



C/2024/1985

6.3.2024

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2024/1985)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Caciottone di Norcia”

Nr UE: PGI-IT-02807 – 19.10.2021

1. Nazwa lub nazwy ChOG

„Caciottone di Norcia”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Ser objęty ChOG „Caciottone di Norcia” ma kształt cylindryczny, z zaokrągloną powierzchnią górną i dolną oraz prostą powierzchnią boczną. Jeżeli chodzi o wielkość, średnica sera wynosi 20–22 cm, a wysokość powierzchni bocznej 9–11 cm. Jego masa wynosi 3,2 kg (± 12 %).

Ser objęty ChOG „Caciottone di Norcia” produkuje się z pasteryzowanego mleka krowiego i owczego. Cechą charakterystyczną sera jest to, że zawartość mleka krowiego wynosi 90–95 %, a mleka owczego – 5–10 %.

Ser objęty ChOG „Caciottone di Norcia” jest wonny i aromatyczny, z charakterystycznym posmakiem śmietany. Jeśli chodzi o zapach, wyczuwalne są aromaty/nuty mleka, ciepłego mleka lub roztopionego masła.

Wygląd zewnętrzny charakteryzuje się cienką, gładką i płukaną skórką o barwie od słomkowożółtej do żółtej ochrowej, w zależności od stopnia dojrzałości. Masa jest miękka i maślana, bardziej zwarta bliżej skórki. Po pokrojeniu ser ma kolor od białego do słomkowego, z małymi oczkami po przecięciu.

Aby umożliwić identyfikację produktu na rynku, określono następujące właściwości fizykochemiczne (w przeliczeniu na suchą masę):

Minimalna zawartość białka: 37,00 g na 100 g (suchej masy)

Minimalna zawartość tłuszczu: 46,00 g na 100 g (suchej masy)

Minimalna zawartość chlorku sodu: 2,10 g na 100 g (suchej masy)

Minimalna zawartość wilgoci, w zależności od rodzaju dojrzewania:

Dojrzewanie *dolce* (łagodne), 20–60 dni, 31 %

Dojrzewanie *medio* (średnie), 61–120 dni, 23 %

Dojrzewanie *riserva* (długie), 121–365 dni, 21 %.

Ser „Caciottone di Norcia” może być sprzedawany w całości lub w kawałkach.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Żadna ze stosowanych pasz nie podlega wymogom jakościowym, które różnią się od wymogów przewidzianych w obowiązujących przepisach.

Ser objęty ChOG „Caciottone di Norcia” produkuje się z połączenia mleka krowiego (90–95 %) i owczego (5–10 %).

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Etapy produkcji sera objętego ChOG „Caciottone di Norcia” są następujące: przechowywanie mleka; pasteryzacja; koagulacja; rozbijanie skrzepu; formowanie i obróbka cieplna; solenie; dojrzewanie.

Wszystkie etapy, od przetwarzania surowców po produkcję, w tym dojrzewanie, muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, ścierania, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na opakowaniu sera lub jego zapakowanym kawałku należy w sposób jasny i czytelny zamieścić następującą informację:

nazwę „Caciottone di Norcia IGP” (ChOG Caciottone di Norcia), zapisaną dowolną czcionką, o ile jest ona większa niż inne nadruki na opakowaniu;

oraz słowa: „Caciottone di Norcia IGP” (ChOG Caciottone di Norcia) w formie logo, z przyimkiem „di” umieszczonym w zacienionym okręgu. Stosuje się następujące specyfikacje nadruku, aby produkt był łatwo rozpoznawalny dla konsumenta:

rodzaj czcionki: Souvenir Medium Demi;

kolor Pantone do zastosowania w logo: Reflex Blue.



Dozwolone jest jednak wykorzystanie logo w odcieniach szarości lub logo monochromatycznego.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji sera objętego ChOG „Caciottone di Norcia” obejmuje tereny podlegające spisowi ludności i granice administracyjne gmin Norcia, Cascia, Monteleone di Spoleto, Preci i Poggiodomo, z których wszystkie należą do obszaru Valnerina w prowincji Perugia.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Ser objęty ChOG „Caciottone di Norcia” posiada cechy charakterystyczne pod względem renomy, morfologii i organoleptyki, które są obiektywne i jednoznacznie możliwe do wykazania i które znacznie odróżniają go od innych serów należących do tej samej kategorii produktów.

