C/2024/1985

6.3.2024

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2024/1985)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Caciottone di Norcia»

Αριθ. ΕΕ: PGI-IT-02807 — 19.10.2021

1. **Ονομασία/-ες ΠΓΕ**

«Caciottone di Norcia»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ιταλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τοy τρόφιμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.3. Τυριά

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το «Caciottone di Norcia» ΠΓΕ έχει κυλινδρικό σχήμα, στρογγυλεμένες επιφάνειες και ευθύγραμμη ράχη. Όσον αφορά το μέγεθος, η διάμετρος είναι 20-22 cm και το ύψος της ράχης είναι 9-11 cm. Ζυγίζει 3,2 kg (± 12 %).

Το «Caciottone di Norcia» ΠΓΕ παρασκευάζεται από παστεριωμένο αγελαδινό και πρόβειο γάλα. Χαρακτηριστικό γνώρισμα του τυριού είναι ότι η αναλογία του αγελαδινού γάλακτος είναι 90-95 % και του πρόβειου γάλακτος είναι 5-10 %.

Η γεύση του «Caciottone di Norcia» ΠΓΕ είναι έντονη και αρωματική με χαρακτηριστική επίγευση κρέμας. Στη μύτη, τα αρώματα / οι οσμές είναι γάλακτος, ζεσταμένου γάλακτος και/ή λιωμένου βουτύρου.

Όσον αφορά την εξωτερική του όψη, η κρούστα είναι λεπτή, λεία και πλυμένη και το χρώμα της είναι από αχυροκίτρινο έως κίτρινο της ώχρας ανάλογα με τον βαθμό ωρίμασης. Η μάζα είναι μαλακή και βουτυρώδης και γίνεται πιο σφιχτή κοντά στην κρούστα. Όταν τεμαχίζεται σε φέτες, είναι λευκή έως αχυροκίτρινη, με μικρές οπές κατά τον τεμαχισμό.

Για να είναι δυνατή η ταυτοποίηση του προϊόντος στην αγορά, έχουν καθοριστεί τα ακόλουθα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά (επί της ξηράς ουσίας):

Ελάχιστη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες: 37,00 g ανά 100 g (ξηρά ουσία)

Κατώτατο ποσοστό λίπους: 46,00 g ανά 100 g (ξηρά ουσία)

Ελάχιστη περιεκτικότητα σε χλωριούχο νάτριο: 2,10 g ανά 100 g (ξηρά ουσία)

Ελάχιστη περιεκτικότητα σε υγρασία, ανάλογα με τον τύπο ωρίμασης:

Dolce (ήπια) ωρίμαση, 20 έως 60 ημέρες, 31 %

Medio (μέτρια) ωρίμαση, 61 έως 120 ημέρες, 23 %

Riserva (αργή) ωρίμαση, 121 έως 365 ημέρες, 21 %.

Το «Caciottone di Norcia» μπορεί να πωλείται ολόκληρο ή τεμαχισμένο.

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Καμία από τις χρησιμοποιούμενες ζωοτροφές δεν υπόκειται σε όρους ποιότητας διαφορετικούς από εκείνους της ισχύουσας νομοθεσίας.

Το τυρί «Caciottone di Norcia» ΠΓΕ παρασκευάζεται από συνδυασμό αγελαδινού γάλακτος (90-95 %) και πρόβειου γάλακτος (5-10 %).

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Τα στάδια παραγωγής του «Caciottone di Norcia» ΠΓΕ είναι τα εξής: αποθήκευση γάλακτος· παστερίωση· πήξη· θραύση του τυροπήγματος· σχηματισμός και θερμική επεξεργασία· αλάτισμα· και ωρίμαση.

Όλα τα στάδια, από τη μεταποίηση των πρώτων υλών έως την παραγωγή, συμπεριλαμβανομένης της ωρίμασης, πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Σε κάθε τυρί ή συσκευασμένο κομμάτι τυριού πρέπει να αναγράφονται ευκρινώς και ευανάγνωστα οι ακόλουθες πληροφορίες:

η ονομασία «Caciottone di Norcia IGP» (Caciottone di Norcia ΠΓΕ), με οποιαδήποτε γραμματοσειρά, αρκεί να είναι μεγαλύτερη από οτιδήποτε άλλο έχει τυπωθεί επί της συσκευασίας·

και η φράση: «Caciottone di Norcia IGP» (Caciottone di Norcia ΠΓΕ), η οποία σχηματίζει το λογότυπο, με το πρόθεμα «di» να περικλείεται σε σκιασμένο κύκλο. Για να είναι εύκολα αναγνωρίσιμο από τον καταναλωτή, ισχύουν οι ακόλουθες προδιαγραφές εκτύπωσης:

τύπος χαρακτήρων: Souvenir Medium Demi·

χρώμα Pantone που πρέπει να χρησιμοποιείται στο λογότυπο: Reflex Blue.



