C/2024/1985

6.3.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2024/1985)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad [1] uiterlijk drie maanden na deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

"Caciottone di Norcia"

EU-nr.: PGI-IT-02807— 19.10.2021

1. **Naam/namen van de BGA**

"Caciottone di Norcia"

2. **Lidstaat of derde land**

Italië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.3. Kaas

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

Kaas met de BGA "Caciottone di Norcia" heeft een cilindrische vorm, met een rechte zijkant met afgeronde zijden. De kaas heeft een diameter van 20 tot en met 22 cm en een hoogte van 9 tot en met 11 cm, en een gewicht van 3,2 kg (± 12 %).

Kaas met de BGA "Caciottone di Norcia" wordt gemaakt van gepasteuriseerde koe- en schapenmelk. Kenmerkend voor deze kaas is de verhouding tussen koemelk, die ten minste 90 % en ten hoogste 95 % vertegenwoordigt, en de schapenmelk, die ten minste 5 % en ten hoogste 10 % vertegenwoordigt.

Kaas met de BGA "Caciottone di Norcia" heeft een geurige, aromatische smaak met een romige nasmaak. In de neus geeft hij aroma's/geuren van melk en/of warme melk en/of gesmolten boter.

De kaas heeft een gladde, gewassen, dunne korst waarvan de kleur varieert van strogeel tot okergeel, naargelang van de rijping. De massa is soepel en smeuïg van textuur en wordt harder dichter bij de korst; op het snijvlak is de massa wit tot strogeel, met kleine barstjes.

Om het product op de markt te kunnen herkennen, worden de volgende fysisch-chemische kenmerken (op basis van de droge stof) gespecificeerd:

Minimaal eiwitgehalte: 37,00 g op 100 g DS.

Minimaal vetgehalte: 46,00 g op 100 g DS.

Minimaal gehalte natriumchloride: 2,10 g op 100 g DS.

Minimaal vochtgehalte, per soort rijping:

zachte rijping gedurende 20 tot 60 dagen 31 %;

middellange rijping gedurende 61 tot 120 dagen 23 %;

rijping Reserve gedurende 121 tot 365 dagen 21 %.

"Caciottone di Norcia" mag zowel als wiel als in stukken worden verkocht.

[1] PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Er zijn geen diervoeders waarvoor andere kwaliteitseisen gelden dan die welke in de geldende wetgeving zijn vastgesteld.

Kaas met de BGA "Caciottone di Norcia" wordt gemaakt met koemelk, die ten minste 90 % en ten hoogste 95 % van het product moet uitmaken, en schapenmelk, die ten minste 5 % en ten hoogste 10 % van het product moet uitmaken.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Kaas met de BGA "Caciottone di Norcia" wordt verkregen middels onderstaande stappen: opslag van de melk; pasteurisatiebehandeling; stremming; snijden van de wrongel; vormen en warmtebehandeling; zouten; rijpen.

Alle handelingen, van het bewerken van de grondstoffen tot en met de productie van het eindproduct, met inbegrip van de rijping, moeten in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op elke kaas of verpakking moeten duidelijk en leesbaar de volgende aanduidingen worden aangebracht:

de benaming "Caciottone di Norcia" BGA, in eender welk lettertype voor zover het groter is dan alle andere vermeldingen op de verpakking;

de vermelding "Caciottone di Norcia IGP", te weten het logo met het voorzetsel "di" in een opgevulde cirkel, moet aan de volgende drukspecificaties voldoen opdat de consument ze gemakkelijk kan herkennen:

lettertype: Souvenir Medium Demi;

specificaties van de in het logo gebruikte Pantone-kleuren: Reflex Blue.



Het logo mag echter wel gebruikt worden in grijstinten of in zwart-wit.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied van de kaas met de BGA "Caciottone di Norcia" bestrijkt de gemeenten Norcia, Cascia, Monteleone di Spoleto, Preci, Poggiodomo zoals vastgesteld door de census en de administratieve grenzen, die alle deel uitmaken van het gebied Valnerina in de provincie Perugia.

