C/2026/5293

14.10.2026

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/2026/5293)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

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

»Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì«

EU-referencenummer: PDO-IT-0950-AM02 — 5.8.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter

☐ Vine

☐ 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 fører til yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

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

Overskrift

Ændringen vedrører artikel 5, stk. 3, i produktspecifikationen og punkt 4.3 i enhedsdokumentet.

Beskrivelse

Ud over rå mælk kan der nu anvendes varmebehandlet mælk til fremstilling af »Puzzone di Moena«/»Spretz Tzaorì«.

☑ 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).

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì«

EU-referencenummer: PDO-IT-0950-AM02 — 5.8.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

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 rå mælk fra køer af racerne Bruna, Frisona, 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 mellem 8 til 13 kg.

Den kan produceres hele året.

Fedtindholdet i ostens tørstof må ikke overstige 45 %. Vandindholdet, målt når osten er mindst 90 dage gammel, ligger mellem 34 % og 44 %. 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 det foder, der gives til malkekøerne (hø fra permanente græsarealer og/eller slået græs eller direkte græsning på marken), komme fra det produktionsområde, der er anført i punkt 4.

Der må ikke anvendes mælk fra køer, der fodres med nogen form for ensilage.

Køernes foder kan suppleres med fodermidler eller fuldfoder i passende mængde for at sikre, at køerne får en afbalanceret kost afhængigt af deres 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.

Rå eller varmebehandlet mælk, nogle gange delvist afskummet. Mælk fra køer, der græsser 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 afgrænset i punkt 4.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet, som betegnelsen henviser til*

—

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

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 angivelser 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 »stagionato« (»moden«) og/eller »di malga« (»fra alpegræsgange«), hvis det er relevant. Sidstnævnte betegnelse 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 kommuners administrative område: 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 omfatter tre områder: Fiemme-dalen, Fassa-dalen og 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 i visse områder primært består af kalksten og dolomit, men også silikat, begunstiger en varieret flora, navnlig på græsengene og græsgangene, og skaber de særlige betingelser, der knytter »Puzzone di Moena«/»Spretz Tzaorì« til det afgrænsede 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«. Denne praksis består traditionelt i at vende hver ost og bade den i lunkent, let saltet vand med faldende hyppighed, efterhånden som osten modnes.

Produktets egenart

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Puzzone di Moena«/»Spretz Tzaorì« henviser til en halvfast, blød ost med vasket skorpe, som kan genkendes 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)

De særlige smags- og duftindtryk fra osten med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Puzzone di Moena«/»Spretz Tzaorì« skyldes den høje kvalitet af anvendte rå mælk. Denne mælk, som har en mere righoldig mikrobiologisk flora end varmebehandlet mælk, bidrager i væsentlig grad til at karakterisere »Puzzone di Moena«/»Spretz Tzaorì« ved intensiteten af ovennævnte indtryk.

Den høje kvalitet af den mælk, der bruges ved fremstilling af »Puzzone di Moena«/»Spretz Tzaorì«, tilskrives den høje kvalitet af malkekøernes foder og 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 har i tidens løb mestret fremstillingen af »Puzzone di Moena«/»Spretz Tzaorì«. Denne ekspertise hjælper dem i forbindelse med ostefremstillings- og modningsprocessen til 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 måde, hvorpå osten vaskes i lunkent vand, nogle gange tilsat lidt salt. Denne proces udføres af lokale producenter i ostenes modningsperiode og gør, at skorpen kan danne en nuanceret patina på sin skorpe, der gradvist skifter fra okkergul til lyse- eller rødbrun. Denne nuancerede patina fremmer udviklingen af en specifik biokemisk aktivitet i ostemassen under ostenes modning, der resulterer i dannelsen af kemiske forbindelser, der giver »Puzzone di Moena«/»Spretz Tzaorì« sin typiske smag og duft.

Tidligere var »Puzzone di Moena«/»Spretz Tzaorì« især populær blandt de fattige bønder i Alperne på grund af dens stærke eller endog 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.

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

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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