Είναι ωστόσο αποδεκτή η χρήση του λογότυπου σε κλίμακα του γκρι ή σε μονοχρωμία.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής του τυριού «Caciottone di Norcia» ΠΓΕ περιλαμβάνει τα δημογραφικά και διοικητικά όρια των δήμων Norcia, Cascia, Monteleone di Spoleto, Preci και Poggiodomo, οι οποίοι ανήκουν στην περιοχή Valnerina της επαρχίας Perugia.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Το τυρί «Caciottone di Norcia» ΠΓΕ έχει καλή φήμη και μορφολογικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που είναι αντικειμενικά και αδιαμφισβήτητα ευαπόδεικτα και τα οποία το διαφοροποιούν σημαντικά από τα άλλα τυριά της ίδιας κατηγορίας προϊόντων.

Τα μείγματα γάλακτος χρησιμοποιούνταν για την παρασκευή τυριού στη Valnerina ακόμη και πριν από τα μέσα του 20ου αιώνα, κυρίως λόγω των συνθηκών στέρησης που ήταν χαρακτηριστικές της ζωής της υπαίθρου εκείνη την εποχή.

Η διαδικασία παραγωγής του «Caciottone di Norcia» ήταν επίσης επωφελής όσον αφορά την παράταση της διάρκειας ζωής χάρη στην προσθήκη πρόβειου γάλακτος. Το πλεονέκτημα αυτό δεν θα πρέπει να υποτιμάται, ιδίως στο παρελθόν, όταν το αλάτι αποτελούσε σπάνιο αγαθό και οι άνθρωποι δεν διέθεταν ψυγεία. Ως τυρί που παρασκευαζόταν από μείγματα γάλακτος, το «Caciottone di Norcia» ήταν παρόμοιο όσον αφορά τη γευστικότητα και τα λεπτά χαρακτηριστικά του με το τυρί Caciotta που παρασκευαζόταν από αγελαδινό γάλα, γεγονός που αύξησε την επιτυχία του και το κατέστησε πιο δημοφιλές στους καταναλωτές από τις αρχές του περασμένου αιώνα. Με την πάροδο των ετών, η φήμη του «Caciottone di Norcia» αυξήθηκε σημαντικά, σε βαθμό που το προϊόν αυτό είναι πλέον συνώνυμο της περιοχής παραγωγής.

Για λόγους συντήρησης, τα κεφάλια τυριού που παρασκευάζονται με αγελαδινό γάλα είχαν πάντοτε παραδοσιακά μικρότερη διάμετρο και ύψος ράχης. Για να διατηρηθούν τα αρώματα, έπρεπε να καταναλώνονται γρήγορα. Αντιθέτως, το «Caciottone di Norcia» είχε μεγαλύτερο μέγεθος. Το γεγονός ότι παρασκευαζόταν από μείγματα γάλακτος όχι μόνο βελτίωνε τη γεύση, η οποία ήταν πολύ λιγότερο έντονη από το τυρί που παρασκευαζόταν αποκλειστικά από πρόβειο γάλα, αλλά κατέστησε επίσης δυνατή την αύξηση του μεγέθους των τυριών, δεδομένου ότι δεν υπήρχαν προβλήματα συντήρησης και ωρίμασης. Οι τυροκόμοι στις ορεινές περιοχές του δήμου Norcia ειδικεύονται από αμνημονεύτων χρόνων στην παραγωγή του «Caciottone di Norcia». Υπάρχει ιδιαίτερος ιστορικός λόγος για τον οποίο οι κάτοικοι της περιοχής έκαναν αυτήν την επιλογή.

