C/2026/3003

4.6.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/3003)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“

EU-Nr.: PDO-IT-0950-AM01 — 17.3.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

MASAF (Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die Änderungen fallen unter die Definition einer Standardänderung, da sie keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens umfassen, nicht die Gefahr bergen, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, und keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge haben.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Änderung von Nummer 2 der Produktspezifikation und Punkt 4.2 des Einzigen Dokuments zur Beschreibung des Erzeugnisses

Beschreibung

— Die Randhöhe wurde dahin gehend geändert, dass die Untergrenze leicht abgesenkt wurde.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Titel

Änderung von Nummer 3 der Produktspezifikation zum Erzeugungsgebiet und Nummer 5 des Einzigen Dokuments

Beschreibung

— Das Erzeugungsgebiet wurde nicht geändert, sondern lediglich an die Verwaltungsreformen angepasst, die dazu geführt haben, dass sich einige Verwaltungsbezeichnungen infolge der Zusammenlegung von Gemeinden innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets geändert haben.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 4 der Produktspezifikation zum Ursprungsnachweis

Beschreibung

— Der Begriff „Hersteller“ wurde durch den genaueren Begriff „Käsereien“ ersetzt. Das Wort „Reifungsbetriebe“ wurde hinzugefügt, und das Wort „Verpackungsbetrieb“ wurde gestrichen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 5 Absätze 1, 2 und 3 der Produktspezifikation zum Herstellungsverfahren

Beschreibung

— Das Verbot der Verfütterung von Futtermischungen und Einzelfutter oder Unifeed wurde gestrichen.

— Es wurde eine Vorgabe hinzugefügt, wonach das Verbot der Verwendung von Nebenerzeugnissen der Zuckerindustrie in Futtermitteln fermentierte Erzeugnisse betrifft.

— Die Vorgabe zu den Behältnissen für den Transport der Milch wurde gestrichen.

— Die Anforderung, dass die Milch im Fall der Verwendung von Tankfahrzeugen abgekühlt oder heruntergekühlt werden muss, wurde gestrichen.

— Die Anforderung, dass die Milch im landwirtschaftlichen Betrieb gekühlt werden muss, wenn sie nur einmal am Tag abgeholt wird, wurde von Nummer 5 Absatz 3 in Nummer 5 Absatz 2 verschoben.

— Die Worte „oder ein zweiter Melkvorgang“ in Nummer 5 Absatz 3 wurden gestrichen, was bedeutet, dass die Milch zwingend innerhalb von 60 Stunden nach dem ersten Melkvorgang zu verarbeiten ist.

— Der Verweis auf den zweiten Melkvorgang wurde gestrichen, damit es möglich ist, automatische Melksysteme einzusetzen.

— Das Abkühlen der Milch auf 15-20 °C wurde gestrichen. Es wurde nur die Anforderung beibehalten, dass die Milch auf 8-16 °C zu kühlen ist, wenn sie nur einmal am Tag abgeholt wird.

— Die Dicklegungszeit wurde geringfügig von 25 Minuten auf mindestens 20 Minuten verkürzt.

— Es wurde eingeführt, dass die Körnung des Käsebruchs mindestens maiskorngroß ist.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 8 Absatz 2 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments zur Kennzeichnung des Erzeugnisses

Beschreibung

— Es wurde die Pflicht hinzugefügt, den Buchstaben „M“ auf die Rinde des Käses „di malga“ (von der Alm) zu stempeln, um hervorzuheben, dass es sich um diese Art von Erzeugnis handelt.

— Die Pflicht zur Angabe der Nummer oder des Codes der erzeugenden Käserei und der Partie auf dem verpackten Erzeugnis wurde gestrichen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“

EU-Nr.: PDO-IT-0950-AM01 — 17.3.2026

1. **Name(n)**

„Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Italien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

0406 — Käse und Quark/Topfen

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Bei dem Erzeugnis mit der g.U. „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ handelt es sich um einen Käse, der aus Kuhmilch der Rassen Bruna, Frisona, Pezzata Rossa, Grigio Alpina, Rendena, Pinzgauer und deren Kreuzungen gewonnen wird. Im Herstellungsverfahren kann die Milch einer oder mehrerer der vorgenannten Rassen verwendet werden.

Der Käse hat eine zylindrische Form mit niedrigen, leicht nach außen gewölbten oder flachen Randflächen und flachen oder nach außen gewölbten Ober- und Unterseiten; die Rinde ist glatt oder leicht gefurcht, geschmeidig und von ockergelber, hellbrauner oder rötlicher Farbe. Der halbgekochte Teig ist halbfest, weich, elastisch, von hellweißgelber Farbe und hat wenige mittelkleine Löcher. Wird der Käse aus Almmilch gewonnen, hat der Teig mittelgroße Löcher und eine kräftigere gelbe Farbe.

