C/2026/5293

14.10.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2026/5293)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Puzzone di Moena/Spretz Tzaorì”

Numărul de referință UE: PDO-IT-0950-AM02 – 5.8.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Puzzone di Moena/Spretz Tzaorì”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Sectorul**

☑ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Nume

MASAF (Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor)

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificările se încadrează în definiția modificării standard, deoarece nu includ o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii, nu riscă să anuleze legătura cu aria geografică și nu implică restricții suplimentare în legătură cu comercializarea produsului.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Modificarea vizează articolul 5 punctul 3 din caietul de sarcini al produsului și punctul 4.3 din documentul unic.

Descriere

A fost introdusă posibilitatea utilizării, pe lângă laptele crud, și a laptelui termizat.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Puzzone di Moena/Spretz Tzaorì”

Numărul de referință UE: PDO-IT-0950-AM02 – 5.8.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Puzzone di Moena/Spretz Tzaorì”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Italia

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

0406 - Brânză și caș

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

„Puzzone di Moena” / „Spretz Tzaorì” DOP este o brânză produsă din lapte obținut de la bovine din rasele Bruna, Frisona, Pezzata Rossa, Grigio Alpina, Rendena, Pinzgau și încrucișările lor. În procesul de producție poate fi utilizat lapte de la una sau mai multe dintre rasele menționate.

Brânza are formă cilindrică, margine exterioară joasă, ușor convexă sau dreaptă și fețe plane sau ușor convexe și prezintă o coajă netedă sau ușor rugoasă, untoasă, de culoare galben-ocru, maro-deschis sau roșcat. Pasta este semifiartă, semitare, moale, elastică, de culoare între alb și gălbui-deschis, cu găurele medii și mici, răspândite. Brânza produsă din lapte obținut la stână are o pastă cu găurele medii spre mari și o culoare galbenă mai accentuată.

Gustul este puternic, intens, ușor și plăcut sărat și/sau picant, cu un gust rezidual amărui abia perceptibil. Aroma și mirosul sunt intense, pătrunzătoare, cu o ușoară notă de amoniac.

Diametrul roții variază între 34 și 42 cm, înălțimea marginii exterioare este de 8-12 cm, iar greutatea este de 8-13 kg.

Acest tip de brânză poate fi produs de-a lungul întregului an.

Procentajul de grăsime în substanța uscată trebuie să fie de peste 45 %; umiditatea are valori variabile, între 34 % și 44 %, măsurată după minimum 90 de zile de maturare. Perioada minimă de maturare este de 90 de zile. După 150 de zile de maturare, brânza poate fi considerată „maturată”.

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

În ceea ce privește hrana vacilor aflate în lactație, pentru a se obține lapte adecvat pentru producția de brânză „Puzzone di Moena” / „Spretz Tzaorì” DOP, cel puțin 60 % din nutreț (fân de pajiște permanentă și/sau iarbă tăiată sau consumată direct prin păscut) trebuie să provină din aria de producție delimitată la punctul 4.

Este exclusă utilizarea laptelui obținut de la bovine hrănite cu furaje însilozate de orice gen.

Rația de hrană a bovinelor poate fi completată cu furaje simple sau combinate în măsură să garanteze alimentația echilibrată a bovinelor în funcție de producția lor de lapte.

În alcătuirea furajelor nu trebuie să fie incluse, pe lângă produsele interzise de legislația în vigoare, următoarele produse:

— făinuri obținute din turtă de semințe de navetă, din sâmburi de struguri sau din sâmburi de citrice;

— subproduse uscate rezultate din prelucrarea industrială a legumelor și fructelor;

— subproduse ale industriei producătoare de zahăr;

— subproduse uscate ale industriei fermentative;

— legume și fructe uscate.

Lapte de vacă crud sau termizat, din două mulsuri succesive, uneori parțial degresat prin separare naturală. Laptele obținut la stână poate fi utilizat pentru producția de „Puzzone di Moena” / „Spretz Tzaorì”.

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Întregul proces de producție (creșterea animalelor, producția și prelucrarea laptelui, sărarea, tratarea și maturarea brânzei) trebuie să se desfășoare în aria delimitată la punctul 4.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea, etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Roata de brânză este identificată prin mențiunea „Puzzone di Moena” DOP, imprimată de mai multe ori pe marginea exterioară cu ajutorul benzilor de ștanțare. Dimensiunile acestei mențiuni vor trebui să le depășească pe cele ale oricărei alte mențiuni prezente pe produs.

Un marcaj corespunzător indică numărul sau codul de referință al producătorului de lactate, lotul de producție și, dacă este cazul, majuscula „M” pentru tipul „di malga” (de stână).

Brânza poate fi vândută ca roată întreagă sau porționată; în orice caz, la comercializarea roților întregi, ambalajele, indiferent de tip, trebuie să prezinte mențiunea „Puzzone di Moena” / „Spretz Tzaorì” DOP sau, separat, una dintre cele două mențiuni, „Puzzone di Moena” DOP sau „Spretz Tzaorì” DOP, și, eventual, indicația referitoare la tipul „stagionato” (maturat) și/sau „di malga” (de stână), această ultimă mențiune fiind posibilă doar dacă brânza este produsă numai din lapte de vacă obținut la stână.

5. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție a brânzei „Puzzone di Moena” / „Spretz Tzaorì” coincide cu teritoriul următoarelor comune administrative: 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 și Ziano di Fiemme din provincia Trento; Anterivo și Trodena din provincia Bolzano.