Η εποχιακή μετακίνηση των προβάτων προς τις κοιλάδες των περιφερειών Umbria και Lazio κατά τους χειμερινούς μήνες σήμαινε ότι η προμήθεια πρόβειου γάλακτος ήταν προφανώς περιορισμένη κατά τη διάρκεια αυτής της εποχής. Κατά τη διάρκεια των περιόδων αυτών, ιδίως στις πιο απομακρυσμένες περιοχές όπως το Castelluccio, μικρός μόνον αριθμός προβάτων παρέμενε στους χώρους σταβλισμού. Τα ζώα αυτά φυλάσσονταν για το κρέας τους και για το γάλα τους, για τη διατροφή των νοικοκυριών κατά τους δριμείς χειμερινούς μήνες. Κατά τους μήνες αυτούς, το τυρί ανάμεικτου γάλατος παρασκευαζόταν με ανάμειξη του πλούσιου σε θρεπτικά συστατικά αγελαδινού γάλακτος με πρόβειο γάλα.

Ουσιαστικά, το «Caciottone di Norcia» συνδυάζει τα πλεονεκτήματα και των δύο τύπων τυριού, μια ποιότητα που είναι καλά παγιωμένη στην αντίληψη των καταναλωτών εκτός της περιοχής. Υπάρχουν πολλές άμεσες μαρτυρίες σχετικά με συχνές παραγγελίες και εξαγωγές από τη Norcia προς την περιοχή γύρω από τη Ρώμη, τις οποίες οργάνωναν πολλοί έμποροι με έδρα το Lazio από τη μεταπολεμική περίοδο και μετά.

Αυτό επιβεβαιώνεται από έρευνες που διεξήχθησαν στα αρχεία, όπως τα φωτογραφικά αρχεία της διάσημης έκθεσης Mostra Mercato del Tartufo Nero e dei Prodotti della Montagna [Έκθεση μαύρης τρούφας και ορεινών προϊόντων], η οποία διεξάγεται στη Norcia από το τέλος της δεκαετίας του 1950, όπου το «Caciottone di Norcia» περιλαμβάνεται πάντα στα εκτιθέμενα προϊόντα.

Υπάρχουν επίσης φωτογραφικά αρχεία από τις δεκαετίες του 1970 και του 1980, τα οποία μαρτυρούν την άνοδο της φήμης του «Caciottone di Norcia», ιδίως ορισμένα που προέρχονται από μια έκδοση της έκθεσης που πραγματοποιήθηκε στις αρχές της δεκαετίας του 1980, όπου απεικονίζεται το «Caciottone». Μια φωτογραφία της ίδιας περιόδου δείχνει ένα περίπτερο με τον κατάλογο προϊόντων και τις αντίστοιχες τιμές, με τη λέξη «caciottoni» να είναι ορατή. Υπάρχει φωτογραφία του περιπτέρου του τυροκομικού συνεταιρισμού της δεκαετίας του 1970, η οποία απεικονίζει σαφώς τα κεφάλια του τυριού «Caciottoni di Norcia» με το τυπικό λογότυπο «Caciottone di Norcia».

Ωστόσο, μόλις από τη δεκαετία του 1950 η ανάμειξη των διαφόρων τύπων γάλακτος (πρόβειο και αγελαδινό γάλα) κατέστη γνωστή στο ευρύ κοινό —και όχι μόνο στους Ιταλούς καταναλωτές— και μετατράπηκε σταδιακά σε συνήθη τεχνική που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του τυριού «Caciottone di Norcia».

Η πρώτη αντικειμενική αναφορά στον δεσμό εμφανίζεται σε άρθρο της Annalisa Zordan που δημοσιεύθηκε από το περιοδικό Gambero Rosso, στο οποίο γίνεται αναφορά στο «Caciottone di Norcia». Το άρθρο αυτό προωθούσε το πρωτάθλημα αρχιτυροκόμου που διοργανώθηκε από τη σχολή μαγειρικής του Università dei Sapori στην Perugia και πραγματοποιήθηκε στο Vallo di Nera (PG) τον Ιούνιο του 2012 στο πλαίσιο της εκδήλωσης Fior di Cacio.

Πηγή: Zordan A., Gambero Rosso, «Mastro Formaggiaio: la caciotta tagliata ad arte» [Αρχιτυροκόμος: δεξιότητα στον τεμαχισμό του τυριού caciotta].

