C/2024/1985

6.3.2024.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2024/1985)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Caciottone di Norcia”

EU br.: PGI-IT-02807 – 19.10.2021

1. **Naziv(i) ZOZP-a**

„Caciottone di Norcia”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Italija

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.3. Sirevi

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

ZOZP „Caciottone di Norcia” cilindričnog je oblika, zaobljenih površina i ravnih rubova. Promjer proizvoda iznosi 20 – 22 cm, a visina ruba 9 – 11 cm. Teži 3,2 kg (± 12 %).

ZOZP „Caciottone di Norcia” proizvodi se od pasteriziranog kravljeg i ovčjeg mlijeka. Karakteristična je značajka sira omjer kravljeg (90 – 95 %) i ovčjeg mlijeka (5 – 10 %).

Okus ZOZP-a „Caciottone di Norcia” mirisan je i aromatičan s karakterističnim naknadnim okusom vrhnja. Osjete se arome/mirisi mlijeka, toplog mlijeka i/ili rastopljenog maslaca.

Kad je riječ o vanjskom izgledu, kora je tanka, glatka i isprana, a boja varira od slamnatožute do oker žute, ovisno o stupnju dozrijevanja. Sirna je masa mekana i glatka te čvršća ispod kore. U presjeku je bijele do slamnatožute boje, s malim šupljinama kad se prereže.

Kako bi se proizvod mogao identificirati na tržištu, utvrđena su sljedeća fizikalno-kemijska svojstva (na osnovi suhe tvari):

Najmanji sadržaj bjelančevina: 37,00 g na 100 g (suha tvar)

Najmanji sadržaj masti: 46,00 g na 100 g (suha tvar)

Najmanji sadržaj natrijeva klorida: 2,10 g na 100 g (suha tvar)

Najmanji sadržaj vlage, ovisno o vrsti dozrijevanja:

Blago dozrijevanje (*dolce*) od 20 do 60 dana: 31 %

Srednje dozrijevanje (*medio*) od 61 do 120 dana: 23 %

Dugo dozrijevanje (*riserva*) od 121 do 365 dana: 21 %.

Sir „Caciottone di Norcia” može se prodavati cijeli ili u komadima.

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

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Ne upotrebljava se hrana za životinje koja podliježe uvjetima kvalitete koji se razlikuju od uvjeta na temelju važećih propisa.

ZOZP „Caciottone di Norcia" proizvodi se od kombinacije kravljeg mlijeka (90 – 95 %) i ovčjeg mlijeka (5 – 10 %).

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Proizvodni su postupci za ZOZP „Caciottone di Norcia" sljedeći: skladištenje mlijeka, pasterizacija, zgrušnjavanje, razbijanje gruša, oblikovanje i termička obrada, soljenje i dozrijevanje.

Svi koraci, od prerade sirovina do proizvodnje, uključujući dozrijevanje, moraju se provesti na definiranom zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Sljedeći podaci moraju biti jasno i čitljivo istaknuti na svakom siru ili njegovu pakiranom dijelu:

naziv „Caciottone di Norcia IGP" (ZOZP Caciottone di Norcia) u bilo kojem fontu, pod uvjetom da je naziv veći od svih drugih navoda na pakiranju

i riječi: „Caciottone di Norcia IGP" (ZOZP Caciottone di Norcia), koje čine logotip, s prijedlogom „di" u zasjenjenom krugu te sljedeće specifikacije za tiskanje koje potrošaču omogućuju lako prepoznavanje:

vrsta fonta: Souvenir Medium Demi,

boja Pantone za logotip: Reflex Blue.



Međutim, logotip može biti i u sivim tonovima ili crno-bijeli.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje ZOZP-a „Caciottone di Norcia" obuhvaća granice za popis stanovništva i administrativne granice općina Norcia, Cascia, Monteleone di Spoleto, Preci i Poggiodomo, koje pripadaju području Valnerina u pokrajini Perugia.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

ZOZP „Caciottone di Norcia" ima stanoviti ugled te morfološka i organoleptička svojstva koji su objektivni i nedvosmisleno dokazivi, a zahvaljujući kojima se znatno razlikuje od ostalih sireva iste kategorije proizvoda.

U području Valnerina mješavine mlijeka upotrebljavale su se za proizvodnju sira i prije sredine 20. stoljeća, ponajprije zbog oskudice koja je obilježila seoski život tog doba.

Postupak proizvodnje sira „Caciottone di Norcia" imao je prednosti i u pogledu roka trajanja, koji je zbog dodavanja ovčjeg mlijeka bio mnogo dulji. To je značajna prednost, osobito zato što je u prošlosti sol bila rijetka roba i nisu postojali hladnjaci. Budući da se „Caciottone di Norcia" proizvodio od mješavine mlijeka, imao je sličan okus i profinjena svojstva kao sir Caciotta od kravljeg mlijeka, što je doprinijelo njegovoj prepoznatljivosti i sve većoj popularnosti među potrošačima od početka prošlog stoljeća. S godinama je sir „Caciottone di Norcia" uživao sve veći ugled, do te mjere da je taj proizvod sad sinonim za područje proizvodnje.

