C/2024/1985

6.3.2024

**Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare**

(C/2024/1985)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare, în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]) , în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

**„Caciottone di Norcia”**

**Nr. UE: PGI-IT-02807 – 19.10.2021**

1. **Denumirea (denumirile) IGP**

„Caciottone di Norcia”

2. **Statul membru sau țara terță**

Italia

3. **DESCRIEREA PRODUSULUI AGRICOL SAU ALIMENTAR**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.3. Brânzeturi

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Brânza cu IGP „Caciottone di Norcia” are o formă cilindrică, fețe rotunjite și o margine exterioară dreaptă. Ca dimensiune, produsul are un diametru de 20-22 cm și o înălțime a marginii exterioare de 9-11 cm. Brânza cântărește 3,2 kg (± 12 %).

Brânza cu IGP „Caciottone di Norcia” este obținută din lapte de vacă și de oaie pasteurizat. Caracteristica specifică a brânzei este că proporția laptelui de vacă este de 90-95 %, iar cea a laptelui de oaie este de 5-10 %.

Gustul brânzei cu IGP „Caciottone di Norcia” este parfumat și aromat, cu un gust rezidual caracteristic de smântână. La nivel olfactiv, aromele/miresmele sunt de lapte, de lapte încălzit și/sau de unt topit.

Ca aspect exterior, coaja este subțire, netedă și spălată, iar culoarea acesteia variază de la galben-pai la galben-ocru, în funcție de gradul de maturare. Pasta este moale și untoasă, devenind mai fermă în apropierea cojii. Atunci când este tăiată, brânza are o culoare albă spre galben-pai și prezintă găurele mici în secțiune.

Pentru ca produsul să poată fi identificat pe piață, au fost specificate următoarele caracteristici fizico-chimice (raportate la substanța uscată):

conținutul minim de proteine: 37,00 g la 100 g (substanță uscată);

conținutul minim de grăsimi: 46,00 g la 100 g (substanță uscată);

conținutul minim de clorură de sodiu: 2,10 g la 100 g (substanță uscată);

conținutul minim de umiditate, în funcție de tipul de maturare:

maturare de tip *Dolce* (ușoară), 20-60 de zile, 31 %;

maturare de tip *Medio* (medie), 61-120 de zile, 23 %;

maturare de tip *Riserva* (rezervă), 121-365 de zile, 21 %.

Produsul „Caciottone di Norcia” poate fi comercializat întreg sau porționat.

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

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Niciunul dintre furajele utilizate nu este supus unor condiții de calitate diferite de cele prevăzute de legislația în vigoare.

Brânza cu IGP „Caciottone di Norcia” este obținută dintr-o combinație de lapte de vacă (90-95 %) și lapte de oaie (5-10 %).

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Etapele producției de brânză cu IGP „Caciottone di Norcia” sunt următoarele: depozitarea laptelui; pasteurizarea; coagularea; sfărâmarea coagulului; formarea și tratamentul termic; sărarea și maturarea.

Toate etapele, de la prelucrarea materiilor prime până la producție – inclusiv maturarea – trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Următoarele informații trebuie să figureze în mod clar și lizibil pe fiecare roată de brânză sau bucată de brânză ambalată:

denumirea „Caciottone di Norcia IGP”, scrisă cu orice tip de caractere, cu condiția să aibă dimensiuni mai mari decât orice alt text imprimat pe ambalaj

și cuvintele: „Caciottone di Norcia IGP”, care formează logoul, prepoziția „di” fiind scrisă în interiorul unui cerc închis la culoare. Pentru ca logoul să fie ușor de recunoscut pentru consumator, se aplică următoarele instrucțiuni de imprimare:

tipul caracterelor: Souvenir Medium Demi;

culoarea Pantone care trebuie utilizată în logo: Reflex Blue.




Cu toate acestea, este permisă utilizarea logoului în nuanțe de gri sau alb-negru.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție a brânzei cu IGP „Caciottone di Norcia” cuprinde granițele statistice și administrative ale comunelor Norcia, Cascia, Monteleone di Spoleto, Preci și Poggiodomo, toate aparținând zonei Valnerina din provincia Perugia.

