C/2024/1985

6.3.2024

Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/1985)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil [1] dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Caciottone di Norcia»

Nº UE: PGI-IT-02807— 19.10.2021

1. **Dénomination(s) de l'IGP**

«Caciottone di Norcia»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.3. Fromage

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Caciottone di Norcia» IGP a une forme cylindrique, avec un talon droit aux faces arrondies. Le fromage présente un diamètre compris entre 20 et 22 cm et une hauteur de talon comprise entre 9 et 11 cm. Son poids est de 3,2 kg (± 12 %).

Le «Caciottone di Norcia» IGP est produit à partir de lait de vache et de brebis pasteurisé. La caractéristique du fromage est le rapport entre le lait de vache, qui représente au minimum 90 % et au maximum 95 %, et le lait de brebis, qui représente au minimum 5 % et au maximum 10 %.

Le «Caciottone di Norcia» IGP possède un goût parfumé et aromatique, avec un arrière-goût caractéristique de crème. Au nez, il dégage des arômes/odeurs de «lactique» et/ou de «lactique chauffé» et/ou de «beurre fondu».

À l'extérieur, il présente une croûte lisse, lavée et fine, dont la couleur va du jaune paille au jaune ocre en fonction de l'affinage. La pâte a une texture souple et onctueuse, qui se raffermit près de la croûte; à la découpe, la pâte est blanche tendant vers le jaune paille, avec de petites ouvertures de fissuration.

Afin d'identifier le produit sur le marché, les caractéristiques physiques et chimiques sur matière sèche suivantes sont précisées:

Valeur minimale des protéines: 37,00 g sur 100 g MS

Valeur minimale de la matière grasse: 46,00 g sur 100 g MS

Valeur minimale du chlorure de sodium: 2,10 g sur 100 g MS

Valeur minimale de l'humidité, par type d'affinage:

Affinage doux de 20 à 60 jours 31 %

Affinage moyen de 61 à 120 jours 23 %

Affinage Réserve de 121 à 365 jours 21 %

Le «Caciottone di Norcia» peut être vendu entier ou en portions.

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Il n'y a pas d'aliments pour animaux dont l'utilisation est soumise à des exigences de qualité différentes de celles prévues par la législation en vigueur.

Le «Caciottone di Norcia» IGP est un fromage produit avec du lait de vache, dans une proportion minimale de 90 % et maximale de 95 %, et du lait de brebis, dans une proportion minimale de 5 % et maximale de 10 %.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Le «Caciottone di Norcia» IGP est obtenu au moyen des étapes décrites ci-dessous: stockage du lait; traitement de pasteurisation; caillage; décaillage; moulage et étuvage; salage; affinage.

Toutes les opérations allant de la transformation des matières premières à l'obtention du produit, y compris l'affinage, doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Les indications suivantes doivent figurer de manière claire et lisible sur chaque fromage ou emballage:

la dénomination «Caciottone di Norcia» IGP, écrite dans n'importe quel caractère pour autant qu'elle soit plus grande que toute autre mention figurant sur l'emballage;

la mention «Caciottone di Norcia» IGP, qui constitue le logo avec la préposition «di» insérée dans un cercle à fond plein, doit présenter les spécifications d'impression suivantes permettant au consommateur de la reconnaître facilement:

type de caractères: Souvenir Medium Demi;

spécification des couleurs Pantone utilisées dans le logo: Reflex Blue.

CACIOTTONE di NORCIA IGP

Néanmoins, l'utilisation du logo en dégradés de gris ou en monochromie est autorisée.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production du fromage «Caciottone di Norcia» IGP comprend les frontières de recensement et les frontières administratives des communes de Norcia, Cascia, Monteleone di Spoleto, Preci, Poggiodomo, qui font toutes partie de la zone de Valnerina dans la province de Pérouse.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le «Caciottone di Norcia» IGP possède des caractéristiques en termes de renommée, de forme et de propriétés organoleptiques qui sont objectives et peuvent être démontrées de façon indéniable et qui le distinguent nettement des autres fromages de la même catégorie de produits.

La production de fromage à partir de laits mélangés existait dans la zone de Valnerina avant même le milieu du XX^{e} siècle, principalement en raison des pénuries qui, à l'époque, étaient fréquentes pour les paysans de ces régions.

Le processus de production du «Caciottone di Norcia» offrait également des avantages en matière de conservation, laquelle était beaucoup plus longue grâce à l'ajout de lait de brebis. Cet avantage a son importance, en particulier si l'on pense aux temps passés où le sel était rare et où il n'y avait pas de réfrigérateur. En outre, le «Caciottone di Norcia», étant obtenu à partir d'un mélange de laits, possédait une palatabilité et une délicatesse comparables à celles de la *caciotta* de vache, ce qui lui a permis de se distinguer et de devenir un fromage toujours plus recherché et apprécié des consommateurs depuis le début du siècle dernier. Au fil des ans, la renommée du «Caciottone di Norcia» s'est considérablement accrue jusqu'à devenir un produit typique de l'aire de production.