Koluti sira od kravljeg mlijeka zbog skladištenja su tradicionalno uvijek bili manjeg promjera i nižih rubova. Da bi se očuvale arome, morali su se brzo pojesti. Međutim, sir „Caciottone di Norcia” bio je veći. Proizvodio se od mješavine mlijeka, pa je imao intenzivniji okus, iako mnogo slabiji od sira proizvedenog isključivo od ovčjeg mlijeka. Sirevi su usto mogli biti veći jer nije bilo poteškoća sa skladištenjem i dozrijevanjem. Sirari u planinama Norcije od pamtivijeka su se specijalizirali za proizvodnju sira „Caciottone di Norcia”. Postoji poseban povijesni razlog zašto je lokalno stanovništvo donijelo tu odluku.

Zbog migracija stada ovaca prema dolinama Umbrije i Lacija u zimskim mjesecima u tom je razdoblju bilo manje ovčjeg mlijeka. Tada bi, osobito u udaljenijim područjima kao što je Castelluccio, u stajama ostao samo mali broj ovaca, koje su se držale zbog mesa i mlijeka kako bi se obitelj prehranila tijekom oštrih zimskih mjeseci. U tim bi se mjesecima sir proizvodio miješanjem kravljeg mlijeka bogatog hranjivim tvarima s ovčjim mlijekom.

„Caciottone di Norcia” objedinjuje najbolje od obiju vrsta sira, a tu su kvalitetu prepoznali i potrošači izvan regije. Postoje mnoga izravna svjedočanstva o učestalim narudžbama i otpremi iz Norcije u područje oko Rima, koje su u poslijeratnom razdoblju organizirali brojni trgovci iz Lacija.

To potvrđuju istraživanja arhiva, kao što su fotografski zapisi o poznatom sajmu „Mostra Mercato del Tartufo Nero e dei Prodotti della Montagna” (Sajam crnih tartufa i planinskih proizvoda), koji se održava u Norciji od kasnih pedesetih godina 20. stoljeća i na kojem je sir „Caciottone di Norcia” uvijek jedan od izloženih proizvoda.

Fotografije iz sedamdesetih i osamdesetih godina 20. stoljeća također svjedoče o porastu ugleda sira „Caciottone di Norcia”, osobito one snimljene na sajmu početkom osamdesetih na kojima se vidi „Caciottone”. Na jednoj od fotografija iz tog razdoblja prikazan je štand s popisom i cijenama proizvoda i vidljiva je riječ „caciottoni”. Na fotografiji štanda zadruge za proizvodnju sira iz sedamdesetih godina 20. stoljeća jasno su vidljivi koluti sira „Caciottone di Norcia” s tipičnim logotipom „Caciottone di Norcia”.

Pedesetih godina 20. stoljeća miješanje različitih vrsta mlijeka (ovčje i kravlje) popularliziralo se i među potrošačima izvan Italije te je postupno postalo standardna tehnika proizvodnje sira „Caciottone di Norcia”.

Prvo objektivno upućivanje na povezanost nalazi se u članku Annalise Zordan, koji je objavio Gambero Rosso, u kojem se spominje „Caciottone di Norcia”. U članku je najavljeno Prvenstvo majstora sirara u organizaciji kulinarske škole Università dei Sapori (Perugia), održano u Vallo di Neri (PG) u lipnju 2012. u okviru festivala Fior di Cacio.

Izvor: Zordan A., *Gambero Rosso, Mastro Formaggiaio: la caciotta tagliata ad arte* (Majstor sirar: vještina rezanja sira „caciotta”).

Kao dodatni dokaz povezanosti sa zemljopisnim područjem valja navesti i program stručnog usavršavanja „L’Orologio dei Formaggi” (Okrugla daska za sir), koji je 2010. organizirao kulturni centar Università dei Sapori za osposobljavanje u području hrane i ugostiteljstva, usmjeren na tehnike uparivanja sira s vinom, namazima, voćem i kruhom. U opisu programa navodi se sir „Caciottone di Norcia” i drugi poznati talijanski sirevi kao što ZOI „Asiago”, ZOI „Taleggio”, ZOI „Raschera” i ostali.

Izvor: Università dei Sapori, 2010., program stručnog usavršavanja „L’Orologio dei Formaggi”.

O utjecaju oznake svjedoči i inicijativa za potporu gradu Norciji nakon nedavnog potresa 2016. koju je pokrenuo jedan od najvećih talijanskih trgovaca na malo. U priopćenju za medije spominje se sir „Caciottone di Norcia” kao jedan od najpoznatijih proizvoda s tog područja koji treba zaštititi.

Izvor: ASPIAG SERVICE S.r.l., koncesionar robne marke Despar u Trivenetu, Emiliji i Romaniji i Lombardiji, 2017., priopćenje za medije *Despar Teatro Italia: Billi Brass Quintet in concerto, per ricordare il terremoto che ha colpito Norcia un anno fa* (Despar Teatro Italia: Koncert ansambla Billi Brass Quintet, u spomen na potres koji je pogodio Norciju prije godinu dana), odjel Mediji i tisak, 27. listopada 2017.

