

Consorzio di tutela: “priorità a sostenibilità economica e ambientale, turismo DOP e promozione”

## Puzzone di Moena DOP, 71 produttori per un giro di affari di 4 milioni di euro

CSQA confermato per effettuare i controlli sulle 400 tonnellate della filiera certificata



L'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi (ICQRF) dei prodotti agroalimentari del Ministero dell'Agricoltura, Sovranità Alimentare e Foreste (Masaf) ha rinnovato l'autorizzazione, con Decreto Ministeriale, a **CSQA** ad effettuare i controlli per la Denominazione di Origine Protetta **Puzzone di Moena** per i prossimi tre anni.

Il **Puzzone di Moena DOP**, tutelato anche con il nome in lingua ladina **Spretz Tzaorì DOP**, è una delle eccellenze del ricco paniere dei prodotti certificati del **Trentino-Alto Adige**, una regione che - nei comparti Cibo e Vino - può vantare **29 prodotti DOP IGP** in grado di generare un impatto economico pari di oltre **1 miliardo** di euro grazie al lavoro di **21.600 operatori** (Dati Rapporto Ismea-Qualivita 2022).

**CSQA Certificazioni Srl** - Headquarters  
Via S. Gaetano, 74, 36016 Thiene (VI)  
T: +39 0445 313011 / F: +39 0445 313070  
Email: csqa@csqa.it / P.Iva: 02603680246

Roma  
Via XX Settembre, 98/G, 00187 Roma (RM)  
T: +39 06 92918874 / F: +39 06 92912391  
Email: roma@csqa.it



Nato nei caseifici turnari e nei masi della Val di Fiemme, Val di Fassa e nel Primiero, il Puzzone di Moena DOP può contare oggi su una filiera da **400 tonnellate** di produzione certificata annua e **71 operatori** capaci di generare **4 milioni € di valore al consumo** (Dati Rapporto Ismea-Qualivita 2022).

Dal 2015 il **Consorzio di tutela del Puzzone di Moena – Spretz Tzaorì** salvaguarda e valorizza questa eccellenza con progettualità volte alla tutela della qualità e dell'ambiente del territorio di produzione. Tra i principali progetti in corso ci sono **“LoST Eu”** – il programma di promozione europeo che valorizza la DOP Trentina e altre 7 eccellenze DOP casearie italiane a livello nazionale e internazionale – e un progetto scientifico in ambito **sostenibilità economica** per valutare un maggiore utilizzo nella dieta bovina di foraggi prodotti sul territorio. Un impegno che il Consorzio di tutela e la filiera direzionano anche verso il **turismo gastronomico di qualità** con il Festival del Puzzone di Moena DOP e la **sostenibilità ambientale** con l'impegno dei produttori nella lavorazione degli scarti di produzione per ricavarne energia attraverso il biodigestore di Predazzo.

“La scelta di riconfermare CSQA, organismo di certificazione leader in Italia nel campo delle Indicazioni Geografiche, è dettata dalla volontà di proseguire un cammino proficuo che dura da molti anni con reciproca soddisfazione – sottolinea **Franco Morandini** Presidente del Consorzio di tutela del Puzzone di Moena – Spretz Tzaorì. Da anni il Consorzio si affida a CSQA che si è sempre distinto per la propria serietà e affidabilità”.

“La nostra conferma quale Organismo di controllo del Puzzone di Moena DOP – afferma **Pietro Bonato**, Direttore Generale e AD di CSQA – è il risultato del lavoro svolto sul fronte della garanzia di questo formaggio vaccino a pasta semicotta e semidura stagionato almeno 90 giorni e dal gusto morbido e avvolgente. Un prodotto di malga che racchiude il profumo di tutte le erbe e i fiori presenti nei pascoli, espressione del territorio di 26 comuni della provincia autonoma di Trento e dei comuni di Anterivo e Trodena nella provincia autonoma di Bolzano. Siamo felici di proseguire sul percorso intrapreso e della rinnovata fiducia nella nostra società sul fronte della valorizzazione dei prodotti a denominazione di origine”.

Il Puzzone di Moena DOP conferma il valore del portfolio di prodotti DOP IGP certificato da **CSQA**, che conta ad oggi **79 Indicazioni Geografiche**: un dato che sottolinea la volontà di accompagnare sempre di più lo sviluppo delle filiere agroalimentari di qualità, simbolo del made in Italy e della **vocazione dei territori**.

**>> CONSULTA LA SCHEDA DEL PUZZONE DI MOENA DOP <<**

**CSQA Certificazioni Srl** - Headquarters  
Via S. Gaetano, 74, 36016 Thiene (VI)  
T: +39 0445 313011 / F: +39 0445 313070  
Email: csqa@csqa.it / P.Iva: 02603680246

Roma  
Via XX Settembre, 98/G, 00187 Roma (RM)  
T: +39 06 92918874 / F: +39 06 92912391  
Email: roma@csqa.it



### **CSQA Certificazioni**

CSQA è un Organismo di Certificazione leader nel settore agroalimentare che svolge attività di **certificazione, ispezione, assessment e formazione**, attivo nei settori dell'Agroalimentare & Packaging, Sostenibilità, Life Sciences Sanità e Salute, Formazione e Servizi alla Persona, Sicurezza IT, Pubblica Amministrazione, Servizi Formativi/Tecnici/Turistici/Pubblici, Foreste, Legno e Carta. CSQA è il principale Organismo di Certificazione in Italia nel settore agricolo e alimentare con 79 prodotti DOP, IGP, STG controllati (elenco completo: <http://bit.ly/CSQA-IG>) e decine di migliaia di aziende certificate in ambito volontario.

### **Ufficio Stampa CSQA**

E-mail: [comunicazione@csqa.it](mailto:comunicazione@csqa.it)

Tel. 0577 1503049

**CSQA Certificazioni Srl** - Headquarters  
Via S. Gaetano, 74, 36016 Thiene (VI)  
**T:** +39 0445 313011 / **F:** +39 0445 313070  
**Email:** [csqa@csqa.it](mailto:csqa@csqa.it) / **P.Iva:** 02603680246

Roma  
Via XX Settembre, 98/G, 00187 Roma (RM)  
**T:** +39 06 92918874 / **F:** +39 06 92912391  
**Email:** [roma@csqa.it](mailto:roma@csqa.it)

---

**Thiene (VI)** - Roma - Milano - Langhirano (PR) - Bari - Moretta (CN) - Sassari - San Michele all'Adige (TN)  
Tavarnelle Val di Pesa (FI) - Sant'Onofrio (VV) - Catania - Udine - Kracow (PL) - Jersey City (USA) - Barcellona (ES)

[www.csqa.it](http://www.csqa.it)