Der Geschmack ist kräftig, intensiv, leicht und angenehm salzig und/oder pikant mit einem kaum wahrnehmbaren, leicht bitteren Nachgeschmack. Das Aroma und der Geruch sind intensiv und durchdringend mit einer leichten Andeutung von Ammoniak.

Der Durchmesser des Käselaibes beträgt zwischen 34 cm und 42 cm, die Randhöhe zwischen 8 cm und 12 cm und das Gewicht zwischen 8 kg und 13 kg.

Der Käse kann das gesamte Jahr über hergestellt werden.

Der Fettgehalt in der Trockenmasse muss über 45 % liegen; nach einer Reifezeit von mindestens 90 Tagen liegt der Feuchtigkeitsgehalt zwischen 34 % und 44 %. Die Mindestreifezeit beträgt 90 Tage. Nach 150 Tagen Reifezeit kann der Käse als „reif“ bezeichnet werden.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Hinsichtlich der Ernährung der Milchkühe müssen für die Erzeugung von zur Herstellung von Käse mit der g.U. „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ geeigneter Milch mindestens 60 % des Grünfutters (Heu von Dauergrünland und/oder frisch geschnittenes oder direkt auf der Weide verzehrtes Gras) aus dem unter Punkt 4 definierten Erzeugungsgebiet stammen.

Die Verwendung der Milch von Kühen, die mit Silofutter gefüttert wurden, ist ausgeschlossen.

Die Futterration der Milchkühe kann so durch Einzel- oder Mischfuttermittel ergänzt werden, dass eine ausgewogene, für die Milcherzeugung geeignete Fütterung der Kühe gewährleistet wird.

Die Futtermittel dürfen weder die gemäß den geltenden Bestimmungen verbotenen noch folgende Produkte enthalten:

— Mehle aus Rapskuchen, Traubenkernen, Saaten von Zitrusfrüchten;

— getrocknete Nebenerzeugnisse aus der industriellen Verarbeitung von Obst und Gemüse;

— Nebenerzeugnisse der Zuckerindustrie;

— getrocknete Nebenerzeugnisse der Fermentierungsindustrie;

— getrocknetes Obst und Gemüse.

Der Rohmilchkäse aus Kuhmilch wird aus zwei aufeinanderfolgenden Melkvorgängen gewonnen, wobei die Milch bisweilen durch Abschöpfen des abgesetzten Rahms teilentrahmt wird. Zur Herstellung des „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ kann Almmilch verwendet werden.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Das gesamte Herstellungsverfahren (die Haltung, die Erzeugung und Verarbeitung der Milch, das Salzen, die Behandlung und die Reifung des Käses) muss in dem unter Punkt 4 definierten Erzeugungsgebiet stattfinden.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Durch geeignete Käseformen wird die Rinde der Laibe mehrfach mit dem Prägestempel „D.O.P. Puzzone di Moena“ versehen. Die dafür verwendete Schrift muss größer sein als etwaige andere Hinweise auf dem Erzeugnis.

Die Nummer oder der Code der Käserei, die Partie und gegebenenfalls der Großbuchstabe „M“ für den Typ „di malga“ sind durch ein entsprechendes Kennzeichen anzugeben.

Der Käse kann ganz oder in Stücken verkauft werden; diese müssen jedoch bei der Abgabe an den Verbraucher auf der Verpackung entweder mit dem Schriftzug „D.O.P. Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ oder einem der beiden Schriftzüge „Puzzone di Moena D.O.P.“ oder „Spretz Tzaorì D.O.P.“sowie gegebenenfalls mit dem Hinweis „stagionato“ (gereift) oder „di malga“ (von der Alm) versehen sein; wobei der Käse in letzterem Fall ausschließlich aus Milch von Almkühen gewonnen werden darf.

5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Herstellungsgebiet des „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ entspricht dem Gebiet der folgende Gemeinden: 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 und Ziano di Fiemme in der Provinz Trient; Anterivo und Trodena in der Provinz Bozen.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Besonderheit des geografischen Gebiets

Bei dem geografischen Umfeld, aus dem der Käse mit der g.U. „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" stammt und in dem er hergestellt wird, handelt es sich um eine typische Bergregion. Das abgegrenzte geografische Gebiet besteht aus den drei Gebieten „Valle di Fiemme", „Valle di Fassa" und „Primiero-Vanoi".

