C/2024/1985

6.3.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/1985)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Caciottone di Norcia“

EU-Nr.: PGI-IT-02807 — 19.10.2021

1. **Name(n) der g. g. A.**

„Caciottone di Norcia“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.3. Käse

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Käse mit der g. g. A. „Caciottone di Norcia“ hat eine zylindrische Form mit einem geraden Rand und abgerundeten Seiten. Der Käse hat einen Durchmesser von 20 bis 22 cm und eine Randhöhe zwischen 9 und 11 cm. Sein Gewicht beträgt 3,2 kg (± 12 %).

Das Erzeugnis mit der g. g. A. „Caciottone di Norcia“ wird aus pasteurisierter Kuh- und Schafmilch hergestellt. Ein Merkmal dieses Käses ist das Verhältnis zwischen Kuhmilch, deren Anteil mindestens 90 % und höchstens 95 % beträgt, und Schafmilch, deren Anteil mindestens 5 % und höchstens 10 % beträgt.

„Caciottone di Norcia“ g. g. A. hat einen duftigen und aromatischen Geschmack mit einem charakteristischen, sahnigen Nachgeschmack. In der Nase entwickelt er „milchige“ Noten und/oder Aromen und Düfte von „erhitzten Milchprodukten“ und/oder „eingesottener Butter“.

Außen weist er eine glatte, gewaschene und feine Rinde auf, deren Farbe je nach Reifung von strohgelb bis ockergelb variiert. Die Käsemasse hat eine weiche, geschmeidige Konsistenz, die in der Nähe der Rinde fester ist. Beim Schneiden ist die Käsemasse weiß bis strohgelb und weist eine leichte Rissbildung auf.

Zur Identifizierung des Erzeugnisses auf dem Markt sind die folgenden physikalisch-chemischen Eigenschaften für die Trockenmasse festgelegt:

Mindesteiweißgehalt: 37,00 g je 100 g Trockenmasse

Mindestfettgehalt: 46,00 g je 100 g Trockenmasse

Mindestgehalt an Kochsalz: 2,10 g je 100 g Trockenmasse

Mindestfeuchtigkeitswert, abhängig von der Art der Reifung:

Milde Reifung von 20 bis 60 Tagen: 31 %

Mittlere Reifung von 61 bis 120 Tagen: 23 %

Lange Reifung („Réserve“) von 121 bis 365 Tagen: 21 %

„Caciottone di Norcia“ kann ganz oder in Stücken verkauft werden.

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Es werden keine Futtermittel verwendet, die anderen Qualitätsanforderungen unterliegen als denjenigen der geltenden Rechtsvorschriften.

Der Käse mit der g. g. A. „Caciottone di Norcia“ wird aus Kuhmilch, deren Anteil mindestens 90 % und höchstens 95 % beträgt, und Schafmilch, deren Anteil mindestens 5 % und höchstens 10 % beträgt, hergestellt.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Herstellung von „Caciottone di Norcia“ g. g. A. erfolgt in folgenden Schritten: Lagerung der Milch, Pasteurisierungsverfahren, Dicklegen, Bruchbereitung, Formen und Trocknen, Salzen, Reifung.

Alle Arbeitsschritte von der Verarbeitung der Rohstoffe bis zum fertigen Enderzeugnis, einschließlich der Reifung, müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Auf jedem Käse oder jeder Verpackung sind deutlich und lesbar die folgenden Angaben aufzubringen:

der Name „Caciottone di Norcia“ g. g. A. in beliebiger Schrift, wobei der Name jedoch größer als alle sonstigen Angaben auf der Verpackung sein muss,

die Angabe „Caciottone di Norcia“ g. g. A., die das Logo bildet, bei dem die Präposition „di“ in einem Kreis mit vollflächigem Hintergrund steht, muss die folgenden Druckmerkmale aufweisen, die es dem Verbraucher ermöglichen, sie leicht zu erkennen:

Schriftart: Souvenir Medium Demi,

Beschreibung der im Logo verwendeten Pantone-Farben: Reflex Blue.

CACIOTTONE di NORCIA IGP

Eine Verwendung des Logos in Grautönen oder in Schwarz-Weiß ist jedoch zulässig.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Erzeugungsgebiet des Käses mit der g. g. A. „Caciottone di Norcia“ umfasst die Volkszählungs- und Verwaltungsgrenzen der Gemeinden Norcia, Cascia, Monteleone di Spoleto, Preci und Poggiodomo, die alle Teil des Gebiets Valnerina in der Provinz Perugia sind.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Das Erzeugnis mit der g. g. A. „Caciottone di Norcia“ zeichnet sich im Hinblick auf sein Ansehen, seine Form und seine organoleptischen Eigenschaften durch objektive Merkmale aus, die unbestreitbar nachgewiesen werden können und die es deutlich von anderem Käse derselben Erzeugniskategorie unterscheiden.

