C/2024/1985

6.3.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2024/1985)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]) , senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

»Caciottone di Norcia«

EU-nr.: PGI-IT-02807 – 19.10.2021

1. **Betegnelse(r) på BGB**

»Caciottone di Norcia«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.3. Ost

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Osten med den beskyttede geografiske betegnelse »Caciottone di Norcia« har en cylinderform med lige over- og underside og udadbuende sider. Ostens diameter er 20-22 cm, og højden er 9-11 cm. Den vejer 3,2 kg (± 12 %).

Osten med den beskyttede geografiske betegnelse »Caciottone di Norcia« fremstilles af pasteuriseret komælk og fåremælk. Osten er kendetegnet ved dens forhold mellem komælk, der udgør mindst 90 % og højst 95 %, og fåremælk, der udgør mindst 5 % og højst 10 %.

Osten med den beskyttede geografiske betegnelse »Caciottone di Norcia« har en parfumeret og aromatisk smag med en karakteristisk eftersmag af fløde. Osten har en aroma/duft af mælk og/eller varmet mælk og/eller smeltet smør.

Skorpen er tynd, glat og vasket, og den varierer fra stråguI til okkergul, afhængigt af modningsgraden. Ostemassen er blød og cremet og fastere omkring skorpen. Når den skæres i skiver, er ostemassen hvid til stråguI med små huller/revner.

For at kunne identificere produktet på markedet er følgende fysisk-kemiske egenskaber blevet præciseret (i forhold til tørstofindholdet):

proteinindhold mindst: 37,00 g af 100 g tørstofindhold

fedtindhold mindst: 46,00 g af 100 g tørstofindhold

natriumchloridindhold mindst: 2,10 g af 100 g tørstofindhold

vandindhold mindst, afhængigt af modningsgraden:

kort lagringstid på 20 til 60 dage: 31 %

middel lagringstid på 61 til 120 dage: 23 %

lang lagringstid på 121 til 365 dage: 21 %.

»Caciottone di Norcia« kan sælges som hel ost eller som stykker.

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

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Intet foder er underlagt andre kvalitetskrav end dem, der er fastsat i den gældende lovgivning.

Osten med den beskyttede geografiske betegnelse »Caciottone di Norcia« er en ost fremstillet af komælk med en andel på mindst 90 % og højst 95 % og fåremælk med en andel på mindst 5 % og højst 10 %.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Produktionsetaperne for osten med den beskyttede geografiske betegnelse »Caciottone di Norcia« er som følger: opbevaring af mælken pasteurisering koagulering opskæring af ostemassen formning og varmebehandling saltning modning.

Alle etaper fra forarbejdningen af råmaterialer til fremstillingen af det færdige produkt, herunder modningen, skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Hver ost eller emballage skal være forsynet med følgende oplysninger på en tydelig og letlæselig måde:

den beskyttede geografiske betegnelse »Caciottone di Norcia« skrevet med en hvilken som helst skrifttype, forudsat at betegnelsen er større end alle andre betegnelser på emballagen

den beskyttede geografiske betegnelse »Caciottone di Norcia« som logo med præpositionen »di« indsat i en cirkel med fuldfarvet baggrund i henhold til følgende trykspecifikationer, der gør genkendelse let for forbrugeren:

skrifttype: Souvenir Medium Demi

logoets Pantone-farve: Reflex Blue.

CACIOTTONE di NORCIA IGP

Logoet kan dog gengives i gråtoneskala eller sort/hvid.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet for osten med den beskyttede geografiske betegnelse »Caciottone di Norcia« omfatter de opgørelsesmæssige og administrative grænser for kommunerne Norcia, Cascia, Monteleone di Spoleto, Preci og Poggiodomo, som alle hører til Valnerina-området i provinsen Perugia.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Osten med den beskyttede geografiske betegnelse »Caciottone di Norcia« har omdømmemæssige, morfologiske og organoleptiske egenskaber, der er objektive og utvetydigt påviselige, og som adskiller den betydeligt fra andre oste i samme produktkategori.

Der blev allerede anvendt mælkeblandinger til fremstilling af ost i Valnerina-området før midten af det 20. århundrede, hovedsagelig på grund af den knaphed, der typisk herskede for landbrugerne i området på det pågældende tidspunkt.

Produktionsprocessen for »Caciottone di Norcia« sikrede endvidere en længere holdbarhed takket være tilsætningen af fåremælk. Denne fordel bør ikke undervurderes, navnlig set i lyset af at salt var en knap vare, og folk ikke havde køleskabe. »Caciottone di Norcia«, som blev fremstillet med brug af mælkeblandinger, fik velsmagende og delikate egenskaber, der mindede om Caciotta-osten fremstillet af komælk, hvilket øgede dens særegenhed og gjorde den mere populær blandt forbrugerne fra begyndelsen af sidste århundrede. I årenes løb er omdømmet for »Caciottone di Norcia« vokset betydeligt, og produktet er i dag et typisk produkt fra produktionsområdet.

