C/2024/1985

6.3.2024

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2024/1985)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) fi żmien tliet xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

"Caciottone di Norcia"

Nru tal-UE: PGI-IT-02807 — 19.10.2021

1. **Isem/Ismijiet [tad-DOP jew tal-IĠP]**

"Caciottone di Norcia"

2. **Stat Membru jew Pajjiż Terz**

L-Italja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott [bħal fl-Anness XI]*

Klassi 1.3. Ġobon

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

Il-"Caciottone di Norcia" IĠP għandu forma ċilindrika, b'tarf dritt u bil-ġnub ġejjin għat-tond. F'termini ta' daqs, id-dijametru huwa ta' bejn 20 cm u 22 cm u l-għoli ta' bejn 9 cm u 11 cm. Il-piż huwa ta' 3,2 kg (± 12 %).

Il-"Caciottone di Norcia" IĠP huwa magħmul mill-ħalib tal-baqar u tan-nagħaġ pasturizzat. Il-karatteristika tal-ġobon hija l-proporzjon bejn il-ħalib tal-baqra, li jirrappreżenta mill-inqas 90 % u mhux aktar minn 95 %, u l-ħalib tan-nagħaġ, li jirrappreżenta mill-inqas 5 % u mhux aktar minn 10 %.

Il-"Caciottone di Norcia" IĠP għandu togħma fragranti u aromatika b'togħma karatteristika ta' krema li tibqa' fil-ħalq. Bħala riħa, l-aromi/l-irwejjaħ huma ta' ħalib, ħalib imsaħħan u/jew xaħam tal-ħalib anidru.

Minn barra, il-qoxra hija rqiqa, lixxa u maħsula u tvarja fil-kulur minn isfar lewn it-tiben għal isfar okra skont il-grad ta' maturazzjoni. Il-pejst huwa artab u kremuż, li jsir aktar sod lejn il-qoxra; meta jinqata', il-ġobon huwa abjad għal isfar lewn it-tiben, bi xquq żgħar.

Sabiex il-prodott ikun jista' jiġi identifikat fis-suq, ġew speċifikati l-karatteristiċi fiżiċi u kimiċi li ġejjin (abbażi ta' materja niexfa):

Valur minimu ta' proteini: 37,00 g minn 100 g SM

Kontenut minimu ta' xaħam: 46,00 g minn 100 g SM

Valur minimu tal-klorur tas-sodju: 2.10 g minn 100 g SM

Kontenut minimu ta' ndewwa, skont it-tip ta' maturazzjoni:

Maturazzjoni ħafifa bejn 20 u 60 jum, 31 %

Maturazzjoni medja, bejn 61 u 120 jum, 23 %

Maturazzjoni ta' Riserva, bejn 121 u 365 jum, 21 %

Il-"Caciottone di Norcia" jista' jinbiegħ sħiħ jew f'porzjonijiet.

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

3.3. *Għalf (għall-prodotti mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Ma hemm l-ebda għalf li l-użu tiegħu huwa soġġett għal rekwiżiti ta' kwalità differenti minn dawk stabbiliti fil-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Il-"Caciottone di Norcia" IĠP huwa ġobon magħmul mill-ħalib tal-baqra, b'minimu ta' 90 % u massimu ta' 95 %, u ħalib tan-nagħaġ, b'minimu ta' 5 % u massimu ta' 10 %.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

L-istadji tal-produzzjoni tal-IĠP "Caciottone di Norcia" huma dawn li ġejjin: il-ħażna tal-ħalib; trattament ta' pasturizzazzjoni; tibqit; tqattigħ; l-iffurmar u t-trattament bis-sħana; it-tmelliħ; il-maturazzjoni.