Bereits vor Mitte des 20. Jahrhunderts wurde im Gebiet Valnerina Mischmilchkäse hegestellt, was vor allem auf die damals häufigen Engpässe bei den Bauern in diesen Regionen zurückzuführen war.

Das Herstellungsverfahren von „Caciottone di Norcia“ bot auch Vorteile für die Haltbarkeit, die durch die Zugabe von Schafmilch deutlich länger war. Dieser Vorteil ist insbesondere angesichts der Tatsache von Bedeutung, dass in früheren Zeiten Salz selten war und es keinen Kühlschrank gab. Da „Caciottone di Norcia“ aus Mischmilch hergestellt wurde, zeichnete sich der Käse durch eine ähnliche Schmackhaftigkeit und Köstlichkeit wie *Caciotta* aus Kuhmilch aus, wodurch er sich hervorheben konnte und seit Beginn des letzten Jahrhunderts zu einem zunehmend beliebteren und von den Verbrauchern geschätzten Käse wurde. Im Laufe der Jahre ist das Ansehen von „Caciottone di Norcia“ erheblich gewachsen und er entwickelte sich zu einem typischen Produkt des Erzeugungsgebiets.

Traditionell hatte *Caciotta* aus reiner Kuhmilch aus Gründen der Haltbarkeit immer eine relativ geringe Größe und einen kleinen Durchmesser. Er wurde schnell verzehrt, damit sein Aroma erhalten blieb. „Caciottone di Norcia" hingegen war größer und durch die Tatsache, dass er aus Mischmilch hergestellt wurde, hatte er nicht nur einen kräftigeren Geschmack, der jedoch zweifellos weniger würzig als der von *Pecorino* war, sondern es konnten außerdem größere Käselaibe hergestellt werden, da die Haltbarkeits- und Reifezeit keine Probleme bereitete. In der Bergregion Norcia ist „Caciottone di Norcia" seit undenklicher Zeit ein Aushängeschild der Käsekultur und die Bewohner der Region haben diesen Käse aus einem besonderen historischen Grund zu einer Spezialität gemacht.

Die Wandertierhaltung mit dem Abtrieb der Schafe in die Täler Umbriens und des Latiums in den Wintermonaten führte natürlich zu einem Engpass an Schafmilch in dieser Jahreszeit. In diesen Zeiträumen befanden sich, insbesondere in den abgelegeneren Regionen wie z. B. Castelluccio, in den Ställen nur noch wenige Schafe für die Fleisch- und Milcherzeugung, um in den Wintermonaten den Lebensunterhalt der Familien zu sichern. In diesen Monaten erzeugten die Bewohner der Region ihren Käse üblicherweise, indem sie die reichhaltige und nährstoffreiche Kuhmilch mit Schafmilch mischten.

„Caciottone di Norcia" besitzt im Wesentlichen die Eigenschaften beider Käsearten und diese Besonderheit wird von den Verbrauchern, auch außerhalb des Gebiets, ganz besonders geschätzt. Es gibt eine Vielzahl unmittelbarer Indizien für Bestellungen und häufige Lieferungen von Norcia in die Hauptstadt, die seit der Nachkriegszeit von zahlreichen Händlern aus dem Latium organisiert wurden.

Bei Recherchen in den Archiven wurden zahlreiche Belege gefunden, wie z. B. fotografische Dokumentationen über die berühmte *Mostra Mercato del Tartufo Nero e dei Prodotti della Montagna* (Handelsmesse für schwarzen Trüffel und Erzeugnisse aus den Bergen), die seit Ende der 1950er-Jahre in Norcia stattfindet und bei der „Caciottone di Norcia" immer unter den ausgestellten lokalen Erzeugnissen zu finden ist.

Darüber hinaus gibt es fotografische Dokumentationen aus den 1970er- und 1980er-Jahren, die die zunehmende Beliebtheit von „Caciottone di Norcia" belegen, insbesondere einige Aufnahmen, die bei einer Handelsmesse Anfang der 1980er-Jahre gemacht wurden und auf denen der *Caciottone* deutlich zu sehen ist. Auf einer Aufnahme aus demselben Zeitraum ist die Liste der Erzeugnisse mit Preisangabe an einem der Stände zu sehen und das Wort „caciottoni" zu lesen. Eine in den 1970er-Jahren aufgenommene Fotografie des Stands der Käsegenossenschaft zeigt deutlich die *Caciottoni* aus Norcia mit der charakteristischen Aufschrift „Caciottone di Norcia".