Af hensyn til holdbarheden har Caciotta-osten udelukkende fremstillet af komælk traditionelt altid være lille og haft en begrænset diameter. For at aromaerne kunne bevares, skulle den spises hurtigt. »Caciottone di Norcia« var derimod større. Den omstændighed, at den blev fremstillet af mælkeblandinger, forbedrede ikke blot smagen, som var meget mindre stærk end Pecorino-osten, men gjorde det også muligt at øge ostenes størrelse, da der ikke var problemer med hensyn til holdbarhed og modning. Osteproducenter i Norcias bjergområde har i umindelige tider specialiseret sig i produktionen af »Caciottone di Norcia«. Der er en særlig historisk grund til, at de lokale netop valgte denne vej.

Fårenes græsningsskifte til Umbriens og Lazios dale i vintermånederne betød, at der på denne tid af året tydeligvis var mangel på fåremælk. I disse perioder, navnlig i de mere perifere områder som Castelluccio, var der kun et fåtal får tilbage i stalden, som familierne skulle bruge til deres forbrug af kød og mælk i vintermånederne. I disse måneder blev der fremstillet ost ved at blande den fede og næringsrige komælk med fåremælk.

»Caciottone di Norcia« afspejler i det væsentlige fordelene ved begge ostetyper – en kvalitet, som forbrugerne sætter pris på også uden for regionen. Der er mange direkte vidnesbyrd om hyppige ordrer og forsendelse fra Norcia til hovedstaden. Forsendelsen foregik gennem en lang række forhandlere med base i Lazio fra efterkrigstiden og fremefter.

Arkivsøgninger bekræfter dette i form af fotografiske optagelser af det berømte Mostra Mercato del Tartufo Nero e dei Prodotti della Montagna (handelsmesse for trøfler og bjergprodukter), der har været afholdt i Norcia siden slutningen af 1950'erne, hvor »Caciottone di Norcia« altid er blandt de udstillede lokale produkter.

Der findes også fotografiske optagelser fra 1970'erne og 1980'erne, som vidner om den stigende popularitet, som »Caciottone di Norcia« har oplevet, navnlig en række negativer, som var blevet taget under en af handelsmesserne i begyndelsen af 1980'erne, hvoraf »Caciottone« fremgår. På et negativ fra samme periode ses listen over varer med prisangivelse på en af standene. Derudover ses ordet »caciottoni«. Et fotografi af ostekooperativets stand taget i 1970'erne viser tydeligt caciottoni-ostene fra Norcia med den specifikke betegnelse »Caciottone di Norcia«.

Det var imidlertid fra 1950'erne, at sammenblandingen af forskellige typer mælk (fåremælk og komælk) blev kendt af den brede offentlighed – og ikke kun hos de italienske forbrugere – og dette blev efterfølgende en standardteknik til fremstilling af osten »Caciottone di Norcia«.

Den første objektive henvisning til tilknytningen fremgår af en artikel af Annalisa Zordan offentliggjort i Gambero Rosso, som nævner »Caciottone di Norcia«. Denne artikel berettede om mesterskabet i ostefremstilling afholdt af *Università dei Saporis* (universitetet for smag) i Perugia nær Vallo di Nera (PG) i juni 2012 som led i »Fior di Cacio«-festen.

Kilde: Zordan A., Gambero Rosso, »Mastro Formaggiaio: la caciotta tagliata ad arte« (osteproducent: kunsten at skære en caciotta).

Som yderligere dokumentation for tilknytningen til det geografiske område skal det faglige opfriskningskursus »L'Orologio dei Formaggi«, som blev afholdt af *Università dei Sapori* (*Centro di Formazione e Cultura dell'Alimentazione e dell'Ospitalità* – undervisnings- og kulturcenter for ernæring og gæstgiveri) i 2010, nævnes. Dette kursus fokuserede på teknikker til at matche ost med vin, smørepålæg, frugt og brød. »Caciottone di Norcia« samt andre kendte italienske oste såsom ostene med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Asiago«, »Taleggio«, »Raschera« m.fl. fremgik af kursusbeskrivelsen.

Kilde: *Università dei Sapori*, 2010, det faglige opfriskningskursus »L'Orologio dei Formaggi«.

Betegnelsen har opnået en vis status. Det bekræftes af et initiativ iværksat af en af de største nationale detaildistributionsvirksomheder til støtte for byen Norcia efter det seneste jordskælv i 2016. I den forbindelse blev der udsendt en pressemeddelelse, som indeholdt en henvisning til »Caciottone di Norcia« som et af regionens mest kendte produkter, der skal bevares.

Kilde: ASPIAG SERVICE S.r.l., indehaver af Despar i Triveneto, Emilia-Romagna og Lombardiet, 2017, pressemeddelelsen »Despar Teatro Italia: Billi Brass Quintet in concerto, per ricordare il terremoto che ha colpito Norcia un anno fa« (Despar Teatro Italia: koncert med Billi Brass Quintet til minde om jordskælvet i Norcia for et år siden), medier og presse, den 27. oktober 2017.

