C/2026/5293

14.10.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/5293)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì»

Numero di riferimento UE: PDO-IT-0950-AM02 — 5.8.2026

1. **Nome del prodotto**

«Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

MASAF

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche rientrano nella definizione di modifiche ordinarie perché non comprendono il cambiamento del nome o dell'uso del nome, non rischiano di annullare il legame con la zona geografica, non comportano ulteriore restrizioni alla commercializzazione del prodotto

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

La modifica riguarda l'articolo 5 punto 3 del disciplinare di produzione e il punto 4.3 del documento unico

Descrizione

E' stata introdotta la possibilità di utilizzare oltre il latte crudo anche il latte termizzato

☑ La modifica interessa il documento unico.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì»

Numero di riferimento UE: PDO-IT-0950-AM02 — 5.8.2026

1. **Denominazione/denominazioni**

«Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

0406 - Formaggi e latticini

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Il «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» DOP è un formaggio prodotto con latte ottenuto da bovine di razza Bruna, Frisona, Pezzata Rossa, Grigio Alpina, Rendena, Pinzgau e loro incroci. Nel processo di ottenimento può essere utilizzato il latte di una o più delle predette razze.

Il formaggio ha forma cilindrica, a scalzo basso, leggermente convesso o piano e facce piane o leggermente convesse; presenta crosta liscia o poco rugosa, untuosa, di colore giallo ocra, marrone chiaro o rossiccio. La pasta semicotta, semidura, morbida, elastica, di colore bianco-giallo chiaro, con occhiatura medio piccola, sparsa. Il formaggio ottenuto dal latte di malga presenta una pasta con occhiatura medio-grande e un colore giallo più accentuato.

Il sapore è robusto, intenso, lievemente e gradevolmente salato e/o piccante, con un appena percettibile retrogusto amarognolo. L'aroma e l'odore sono intensi, penetranti, con lieve sentore di ammoniaca.

Il diametro della forma varia da 34 a 42 cm, l'altezza dello scalzo da 8 a 12 cm e il peso varia da 8 a 13 kg.

Può essere prodotto tutto l'anno.

La percentuale del grasso sulla sostanza secca deve essere superiore al 45 %; l'umidità si presenta con valori variabili dal 34 % al 44 %, misurata all'età di almeno 90 giorni. La stagionatura minima è di 90 giorni. Dopo 150 giorni di stagionatura può definirsi «stagionato».

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

Nell'alimentazione delle bovine in lattazione, per la produzione di latte idoneo alla DOP «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì», almeno il 60 % del foraggio (fieno di prato stabile e/o erba sfalciata o consumata direttamente al pascolo) deve provenire dall'area di produzione individuata al punto 4.

E' escluso l'utilizzo del latte ottenuto da bovine alimentate con insilati di qualunque tipo.

La razione alimentare delle bovine può essere integrata con mangimi semplici o composti in misura tale da garantire un'equilibrata alimentazione delle bovine in funzione della loro produzione di latte.

Nella composizione dei mangimi non devono essere presenti, oltre a quelle non consentite dalla vigente normativa, i seguenti prodotti:

— farine di panelli di ravizzone, vinaccioli, semi di agrumi,

— sottoprodotti essiccati della lavorazione industriale di ortaggi e frutta,

— sottoprodotti fermentati dell'industria saccarifera,

— sottoprodotti essiccati dell'industria di fermentazione,

— ortaggi e frutta essiccati.

Latte vaccino crudo o termizzato, alle volte parzialmente scremato per affioramento naturale. Il latte di malga può essere utilizzato per la produzione di «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì».

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata*

L'intero processo produttivo (allevamento, produzione e trasformazione del latte, salatura, trattamento e stagionatura del formaggio) deve avvenire all'interno dell'area individuata al punto 4.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4.6. *Norme specifiche sull'etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

La forma di formaggio è identificata dalla dicitura D.O.P. «Puzzone di Moena» riportata più volte sullo scalzo ed impressa dalle fascere marchianti. La dicitura dovrà presentare dimensioni maggiori di qualunque altra eventuale scritta sul prodotto.

Un apposito contrassegno indicherà il numero o codice di riferimento del Caseificio, il lotto di produzione e l'eventuale lettera maiuscola «M» per la tipologia «di malga».

Il formaggio può essere venduto a forma intera o porzionato; in ogni caso, all'emissione al consumo le forme intere, le confezioni, nelle varie tipologie, dovranno riportare la dicitura D.O.P. «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» oppure una delle due separatamente «Puzzone di Moena» DOP o «Spretz Tzaorì» DOP., e l'eventuale indicazione della tipologia «stagionato» e/o «di malga», in quest'ultimo caso solo se ottenuto esclusivamente con latte di bovini in alpeggio.

5. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione del «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì», coincide con il territorio dei seguenti Comuni amministrativi: 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, in Provincia di Trento; Anterivo e Trodena in Provincia di Bolzano.

6. **Legame con la zona geografica**

Sintesi del legame

Specificità della zona geografica

L'ambiente geografico, nel quale si è originato e si produce il «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» DOP è quello tipicamente montano. La zona geografica delimitata è costituita da tre aree territoriali: la valle di Fiemme, la valle di Fassa e il Primiero—Vanoi.

La piovosità, la forte differenza climatica delle varie stagioni, l'altitudine dei prati e dei pascoli (che va dai 600 metri s.l.m. agli oltre 2 000 di talune malghe) insieme alla diversa natura chimica del suolo in gran parte calcareo — dolomitica e in parte silicea, favoriscono la crescita di una flora eterogenea e particolare nei prati e nei pascoli creando, nel complesso, condizioni specifiche, che legano il «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» al territorio delimitato. Fra gli elementi della flora della zona in esame che presentano particolare interesse sono da annoverare i cosiddetti «endemismi» cioè specie in gran parte di antica origine, ora viventi soltanto entro aree di ridotta estensione.

In questo contesto montano, anche le aziende, di dimensioni medio-piccole ed a conduzione famigliare, svolgono un'importante funzione di tutela e presidio del territorio attraverso il mantenimento dei prati e dei pascoli, nonché di salvaguardia e valorizzazione delle antiche pratiche casearie tra le quali quella del «lavaggio» consolidatasi presso i produttori locali ed impiegata per la produzione del «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» DOP. Questa pratica, come da tradizione, prevede il rivoltamento e la bagnatura di ogni forma con acqua tiepida, anche leggermente salata, con una frequenza che tende a diminuire con l'avanzare della maturazione del formaggio.

Specificità del prodotto

La denominazione «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» DOP identifica un formaggio da tavola a pasta semidura, morbida, a crosta lavata riconoscibile per la tipicità dell'odore e dell'aroma intensi e penetranti con lievi sentori di ammoniaca. All'intensità olfattiva del «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» DOP si accompagna un sapore gradevolmente salato e/o piccante con un leggero retrogusto amarognolo. Inoltre, il «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» presenta sulla crosta una patina untuosa che con il progredire della maturazione tende ad assumere una colorazione più scura partendo dal giallo ocra per arrivare al marrone chiaro o rossiccio.

Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Le particolari sensazioni gusto olfattive del formaggio DOP «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì», sono legate all'elevata qualità del latte utilizzato crudo. Tale latte, presentando una maggiore ricchezza microbiologica rispetto al latte trattato termicamente, contribuisce in maniera significativa a caratterizzare il «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» per intensità delle proprietà gusto-olfattive.

L'elevata qualità del latte impiegato per la produzione del «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» è riconducibile all' elevata qualità dell'alimentazione fornita alle bovine in lattazione che prevede il divieto d'uso di insilati ed è influenzata in modo decisivo dall'alimentazione con fieno e/o erba sfalciata della zona o consumata direttamente sui pascoli della zona, ricchi di essenze foraggiere particolari.

Si sottolinea inoltre il contributo dei produttori della zona che nel tempo hanno acquisito una specifica professionalità nel gestire la produzione del «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» ed evitare nel corso delle operazioni di caseificazione e stagionatura il verificarsi di fermentazioni anomale che possano alterare le caratteristiche olfattive e gustative tipiche del «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì».

Il metodo di produzione del «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» DOP si caratterizza per la pratica del lavaggio delle forme con acqua tiepida, talvolta anche leggermente salata. Questa pratica viene effettuata dai produttori locali nel corso del periodo di maturazione delle forme e rende possibile la formazione sulla crosta di una patina untuosa con una progressiva colorazione della crosta dal giallo ocra al marrone chiaro o al rossiccio. Tale patina untuosa favorisce nel corso della maturazione delle forme lo sviluppo, all'interno della pasta, di un'attività biochimica specifica che porta alla formazione di composti chimici responsabili delle tipiche sensazioni gusto – olfattive del «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì».

In passato, il «Puzzone di Moena»/«Spretz Tzaorì» per il suo sapore e odore accentuati, fino al piccante, spesso salato, era particolarmente apprezzato dalla povera gente della ruralità montana perché, anche in piccole quantità, insaporiva le modeste pietanze dei contadini spesso a base di polenta o patate.

Nel 1984 al Concours International des Fromages de Montagne di Grenoble, al «Puzzone di Moena»/ «Spretz Tzaorì» venne conferita la medaglia di bronzo.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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