Važna je potvrda povezanosti sa zemljopisnim područjem i spominjanje ZOZP-a „Caciottone di Norcia" u časopisu „InForma", koji objavljuje tehničke i specijalizirane gastronomske/kulturne informacije za sektor sira i periodički izlazi u tiskanom i mrežnom izdanju. Časopis izdaje Nacionalna organizacija kušača sira (ONAF), koja je osnovana na inicijativu Trgovačke, industrijske, obrtničke i poljoprivredne komore Cuneo i slovi kao najvažnija i najutjecajnija organizacija u sektoru sira. Uglavnom se bavi organizacijom tečajeva za kušače i majstore kušače. Ti se tečajevi održavaju od 1991. s ciljem promicanja, dijeljenja, širenja i povećanja prepoznatljivosti kulture proizvodnje sira i mliječnih proizvoda.

Izvor: Baccarelli C. 2020., stručni časopis InForma, „Cacciottone Norcia", str. 47., izdanje br. 34, prosinac 2020.

Dodatna potvrda može se pronaći u priopćenju za medije AGI-ja iz 2016., jedne od najvažnijih novinskih agencija u Italiji.

Samo nekoliko dana nakon potresa na području Valnerina u listopadu 2016. AGI je objavio članak pod naslovom *Terremoto: Dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio Minacciato* (Potres ugrozio baštinu: od leće do „ciauscola" (vrsta salame)). U članku se navode najvažniji proizvodi na tom području koje treba sačuvati kao poljoprivredno-prehrambenu baštinu, među njima i ZOZP „Caciottone di Norcia". On se u tom članku prepoznaje kao *patrimonio culturale del Paese, oltre che economico ed occupazionale* (dio nacionalne kulturne, gospodarske i poslovne baštine).

Izvor: AGI-Agenzia Giornalistica Italia S.p.A. 2016. *Terremoto: Dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio Minacciato,* članak objavljen 2. studenog 2016.

Objektivniji dokaz ugleda i povezanosti sa zemljopisnim područjem dokumentiran je u publikaciji *L'Umbria dei Formaggi*, istraživanju o proizvodnji sira u Umbriji, koje sadržava i vodič o najvažnijim sirevima. Jedan dio tog sveska posvećen je siru „Caciottone di Norcia".

Izvor: Promocamera – posebna agencija Gospodarske komore Perugie (ur.), *L'Umbria dei Formaggi* izdanje 2022., str. 42., „Caciottone Norcia".

Aktualni izvor koji svjedoči o povezanosti sa zemljopisnim područjem inicijativa je ISTAT-a (Državni nacionalni zavod za statistiku) pod nazivom „L'Italia Buona" u okviru 7. Općeg popisa poljoprivrednih gospodarstava. Na natjecanju „L'Italia Buona" predstavljena su talijanska poljoprivredno-turistička gospodarstva čiji se „izbor sirovina za pripremu hrane" ističe kao „prepoznatljivo obilježje koje spaja izvrsnost i jedinstvenost". Recepti finalista prikupljeni su u knjizi recepata koju je objavio ISTAT te su, u skladu s pravilima natječaja, navedene i sirovine i sastojci. U zadnji krug natjecanja ušlo je originalno jelo pod nazivom „Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo" (Njegovo Veličanstvo hrskavo jaje s tartufima). Kao jedan od sastojaka recepta izričito je naveden sir „Caciottone di Norcia".

Izvor: 7. Opći popis poljoprivrednih gospodarstava, 2022., natjecanje „L'Italia Buona", recept „Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo" (Njegovo Veličanstvo hrskavo jaje s tartufima).

Naposljetku, zahvaljujući svojim morfološkim i organoleptičkim svojstvima proizvod je prepoznatljiv potrošačima. Određeni čimbenici, kao što su tehnike tradicionalne proizvodnje sira, pridonose prepoznatljivosti ZOZP-a „Caciottone di Norcia":

— tradicionalno se upotrebljava mješavina 90 – 95 % kravljeg mlijeka i 5 – 10 % ovčjeg mlijeka. Ovčje mlijeko tradicionalno se dodaje kako bi se povećala veličina sira i produljio vijek trajanja, a pritom zadržala karakteristična svježina, ali i kako bi se dobio prepoznatljiviji okus u odnosu na sir proizveden isključivo od kravljeg mlijeka;

— smjesa je mekana i glatka te čvršća ispod kore. Karakteristična tekstura sirne mase rezultat je elastičnosti gruša koja se dobiva tijekom obrade u kalupu, osobito zahvaljujući prilagodbi vremenskih i temperaturnih parametara;

— boja u presjeku varira od bijele do slamnatožute, s malim šupljinama kad se prereže. Ta značajka ZOZP-a „Caciottone di Norcia" proizlazi iz veličine gruša (slična zrnu kukuruza) i strukture opne zrna gruša, zbog kojih sir dobiva upravo odgovarajuću količinu vlage u skladu s tradicionalnom metodom proizvodnje.

Upućivanje na objavu specifikacije

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