C/2024/1985

6.3.2024.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2024/1985)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51. pantam trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas datuma.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Caciottone di Norcia”

ES Nr.: PGI-IT-02807— 19.10.2021

1. **AĢIN nosaukums vai nosaukumi**

“Caciottone di Norcia”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Itālija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.3. grupa. Siers

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Ar AĢIN “Caciottone di Norcia” pazīmētajam sieram ir cilindriska forma, tas ir taisns ritulis, kam ir noapaļotas malas. Siera diametrs ir no 20 līdz 22 cm, un rituļa augstums ir no 9 līdz 11 cm. Tā svars ir 3,2 kg (± 12 %).

Ar AĢIN “Caciottone di Norcia” apzīmēto produktu ražo no pasterizēta govs un aitas piena. Sieram ir raksturīga šāda sastāvdaļu attiecība: govs piens, kas veido vismaz 90 % un ne vairāk kā 95 %, un aitas piens, kas veido vismaz 5 % un ne vairāk kā 10 % sastāva.

Ar AĢIN “Caciottone di Norcia” apzīmētajam sieram ir smaržīga un aromātiska garša ar raksturīgu krēmīgu pēcgaršu. Smaržas ziņā siers izdala “pienskābes” un/vai “karsētas pienskābes”, un/vai “kausēta sviesta” aromātus/smaržas.

No ārpuses tam ir gluda, mazgāta un smalka garoza, kuras krāsa, atkarībā no gatavības pakāpes, ir salmu dzeltena vai okera dzeltena. Masai ir mīksta un krēmīga konsistence, kas kļūst stingrāka garozas tuvumā; sagriežot masa ir balta, ar tendenci uz salmu dzeltenumu un nelielām vaļējām plaisām.

Lai identificētu tirgū laisto produktu, sausnai ir norādītas šādas fizikālās un ķīmiskās īpašības:

minimālais olbaltumvielu saturs: 37,00 g uz 100 g MS;

minimālais tauku saturs: 46,00 g uz 100 g MS;

minimālais nātrija hlorīda saturs: 2,10 g uz 100 g MS;

minimālais mitruma daudzums, atkarībā no nogatavināšanas veida:

maiga nogatavināšana no 20 līdz 60 dienām — 31 %;

vidēji stingra nogatavināšana no 61 līdz 120 dienām — 23 %;

nogatavināšanas rezerve no 121 līdz 365 dienām — 21 %.

“Caciottone di Norcia” var laist tirdzniecībā veselu vai sagrieztu daļās.

([1]) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.; *ELI*: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Nav tādas dzīvnieku barības, kuras izmantošanai tiktu piemērotas no spēkā esošajos tiesību aktos noteiktajām prasībām atšķirīgas kvalitātes prasības.

Ar AĢIN "Caciottone di Norcia" apzīmētais produkts ir siers, kas ražots no govs piena (vismaz 90 % un ne vairāk kā 95 %) un no aitas piena (vismaz 5 % un ne vairāk kā 10 %).

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

AĢIN "Caciottone di Norcia" iegūst, veicot turpmāk aprakstītās darbības: piena uzglabāšana; apstrāde ar pasterizāciju; rūgušpiena raudzēšana; recēšanas apturēšana; formēšana un tvaicēšana; sālīšana; nogatavināšana.

Visas darbības, sākot no izejvielu pārveides un beidzot ar produkta iegūšanu, tostarp nogatavināšana, notiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Uz katra siera gabala vai iepakojuma skaidri un salasāmi jānorāda šāda informācija:

AĢIN "Caciottone di Norcia" nosaukums, kas uzrakstīts ar jebkurām rakstzīmēm, ja vien tas ir lielāks par jebkuru citu uzrakstu uz iepakojuma;

norādei AĢIN "Caciottone di Norcia", kas veido logotipu ar prepozīciju "di", kura iekļauta nepārtrauktā aplī, ir jābūt šādām iespiešanas specifikācijām, kas ļauj patērētājam to viegli atpazīt:

rakstzīmju veids — *Souvenir Medium Demi*;

logotipā izmantoto *Pantone* krāsu specifikācija — *Reflex Blue*.

