Europeiska unionens officiella tidning

SV
C-serien

C/2026/3003

4.6.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/3003)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

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

”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì”

Referensnummer: PDO-IT-0950-AM01 – 17.3.2026

1. **Produktnamn**

”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Masaf (ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk)

6. **Klassificering som standardändring**

Det är fråga om standardändringar, eftersom de inte innefattar någon ändring i namnet eller användningen av namnet, inte riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området och inte innebär några ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Ändring av artikel 2 i produktspecifikationen och punkt 4.2 i det sammanfattande dokumentet vad gäller beskrivningen av produkten

Beskrivning

— Kantens höjd har ändrats eftersom den lägre gränsen har sänkts något.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Rubrik

Artikel 3 i produktspecifikationen om produktionsområdet och punkt 5 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Beskrivning

— Produktionsområdet har inte ändrats utan endast anpassats till de administrativa reformer som har lett till att vissa administrativa beteckningar förändras till följd av kommunsammanslagningar inom det avgränsade geografiska området.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändringen rör artikel 4 i produktspecifikationen vad gäller bevis på ursprung.

Beskrivning

— Begreppet ”producenter” har ersatts av den mer exakta termen ”ysterier”. Ordet ”mognadslagringsföretag” har lagts till och ordet ”förpackningsföretag” har strukits.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändringen rör artikel 5.1, 5.2 och 5.3 i produktspecifikationen vad gäller produktionsmetoden.

Beskrivning

— Förbudet mot utfodring med foderblandningar och med foder av typen UniFeed har strukits.

— En bestämmelse har lagts till om att förbudet mot att använda biprodukter från sockerindustrin i foder avser jästa produkter.

— Bestämmelsen om de behållare som används för att transportera mjölken har strukits.

— Kravet på att mjölken måste svalna eller kylas ner vid användningen av tankbilar har strukits.

— Kravet på att mjölken ska kylas ner på gården om den hämtas bara en gång per dag har flyttats från artikel 5.3 till artikel 5.2.

— Orden ”eller en andra mjölkning” har strukits från artikel 5.3, vilket innebär att mjölken måste bearbetas inom 60 timmar efter den första mjölkningen.

— Hänvisningen till den andra mjölkningen har strukits för att möjliggöra användning av automatiska mjölkningssystem.

— Kravet på kylning av mjölken till 15–20 °C har strukits och endast kravet på att mjölken ska kylas till 8–16 °C om den hämtas bara en gång per dag har behållits.

— Ystningstiden minskas något, från 25 minuter till minst 20 minuter.

— En minsta storlek på ostmassans korn, motsvarande storleken av ett majskorn, har införts.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändringen rör artikel 8.2 i produktspecifikationen och punkt 4.6 i det sammanfattande dokumentet vad gäller märkningen av produkten.

Beskrivning

— Det har lagts till en skyldighet att stämpla bokstaven ”M” på skorpan på ost av typen ”di malga” (ost av alpmjölk) för att framhäva denna typ av produkt.

— Skyldigheten att ange ysteriets referensnummer eller kod och produktionspartiet på den förpackade produkten har strukits.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì”

Referensnummer: PDO-IT-0950-AM01 – 17.3.2026

1. **Namn**

”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Italien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

0406 – Ost och ostmassa

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Puzzone di Moena”/”Spretz Tzaorì” SUB är en ost som tillverkas av komjölk från raserna bruna, frisona, pezzata rossa, grigio alpina, rendena, pinzgauer och korsningar av dessa. För tillverkningen är det tillåtet att använda mjölk från en eller flera av ovannämnda raser.

Osten har en cylindrisk form med låg kant, lätt konvex eller platt med raka eller lätt konvexa sidor. Skorpan är slät eller lite ojämn, krämig, färgen är brandgul, ljust kastanjebrun eller rödaktig. Ostmassan är uppvärmd, halvfast, mjuk och elastisk. Färgen är vit till ljusgul med spridda medelstora till små hål. Ost som framställs av alpmjölk har en massa med medelstora till stora hål och en mer intensivt gul färg.

Smaken är stark, intensiv, med lätt behaglig sälta och/eller styrka och en knappt märkbar besk eftersmak. Doften är intensiv och genomträngande med ett lätt inslag av ammoniak.

Hela ostens diameter varierar mellan 34 och 42 cm, den är mellan 8 och 12 cm hög och väger mellan 9 och 13 kg.

Den kan tillverkas hela året.

Fetthalten ska vara minst 45 % av torrsubstansen. Vattenhalten som mäts när osten är minst 90 dagar kan variera mellan 34 och 44 %. Osten ska lagras i minst 90 dagar. Efter 150 dagars lagring kallas osten ”lagrad”.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

För att mjölkproduktionen ska motsvara kraven för ursprungsbeteckningen ”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” måste minst 60 % av mjölkkornas foder (gräs från permanenta vallar och/eller gräs som slås eller betas direkt i hagen) komma från det produktionsområde som anges i punkt 4.

Mjölk från kor som utfodras med all slags ensilage får inte användas.

Kornas fodergiva kan kompletteras med enkla eller sammansatta kraftfoder i lämplig mängd som garanterar att korna får en välbalanserad kost som är anpassad till deras mjölkproduktion.

Utöver de produkter som inte är tillåtna enligt gällande lagstiftning får kraftfodret inte innehålla följande produkter:

— Mjöl av rovkakor, vindruvskärnor, citrusfruktskärnor.