6. **Legătura cu aria geografică**

Rezumatul legăturii

Specificitatea ariei geografice

Mediul geografic în care a fost creată și în care se produce brânza „Puzzone di Moena” / „Spretz Tzaorì” DOP este cel tipic montan. Aria geografică delimitată este formată din trei zone teritoriale: valea Fiemme, valea Fassa și văile Primiero — Vanoi.

Regimul pluviometric, diferențele climatice semnificative între diversele anotimpuri, altitudinea la care se află pajiștile și pășunile (între 600 m deasupra nivelului mării și peste 2 000 m în cazul unor stâne), împreună cu structura chimică diferită a solului, în mare parte calcaroasă-dolomitică și în parte silicioasă, favorizează creșterea unei flore eterogene și deosebite pe pajiști și pășuni, creând, per ansamblu, condiții specifice care leagă „Puzzone di Moena” / „Spretz Tzaorì” de teritoriul delimitat. Printre elementele florei din zona în cauză care prezintă un interes deosebit merită amintite așa-numitele specii endemice, mai precis specii cu origine străveche, în marte parte, care acum trăiesc doar în zone de mici dimensiuni.

În acest context montan, exploatațiile agricole, de dimensiuni medii sau mici, conduse de familii, desfășoară un rol important de protejare și salvgardare a teritoriului, prin întreținerea pajiștilor și a pășunilor, precum și de păstrare și punere în valoare a vechilor practici de producție a brânzeturilor, printre care se numără cea a „spălării", adoptată de producătorii locali și utilizată la obținerea brânzei „Puzzone di Moena" / „Spretz Tzaorì" DOP. Conform tradiției, această practică prevede întoarcerea și spălarea fiecărei roți de brânză cu apă călduță, chiar și ușor sărată, cu o frecvență care tinde să se reducă pe măsură ce brânza devine tot mai maturată.

Specificitatea produsului

Denumirea „Puzzone di Moena" / „Spretz Tzaorì" DOP corespunde unei brânze de masă cu pastă semitare, moale, cu coajă spălată, ușor de recunoscut datorită mirosului tipic și aromei intense și pătrunzătoare, cu ușoare note de amoniac. Intensitatea olfactivă a brânzei „Puzzone di Moena" / „Spretz Tzaorì" DOP este completată de un gust plăcut sărat și/sau picant, cu un ușor gust rezidual amărui. În plus, pe coaja brânzei „Puzzone di Moena" / „Spretz Tzaorì" există o patină untoasă care, pe parcursul maturării, tinde să dobândească o culoare mai închisă, care pornește de la galben-ocru și ajunge până la maro-deschis și la roșiatic.

Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Senzațiile gustative și olfactive deosebite generate de brânza „Puzzone di Moena" / „Spretz Tzaorì" DOP sunt legate de calitatea superioară a laptelui utilizat crud. Acest lapte, mai bogat din punct de vedere microbiologic decât laptele tratat termic, contribuie în mod semnificativ la formarea caracterului brânzei „Puzzone di Moena" / „Spretz Tzaorì", dând intensitate proprietăților gustative și olfactive.

Calitatea superioară a laptelui utilizat pentru producția de brânză „Puzzone di Moena" / „Spretz Tzaorì" se datorează calității superioare a hranei fără furaje însilozate furnizate vacilor aflate în lactație și este influențată decisiv de hrana formată din fân și/sau iarbă cosită din zonă sau din iarbă consumată direct pe pășunile din zonă, bogate în plante furajere deosebite.

De asemenea, merită menționate contribuția producătorilor din zonă, care au dobândit de-a lungul timpului o îndemânare profesională specifică în ceea ce privește producția de brânză „Puzzone di Moena" / „Spretz Tzaorì" și evitarea, pe parcursul operațiunilor de fabricare și maturare a brânzei, a fermentărilor anormale care pot altera caracteristicile olfactive și gustative tipice ale brânzei „Puzzone di Moena" / „Spretz Tzaorì".

Metoda de producție a brânzei „Puzzone di Moena" / „Spretz Tzaorì" DOP este caracteristică datorită practicii de spălare a roților de brânză cu apă călduță, uneori chiar ușor sărată. Această practică este utilizată de producătorii locali pe parcursul perioadei de maturare a roților de brânză și permite formarea pe coajă a unei patine untoase, care se colorează treptat dinspre galben-ocru spre maro-deschis sau roșiatic. De-a lungul perioadei de maturare a roților de brânză, această patină untoasă favorizează desfășurarea, în interiorul pastei, a unei activități biochimice specifice care determină formarea unor compuși chimici responsabili pentru senzațiile gustative și olfactive tipice oferite de brânza „Puzzone di Moena" / „Spretz Tzaorì".

În trecut, datorită mirosului său pătrunzător și gustului puternic, până la picant, adesea sărat, brânza „Puzzone di Moena" / „Spretz Tzaorì" era deosebit de apreciată de populația săracă din satele de munte, deoarece, chiar și în cantități mici, brânza dădea gust mâncărurilor simple ale țăranilor, bazate adesea pe mămăligă sau cartofi.

În 1984, la Concours International des Fromages de Montagne (Concursul internațional al brânzeturilor de munte) de la Grenoble, „Puzzone di Moena" / „Spretz Tzaorì" a primit medalia de bronz.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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