C/2024/1985

6.3.2024 г.

Публикация на заявление за регистриране на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2024/1985)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Caciottone di Norcia“

ЕС №: PGI-IT-02807— 19.10.2021 г.

1. **Наименование/наименования на ЗГУ**

„Caciottone di Norcia“

2. **Държава членка или трета държава**

Италия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.5. Сирене

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

ЗГУ „Caciottone di Norcia“ има цилиндрична форма, със заоблени страни и права стена. Сиренето е с диаметър между 20 и 22 cm и височина на страничната стена между 9 и 11 cm. Теглото му е 3,2 kg(± 12 %).

ЗГУ „Caciottone di Norcia“ се произвежда от пастьоризирано краве и овче мляко. Характерно за сиренето е съотношението между кравето мляко, което представлява най-малко 90 % и не повече от 95 %, и овче мляко, което представлява най-малко 5 % и не повече от 10 %.

Вкусът на ЗГУ „Caciottone di Norcia“ е ароматен и ароматен, с характерен послевкус на сметана. Има аромат/мирис на мляко, и/или топено мляко, и/или топено масло.

Външно кората е тънка, гладка и измита, а цветът ѝ варира от сламеножълт до охра в зависимост от степента на зреене. Вътрешността е мека и маслена и става по-твърда в близост до кората; при разрязване е бяла до сламеножълта, с малки „очички“, когато се разчупва.

За да може продуктът да бъде идентифициран на пазара, са определени следните физикохимични характеристики (на база сухо вещество):

Минимална белтъчна стойност: 37,00 g на 100 g сухо вещество (СВ)

Минимално съдържание на мазнини: 46,00 g на 100 g СВ

Минимална стойност на натриевия хлорид: 2,10 g на 100 g СВ

Минимално съдържание на влага в зависимост от вида на зреенето:

Меко зреене, 20—60 дни, 31 %

Средно зреене, от 61 до 120 дни, 23 %

Зреене тип Riserva (резерв), 121—365 дни, 21 %.

„Caciottone di Norcia“ може да се продава цяло или на порции.

([1]) ОВ L 343,14.12.2012 г., стр. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Няма фуражи, чиято употреба е предмет на изисквания за качество, различни от предвидените в действащото законодателство.

ЗГУ „Caciottone di Norcia“ е сирене, произведено от краве мляко — най-малко 90 % и не повече от 95 %, и овче мляко — най-малко 5 % и не повече от 10 %.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Етапите на производство на ЗГУ „Caciottone di Norcia“ са следните: съхранение на млякото; пастьоризация; подсирване: отстраняване на суроватката: формоване и топлинна обработка; осоляване; зреене.

Всички операции — от преработката на суровините до производството, включително зреенето — трябва да се извършват в определения географски район.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Върху всяко сирене или опакована част от него трябва да бъде ясно и четливо изписана следната информация:

наименованието „Caciottone di Norcia IGP“ (ЗГУ Caciottone di Norcia), изписано с всякакъв шрифт, стига то да е по-голямо от всяко друго, отпечатано върху опаковката;

наименованието ЗГУ „Caciottone di Norcia“, което представлява логото с предлога „di“, поставен в кръг със запълнен фон, трябва да има следните спецификации за отпечатване, които позволяват на потребителя лесно да го разпознава:

Буквен шрифт: Souvenir Medium Demi;

спецификация на цвета по Pantone, който да се използва в логото: Reflex Blue.



Въпреки това логото може да се използва в сива скала или черно-бяло.

4. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство на сиренето със ЗГУ „Caciottone di Norcia“ обхваща границите на преброяването и административните граници на общините Norcia, Cascia, Monteleone di Spoleto, Preci и Poggiodomo, които принадлежат към района Valnerina в провинция Perugia.

5. **Връзка с географския район**

Сиренето със ЗГУ „Caciottone di Norcia“ се отличава с репутация, морфологични и органолептични характеристики, които са обективни и недвусмислено показват и го отличават значително от другите сирена от същата продуктова категория.

Млечните смеси се използват за производството на сирене в района Valnerina още преди средата на 20-и век, главно поради условията на лишения, които са били типични за селския живот в тези области по това време.

Процесът на производство на „Caciottone di Norcia“ също е предлагал предимства поради осигуряването на много по-дълъг срок на годност благодарение на добавянето на овче мляко. Това предимство е важно, особено като се има предвид, че в миналото солта е била оскъдна стока и хората не са разполагали с хладилници. Като сирене, произведено от млечни смеси, „Caciottone di Norcia“ е подобно по отношение на вкуса и деликатните си характеристики на сирене *caciotta*, произведено от краве мляко, което го отличава и го прави по-популярно сред потребителите от началото на миналия век. През годините репутацията на „Caciottone di Norcia“ се е увеличила значително, така че този продукт вече е синоним на района на производство.