Ως περαιτέρω απόδειξη του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή, αναφέρουμε επίσης το μάθημα επαγγελματικής εξέλιξης «L'Orologio dei Formaggi» [Στρογγυλή πιατέλα τυριών], που διοργανώθηκε το 2010 από το κέντρο κατάρτισης και πολιτισμού στον τομέα των τροφίμων και της φιλοξενίας του Università dei Sapori, το οποίο επικεντρωνόταν στις τεχνικές ταιριάσματος του τυριού με οίνο, αλείμματα, φρούτα και ψωμί. Η περιγραφή του μαθήματος περιλάμβανε το «Caciottone di Norcia» μαζί με άλλα γνωστά ιταλικά τυριά, όπως το «Asiago» ΠΟΠ, το «Taleggio» ΠΟΠ, το «Raschera» ΠΟΠ και άλλα.

Πηγή: Università dei Sapori, 2010, μάθημα επαγγελματικής εξέλιξης «L'Orologio dei Formaggi»

Η ονομασία είναι τόσο καλά καθιερωμένη ώστε ένας από τους μεγαλύτερους ιταλικούς εμπόρους λιανικής πώλησης έλαβε την πρωτοβουλία να στηρίξει την πόλη Norcia μετά τον τελευταίο σεισμό του 2016. Στο δελτίο Τύπου περιλαμβανόταν αναφορά στο «Caciottone di Norcia» ως ένα από τα πιο φημισμένα προϊόντα της περιοχής που χρήζουν προστασίας.

Πηγή: ASPIAG SERVICE S.r.l., παραχωρησιούχος του εμπορικού σήματος Despar στις περιφέρειες Triveneto, Emilia-Romagna και Lombardia, 2017, δελτίο Τύπου «Despar Teatro Italia: Billi Brass Quintet in concerto, per ricordare il terremoto che ha colpito Norcia un anno fa» [Θέατρο Despar Ιταλίας: Κονσέρτο του κουιντέτο Billi Brass, στη μνήμη του σεισμού που έπληξε τη Norcia πριν από έναν χρόνο], Media & Press, 27 Οκτωβρίου 2017.

Μια άλλη σημαντική επιβεβαίωση του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή είναι η αναφορά στο «Caciottone di Norcia» ΠΓΕ στο InForma, το έντυπο και διαδικτυακό περιοδικό με τεχνικές και εξειδικευμένες γαστρονομικές/πολιτιστικές πληροφορίες για τον τυροκομικό τομέα, που τελεί υπό τη διαχείριση του ONAF. Ο ONAF, δηλαδή ο «Εθνικός Οργανισμός Γευσιγνωστών Τυριού», που ιδρύθηκε με πρωτοβουλία του Εμπορικού, Βιομηχανικού, Βιοτεχνικού και Γεωργικού Επιμελητηρίου της πόλης Cuneo, είναι ο σημαντικότερος και ο επίσημος οργανισμός στον τομέα του τυριού. Στο επίκεντρο των δραστηριοτήτων του ONAF είναι η παροχή μαθημάτων για γευσιγνώστες και πεπειραμένους γευσιγνώστες. Τα μαθήματα αυτά διεξάγονται από το 1991 με στόχο την προώθηση, τη διάδοση, την επέκταση και την προβολή της κουλτούρας των τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων.

Πηγή: Baccarelli C. 2020, εξειδικευμένο περιοδικό InForma, «Cacciottone Norcia», σελίδα 47, έκδοση αριθ. 34, Δεκέμβριος 2020.

Περαιτέρω επιβεβαίωση παρέχεται σε δελτίο Τύπου του 2016 από το AGI, ένα από τα πλέον αξιόπιστα πρακτορεία Τύπου στην Ιταλία.

Λίγες ημέρες μετά τον σεισμό που καταγράφηκε στην περιοχή Valnerina τον Οκτώβριο του 2016, η AGI δημοσίευσε ένα άρθρο με τίτλο «Terremoto: dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato» [Σεισμός: από τη φακή μέχρι το ciauscolo (είδος σαλαμιού), η κληρονομιά απειλείται]. Το άρθρο απαριθμεί τα σημαντικότερα προϊόντα της περιοχής, συμπεριλαμβανομένου του «Caciottone di Norcia» ΠΓΕ, ως αγροδιατροφική κληρονομιά που πρέπει να διαφυλαχθεί. Στο συγκεκριμένο άρθρο αναφέρεται και αναγνωρίζεται ως patrimonio culturale del Paese, oltre che economico ed occupazionale [τμήμα της πολιτιστικής, οικονομικής και εργασιακής κληρονομιάς της χώρας].

Πηγή: AGI-Agenzia Giornalistica Italia S.p.A. 2016 «Terremoto: dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato», άρθρο που δημοσιεύθηκε στις 2 Νοεμβρίου 2016.