Traditionnellement, la *caciotta* au seul lait de vache a, pour des raisons de conservation, toujours été d'une taille et d'un diamètre assez limités. Elle était consommée rapidement pour conserver son parfum. Le «Caciottone di Norcia» en revanche était plus grand et le fait qu'il soit élaboré à partir d'un mélange de laits non seulement faisait mieux ressortir le goût, sans aucun doute moins fort que celui du *pecorino*, mais permettait également d'augmenter la taille des fromages, étant donné que la durée de conservation et d'affinage ne posait aucun problème. Le «Caciottone di Norcia» est depuis des temps immémoriaux devenu une spécialité de la culture fromagère de la zone montagneuse de Norcia et si les habitants de la région ont fait ce choix, c'est à cause d'une raison historique particulière.

La transhumance des ovins vers les vallées de l'Ombrie et du Latium pendant les mois d'hiver entraînait évidemment une pénurie de lait de brebis pendant cette saison. Durant ces périodes, en particulier dans les régions plus excentrées comme celle de Castelluccio, il ne restait dans les étables qu'un petit nombre de brebis destinées à produire de la viande et du lait pour assurer la subsistance des familles pendant les mois d'hiver. Au cours de ces mois, les habitants avaient l'habitude de produire le fromage en mélangeant au lait riche et nutritif des vaches du lait de brebis.

Le «Caciottone di Norcia» possède en substance les qualités des deux types de fromages et les consommateurs, même en dehors de la région, apprécient particulièrement cette spécificité. Il existe de nombreux témoignages directs concernant les commandes et les envois fréquents depuis Norcia à destination de la capitale, organisés par de nombreux négociants du Latium depuis la période d'après-guerre.

Les recherches effectuées dans les archives ont fait apparaître de nombreuses preuves, telles que les documents photographiques relatifs à la fameuse *Mostra Mercato del Tartufo Nero e dei Prodotti della Montagna* (Foire commerciale de la truffe noire et des produits de la montagne) qui se tient à Norcia depuis la fin des années 50 et où le «Caciottone di Norcia» est toujours visible parmi les produits locaux exposés.

Il existe également des documents photographiques des années 70 et 80 confirmant la popularité croissante du «Caciottone di Norcia», en particulier quelques clichés pris lors d'une édition de la foire commerciale organisée au début des années 80, sur lesquels on distingue le *Caciottone*. Sur un cliché de la même période, on remarque la liste des produits avec indication des prix sur l'un des stands et on peut lire le mot «caciottoni». Une photographie du stand de la coopérative fromagère prise dans les années 70 montre clairement les *caciottoni* de Norcia avec la mention caractéristique «Caciottone di Norcia».

Toutefois, c'est depuis les années cinquante que le mélange des différents types de lait (brebis et vache) a commencé à être plus largement connu des consommateurs également à l'étranger, devenant ainsi une technique fromagère bien établie pour la production du «Caciottone di Norcia».

Une première preuve objective du lien existant ressort de l'article d'Annalisa Zordan publié par le *Gambero Rosso* et dans lequel est cité le «Caciottone di Norcia». Cet article relatait le championnat de Maître fromager organisé par l'*Università dei Sapori* (Université des saveurs) de Pérouse près de Vallo di Nera (PG) en juin 2012 dans le cadre de la manifestation «Fior de Cacio».

Source: Zordan A., Gambero Rosso, «Mastro Formaggiaio: la caciotta tagliata ad arte» (Maître fromager: la découpe de la caciotta est un art).

Il convient en outre de mentionner, comme indicateur du lien avec l'aire géographique, le cours de remise à niveau professionnelle «L'Orologio dei Formaggi» organisé par l'*Università dei Sapori* (*Centro di Formazione e Cultura dell'Alimentazione e dell'Ospitalità* - Centre de formation et de culture sur l'alimentation et l'hospitalité) en 2010 et axé sur les techniques pour accorder les fromages avec des vins, des pâtes à tartiner, des fruits et du pain. Dans la description du cours était mentionné le «Caciottone di Norcia» ainsi que d'autres fromages italiens célèbres, tels que l'Asiago AOP, le Taleggio AOP, la Raschera AOP et d'autres.

Source: *Università dei Sapori*, 2010, cours de remise à niveau professionnelle «L'Orologio dei Formaggi».

La force de la dénomination est attestée par une initiative lancée par l'un des plus importants opérateurs nationaux de la grande distribution afin de soutenir la ville de Norcia après le dernier tremblement de terre de 2016. Il s'agit d'un communiqué de presse qui inclut le «Caciottone di Norcia» parmi les produits les plus renommés de la région et qu'il convient de préserver.

