C/2024/1985

6.3.2024

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2024/1985)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]) dentro de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Caciottone di Norcia»

UE Nº: PGI-IT-02807— 19.10.2021

1. **Nombre(s) de la IGP**

«Caciottone di Norcia»

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.3. Quesos

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Caciottone di Norcia» IGP presenta una forma cilíndrica, con talón recto y caras redondeadas. El queso tiene un diámetro de entre 20 y 22 cm y una altura de talón de entre 9 y 11 cm. Su peso es de 3,2 kg (± 12 %).

El «Caciottone di Norcia» IGP se elabora con leche de vaca y de oveja pasteurizada. Un elemento característico del queso es la proporción entre la leche de vaca (del 90 % al 95 %) y la de oveja (del 5 % al 10 %) en su composición.

El «Caciottone di Norcia» IGP tiene un sabor perfumado y aromático, con un retrogusto distintivo de nata. En nariz se aprecian aromas y olores de leche, leche cocida o mantequilla fundida.

Por lo que se refiere a la apariencia externa, presenta una corteza lisa, lavada y fina, con un color que va del amarillo pajizo al amarillo ocre según el grado de maduración. La pasta tiene una consistencia suave y untuosa, más firme al aproximarse a la corteza. Al corte, la pasta es blanca tendente hacia amarillo pajizo, con pequeños ojos al partirse.

Para que se pueda identificar el producto en el mercado, se especifican las siguientes características fisicoquímicas sobre la base de la materia seca:

Contenido mínimo de proteínas: 37,00 g por 100 g de materia seca

Contenido mínimo de grasa: 46,00 g por 100 g de materia seca

Contenido mínimo de cloruro sódico: 2,10 g por 100 g de materia seca

Contenido mínimo de humedad, según el tipo de maduración:

«Dolce» (suave), maduración de 20 a 60 días, 31 %

«Medio» (medio), maduración de 61 a 120 días, 23 %

«Riserva» (reserva), maduración de 121 a 365 días, 21 %

El «Caciottone di Norcia» puede venderse entero o en porciones.

([1]) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

No se utiliza ningún pienso que esté sujeto a requisitos de calidad distintos de los establecidos en la legislación vigente.

El «Caciottone di Norcia» IGP es un queso que se elabora con leche de vaca (proporción no inferior al 90 % y no superior al 95 %) y de oveja (proporción no inferior al 5 % y no superior al 10 %).

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

El «Caciottone di Norcia» IGP tiene las siguientes fases de producción: almacenamiento de la leche; tratamiento de pasteurización; coagulación; corte de la cuajada; moldeado y tratamiento térmico; salado; maduración.

Todas las operaciones, desde la transformación de las materias primas hasta la obtención del producto final, incluida la maduración, deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

En cada queso o envase deberán figurar de forma clara y legible las indicaciones siguientes:

El nombre «Caciottone di Norcia» IGP, pudiéndose utilizar para él cualquier tipo de letra siempre que sus dimensiones sean mayores que cualquier otra mención que figure en el envase.

La mención «Caciottone di Norcia» IGP, formada por el logotipo con la preposición [italiana] «di» insertada en un círculo de fondo relleno. A fin de que el queso sea fácilmente reconocible por los consumidores, deben respetarse las siguientes especificaciones de impresión:

tipo de letra: Souvenir Medium Demi;

color Pantone que debe utilizarse en el logotipo: Reflex Blue.



Sin embargo, se autoriza la utilización del logotipo en gamas de gris o en monocromía.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona de producción del queso «Caciottone di Norcia» IGP comprende los límites censales y administrativos de los municipios de Norcia, Cascia, Monteleone di Spoleto, Preci y Poggiodomo, todos ellos pertenecientes a la zona de Valnerina en la provincia de Perugia.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El «Caciottone di Norcia» IGP posee características de reputación, morfológicas y organolépticas que son objetivas e inequívocamente demostrables y que lo distinguen claramente de otros quesos pertenecientes a la misma categoría de productos.

La elaboración de queso a partir de una mezcla de leches ha existido en la zona de Valnerina incluso antes de mediados del sigo XX, debido principalmente a las condiciones de penuria frecuentes entre los campesinos de estas regiones en aquella época.

El proceso de elaboración del «Caciottone di Norcia» también ofrecía ventajas a la hora de la conservación, ya que la adición de leche de oveja permitía que se conservara durante mucho más tiempo. Se trata de una ventaja importante, especialmente en los tiempos antiguos en los que la sal era un bien escaso y no existían las neveras. Además, la palatabilidad y delicadeza del «Caciottone di Norcia» elaborado a partir de una mezcla de leches eran comparables a las del queso «caciotta» de vaca, lo que le permitió distinguirse y convertirse en un queso cada vez más buscado y apreciado por los consumidores desde principios del siglo pasado. La reputación del «Caciottone di Norcia» ha ido creciendo considerablemente con el paso de los años, al punto que se ha convertido en un producto típico de la zona de producción.

