Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2026/3003

4.6.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/3003)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì"

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

1. **Naam van het product**

"Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Lidstaat waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

MASAF, Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijzigingen voldoen aan de definitie van een standaardwijziging, omdat ze geen wijziging in de naam of in het gebruik van de naam omvatten, het verband met het geografische gebied niet dreigen te verbreken en geen verdere beperkingen voor de afzet van het product met zich meebrengen.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Deze wijziging betreffende de beschrijving van het product heeft betrekking op artikel 2 van het productdossier en punt 4.2 van het enig document.

Beschrijving

— De hoogte van de opstaande kant is gewijzigd en de benedengrens is iets verlaagd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Titel

Artikel 3 van het productdossier en punt 5 van het enig document betreffende het productiegebied zijn gewijzigd.

Beschrijving

— Het gaat niet om een wijziging van het productiegebied, maar alleen om een aanpassing van het productiegebied aan de administratieve veranderingen die zijn ingevoerd en die hebben geleid tot een wijziging van bepaalde administratieve namen als gevolg van fusies tussen gemeenten binnen het afgebakende geografische gebied.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Deze wijziging betreffende het bewijs van oorsprong heeft betrekking op artikel 4 van het productdossier.

Beschrijving

— De term “producenten” is vervangen door de preciezere term “kaasmakerijen”. De term “rijpingsbedrijven” is toegevoegd en de term “verpakker” is geschrapt.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Deze wijziging betreffende de productiemethode heeft betrekking op artikel 5, leden 1, 2 en 3, van het productdossier.

Beschrijving

— Het verbod op het gebruik van mengsels en volledig voeder of Unifeed in voeders is geschrapt.

— Er wordt gespecificeerd dat het verbod op het gebruik van bijproducten uit de suikerindustrie in aanvullende voeders betrekking heeft op gefermenteerde producten.

— De verwijzing naar de recipiënten die worden gebruikt voor het vervoer van de melk, is geschrapt.

— De verplichting om de melk te koelen of af te koelen bij het gebruik van tankwagens is geschrapt.

— De verplichting om de melk op de boerderij te koelen in geval van één dagelijkse ophaling is verplaatst van artikel 5, lid 3, naar artikel 5, lid 2.

— In artikel 5, lid 3, zijn de woorden “of een tweede melkwinning” geschrapt, zodat de melk binnen 60 uur na de eerste melkwinning moet worden bewerkt.

— De verwijzing naar de tweede melkwinning is geschrapt om het gebruik van automatische melkwinning-systemen mogelijk te maken.

— De afkoeling van de melk tot 15-20 °C is geschrapt en alleen de verplichting om te koelen tot 8-16 °C is gehandhaafd in het geval van één dagelijkse ophaling.

— De stremmingstijd is licht teruggebracht van 25 minuten tot minimaal 20 minuten.

— Voor wrongelkorrels is een minimumgrootte ingevoerd die gelijkwaardig is aan die van maïskorrels.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Deze wijziging betreffende de etikettering heeft betrekking op artikel 8, lid 2, van het productdossier en punt 4.6 van het enig document.

Beschrijving

— De verplichting om de letter "M" (malga) aan te brengen op kazen die uit alpenmelk worden bereid, is toegevoegd, zodat het soort product duidelijk is.

— De verplichting om het nummer of de identificatiecode van de kaasmakerij en de partij op het verpakte product te vermelden, is geschrapt.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì"

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

1. **Naam van het product**

"Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Italië

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

0406 — kaas en wrongel

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

"Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" BOB is een kaas die wordt geproduceerd met melk afkomstig van de runderrassen Bruna (bruinvee), Frisona (Friese ras), Pezzata Rossa (roodbont), Grigio Alpina, Rendena, Pinzgau en kruisingen daarvan. Voor het maken van het product kan melk van een of meerdere van voornoemde rassen worden gebruikt.

De kaas heeft een cilindrische vorm, met een lage, licht bollende of vlakke opstaande kant, en een platte of licht bollende onder- en bovenkant; de korst is glad of enigszins oneffen, vettig, okergeel, lichtbruin of rossig van kleur. De halfverhitte, halfharde kaasmassa is zacht, elastisch, witgeel van kleur, met her en der kleine tot middelgrote gaten. Kaas die uit alpenmelk wordt bereid, heeft een kaasmassa met middelgrote gaten en een aanmerkelijk gelere kleur.

