C/2026/3003

4.6.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/3003)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì»

Número de referência UE: PDO-IT-0950-AM01 — 17.3.2026

1. **Nome do produto**

«Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

MASAF

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As modificações introduzidas enquadram-se na definição de «alteração normalizada», uma vez que não incluem uma mudança de nome ou da utilização do nome, não apresentam o risco de anulação da relação com a área geográfica, nem implicam novas restrições à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Descrição do produto — alteração da parte 2 do caderno de especificações e do ponto 4.2 do documento único

Descrição

— Altera-se a altura do queijo reduzindo ligeiramente o limite inferior.

☑ A alteração afeta o documento único.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Título

Alteração da parte 3 do caderno de especificações, relativo à área de produção, e do ponto 5 do documento único

Descrição

— Não se altera a área de produção, apenas se adapta às modificações registadas a nível administrativo, que conduziram à alteração de algumas denominações administrativas na sequência de fusões entre municípios da área geográfica delimitada.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Prova de origem — alteração da parte 4 do caderno de especificações

Descrição

— Substitui-se o termo «produtores» pelo termo «queijarias» mais específico. Adita-se a expressão «operador de cura» e suprime-se o termo «acondicionador».

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Método de obtenção — alteração da parte 5, pontos 1, 2 e 3, do caderno de especificações

Descrição

— Elimina-se a proibição de utilizar as misturas e as rações únicas no regime alimentar.

— Especifica-se que a proibição de utilização de subprodutos da indústria açucareira na alimentação dos animais diz respeito aos produtos fermentados.

— Suprime-se a especificação relativa aos contentores utilizados no transporte do leite.

— Suprime-se a obrigação de refrescamento ou de arrefecimento do leite em caso de utilização de veículos-cisterna.

— Transfere-se a obrigação de arrefecimento do leite na exploração em caso de realização de uma única recolha diária, que atualmente consta da parte 5, ponto 3 e passa para a parte 5, ponto 2.

— Na parte 5, ponto 3, suprime-se a expressão «ou uma segunda ordenha», de modo que o leite seja transformado no prazo de 60 horas após a primeira ordenha.

— Suprime-se a referência à segunda ordenha, a fim de permitir sistemas de ordenha automáticos.

— Suprime-se a obrigação de refrescamento do leite a 15-20 °C, mantendo-se apenas a condição de o mesmo ser arrefecido a uma temperatura de 8-16 °C em caso de uma única recolha por dia.

— Reduz-se ligeiramente o tempo de coagulação, que passa de 25 minutos para 20 minutos, no mínimo.

— Introduz-se um tamanho mínimo para os grãos de coalhada, equivalente ao dos grãos de milho.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Rotulagem — alteração da parte 8, ponto 2, do caderno de especificações e do ponto 4.6 do documento único

Descrição

— Adita-se a obrigação de incluir a menção «M» [de «malga» (pastagem de montanha)] no queijo de montanha, para colocar este tipo de produto em destaque.

— Suprime-se a necessidade de indicar o número ou código de referência da queijaria e o lote de produção no queijo embalado.

☑ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì»

Número de referência UE: PDO-IT-0950-AM01 — 17.3.2026

1. **Nome(s)**

«Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Itália

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

0406 — Queijos e requeijão

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

O «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì» DOP é um queijo produzido com leite de vaca das raças *bruna*, *frisona*, *pezzata-rossa*, *grigio-alpina*, *rendena*, *pinzgau* e dos seus cruzamentos. Pode ser fabricado com leite de uma ou mais destas raças.

Tem forma cilíndrica, com lados baixos, ligeiramente convexos ou planos e faces planas ou levemente convexas. A casca é lisa ou ligeiramente enrugada, untuosa, de cor amarela ocre, castanha clara ou avermelhada. A pasta é semicozida, semidura, suave, elástica, de cor branca a amarela clara, com olhos dispersos de pequena a média dimensão. O queijo obtido a partir do leite de pastagens de montanha apresenta olhos de média a grande dimensão e cor amarela mais viva.

Tem sabor forte, intenso, leve e agradavelmente salgado e/ou picante, com um travo amargo quase impercetível. O aroma e o cheiro são intensos, penetrantes, com leves notas de amoníaco.

O diâmetro varia entre 34 e 42 cm, a altura entre 8 e 12 cm e o peso entre 8 e 13 kg.

Pode ser produzido durante todo o ano.

O teor de gordura da matéria seca deve ser superior a 45 %; a humidade apresenta valores que variam entre 34 % e 44 %, medida a partir dos 90 dias, período mínimo de cura do queijo. A partir dos 150 dias de cura pode definir-se como «queijo curado».

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

A alimentação das vacas para produção de leite adequado ao fabrico da DOP «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì» deve ser constituída de, pelo menos, 60 % de forragens (feno de pastagens permanentes ou erva ceifada ou pastada diretamente nos prados), que deve ter origem na área de produção indicada no ponto 4.

É proibida a utilização de leite proveniente de vacas alimentadas com silagens, qualquer que seja o seu tipo.

A ração das vacas pode integrar alimentos simples ou compostos em quantidades adequadas, que garantam um regime alimentar equilibrado aos animais, em função do leite produzido.

Além dos produtos proibidos pela legislação em vigor, a alimentação dos animais não pode incluir os seguintes produtos:

— farinha de bagaço de colza, grainhas de uvas, sementes de citrinos;

— subprodutos secos da transformação industrial de produtos hortícolas e de fruta;

— subprodutos da indústria açucareira;

— subprodutos secos da indústria de fermentação;

— produtos hortícolas e frutos secos.