5. **Verband met het geografische gebied**

"Caciottone di Norcia" BGA heeft een specifieke reputatie en vorm, en specifieke organoleptische kenmerken die objectief en ondubbelzinnig aantoonbaar zijn en die deze kaas duidelijk onderscheiden van andere kazen van dezelfde productcategorie.

In Valnerina werd al vóór het midden van de 20e eeuw een mengeling van verschillende soorten melk gebruikt om kaas te produceren, vooral vanwege de schaarste waardoor de boeren in deze regio destijds vaak werden getroffen.

Het productieproces van "Caciottone di Norcia" maakte de kaas ook veel langer houdbaar, door de toevoeging van schapenmelk. Dat was een belangrijk voordeel, vooral in het verleden toen zout een schaars product was en mensen niet over koelkasten beschikten. "Caciottone di Norcia", die nochtans werd gemaakt van een mengeling van verschillende soorten melk, was bovendien even smakelijk en delicaat als *caciotta* van koemelk, waardoor hij zich kon onderscheiden en sinds het begin van de vorige eeuw steeds populairder is geworden bij de consument. In de loop der jaren heeft "Caciottone di Norcia" aanzienlijke bekendheid vergaard en is deze kaas uitgegroeid tot een product dat kenmerkend is voor het productiegebied.

Caciotta van uitsluitend koemelk is, omwille van de houdbaarheid, van oudsher altijd eerder klein geweest, met een geringe diameter. Deze kazen werden snel gegeten om het aroma te bewaren. "Caciottone di Norcia" was daarentegen groter, en doordat deze kaas werd vervaardigd met een mengeling van verschillende soorten melk, kwam niet alleen de smaak beter tot uiting, die ongetwijfeld veel minder uitgesproken is dan die van *pecorino*, maar konden de kazen ook groter worden gemaakt, aangezien de houdbaarheids- en de rijpingsduur niet langer een probleem vormden. "Caciottone di Norcia" is al sinds mensenheugenis een specialiteit van de kaasmakers in het gebergte van Norcia, en er is een specifieke historische reden waarom de plaatselijke inwoners die keuze hebben gemaakt.

Doordat de schapen tijdens de wintermaanden naar de valleien van Umbrië en Lazio werden verweid, was er in dat seizoen uiteraard een tekort aan schapenmelk. In die perioden, in het bijzonder in de meer afgelegen gebieden zoals Castelluccio, bleef slechts een klein aantal schapen in de stallen achter voor de productie van vlees en melk om gedurende de winter in het levensonderhoud van de gezinnen te voorzien. De inwoners hadden de gewoonte om tijdens die maanden kaas te maken door schapenmelk door de rijke, voedzame koemelk te mengen.

"Caciottone di Norcia" bezit in wezen de kenmerken van beide soorten kazen, wat consumenten, zelfs buiten de regio, bijzonder weten te waarderen. Er bestaan talloze rechtstreekse getuigenissen over de frequente bestellingen die in de periode na de oorlog door diverse handelaren uit Lazio vanuit Norcia naar de hoofdstad werden verzonden.

Archiefonderzoek heeft heel wat bewijsmateriaal opgeleverd, waaronder foto's van de beroemde *Mostra Mercato del Tartufo Nero e dei Prodotti della Montagna* (handelsbeurs van de zwarte truffel en van producten uit de bergen) die sinds het einde van de jaren 50 in Norcia wordt gehouden en waar de "Caciottone di Norcia" nog altijd een van de tentoongestelde lokale producten is.

