STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 37298
5 november 2026

Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedgekeurde standaardwijziging van het productdossier van de naam “Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì” (BOB)

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/2026/5293 van 14 oktober 2026 van de Europese Unie bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen bekendgemaakt.

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie[1]

(C/2026/5293)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì”
EU-referentienummer: PDO-IT-0950-AM02 – 5.8.2026

1. Naam van het product

“Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì”

2. Type geografische aanduiding

☒ BOB
☐ BGA

3. Sector

☒ Landbouwproducten
☐ Wijnen
☐ Gedistilleerde dranken

4. Land waartoe het geografische gebied behoort

Italië

5. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt

Naam

MASAF, Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw)

6. Kwalificatie als standaardwijziging

De wijzigingen voldoen aan de definitie van een standaardwijziging, omdat ze geen wijziging in de naam of in het gebruik van de naam omvatten, het verband met het geografische gebied niet dreigen

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

te verbreken en geen verdere beperkingen voor de afzet van het product met zich meebrengen.

7. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)

Titel

Wijziging van artikel 5, lid 3, van het productdossier en van punt 4.3 van het enig document

Beschrijving

Het is nu mogelijk om naast rauwe melk ook gethermiseerde melk te gebruiken.

☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì"

EU-referentienummer: PDO-IT-0950-AM02 – 5.8.2026

1. Naam van het product

"Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì"

2. Type geografische aanduiding

☒ BOB
☐ BGA

3. Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort

Italië

4. Beschrijving van het landbouwproduct

4.1. Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143

0406 – Kaas en wrongel

4.2. Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is

De BOB "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" is een kaas die wordt geproduceerd met melk afkomstig van de runderrassen bruna (bruinvee), frisona (Friese ras), pezzata rossa (roodbont), grigio alpina, rendena, pinzgau en kruisingen daarvan. Voor het maken van het product kan melk van een of meerdere van voornoemde rassen worden gebruikt.
De kaas heeft een cilindrische vorm, met een lage, licht bollende of vlakke opstaande kant, en een platte of licht bollende onder- en bovenkant; de korst is glad of enigszins oneffen, vettig en okergeel, lichtbruin of rossig van kleur. De halfverhitte, halfharde kaasmassa is zacht, elastisch, witgeel van kleur, met her en der kleine tot middelgrote gaten. Kaas die uit alpenmelk wordt bereid, heeft een kaasmassa met middelgrote gaten en een aanmerkelijk gelere kleur.
De smaak is robuust, intens, licht en aangenaam hartig en/of pikant, met een nauwelijks waarneembare enigszins bittere nasmaak. Het aroma en de geur zijn intens en scherp, met een vleugje ammoniak.
De diameter van de kaas varieert van 34 tot 42 cm, de hoogte van de opstaande kant van 8 tot 12 cm en het gewicht van 8 tot 13 kg.
De kaas kan het hele jaar door worden geproduceerd.
Het vetgehalte in de droge stof moet hoger liggen dan 45%; de vochtigheid, gemeten bij een leeftijd van minstens 90 dagen, schommelt tussen waarden van 34% en 44%. De minimale rijpingstijd is 90 dagen. Na een rijping van 150 dagen kan de kaas als "belegen" worden gedefinieerd.

4.3. Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)

Van de voeding van de melkkoeien, die de voor de BOB "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" geschikte melk leveren, moet ten minste 60% van het diervoeder (hooi van een vaste weide en/of gemaaid of rechtstreeks in de wei gegeten gras) afkomstig zijn uit het onder punt 4 gedefinieerde gebied.
Het gebruik van melk verkregen van runderen die zijn gevoerd met kuilvoer (alle soorten) is uitgesloten.
Het voedselrantsoen van de runderen mag worden aangevuld met enkelvoudige veevoeders of mengvoeders, in die mate dat een evenwichtige voeding van de runderen gewaarborgd blijft, met het oog op de melkproductie.
In het veevoeder mogen, naast de door de heersende regelgeving verboden producten, de volgende producten niet voorkomen:
– meel van raapkoeken, druivenpitten en pitten van citrusvruchten;
– gedroogde bijproducten van de industriële verwerking van groente en fruit;
– gefermenteerde bijproducten uit de suikerindustrie;
– gedroogde bijproducten uit de gistingsindustrie;
– gedroogde groente en fruit.
Rauwe of gethermiseerde koemelk, soms door natuurlijke oproming gedeeltelijk ontroomd. Alpenmelk kan worden gebruikt voor de productie van "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì".

4.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Het volledige productieproces (veehouderij; productie en verwerking van de melk; zouten, behandelen en rijpen van de kaas) moet binnen het onder punt 4 gedefinieerde gebied plaatsvinden.

4.5. Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

4.6. Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De kaas is herkenbaar aan het opschrift "BOB "Puzzone di Moena"", dat meerdere keren op de opstaande kant staat vermeld en door matrijsbanden is aangebracht. De afmetingen van het opschrift moeten groter zijn dan elke eventuele andere vermelding op het product.
Een speciaal merkteken geeft het nummer of de identificatiecode van de kaasmakerij en de partij aan en, in voorkomend geval, de hoofdletter "M" om de afkomst van een alpenweide ("di malga") aan te geven.
De kaas kan in zijn geheel of in delen worden verkocht. De wielen die in hun geheel worden verkocht, moeten op de verschillende soorten verpakkingen het opschrift "BOB "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì"" vermelden, of een van de twee afzonderlijk ("BOB "Puzzone di Moena"" of "BOB "Spretz Tzaorì""), en eventueel de soortaanwijzing "stagionato" (belegen) en/of "di malga" (van alpenmelk) (dit laatste alleen als de kaas is gemaakt met melk van runderen uit een alpenweide).

5. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productiegebied van "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" valt samen met het bestuurlijk grondgebied van de volgende gemeenten: 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 en Ziano di Fiemme in de provincie Trente; Anterivo en Trodena in de provincie Bolzano.

6. Verband met het geografische gebied

Samenvatting van het verband

Specificiteit van het geografische gebied

De geografische omgeving waarbinnen de BOB "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" is ontstaan en wordt geproduceerd, is een typische bergomgeving. Het afgebakende geografische gebied wordt

gevormd door drie territoriale gebieden: het Val di Fiemme, het Val di Fassa en de dalen Primiero en Vanoi.
De regenval, de grote klimaatverschillen van de diverse seizoenen, de hoogte van de weiden en almen (beginnend bij 600 en eindigend bij meer dan 2.000 meter boven de zeespiegel voor sommige alpenweiden) bevorderen samen met het diverse chemische karakter van de bodem – grotendeels dolomitisch-kalkhoudend en deels siliciumhoudend – de groei van een heterogene en bijzondere flora op de weiden en almen en creëert over het geheel genomen specifieke omstandigheden die de "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" aan het afgebakende gebied verbinden. Onder de flora van het betreffende gebied zijn de zogenaamde "endemen" vermeldenswaardig: dit zijn soorten die meestal een zeer oude oorsprong hebben, maar nu alleen nog voorkomen in gebieden van beperkte omvang. In dit bergmilieu verrichten ook de qua omvang kleine tot middelgrote familiebedrijven een belangrijke taak wat betreft de bescherming en het beheer van het gebied door de weiden en almen te onderhouden, en wat betreft het behoud en de waardering van de oude kaastradities, waaronder die van het "wassen", een gebruik dat zich heeft voortgezet bij de plaatselijke producenten en dat wordt gebruikt bij de productie van de BOB "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì". Deze procedure houdt in dat elk wiel, zoals traditioneel gebruikelijk, wordt omgedraaid en wordt ondergedompeld in lauw, licht gezouten water, waarbij de frequentie afneemt naarmate de rijping van de kaas verder is gevorderd.

Specificiteit van het product

De BOB "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" is een halfharde, zachte tafelkaas met een gewassen korst, herkenbaar aan zijn kenmerkende, intense en scherpe geur en aroma met lichte vleugjes ammoniak. De intense reukbeleving van "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" gaat gepaard met een aangenaam hartige en/of pikante smaak met een lichte enigszins bittere nasmaak. Bovendien vertoont de korst van de "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" een vettig laagje dat gedurende de rijping de neiging heeft steeds donkerder te worden, van okergeel tot lichtbruin of rossig.

Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel van een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor BGA)

De bijzondere smaak- en geurbeleving van de BOB-kaas "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" houdt verband met de hoge kwaliteit van de rauw verwerkte melk. Deze melk vertoont een grotere microbiologische rijkdom in vergelijking met thermisch behandelde melk en heeft een belangrijk aandeel in het typeren van de "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" vanwege de intensiteit van de smaak- en geureigenschappen.
De hoge kwaliteit van de voor de productie van de "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" gebruikte melk is terug te voeren op de hoge kwaliteit van het voedsel dat de melkkoeien krijgen (zo is bijvoorbeeld het gebruik van kuilvoer verboden) en wordt op doorslaggevende wijze beïnvloed door de voeding met hooi en/of in het gebied gemaaid gras of gras dat rechtstreeks wordt gegeten in de bergweiden, die rijk zijn aan bijzondere voedergewassen.
Bovendien wordt ook de bijdrage van de producenten in het gebied benadrukt. Zij zijn in de loop der jaren bijzonder bekwaam geworden in het produceren van "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" en weten zo tijdens het proces van verkazing en rijping ongewenste fermentatie te voorkomen die de voor "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" kenmerkende smaak- en geureigenschappen zou kunnen aantasten.
De productiemethode van de BOB "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" wordt gekenmerkt door het gebruik de kaas met lauw, soms licht gezouten water te wassen. Deze procedure wordt door de plaatselijke producenten uitgevoerd tijdens de rijpingsperiode van de kaas en maakt de vorming van een vettig laagje op de korst mogelijk, waardoor de korst geleidelijk van okergeel tot lichtbruin of rossig kleurt. Tijdens het rijpen van de kaas bevordert dit vettige laagje het ontstaan van een speciale biochemische werking in de kaasmassa, waardoor chemische verbindingen ontstaan die verantwoordelijk zijn voor de kenmerkende smaak- en geurbeleving van "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì".
In het verleden werd "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" vanwege de nadrukkelijke geur en smaak – soms bijna pikant, vaak hartig – bijzonder gewaardeerd door de arme bevolking uit de bergdorpen, omdat ook een kleine hoeveelheid al voldoende was om de bescheiden boerengerechten, vaak op basis van polenta of aardappelen, op smaak te brengen.
In 1984 werd op het Concours International des Fromages de Montagne in Grenoble aan "Puzzone di Moena / Spretz Tzaorì" de bronzen medaille toegekend.

Elektronische verwijzing (URL) naar de bekendmaking van het productdossier

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