C/2024/1985

6.3.2024

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2024/1985)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]) por um período de três meses a contar desta data.

DOCUMENTO ÚNICO

«Caciottone di Norcia»

N.º UE: PGI-IT-02807— 19.10.2021

1. **Nome(s) da IGP**

«Caciottone di Norcia»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.3. Queijos

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Caciottone di Norcia» IGP tem forma cilíndrica, com faces arredondadas e sem abaulamento lateral. O diâmetro é de 20–22 cm, a altura lateral varia entre 9 e 11 cm e o peso é de 3,2 kg (± 12 %).

O «Caciottone di Norcia» IGP é fabricado com leite pasteurizado de vaca e de ovelha. Caracteriza-se pela relação entre o leite de vaca, presente numa proporção de 90 % a 95 %, e o leite de ovelha, numa proporção de 5 % a 10 %.

O «Caciottone di Norcia» IGP possui sabor perfumado e aromático e o sabor residual característico de nata. No nariz, os aromas/cheiros são de leite, leite aquecido e/ou manteiga derretida.

Exteriormente, apresenta uma crosta lisa, lavada e fina, cuja cor varia entre o amarelo-palha e o amarelo-ocre, consoante o grau de cura. A pasta é macia e amanteigada, adquirindo firmeza perto da crosta; ao corte, é de cor branca a tender para o amarelo-palha, e apresenta pequenas aberturas de fissuração.

Para que o produto possa ser identificado no mercado, especificam-se as seguintes características físico-químicas (em relação à matéria seca – MS):

Valor proteico mínimo: 37,00 g em 100 g MS

Teor mínimo de matéria gorda: 46,00 g em 100 g MS

Valor mínimo do cloreto de sódio: 2,10 g em 100 g MS

Humidade mínima, por tipo de cura:

Cura curta, 20 a 60 dias, 31 %

Cura média, 61 a 120 dias, 23 %

Cura «Reserva», 121 a 365 dias, 21 %.

O «Caciottone di Norcia» pode ser comercializado inteiro ou em porções.

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

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Não há alimentos para animais cuja utilização esteja sujeita a requisitos de qualidade que não os previstos na legislação em vigor.

O queijo «Caciottone di Norcia» IGP é fabricado com leite de vaca, numa proporção de, no mínimo, 90 % e no máximo 95 %, e leite de ovelha, numa proporção de, no mínimo, 5 % e não mais de 10 %.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

As etapas de produção do «Caciottone di Norcia» IGP são as seguintes: armazenagem de leite, tratamento de pasteurização, coagulação, corte da coalhada, moldagem e tratamento térmico, salga e cura.

Todas as operações, desde a transformação das matérias-primas até à obtenção do produto acabado, incluindo a cura, devem ter lugar na área geográfica identificada.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Cada queijo ou embalagem deve ostentar, de forma clara e legível, as seguintes informações:

O nome «Caciottone di Norcia» IGP, em qualquer tipo de letra, desde que seja maior do que qualquer outra menção constante da embalagem;

A menção «Caciottone di Norcia» IGP, que constitui o logótipo, com a preposição «di» inserida num círculo com o fundo cheio, deve ter as seguintes características de impressão, que permitam ao consumidor reconhecê-la facilmente:

Tipo de carateres: Souvenir Medium Demi;

Cor Pantone utilizada no logótipo: Reflex Blue.



É, contudo, admitida a utilização do logótipo numa escala de cinzentos, ou em monocromia.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A zona de produção do queijo «Caciottone di Norcia» IGP é definida pelos limites de censo e pelos limites administrativos dos municípios de Norcia, Cascia, Monteleone di Spoleto, Preci, Poggiodomo, todos eles pertencentes à região de Valnerina, na província de Perugia.

5. **Relação com a área geográfica**

O queijo «Caciottone di Norcia» IGP possui características em termos de reputação, morfologia e propriedades organoléticas objetivas e demonstráveis de forma inequívoca que o diferenciam significativamente de outros queijos da mesma categoria de produtos.

A produção de queijo a partir de misturas de leite existia em Valnerina já na primeira metade do século XX, devido principalmente às condições de penúria que, na época, caracterizavam a vida dos agricultores dessas zonas.

O processo de produção do «Caciottone di Norcia» oferecia igualmente vantagens em termos de conservação, que era mais longa graças à adição de leite de ovelha. Esta vantagem é importante, sobretudo em referência ao passado, quando o sal era um bem escasso e as pessoas não dispunham de frigoríficos. Além disso, o «Caciottone di Norcia», sendo obtido a partir de uma mistura de leites, possuía palatabilidade e características delicadas comparáveis às do queijo *Caciotta*, que permitiam distingui-lo e fazer dele, desde o início do século passado, um queijo cada vez mais procurado e apreciado pelos consumidores. Ao longo dos anos, a notoriedade do «Caciottone di Norcia» aumentou muito e este queijo é agora um produto típico da zona de produção.