Er zijn ook foto's uit de jaren 70 en 80 die getuigen van de opkomst van de "Caciottone di Norcia", waaronder enkele beelden die zijn gemaakt tijdens een editie van de handelsbeurs aan het begin van de jaren 80 waarop de *Caciottone* te zien is. Op een foto uit dezelfde periode is bij een van de stands een productlijst met prijzen te zien, waarop het woord "caciottoni" te lezen staat. Een foto van de stand van de kaascoöperatie in de jaren 70 toont duidelijk de *caciottoni* uit Norcia met de typische vermelding "Caciottone di Norcia".

Het mengen van verschillende soorten melk (schapenmelk en koemelk) is echter pas sinds de jaren 50 meer bekendheid beginnen te vergaren bij het grote publiek, ook in het buitenland, waardoor het is uitgegroeid tot een gevestigde techniek voor de productie van "Caciottone di Norcia".

Een eerste objectieve aanwijzing voor het verband met het geografische gebied is te vinden in het artikel van Annalisa Zordan in de *Gambero Rosso*, waarin "Caciottone di Norcia" wordt genoemd. Dat artikel ging over het kaasmeesters-kampioenschap dat in juni 2012 door de *Università dei Sapori* (Universiteit van de smaken) van Perugia werd georganiseerd in het kader van het evenement "Fior di Cacio".

Bron: Zordan, A., Gambero Rosso, "Mastro Formaggiaio: la caciotta tagliata ad arte" (Kaasmeester: het versnijden van de caciotta is een kunst).

Ook de in 2010 door de *Università dei Sapori (Centro di Formazione e Cultura dell'Alimentazione e dell'Ospitalità* — Opleidings- en cultureel centrum voor voeding en horeca) georganiseerde professionele opfriscursus "L'Orologio dei Formaggi", die toegespitst was op technieken om de kazen te combineren met wijnen, smeerpasta's, fruit en brood, is het vermelden waard als bewijs voor het verband met het geografische gebied. In de cursusomschrijving werd de "Caciottone di Norcia" genoemd naast andere beroemde Italiaanse kazen, waaronder de BOB "Asiago", de BOB "Taleggio", de BOB "Raschera".

Bron: *Università dei Sapori*, 2010, professionele opfriscursus "L'Orologio dei Formaggi".

De kracht van de benaming blijkt uit een initiatief van een van de grootste nationale supermarktketens om de stad Norcia na de laatste aardbeving in 2016 te steunen. Het gaat om een persbericht waarin "Caciottone di Norcia" werd genoemd als een van de bekendste producten uit het gebied die bewaard moeten blijven.

Bron: ASPIAG SERVICE S.r.l. concessiehouder van het merk Despar in Triveneto, Emilia-Romagna en Lombardije, 2017, persbericht "Despar Teatro Italia: Billi Brass Quintet in concerto, per ricordare il terremoto che ha colpito Norcia un anno fa" (Despar Teatro Italia: concert van Billi Brass Quintet ter herdenking van de aardbeving die Norcia een jaar geleden heeft getroffen), media en pers, 27 oktober 2017.

Een belangrijk element dat het verband met het geografische gebied bevestigt, is de vermelding van de geografische aanduiding "Caciottone di Norcia" in InForma, het papieren en online tijdschrift met technische en gastronomische/culturele informatie voor de kaassector, dat wordt beheerd door de ONAF. De ONAF (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio — nationale organisatie van kaasproevers), die werd opgericht op initiatief van de Kamer van Koophandel, Nijverheid, Ambacht en Landbouw van Cuneo, is de belangrijkste en meest gezaghebbende organisatie in de kaassector. De ONAF houdt zich vooral bezig met het organiseren van cursussen voor proevers en meester-proevers, die sinds 1991 worden georganiseerd om de cultuur van kaasbereiding en zuivelproductie te bevorderen, te verspreiden, te ontwikkelen en op te waarderen.

Bron: Baccarelli, C., 2020, vakblad InForma, "Cacciottone Norcia", blz. 47, nr. 34, december 2020.

Een andere aanwijzing is te vinden in een persbericht dat in 2016 werd gepubliceerd door de AGI, een van de belangrijkste persbureaus van Italië.