— Torkade biprodukter från industriell bearbetning av frukt och grönsaker.

— Biprodukter från sockerindustrin.

— Torkade biprodukter från jästindustrin.

— Torkade frukter och grönsaker.

Opastöriserad komjölk från två på varandra följande mjölkningar, ibland delvis skummad genom naturlig skumning. Alpmjölk kan användas för att tillverka ”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì”.

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Hela produktionsprocessen (uppfödning, produktion och bearbetning av mjölken, saltning, hantering och lagring av osten) måste äga rum i det avgränsade område som anges i punkt 4.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

–

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Den hela osten ska vara märkt med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Puzzone di Moena” som ska stå flera gånger på kanten och som trycks in med hjälp av särskilda formar. Bokstäverna ska vara större än eventuell annan text som står på produkten.

Ett lämpligt märke ska ange ysteriets referensnummer eller kod, produktionspartiet och, vid behov, den versala bokstaven ”M” för typen ”di malga”.

Osten kan säljas hel eller i bitar. När den saluförs ska både hela ostar och alla slags förpackningar märkas med SUB ”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” eller någon av beteckningarna ”Puzzone di Moena” SUB eller ”Spretz Tzaorì” SUB, och eventuell upplysning om osten är av typen ”stagionato” (lagrad) och/eller ”di malga” (av alpmjölk). Den senare upplysningen får bara användas om ostar som uteslutande tillverkats av alpmjölk.

5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet för ”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” sammanfaller med följande kommuners förvaltningsområden: 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 och Ziano di Fiemme, i provinsen Trento; Anterivo och Trodena i provinsen Bolzano.

6. **Samband med det geografiska området**

Sammanfattning av sambandet

Specifika uppgifter om det geografiska området

Miljön i det geografiska ursprungsområdet och produktionsområdet för SUB ”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” är bergig. Det avgränsade geografiska området består av tre geografiska delar: dalarna Val di Fiemme och Val di Fassa samt Primiero–Vanoi.

Regnmängderna, de stora klimatvariationerna mellan de olika årstiderna, betesmarkernas höga läge som går från 600 m över havet till över 2 000 m för vissa alpängar, och jordens kemiska mångfald, ofta kalkhaltig dolomittyp och delvis kiselhaltig, gynnar en omväxlande och speciell flora på ängarna och i betesmarkerna. Detta skapar särskilda villkor som gör att ”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” har samband med ett avgränsat territorium. Bland blommande växtarter i det berörda området som är av särskilt intresse kan nämnas de ”endemiska”, till stor del mycket gamla arter som i dag finns på ett fåtal platser.

I detta bergslandskap spelar gårdarna, som är små till medelstora familjejordbruk, en viktig roll för att skydda landskapet genom att hålla ängar och betesmarker öppna och bevara gamla ystningsmetoder, särskilt den ”tvättning” (*lavaggio*) som lokala producenter fortfarande använder vid framställningen av SUB ”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì”. Metoden innebär av tradition att varje ost vänds och badas i lättsaltat, ljummet vatten. Det görs mer sällan mot slutet av lagringstiden.

Specifika uppgifter om produkten

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” avser en halvfast, mjuk bordsost med tvättad skorpa som känns igen på sin intensiva, genomträngande doft med lätt ammoniakinslag. Den intensiva doften hos SUB ”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” åtföljs av en angenäm sälta och/eller styrka med en lätt besk eftersmak. ”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” har en skorpa med krämig yta som under lagringen får en allt mörkare färg som går från brandgul till ljust kastanjebrun eller rödaktig.

Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

De särskilda smak- och doftegenskaperna hos osten med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” hör ihop med den höga kvaliteten hos den opastöriserade mjölk som används. Denna mjölk har en mycket rikare mikroflora än pastöriserad mjölk, vilket i hög grad bidrar till karaktären hos ”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” i form av den intensiva smak och doft som beskrivs ovan.

Den höga kvaliteten på mjölken som används för att framställa ”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” kommer av mjölkkornas utmärkta foder. Det är förbjudet att utfodra med ensilage och fodrets kvalitet påverkas också i hög grad av att det består av hö och/eller gräs som slås eller betas direkt i hagarna i området och är rikt på särskilda ämnen.

Det bör också understrykas hur viktiga producenterna i området är, som under årens lopp har förvärvat särskilda kunskaper i att framställa ”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì”. De kan till exempel undvika att det uppstår onormala jäsningsprocesser under ystning och lagring, som skulle ändra de typiska smak- och doftegenskaperna hos ”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì”.

Framställningsmetoden för ”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” utmärks av metoden att tvätta ostarna med ljummet vatten som kan vara lättsaltat. Momentet utförs av de lokala producenterna under lagringstiden och gör att det bildas en mjuk yta på skorpan som går från brandgul till ljust kastanjebrun eller rödaktig. Den mjuka ytan främjar utvecklingen av en särskild biokemisk aktivitet under lagringstiden, som innebär att det bildas kemiska sammansättningar som ger ”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” dess typiska smak och doft.

Förr i tiden var ”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” extra uppskattad för sin kraftiga doft och smak, ofta salt och ibland stark, av de fattiga bergsbönderna. Även i små mängder smaksatte osten nämligen böndernas alldagliga kost som ofta bestod av polenta eller potatis.

1984 tog ”Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” hem bronsmedaljen i den internationella tävlingen för bergsostar som hölls i Grenoble.

Elektronisk hänvisning (URL) till offentliggörandet av produktspecifikationen

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