C/2024/1985

6.3.2024

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2024/1985)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ([1]) do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Caciottone di Norcia“

EÚ č.: PGI-IT-02807 – 19. 10. 2021

1. **Názov CHZO**

„Caciottone di Norcia“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.3. Syry

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Syr s CHZO „Caciottone di Norcia“ má valcovitý tvar, zaoblené steny a rovné boky. Pokiaľ ide o veľkosť, syr má priemer 20 – 22 cm a výšku bokov 9 – 11 cm. Hmotnosť je 3,2 kg (±12 %).

Syr s CHZO „Caciottone di Norcia“ sa vyrába z pasterizovaného kravského a ovčieho mlieka. Jeho typickou črtou je, že obsahuje minimálne 90 % a maximálne 95 % kravského mlieka a minimálne 5 % a maximálne 10 % ovčieho mlieka.

Syr s CHZO „Caciottone di Norcia“ má voňavú a aromatickú chuť s charakteristickou dochuťou smotany. Vo vôni cítiť arómy/vône mlieka, zohriateho mlieka a/alebo roztopeného masla.

Čo sa týka vonkajšieho vzhľadu, kôrka je tenká, hladká a praná v roztoku a v závislosti od stupňa vyzretosti jej farba siaha od slamovožltej po okrovožltú. Hmota syra je mäkká a maslová, bližšie ku kôrke je tuhšia. Na priereze je syr biely až slamovožltý, po rozkrojení vidno drobné očká.

Na účely identifikácie výrobku na trhu boli špecifikované tieto fyzikálno-chemické vlastnosti (v sušine):

minimálny obsah bielkovín: 37,00 g na 100 g (sušina)

minimálny obsah tuku: 46,00 g na 100 g (sušina)

minimálny obsah chloridu sodného: 2,10 g na 100 g (sušina)

Minimálny obsah vlhkosti v závislosti od vyzretosti:

Dolce (jemne vyzretý syr), zrenie 20 až 60 dní, 31 %,

Medio (stredne vyzretý syr), zrenie 61 až 120 dní, 23 %,

Riserva („rezerva“), zrenie 121 až 365 dní, 21 %.

„Caciottone di Norcia“ sa môže predávať v celku alebo naporciovaný.

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Žiadne z používaných krmív nepodlieha podmienkam kvality, ktoré by sa líšili od podmienok stanovených v platných právnych predpisoch.

Syr s CHZO „Caciottone di Norcia“ sa vyrába z kravského mlieka, ktoré tvorí najmenej 90 % a najviac 95 % syra, a ovčieho mlieka, ktoré tvorí najmenej 5 % a najviac 10 % syra.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Výroba syra s CHZO „Caciottone di Norcia“ zahŕňa tieto kroky: skladovanie mlieka, pasterizácia, koagulácia, lámanie syreniny, tvarovanie a tepelná úprava, solenie a zrenie.

Všetky kroky od spracovania surovín až po výrobu vrátane zrenia sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na každom syre alebo jeho balenej časti musia byť jasne a čitateľne uvedené tieto informácie:

názov „Caciottone di Norcia IGP“ (CHZO „Caciottone di Norcia“), napísaný ľubovoľným typom písma pod podmienkou, že je väčší ako všetky ostatné nápisy na obale,

a slová: „Caciottone di Norcia IGP“ (CHZO „Caciottone di Norcia“) tvoriace logo, v ktorom sa predložka „di“ nachádza na pozadí vyplneného kruhu. Aby bol pre spotrebiteľa ľahko rozpoznateľný, uplatňujú sa tieto špecifikácie pre tlač:

typ písma: Souvenir Medium Demi,

farba podľa systému Pantone, ktorá sa má použiť v logu: Reflex Blue.



Pripúšťa sa však použitie loga v škále sivej farby alebo v jednofarebnom prevedení.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť výroby syra s CHZO „Caciottone di Norcia“ zahŕňa katastrálne a administratívne hranice obcí Norcia, Cascia, Monteleone di Spoleto, Preci a Poggiodomo, ktoré všetky patria do oblasti Valnerina v provincii Perugia.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Syr s CHZO „Caciottone di Norcia“ má objektívne a jednoznačne preukázateľné morfologické a organoleptické vlastnosti a povesť, ktorými sa významne odlišuje od ostatných syrov v rovnakej kategórii výrobkov.