Mieszanki mleka były wykorzystywane do produkcji sera na obszarze Valnerina już przed połową XX w., głównie ze względu na ubóstwo, które było typowe dla warunków życia na wsi w tym regionie w tamtym czasie.

Proces produkcji sera „Caciottone di Norcia” był również korzystny pod względem zapewnienia znacznie dłuższego okresu przydatności do spożycia dzięki dodaniu mleka owczego. Nie należy lekceważyć tej korzyści, zwłaszcza w odniesieniu do czasów, gdy sól była rzadkim towarem, a ludzie nie mieli lodówek. „Caciottone di Norcia”, jako ser wytwarzany z mieszanek mleka, był podobny pod względem smaku i delikatności do sera Caciotta produkowanego z mleka krowiego, co zwiększyło jego sukces i sprawiło, że stał się bardziej popularny wśród konsumentów od początku ubiegłego wieku. Z czasem renoma sera „Caciottone di Norcia” znacznie wzrosła, do tego stopnia, że produkt ten jest obecnie synonimem obszaru produkcji.

Z uwagi na kwestie przechowywania kręgi sera produkowanego z mleka krowiego tradycyjnie mają mniejsze średnice i mniejszą wysokość powierzchni bocznej. Aby zachować ich aromat, należało je szybko spożyć. Ser „Caciottone di Norcia” był natomiast większy. Fakt, że produkowano go z mieszanek mleka, nie tylko prowadził do poprawy smaku, który był znacznie mniej intensywny niż w przypadku sera produkowanego wyłącznie z mleka owczego, ale umożliwił również zwiększenie wielkości serów, ponieważ nie było problemów związanych z przechowywaniem i dojrzewaniem. Serowarzy z gór gminy Norcia od niepamiętnych czasów specjalizują się w produkcji „Caciottone di Norcia”. Istnieje szczególnie historyczny powód, dla którego miejscowi mieszkańcy dokonali takiego wyboru.

Migracja stad owiec do dolin Umbrii i Lacjum w miesiącach zimowych oznaczała, że w tym okresie brakowało mleka owczego. W tych okresach, szczególnie na bardziej oddalonych obszarach, takich jak Castelluccio, tylko niewielka liczba owiec pozostawała w owczarniach. Trzymano je na mięso i mleko, aby wyżywić gospodarstwa domowe podczas surowych zimowych miesięcy. W miesiącach tych produkowano ser mieszany poprzez mieszanie bogatego w składniki odżywcze mleka krowiego z mlekiem owczym.

Zasadniczo „Caciottone di Norcia” zawiera w sobie zalety obu rodzajów sera – cecha ta jest dobrze ugruntowana w świadomości konsumentów poza regionem. Istnieje wiele bezpośrednich świadectw dotyczących częstych zamówień i wywozu sera z gminy Norcia w okolice Rzymu, organizowanych przez wielu handlowców z siedzibą w Lacjum, począwszy od okresu powojennego.

Potwierdzają to badania przeprowadzone w archiwach, takie jak dokumentacja fotograficzna słynnych targów Mostra Mercato del Tartufo Nero e dei Prodotti della Montagna [Targi Czarnych Trufli i Produktów Górskich], które odbywają się w gminie Norcia od późnych lat 50. XX wieku i na których „Caciottone di Norcia” zawsze pojawia się wśród wystawianych produktów.

Istnieje również dokumentacja fotograficzna z lat 70. i 80. XX wieku, która świadczy o rosnącej sławie „Caciottone di Norcia”, w szczególności niektóre zdjęcia z targów, które odbyły się na początku lat 80. XX wieku, na których można zobaczyć „Caciottone”. Na zdjęciu z tego samego okresu widać stoisko z listą produktów i odpowiadającymi im cenami wraz z widocznym napisem *caciottoni*. Zachowało się zdjęcie stoiska spółdzielni serowarskiej z lat 70. XX wieku, na którym wyraźnie widać kręgi sera „Caciottoni di Norcia” z typowym logo „Caciottone di Norcia”.