По причини, свързани със съхранението, *caciotta*, произвеждано само от краве мляко, традиционно винаги е имало по-малки диаметри и размери на страничната стена. За да се запазят ароматите, те трябвало да се консумират бързо. От друга страна, „Caciottone di Norcia“ е с по-голям размер, тъй като то се произвежда от млечни смеси, и не само подобрява вкуса, който несъмнено е по-слабо изразен от този на *pecorino*-то, произведено само от овче мляко, но и позволява да се увеличи размерът на сиренето, тъй като не е имало проблем по отношение на съхранението и зреенето. От незапомнени времена сиренарите в планинските райони на Norcia са се специализирали в производството на „Caciottone di Norcia“. Има конкретна историческа причина за този избор, направен от местните жители.

Миграцията на стадата овце към долините на Umbria и Lazio през зимните месеци водела до естествен недостиг на овче мляко през този сезон. През тези периоди, особено в по-отдалечените райони като Castelluccio, в оборите е оставал само малък брой овце, отглеждани за месо и мляко, за да се хранят домакинствата през суровите зимни месеци. През тези месеци жителите приготвяли сирене чрез смесване на богатото на хранителни вещества краве мляко с овче мляко.

По същество „Caciottone di Norcia“ обхваща качествата на двата вида сирене и потребителите, дори и тези извън областта, оценяват тази специфичност. Съществуват много преки свидетелства за чести поръчки и износ от Norcia за столичния регион, организирани от много търговци, базирани в Lazio от следвоенния период нататък.

Това се доказва от изследвания, проведени в архивите, като фотографските записи на известното изложение „*Mostra Mercato del Tartufo Nero e dei Prodotti della Montagna*“(Търговско изложение на черния трюфел и на планинските продукти), който се провежда в Nurcia от края на 50-те години на миналия век, и където „Caciottone di Norcia“ винаги присъства сред показваните местни продукти.

Съществуват и фотографски записи от 70-те и 80-те години на миналия век, които свидетелстват за нарастването на популярността на „Caciottone di Norcia“, някои кадри от изданието на търговското изложение, проведено в началото на 80-те години на миналия век, където може да се види „Caciottone“. На една фотография от същия период можете да видите списъка на стоките с указване на цената на един от щандовете и там може да се прочете думата „caciottoni“. Снимка от щанда на кооперацията за сирене, направена през 70-те години на миналия век, ясно показва „Caciottoni de Norcia“ с характерните думи „Caciottone di Norcia“.

От 1950-те години на миналия век обаче смесването на различните видове мляко (овче и краве мляко) започва да става известно на широката общественост и в чужбина, като постепенно се превръща в стандартна техника за производството на сирене „Caciottone di Norcia“.

Първото обективно позоваване на връзката може да се види в статия на Annalisa Zordan, публикувана от *Gambero Rosso*, в която се споменава „Caciottone di Norcia“. Тази статия популяризира шампионата за майстори готвачи, организирано от кулинарното училище *Università dei Sapori* в Перуджа и проведено във Vallo di Nera (PG) през юни 2012 г. като част от проявата „Fior di Cacio“.

Източник: Zordan A., Gambero Rosso, „Mastro Formaggiaio: „Caciotta tagliata ad arte“ (майстор на сирене: нарязването на Caciotta е изкуство).

Като допълнителни доказателства за връзката с географския район бихме искали да посочим и курса за професионално развитие „L'orologio dei Formaggi“, организиран от *Università dei Sapori* [*Център за обучение и култура в областта на храните и хотелиерството*] през 2010 г., насочен към техниките за съчетаване на сиренета с вино, с пасти за мазане, плодове и хляб. Описанието на курса включва „Caciottone di Norcia“ заедно с други прочути италиански сирена, като ЗНП „Asiago“, ЗНП „Taleggio“, ЗНП „Raschera“ и други.

Източник: *Università dei Sapori*, 2010 г., професионален опреснителен курс „L'orologio dei Formaggi“.

Значението на наименованието се доказва от инициатива, стартирана от един от най-големите национални оператори на супермаркети в подкрепа на град Norcia след последното земетресение през 2016 г. Става дума за прессъобщение, където се споменава „Caciottone di Norcia“ като един от най-известните продукти от района, които се нуждаят от защита.

Източник: ASPIAG SERVICE S.r.l. концесионер на марката Despar в Triveneto, Emilia-Romagna и Lombardia, 2017 г., съобщение за медиите „Despar Teatro Italia“: Billi Brass Quintet, per ricordare il terremoto che ha colpito Norcia un anno fa“ (Despar Teatro Italia: Billi Brass Quintet - концерт по повод на земетресението, засегнало Norcia преди година), Media and Press, 27 октомври 2017 г.

