C/2026/3003

4.6.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/3003)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì«

EU-referencenummer: PDO-IT-0950-AM01 — 17.3.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

MASAF (ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug)

6. **Klassificering som standardændring**

Ændringerne falder ind under definitionen af en standardændring, da de ikke omfatter en ændring af betegnelsen eller anvendelsen af betegnelsen, ikke risikerer at ugyldiggøre tilknytningen til det geografiske område og ikke medfører yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Ændring af artikel 2 i varespecifikationen og punkt 4.2 i enhedsdokumentet om beskrivelsen af produktet

Beskrivelse

— Højden er blevet ændret, ved at den nedre grænse er blevet reduceret en smule.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Titel

Artikel 3 i varespecifikationen vedrørende produktionsområdet og punkt 5 i enhedsdokumentet er blevet ændret.

Beskrivelse

— Produktionsområdet er ikke blevet ændret, men er blot blevet tilpasset efter de administrative reformer, som har medført, at visse administrative betegnelser er blevet ændret som følge af kommunesammenlægninger inden for det afgrænsede geografiske område.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Ændringen vedrører artikel 4 i varespecifikationen om bevis for oprindelse.

Beskrivelse

— Udtrykket »producenter« er blevet erstattet af det mere præcise udtryk »mejerier«. Ordet »lagringsvirksomheder« er blevet tilføjet, og ordet »emballeringsvirksomhed« er blevet slettet.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 1, 2 og 3, i varespecifikationen om fremstillingsmetoden.

Beskrivelse

— Forbuddet mod fodring med foderblandinger og med enkeltfoder eller unifeed er udgået.

— Der er tilføjet en præcisering af, at forbuddet mod anvendelse af biprodukter fra sukkerproduktion i foder vedrører fermenterede produkter.

— Bestemmelsen vedrørende de beholdere, der anvendes til transport af mælken, er udgået.

— Kravet om, at mælken skal nedkøles eller køles, når der anvendes tankvogne, er udgået.

— Kravet om, at mælken skal nedkøles på bedriften ved én daglig indsamling, er flyttet fra artikel 5, stk. 3, til artikel 5, stk. 2.

— Ordene »eller en yderligere malkning« er slettet fra artikel 5, stk. 3, hvilket betyder, at mælken skal forarbejdes inden for 60 timer efter den første malkning.

— Henvisningen til den yderligere malkning er slettet for at give mulighed for automatiske malkesystemer.

— Kravet om nedkøling af mælken til 15-20 °C er udgået, således at kun kravet om nedkøling til 8-16 °C ved én daglig indsamling opretholdes.

— Koaguleringstiden er reduceret en smule fra mindst 25 minutter til mindst 20 minutter.

— Der er indført en mindstestørrelse for ostekornene svarende til en majskerne.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Ændringen vedrører artikel 8, stk. 2, i varespecifikationen og punkt 4.6 i enhedsdokumentet om emballering af produktet.

Beskrivelse

— Der er tilføjet en forpligtelse til at præge bogstavet »M« i skorpen på osten »di malga« (fra alpegræsgange) for at fremhæve denne produkttype.

— Forpligtelsen til på det emballerede produkt at angive producentmejeriets referencenummer eller kode og produktionspartiet er udgået.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì«

EU-referencenummer: PDO-IT-0950-AM01 — 17.3.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Italien

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

0406 – Ost og ostemasse

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì« bruges om en ost fremstillet af råmælk fra køer af racerne Bruna, frisisk, Pezzata Rossa, Grigio Alpina, Rendena, Pinzgauer og krydsninger deraf. Mælk fra en eller flere af disse racer kan bruges til produktionen.

Osten er cylinderformet med lave, let konvekse eller plane sider og plane eller let konvekse overflader. Skorpen er glat eller med enkelte rynker, og farven varierer fra okkerfarvet til lyse- eller rødbrun. Osten er af halvkogt ostemasse med halvfast, elastisk tekstur, hvis farve varierer fra hvid til lys strågul med spredte små til mellemstore huller. Ost fremstillet af mælk fra køer, der går på alpegræsgange, har mellemstore til store huller og en mere intens gul farve.

Dens smag er stærk, intens, let og behageligt salt og/eller skarp med en knap mærkbar bitter eftersmag. Dens aroma er stærk og gennemtrængende med et let anstrøg af ammoniak.

Ostens diameter varierer fra 34 til 42 cm, og sidehøjden er mellem 8 og 12 cm. Osten vejer fra 8 til 13 kg.

Den kan produceres hele året.

Fedtindholdet i ostens tørstof må ikke overstige 45 %. Vandindholdet svinger fra 34 % til 44 %, målt når osten er mindst 90 dage gammel. Lagringsperioden er mindst 90 dage. Efter 150 dages modning kan osten defineres som »moden«.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

Ved fremstilling af »Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì« skal mindst 60 % af foderet til malkekøerne være græs (hø fra permanente græsningsarealer og/eller græs, der græsses eller ædes direkte på marken), som skal komme fra det produktionsområde, der er anført i punkt 4.

Det er udelukket at anvende mælk fra køer, der fodres med ensilage af nogen art.

Køernes foder kan suppleres med fodermidler eller fuldfoder med henblik på at sikre, at køerne får en afbalanceret kost til mælkeproduktion.

Ud over de foderstoffer, der ikke er tilladt i henhold til den gældende lovgivning, må foderet ikke indeholde følgende produkter:

— rapskage, druekerne- eller citruskernemel

— tørrede biprodukter fra industriel forarbejdning af frugt og grøntsager

— biprodukter fra sukkerproduktion

— tørrede biprodukter fra gæringsprocesser

— tørrede grøntsager og tørret frugt.