Od lat 50. XX wieku mieszanie różnych rodzajów mleka (tj. mleka owczego i krowiego) stało się znane szerszemu gronu odbiorców – nie tylko włoskim konsumentom – stopniowo stając się standardową techniką stosowaną w produkcji sera „Caciottone di Norcia”.

Pierwsze obiektywne odniesienie do tego związku można znaleźć w artykule Annalisy Zordan opublikowanym przez *Gambero Rosso*, w którym wspomniano o „Caciottone di Norcia”. Artykuł ten promował zawody mistrzów serowarstwa organizowane przez szkołę gastronomiczną Università dei Saponi w Perugii, które odbyły się w Vallo di Nera (PG) w czerwcu 2012 r. w ramach wydarzenia Fior di Cacio.

Źródło: Zordan A., *Gambero Rosso*, „Mastro Formaggio: la caciotta tagliata ad arte” [Mistrz serowarstwa: umiejętność krojenia sera caciotta].

Jako kolejny dowód na związek z obszarem geograficznym warto również wspomnieć o kursie rozwoju zawodowego „L’Orologio dei Formaggi” [Okrągła deska serów], zorganizowanym w 2010 r. przez działające przy Università dei Saponi centrum ds. szkoleń i kultury w zakresie żywności i hotelarstwa, który to kurs koncentrował się na technikach łączenia serów z winem, pastami do smarowania, owocami i chlebem. Opis kursu uwzględnił „Caciottone di Norcia” wraz z innymi znanymi włoskimi serami, takimi jak ChNP „Asiago”, ChNP „Taleggio”, ChNP „Raschera” i inne.

Źródło: Università dei Saponi, 2010, kurs rozwoju zawodowego „L’Orologio dei Formaggi”.

Oznaczenie to jest tak dobrze ugruntowane, że jeden z największych włoskich sprzedawców detalicznych podjął inicjatywę wsparcia miasta Norcia po niedawnym trzęsieniu ziemi w 2016 r. W komunikacie prasowym odniesiono się do „Caciottone di Norcia” jako jednego z najbardziej znanych produktów z tego obszaru i wymagającego ochrony.

Źródło: ASPIAG SERVICE S.r.l., koncesjonariusz marki Despar w Triveneto, Emilia-Romania i Lombardia, 2017, komunikat prasowy „Despar Teatro Italia: Billi Brass Quintet in concerto, per ricordare il terremoto che ha colpito Norcia un anno fa” [„Teatr Despar we Włoszech: Billi Brass Quintet na żywo, dla upamiętnienia trzęsienia ziemi, które wydarzyło się w gminie Norcia rok wcześniej”], dział mediów i prasy, 27 października 2017 r.

Innym istotnym potwierdzeniem związku z obszarem geograficznym jest odniesienie do sera objętego ChOG „Caciottone di Norcia” w *InForma*, drukowanym i internetowym periodyku z technicznymi i specjalistycznymi informacjami gastronomiczno-kulturalnymi skierowanym do sektora serowarskiego, zarządzanym przez ONAF. ONAF, czyli „Krajowa Organizacja Degustatorów Serów”, założona z inicjatywy Izby Handlowej, Przemysłowej, Rzemieślniczej i Rolniczej w Cuneo, jest najważniejszą organizacją w sektorze serów, cieszącą się największym autorytetem. Głównym obszarem działania ONAF jest prowadzenie kursów dla degustatorów i mistrzów degustatorów. Kursy te są prowadzone od 1991 r. w celu promowania, rozpowszechniania, rozszerzania i podnoszenia rangi kultury serowarstwa i produktów mlecznych.

Źródło: Baccarelli C., 2020, magazyn specjalistyczny *InForma*, „Caciottone Norcia”, s. 47, wydanie nr 34, grudzień 2020 r.

Kolejne potwierdzenie można znaleźć w komunikacie prasowym AGI z 2016 r., jednej z agencji prasowych o największym autorytecie we Włoszech.