Tradicionalmente, o queijo *Caciotta* fabricado apenas com leite de vaca sempre teve um tamanho e uma altura relativamente pequenos, por razões de conservação. Tinha de ser consumido rapidamente para preservar o seu perfume. O «Caciottone di Norcia», em contrapartida, era maior; o facto de ser fabricado a partir de misturas de leites não só lhe conferiu um melhor sabor, muito menos forte do que o do *pecorino*, como permitiu aumentar o tamanho dos queijos, uma vez que não havia problemas de conservação e cura. O «Caciottone di Norcia» é desde há tempos imemoriais uma especialidade da cultura queijeira das montanhas de Norcia; esta escolha dos habitantes da zona deve-se a uma razão histórica particular.

A transumância das ovelhas para os vales da Umbria e do Lácio nos meses de inverno implicava evidentemente a escassez de leite de ovelha nessa estação. Nesses períodos, em particular nas zonas mais periféricas, como Castelluccio, nos estábulos ficava apenas um pequeno número de ovinos, destinados à produção de carne e leite e ao sustento das famílias durante os meses de inverno. Nesses meses, os habitantes tinham por hábito produzir o queijo misturando o leite rico em nutrientes de vaca com leite de ovelha.

No essencial, o «Caciottone di Norcia» possui os méritos de ambos os tipos de queijo, especificidade esta particularmente apreciada pelos consumidores, mesmo fora da região. Há muitos testemunhos diretos sobre frequentes encomendas e exportações de Norcia para a capital, comércio organizado por muitos negociantes estabelecidos no Lácio a partir do pós-guerra.

As pesquisas realizadas nos arquivos permitiram encontrar numerosas provas, como os registos fotográficos da famosa *Mostra Mercato del Tartufo Nero e dei Prodotti della Montagna* (feira comercial da trufa negra e dos produtos de montanha), que se realiza em Norcia desde finais da década de 50, onde o «Caciottone di Norcia» figura sempre entre os produtos expostos.

Há também registos fotográficos das décadas de 70 e 80 que confirmam a popularidade crescente do «Caciottone di Norcia», em especial alguns clichés tirados quando de uma edição da feira realizada no início da década de 80, em que se pode ver o «Caciottone». Numa fotografia do mesmo período, em que se vê num stand a lista de produtos e o seu preço, aparece a palavra «caciottoni». Numa fotografia do stand da cooperativa queijeira tirada na década de 70, veem-se claramente os *caciottoni* de Norcia com a menção característica «Caciottone di Norcia».

Todavia, foi a partir da década de 1950 que a mistura dos diferentes tipos de leite (de ovelha e de vaca) passou a ser mais conhecida pelos consumidores igualmente no estrangeiro, tornando-se gradualmente uma técnica queijeira consolidada para a produção do queijo «Caciottone di Norcia».

Uma primeira referência objetiva à relação existente encontra-se num artigo de Annalisa Zordan, publicado pelo *Gambero Rosso*, que menciona o «Caciottone di Norcia». Este artigo promovia o Campeonato dos Mestres Queijeiros, organizado pela *Università dei Sapori* em Perugia, perto de Vallo di Nera (PG), em junho de 2012, no âmbito do evento «Fior di Cacio».

Fonte: Zordan A., Gambero Rosso, «Mastro Formaggiaio: Caciotta tagliata ad arte» (mestre queijeiro: o corte da *caciotta* é uma arte).

Convém referir, como indicador da relação com a área geográfica, o curso de reciclagem profissional «L'Orologio dei Formaggi», organizado em 2010 pela *Università dei Sapori* [*Centro di Formazione e Cultura dell'Alimentazione e dell'Ospitalità* — centro de formação e cultura sobre alimentação e hotelaria e restauração], que incidiu sobre técnicas para associar queijos com vinhos, produtos para barrar, fruta e pão. Na descrição do curso, o «Caciottone di Norcia» era referido entre outros queijos italianos bem conhecidos, como o «Asiago» DOP, o «Taleggio» DOP, o «Raschera» DOP e outros.

Fonte: *Universidade dei Sapori*, 2010, curso de reciclagem profissional «L'Orologio dei Formaggi».

A força deste nome é evidenciada por uma iniciativa lançada por um dos maiores operadores nacionais da grande distribuição para apoiar a cidade de Norcia depois do último terramoto de 2016. Trata-se de um comunicado de imprensa que inclui o «Caciottone di Norcia» entre os produtos mais famosos da região, que é necessário proteger.