Råmælken kommer fra to på hinanden følgende malkninger, og fedtet fjernes delvis ved afskumning af fløden. Mælk fra køer, der går på alpegræsgange, kan bruges til at fremstille »Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì«.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Hele produktionsprocessen (opdræt, mælkeproduktion og -forarbejdning samt saltning, forarbejdning og modning af osten) skal foregå inden for det område, der er anført under punkt 4.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

—

4.6. *Særlige regler om mærkning af det landbrugsprodukt, som det registrerede navn henviser til*

Osten mærkes med betegnelsen »PDO Puzzone di Moena«, der præges en eller flere gange på ostens sider og trykkes på produktets mærkater med en skrift, der er større end alle øvrige påskrifter på produktet.

Et passende mærke angiver mejeriets referencenummer eller kode, produktionspartiet og, når det er relevant, det store bogstav »M« for typen »di malga«.

Osten kan sælges hel eller udskåret. Ved markedsføring skal hele oste eller de forskellige pakningstyper være forsynet med ordlyden »Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì« eller enten »PDO Puzzone di Moena« eller »PDO Spretz Tzaorì« og ordet »tagionato« (»moden«) og/eller »di malga« (»fra alpegræsgange«), hvis det er relevant. Sidstnævnte må kun anføres, hvis al den mælk, der er anvendt til fremstillingen af denne ost, kommer fra køer, der græsser på alpegræsgange.

5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet for »Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì« omfatter følgende administrative kommuner: 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 og Ziano di Fiemme i provinsen Trento Anterivo og Trodena i provinsen Bolzano.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Sammenfatning af tilknytningen

Det geografiske områdes egenart

Det geografiske miljø, hvor osten med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì« produceres, er typisk alpint. Det afgrænsede geografiske område består af tre lokaliteter – dalene Fiemme og Fassa samt Primiero – Vanoi.

Nedbøren, de betydelige klimatiske forskelle mellem årstiderne og græsgangenes og græsengenes højdemæssige beliggenhed (fra 600 m over havet til mere 2 000 m for visse alpegræsgange) kombineret med forskelle i jordbundssammensætningen, som primært består af kalksten og dolomit, men også silikat i visse områder, begunstiger en varieret flora, navnlig på græsengene og græsgangene, og skaber de særlige betingelser, der knytter »Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì« til det angivne område. Det pågældende områdes flora omfatter hjemmehørende arter, som i de fleste tilfælde kan dateres tilbage til oldtiden, men som i dag kun vokser på små områder.

I denne alpine kontekst spiller selv landbrugene, som er små til mellemstore familiedrevne bedrifter, en vigtig rolle i indsatsen for at beskytte naturen ved at opretholde græsgangene og græsengene og ved at bevare og videreføre de traditionelle ostefremstillingsmetoder, som f.eks. »lavaggio« (»vaskning«), som de lokale landbrugere har bevaret, og som bruges ved fremstillingen af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì«. Ved denne metode vendes og bades hver ost jævnligt i lunkent, letsaltet vand med større og større mellemrum, efterhånden som osten modnes.

Produktets egenart

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì« henviser til en halvfast, blød ost med vasket skorpe, som er genkendelig ved sin typiske intense og gennemtrængende aroma med et anstrøg af ammoniak. Den intense aroma af »Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì« ledsages af en behageligt salt og/eller skarp smag med en let bitter eftersmag. »Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì« har også en nuanceret patina på sin skorpe, der under modningen bliver mørkere og skifter fra okkergul til lyse- eller rødbrun.

Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)

Den særlige smag og aroma, der er karakteristisk for osten med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì« hænger sammen med den høje kvalitet af den anvendte råmælk. Denne mælk, som har et mere varieret mikrobiologisk indhold end varmebehandlet mælk, spiller en vigtig rolle for karakteriseringen af intensiteten af den smag og aroma, der forbindes med »Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì«.

Den høje kvalitet af den mælk, der bruges ved fremstilling af »Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì«, tilskrives den høje kvalitet af malkekøernes foder, dvs. forbuddet mod brug af ensilage, og påvirkes i høj grad af, at køerne fodres med hø og/eller græs fra området eller græsser direkte på områdets græsgange, som er rige på særlige foderplanter.

Det særlige bidrag fra områdets producenter skal også fremhæves. De er i årenes løb blevet mestre i fremstillingen af »Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì«. I ostefremstillings- og modningsprocessen hjælper denne ekspertise dem med at undgå tilstedeværelsen af uønsket gær, som kan ændre den aroma og smag, der er karakteristisk for »Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì«.

Produktionsmetoden for osten med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì« omfatter den særlige vaskning af ost i lunkent vand, nogle gange tilsat lidt salt. Dette udføres af de lokale producenter i løbet af modningsprocessen og bevirker, at ostene danner en nuanceret patina på skorpen, som gradvist skifter farve fra okkergul til lyse- eller rødbrun. Denne nuancerede patina fremmer udviklingen af specifik biokemisk aktivitet i osten, mens den modnes, og resulterer i dannelsen af de kemiske forbindelser, der kendetegner den særlige smag og aroma ved »Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì«.

Tidligere var »Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì« især populær blandt de fattige bønder i Alperne på grund af dens stærke, endda skarpe smag og aroma, som ofte er salt, fordi den selv i små mængder gav smag til deres lidt kedelige bondekost, der ofte var baseret på polenta eller kartofler.

I 1984 fik »Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì« tildelt bronzemedaljen ved Concours International des Fromages de Montagne (den internationale konkurrence for bjergoste).

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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