Po kilku dniach od trzęsienia ziemi odnotowanego w rejonie Valnerina w październiku 2016 r. AGI opublikowała artykuł pt. „Terremoto: dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato” [„Trzęsienie ziemi: Trzęsienie ziemi: od soczewicy po *ciauscolo* (rodzaj salami) – zagrożone dziedzictwo”]. W artykule wymieniono istotne produkty z tego obszaru, w tym ser objęty ChOG „Caciottone di Norcia”, jako dziedzictwo rolno-spożywcze, które należy chronić. Produkt ten jest określany i uznawany w tym artykule jako *patrimonio culturale del Paese, oltre che economico ed occupazionale* [część dziedzictwa kulturowego, gospodarczego i zawodowego kraju].

Źródło: AGI-Agenzia Giornalistica Italia S.p.A., 2016, „Terremoto: dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato”, artykuł opublikowany w dniu 2 listopada 2016 r.

Bardziej obiektywny dowód renomy i związku z obszarem geograficznym udokumentowano w publikacji *L'Umbria dei Formaggi* poświęconej serowarstwu w regionie Umbria i zawierającej przewodnik po najważniejszych serach. Jedną z sekcji tego tomu dotyczy „Caciottone di Norcia”.

Źródło: Promocamera – specjalna agencja Izby Handlowej w Perugii (red.), *L'Umbria dei Formaggi*, wyd. z 2022 r., s. 42, „Caciottone Norcia”.

Najnowsze źródło wykazujące związek z obszarem geograficznym zostało udokumentowane w inicjatywie ISTAT (Włoski Narodowy Instytut Statystyczny) „L'Italia Buona”, w ramach 7. Powszechnego Spisu Rolnego. W konkursie „L'Italia Buona” zaprezentowano włoskie gospodarstwa agroturystyczne, które wyróżniają się „doborem surowców do przetworów spożywczych” jako „znakiem rozpoznawczym łączącym doskonałość z cechą wyjątkowości”. Przepisy, które zakwalifikowały się do ostatniego etapu, zostały zebrane w książce kucharskiej opublikowanej przez ISTAT i zgodnie z zasadami konkursu wymieniono również surowce i składniki. Jednym z finałowych przepisów było oryginalne danie o nazwie „Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo” [Jego Wysokość, chrupiące jajko z truflą]. Ser „Caciottone di Norcia” został wyraźnie wymieniony jako składnik przepisu.

Źródło: 7. Powszechny Spis Rolny, 2022, konkurs „L'Italia Buona”, przepis „Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo” [Jego Wysokość, chrupiące jajko z truflą].

Ponadto czynniki morfologiczne i organoleptyczne sera powodują, że produkt jest rozpoznawalny dla konsumentów. Niektóre czynniki, takie jak rzemieślnicze techniki serowarstwa, pomagają nadać serowi objętemu ChOG „Caciottone di Norcia” jego wyjątkowy charakter:

- fakt, że tradycyjnie stosuje się mieszankę 90–95 % mleka krowiego i 5–10 % mleka owczego. Mleko owcze było tradycyjnie dodawane w celu zwiększenia wielkości sera i wydłużenia jego okresu przydatności do spożycia przy jednoczesnym zachowaniu jego charakterystycznej świeżości, ale także w celu nadania bardziej wyrazistego smaku niż w przypadku sera produkowanego wyłącznie z mleka krowiego;
- masa jest miękka i maślana, bardziej zwarta bliżej skórki. Typowa konsystencja masy wynika z elastyczności uzyskanej przez skrzep na etapie jego obróbki w kadzi, w szczególności poprzez dostosowanie zmiennych czasu i temperatury;
- po pokrojeniu ser ma kolor od białego do słomkowego, z małymi oczkami po przecięciu. Ta cecha charakterystyczna sera objętego ChOG „Caciottone di Norcia” wynika z wielkości skrzepu (porównywalnej do ziaren kukurydzy) i struktury błonki granulek, która pomaga nadać serowi odpowiednią ilość wilgoci zgodnie z tradycyjną metodą serowarstwa.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>
