C/2026/5293

14.10.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/5293)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì»

Número de referencia UE: PDO-IT-0950-AM02 de 5.8.2026

1. **Nombre del producto**

«Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

MASAF (Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques)

6. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones se ajustan a la definición de modificación normal porque no incluyen una modificación del nombre ni del uso del nombre, no crean el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica ni implican un aumento de las restricciones impuestas al comercio del producto.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

La modificación afecta al artículo 5, párrafo tercero, del pliego de condiciones y al punto 4.3 del documento único.

Descripción

Se introduce la posibilidad de utilizar leche termizada además de leche cruda.

☑ La modificación afecta al documento único.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì»

Número de referencia UE: PDO-IT-0950-AM02 de 5.8.2026

1. **Nombre(s)**

«Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Italia

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

0406 — Quesos y requesón

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

El queso de la DOP «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì» se elabora con leche procedente de vacas de las razas *bruna, frisona, pezzata rossa, grigio alpina, rendena, pinzgauer* y sus cruces. Para su elaboración puede utilizarse la leche procedente de una o varias de dichas razas.

El queso tiene forma cilíndrica, con un canto bajo, y los laterales y las caras ligeramente convexos o planos; presenta una corteza lisa o poco rugosa, untuosa, de color amarillo ocre, marrón claro o rojizo. Su pasta es semicocida, semidura, de textura elástica, de color blanco a amarillo claro y con alvéolos dispersos de tamaño mediano a pequeño. El queso obtenido a partir de leche procedente de pastos de montaña presenta una pasta con alvéolos de tamaño mediano a grande y un color amarillo más acentuado.

Su sabor es fuerte, intenso, ligeramente salado o picante, lo cual resulta agradable, y con un regusto amargo apenas perceptible. El aroma es intenso, penetrante y con una ligera nota de amoniaco.

El diámetro del queso varía entre 34 y 42 cm, la altura es de 8 a 12 cm y el peso oscila entre 9 y 13 kg.

Puede producirse durante todo el año.

La materia grasa, expresada como porcentaje de la materia seca, no podrá ser superior al 45 %; el contenido de humedad, medido cuando el queso tenga al menos 90 días, varía entre el 34 y el 44 %. La maduración mínima es de 90 días. Tras 150 días de maduración, el queso pasa a definirse como «maduro».

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

Para la producción de los quesos «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì», al menos el 60 % de la alimentación de las vacas en periodo de lactación debe ser forraje (heno de prado permanente o hierba segada o consumida directamente en los pastos) procedente de la zona de producción definida en el punto 4.

Queda excluida la utilización de leche de vacas alimentadas con ensilado de cualquier tipo.

La alimentación de las vacas puede completarse con piensos simples o compuestos para garantizar una alimentación equilibrada para la producción de leche.

La alimentación de las vacas, además de los piensos prohibidos por la normativa vigente, no deben incluir los productos siguientes:

— harina de tortas de colza, de pepitas de uva o de semillas de cítricos;

— subproductos desecados de la transformación industrial de frutas y hortalizas;

— subproductos fermentados de la industria azucarera;

— subproductos desecados de la industria de la fermentación;

— frutas y hortalizas desecadas.

Leche cruda o termizada de vaca, en ocasiones parcialmente desnatada por decantación natural. Puede utilizarse leche procedente de pastos de montaña para la producción de «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì».

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todo el proceso de producción (cría del ganado, producción y transformación de la leche, salazón, tratamiento y curación del queso) debe realizarse en la zona descrita en el punto 4.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

El queso se identifica mediante la mención «DOP Puzzone di Moena», que se estampa varias veces en la corteza y aparece impresa en las etiquetas. La mención deberá presentar dimensiones superiores a las de cualquier otro texto que figure en el producto.

Un marcado adecuado indicará el número de referencia o el código de la quesería, el lote de producción y, en su caso, la letra «M» mayúscula para el tipo «di malga».

El queso puede venderse entero o en porciones; en el momento de su comercialización, los quesos enteros o los distintos tipos de envases deben llevar la mención «DOP Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì» o cualquiera de las dos menciones, ya sea «DOP Puzzone di Moena» o «DOP Spretz Tzaorì», y, en su caso, la mención «stagionato» (maduro) o «di malga» (procedente de pastos de montaña); esta última mención solo podrá utilizarse si toda la leche utilizada para la elaboración de este queso procede de vacas criadas en pastos de montaña.

5. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona de producción del «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì» coincide con el territorio de los siguientes municipios: 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 y Ziano di Fiemme en la provincia de Trento; Anterivo y Trodena en la provincia de Bolzano.

6. **Vínculo con la zona geográfica**

Resumen del vínculo

Carácter específico de la zona geográfica

El entorno geográfico en el que se origina y se produce la DOP «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì» es típico de la región alpina. La zona geográfica delimitada está constituida por tres territorios: el valle del Fiemme, el valle del Fassa y los valles de Primiero y Vanoi.

La pluviosidad, las considerables variaciones climáticas entre las estaciones y la altitud de los prados y los pastos (que va de 600 m por encima del nivel del mar a más de 2 000 m en el caso de algunos pastos de montaña), sumadas a la diversa naturaleza química del suelo (en gran parte calcáreo-dolomítica, pero también silícea en algunas zonas) favorecen el crecimiento de una flora heterogénea, especialmente en las praderas y en los pastos, y contribuyen de manera conjunta a crear las condiciones específicas que vinculan el «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì» con la zona definida. Entre los elementos de la flora de la zona que presentan un interés particular, cabe citar las especies endémicas, muchas de las cuales se remontan a épocas lejanas, pero hoy en día no crecen más que en zonas reducidas.

En este contexto alpino, también las explotaciones, de pequeño y mediano tamaño y de tipo familiar, desempeñan una función importante de protección del paisaje a través del mantenimiento de las praderas y los pastos, y contribuyen también al mantenimiento y la continuidad de las prácticas tradicionales de elaboración de queso, como la del *lavaggio* («lavado»), que se ha mantenido entre los productores locales y se utiliza para la producción de la DOP «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì». Esta práctica consiste tradicionalmente en voltear los quesos y en humedecerlos con agua templada, ligeramente salada, de manera periódica con una frecuencia que tiende a disminuir a medida que avanza la curación.

Carácter específico del producto

La DOP «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì» corresponde a un queso de mesa de pasta semidura, flexible y con corteza lavada, reconocible por su aroma intenso y penetrante, con leves toques de amoniaco. La intensidad olfativa del «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì» va acompañada de un sabor agradablemente salado o picante, con un ligero regusto amargo. Además, presenta en la corteza una pátina untuosa que, a medida que madura, va adquiriendo una coloración más oscura, desde el amarillo ocre al marrón claro o rojizo.

Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)

Las particulares sensaciones gustativas y olfativas del queso de la DOP «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì» están vinculadas a la elevada calidad de la leche cruda utilizada. Esta leche, que presenta una riqueza microbiológica superior a la de la leche tratada térmicamente, contribuye significativamente a la intensidad gustativa y olfativa que caracterizan al «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì».

La elevada calidad de la leche empleada para la producción del «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì» se deriva de la elevada calidad de la alimentación ofrecida a las vacas en lactación, que prohíbe el empleo de ensilados y, sin duda, se ve influida por una alimentación a base de heno o hierba segada de la zona o consumida directamente en los pastos de la zona, ricos en especies forrajeras específicas.

También cabe mencionar la especial contribución de los productores de la zona, que a lo largo de los años se han convertido en expertos en la elaboración del «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì»; este saber hacer durante el proceso de elaboración y maduración del queso los ha ayudado a evitar la presencia de levaduras no deseadas que podrían modificar el aroma y el sabor característicos del «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì».

El método de producción del «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì» se caracteriza por la práctica del lavado de los quesos con agua templada, a la que en ocasiones se añade un poco de sal. Los productores locales llevan a cabo esta práctica durante el período de maduración, lo que permite que los quesos desarrollen una pátina untuosa en la corteza, la cual va cambiando progresivamente de color, pasando del amarillo ocre al marrón claro o rojizo. Esta pátina untuosa favorece, durante el proceso de curación, el desarrollo de una actividad bioquímica específica dentro del queso, la cual conduce a la formación de compuestos químicos responsables del sabor y el aroma tan característicos del «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì».

En el pasado, el «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì» era particularmente apreciado por la gente pobre del mundo rural de la región alpina debido a su sabor y su aroma fuerte, casi picante y a menudo salado, ya que, aún en pequeñas cantidades, daba sabor a los modestos platos de los campesinos, frecuentemente a base de polenta o patatas.

En 1984, el «Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì» obtuvo la medalla de bronce en el *Concours International des Fromages de Montagne* (Concurso Internacional de Quesos Alpinos), celebrado en Grenoble.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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