C/2026/5293

14.10.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/5293)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì»

Numéro de référence UE: PDO-IT-0950-AM02 — 5.8.2026

1. **Dénomination du produit**

«Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

MASAF [ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts]

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications répondent à la définition de modifications standard du fait qu'elles n'incluent pas de changement de la dénomination ou de son utilisation, ne risquent pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique et n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

La modification concerne l'article 5, point 3, du cahier des charges et le point 4.3 du document unique.

Description

Outre le lait cru, il est désormais possible d'utiliser du lait thermisé aux fins de la fabrication du «Puzzone di Moena»/ «Spretz Tzaorì».

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì»

Numéro de référence UE: PDO-IT-0950-AM02 — 5.8.2026

1. **Dénomination(s)**

«Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italie

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

0406 - Fromages et caillebotte

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Le «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» AOP est un fromage fabriqué à partir de lait issu de vaches de race Brune, Frisonne, Pie rouge, Grise alpine, Rendena, Pinzgau et leurs croisements. Pour sa fabrication, il est possible d'utiliser le lait issu d'une ou de plusieurs des races susmentionnées.

Le fromage présente une forme cylindrique, avec un talon bas, légèrement convexe ou plat, et des faces planes ou légèrement convexes; sa croûte est lisse ou peu rugueuse, onctueuse, de couleur jaune ocre, marron clair ou rougeâtre. Sa pâte est demi-cuite, demi-dure, souple, élastique, de couleur blanche-jaune clair, avec des ouvertures éparses de taille moyenne à petite. Le fromage obtenu à partir de lait d'alpage présente une pâte avec des ouvertures de taille moyenne à grande et une couleur jaune plus accentuée.

Le goût est fort, intense, légèrement et agréablement salé et/ou piquant, avec un arrière-goût amer à peine perceptible. L'arôme et l'odeur sont intenses, pénétrants, avec un léger parfum d'ammoniac.

Le diamètre du fromage entier varie entre 34 et 42 cm, la hauteur de son talon entre 8 et 12 cm et son poids entre 8 et 13 kg.

Il peut être produit toute l'année.

Le pourcentage de matière grasse sur extrait sec doit être supérieur à 45 %; le taux d'humidité, mesuré à l'âge d'au moins 90 jours, peut varier entre 34 et 44 %. La durée minimale d'affinage est de 90 jours. Après 150 jours d'affinage, le fromage est dit «affiné».

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

Pour la production de lait répondant aux critères de l'AOP «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì», au moins 60 % du fourrage fourni aux vaches en lactation (foin de prairie permanente et/ou d'herbe fauchée ou consommée directement au pré) doivent provenir de l'aire de production définie au point 4.

L'utilisation de lait issu de vaches nourries avec des ensilages de quelque type que ce soit est exclue.

La ration alimentaire des vaches peut être complétée avec des compléments simples ou composés en quantité appropriée afin de garantir une alimentation équilibrée des vaches en fonction de leur production de lait.

Les compléments, outre les produits interdits par la réglementation en vigueur, ne doivent pas comprendre les produits suivants:

— farines de tourteaux de navette, pépins de raisins, graines d'agrumes;

— sous-produits séchés de la transformation industrielle des fruits et légumes;

— sous-produits fermentés de l'industrie sucrière;

— sous-produits séchés de l'industrie de la fermentation;

— fruits et légumes séchés.

Lait cru ou thermisé de vache, parfois partiellement écrémé par affleurement naturel. Le lait d'alpage peut être utilisé pour la production de «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì».

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La totalité du processus de production (élevage, production et transformation du lait, salage, traitement et affinage du fromage) doit avoir lieu à l'intérieur de l'aire délimitée au point 4.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

—

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

La meule de fromage est identifiée par la mention AOP «Puzzone di Moena», qui figure à plusieurs reprises sur le talon et qui est imprimée au moyen de moules marquants dans des caractères de dimensions supérieures à celles de toute autre mention éventuelle apposée sur le produit.

Une marque prévue à cet effet indiquera le numéro ou le code de référence de la fromagerie et le lot de production ainsi que, le cas échéant, la lettre majuscule «M» pour le type d'alpage («di malga»).

Le fromage peut être vendu entier ou découpé en portions; au moment de la mise à la consommation, les meules entières et tous les types d'emballages devront toujours porter la mention AOP «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» ou l'une ou l'autre des mentions «Puzzone di Moena» AOP ou «Spretz Tzaorì» AOP, et la référence éventuelle au type «stagionato» (affiné) et/ou «di malga» (d'alpage), cette dernière mention étant réservée au fromage fabriqué exclusivement à partir de lait de vaches des alpages.

5. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production du «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» coïncide avec le territoire administratif des communes suivantes: 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, Ziano di Fiemme, dans la province de Trente; Anterivo et Trodena dans la province de Bolzano.

6. **Lien avec la zone géographique**

Résumé du lien

Spécificité de l'aire géographique

L'environnement géographique d'origine et de production du «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» AOP est de type montagneux. L'aire géographique délimitée est constituée de trois territoires: la vallée de Fiemme, la vallée de Fassa et le Primiero — Vanoi.

La pluviosité, les importantes variations climatiques des différentes saisons, l'altitude des prairies et des pâturages, qui va de 600 m au-dessus du niveau de la mer à plus de 2 000 m pour certains alpages, et la diversité chimique du sol, en grande partie de type calcaire dolomitique et en partie siliceux, favorisent la croissance d'une flore hétérogène et particulière des prairies et des pâturages, créant des conditions générales spécifiques qui lient le «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» au territoire délimité. Parmi les espèces florales de l'aire concernée qui présentent un intérêt particulier, on peut citer les «endémiques», des espèces en grande partie anciennes qui sont aujourd'hui localisées sur des aires restreintes.

Dans ce contexte montagneux, même les exploitations, de petite à moyenne taille et de type familial, jouent un rôle important de protection du territoire en maintenant les prairies et les pâturages et en préservant et valorisant les anciennes pratiques fromagères, notamment celle du «lavage» («lavaggio») qui a été préservée par les producteurs locaux et qui est utilisée pour la production du «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» AOP. Cette pratique prévoit traditionnellement de retourner et de baigner chaque meule dans de l'eau tiède, légèrement salée, avec une fréquence qui diminue au fil de l'affinage.

Spécificité du produit

La dénomination «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» AOP désigne un fromage de table à pâte demi-dure, souple, à la croûte lavée reconnaissable à son arôme intense et pénétrant, légèrement ammoniaqué. L'intensité olfactive du «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» AOP se combine avec une saveur agréablement salée et/ou piquante, avec un léger arrière-goût amer. En outre, le «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» présente sur sa croûte une patine onctueuse qui, au fil de l'affinage, prend une coloration plus foncée allant du jaune ocre au marron clair ou rougeâtre.

Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Les sensations particulières gustatives et olfactives du fromage «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» AOP sont liées à la grande qualité du lait cru utilisé. Ce lait, qui possède une richesse microbiologique supérieure à celle du lait traité thermiquement, contribue significativement à caractériser le «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» par l'intensité des sensations susmentionnées.

Le niveau de qualité élevé du lait utilisé pour la production de «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» tient à la grande qualité du régime alimentaire des vaches en lactation, qui interdit d'employer des ensilages, et est aussi sensiblement influencé par une alimentation constituée de foin et/ou d'herbe fauchée de l'aire ou broutée directement dans les pâturages de l'aire, riches en essences fourragères spécifiques.

Il convient en outre de souligner la contribution des producteurs de l'aire qui au fil du temps ont acquis des compétences spécifiques de gestion de la production du «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì», leur permettant notamment d'éviter, lors des opérations de caséification et d'affinage, des fermentations anormales susceptibles d'altérer les caractéristiques olfactives et gustatives typiques du «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì».

La méthode de production du «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» AOP se caractérise par la pratique du lavage des meules à l'eau tiède, qui peut être légèrement salée. Cette opération est effectuée par les producteurs locaux durant la période de maturation des meules et permet la formation sur la croûte d'une patine onctueuse qui passe progressivement du jaune ocre au marron clair ou rougeâtre. Cette patine onctueuse favorise, lors de la maturation des meules, le développement dans la pâte d'une activité biochimique spécifique qui entraîne la formation de composés chimiques à l'origine des sensations gustatives et olfactives typiques du «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì».

Par le passé, le «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» était particulièrement apprécié, pour son arôme et son goût prononcés — ce dernier, souvent salé, pouvant aller jusqu'au piquant —, par les pauvres gens du monde rural montagnard car, même en petites quantités, ce fromage agrémentait les modestes plats des paysans, fréquemment à base de polenta ou de pommes de terre.

En 1984, le «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» a remporté la médaille de bronze au Concours international des fromages de montagne organisé à Grenoble.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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