C/2024/1985

6.3.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2024/1985)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ([1]) do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Caciottone di Norcia“

EU č.: PGI-IT-02807 – 19.10.2021

1. **Název (názvy) chzo**

„Caciottone di Norcia“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.3 Sýry

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Bochník sýra „Caciottone di Norcia“ CHZO má válcovitý tvar s plochou podstavou a zaoblenými bočními stranami. Průměr sýra se pohybuje od 20 do 22 cm a výška bochníku od 9 do 11 cm. Váží 3,2 kg (± 12 %).

„Caciottone di Norcia“ CHZO se vyrábí z pasterovaného kravského a ovčího mléka. Charakteristickým znakem sýra je poměr kravského mléka, které představuje nejméně 90 % a nejvýše 95 %, a ovčího mléka, které představuje nejméně 5 % a nejvýše 10 %.

„Caciottone di Norcia“ CHZO má příjemnou, aromatickou chuť s charakteristickou smetanovou dochutí. Ve vůni je cítit „mléko“ a/nebo „zahřáté mléko“ a/nebo „rozpuštěné máslo“.

Na povrchu má hladkou, omývanou tenkou kůrku, jejíž barva se v závislosti na procesu zrání pohybuje od slámově žluté po okrově žlutou. Struktura sýra je vláčná a krémová, v blízkosti kůrky je tužší; na řezu je hmota bílá se zabarvením do slámově žluta, s malými prasklinami.

V zájmu identifikace výrobku na trhu jsou stanoveny následující fyzikální a chemické vlastnosti sušiny:

Minimální hodnota bílkovin: 37,00 g na 100 g sušiny

Minimální hodnota tuku: 46,00 g na 100 g sušiny

Minimální hodnota chloridu sodného: 2,10 g na 100 g sušiny

Minimální hodnota vlhkosti, podle typu zrání:

jemné zrání od 20 do 60 dnů 31 %,

průměrné zrání od 61 do 120 dnů 23 %,

zrání typu „riserva“ od 121 do 365 dnů 21 %.

„Caciottone di Norcia“ se může prodávat celý nebo porcovaný.

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Neexistují žádná krmiva, jejichž použití by podléhalo jiným požadavkům na kvalitu, než jsou požadavky stanovené platnými právními předpisy.

CHZO „Caciottone di Norcia“ je vyráběný z kravského mléka, které tvoří nejméně 90 % a nejvíce 95 % sýra, a ovčího mléka, které tvoří nejméně 5 % a nejvíce 10 % sýra.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Výroba CHZO „Caciottone di Norcia“ sestává z níže popsaných kroků: skladování mléka, ošetření pasterizací, srážení, oddělování sýřeniny, formování a povrchové napařování, solení, zrání.

Všechny úkony od zpracování surovin až po získání konečného produktu, včetně zrání, se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na každém sýru nebo obalu musí být jasně a čitelně uvedeny tyto údaje:

název CHZO „Caciottone di Norcia“, napsaný libovolným typem písma, pokud je větší než ostatní nápisy na obalu,

nápis CHZO „Caciottone di Norcia“, který tvoří logo s předložkou „di“ umístěnou v plném kruhu, musí splňovat následující grafické specifikace, aby byl pro spotřebitele snadno rozpoznatelný:

typ písma: Souvenir Medium Demi,

specifikace barev Pantone použitých v logu: Reflex Blue.



Připouští se však použití loga ve škále šedé barvy nebo v jednobarevném provedení.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce sýra s CHZO „Caciottone di Norcia“ zahrnuje hranice použité v rámci cenzu a administrativní hranice obcí Norcia, Cascia, Monteleone di Spoleto, Preci a Poggiodomo, jež jsou všechny součástí oblasti Valnerina v provincii Perugia.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Sýr s CHZO „Caciottone di Norcia“ má vlastnosti, pokud jde o pověst, tvar a organoleptické vlastnosti, které jsou objektivní a lze je nezpochybnitelným způsobem prokázat a které jej jasně odlišují od ostatních sýrů stejné kategorie.

Výroba sýrů ze směsi mlék existovala v oblasti Valnerina již v první polovině dvacátého století, a to především kvůli nouzi, kterou v té době zemědělci v těchto oblastech běžně zažívali.

Výrobní postup sýra „Caciottone di Norcia“ přinášel výhody i z hlediska trvanlivosti, která byla díky přídavku ovčího mléka mnohem delší. Jednalo se o důležitou výhodu, zejména v dobách, kdy sůl byla vzácná a neexistovaly ledničky. Navíc vzhledem k tomu, že se sýr „Caciottone di Norcia“ vyráběl ze směsi mlék, byl podobně chutný a jemný jako *caciotta* z kravského mléka, díky čemuž vynikl a od počátku minulého století se stal stále vyhledávanějším a oceňovanějším sýrem. V průběhu let se pověst sýra „Caciottone di Norcia“ velmi rozšířila a stal se typickým produktem oblasti, v níž se vyrábí.