O queijo é fabricado com leite de vaca cru, por vezes parcialmente desnatado por afloramento natural. Na produção de «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì» pode ser utilizado leite de pastagens de montanha.

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todo o processo de produção (criação dos animais, produção e transformação do leite, salga, tratamento e cura do queijo) deve ter lugar na área geográfica indicada no ponto 4.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

Os queijos são identificados através da menção DOP «Puzzone di Moena» impressa várias vezes nas suas faces laterais com a ajuda de moldes e em carateres de dimensões superiores às de quaisquer outras menções apostas no produto.

A marcação inclui o número ou código de referência da central leiteira, o lote de produção e, eventualmente, a letra maiúscula «M» para o queijo do tipo «malga» (de pastagem de montanha).

Os queijos podem ser vendidos inteiros ou em pedaços. Quando introduzidos no consumo, os queijos, inteiros ou embalados, independentemente da tipologia, devem ostentar a menção DOP «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì» ou apenas um dos nomes separadamente — «Puzzone di Moena» DOP ou «Spretz Tzaorì» DOP — e, eventualmente, as menções «stagionato» (curado) e/ou «di malga» (de pastagem de montanha), sendo que, neste último caso, se trata de queijos produzidos exclusivamente com leite de vacas alimentadas com pasto de montanha.

5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção do «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì» coincide com o território dos seguintes municípios: 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 e Ziano di Fiemme, na Província de Trento, e Anterivo e Trodena, na Província de Bolzano.

6. **Relação com a área geográfica**

Resumo da relação

Especificidade da área geográfica

O meio geográfico de origem e de produção do «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì» DOP é tipicamente montanhoso. A área geográfica delimitada é constituída por três territórios: o vale de Fiemme, o vale de Fassa e a região de Primiero —Vanoi.

A pluviosidade, a grande variabilidade climática entre estações, a altitude dos prados e pastagens (entre 600 metros acima do nível do mar e, em certos casos, mais de 2 000 metros), a par das diferenças na natureza química dos solos, em grande parte formados por calcário e dolomite e também silicato, contribuem para o desenvolvimento da flora heterogénea e particular dos prados e pastagens, criando as condições específicas que ligam o «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì» ao território delimitado. Entre os elementos da flora desta área apresentam particular interesse as espécies «endémicas», em grande medida de origem antiga e hoje apenas encontradas em áreas muito reduzidas.

Neste contexto de montanha, mesmo as explorações de tipo familiar e de pequena e média dimensão desempenham um papel importante na proteção do território ao manterem os prados e pastagens e preservarem e valorizarem as antigas práticas queijeiras, nomeadamente a prática da lavagem («lavaggio»), conservada pelos produtores locais e utilizada no fabrico do «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì» DOP. Seguindo a tradição, esta prática consiste em revolver e mergulhar cada queijo em água tépida, por vezes ligeiramente salgada, com uma frequência que vai reduzindo com o tempo de cura.

Especificidade do produto

A denominação «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì» DOP identifica um queijo de mesa de pasta semidura, suave, de crosta lavada, reconhecível pelo seu cheiro típico e aroma intenso e penetrante, com leves notas de amoníaco. A intensidade olfativa do «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì» DOP é acompanhada de um sabor agradavelmente salgado e/ou picante com ligeiro travo amargo. Além disso, a crosta do «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì» apresenta uma película untuosa que tende a adquirir uma cor mais escura com a maturação, entre o amarelo ocre e o castanho-claro ou avermelhado.

Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)

As propriedades gustativas e olfativas particulares do queijo DOP «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì» devem-se à elevada qualidade do leite cru utilizado. Este leite, que apresenta maior riqueza microbiológica do que o leite tratado termicamente, contribui significativamente para caracterizar o «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì», dada a sua intensidade em termos de propriedades olfato-gustativas.

A grande qualidade do leite utilizado na produção do «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì» deve-se à qualidade elevada do regime alimentar das vacas leiteiras, que não inclui a utilização de silagens, e que também é influenciada por uma alimentação constituída por feno e/ou erva ceifada na área ou pastada diretamente nos prados da região, ricos em essências forrageiras especiais.

Destaca-se também o contributo dos queijeiros da área, que, ao longo do tempo, adquiriram competências específicas de gestão da produção do «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì», o que lhes permite evitar, durante as operações de caseificação e cura dos queijos, fermentações anormais suscetíveis de alterar as características olfativas e gustativas típicas da DOP.

O método de produção do «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì» DOP caracteriza-se pela prática da lavagem dos queijos com água tépida e, por vezes, ligeiramente salgada. Esta prática, adotada pelos produtores locais durante a fase de cura dos queijos, torna possível a formação de uma crosta com uma película untuosa, que vai progressivamente adquirindo uma cor entre o amarelo ocre e o castanho-claro ou avermelhado. Esta película untuosa favorece, durante a fase de cura, o desenvolvimento de uma atividade bioquímica específica no interior da pasta, que conduz à formação dos compostos químicos responsáveis pelo sabor e aroma típicos do «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì».

No passado, o «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì», devido ao seu cheiro e sabor acentuado, por vezes picante e frequentemente salgado, era particularmente apreciado das gentes pobres das zonas rurais de montanha, já que, mesmo em pequenas quantidades, enriquecia as suas modestas refeições, à base de polenta ou batata.

Em 1984, o «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì» ganhou a medalha de bronze no «Concours International des Fromages de Montagne» (Concurso internacional dos queijos de montanha) de Grenoble.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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