Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2024/1985)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]) je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Caciottone di Norcia“

EU št.: PGI-IT-02807 – 19. oktober 2021

1. **Ime**

„Caciottone di Norcia“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.3 Siri

3.2. *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Sir z ZGO „Caciottone di Norcia“ je valjaste oblike z ravnim obodom in zaobljenima ploskvama. Premer sira je med 20 cm in 22 cm, višina oboda pa med 9 cm in 11 cm. Njegova teža je 3,2 kg (±12 %).

Sir z ZGO „Caciottone di Norcia“ se proizvaja iz pasteriziranega kravjega in ovčjega mleka. Značilnost sira je razmerje med kravjim mlekom, ki predstavlja najmanj 90 % in največ 95 % mešanice, ter ovčjim mlekom, ki predstavlja najmanj 5 % in največ 10 % mešanice.

Sir z ZGO „Caciottone di Norcia“ je dišečega in aromatičnega okusa ter ima značilen smetanast pookus. Pri vonju se razvijejo arome/vonj po mleku, toplem mleku in/ali stopljenem maslu.

Na zunaj ima gladko, sprano in tanko skorjo, ki glede na zrelost sira sega od slamnato rumene do rumenorjave barve. Testo ima mehko in masleno teksturo, ki je ob skorji čvrstejša; ob razrezu je testo bele barve, ki prehaja v slamnato rumeno, v njem pa so vidne drobne razpokice.

Za identifikacijo proizvoda na trgu so določene naslednje fizikalne in kemijske lastnosti v suhi snovi:

najnižja vsebnost beljakovin: 37,00 g na 100 g suhe snovi,

najnižja vsebnost maščobe: 46,00 g na 100 g suhe snovi,

najnižja vsebnost natrijevega klorida: 2,10 g na 100 g suhe snovi,

najnižja vsebnost vlage za posamezno vrsto zorjenja:

kratko zorjenje od 20 do 60 dni, 31 %,

srednje dolgo zorjenje od 61 do 120 dni, 23 %,

dolgo zorjenje (*riserva*) od 121 do 365 dni, 21 %.

Sir „Caciottone di Norcia“ se lahko prodaja cel ali v kosih.

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

3.3. *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Za uporabo krme za živali veljajo enake zahteve glede kakovosti, kot so določene v veljavni zakonodaji.

Sir z ZGO „Caciottone di Norcia“ je izdelan iz najmanj 90 % in največ 95 % kravjega mleka ter najmanj 5 % in največ 10 % ovčjega mleka.

3.4. *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Faze proizvodnje sira z ZGO „Caciottone di Norcia“ so naslednje: skladiščenje mleka, pasterizacija, usirjanje, razrez sirnine, oblikovanje in parjenje (étuvage), soljenje, zorjenje.

Vse faze, od predelave surovin do končnega proizvoda, vključno z zorjenjem, morajo potekati na opredeljenem geografskem območju.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6. *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na vsakem siru ali embalaži morajo biti jasno in čitljivo prikazane naslednje informacije:

ime ZGO „Caciottone di Norcia“ v poljubni pisavi, ki mora biti večja od pisave vseh drugih navedb na embalaži,

navedba ZGO „Caciottone di Norcia“, ki predstavlja logotip, s predlogom „di“ v krogu s polnim ozadjem in naslednjimi tiskarskimi specifikacijami, ki potrošniku omogočajo, da jo zlahka prepozna:

vrsta pisave: Souvenir Medium Demi,

specifikacija barv Pantone, ki se uporabljajo v logotipu: Reflex Blue.



Vendar je dovoljena tudi uporaba logotipa v sivih odtenkih oziroma eni barvi.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Območje proizvodnje sira z ZGO „Caciottone di Norcia“ zajema meje iz popisa in upravne meje občin Norcia, Cascia, Monteleone di Spoleto, Preci in Poggiodomo, ki so del območja Valnerina v pokrajini Perugia.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Značilnosti sira z ZGO „Caciottone di Norcia“ v smislu slovesa, oblike in organoleptičnih lastnosti so objektivne in nesporno dokazljive, sir pa se po njih razlikuje od drugih sirov iz iste kategorije proizvodov.

Na območju Valnerina se je sir proizvajal iz mešanic mleka že pred sredino 20. stoletja, predvsem zaradi pomanjkanja, ki so ga kmetje v teh regijah takrat pogosto občutili.

Postopek proizvodnje sira „Caciottone di Norcia“ je imel prednosti tudi v smislu shranjevanja, ki je bilo zaradi dodatka ovčjega mleka veliko daljše. Ta prednost je zelo pomembna, zlasti če upoštevamo, da je bila v preteklosti sol redka in da ni bilo hladilnikov. Poleg tega je bil sir „Caciottone di Norcia“, ki je bil izdelan iz mešanice mleka, po okusnosti primerljiv s kravjim sirom *caciotta*, zaradi česar je postal prepoznaven, pri potrošnikih pa je od začetka prejšnjega stoletja postal vse bolj iskan in cenjen. Z leti se je sloves sira „Caciottone di Norcia“ tako povečal, da je postal značilen proizvod območja proizvodnje.