Tradičně měl sýr *caciotta* vyráběný pouze z kravského mléka z důvodu skladování jen dosti omezenou velikost a průměr. Pro zachování chutí se konzumoval rychle. Naproti tomu „Caciottone di Norcia“ byl větší a skutečnost, že se vyráběl ze směsi mlék, nejenže lépe zvýrazňovala jeho chuť, která byla nepochybně méně výrazná než u *pecorina*, ale také umožňovala, aby sýry byly větší, protože doba jejich skladování a zrání nepředstavovala žádný problém. „Caciottone di Norcia“ je od nepaměti specialitou tradice výroby sýru v horské oblasti Norcia a obyvatelé této oblasti se pro něj rozhodli ze zvláštního historického důvodu.

Přesun ovcí do údolí Umbrie a Lazia v zimních měsících vedl k tomu, že v tomto období byla nouze o ovčí mléko. V těchto obdobích byl zejména v odlehlejších oblastech, jako je Castelluccio, ve stájích ponechán pouze malý počet ovcí, které produkovaly maso a mléko pro obživu rodin v zimních měsících. Během těchto měsíců vyráběli místní obyvatelé sýr smícháním ovčího mléka s bohatým a výživným kravským mlékem.

Sýr „Caciottone di Norcia“ má v podstatě vlastnosti obou druhů sýrů a tuto specifičnost spotřebitelé i mimo region velmi oceňují. Existuje mnoho přímých svědectví o častých objednávkách a zásilkách z Norcie do hlavního města, které od poválečného období organizovalo mnoho obchodníků z Lazia.

Archivní výzkumy přinesly řadu důkazů, například fotografické dokumenty týkající se slavného veletrhu *Mostra Mercato del Tartufo Nero e dei Prodotti della Montagna* (Veletrh černých lanýžů a horských produktů), který se v Norcii koná od konce 50. let 20. století a kde je mezi vystavovanými místními produkty vždy „Caciottone di Norcia“ zastoupen.

Existují také fotografické dokumenty ze 70. a 80. let potvrzující rostoucí popularitu „Caciottone di Norcia“, zejména fotografie pořízené na veletrhu konaném na počátku 80. let, na nichž je *caciottone* vidět. Na fotografii ze stejného období je na jednom ze stojanů vidět seznam produktů s uvedením ceny a můžeme zde číst slovo „caciottoni“. Na fotografii stánku sýrařského družstva pořízené v 70. letech 20. století jsou zřetelně vidět sýry *caciottoni* z Norcie s charakteristickým nápisem „Caciottone di Norcia“.

Teprve od 50. let 20. století se však míchání různých druhů mléka (ovčího a kravského) začalo dostávat do širšího povědomí spotřebitelů i v zahraničí a stalo se tak zavedenou sýrařskou technikou pro výrobu sýra „Caciottone di Norcia“.

První objektivní důkaz existující souvislosti lze nalézt v článku Annalisy Zordanové v časopise *Gambero Rosso*, ve kterém je zmínka o sýru „Caciottone di Norcia“. Tento článek informoval o soutěži mistrů sýrařů, kterou pořádala *Università dei Sapori* (kuchařská škola) v Perugii poblíž Vallo di Nera ve stejnojmenné provincii v červnu 2012 v rámci akce „Fior de Cacio“.

Zdroj: Zordan A., Gambero Rosso, „Mastro Formaggiaio: la caciotta tagliata ad arte“ (Mistr sýrař: umění řezat caciottu).

Jako ukazatel souvislosti se zeměpisnou oblastí je třeba zmínit také odborný rekvalifikační kurz „L'Orologio dei Formaggi“, který v roce 2010 uspořádala *Università dei Sapori (Centro di Formazione e Cultura dell'Alimentazione e dell'Ospitalità* – Centrum pro vzdělávání a kulturu v oblasti potravinářství a pohostinství) a který byl zaměřen na techniky snoubení sýrů s víny, pomazánkami, ovocem a chlebem. V popisu kurzu byl zmíněn sýr „Caciottone di Norcia“ a další známé italské sýry, jako je CHOP Asiago, CHOP Taleggio, CHOP Raschera a další.

Zdroj: *Università dei Sapori*, 2010, odborný rekvalifikační kurz „L'Orologio dei Formaggi“.

Sílu označení dokládá iniciativa jednoho z největších národních provozovatelů řetězce supermarketů, kterou spustil na podporu města Norcia po posledním zemětřesení v roce 2016. Jedná se o tiskovou zprávu, která řadí „Caciottone di Norcia“ mezi nejznámější produkty regionu, jež by měly být zachovány.

Zdroj: ASPIAG SERVICE S.r.l., obchodní zástupce značky Despar v regionu Triveneto, Emilia-Romagna a Lombardie, 2017, tisková zpráva „Despar Teatro Italia: Billi Brass Quintet in concerto, per ricordare il terremoto che ha colpito Norcia un anno fa“ (Despar Teatro Italia: koncert Billi Brass Quintetu k připomenutí zemětřesení, které před rokem zasáhlo Norciu), média a tisk, 27. října 2017.