V oblasti Valnerina sa pri výrobe syra používali zmesi mlieka už pred polovicou 20. storočia. Súviselo to najmä s chudobou, ktorá bola v tých časoch typickou súčasťou života na vidieku v tejto oblasti.

Proces výroby syra „Caciottone di Norcia“, ktorý spočíval v pridávaní ovčieho mlieka, navyše ponúkal výhody dlhšej trvanlivosti. To bola dôležitá výhoda, najmä v minulosti, keď bola soľ nedostatkovým tovarom a ľudia nemali chladničky. Keďže sa syr „Caciottone di Norcia“ vyrábal zo zmesí mlieka, chuťovými vlastnosťami a jemnosťou sa podobal syru *Caciotta*, ktorý sa získava z kravského mlieka, čo od začiatku minulého storočia zvýšilo jeho úspech a obľúbenosť medzi spotrebiteľmi. V priebehu rokov sa povesť syra „Caciottone di Norcia“ veľmi rozšírila, a to až do takej miery, že dnes je synonymom pre túto oblasť výroby.

Z dôvodov spojených s uchovávaním mávali syrové bochníky vyrábané čisto z kravského mlieka tradične menší priemer a nižšie boky. Museli sa rýchlo zjesť, aby sa nestratili ich arómy. Syr „Caciottone di Norcia“ bol však väčší. Keďže sa vyrábal zo zmesí mlieka, nielenže získal lepšiu chuť, ktorá bola v porovnaní s čisto ovčími syrmi znateľne menej príkra, ale mohol sa vyrábať aj vo väčšej veľkosti, pretože odpadol problém s uchovávaním a zrením. Syrári v horách v okolí Norcie sa na výrobu syra „Caciottone di Norcia“ špecializujú už od nepamäti. Miestnych obyvateľov k tomu viedli konkrétne historické dôvody.

Sezónny presun oviec do údolí Umbrie a Lazia v zimných mesiacoch viedol samozrejme k tomu, že v tomto období roka bol nedostatok ovčieho mlieka. V ovčiarniach ostávalo v týchto obdobiach, najmä v odľahlejších oblastiach ako Castelluccio, len málo oviec. Chovali sa na mäso a mlieko, ktorými sa živili rodiny počas tuhých zimných mesiacov. V týchto mesiacoch vyrábali miestni obyvatelia syr zmiešaním bohatého a výživného kravského mlieka s ovčím mliekom.

„Caciottone di Norcia“ v sebe v podstate spája prednosti oboch druhov syra, na základe čoho ho dobre poznajú spotrebitelia mimo regiónu. Existuje mnoho priamych svedectiev o častých objednávkach a vývoze tohto syra z Norcie do oblasti v okolí Ríma, ktorý od povojnového obdobia zabezpečovali mnohí obchodníci z Lazia.

Potvrdzujú to aj archívne záznamy, napríklad fotografie zo slávneho veľtrhu *Mostra Mercato del Tartufo Nero e dei Prodotti della Montagna* (Veľtrh čiernych hľuzoviek a horských výrobkov), ktorý sa koná v Norcii od konca 50. rokov 20. storočia a na ktorom medzi vystavovanými výrobkami nikdy nechýba ani „Caciottone di Norcia“.

Zachovali sa aj fotografické záznamy zo 70. a 80. rokov 20. storočia, ktoré svedčia o rastúcej sláve syra „Caciottone di Norcia“, najmä niektoré fotografie z veľtrhu zo začiatku 80. rokov 20. storočia, na ktorých možno vidieť „Caciottone“. Na fotografii z toho istého obdobia vidno stánok so zoznamom výrobkov a uvedením cien a možno na ňom rozpoznať slovo „*caciottoni*“. Existuje fotografia stánku syrárskeho družstva zo 70. rokov 20. storočia, na ktorej sú zreteľne zachytené bochníky syra „Caciottone di Norcia“ s typickým logom „Caciottone di Norcia“.