Source: ASPIAG SERVICE S.r.l. concessionnaire de la marque Despar en Trivénétie, Émilie-Romagne et Lombardie, 2017, communiqué de presse «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 concert pour commémorer le tremblement de terre qui a frappé Norcia il y a un an), média et presse, 27 octobre 2017

Un élément important confirmant le lien avec l'aire géographique est constitué par la mention de l'indication géographique «Caciottone di Norcia» dans InForma, le magazine périodique papier et en ligne d'information technique et gastronomique/culturelle spécialisée dans le secteur du fromage, gérée par l'ONAF. L'ONAF (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio - organisation nationale des dégustateurs de fromage), constituée à l'initiative de la Chambre de commerce, d'industrie, d'artisanat et d'agriculture de Coni, est l'organisation la plus importante et influente du secteur fromager. L'activité de l'ONAF est avant tout axée sur l'organisation de cours pour dégustateurs et maîtres dégustateurs organisés depuis 1991 dans le but de promouvoir, de diffuser, de développer et de valoriser la culture du fromage et des productions laitières.

Source: Baccarelli C. 2020, magazine spécialisé InForma, «Cacciottone Norcia», p. 47, nº 34 décembre 2020.

Une autre preuve figure dans le communiqué de presse publié en 2016 par l'AGI, l'une des principales agences de presse en Italie.

Quelques jours seulement après le séisme enregistré dans la région de Valnerina en octobre 2016, l'AGI a publié l'article intitulé «Terremoto; dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato» (Tremblement de terre: des lentilles au saucisson Ciauscolo, le patrimoine menacé). Cet article énumère les produits les plus importants de la région faisant partie du patrimoine agroalimentaire à préserver, parmi lesquels l'indication géographique «Caciottone di Norcia». Dans cet article, le produit est mentionné et reconnu comme représentant le «patrimoine culturel du pays, en plus de sa valeur du point de vue de l'économie et de l'emploi».

Source: AGI-Agenzia Giornalistica Italia S.p.A. 2016 «Terremoto:dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato», article du 2 novembre 2016.

Une preuve supplémentaire et objective de la réputation du produit et de son lien avec l'aire géographique est attestée par la publication «L'Umbria dei Formaggi», un recueil de recherches et d'informations sur les principales productions fromagères de la région d'Ombrie. Dans ce volume, une place particulière a été réservée au «Caciottone di Norcia».

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

Une source récente démontrant le lien avec l'aire géographique est constituée par l'initiative de l'ISTAT (Institut italien de statistique), qui a organisé le concours «L'Italia Buona», dans le cadre du 7e Recensement général de l'agriculture. À ce concours participaient les agritourismes italiens, qui se distinguent par le «choix des matières premières, dans la transformation» comme «particularité qui associe à la qualité la valeur du caractère typique». Les recettes finalistes ont été rassemblées dans un livre de cuisine créé par l'ISTAT, dans lequel, conformément au règlement du concours, les matières premières et les ingrédients ont également été précisés. La recette d'un plat original appelé «Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo» (Sa Majesté l'œuf croquant avec truffe) s'est retrouvée en finale, et, parmi les ingrédients de cette recette, le «Caciottone di Norcia» est clairement mentionné.

Source: 7e Recensement général de l'agriculture, 2022, Concours «L'Italia Buona», recette «Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo».

Enfin, les facteurs morphologiques et organoleptiques du produit le rendent aisément reconnaissable par le consommateur. Certains facteurs, parmi lesquels on compte également les traditions de fabrication artisanale, contribuent à conférer au «Caciottone di Norcia» IGP son caractère typique:

— l'utilisation traditionnelle d'un mélange de lait de vache, qui représente au minimum 90 % et au maximum 95 %, et de lait de brebis, qui représente au minimum 5 % et au maximum 10 %. En effet, le lait de brebis a été traditionnellement ajouté afin de pouvoir augmenter la taille du fromage et allonger sa durée de conservation tout en préservant sa fraîcheur caractéristique, mais aussi pour lui conférer un goût plus marqué par rapport à un fromage fabriqué exclusivement à partir de lait de vache.

— la pâte à la texture souple et onctueuse, qui se raffermit près de la croûte. La texture typique de la pâte est due à l'élasticité conférée au caillé lors de la fabrication en cuve, notamment en jouant sur les variables de temps et de température.

— la couleur à la découpe, blanche tendant vers le jaune paille, avec de petites ouvertures de fissuration. Cette caractéristique du «Caciottone di Norcia» IGP est due à la fois à la taille du caillé (comparable à un grain de maïs), mais aussi à la structure de la peau du grain de caillé qui permet d'obtenir l'humidité appropriée selon la méthode traditionnelle de fabrication.

Référence à la publication du cahier des charges

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