Il-passi kollha, mill-ipproċessar tal-materja prima sal-produzzjoni, inkluża l-maturazzjoni, iridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-imballaġġ, eċċ.*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

L-informazzjoni li ġejja għandha tintwera b'mod ċar u li jinqara fuq kull ġobna jew imballaġġ:

l-isem "Caciottone di Norcia IGP", bi kwalunkwe tipa, sakemm ikun akbar minn kwalunkwe ħaġa oħra stampata fuq l-imballaġġ;

it-terminu "Caciottone di Norcia" IĠP, li huwa l-logo bil-prepożizzjoni "di" mdaħħal f'ċirku sħiħ, għandu jkollu l-ispeċifikazzjonijiet tal-istampar li ġejjin, li jippermettu lill-konsumatur jagħrafha faċilment:

tip ta' karattri: Souvenir Medium Demi;

Speċifikazzjoni tal-kuluri Pantone li jintużaw fil-logo: Reflex Blue.

Madankollu, il-logo jista' jintuża fuq skala griża jew iswed u abjad.

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona tal-produzzjoni tal-ġobon "Caciottone di Norcia" IĠP tinkludi l-fruntieri taċ-ċensiment u l-fruntieri amministrattivi tal-muniċipalitajiet ta' Norcia, Cascia, Monteleone di Spoleto, Preci u Poggiodomo, li kollha jappartjenu għaż-żona ta' Valnerina fil-provinċja ta' Perugia.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Il-ġobon tal-"Caciottone di Norcia" IĠP għandu karatteristiċi reputazzjonali, organolettiċi li huma oġġettivi u li jistgħu jintwerew b'mod inekwivoku u li jiddistingwuh b'mod sinifikanti minn ġobon ieħor fl-istess kategorija ta' prodotti.

It-taħlitiet tal-ħalib kienu jintużaw biex isir il-ġobon f'Valnerina anke qabel nofs is-seklu 20, prinċipalment minħabba n-nuqqasijiet li kienu tipiċi tal-ħajja tal-pajjiż fiż-żona f'dak iż-żmien.

Il-proċess tal-produzzjoni tal-"Caciottone di Norcia" kien ukoll ta' benefiċċju biex jippermetti ħajja ta' konservazzjoni ħafna itwal bis-saħħa taż-żieda tal-ħalib tan-nagħaġ. Dan il-vantaġġ għandu l-importanza tiegħu, b'mod partikolari fil-passat meta l-melħ kien skars u n-nies ma kellhomx refriġeraturi. Barra minn hekk, bħala ġobon magħmul minn taħlitiet tal-ħalib, il-"Caciottone di Norcia" kien simili f'termini tal-palat u l-karatteristiċi delikati tiegħu għall-ġobon "Caciotta" magħmul mill-ħalib tal-baqra, li żied is-suċċess tiegħu u sar aktar popolari u apprezzat fost il-konsumaturi sa mill-bidu tas-seklu li għadda. Matul is-snin, ir-reputazzjoni tal-"Caciottone di Norcia" żdiedet b'mod sinifikanti, sal-punt li dan il-prodott issa huwa sinonimu maż-żona tal-produzzjoni.

Għal raġunijiet ta' konservazzjoni, il-ġobon "Caciotta" magħmul mill-ħalib tal-baqar tradizzjonalment dejjem kellu daqs u dijametru pjuttost limitati. Biex jiġu ppreservati l-aromi, dawn kellhom jittieklu malajr. Il-"Caciottone di Norcia", min-naħa l-oħra, kien ta' daqs ikbar u l-fatt li kien magħmul minn taħlitiet tal-ħalib mhux biss tejjeb it-togħma, li kienet ħafna inqas b'saħħitha minn dik tal-ġobon "pecorino", iżda ppermetta wkoll li jiżdied id-daqs tal-ġobon, peress li ma kien hemm l-ebda problema fir-rigward tal-konservazzjoni u l-maturazzjoni. Il-"Caciottone di Norcia" ilu minn dejjem speċjalità tal-produzzjoni tal-ġobon fiż-żona tal-muntanji ta' Norcia u hemm raġuni storika speċifika għal din l-għażla mill-abitanti lokali.