Der Niederschlag, die großen klimatischen Unterschiede zwischen den Jahreszeiten, die Höhe der Wiesen und Weiden (die in einer Höhe von 600 m bis zu – bei einigen Almen – 2 000 m über dem Meeresspiegel liegen) sowie die unterschiedliche chemische Zusammensetzung des überwiegend Kalk-Dolomit und zum Teil Quarz enthaltenden Bodens begünstigen insbesondere auf den Wiesen und Weiden das Wachstum einer besonderen heterogenen Flora; insgesamt werden dadurch die spezifischen Bedingungen geschaffen, die den „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" mit dem abgegrenzten Gebiet verbinden. Als besonders interessant gelten die sogenannten „endemischen" Eigenschaften der Flora in dem betreffenden Gebiet, das heißt, es handelt sich weitgehend um alte Arten, die derzeit nur noch in kleinräumigen Gebieten wachsen.

In dieser Bergregion üben auch die kleinen bis mittleren familiengeführten Unternehmen eine wichtige Funktion für den Schutz des Gebiets (Erhaltung der Wiesen und der Weiden) sowie für die Bewahrung und Aufwertung alter Verfahren zur Käseherstellung aus, zu denen auch das „Waschen" gehört, das seit vielen Jahren von den örtlichen Käseherstellern für die Herstellung des Käses mit der g.U. „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" angewendet wird. Dieses Verfahren sieht traditionell das Wenden und das Baden eines jeden Käselaibes in lauwarmem, auch leicht gesalzenem Wasser vor, wobei die Häufigkeit dieses Vorgangs mit zunehmendem Reifegrad des Käses abnimmt.

Besonderheit des Erzeugnisses

Die g.U. „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" kennzeichnet einen Tafelkäse mit halbfestem, weichem Teig und einer gewaschenen Rinde, der an dem typischen Geruch und dem intensiven und durchdringenden Aroma mit einer leichten Andeutung von Ammoniak zu erkennen ist. Der intensive Geruch des Käses mit der g.U. „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" geht einher mit einem angenehm salzigen und/oder pikanten Geschmack und einem leicht bitteren Nachgeschmack. Zudem befindet sich auf der Rinde des „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" eine geschmeidige Schmiere, deren ockergelbe Farbe mit zunehmendem Reifegrad dunkler und schließlich hellbraun oder rötlich wird.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Güte oder den Eigenschaften des Erzeugnisses (für g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder anderen Eigenschaften des Erzeugnisses (für g.g.A.)

Die besonderen Geruchs- und Geschmacksempfindungen, die der Käse „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" auslöst, gehen auf die herausragende Qualität der verarbeiteten Rohmilch zurück. Diese Milch verfügt im Gegensatz zu wärmebehandelter Milch über einen mikrobiologischen Reichtum, der die Intensität der Geschmacks- und Geruchseigenschaften des „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" in entscheidender Weise beeinflusst.

Die herausragende Qualität der für die Herstellung des „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" verwendeten Milch ist auf die außerordentliche Qualität der Futtermittel für die Milchkühe zurückzuführen; es darf kein Silofutter verwendet werden, und die Fütterung mit Heu und/oder frisch geschnittenem Gras aus dem Gebiet oder direkt auf den Weiden des Gebiets verzehrtem Gras, das reich an besonderen Futterkräutern ist, beeinflusst die Qualität maßgeblich.

Erwähnenswert ist zudem auch der Beitrag der Hersteller in diesem Gebiet, die im Laufe der Zeit bezüglich der Herstellung des „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" und der Vermeidung von Fehlgärungen während der Käsebereitung und der Reifung, die die für den „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" typischen Geruchs- und Geschmacksmerkmale verändern können, eine einschlägige Professionalität erworben haben.

Das Herstellungsverfahren des Käses mit der g.U. „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" ist durch die Praxis des Waschens der Käselaibe mit lauwarmem, zuweilen auch leicht gesalzenem Wasser gekennzeichnet. Dieses Verfahren wird von den örtlichen Herstellern während der Reifung der Käselaibe praktiziert und ermöglicht auf der Rinde die Bildung einer geschmeidigen Schmiere und die allmähliche Färbung der Rinde von ockergelb bis hellbraun oder rötlich. Diese geschmeidige Schmiere begünstigt während der Reifung der Käselaibe die Entwicklung eines spezifischen biochemischen Vorgangs in der Käsemasse, der die Bildung von chemischen Verbindungen, die die typischen Geschmacks- und Geruchsempfindungen beim „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" verursachen, bewirkt.

In der Vergangenheit wurde der „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" wegen seines betonten bis pikanten, oftmals salzigen Geschmacks und Geruchs besonders von den armen Leuten in den ländlichen Bergregionen geschätzt, weil er auch in geringen Mengen die bescheidenen, oftmals überwiegend aus Polenta oder Kartoffeln bestehenden Gerichte der Bauern geschmacklich verbesserte.

Der „Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì“ wurde 1984 auf dem „Concours International des Fromages de Montagne“ in Grenoble mit einer Bronzemedaille ausgezeichnet.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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