C/2024/1985

2024 3 6

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2024/1985)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51 straipsnį per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Caciottone di Norcia“

ES Nr. PGI-IT-02807 – 19.10.2021

1. **SGN pavadinimas (-ai)**

„Caciottone di Norcia“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Italija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.3 klasė. Sūriai

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

SGN „Caciottone di Norcia“ – cilindro formos sūris tiesiais kraštais ir apvaliu padu. Sūrio skersmuo – nuo 20 iki 22 cm, o kraštų aukštis – nuo 9 iki 11 cm. Svoris – 3,2 kg (± 12 proc.).

SGN „Caciottone di Norcia“ žymimas sūris gaminamas iš pasterizuoto karvių ir avių pieno. Sūris savitas karvių ir avių pieno santykiu: karvių pieno turi būti nuo ne mažiau kaip 90 proc. iki ne daugiau kaip 95 proc., o avių pieno – nuo ne mažiau kaip 5 proc. iki ne daugiau kaip 10 proc.

SGN „Caciottone di Norcia“ žymimas sūris pasižymi kvapniu, aromatingu skoniu su tipiniu grietinėlės poskoniu. Jis skleidžia pieniškus ir (arba) kaitinto pieno, ir (arba) lydyto sviesto aromatus.

Sūrį dengia lygi, švari ir plona pluta. Šios spalva – nuo šiaudų iki ochros geltonumo, priklausomai nuo sunokimo laipsnio. Minkštimas lankstus, kreminės konsistencijos, prie plutos – standesnis. Pjaustyto sūrio minkštimas – nuo baltos iki šiaudų geltonumo spalvos, su smulkiomis akutėmis.

Tam, kad produktą būtų galima identifikuoti rinkoje, nurodomos šios fizinės ir cheminės jo savybės (sausojoje medžiagoje):

mažiausias baltymingumas: 37,00 g / 100 g sausosios medžiagos;

mažiausias riebumas: 46,00 g / 100 g sausosios medžiagos;

mažiausias natrio chlorido kiekis: 2,10 g / 100 g sausosios medžiagos;

priklausomai nuo nokinimo trukmės, mažiausias drėgnumas:

jei nokinimas trumpas (20–60 dienų) – 31 proc.;

jei nokinimas vidutinis (61–120 dienų) – 23 proc.;

jei nokinimas ilgas (121–365 dienos) – 21 proc.

„Caciottone di Norcia“ gali būti parduodamas visas arba porcijomis.

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj?locale=lt.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Pašarų naudojimui taikomi tik galiojančiuose teisės aktuose nustatyti kokybės reikalavimai.

SGN „Caciottone di Norcia“ – iš ne mažiau kaip 90 proc. ir ne daugiau kaip 95 proc. karvių pieno ir iš ne mažiau kaip 5 proc. ir ne daugiau kaip 10 proc. avių pieno gaminamas sūris.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

SGN „Caciottone di Norcia“ žymimo produkto gamybos etapai: pieno sandėliavimas; pasterizavimas; traukinimas; išrūgų pašalinimas; formavimas ir terminis apdorojimas; sūdymas; nokinimas.

Nustatytoje geografinėje vietovėje turi vykti visi veiksmai – nuo žaliavų perdirbimo iki gatavo produkto pagaminimo, įskaitant nokinimą.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

–

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Ant kiekvieno sūrio arba jo pakuotės turi būti aiškiai ir įskaitomai pateikiama ši informacija:

- pavadinimas „Caciottone di Norcia IGP“. Jis gali būti bet kokio šrifto, tačiau didesnis už bet kokią kitą ant pakuotės išspausdintą informaciją;

- „Caciottone di Norcia IGP“ logotipas su prielinksniu „di“ vientiso fono apskritime. Kad vartotojui būtų nesunku logotipą atpažinti, jis turi atspausdintas laikantis tokių reikalavimų:

- šriftas: *Souvenir Medium Demi*;

- logotipo spalvos pagal *Pantone*: *Reflex Blue*.

CACIOTTONE di NORCIA IGP

Tačiau leidžiama naudoti ir vienspalvį ar pilkų atspalvių logotipą.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

SGN „Caciottone di Norcia“ žymimo sūrio gamybos vietovės ribos sutampa su pagal gyventojų surašymą nustatytomis administracinėmis Norčos, Kašos, Monteleone di Spoleto, Prečio ir Podžodomo komunų ribomis. Visos šios komunos įeina į Perudžos provincijoje esančios Valnerinos teritoriją.