It-trobbija migratorja tan-nagħaġ lejn il-widien tal-Umbria u l-Lazio fix-xhur tax-xitwa fissret li l-ħalib tan-nagħaġ kien ovvjament nieqes matul dak l-istaġun. Matul dawn il-perjodi, b'mod partikolari fiż-żoni l-aktar periferiċi bħal Castelluccio, għadd żgħir biss ta' nagħaġ baqgħu fl-istalel. Dawn kienu jinżammu għal-laħam tagħhom u għall-ħalib tagħhom, biex jiġi żgurat l-għajxien tal-familji matul ix-xhur tax-xitwa. F'dawk ix-xhur, il-ġobon imħallat kien isir bit-taħlit tal-ħalib tal-baqra rikk fin-nutrijenti mal-ħalib tan-nagħaġ.

Essenzjalment, il-"Caciottone di Norcia" jiġbor fih il-merti taż-żewġ tipi ta' ġobon, kwalità li hija stabbilita sew fil-perċezzjonijiet tal-konsumaturi barra mir-reġjun. Hemm ħafna testimonjanzi diretti dwar ordnijiet u esportazzjonijiet frekwenti minn Norcia lejn ir-reġjun kapitali, organizzati minn ħafna negozjanti bbażati fil-Lazio mill-perjodu ta' wara l-gwerra' l quddiem.

Dan huwa kkonfermat mir-riċerka li saret fl-arkivji, bħar-rekords fotografiċi tal-famuża *Mostra Mercato del Tartufo Nero e dei Prodotti della Montagna* (Il-Fiera kummerċjali tat-tartuf iswed u tal-prodotti tal-muntanja) li ilha ssir f'Norcia mill-aħħar tas-snin 50, u fejn il-"Caciottone di Norcia" dejjem jidher fost il-prodotti murija.

Hemm ukoll rekords fotografiċi mis-snin 70 u 80 li jixhdu ż-żieda fil-fama tal-"Caciottone di Norcia", b'mod partikolari meħuda minn edizzjoni tal-fiera kummerċjali li saret fil-bidu tas-snin 80, fejn wieħed jista' jara l-"Caciottone". Fuq stampa tal-istess perjodu, tista' tara l-lista ta' oġġetti b'indikazzjoni tal-prezz fuq waħda mill-istands u l-kelma "caciottoni" tista' tinqara. Ritratt tal-istand tal-kooperattiva tal-ġobon meħud fis-snin 70 juri b'mod ċar il-Caciottoni ta' Norcia bil-kliem karatteristiku "Caciottone di Norcia".

Madankollu, kien mis-snin 50 li t-taħlit tat-tipi differenti ta' ħalib (ħalib tan-nagħaġ u ħalib tal-baqra) sar aktar magħruf mill-konsumaturi anke dawk barranin, u sar teknika standard stabbilita sew fil-produzzjoni tal-ġobon "Caciottone di Norcia".

L-ewwel referenza oġġettiva tal-link eżistenti tidher f'artiklu ta' Annalisa Zordan ippubblikat minn *Gambero Rosso*, li jsemmi l- "Caciottone di Norcia". Dan l-artiklu ppromwova l-kampjonat tal-produttur ewlieni tal-ġobon organizzat mill-iskola kulinari tal-*Università dei Sapori* (Università tat-togħmiet) ta' Perugia qrib Vallo di Nera (PG) f'Ġunju 2012 bħala parti mill-avveniment "Fior di Cacio".

Sors: Zordan A., Gambero Rosso, "Mastro Formaggiaio: il-Caciotta tagliata ad arte" (produttur ewlieni tal-ġobon: il-qtugħ tal-Caciotta huwa arti).