De smaak is robuust, intens, licht en aangenaam hartig en/of pikant, met een nauwelijks waarneembare enigszins bittere nasmaak. Het aroma en de geur zijn intens, scherp, met een vleugje ammoniak.

De diameter van de kaas varieert van 34 tot 42 cm, de hoogte van de opstaande kant van 8 tot 12 cm en het gewicht varieert van 8 tot 13 kg.

De kaas kan het hele jaar door worden geproduceerd.

Het vetgehalte in de droge stof moet hoger liggen dan 45 %; de vochtigheid, gemeten bij een leeftijd van minstens 90 dagen, schommelt tussen waarden van 34 % en 44 %. De minimale rijpingstijd is 90 dagen. Na een rijping van 150 dagen kan de kaas als "belegen" worden gedefinieerd.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

Van de voeding van de melkkoeien, die de voor de BOB "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" geschikte melk leveren, moet ten minste 60 % van het diervoeder (hooi van een vaste weide en/of gemaaid of rechtstreeks in de wei gegeten gras) afkomstig zijn uit het onder punt 4 gedefinieerde gebied.

Het gebruik van melk verkregen van runderen die zijn gevoerd met kuilvoer (alle soorten) is uitgesloten.

Het voedselrantsoen van de runderen mag worden aangevuld met enkelvoudige veevoeders of mengvoeders, in die mate dat een evenwichtige voeding van de runderen gewaarborgd blijft, met het oog op de melkproductie.

In het veevoeder mogen, naast de door de heersende regelgeving verboden producten, de volgende producten niet voorkomen:

— meel van raapkoeken, druivenpitten, pitten van citrusvruchten;

— gedroogde bijproducten van de industriële verwerking van groente en fruit;

— gefermenteerde bijproducten uit de suikerindustrie;

— gedroogde bijproducten uit de gistingsindustrie;

— gedroogde groente en fruit.

Rauwe koemelk, soms door natuurlijke oproming gedeeltelijk ontroomd. Alpenmelk kan worden gebruikt voor de productie van "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì".

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Het volledige productieproces (veehouderij; productie en verwerking van de melk; zouten, behandelen en rijpen van de kaas) moet binnen het onder punt 4 gedefinieerde gebied plaatsvinden.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De kaas is herkenbaar aan het opschrift BOB "Puzzone di Moena" dat meerdere keren op de opstaande kant staat vermeld en hier door matrijsbanden is aangebracht. De afmetingen van het opschrift moeten groter zijn dan elke eventuele andere vermelding op het product.

Een speciaal merkteken geeft het nummer of de identificatiecode van de kaasmakerij en de partij aan en, in voorkomend geval, de hoofdletter "M" voor het type alpenweide ("di malga").

De kaas kan in zijn geheel of in delen worden verkocht. De wielen die in hun geheel worden verkocht, moeten op de verschillende soorten verpakkingen het opschrift BOB "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" vermelden, of een van de twee afzonderlijk "Puzzone di Moena" BOB of "Spretz Tzaorì" BOB, en eventueel de soortaanwijzing "belegen" ("stagionato") en/of "van alpenmelk" ("di malga") (dit laatste alleen als de kaas is gemaakt met melk van runderen uit de alpenweide).

5. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied van "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" valt samen met het bestuurlijk grondgebied van de volgende gemeenten: 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 en Ziano di Fiemme, in de provincie Trente; Anterivo en Trodena in de provincie Bolzano.

6. **Verband met het geografische gebied**

Samenvatting van het verband

Specificiteit van het geografische gebied

De geografisch omgeving, waarbinnen "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" BOB is ontstaan en wordt geproduceerd, is een typische bergomgeving. Het afgebakende geografische gebied wordt gevormd door drie territoriale gebieden: het Val di Fiemme, het Val di Fassa en de dalen Primiero en Vanoi.