5. **Ryšys su geografine vietove**

SGN „Caciottone di Norcia“ žymimo sūrio žinomumas, forma ir juslinės savybės – objektyvūs ir neginčijami. Jais jis akivaizdžiai skiriasi nuo kitų tos pačios kategorijos sūrių.

Dar iki XX a. vidurio Valnerinoje sūris gamintas iš pieno mišinio, daugiausia – dėl anuomet šiuose kraštuose dažno kaimo žmonių nepritekliaus.

Be to, „Caciottone di Norcia“ gamybos procesas buvo naudingas: kadangi būdavo įmaišoma avių pieno, jis išsilaikydavo daug ilgiau. To nereikia nuvertinti, juolab, kad anksčiau druska buvo retas dalykas, o šaldytuvų nebuvo. Be to, iš pieno mišinio gaminamas sūris „Caciottone di Norcia“ savo skoniu ir subtilumu priminė iš karvių pieno gaminamą sūrį „Caciotta“, todėl nuo praėjusio amžiaus pradžios tai jam padėjo išsiskirti iš kitų sūrių ir jis tapo vis geidžiamesnis ir populiaresnis tarp vartotojų. Ilgainiui garsas apie „Caciottone di Norcia“ pasklido dar plačiau ir šis produktas netgi tapo neatsiejamu šios gamybos vietovės atributu.

Kad nesugestų, tradiciškai *caciotta* būdavo (tik iš karvės pieno) gaminamas gana mažo dydžio ir skersmens. Kad sūris neišsikvėptų, jį reikėdavo mikliai suvalgyti. Jis būdavo mažesnis už sūrį „Caciottone di Norcia“. Tai, kad jis būdavo gaminamas iš pieno mišinių, ne tik paryškindavo jo skonį (be abejonės, silpnesnį nei tik iš avių pieno gaminamo pekorino sūrio), bet ir leisdavo padidinti jo dydį, nes nei konservavimas, nei nokinimas nekeldavo jokių problemų. Nuo neatmenamų laikų sūrių „Caciottone di Norcia“ gamyba – tradicinė kalnuoto Norčos krašto sūrių gamintojų specializacija. Gaminti šiuos sūrius krašto gyventojai pasirinko dėl ypatingos istorinės priežasties.

Dėl sezoninio avių pervarymo žiemos mėnesiais į Umbrijos ir Lacijaus slėnius šiuo sezonu avių pieno neišvengiamai stigdavo. Šiuo laikotarpiu ypač atokesnėse vietovėse, pvz., Kasteluče, tvartuose likdavo tik saujelė avių, kurias šeimos laikydavo dėl mėsos ir pieno, kad žiemos mėnesiais išmistų. Tais mėnesiais gyventojai sūrį paprastai gamindavo, maistinių medžiagų gausų karvės pieną maišydami su avių pienu.

„Caciottone di Norcia“ iš esmės pasižymi abiejų rūšių sūrių savybėmis – vartotojai, net ir tie, kas gyvena už krašto ribų, tai ypač vertina. Išlikę daug tiesioginių liudijimų, kaip pokariu, vykdydami užsakymus, daugelis Lacijaus prekiautojų siųsdavo vieną po kitos sūrio siuntas iš Norčos į sostinę.

Tai patvirtina ir paieška archyvuose. Ten slypi daugybė to įrodymų, pvz., fotografiniai dokumentai, liudijantys apie garsiąją nuo XX a. šeštojo dešimtmečio pabaigos rengiamą juodųjų trumų ir kalnų produktų mugę „Mostra Mercato del Tartufo Nero e dei Prodotti della Montagna“, per kurią sūriai „Caciottone di Norcia“ visada figūruoja tarp eksponuojamų vietos produktų.