Bħala evidenza ulterjuri tar-rabta maż-żona ġeografika, insemmu wkoll il-kors ta' żvilupp professjonali "L'Orologio dei Formaggi" organizzat mill-*Università dei Sapori (Centro di Formazione e Cultura dell'Alimentazione e dell'Ospitalità* - Ċentru għat-taħriġ u l-kultura tal-ikel u l-ospitalità) fl-2010, li ffoka fuq tekniki għall-abbinament tal-ġobon mal-inbid, l-ispreads li jiddelku, il-frott u l-ħobż. Id-deskrizzjoni tal-kors kienet tinkludi l-"Caciottone di Norcia" flimkien ma' ġobnijiet Taljani oħra magħrufa bħad-DOP "Asiago", id-DOP "Taleggio", id-DOP "Raschera" u oħrajn.

Sors: *Università dei Sapori*, 2010, kors ta' aġġornament professjonali "L'Orologio dei Formaggi".

Is-saħħa tal-isem hija evidenzjata minn inizjattiva mnedija minn wieħed mill-akbar operaturi tas-supermarkets nazzjonali biex jappoġġaw lill-belt ta' Norcia wara l-aħħar terremot fl-2016. L-istqarrija għall-istampa kienet tinkludi referenza għall- "Caciottone di Norcia" bħala wieħed mill-aktar prodotti magħrufa miż-żona u li kien jeħtieġ protezzjoni.

Sors: ASPIAG SERVICE S.r.l. konċessjonarju tal-marka Despar en Trivénétie, l-Emilia-Romagna u l-Lombardia, 2017, stqarrija għall-istampa "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 f'kunċert biex jikkommemora t-terremot li laqat lil Norcia sena ilu), media u stampa, 27 ta' Ottubru 2017

Element importanti li jikkonferma r-rabta maż-żona ġeografika huwa r-referenza għall-indikazzjoni ġeografika "Caciottone di Norcia" f'InForma, ir-rivista perjodika stampata u r-rivista online ta' informazzjoni teknika u gastronomika/kulturali speċjalizzata fis-settur tal-ġobon, ġestita mill-ONAF. L-ONAF (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio - organizzazzjoni nazzjonali tal-assaġġaturi tal-ġobon), imwaqqfa fuq l-inizjattiva tal-Kamra tal-Kummerċ, l-Industrija, is-Snajja' u l-Agrikoltura ta' Cuneo, hija l-aktar organizzazzjoni importanti u awtorevoli fis-settur tal-ġobon. L-għan ewlieni tal-ONAF kien li tipprovdi korsijiet għall-assaġġaturi u għall-assaġġaturi mgħallma li ilhom għaddejjin mill-1991 bl-għan li jippromwovu, ixerrdu, jespandu u jgħollu l-profil tal-kultura tal-produzzjoni tal-ġobon u tal-prodotti tal-ħalib.

Sors: Baccarelli C. 2020, Rivista Speċjalizzata InForma, "Cacciottone Norcia", paġna 47, edizzjoni Nru 34, Diċembru 2020.

Konferma ulterjuri tista' tinstab fi stqarrija għall-istampa tal-2016 mill-AGI, waħda mill-aktar aġenziji tal-istampa awtorevoli fl-Italja.

Ftit jiem biss wara t-terremot fir-reġjun ta' Valnerina f'Ottubru 2016, l-AGI ppubblikat l-artiklu intitolat "Terremoto; dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato" (Terremot: mill-għads saz-zalzett Ciauscolo sauscolo, il-wirt f'riskju). Dan l-artiklu jelenka l-aktar prodotti importanti fiż-żona, inkluża l-IĠP "Caciottone di Norcia", bħala wirt agroalimentari li għandu jiġi ppreservat. Il-prodott huwa msemmi u rikonoxxut f'dan l-artiklu bħala "patrimonio culturale del Paese, oltre che economico ed occupazionale" (parti mill-wirt kulturali, ekonomiku u okkupazzjonali tal-pajjiż).

Sors: AGI-Agenzia Giornalistica Italia S.p.A. 2016 "Terremoto: dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato", artiklu tat-2 ta' Novembru 2016.