Η αντικειμενικότερη απόδειξη της φήμης και του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή καταγράφεται στην έκδοση L'Umbria dei Formaggi, μια μελέτη της τυροκομίας στην περιφέρεια Umbria, η οποία περιλαμβάνει οδηγό για τα σημαντικότερα τυριά. Μία ενότητα του τόμου αυτού είναι αφιερωμένη στο «Caciottone di Norcia».

Πηγή: Promocamera — ειδική υπηρεσία του Εμπορικού Επιμελητηρίου της Perugia (επιμ.), L'Umbria dei Formaggi, έκδ. 2022, σελίδα 42, «Caciottone Norcia».

Μια πρόσφατη πηγή που αποδεικνύει τον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή καταγράφεται στην πρωτοβουλία «L'Italia Buona» της ISTAT (Εθνική Στατιστική Υπηρεσία της Ιταλίας), στο πλαίσιο της 7ης γενικής γεωργικής απογραφής. Ο διαγωνισμός «L'Italia Buona» ανέδειξε τις ιταλικές αγροτουριστικές εκμεταλλεύσεις που ξεχωρίζουν για την «επιλογή πρώτων υλών κατά την παρασκευή φαγητού» ως «διακριτικό χαρακτηριστικό που συνδυάζει την αριστεία με την ποιότητα του διακριτικού χαρακτήρα». Οι συνταγές που πληρούσαν τις προϋποθέσεις για το τελικό στάδιο συγκεντρώθηκαν σε βιβλίο συνταγών που δημοσίευσε η ISTAT και, σύμφωνα με τους κανόνες του διαγωνισμού, αναφέρονταν επίσης οι πρώτες ύλες και τα συστατικά. Μία από τις τελικές υποψήφιες συνταγές ήταν ένα πρωτότυπο πιάτο με την ονομασία «Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo» [Η Αυτού Μεγαλειότης, Τραγανό αυγό με τρούφα]. Το «Caciottone di Norcia» αναφερόταν σαφώς ως συστατικό στην κάρτα συνταγής.

Πηγή: 7η γενική γεωργική απογραφή, 2022, διαγωνισμός «L'Italia Buona», συνταγή «Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo» [Η Αυτού Μεγαλειότης, Τραγανό αυγό με τρούφα].

Τέλος, οι μορφολογικοί και οργανοληπτικοί παράγοντες καθιστούν το προϊόν αναγνωρίσιμο από τους καταναλωτές. Συγκεκριμένοι παράγοντες, όπως οι βιοτεχνικές τυροκομικές τεχνικές, συμβάλλουν στον διακριτικό χαρακτήρα του «Caciottone di Norcia» ΠΓΕ:

— το γεγονός ότι χρησιμοποιείται παραδοσιακά μείγμα 90-95 % αγελαδινού γάλακτος και 5-10 % πρόβειου γάλακτος. Η προσθήκη πρόβειου γάλακτος γινόταν παραδοσιακά προκειμένου να αυξηθεί το μέγεθος του τυριού και να παραταθεί η διάρκεια ζωής του, με παράλληλη διατήρηση της χαρακτηριστικής του φρεσκάδας, αλλά και για να προσδοθεί πιο χαρακτηριστική γεύση από εκείνη του τυριού που παρασκευαζόταν αποκλειστικά από αγελαδινό γάλα·

— η μάζα είναι μαλακή και βουτυρώδης και γίνεται πιο σφιχτή κοντά στην κρούστα. Η τυπική υφή της μάζας οφείλεται στην ελαστικότητα που αποκτά το τυρόπηγμα κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας τους στον τυροκομικό κάδο, ιδίως μέσω της προσαρμογής των μεταβλητών του χρόνου και της θερμοκρασίας·

— όταν τεμαχίζεται σε φέτες, είναι λευκό έως αχυροκίτρινο, με μικρές οπές κατά τον τεμαχισμό. Αυτό το χαρακτηριστικό του «Caciottone di Norcia» ΠΓΕ οφείλεται στο μέγεθος του τυροπήγματος (συγκρίσιμο με τα σπέρματα καλαμποκιού), καθώς και στη δομή του υμενίου των κόκκων, η οποία συμβάλλει στην εξασφάλιση της κατάλληλης υγρασίας του τυριού σύμφωνα με την παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής τυριού.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος

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