CACIOTTONE di NORCIA IGP

Tomēr ir atļauts logotipu atveidot arī pelēkās krāsas toņos vai melnbaltu.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ar AĢIN "Caciottone di Norcia" apzīmētā siera ražošanas apgabalā ietilpst tādu pašvaldību kā *Norcia, Cascia, Monteleone di Spoleto, Preci* un *Poggiodomo* uzskaites robežas un administratīvās robežas, un tās visas ietilpst Perudžas [*Pérouse*] provinces Valnerīnas [*Valnerina*] apgabalā.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Ar AĢIN "Caciottone di Norcia" apzīmētajam produktam ir labā reputācija, forma un organoleptiskās īpašības ir objektīvas iezīmes, kuras ir iespējams nenoliedzami pierādīt — un tās šo sieru nepārprotami atšķir no citiem tās pašas produktu kategorijas sieriem.

Siera ražošana no piena maisījumiem Valnerīnas apgabalā pastāvēja vēl pirms 20. gadsimta vidus, galvenokārt tādēļ, ka tolaik šā reģiona zemnieki bieži cieta trūkumu.

"Caciottone di Norcia" ražošanas process nodrošināja priekšrocības arī uzglabāšanas aspektā, jo, pateicoties aitas piena pievienošanai, sieru varēja uzglabāt daudz ilgāk. Šī priekšrocība bija svarīga, it īpaši, runājot par pagātni, kad sāls bija retums un nebija ledusskapju. Turklāt no pienu maisījuma saražotā "Caciottone di Norcia" garšas īpašības ir salīdzināmas ar govs kaciotas [*caciotta*] garšas īpašībām, un īpašais gardums ļāva šim sieram izcelties un kļūt par tādu sieru, ko patērētāji vienmēr vairāk pieprasīja un augstāk novērtēja jau kopš pagājušā gadsimta sākuma. Gadu gaitā "Caciottone di Norcia" reputācija ir ievērojami uzlabojusies, un tas ir kļuvis par ražošanas apgabalam tipisku produktu.

Vienīgi no govs piena ražotā kaciota tradicionāli vienmēr ir bijusi samērā neliela, ar mazu diametru, lai to varētu saglabāt. Tā tika ātri patērēta, lai saglabātu aromātu. Savukārt siers "Caciottone di Norcia" bija lielāks, un, tā kā tas tika izgatavots no pienu maisījuma, tam bija ne tikai labāka garša, noteikti ne tik stipra kā pekorīno [*pecorino*] sieram, bet arī lielāks izmērs, jo saglabāšanas un nogatavināšanas perioda ilgums neradīja nekādas problēmas. Siers "Caciottone di Norcia" kopš neatminamiem laikiem ir kļuvis par Norsijas [*Norcia*] kalnu apgabala siera kultūras iezīmi, un, ja jau reģiona iedzīvotāji izdarīja šādu izvēli, tā bija saistīta ar kādu īpašu vēsturisku iemeslu.

Aitu pārdzīšana uz Umbrijas [*Ombrie*] un Lācio [*Latium*] ielejām ziemas mēnešos skaidri apliecina aitas piena trūkumu šajā gadalaikā. Šajos periodos, it īpaši attālākos reģionos, piemēram, Kastelučo [*Castelluccio*], kūtīs palika tikai neliels skaits aitu, kas bija paredzētas gaļas un piena ražošanai, lai nodrošinātu ģimeņu iztiku ziemas mēnešos. Mūsdienās iedzīvotāji ir ieraduši ražot sieru, sajaucot sātīgo un barojošo govs pienu ar aitas pienu.

Būtībā "Caciottone di Norcia" piemīt abu veidu siera īpašības, un patērētāji, pat ārpus konkrētā reģiona, īpaši augstu novērtē šo īpatnību. Ir daudz tiešu liecību par biežiem pasūtījumiem un sūtījumiem no Norsijas uz galvaspilsētu, un jau pēckara periodā tos sāka organizēt daudzi Lācio tirgotāji.

Arhīvos veiktie pētījumi atklāja daudzus pierādījumus, piemēram, fotodokumentus, kas saistīti ar slaveno *Mostra Mercato del Tartufo Nero e dei Prodotti della Montagna* (Melno trifeļu un kalnu produktu tirdzniecības izstādi), kas Norsijā tiek rīkota kopš 20. gs. 50. gadu beigām un kur siers "Caciottone di Norcia" joprojām ir redzams starp izstādītajiem vietējiem produktiem.