Důležitým prvkem potvrzujícím souvislost se zeměpisnou oblastí je zmínka o zeměpisném označení „Caciottone di Norcia“ v tištěném a internetovém časopise InForma, který přináší technické a gastronomické/kulturní informace specializované na odvětví sýrů a který řídí ONAF. ONAF (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio – Národní organizace degustátorů sýrů), která vznikla z iniciativy Obchodní, průmyslové, řemeslné a zemědělské komory v Coni, je nejvýznamnější a nejvlivnější organizací v odvětví sýrů. Činnost ONAF se zaměřuje především na pořádání kurzů pro degustátory a mistry degustátory, které se konají od roku 1991 s cílem propagovat, šířit, rozvíjet a zvyšovat kulturu výroby sýrů a mléčných výrobků.

Zdroj: Baccarelli C. 2020, odborný časopis InForma, „Cacciottone Norcia“, s. 47, č. 34, prosinec 2020.

Dalším důkazem je tisková zpráva, kterou v roce 2016 zveřejnila jedna z předních italských tiskových agentur AGI.

Jen několik dní po zemětřesení v regionu Valnerina v říjnu 2016 vydala AGI článek s názvem „Terremoto; dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato“ (Zemětřesení: od čočky po salám ciauscolo, dědictví v ohrožení). Tento článek uvádí nejdůležitější produkty regionu, jež jsou součástí zemědělsko-potravinářského dědictví, které je třeba zachovat, včetně zeměpisného označení „Caciottone di Norcia“. V tomto článku je tento produkt zmíněn a uznán jako produkt představující „kulturní dědictví země, kromě jeho hodnoty z hlediska hospodářství a zaměstnanosti“.

Zdroj: AGI-Agenzia Giornalistica Italia S.p.A. 2016 „Terremoto: dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato“, článek ze dne 2. listopadu 2016.

Další objektivní důkaz o pověsti produktu a jeho spojení se zeměpisnou oblastí poskytuje publikace „L'Umbria dei Formaggi“, která je souborem výzkumů a informací o hlavních druzích sýra vyráběných v regionu Umbrie. „Caciottone di Norcia“ má v tomto svazku vyhrazeno zvláštní místo.

Zdroj: Promocamera – Azienda Speciale della Camera di Commercio di Perugia, „L'Umbria dei Formaggi“, vyd. 2022, s. 42, „Caciottone di Norcia“.

Zdrojem z poslední doby dokládajícím souvislost se zeměpisnou oblastí je iniciativa Italského statistického úřadu, který v rámci 7. všeobecného cenzu v zemědělství uspořádal soutěž „L'Italia Buona“. Soutěže se mohly zúčastnit italské agroturistické podniky, které vynikají „výběrem surovin při zpracování“ jako „zvláštností, která spojuje kvalitu s hodnotou typického charakteru“. Recepty finalistů byly shromážděny v kuchařce vytvořené Italským statistickým úřadem, v níž byly v souladu s pravidly soutěže uvedeny také suroviny a ingredience. Do finále se dostal recept na originální pokrm s názvem „Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo“ (Jeho Veličenstvo křupavé vejce s lanýžem), přičemž mezi ingrediencemi tohoto receptu je jasně uveden „Caciottone di Norcia“.

Zdroj: 7. všeobecný cenzus v zemědělství, 2022, soutěž „L'Italia Buona“, recept „Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo“.

A konečně morfologické a organoleptické vlastnosti produktu umožňují jeho snadnou rozpoznatelnost pro spotřebitele. K typickému charakteru CHZO „Caciottone di Norcia“ přispívá řada faktorů, včetně tradičního řemeslného zpracování:

— tradiční použití směsi kravského mléka, které představuje nejméně 90 % a nejvýše 95 % sýra, a ovčího mléka, které představuje nejméně 5 % a nejvýše 10 % sýra. Ovčí mléko se totiž tradičně přidává proto, aby se zvětšila velikost sýra a prodloužila jeho trvanlivost při zachování jeho charakteristické čerstvosti, ale také proto, aby získal výraznější chuť než sýr vyrobený výhradně z kravského mléka,

— struktura sýra je vláčná a krémová, v blízkosti kůrky je tužší. Typická struktura hmoty sýra je dána pružností, kterou sýřenina získává během výroby v kádích, zejména úpravou časových a teplotních proměnných,

— barva na řezu je bílá se zabarvením do slámově žluta, s malými prasklinami. Tato vlastnost sýra s CHZO „Caciottone di Norcia“ je dána jednak velikostí sýřeniny (srovnatelné s kukuřičným zrnem), jednak strukturou slupky zrna sýřeniny, která umožňuje při tradičním způsobu výroby dosáhnout odpovídající vlhkosti.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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