Slechts enkele dagen na de aardbeving in de regio Valnerina in oktober 2016 publiceerde AGI het artikel met de titel "Terremoto: dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato" (Aardbeving: linzen met Ciauscolo-worst, bedreigd erfgoed). In dat artikel worden de belangrijkste producten uit de streek opgesomd die deel uitmaken van het in stand te houden erfgoed op het gebied van agrovoedingsmiddelen, waaronder ook de geografische aanduiding "Caciottone di Norcia". In het artikel wordt het product genoemd en erkend als "patrimonio culturale del Paese, oltre che economico ed occupazionale" (deel van het cultureel, economisch en beroepserfgoed van het land).

Bron: AGI-Agenzia Giornalistica Italia S.p.A. 2016 "Terremoto: dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato", artikel van 2 november 2016.

Aanvullend objectief bewijs van de faam van het product en het verband met het geografische gebied is de publicatie "L'Umbria dei Formaggi", een verzamelwerk met studies en informatie over de belangrijkste kazen uit Umbrië. In dat werk heeft "Caciottone di Norcia" een bijzondere plek gekregen.

Bron: Promocamera — Azienda Speciale della Camera di Commercio di Perugia, "L'Umbria dei Formaggi", uitg. 2022, blz. 42, "Caciottone di Norcia".

Een recente bron waaruit het verband met het geografische gebied blijkt, is de wedstrijd "L'Italia Buona", die door het ISTAT (Italiaanse bureau voor statistiek) in het kader van de 7e algemene landbouwtelling werd georganiseerd. Aan die wedstrijd namen Italiaanse bedrijven voor agrotoerisme deel, die zich onderscheidden door hun "keuze van grondstoffen voor de bereiding van levensmiddelen" als "onderscheidend kenmerk dat kwaliteit combineert met de waarde van het typische karakter". De beste recepten werden gebundeld in een kookboek van de ISTAT, waarin – overeenkomstig het wedstrijdreglement – eveneens de grondstoffen en ingrediënten werden vermeld. Het recept van een oorspronkelijk gerecht met de naam "Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo" (Zijne Majesteit van krokant ei met truffel) haalde de finale en "Caciottone di Norcia" wordt uitdrukkelijk vermeld als een van de ingrediënten van dit recept.

Bron: 7e algemene landbouwtelling, 2022, wedstrijd "L'Italia Buona", recept "Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo".

Tot slot zorgen de morfologische en organoleptische kenmerken van het product ervoor dat het vlot herkenbaar is voor de consument. Bepaalde factoren, waaronder ook de ambachtelijke kaasbereidingstechnieken, verlenen kaas met de BGA "Caciottone di Norcia" zijn typische karakter:

— het traditionele gebruik van een mengeling van koemelk, die ten minste 90 % en ten hoogste 95 % vertegenwoordigt, en schapenmelk, die ten minste 5 % en ten hoogste 10 % vertegenwoordigt. De schapenmelk werd van oudsher toegevoegd om de kazen groter te kunnen maken en de houdbaarheid ervan te verlengen, zonder dat ze hun typische frisheid verliezen, maar ook om ze een meer uitgesproken smaak te geven dan kaas die uitsluitend uit koemelk wordt vervaardigd;

— de soepele, smeuïge massa, die harder wordt dichter bij de korst. De typische textuur van de kaasmassa is toe te schrijven aan de elasticiteit die in de bereidingskuip aan de wrongel wordt verleend, met name door de variabelen tijd en temperatuur aan te passen;

— de kleur bij het aansnijden, die varieert van wit tot strogeel, met kleine barstjes. Dit kenmerk van kazen met de BGA "Caciottone di Norcia" is zowel te danken aan de grootte van de wrongel (vergelijkbaar met een maïskorrel) als aan de structuur van het vel van de wrongelkorrels, die het mogelijk maakt om het juiste vochtgehalte te verkrijgen volgens de traditionele kaasbereidingsmethode.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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