Ir arī 20. gs. 70. un 80. gadu fotodokumenti, kas apliecina "Caciottone di Norcia" pieaugošo popularitāti, jo īpaši daži fotoattēli, kas uzņemti 80. gadu sākumā rīkotas tirdzniecības izstādes laikā un kuros ir redzams *Caciottone*. Tā paša perioda fotoattēlā vienā no stendiem pamanām preču sarakstu ar cenu norādēm un varam izlasīt uzrakstu *Caciottoni*. Fotoattēlā, kur uzņemts 70. gadu siera kooperatīva stends, ir skaidri redzams Norsijas *Caciottoni* ar raksturīgo norādi "Caciottone di Norcia".

Taču kopš 50. gadiem dažādu pienu (aitas un govs) samaisīšana sāka kļūt plašāk pazīstama patērētājiem arī ārvalstīs, tādējādi kļūstot par vispāratzītu siera "Caciottone di Norcia" ražošanas paņēmienu.

Pirmais objektīvais pierādījums par pastāvošo saikni izriet no Annalīzas Zordanas [*Annalisa Zordan*] raksta, ko publicēja izdevums *Gambero Rosso* un kurā pieminēts "Caciottone di Norcia". Šajā rakstā tika ziņots par Siera meistaru konkursu, ko 2012. gada jūnijā organizēja Perudžas *Università dei Sapori* (Garšu universitāte) netālu no Vallodineras [*Vallo di Nera*] (*PG*) pasākuma "Fior de Cacio" ietvaros.

Avots: *Zordan A., Gambero Rosso*, "Mastro Formaggiaio: la caciotta tagliata ad arte" (Siera meistars: kaciotas sagriešana ir māksla).

Kā apliecinājums saiknei ar ģeogrāfisko apgabalu ir jāpiemin arī profesionālās pilnveides kurss "L'Orologio dei Formaggi", kuru 2010. gadā organizēja *Università dei Sapori* (*Centro di Formazione e Cultura dell'Alimentazione e dell' Ospitalità* — Sabiedriskās ēdināšanas un viesmīlības mācību un kultūras centrs) un kas bija veltīts dažādiem paņēmieniem, kā papildināt siera ēšanu ar vīniem, krēmiem, augļiem un maizi. Kursa aprakstā bija minēts "Caciottone di Norcia", kā arī citi slaveni itāļu sieri, piemēram, ACVN "Asiago", ACVN "Taleggio", ACVN "Raschera" un citi.

Avots: *Università dei Sapori*, 2010. gads, profesionālās pilnveides kurss "L'Orologio dei Formaggi".

Par šā nosaukuma spēku liecina iniciatīva Norsijas pilsētas atbalstam, ko viens no lielākajiem valsts mazumtirdzniecības operatoriem uzsāka pēc pēdējās zemestrīces 2016. gadā. Runa ir par paziņojumu presei, kurā "Caciottone di Norcia" bija iekļauts kā viens no slavenākajiem reģiona produktiem, kas ir jāsaglabā.

Avots: *ASPIAG SERVICE S.r.l., Despar* zīmola izplatītājs Triveneti [*Trivénétie*], Emīlijā-Romanjā [*Émilie-Romagne*] un Lombardijā [*Lombardie*], 2017. gads, paziņojums presei *"Despar Teatro Italia: Billi Brass Quintet in concerto, per ricordare il terremoto che ha colpito Norcia un anno fa"* (*Despar Teatro Italia*: Billija Brasa kvintets rīko koncertu, lai pieminētu zemestrīci, kas notika Norsijā pirms gada), Mediji un prese, 2017. gada 27. oktobris.

Svarīgs elements, kas apstiprina saikni ar ģeogrāfisko apgabalu, ir ģeogrāfiskās izcelsmes norādes "Caciottone di Norcia" pieminēšana periodiskajā izdevumā *InForma* un *ONAF* tiešsaistes žurnālā, kas sniedz tehnisko un gastronomisko/kultūras informāciju, specializējoties siera nozarē. *ONAF* (*Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio* — Nacionālā siera degustētāju organizācija), kas izveidota pēc Kuneo [*Coni*] Tirdzniecības, rūpniecības, amatniecības un lauksaimniecības kameras iniciatīvas, ir nozīmīgākā un ietekmīgākā organizācija siera nozarē. *ONAF* darbība galvenokārt ir saistīta ar degustētāju un meistardegustētāju kursu organizēšanu, un tie tiek organizēti kopš 1991. gada ar mērķi veicināt, izplatīt, attīstīt un pilnveidot siera un piena ražošanas kultūru.

Avots: *Baccarelli C.*, 2020. gads, specializētais žurnāls *InForma*, "Cacciottone Norcia", 47. lpp., Nr. 34, 2020. gada decembris.

