizvodnja in predelava mleka ter soljenje, obdelava in zorenje sira) mora potekati na območju iz točke 4.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Sir se označi z napisom „ZOP Puzzone di Moena“, ki se večkrat odtisne na skorji in natisne na označevalnih trakovih; ta napis mora biti večji od vseh drugih napisov na proizvodu.

Na ustrezni oznaki se navedejo številka ali oznaka mlečnega obrata, proizvodna serija in po potrebi velika črka „M“, ki označuje vrsto proizvoda „di malga“ (planinski).

Sir se lahko prodaja v hlebcu ali po kosih; ob prodaji morajo biti celi hlebci ali različno zapakirani kosi opremljeni z napisom „ZOP Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ oziroma enim od dveh napisov, tj. „ZOP Puzzone di Moena“ ali „ZOP Spretz Tzaorì“, in po potrebi z izrazoma „stagionato“ (zorjen) in/ali „di malga“ (planinski). Zadnjega je dovoljeno uporabiti le, če se sir pridobi samo iz mleka krav, ki se pasejo na gorskih pašnikih.

5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Sir „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ se proizvaja v naslednjih upravnih občinah: 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 in Ziano di Fiemme v pokrajini Trento ter Anterivo in Trodena v pokrajini Bolzano.

6. **Povezava z geografskim območjem**

Povzetek povezave

Posebnost geografskega območja

Sir z ZOP „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ se proizvaja v značilnem alpskem geografskem okolju. Opredeljeno geografsko območje sestavljajo trije lokalni predeli: dolina Fiemme, dolina Fassa ter območje dolin Primiero in Vanoi.

Padavine, velike podnebne razlike med posameznimi letnimi časi in nadmorska višina, na kateri ležijo travniki in pašniki (od 600 do več kot 2 000 metrov nad morjem, kjer ležijo nekateri gorski pašniki), v povezavi z razlikami v kemijski sestavi tal (večinoma apnenci in dolomiti, ponekod pa tudi silikatne kamnine) ugodno vplivajo na rast raznovrstnega rastlinja – zlasti na travnikih in pašnikih – ter skupaj ustvarjajo posebne razmere, ki sir „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ povezujejo z opredeljenim območjem. Kar zadeva rastlinstvo na tem območju, so še posebej zanimive endemične vrste, ki so se večinoma razvile že v davni preteklosti, danes pa rastejo le še na majhnih območjih.

V opisanem alpskem svetu imajo pomembno vlogo tudi majhne do srednje velike družinske kmetije, saj z vzdrževanjem travnikov in pašnikov skrbijo za varstvo naravne krajine ter negujejo tradicionalne sirarske metode, kot je spiranje, ki so ga lokalni kmetje ohranili in ga še vedno uporabljajo pri proizvodnji sira z ZOP „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“. Po tej tradicionalni metodi vsak hlebec sira v rednih presledkih obračajo ter močijo z mlačno in nekoliko slano vodo. Bolj ko je sir zrel, redkeje ponavljajo ta postopek.

Posebnosti proizvoda

Ime ZOP „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ označuje poltrd ali mehak namizni sir s prano skorjo, prepoznaven po značilnem intenzivnem in prodornem vonju s pridihom amoniaka. Intenzivni vonj tega sira dopolnjuje prijetno slankast in/ali nekoliko oster okus z grenkastim pookusom. Skorjo sira „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ prekriva mastna plast, ki med zorenjem temni, saj je najprej okrasto rumena, na koncu pa od svetlo do rdečkasto rjava.

Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)

Posebni okus in vonj sira z ZOP „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ sta povezana z visokokakovostnim surovim mlekom, ki se uporablja za njegovo proizvodnjo. Mikrobiološka sestava takega mleka je bogatejša kot pri toplotno obdelanem mleku, kar bistveno vpliva na intenzivnost okusa in vonja tega sira.

Mleko, ki se uporablja za proizvodnjo sira „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“, je tako kakovostno zaradi visokokakovostne krme, s katero se prehranjujejo krave molznice, saj je prepovedana uporaba silirane krme, velik vpliv pa ima tudi to, da se krave krmijo s senom in/ali travo z opredeljenega območja ali pa se neposredno pasejo na tamkajšnjih pašnikih, kjer je posebne krme v izobilju.

Omeniti je treba tudi poseben prispevek območnih proizvajalcev, ki so se z leti izmojstrili, tako da znajo med postopkom izdelave in zorenja sira „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ preprečiti navzočnost neželenih kvasovk, ki bi lahko spremenile značilni vonj in okus sira.

Metoda proizvodnje sira z ZOP „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ vključuje poseben postopek spiranja hlebcev z mlačno vodo, ki jo lokalni proizvajalci včasih nekoliko posolijo. S tem postopkom omogočijo, da se na skorji hlebcev med zorenjem izoblikuje mastna plast, ki postopno spreminja barvo od okrasto rumene do svetlo ali rdečkasto rjave. Ta plast ugodno vpliva na razvoj posebne biokemijske dejavnosti v siru med zorenjem, zato se tvorijo kemijske sestavine, zaradi katerih ima sir „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ poseben vonj in okus.

V preteklosti so ta sir cenili zlasti revni prebivalci alpskih regij, saj je zaradi močnega, celo ostrega in pogosto slanega okusa ter izrazitega vonja že v majhnih količinah popestril njihovo enolično kmečko prehrano, ki je običajno temeljila na polenti in krompirju.

Na mednarodnem tekmovanju hribovskih sirov (Concours International des Fromages de Montagne), ki je potekalo leta 1984 v Grenoblu, je sir „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ prejel bronasto odličje.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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