Важен елемент, потвърждаващ връзката с географския район, е позоваването на географското указание „Caciottone di Norcia“ в InForma — периодичното списание и онлайн списание за техническа и гастрономическа/културна информация, специализирани в сектора на сиренето, управлявани от ONAF. ONAF, т.е. „Националната организация на майсторите сирена“, създадена по инициатива на Търговско-промишлената, занаятчийска и земеделска камара на Кунео, е най-важната и авторитетна организация в сектора на сиренето. Основната цел на ONAF е организирането на курсове за дегустатори и майстори дегустатори, които се провеждат от 1991 г. с цел популяризиране, разпространение, разширяване и повишаване на ценността на културата на производство на сирена и млечни продукти.

Източник: Baccarelli C. 2020, специализирано списание „InForma“, „Cacciottone Norcia“, стр. 47, nº 34, декември 2020 г.

Допълнително потвърждение може да бъде намерено в съобщение за медиите от 2016 г. на AGI — една от най-авторитетните информационни агенции в Италия.

Само няколко дни след земетресението в област Valnerina през октомври 2016 г. AGI публикува статията, озаглавена „Terremoto; Lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato“ (Земетресението: от лещата до колбасите *Ciauscolo* — застрашеното наследство). В статията са изброени най-важните продукти в района, включително ЗГУ „Caciottone di Norcia“, като наследство на хранително-вкусовата промишленост, което трябва да бъде запазено. В статията то е споменато и признато „не само за икономическо и професионално, но и културно наследство на страната“ („patrimonio culturale del Paese, oltre che economico ed Occupazionale“).

Източник: AGI-Agenzia Giornalistica Italia S.p.A. 2016 „Terremoto:dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato“, статия от 2 ноември 2016 г.

Допълнителни и обективно доказателство за репутацията и връзката с географския район е документирано в публикацията „L'Umbria dei Formaggi“ — сборник с проучвания и данни за основните производители на сирене в областта Umbria. Обособена част от този том е посветена на „Caciottone di Norcia“.

Източник: Promocamera — Azienda Speciale della Camera di Commercio di Perugia, „L „Umbria dei Formaggi“, изд. 2022, стр. 42, „Caciottone di Norcia“.

Съвременен източник, показващ връзката с географския район, е документиран в инициативата ISTAT (Италиански национален статистически институт) „L'Italia Buona“ като част от 7-ото общо преброяване на земеделските стопанства. Конкурсът „L'Italia Buona“ показва италианските стопанства за селски туризъм, които се отличават със своя „избор на суровини при приготвянето на храни“ като „отличителна черта, която съчетава качеството с ценността на отличителния характер“. Избраните рецепти са събрани в сборник с рецепти, публикуван от ISTAT, в който, в съответствие с правилата на конкурса са посочени и суровините, и съставките. Накрая беше намерена рецептата за оригинално ястие, наречено „Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo“ (Негово Величество хрупкавото яйце с трюфел), като сред съставките на тази рецепта ясно се посочва „Caciottone di Norcia“.

Източник: 7ᵉ Recensement général de l'agriculture, 2022, Concours „L'Italia Buona“, recette „Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo“.

Накрая, морфологичните и органолептичните качества на продукта го правят лесно разпознаваем за потребителите. Някои фактори, между които също са занаятчийските техники за производство на сирене, допринасят за придаването на отличителния характер на ЗГУ „Caciottone di Norcia“:

— Традиционно използваното съотношение между кравето мляко, което представлява най-малко 90 % и не повече от 95 %, и овчето мляко, което представлява най-малко 5 % и не повече от 10 %. Овчето мляко традиционно се добавя, за да се увеличи размерът на сиренето и да се удължи срокът му на годност, като същевременно се запази характерната му свежест, но и за да му се придаде по-отличителен вкус от този на сиренето, произведено изключително от краве мляко;

— Вътрешността е мека и маслена и се втвърдява в близост до кората; Типичната консистенция на вътрешността се дължи на еластичността, която се получава от сиренината по време на етапа на обработка във ваната, по-специално чрез коригиране на променливите време и температура;

— Цветът при разрязване е бял до сламеножълта, с малки „очички“, когато се разчупва. Тази характеристика на ЗГУ „Caciottone di Norcia“ се дължи на размера на сиренината (сравними с царевичните зърна), както и на структурата на сирените гранули, която допринася за придаването на сиренето на подходящо количество влага в съответствие с традиционния метод на производство.

Препратка към публикуваната спецификация

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