Evidenza aktar oġġettiva tar-reputazzjoni u r-rabta maż-żona ġeografika hija dokumentata fil-pubblikazzjoni "L'Umbria dei Formaggi", ġabra ta' riċerki u informazzjoni dwar il-produzzjoni tal-ġobon fir-reġjun tal-Umbria. Parti minn dan il-volum hija ddedikata għall-"Caciottone di Norcia".

Sors: Promocamera - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Perugia, "L'Umbria dei Formaggi", ed. 2022, p. 42, "Caciottone di Norcia".

Sors reċenti li juri r-rabta maż-żona ġeografika huwa ddokumentat fl-inizjattiva tal-ISTAT (Istitut Nazzjonali Taljan tal-Istatistika) "L'Italia Buona", bħala parti mis-7 Ċensiment Ġenerali tal-Agrikoltura. Il-kompetizzjoni "L'Italia Buona" uriet l-azjendi agrikoli Taljani li jispikkaw għall-"għażla tagħhom tal-materja prima fit-tħejjija tal-ikel" bħala "karatteristika distintiva li tgħaqqad il-kwalità mal-valur tad-distintività". Ir-riċetti li kkwalifikaw għall-istadju finali nġabru fi ktieb tar-riċetti ppubblikat mill-ISTAT u, f'konformità mar-regoli tal-kompetizzjoni, issemmew ukoll il-materja prima u l-ingredjenti. Finalment instabet ir-riċetta għal platt oriġinali msejjaħ "Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo" (Il-Maestà Tiegħu l-bajda tqarmeċ bit-tartuf) u, fost l-ingredjenti ta' din ir-riċetta, issemma b'mod ċar il-"Caciottone di Norcia".

Sors: Is-7 Ċensiment Agrikolu Ġenerali, 2022, il-kompetizzjoni "L'Italia Buona", ir-riċetta "Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo".

Fl-aħħar nett, il-fatturi morfoloġiċi u organolettiċi jfissru li l-prodott jintgħaraf mill-konsumaturi. Ċerti fatturi, bħat-tekniki artiġjanali tal-produzzjoni tal-ġobon, jgħinu biex jagħtu lill-IĠP "Caciottone di Norcia" il-karattru distintiv tiegħu:

— l-użu tradizzjonali ta' taħlita ta' ħalib tal-baqra, li jirrappreżenta mill-inqas 90 % u mhux aktar minn 95 %, u ħalib tan-nagħġa, li jirrappreżenta mill-inqas 5 % u mhux aktar minn 10 %. Tradizzjonalment, il-ħalib tan-nagħaġ jinżied sabiex jiżdied id-daqs tal-ġobon u jiġi estiż il-perjodu ta' konservazzjoni tiegħu filwaqt li tinżamm il-freskezza karatteristika tiegħu, iżda wkoll biex tingħata togħma aktar distintiva minn dik tal-ġobon magħmul esklussivament mill-ħalib tal-baqra.

— il-pejst huwa artab u b'sensazzjoni żejtnija fil-palat, li jsir aktar sod lejn il-qoxra. Il-konsistenza tipika tal-pejst hija dovuta għall-elastiċità miksuba mill-baqta matul l-istadju li fih tinħadem fil-bettija, b'mod partikolari billi jiġu aġġustati l-varjabbli taż-żmien u tat-temperatura.

— meta jinqata', il-kulur huwa abjad għal isfar lewn it-tiben, bi xquq żgħar. Din il-karatteristika tal-"Caciottone di Norcia" IĠP hija dovuta għad-daqs tal-baqta (komparabbli mal-qlub tal-qamħirrum), u għall-istruttura tal-pellikola tal-granuli, li tgħin biex tagħti lill-ġobon l-ammont tajjeb ta' ndewwa skont il-metodu tradizzjonali tal-produzzjoni tal-ġobon.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

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