Citi pierādījumi ir atrodami paziņojumā presei, ko 2016. gadā publicēja *AGI*, viena no galvenajām ziņu aģentūrām Itālijā.

Tikai dažas dienas pēc zemestrīces, kas tika reģistrēta Valnerīnas reģionā 2016. gada oktobrī, *AGI* publicēja rakstu "*Terremoto: dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato*" (Zemestrīce: lēcas ar *Ciauscolo* desu, apdraudētais mantojums). Šajā rakstā ir uzskaitīti svarīgākie reģiona produkti, kas ir daļa no saglabājamā lauksaimniecības pārtikas mantojuma, tostarp ģeogrāfiskās izcelsmes norāde "Caciottone di Norcia". Šajā rakstā minētais produkts ir norādīts un atzīts par tādu, kas reprezentē "valsts kultūras mantojumu, papildus tā vērtībai no ekonomikas un nodarbinātības viedokļa".

Avots: *AGI-Agenzia Giornalistica Italia S.p.A.*, 2016. gads, "*Terremoto: dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato*", raksts publicēts 2016. gada 2. novembrī.

Objektīvus papildu pierādījumus par produkta labo reputāciju un saikni ar ģeogrāfisko apgabalu sniedz publikācija "L'Umbria dei Formaggi" — tas ir pētījumu un informācijas apkopojums par Umbrijas reģiona galvenajiem siera produkcijas veidiem. Šajā sējumā īpaša vieta ir atvēlēta "Caciottone di Norcia".

Avots: *Promocamera – Azienda Speciale della Camera di Commercio di Perugia*, "L'Umbria dei Formaggi", 2022. gada izdevums, 42. lpp., "Caciottone di Norcia".

Jauns avots, kas parāda saikni ar ģeogrāfisko apgabalu, ir *ISTAT* (Itālijas Statistikas institūta) iniciatīva, organizējot konkursu "L'Italia Buona" 7. vispārējās lauksaimniecības uzskaites ietvaros. Šajā konkursā piedalījās arī Itālijas agrotūrisma uzņēmumi, kas izceļas ar spēju "izvēlēties izejvielas pārstrādes procesā" — tā ir "īpatnība, kas apvieno kvalitāti ar tipiskā rakstura lielo vērtību". Finālistu receptes tika apkopotas *ISTAT* izveidotā pavārgrāmatā, kurā atbilstoši konkursa nolikumam tika norādītas arī izejvielas un sastāvdaļas. Finālā iekļuva oriģinālā ēdiena recepte, kuras nosaukums bija "*Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo*" (Viņas Majestāte kraukšķīgā ola ar trifeli), un starp šīs receptes sastāvdaļām bija skaidri minēts arī siers "Caciottone di Norcia".

Avots: 7. vispārējā lauksaimniecības uzskaite, 2022. gads, konkurss "L'Italia Buona", recepte "*Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo*".

Visbeidzot, produkta morfoloģiskie un organoleptiskie faktori padara to viegli atpazīstamu patērētājam. Daži faktori, tostarp arī amatnieciskās ražošanas tradīcijas, veicina ar AĢIN "Caciottone di Norcia" apzīmētā produkta tipisko raksturu:

— tradicionāli izmanto maisījumu, kas sastāv no govs piena (vismaz 90 % un ne vairāk kā 95 %) un aitas piena (vismaz 5 % un ne vairāk kā 10 %). Būtībā aitas pienu tradicionāli pievieno, lai palielinātu siera rituļa izmēru un pagarinātu tā derīguma termiņu, vienlaikus saglabājot tam raksturīgo svaigumu, kā arī piešķirtu sieram izteiktāku garšu salīdzinājumā ar sieru, kas izgatavots tikai no govs piena;

— masai ir mīksta un krēmīga konsistence, kas kļūst stingrāka garozas tuvumā. Tipisko masas konsistenci nodrošina elastība, kas tiek piešķirta biezpienam, veicot ražošanu pagrabā un jo īpaši regulējot laika un temperatūras mainīgos lielumus;

— sagriežot krāsa ir balta, ar tendenci uz salmu dzeltenu un nelielām vaļējām plaisām. Šo AĢIN "Caciottone di Norcia" īpašību nosaka gan biezpiena grauda izmērs (tas ir salīdzināms ar kukurūzas graudiem), gan arī biezpiena grauda mizas struktūra, kas ļauj nodrošināt atbilstošu mitrumu, ievērojot tradicionālo ražošanas metodi.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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