Por motivos de conservación, el queso «caciotta» elaborado con leche de vaca siempre ha tenido un tamaño y un diámetro bastante limitados. Se tenía que consumir rápidamente para no perder el aroma. El «Caciottone di Norcia», en cambio, se podía elaborar con unas dimensiones mayores. La mezcla de leches no solo redundaba en un mejor sabor, sin duda menos fuerte que el «pecorino», sino que también permitía aumentar el tamaño de los quesos, al no plantear ningún problema su maduración y conservación. La cultura quesera en la zona montañosa de Norcia se ha especializado desde tiempos inmemoriales en la elaboración del «Caciottone di Norcia» y esta decisión de los habitantes de la región se debe a un motivo histórico concreto.

La trashumancia de los ovinos a los valles de Umbría y Lacio durante los meses de invierno originaba, como es obvio, una escasez de leche de oveja durante ese tiempo. Durante estos períodos, especialmente en las regiones más remotas, como la de Castelluccio, solo quedaba en los establos un número reducido de ovejas destinadas a producir carne y leche para garantizar la subsistencia de las familias durante los meses invernales. En esos meses, los habitantes solían elaborar el queso añadiendo leche de vaca, rica y nutritiva, a la leche de oveja.

En esencia, el «Caciottone di Norcia» posee las cualidades de los dos tipos de queso y es muy apreciado por los consumidores, incluso fuera de la región, por esta especificidad. Existen numerosos testimonios directos sobre pedidos y envíos frecuentes desde Norcia a la capital, organizados por numerosos comerciantes del Lacio desde la época de la posguerra.

Las búsquedas en los archivos han revelado numerosas pruebas de ello, como los documentos fotográficos relativos a la famosa «Mostra Mercato del Tartufo Nero e dei Prodotti della Montagna» (Feria comercial de la trufa negra y de los productos de la montaña) que se celebra en Norcia desde finales de la década de los cincuenta, en la que la «Caciottone di Norcia» consta entre los productos locales expuestos.

También existen documentos fotográficos de los años setenta y ochenta que confirman la creciente popularidad del «Caciottone di Norcia», en particular fotografías tomadas durante una edición de la feria comercial que se organizó a principios de los años ochenta, en las que se distingue al queso «Caciottone». En una foto del mismo período, se ve la lista de productos con indicación de los precios en uno de los puestos y puede leerse la palabra «caciottoni». Una foto del expositor de la cooperativa quesera tomada en la década de los setenta muestra claramente los «caciottoni» de Norcia con la mención característica «Caciottone di Norcia».

Sin embargo, fue a partir de los años cincuenta cuando la mezcla de diferentes tipos de leche (oveja y vaca) comenzó a ser más conocida por los consumidores también en el extranjero, convirtiéndose así en una técnica quesera consolidada para la elaboración del «Caciottone di Norcia».

Una primera prueba objetiva del vínculo se desprende del artículo de Annalisa Zordan publicado por la revista Gambero Rosso, en el que se cita el queso «Caciottone di Norcia». Este artículo relataba el campeonato de maestros queseros organizado por la Università dei Sapori (Universidad de los Sabores) de Perugia, cerca de Vallo di Nera (provincia de Perugia) en junio de 2012, en el marco de la manifestación «Fior de Cacio».

Fuente: Zordan A., Gambero Rosso, «Mastro Formaggiaio: la caciotta tagliata ad arte» (Maestro quesero: el corte de la «caciotta» como un arte).

Cabe mencionar también, como indicador del vínculo con la zona geográfica, el curso de actualización profesional «L'Orologio dei Formaggi» organizado por la Università dei Sapori (Centro di Formazione e Cultura dell'Alimentazione e dell'Ospitalità — Centro de formación y cultura sobre alimentación y hospitalidad) en 2010 y centrado en las técnicas de maridaje de los quesos con vinos, cremas untables, frutas y pan. En la descripción del curso se mencionaba el «Caciottone di Norcia» junto con otros quesos italianos famosos, como el «Asiago» DOP, el «Taleggio» DOP, el «Raschera» DOP y otros.

Fuente: Università dei Sapori, 2010, curso de actualización profesional «L'Orologio dei Formaggi».

La reputación del nombre queda demostrada por una iniciativa lanzada por uno de los mayores operadores de grandes superficies a nivel nacional para apoyar a la ciudad de Norcia tras el terremoto de 2016. Se trató de un comunicado de prensa en el que se incluyó al «Caciottone di Norcia» entre los productos más conocidos de la región que debían conservarse.