Augantį sūrių „Caciottone di Norcia“ populiarumą patvirtina ir XX a. aštuntojo bei devintojo dešimtmečių fotografiniai dokumentai, pavyzdžiui, kelios per XX a. devintojo dešimtmečio pradžioje vykusią mugę padarytos nuotraukos, kuriose matyti „Caciottone“. Vienoje to paties laikotarpio nuotraukoje matyti ant stendo prikabintas produktų su nurodyta kaina sąrašas ir žodis „caciottoni“. Kitoje praėjusio amžiaus aštuntąjį dešimtmetį padarytoje sūrio kooperatyvo stendo nuotraukoje aiškiai matyti Norčos „caciottoni“ su tipiniu užrašu „Caciottone di Norcia“.

Vis dėlto užsienio vartotojai apie įvairių rūšių (avių ir karvių) pieno maišymą daugiau sužinojo tik nuo XX a. šeštojo dešimtmečio. Taip ši sūrio „Caciottone di Norcia“ gamybos technologija tapo standartine.

Pirmąjį objektyvų produkto ryšio su geografine vietove įrodymą galima rasti žurnale *Gambero Rosso* paskelbtame Annalisos Zordan straipsnyje, kuriame minimas sūris „Caciottone di Norcia“. Šiame straipsnyje pasakota apie 2012 m. birželio mėn. netoli Valo di Neros Perudžos skonio universiteto (*Università dei Sapori*) surengtą sūrininkų meistrystės čempionatą (vykusį per renginį „Fior di Cacio“).

Šaltinis: Zordan A., Gambero Rosso, „Mastro Formaggiaio: Caciotta tagliata ad arte“ (Sūrininkystės meistras: pjaustyti „caciotta“ – menas).

Produkto ryšį su geografine vietove rodo ir 2010 m. Skonio universiteto (it. *Università dei Sapori*) Maitinimo ir apgyvendinimo srities mokymo ir kultūros centro (it. *Centro di Formazione e Cultura dell'Alimentazione e dell'Ospitalità*) surengtas įgūdžių tobulinimo kursas „L'Orologio dei Formaggi“, kuriame daugiausia dėmesio skirta sūrių derinimo su vynais, užtepais, vaisiais ir duona metodams. Kurso apraše sūris „Caciottone di Norcia“ figūravo tarp kitų garsių itališkų sūrių, pavyzdžiui, SKVN „Asiago“, SKVN „Taleggio“, SKVN „Raschera“ ir kt.

Šaltinis: *Università dei Sapori,* 2010 m., įgūdžių tobulinimo kursas „L'Orologio dei Formaggi“.

Tai, kad pavadinimas puikiai žinomas, patvirtina vieno iš didžiausių šalyje didmenininkų iniciatyva padėti atstatyti Norčos miestą po paskutinio (2016 m.) žemės drebėjimo. Pranešime spaudai nurodyta, kad reikia saugoti vieną garsiausių krašto produktų – „Caciottone di Norcia“.

Šaltinis: „Despar“ koncesininkas „ASPIAG SERVICE S.r.l.“, Trivenetas, Emilija-Romanija ir Lombardija, 2017 m., pranešimas spaudai „Despar Teatro Italia: Billi Brass Quintet in concerto, per ricordare il terremoto che ha colpito Norcia un anno fa“ („Despar Teatro Italia“: Billio Brasso kvinteto koncertas, skirtas prieš metus Norčą sukrėtusio žemės drebėjimo aukoms atminti), žiniasklaida ir spauda, 2017 m. spalio 27 d.

Kitas svarbus produkto ryšį su geografine vietove patvirtinantis įrodymas – tai, kad geografinė nuoroda „Caciottone di Norcia“ paminėta ONAF administruojamame periodiniame spausdintiniame ir internetiniame sūrių sektoriaus techninės ir gastronominės ir (arba) kultūrinės informacijos žurnale *InForma*. Nacionalinė sūrių degustatorių organizacija ONAF (it. *Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio*) – Kuneo prekybos, pramonės, amatų ir žemės ūkio rūmų iniciatyva įsteigta didžiausia ir įtakingiausia sūrio sektoriaus organizacija. Pagrindinė ONAF veikla – rengti kursus degustuotojams ir meistrams degustuotojams. Šiuos kursus ji rengia nuo 1991 m., siekdama populiarinti, skleisti ir plėtoti sūrių ir pieno produktų gamybos kultūrą ir didinti jų vertę.

Šaltinis: Baccarelli C. 2020, specialistams skirtas žurnalas *InForma*, „Cacciottone Norcia“, p. 47, leidimas Nr. 34, 2020 m. gruodžio mėn.