Seit den 1950er-Jahren wurde die Mischung verschiedener Milcharten (Schaf- und Kuhmilch) auch bei Verbrauchern im Ausland zunehmend bekannter und wurde so zu einer etablierten Käseherstellungstechnik für die Erzeugung von „Caciottone di Norcia".

Ein erster objektiver Beweis für den bestehenden Zusammenhang ergibt sich aus dem in *Gambero Rosso* veröffentlichten Artikel von Annalisa Zordan, in dem „Caciottone di Norcia" erwähnt wird. In diesem Artikel ging es um die Meisterschaft der Käsemeister, die im Juni 2012 von der *Università dei Sapori* (Universität für Aromen) in Perugia in der Nähe von Vallo di Nera (PG) im Rahmen der Veranstaltung „Fior de Cacio" abgehalten wurde.

Quelle: Zordan, A., „Mastro Formaggiaio: la caciotta tagliata ad arte" (Käsemeister: Das Schneiden von Caciotta ist eine Kunst), in *Gambero Rosso*.

Als Hinweis für den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ist auch der von der *Università dei Sapori – Centro di Formazione e Cultura dell'Alimentazione e dell'Ospitalità* (Universität für Aromen – Bildungs- und Kulturzentrum für Ernährung und Gastfreundschaft) im Jahr 2010 veranstaltete berufliche Auffrischungskurs „L'Orologio dei Formaggi" (Die Käseuhr) zu erwähnen, der sich mit den Techniken zur Präsentation von Käse mit Wein, Brotaufstrichen, Früchten und Brot beschäftigte. In der Beschreibung des Kurses wurden „Caciottone di Norcia" sowie weitere bekannte italienische Käsesorten wie Asiago g. U., Taleggio g. U., Raschera g. U. und andere genannt.

Quelle: *Università dei Sapori*, 2010, beruflicher Auffrischungskurs „L'Orologio dei Formaggi".

Die Kraft des Namens wird durch eine Initiative belegt, die von einem der bedeutendsten nationalen Großhandelsunternehmen ins Leben gerufen wurde, um die Stadt Norcia nach dem letzten Erdbeben im Jahr 2016 zu unterstützen. Dabei handelte es sich um eine Pressemitteilung, in der „Caciottone di Norcia" unter den bekanntesten Erzeugnissen der Region, die erhalten werden sollten, aufgeführt wurde.

Quelle: ASPIAG SERVICE S.r.l., Vertragshändler der Marke Despar in den Regionen Triveneto, Emilia-Romagna und Lombardei, 2017, Pressemitteilung „Despar Teatro Italia: Billi Brass Quintet in concerto, per ricordare il terremoto che ha colpito Norcia un anno fa" (Despar Teatro Italia: Konzert von Billi Brass Quintet zum Gedenken an das Erdbeben von Norcia vor einem Jahr), Medien und Presse, 27. Oktober 2017

Ein wichtiges Element, das den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet bekräftigt, ist die Erwähnung der geografischen Angabe „Caciottone di Norcia“ in InForma, einer Zeitschrift für technische und gastronomische/kulturelle Informationen auf dem Käsesektor, die periodisch in Papierform sowie online erscheint und von der ONAF herausgegeben wird. Die Nationale Organisation für Käseverkoster (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio, ONAF), die auf Initiative der Handels-, Industrie-, Handwerks- und Landwirtschaftskammer Coni gegründet wurde, ist die wichtigste und einflussreichste Organisation des Käsesektors. Die Tätigkeit der ONAF konzentriert sich in erster Linie auf die Organisation von Kursen für Verkoster und Verkostungsmeister, die seit 1991 durchgeführt werden, um die Käsekultur und die Milchwirtschaft zu fördern, zu verbreiten, zu entwickeln und aufzuwerten.

Quelle: Baccarelli, C., „Cacciottone Norcia“, in *Fachzeitschrift InForma*, Nr. 34, Dezember 2020, S. 47.

Ein weiterer Beleg findet sich in einer Pressemitteilung, die 2016 von der AGI, einer der wichtigsten Nachrichtenagenturen Italiens, veröffentlicht wurde.