Miešanie rôznych druhov mlieka (ovčieho a kravského) sa však od 50. rokov 20. storočia dostalo do povedomia širšej verejnosti, a to nielen talianskych spotrebiteľov, a postupne sa stalo štandardnou technikou výroby syra „Caciottone di Norcia“.

Prvá vecná zmienka o tejto súvislosti sa nachádza v článku Annalisy Zordanovej uverejnenom v časopise *Gambero Rosso*, v ktorom sa spomína „Caciottone di Norcia“. Článok informoval o syrárskych majstrovstvách, ktoré usporiadala kuchárska škola *Università dei Sapori* v Perugii. Konali sa v júni 2012 vo Vallo di Nera (PG) v rámci podujatia *Fior di Cacio*.

Zdroj: Zordan A., *Gambero Rosso, „Mastro Formaggiaio: la caciotta tagliata ad arte“* [Syrársky majster: tajomstvo krájania syra *caciotta*].

Ako ďalší dôkaz súvislosti so zemepisnou oblasťou možno uviesť aj kurz odborného rozvoja „*L'Orologio dei Formaggi*“ [Okrúhla táčňa syrov], ktorý v roku 2010 zorganizovalo centrum *Università dei Sapori* pre vzdelávanie a kultúru v oblasti stravovania a pohostinstva a ktorý sa zameriaval na techniky kombinovania syrov s vínom, nátierkami, ovocím a chlebom. V opise kurzu sa spomínal syr „Caciottone di Norcia“ spolu s ďalšími známymi talianskymi syrmi, ako sú syry „Asiago“ s CHOP, „Taleggio“ s CHOP, „Raschera“ s CHOP a pod.

Zdroj: *Università dei Sapori*, 2010, kurz odborného rozvoja „*L'Orologio dei Formaggi*“.

Toto označenie je natoľko zaužívané, že sa stalo predmetom iniciatívy jedného z najväčších talianskych maloobchodníkov na podporu mesta Norcia, ktorá vznikla po poslednom zemetrasení v roku 2016. V tlačovej správe sa odkazovalo na syr „Caciottone di Norcia“ ako na jeden z najznámejších výrobkov z tejto oblasti, ktorý treba chrániť.

Zdroj: ASPIAG SERVICE S.r.l., koncesionár značky Despar v regiónoch Triveneto, Emilia-Romagna a Lombardia, 2017, tlačová správa „*Despar Teatro Italia: Billi Brass Quintet in concerto, per ricordare il terremoto che ha colpito Norcia un anno fa*“ [V Despar Teatro Italia: koncert Billi Brass Quintet na pripomienku zemetrasenia, ktoré pred rokom zasiahlo Norciu], mediálne a tlačové oddelenie, 27. októbra 2017.

Ďalším dôležitým potvrdením súvislosti so zemepisnou oblasťou je zmienka o CHZO „Caciottone di Norcia“ v časopise organizácie ONAF s názvom *InForma*, ktorý v tlačenej a elektronickej podobe prináša odborné a špecializované gastronomické/kultúrne informácie v sektore výroby syrov. ONAF (*Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio* – Národná organizácia degustátorov syrov), ktorá vznikla z iniciatívy Obchodnej, priemyselnej, remeselníckej a poľnohospodárskej komory v meste Cuneo, je najdôležitejšou a najvplyvnejšou organizáciou v sektore výroby syrov. Zameriava sa najmä na poskytovanie kurzov pre degustátorov a majstrov degustátorov. Tieto kurzy sa konajú od roku 1991 s cieľom propagovať, šíriť, prehlbovať a zviditeľňovať kultúru výroby syrov a mliečnych výrobkov.

Zdroj: Baccarelli C. 2020, odborný časopis *InForma*, „*Cacciottone Norcia*“, strana 47, vydanie č. 34, december 2020.

Ďalší dôkaz možno nájsť v tlačovej správe z roku 2016 od poprednej talianskej tlačovej agentúry AGI.