Dar vieną to įrodymą galima rasti 2016 m. vienos iš pagrindinių Italijos spaudos agentūrų AGI paskelbtame pranešime spaudai.

Praėjus vos kelioms dienoms po 2016 m. spalio mėn. Valnerinos regioną sukrėtusio žemės drebėjimo, AGI paskelbė straipsnį „Terremoto; dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato“ („Žemės drebėjimas kelia pavojų paveldui: nuo lęšių iki dešrų „Ciauscolo““). Šiame straipsnyje išvardijami į saugotiną žemės ūkio maisto paveldą įtraukti svarbiausi krašto produktai, tarp jų – ir SGN „Caciottone di Norcia“. Straipsnyje minima ir pripažįstama ne tik šio produkto vertė šalies ekonomikos ir užimtumo požiūriu, bet ir jo, kaip nacionalinį kultūros paveldą reprezentuojančio produkto, vaidmuo.

Šaltinis: AGI-Agenzia Giornalistica Italia S.p.A. 2016 „Terremoto: dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato“, 2016 m. lapkričio 2 d. straipsnis.

Dar vieną objektyvų gero produkto vardo ir jo ryšio su geografine vietove įrodymą galima rasti leidinyje „L'Umbria dei Formaggi“ – svarbiausių Umbrijos regiono sūrių tyrimų ir informacijos apie juos rinkinyje. Viena šio veikalo dalis skirta sūriui „Caciottone di Norcia“.

Šaltinis: *Promocamera – Azienda Speciale della Camera di Commercio di Perugia*, „L'Umbria dei Formaggi“, 2022 m. leidimas, p. 42, „Caciottone di Norcia“.

Naujausias produkto ryšį su geografine vietove įrodantis šaltinis – ISTAT (Italijos nacionalinio statistikos instituto) iniciatyva 7-ojo bendrojo žemės ūkio surašymo proga surengti konkursą „L'Italia Buona“. Šiame konkurse dalyvavusios Italijos kaimo turizmo įmonės išsiskyrė „maistui perdirbti skirtų žaliavų pasirinkimu“. Jų „skiriamasis bruožas – kokybė ir kartu originalumas“. Finalininkų receptai pateikti ISTAT parengtoje kulinarinėje knygoje, kurioje, laikantis konkurso taisyklių, taip pat buvo nurodytos žaliavos ir ingredientai. Į finalą pateko ir originalaus patiekalo „Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo“ („Jo didenybė traškus kiaušinis su trumais“) receptas, kuriame kaip vienas iš ingredientų aiškiai paminėtas sūris „Caciottone di Norcia“.

Šaltinis: 7-asis bendrasis žemės ūkio surašymas, 2022, konkursas „L'Italia Buona“, receptas „Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo“.

Galiausiai, vartotojams produktą nesunku atpažinti iš jo formos ir juslinių savybių. Prie SGN „Caciottone di Norcia“ žymimo sūrio originalumo prisideda šie veiksniai (įskaitant namudinės gamybos tradicijas):

— tradiciškai maišomas karvių ir avių pienas: karvių pieno turi būti nuo ne mažiau kaip 90 proc. iki ne daugiau kaip 95 proc., o avių pieno – nuo ne mažiau kaip 5 proc. iki ne daugiau kaip 10 proc. Avių pieno tradiciškai pridedama ne tik tam, kad sūris padidėtų, o jo tinkamumo vartoti laikas pailgėtų, išlaikant būdingą šviežumą, bet ir tam, kad jo skonis būtų ryškesnis nei tik iš karvės pieno gaminamų sūrių;

— minkštimas lankstus, kreminės konsistencijos, prie plutos – standesnis. Tipišką minkštimo tekstūrą lemia katiluose rauginant pieną susiformavusios varškės elastingumas, pasiektas koreguojant krekinimo laiką ir temperatūrą;

— pjaustyto sūrio minkštimas – nuo baltos iki šiaudų geltonumo spalvos, su smulkiomis akutėmis. Šį SGN „Caciottone di Norcia“ žymimo sūrio ypatumą sąlygoja ne tik varškės dydis (panašus į kukurūzų grūdų), bet ir varškės grūdelių plėvelės struktūra, padedanti pasiekti tinkamą sūrio drėgnumą, jį gaminant tradiciniais metodais.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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