Nur wenige Tage nach dem Erdbeben in der Region Valnerina im Oktober 2016 veröffentlichte die AGI den Artikel mit dem Titel „Terremoto; dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato“ (Erdbeben bedroht das kulturelle Erbe: von den Linsen bis zur Ciauscolo). In diesem Artikel werden die wichtigsten Erzeugnisse der Region aufgeführt, die Teil des zu erhaltenden Kulturerbes im Agrar- und Lebensmittelbereich sind, darunter die geografische Angabe „Caciottone di Norcia“. In diesem Artikel wird das Erzeugnis als „Kulturerbe des Landes, zusätzlich zu seinem wirtschaftlichen und beschäftigungspolitischen Wert“ erwähnt und gewürdigt.

Quelle: AGI – Agenzia Giornalistica Italia S.p.A., „Terremoto: dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato“, Artikel vom 2. November 2016.

Ein weiterer objektiver Beleg für das Ansehen des Erzeugnisses und seinen Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ist in der Veröffentlichung „L'Umbria dei Formaggi“ (Käse aus Umbrien), einer Sammlung von Recherchen und Informationen über die wichtigsten Käseerzeugnisse der Region Umbrien, zu finden. In diesem Band wurde „Caciottone di Norcia“ ein besonderer Platz eingeräumt.

Quelle: „Caciottone di Norcia“, in Promocamera – Azienda Speciale della Camera di Commercio di Perugia (Hg.), *L'Umbria dei Formaggi*, Aufl. 2022, S. 42.

Eine aktuelle Quelle, die den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet belegt, ist die Initiative des Nationalen Instituts für Statistik (Istituto Nazionale di Statistica, ISTAT), das den Wettbewerb „L'Italia Buona“ (Gutes Italien) im Rahmen der 7. Allgemeinen Landwirtschaftszählung veranstaltete. An diesem Wettbewerb nahmen die italienischen Agrotourismus-Betriebe teil, die sich durch ihre „Auswahl der Rohstoffe bei der Verarbeitung“ als „Besonderheit, die den Wert des typischen Charakters mit der Qualität verbindet“, auszeichnen. Die Rezepte der Finalteilnehmer wurden in einem vom ISTAT herausgegebenen Kochbuch zusammengestellt, in dem gemäß den Wettbewerbsregeln auch die Rohstoffe und Zutaten angegeben sind. Das Rezept für ein ursprüngliches Gericht mit der Bezeichnung „Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo“ (Seine Majestät, das knusprige Ei mit Trüffel) nahm am Finale teil und unter den Zutaten dieses Rezepts ist „Caciottone di Norcia“ ausdrücklich genannt.

Quelle: 7. Allgemeine Landwirtschaftszählung, 2022, Wettbewerb „L'Italia Buona“, Rezept „Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo“.

Außerdem ist das Erzeugnis durch seine morphologischen und organoleptischen Eigenschaften für den Verbraucher leicht zu erkennen. Einige Faktoren, darunter auch die Traditionen der handwerklichen Herstellung, tragen dazu bei, dem Käse mit der g. g. A. „Caciottone di Norcia“ seinen typischen Charakter zu verleihen:

— Traditionelle Verwendung einer Mischung aus Kuhmilch, deren Anteil mindestens 90 % und höchstens 95 % beträgt, und Schafmilch, deren Anteil mindestens 5 % und höchstens 10 % beträgt. Die Schafmilch wurde traditionell zugegeben, um es zu ermöglichen, größere Käselaibe herzustellen und die Haltbarkeit des Käses zu verlängern und dabei gleichzeitig seine charakteristische Frische zu erhalten, aber auch, um ihm einen würzigeren Geschmack als Käse, der ausschließlich aus Kuhmilch hergestellt wird, zu verleihen.

— Käsemasse mit weicher, geschmeidiger Konsistenz, die in der Nähe der Rinde fester ist. Die typische Konsistenz der Käsemasse ist auf die Geschmeidigkeit zurückzuführen, die der Käsebruch bei der Herstellung im Bottich erhält, insbesondere durch Spielen mit den Parametern Zeit und Temperatur.

— Weiße bis strohgelbe Farbe beim Schneiden, mit leichter Rissbildung. Dieses Merkmal von „Caciottone di Norcia“ g. g. A. hängt mit der Größe des Käsebruchs (vergleichbar mit Maiskörnern) und mit der äußeren Beschaffenheit der Bruchkörner zusammen, die es ermöglicht, dass der Käse nach dem traditionellen Herstellungsverfahren eine angemessene Feuchtigkeit aufweist.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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