De regenval, de grote klimaatverschillen van de diverse seizoenen, de hoogte van de weiden en almen (beginnend bij 600 en eindigend bij meer dan 2 000 meter boven de zeespiegel voor sommige alpenweiden) bevorderen samen met het diverse chemische karakter van de bodem, grotendeels dolomitisch-kalkhoudend en deels siliciumhoudend, de groei van een heterogene en bijzondere flora op de weiden en almen en creëert over het geheel genomen specifieke omstandigheden die de "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" aan het afgebakende gebied verbinden. Onder de flora van het betreffende gebied zijn de zogenaamde "endemen" vermeldenswaardig: dit zijn soorten die meestal een zeer oude oorsprong hebben, maar nu alleen nog voorkomen in gebieden van beperkte omvang.

In dit bergmilieu verrichten ook de qua omvang kleine tot middelgrote familiebedrijven een belangrijke taak voor wat betreft de bescherming en verdediging van het gebied door het onderhouden van de weiden en almen, en voor wat betreft het behoud en de waardering van de oude kaastradities, waaronder die van het "wassen", een gebruik dat zich heeft voortgezet bij de plaatselijke producenten en dat wordt gebruikt bij de productie van "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" BOB. Deze procedure houdt in dat elk wiel, zoals traditioneel gebruikelijk, wordt omgedraaid en wordt ondergedompeld in lauw, licht gezouten water, waarbij de frequentie afneemt naarmate de rijping van de kaas verder is gevorderd.

Specificiteit van het product

De naam "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" BOB definieert een halfharde, zachte tafelkaas met een gewassen korst, herkenbaar aan de kenmerkende, intense en scherpe geur en aroma met lichte vleugjes ammoniak. De intense reukbeleving van "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" BOB gaat gepaard met een aangenaam hartige en/of pikante smaak met een lichte enigszins bittere nasmaak. Bovendien vertoont de korst van de "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" een vettig laagje dat met het vorderen van de rijping de neiging heeft steeds donkerder te worden, van okergeel tot lichtbruin of rossig.

Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde kwaliteit, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De bijzondere smaak- en geurbeleving van de kaas "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" BOB houdt verband met de hoge kwaliteit van de rauw verwerkte melk. Deze melk vertoont een grotere microbiologische rijkdom in vergelijking met thermisch behandelde melk en heeft een belangrijk aandeel in het typeren van de "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" vanwege de intensiteit van de smaak- en geureigenschappen.

De hoge kwaliteit van de voor de productie van de "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" gebruikte melk is terug te voeren op de hoge kwaliteit van het voedsel dat de melkkoeien krijgen (zo is bijvoorbeeld het gebruik van kuilvoer verboden) en wordt op doorslaggevende wijze beïnvloed door de voeding met hooi en/of in het gebied gemaaid gras of gras dat rechtstreeks wordt gegeten in de bergweiden, die rijk zijn aan bijzondere voedergewassen.

Bovendien wordt ook de bijdrage van de producenten in het gebied benadrukt die in de loop der jaren een bijzondere bekwaamheid hebben ontwikkeld in het produceren van "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" en zo tijdens het proces van verkazing en rijping ongewenste fermentatie weten te voorkomen die de voor "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" kenmerkende smaak- en geureigenschappen zouden kunnen aantasten.

De productiemethode van "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" BOB wordt gekenmerkt door het gebruik de kaas met lauw, soms licht gezouten water te wassen. Deze procedure wordt door de plaatselijke producenten uitgevoerd tijdens de rijpingsperiode van de kaas en maakt de vorming van een vettig laagje op de korst mogelijk, waardoor de korst geleidelijk van okergeel tot lichtbruin of rossig kleurt. Tijdens het rijpen van de kaas bevordert dit vettige laagje het ontstaan van een speciale biochemische werking in de kaasmassa, waardoor chemische verbindingen ontstaan die verantwoordelijk zijn voor de kenmerkende smaak- en geurbeleving van "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì".

In het verleden werd "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" vanwege de nadrukkelijke geur en smaak, soms bijna pikant, vaak hartig, bijzonder gewaardeerd door de arme bevolking uit de bergdorpen, omdat ook een kleine hoeveelheid al voldoende was om de bescheiden boerengerechten, vaak op basis van polenta of aardappelen, op smaak te brengen.

In 1984 werd op het Concours International des Fromages de Montagne in Grenoble aan “Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” de bronzen medaille toegekend.

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)

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