Fuente: ASPIAG SERVICE S.r.l., concesionaria de la marca Despar en las regiones de Triveneto, Emilia-Romagna y Lombardía, 2017, comunicado de prensa «Despar Teatro Italia: Billi Brass Quintet in concerto, per ricordare il terremoto che ha colpito Norcia un anno fa» (Despar Teatro Italia: Billi Brass Quintet en concierto para conmemorar el terremoto que golpeó Norcia hace un año), área medios y prensa, 27 de octubre de 2017.

Un elemento importante que confirma el vínculo con la zona geográfica es la mención de la indicación geográfica «Caciottone di Norcia» en InForma, la revista periódica en papel y en línea de información técnica y gastronómica/cultural especializada en el sector del queso, gestionada por la ONAF. La ONAF (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio - Organización nacional de catadores del queso), creada a iniciativa de la Cámara de Comercio, Industria, Artesanía y Agricultura de Coni, es la organización más importante e influyente del sector quesero. La actividad de la ONAF se centra desde el año 1991 principalmente en la organización de cursos para catadores y maestros catadores con el fin de promover, difundir, desarrollar y valorizar la cultura del queso y de las producciones lactoqueseras.

Fuente: Baccarelli C. 2020, revista especializada InForma, «Cacciottone Norcia», p. 47, n.º 34 de diciembre de 2020.

Otra prueba figura en un comunicado de prensa publicado en 2016 por la agencia de prensa AGI, una de las principales de Italia.

Tan solo unos días después del terremoto registrado en Valnerina en octubre de 2016, la agencia AGI publicó un artículo titulado «Terremoto: dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato» (Terremoto: de las lentejas al salchichón Ciauscolo, el patrimonio amenazado). Este artículo enumera los productos más importantes de la región que forman parte del patrimonio agroalimentario que debe conservarse, entre ellos la indicación geográfica «Caciottone di Norcia». En este artículo se menciona y se reconoce al producto como representativo del «patrimonio cultural del país, además de su valor desde el punto de vista de la economía y del empleo».

Fuente: AGI-Agenzia Giornalistica Italia S.p.A. 2016 «Terremoto: dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato» (Terremoto: de las lentejas al salchichón Ciauscolo, el patrimonio amenazado), artículo de 2 de noviembre de 2016.

Otra prueba objetiva más de la reputación del producto y de su vínculo con la zona geográfica es la publicación «L'Umbria dei Formaggi» (Umbría de los Quesos), una recopilación de investigación e información que versa sobre las principales producciones queseras de la región de Umbría. En este volumen, se reservó un lugar especial al «Caciottone di Norcia».

Fuente: Promocamera - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Perugia, «L'Umbria dei Formaggi», edición de 2022, p. 42, «Caciottone di Norcia».

Una fuente reciente que demuestra el vínculo con la zona geográfica es la iniciativa del ISTAT (Instituto Italiano de Estadística), que organizó el concurso «L'Italia Buona», en el marco del 7.º Censo General de la Agricultura. En este concurso participaron casas rurales italianas que se distinguen por su «elección de las materias primas, en la transformación» como una «particularidad que afirma el vínculo entre la calidad y el valor del carácter típico». Las recetas finalistas se recogieron en un libro de cocina creado por el ISTAT, en el que, de conformidad con las normas del concurso, también se incluyeron los detalles de las materias primas y los ingredientes utilizados. Una de las recetas que llegaron a la fase final fue un plato original denominado «Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo» (Su Majestad el huevo crujiente con trufa), entre cuyos ingredientes se mencionaba claramente el «Caciottone di Norcia».

Fuente: 7.º Censo General de la Agricultura, 2022, concurso «L'Italia Buona», receta «Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo» (Su Majestad el huevo crujiente con trufa).

Por último, los factores morfológicos y organolépticos del producto lo hacen fácilmente reconocible por el consumidor. Algunos factores, entre los que se incluyen también las tradiciones de elaboración artesanal, contribuyen a conferir al «Caciottone di Norcia» IGP su carácter típico:

— El uso tradicional de una mezcla de leche de vaca (del 90 % al 95 %) y de leche de oveja (del 5 % al 10 %). En efecto, la leche de oveja se ha añadido tradicionalmente para aumentar el tamaño del queso y prolongar su vida útil, preservando al mismo tiempo su frescura característica, pero también para conferirle un sabor más pronunciado que el de un queso elaborado exclusivamente a partir de leche de vaca.

— La pasta, de consistencia suave y untuosa, que se vuelve más firme cerca de la corteza. La textura típica de la pasta se debe a la elasticidad conferida a la cuajada durante la fabricación en cuba, que se logra en particular jugando con las variables de tiempo y temperatura.

— El color al corte, blanco tendente hacia amarillo pajizo, con pequeños ojos al partirse. Esta característica del «Caciottone di Norcia» IGP se debe tanto al tamaño del grano de la cuajada (comparable al de un grano de maíz) como a la estructura de la piel del grano de cuajada, que permite lograr la humedad adecuada según el método tradicional de elaboración.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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