Tradicionalno sta bila velikost in premer sira *caciotta*, ki je bil izdelan samo iz kravjega mleka, zaradi shranjevanja vedno precej omejena. Da bi ohranil okus, ga je bilo treba hitro pojesti. Sir „Caciottone di Norcia“ pa je bil večji in dejstvo, da je bil izdelan iz mešanice mleka, ni le poudarilo njegovega okusa, ki je nedvomno močnejši kot pri *pecorinu*, ampak je omogočilo tudi izdelovanje večjih sirov, saj trajanje shranjevanja in zorjenja ni predstavljalo težave. Sir „Caciottone di Norcia“ je že od nekdaj posebnost sirarske kulture gorskega območja Norcie, domačini pa so se zanj odločili iz posebnega zgodovinskega razloga.

Zaradi selitve ovc v zimskih mesecih v doline Umbrije in Lacija je v tem obdobju očitno primanjkovalo ovčjega mleka. V teh obdobjih je zlasti v bolj oddaljenih regijah, kot je Castelluccio, v hlevih ostalo le majhno število ovc, ki so dajale meso in mleko za preživetje družin v zimskih mesecih. V teh mesecih so prebivalci sir običajno izdelovali tako, da so bogato in hranljivo kravje mleko mešali z ovčjim mlekom.

Sir „Caciottone di Norcia“ v bistvu združuje lastnosti obeh vrst sirov, potrošniki, tudi zunaj regije, pa zelo cenijo to posebnost. Obstajajo številna neposredna pričevanja o pogostih naročilih in pošiljkah iz Norcie v glavno mesto, ki so jih od povojnega obdobja organizirali številni trgovci iz Lacija.

S poizvedbami v arhivih so bili odkriti številni dokazi, kot so fotografski dokumenti v zvezi z znamenitim sejmom *Mostra Mercato del Tartufo Nero e dei Prodotti della Montagna* (tržni sejem črnih gomoljik in gorskih proizvodov), ki od konca 50. let prejšnjega stoletja poteka v Norcii in na katerem je med razstavljenimi lokalnimi proizvodi vedno tudi sir „Caciottone di Norcia“.

Obstajajo tudi fotografski dokumenti iz 70. in 80. let prejšnjega stoletja, ki potrjujejo vse večjo priljubljenost sira „Caciottone di Norcia“, zlasti nekateri posnetki s tržnega sejma v začetku 80. let prejšnjega stoletja, na katerih je mogoče prepoznati sir *caciottone*. Na fotografiji iz istega obdobja je na eni od stojnic viden seznam proizvodov s cenami, na katerem je mogoče prebrati besedo „caciottoni“. Na fotografiji stojnice sirarske zadruge iz 70. let prejšnjega stoletja so jasno vidni *caciottoni* iz Norcie z značilno navedbo „Caciottone di Norcia“.

Vendar pa je mešanje različnih vrst mleka (ovčjega in kravjega) šele v 50. letih prejšnjega stoletja postalo širše znano tudi med potrošniki v tujini in se tako uveljavilo kot sirarska tehnika za proizvodnjo sira „Caciottone di Norcia“.

Prvi objektivni dokaz te povezave izhaja iz članka Annalise Zordan, ki je bil objavljen v reviji *Gambero Rosso* in v katerem je omenjen sir „Caciottone di Norcia“. V tem članku je bilo opisano prvenstvo sirarskih mojstrov, ki ga je junija 2012 v okviru prireditve „Fior di Cacio“ v Vallo di Nera (PG) organizirala Università dei Sapori (Univerza okusov) iz Perugie.

Vir: Zordan A., Gambero Rosso, „Mastro Formaggiaio: la caciotta tagliata ad arte“ (Sirarski mojster: razrez caciotte je umetnost).

Kot pokazatelj povezave z geografskim območjem je treba navesti tudi tečaj za strokovno izpopolnjevanje „L'Orologio dei Formaggi“, ki ga je leta 2010 organizirala Università dei Sapori (Centro di Formazione e Cultura dell'Alimentazione e dell'Ospitalità) (Center za izobraževanje ter kulturo hrane in gostinstva) in ki je bil osredotočen na tehnike povezovanja sirov z vini, namazi, sadjem in kruhom. V opisu tečaja so bili navedeni sir „Caciottone di Norcia“ in drugi znani italijanski siri, kot so siri z ZOP „Asiago“, ZOP „Taleggio“, ZOP „Raschera“ in drugi.

Vir: *Università dei Sapori*, 2010, „L'Orologio dei Formaggi“, tečaj za strokovno izpopolnjevanje.

Moč tega imena dokazuje pobuda, ki jo je po zadnjem potresu leta 2016 začel eden od največjih veletrgovcev, da bi podprl mesto Norcia. Gre za sporočilo za javnost, v katerem je „Caciottone di Norcia“ vključen med najbolj znane proizvode regije, ki jih je treba zaščititi.

Vir: ASPIAG SERVICE S.r.l., koncesionar blagovne znamke Despar v treh Benečijah, Emiliji - Romanji in Lombardiji, 2017, sporočilo za javnost „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 v spomin na potres, ki je pred letom dni prizadel Norcio), mediji in tisk, 27. oktober 2017.