5. **Legătura cu aria geografică**

Brânza cu IGP „Caciottone di Norcia” are caracteristici morfologice, organoleptice și legate de reputație care sunt obiective și demonstrabile fără echivoc și care o diferențiază în mod semnificativ de alte brânzeturi din aceeași categorie de produse.

În Valnerina, se foloseau amestecuri de lapte pentru obținerea brânzei chiar și înainte de jumătatea secolului al XX-lea, în principal din cauza condițiilor de penurie care erau, la momentul respectiv, tipice pentru viața la țară în zonă.

Procesul de producție a brânzei „Caciottone di Norcia” era, de asemenea, benefic prin faptul că permitea o prelungire semnificativă a perioadei de valabilitate prin adăugarea laptelui de oaie. Acest avantaj nu ar trebui subestimat, mai ales având în vedere că, în trecut, sarea era o marfă rară, iar oamenii nu aveau frigidere. Fiind obținută din amestecuri de lapte, brânza „Caciottone di Norcia” semăna, datorită gustului plăcut și caracteristicilor delicate, cu cașul (*caciotta*) obținut din lapte de vacă, ceea ce i-a sporit succesul și a făcut-o mai populară în rândul consumatorilor de la începutul secolului trecut. De-a lungul anilor, reputația produsului „Caciottone di Norcia” a crescut semnificativ, astfel încât acest produs este în prezent sinonim cu aria de producție.

Din motive de conservare, în mod tradițional, roțile de caș obținute din lapte de vacă au avut dintotdeauna diametre și dimensiuni ale marginii exterioare mai mici. Pentru ca aromele să se păstreze, cașul era consumat rapid. Pe de altă parte, brânza „Caciottone di Norcia" avea dimensiuni mai mari. Faptul că era obținută din amestecuri de lapte nu numai că îi îmbunătățea gustul, care era mult mai puțin intens decât cel al brânzei fabricate numai din lapte de oaie, dar permitea și mărirea dimensiunilor roților de brânză, deoarece nu exista nicio problemă legată de conservare și maturare. Producătorii de brânzeturi din munții din Norcia s-au specializat din cele mai vechi timpuri în producția de brânză „Caciottone di Norcia". Există un motiv istoric specific pentru această alegere a localnicilor.

Ca urmare a transhumanței ovinelor către văile din Umbria și Lazio în lunile de iarnă, laptele de oaie era, în mod evident, disponibil în cantități reduse în acel sezon. În aceste perioade, în special în zonele mai periferice, precum Castelluccio, doar un număr mic de ovine rămâneau în grajduri. Aceste ovine erau ținute pentru carnea și laptele lor, pentru a hrăni familiile în lunile aspre de iarnă. În aceste luni, se prepara brânză amestecată, prin îmbinarea laptelui de vacă bogat în substanțe nutritive cu laptele de oaie.

În esență, produsul „Caciottone di Norcia" înglobează meritele ambelor tipuri de brânză, o calitate bine înrădăcinată în percepția consumatorilor, inclusiv în afara regiunii. Există numeroase mărturii directe cu privire la comenzile și exporturile frecvente din Norcia către zona din jurul Romei, organizate de numeroși comercianți cu sediul în Lazio începând cu perioada postbelică.

Acest lucru este confirmat de cercetările efectuate în arhive, cum ar fi consemnările fotografice ale faimosului *Mostra Mercato del Tartufo Nero e dei Prodotti della Montagna* (Târgul de trufe negre și produse montane), care se organizează în Norcia de la sfârșitul anilor 1950, unde brânza „Caciottone di Norcia" este prezentă întotdeauna printre produsele expuse.