Fonte: ASPIAG SERVICE S.r.l. concessionário da marca Despar em Trivénétie, Emília-Romanha e Lombardia, 2017, Comunicado de imprensa «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 em concerto para recordar o terramoto que atingiu Norcia há um ano), Media e Imprensa, 27 de outubro de 2017.

Importante elemento a confirmar a relação com a área geográfica é a referência à indicação geográfica «Caciottone di Norcia» na InForma, a revista periódica em papel e em linha de informação técnica e gastronómica/cultural especializada no setor do queijo, gerida pela ONAF. A ONAF (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio — organização nacional dos provadores de queijo), criada por iniciativa da Câmara de Comércio, Indústria, Artesanato e Agricultura de Cuneo, é a mais importante e influente organização do setor do queijo. A sua atividade consiste acima de tudo em ministrar cursos para provadores e mestres-provadores, que são organizados desde 1991, com o objetivo de promover, divulgar, expandir e valorizar a cultura do queijo e dos produtos lácteos.

Fonte: Baccarelli C. 2020, revista especializada InForma, «Cacciottone Norcia», p. 47, edição n.º 34, dezembro de 2020.

Outra prova pode encontrar-se no comunicado de imprensa de 2016 da AGI, uma das principais agências noticiosas de Itália.

Poucos dias após o terramoto na região de Valnerina, em outubro de 2016, a AGI publicou o artigo intitulado «Terremoto; dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato» (Terramoto: das lentilhas ao enchido Ciauscolo, o património em risco). Neste artigo são enumerados os produtos mais importantes da região que fazem parte do património agro-alimentar a preservar, entre os quais figura a indicação geográfica protegida «Caciottone di Norcia». No artigo, o produto é referido e reconhecido como representando o «património cultural do país devido ao seu valor para a economia e para o emprego»).

Fonte: AGI-Agenzia Giornalistica Italia S.p.A. 2016 «Terremoto: dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato», artigo de 2 de novembro de 2016.

Outra prova objetiva da reputação do produto e da sua relação com a área geográfica é atestada na publicação «L'Umbria dei Formaggi», uma compilação de pesquisas e informações sobre as principais produções de queijo da região da Úmbria. Esse volume dedica especial atenção ao «Caciottone di Norcia».

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

A iniciativa do ISTAT (Instituto italiano de estatística), que organizou o concurso «L'Italia Buona», no âmbito do 7.º Recenseamento Geral da Agricultura, constitui uma fonte recente que demonstra a relação com a área geográfica. Participaram neste concurso os agroturismos italianos, que se distinguem pela «escolha de matérias-primas na preparação dos alimentos» como uma «particularidade que combina a qualidade com o valor do caráter típico». As receitas finalistas foram recolhidas num livro de receitas publicado pelo ISTAT e, de acordo com as regras do concurso, foram também mencionadas as matérias-primas e os ingredientes. Entre as receitas finalistas figura a receita de um prato original denominado «Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo» (sua majestade o ovo crocante com trufa) que, entre os seus ingredientes, refere claramente o «Caciottone di Norcia».

Fonte: Sétimo recenseamento geral da agricultura, 2022, concurso «L'Italia Buona», receita «Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo».

Por último, os fatores morfológicos e organoléticos tornam o produto facilmente reconhecível pelos consumidores. Alguns deles, como as técnicas artesanais de fabrico do queijo, contribuem para conferir ao «Caciottone di Norcia» IGP o seu caráter típico:

— A utilização tradicional de uma mistura de leite de vaca, presente numa proporção de no mínimo 90 % e no máximo 95 %, e leite de ovelha, no mínimo 5 % e não mais de 10 %. Efetivamente, o leite de ovelha era tradicionalmente adicionado para aumentar o tamanho do queijo e prolongar o período de conservação, mantendo a sua frescura característica, mas também para conferir um sabor mais característico do que o do queijo fabricado exclusivamente a partir de leite de vaca;

— A pasta macia e amanteigada, mais firme perto da crosta; a textura típica da pasta deve-se à elasticidade obtida pela coalhada durante o fabrico na cuba, nomeadamente ajustando as variáveis de tempo e temperatura;

— A cor ao corte, branca a tender para o amarelo-palha, com pequenas aberturas de fissuração. Esta característica do «Caciottone di Norcia» IGP deve-se ao tamanho da coalhada (comparável ao grão de milho) e à estrutura da película do grão de coalho, que permite que o adquira a humidade adequada, de acordo com o método tradicional de fabrico.

Referência à publicação do caderno de especificações

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