Pomemben element, ki potrjuje povezavo z geografskim območjem, je navedba geografske označbe „Caciottone di Norcia“ v InFormi, periodični tiskani in spletni reviji s tehničnimi in gastronomskimi/kulturnimi informacijami, specializirani za sirarski sektor, ki jo upravlja organizacija ONAF. Organizacija ONAF (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio – Nacionalna organizacija pokuševalcev sira), ustanovljena na pobudo gospodarske, industrijske, obrtne in kmetijske zbornice v Cuneu, je najpomembnejša in najvplivnejša organizacija v sirarskem sektorju. Njena dejavnost je osredotočena predvsem na organizacijo tečajev za pokuševalce in mojstre pokuševalce, ki potekajo od leta 1991 z namenom spodbujanja, širjenja, razvoja in krepitve kulture proizvodnje sira in mlečnih proizvodov.

Vir: Baccarelli C., 2020, specializirana revija InForma, „Cacciottone Norcia“, str. 47, št. 34, december 2020.

Dodaten dokaz je mogoče najti v sporočilu za javnost, ki ga je leta 2016 objavila agencija AGI, ki je ena od vodilnih tiskovnih agencij v Italiji.

Le nekaj dni po potresu, ki je oktobra 2016 prizadel regijo Valnerina, je agencija AGI objavila članek z naslovom „Terremoto; dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato“ (Potres: od leče do klobase ciauscolo, ogrožena dediščina). V tem članku so našteti najpomembnejši proizvodi regije, ki so del agroživilske dediščine, ki jo je treba ohraniti, in med katerimi je tudi geografska označba „Caciottone di Norcia“. V njem je proizvod naveden in priznan kot „kulturna dediščina dežele“, priznana pa je tudi njegova vrednost v smislu gospodarstva in zaposlovanja.

Vir: AGI-Agenzia Giornalistica Italia S.p.A. 2016 „Terremoto: dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato“, članek z dne 2. novembra 2016.

Dodaten in objektiven dokaz o slovesu proizvoda in njegovi povezavi z geografskim območjem vsebuje publikacija *L'Umbria dei Formaggi*, ki je zbirka raziskav in informacij o najpomembnejših sirarskih proizvodih v Umbriji. V njej je posebno mesto namenjeno siru „Caciottone di Norcia“.

Vir: Promocamera – Azienda Speciale della Camera di Commercio di Perugia, *L'Umbria dei Formaggi,* letnik 2022, str. 42, „Caciottone di Norcia“.

Novejši vir, ki dokazuje povezavo z geografskim območjem, je pobuda italijanskega statističnega urada ISTAT, ki je v okviru sedmega splošnega popisa kmetijstva organiziral natečaj „L'Italia Buona“. Na natečaju so sodelovale italijanske turistične kmetije, ki izstopajo po svoji „izbiri surovin pri pripravi hrane“ kot „posebnosti, ki povezuje kakovost z vrednostjo značilnega značaja“. Recepti finalistov so bili zbrani v kuharski knjigi, ki jo je izdal ISTAT in v kateri so bile v skladu s pravili natečaja navedene tudi surovine in sestavine. Med recepti finalistov je bila tudi izvirna jed, imenovana „Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo“ (Njegovo veličanstvo hrustljavo jajce z gomoljikami), med sestavinami tega recepta pa jasno naveden „Caciottone di Norcia“.

Vir: Sedmi splošni popis kmetijstva, 2022, natečaj „L'Italia Buona“, recept „Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo“.

Nazadnje, potrošniki proizvod zaradi njegovih morfoloških in organoleptičnih lastnosti zlahka prepoznajo. K značilnim lastnostim sira z ZGO „Caciottone di Norcia“ prispevajo nekateri dejavniki, med katerimi so tradicije obrtne izdelave:

— tradicionalna uporaba mešanice kravjega mleka, ki predstavlja najmanj 90 % in največ 95 % mešanice, ter ovčjega mleka, ki predstavlja najmanj 5 % in največ 10 % mešanice. Tradicionalno se je ovčje mleko dodajalo zato, da bi se izdeloval večji sir in podaljšal čas shranjevanja, hkrati pa ohranila njegova značilna svežina, ter da bi imel sir izrazitejši okus v primerjavi s sirom, izdelanim izključno iz kravjega mleka;

— testo z mehko in masleno teksturo, ki je ob skorji čvrstejša. Značilna tekstura testa je posledica elastičnosti, ki jo sirnina pridobi med obdelavo v kadi, zlasti s prilagajanjem časovnih in temperaturnih spremenljivk;

— barva ob razrezu je bela, ki prehaja v slamnato rumeno, vidne so drobne razpokice. Ta lastnost ZGO „Caciottone di Norcia“ je posledica velikosti sirnega zrna (ki je primerljiva z velikostjo koruznega zrna) in strukture ovojnice sirnega zrna, zaradi česar sir dobi pravo količino vlage v skladu s tradicionalno metodo izdelave sira.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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