Există, de asemenea, consemnări fotografice din anii 1970 și 1980 care atestă creșterea renumelui produsului „Caciottone di Norcia", în special unele fotografii realizate în cadrul unei ediții a târgului organizate la începutul anilor 1980, în care se poate observa brânza „Caciottone". O fotografie din aceeași perioadă ilustrează un stand cu lista produselor și a prețurilor aferente, fiind vizibil cuvântul *„caciottoni*". Există o fotografie a standului deținut de cooperativa de fabricare a brânzeturilor din anii 1970, în care se văd clar roți de „Caciottone di Norcia" cu logoul tipic al produsului.

Cu toate acestea, amestecarea diferitelor tipuri de lapte (lapte de oaie și lapte de vacă) a devenit cunoscută abia începând cu anii 1950 în rândul publicului larg – și nu doar în rândul consumatorilor italieni – devenind treptat o tehnică standard utilizată în producția de brânză „Caciottone di Norcia".

Prima trimitere obiectivă la legătură se regăsește într-un articol scris de Annalisa Zordan și publicat de *Gambero Rosso*, care menționează „Caciottone di Norcia". Acest articol promova Campionatul maeștrilor producători de brânzeturi organizat de școala culinară Università dei Sapori din Perugia, care a avut loc la Vallo di Nera (în provincia Perugia) în iunie 2012, în cadrul evenimentului Fior di Cacio.

Sursă: Zordan A., *Gambero Rosso*, „Mastro Formaggiaio: la caciotta tagliata ad arte" (Maestrul producător de brânzeturi: brânza Caciotta tăiată cu iscusință).

Ca o dovadă suplimentară a legăturii cu aria geografică, am dori să menționăm și cursul de dezvoltare profesională „L'Orologio dei Formaggi" (Platoul rotund cu brânzeturi), organizat în 2010 de centrul de formare și cultură în domeniul alimentar și al ospitalității din cadrul Università dei Sapori, care s-a axat pe tehnicile de combinare a brânzei cu vinuri, produse tartinabile, fructe și pâine. Brânza „Caciottone di Norcia" era inclusă în descrierea cursului, alături de alte brânzeturi italiene cunoscute, cum ar fi DOP „Asiago", DOP „Taleggio", DOP „Raschera" și altele.

Sursă: Università dei Sapori, 2010, curs de dezvoltare profesională „L'Orologio dei Formaggi".

Denumirea este atât de consacrată încât a existat o inițiativă a unuia dintre cei mai mari comercianți cu amănuntul din Italia pentru a sprijini orașul Norcia după cel mai recent cutremur din 2016. Comunicatul de presă includea o trimitere la brânza „Caciottone di Norcia" ca fiind unul dintre cele mai renumite produse din zonă, necesitând protecție.

Sursă: ASPIAG SERVICE S.r.l., concesionar al mărcii Despar în Triveneto, Emilia-Romagna și Lombardia, 2017, comunicat de presă „Despar Teatro Italia: Billi Brass Quintet in concerto, per ricordare il terremoto che ha colpito Norcia un anno fa" (Despar Teatro Italia: Concert Billi Brass Quintet în memoria victimelor cutremurului care a lovit Norcia cu un an în urmă), Departamentul de mass-media și presă, 27 octombrie 2017.

O altă confirmare importantă a legăturii cu aria geografică este referirea la IGP „Caciottone di Norcia” din *InForma*, publicația periodică în format tipărit și online cu informații tehnice și specializate gastronomice/culturale pentru sectorul brânzeturilor, gestionată de ONAF. ONAF (*Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio*), adică Organizația Națională a Degustătorilor de Brânzeturi, înființată la inițiativa Camerei de Comerț, Industrie, Artizanat și Agricultură din Cuneo, este cea mai importantă organizație din sectorul brânzeturilor, cu cea mai mare autoritate. Obiectivul principal al ONAF a fost și este în continuare furnizarea de cursuri pentru degustători și pentru maeștrii degustători. Aceste cursuri se desfășoară din 1991 cu scopul de a promova cultura producției de brânză și a produselor lactate, de a o disemina, de a o extinde și de a-i spori vizibilitatea.

Sursă: Baccarelli C. 2020, revista de specialitate *InForma*, „Cacciottone Norcia”, pagina 47, ediția nr. 34, decembrie 2020.