Niekoľko dní po zemetrasení, ktoré bolo v októbri 2016 zaznamenané v oblasti Valnerina, AGI uverejnila článok s názvom „*Terremoto: dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato*“ [Dedičstvo ohrozené zemetrasením: od šošovice po *ciauscolo* (druh salámy)]. V článku sa hovorí o potrebe zachovať poľnohospodársko-potravinárske dedičstvo a uvádzajú sa najvýznamnejšie výrobky z tejto oblasti, medzi ktoré patrí aj syr s CHZO „Caciottone di Norcia“. V tomto článku sa uvádza a uznáva ako výrobok, ktorý predstavuje „*patrimonio culturale del Paese, oltre che economico ed occupazionale*“ [kultúrne dedičstvo krajiny, navyše k jeho hodnote z hľadiska hospodárstva a zamestnanosti].

Zdroj: AGI – Agenzia Giornalistica Italia S.p.A. 2016 „*Terremoto: dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato*“, článok uverejnený 2. novembra 2016.

Vecnejší dôkaz o povesti výrobku a jeho súvislosti so zemepisnou oblasťou je zdokumentovaný v publikácii *L'Umbria dei Formaggi*, štúdii o výrobe syrov v regióne Umbria, ktorá je zároveň sprievodcom najdôležitejšími syrmi. Jedna časť tohto zväzku je venovaná syru „Caciottone di Norcia“.

Zdroj: Promocamera – špeciálna agentúra Obchodnej komory v Perugii (ed.), *L'Umbria dei Formaggi*, vydanie z roku 2022, strana 42, „*Caciottone Norcia*“.

Ďalší nedávny zdroj dokazujúci súvislosť so zemepisnou oblasťou je zdokumentovaný v iniciatíve ISTAT (Taliansky národný štatistický úrad) s názvom „L'Italia Buona“ v rámci 7. všeobecného poľnohospodárskeho cenzu. V súťaži „L'Italia Buona“ sa predstavili talianske agroturistické podniky, ktoré vynikajú svojím prístupom k „výberu surovín pri príprave potravín“ ako „osobitosťou, v ktorej sa snúbi kvalita s osobitným charakterom“. ISTAT potom vydal receptár zostavený z receptov, ktoré postúpili do záverečného kola, a v súlade s pravidlami súťaže v ňom boli uvedené aj suroviny a ingrediencie. Do finále sa dostal aj recept na pôvodný pokrm s názvom „*Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo*“ [Jeho veličenstvo chrumkavé vajce s hľuzovkou]. Na karte s receptom sa ako ingrediencia jasne uvádza „Caciottone di Norcia“.

Zdroj: 7. všeobecný poľnohospodársky cenzus, 2022, súťaž „L'Italia Buona“, recept „*Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo*“ [Jeho veličenstvo chrumkavé vajce s hľuzovkou].

V neposlednom rade je výrobok pre spotrebiteľov rozpoznateľný na základe morfologických a organoleptických faktorov. Niektoré faktory, ako napríklad remeselné postupy výroby syra, prispievajú k osobitnému charakteru syra s CHZO „Caciottone di Norcia“:

— skutočnosť, že sa tradične používa zmes minimálne 90 % a maximálne 95 % kravského mlieka a minimálne 5 % a maximálne 10 % ovčieho mlieka. Dôvodom tradičného pridávania ovčieho mlieka bol zámer vyrábať väčšie bochníky syra a predĺžiť jeho trvanlivosť pri súčasnom zachovaní jeho charakteristickej čerstvosti, ale aj dosiahnuť výraznejšiu chuť v porovnaní so syrmi vyrábanými výlučne z kravského mlieka,

— hmota syra je mäkká a maslová, bližšie ku kôrke je tuhšia. Za typickú textúru hmoty vďačí syr pružnosti, ktorú syrenina získava vo fáze spracovania v kadi, najmä úpravou časových a teplotných premenných,

— na priereze je syr biely až slamovožltý, po rozkrojení vidno drobné očká. Táto vlastnosť syra s CHZO „Caciottone di Norcia“ vyplýva z veľkosti zŕn syreniny (sú podobne veľké ako kukuričné zrná) a zo štruktúry šupky zŕn, ktorá pomáha dosiahnuť v syre správnu vlhkosť podľa tradičnej syrárskej metódy.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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