Et vigtigt element, der bekræfter tilknytningen til det geografiske område, er henvisningen til den geografiske betegnelse »Caciottone di Norcia« i InForma, som er et fysisk og onlinetidsskrift om teknisk og gastronomisk/kulturel information inden for ostesektoren, som forvaltes af ONAF. ONAF (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio – national organisation for ostesmagere), der er oprettet på initiativ af Cuneos handels-, industri-, håndværks- og landbrugskammer, er ostesektorens vigtigste og mest indflydelsesrige organisation. ONAF's hovedfokus har været at tilbyde kurser for smagere og chefsmagere, som har været afholdt siden 1991 med det formål at fremme, udbrede, udvide og synliggøre oste- og mejerikulturen.

Kilde: Baccarelli C. 2020, fagtidsskriftet InForma, »Cacciottone Norcia«, s. 47, nr. 34, december 2020.

Yderligere vidnesbyrd findes i en pressemeddelelse fra 2016 offentliggjort af AGI, et af de største pressebureauer i Italien.

Blot få dage efter jordskælvet i Valnerina-regionen i oktober 2016 offentliggjorde AGI artiklen »Terremoto; dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato« (Jordskælv: linser med ciauscolo-pølse, den truede kulturarv). Artiklen oplister regionens vigtigste produkter, herunder den beskyttede geografiske betegnelse »Caciottone di Norcia«, som landbrugsfødevarearv, der skal bevares. Osten omtales og anerkendes i denne artikel som en del af landets kulturarv samt for at have en økonomisk og beskæftigelsesmæssig værdi.

Kilde: AGI-Agenzia Giornalistica Italia S.p.A. 2016 »Terremoto: dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato«, artikel af 2. november 2016.

Et yderligere og objektivt vidnesbyrd for omdømmet og tilknytningen til det geografiske område er dokumenteret i publikationen »L'Umbria dei Formaggi«, som er en samling af studier og information om osteproduktionen i regionen Umbrien. »Caciottone di Norcia« har fået en særlig plads i denne publikation.

Kilde: Promocamera – Azienda Speciale della Camera di Commercio di Perugia, »L'Umbria dei Formaggi«, udgave 2022, s. 42, »Caciottone di Norcia«.

En nylig kilde, der viser tilknytningen til det geografiske område, er tilvejebragt af ISTAT-initiativet (Italiens statistiske institut), som har afholdt konkurrencen »L'Italia Buona« som led i den syvende generelle landbrugsopgørelse. Deltagerne i »L'Italia Buona«-konkurrencen var italienske landboturismebedrifter, der udmærker sig gennem deres valg af råvarer og deres forarbejdningsmetode som et kendetegn, der kombinerer kvalitet med værdien af produkternes særpræg. De opskrifter, der nåede finalen, blev samlet i en kogebog udgivet af ISTAT, og i overensstemmelse med konkurrencereglerne blev råvarerne og ingredienserne ligeledes nævnt heri. Opskriften på en original ret kaldet »Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo« (Hans Majestæt det sprøde æg med trøfler) gik hele vejen til finalen, og blandt ingredienserne i denne opskrift nævnes »Caciottone di Norcia« specifikt.

Kilde: den syvende generelle landbrugsopgørelse, 2022, konkurrencen »L'Italia Buona«, opskriften »Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo«.

Endelig betyder de morfologiske og organoleptiske faktorer, at produktet er genkendeligt for forbrugerne. Visse faktorer, herunder de håndværksmæssige produktionstraditioner, bidrager til at give osten med den beskyttede geografiske betegnelse »Caciottone di Norcia« dens særpræg:

— den traditionelle anvendelse af en sammenblanding af komælk, der udgør mindst 90 % og højst 95 %, og fåremælk, der udgør mindst 5 % og højst 10 %. Fåremælken er traditionelt blevet tilsat for at kunne øge ostens størrelse og forlænge dens holdbarhed, samtidig med at den bevarer sin karakteristiske friskhed, men også for at give osten en mere karakteristisk smag i forhold til oste, der udelukkende er fremstillet af komælk

— en blød og cremet ostemasse, der bliver fastere omkring skorpen. Ostemassens typiske tekstur skyldes den elasticitet, der opnås i ostemassen i den fase, hvor osten lagres i ostekar, navnlig ved at ændre på variablerne tid og temperatur

— hvid til strågul farve med små huller/revner, når den er blevet skåret i skiver. Dette kendetegn ved osten med den beskyttede geografiske betegnelse »Caciottone di Norcia« skyldes osteløbens størrelse (der kan sammenlignes med majskerner) og strukturen i ostekornene, som bidrager til at give osten den rette fugtighed efter den traditionelle ostefremstillingsmetode.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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