O altă confirmare poate fi întâlnită într-un comunicat de presă din 2016 al AGI, una dintre cele mai respectate agenții de presă din Italia.

La doar câteva zile de la cutremurul înregistrat în zona Valnerina în octombrie 2016, AGI a publicat un articol intitulat „Terremoto: dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato” [Cutremurul: de la linte la *ciauscolo* (un tip de salam), patrimoniul aflat în pericol]. Articolul enumeră cele mai importante produse din zonă, inclusiv brânza cu IGP „Caciottone di Norcia”, ca patrimoniu agroalimentar care trebuie conservat. Produsul este menționat și recunoscut în acest articol ca *patrimonio culturale del Paese, oltre che economico ed occupazionale* (parte a patrimoniului cultural, nu doar economic și ocupațional, al țării).

Sursă: AGI-Agenzia Giornalistica Italia S.p.A. 2016 „Terremoto: dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato”, articol publicat la 2 noiembrie 2016.

Încă o dovadă obiectivă a reputației și a legăturii cu aria geografică este documentată în publicația *L'Umbria dei Formaggi*, o culegere rezultată în urma unui studiu privind cele mai importante brânzeturi produse în regiunea Umbria. O secțiune din acest volum este dedicată produsului „Caciottone di Norcia”.

Sursă: Promocamera – agenție specială a Camerei de Comerț din Perugia (ed.), *L'Umbria dei Formaggi* ed. 2022, pagina 42, „Caciottone Norcia”.

O sursă recentă care demonstrează legătura cu aria geografică este documentată în cadrul inițiativei ISTAT (Institutul Național de Statistică din Italia) numite „L'Italia Buona”, ca parte a celui de-al 7-lea recensământ agricol cu caracter general. Concursul „L'Italia Buona” a prezentat structurile agroturistice italiene care se disting prin „selecția lor de materii prime pentru prepararea alimentelor”, aceasta fiind o „caracteristică distinctivă care combină excelența cu specificitatea”. Rețetele care s-au calificat pentru etapa finală au fost adunate într-o carte de rețete publicată de ISTAT și, în conformitate cu regulile concursului, au fost indicate, de asemenea, materiile prime și ingredientele. Una dintre rețetele ajunse în finală a fost un preparat original numit „Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo” (Majestatea Sa, oul crocant cu trufe). Brânza „Caciottone di Norcia” a fost menționată în mod clar ca ingredient în rețetă.

Sursă: Al 7-lea recensământ agricol cu caracter general, 2022, concursul „L'Italia Buona”, rețeta „Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo” (Majestatea Sa, oul crocant cu trufe).

În sfârșit, factorii morfologici și organoleptici fac ca produsul să fie ușor de recunoscut pentru consumatori. Anumiți factori, cum ar fi tehnicile artizanale de fabricare a brânzei, contribuie la conferirea caracterului distinctiv al produsului cu IGP „Caciottone di Norcia”:

— utilizarea tradițională a unui amestec compus în proporție de 90-95 % din lapte de vacă și în proporție de 5-10 % din lapte de oaie. Laptele de oaie a fost adăugat în mod tradițional pentru a mări dimensiunile brânzei și pentru a-i prelungi termenul de valabilitate, menținând în același timp prospețimea caracteristică, dar și pentru a conferi un gust mai puternic decât cel al brânzei obținute doar din lapte de vacă;

— pasta este moale și untoasă, devenind mai fermă în apropierea cojii. Textura tipică a pastei se datorează elasticității dobândite de bucățile de coagul în etapa în care sunt prelucrate în cuvă, în special prin ajustarea variabilelor de timp și temperatură;

— atunci când este tăiată, brânza are o culoare albă spre galben-pai și prezintă găurele mici în secțiune. Această caracteristică a produsului cu IGP „Caciottone di Norcia” se datorează dimensiunilor bucăților de coagul (comparabile cu boabele de porumb) și structurii peliculei granulelor, care contribuie la obținerea unui nivel de umiditate ideal în brânză, conform metodei tradiționale de fabricare a brânzei.

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

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