C/2024/1985
6.3.2024

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2024/1985)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]) ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Caciottone di Norcia”

EU-nr: PGI-IT-02807 – 19.10.2021

1. **Namn på SGB**

”Caciottone di Norcia”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp*

Klass 1.3 Ost

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Ost med den skyddade geografiska beteckningen ”Caciottone di Norcia” har en cylindrisk form med rundade sidor och en rak kant. Osten har en diameter på 20–22 cm och kanthöjden är 9–11 cm. Den väger 3,2 kg (± 12 %).

Ost med den skyddade geografiska beteckningen ”Caciottone di Norcia” framställs av pastöriserad ko- och fårmjölk. Kännetecknande för osten är förhållandet mellan komjölken, som utgör 90–95 %, och fårmjölken, som utgör 5–10 %.

Osten med den skyddade geografiska beteckningen ”Caciottone di Norcia” har en aromatisk smak med en karakteristisk krämig eftersmak. Osten har aromer/dofter av mjölk, varm mjölk och/eller smält smör.

På utsidan har den en tunn, slät och tvättad kant och färgen varierar från halmgul till ockragul beroende på mognadsgrad. Ostmassan är mjuk och smörig, men blir fastare närmare kanten. När osten skärs upp är den vit till halmfärgad med små hål när den delas.

För att produkten ska kunna identifieras på marknaden har följande fysikaliska och kemiska egenskaper (i torrsubstansen) specificerats:

Lägsta proteinhalt: 37,00 g per 100 g (torrsubstans)

Lägsta fetthalt: 46,00 g per 100 g (torrsubstans)

Lägsta natriumkloridhalt: 2,10 g per 100 g (torrsubstans)

Lägsta fukthalt, beroende på typen av lagring:

Dolce (mild) lagring, 20 till 60 dagar, 31 %

Medio (medium) lagring, 61 till 120 dagar, 23 %

Riserva (extra lång) lagring, 121 till 365 dagar, 21 %.

”Caciottone di Norcia” kan säljas hel eller i delar.

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

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Inget foder som används omfattas av kvalitetsvillkor som skiljer sig från dem som är tillämpliga enligt gällande lagstiftning.

Ost med den skyddade geografiska beteckningen ”Caciottone di Norcia” framställs av en kombination av komjölk (90–95 %) och fårmjölk (5–10 %).

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

I produktionsprocessen för ost med den skyddade geografiska beteckningen ”Caciottone di Norcia” ingår följande steg: lagring av mjölken, pastörisering, koagulering, brytning av ostmassan, formning och värmebehandling, saltning och lagring.

Alla steg, från bearbetningen av råvarorna till produktionen – inbegripet lagringen – måste äga rum i det identifierade geografiska området.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

–

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Följande information måste vara klart och tydligt angiven på varje ost eller förpackad del av den:

Namnet ”Caciottone di Norcia IGP” (ost med den skyddade geografiska beteckningen Caciottone di Norcia), i valfritt typsnitt så länge som det är större än all annan text som anges på förpackningen,

Orden ”Caciottone di Norcia IGP” (ost med den skyddade geografiska beteckningen ”Caciottone di Norcia”), som logotyp med prepositionen ”di” omgiven av en ifylld cirkel. Följande märkningskrav är tillämpliga för att konsumenten lätt ska kunna identifiera produkten:

Typsnitt: Souvenir Medium Demi.

Pantone-färg som ska användas på logotypen: Reflex Blue.



Det är dock tillåtet att återge logotypen i gråtoner eller i svartvitt.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för ost med den skyddade geografiska beteckningen ”Caciottone di Norcia” omfattar folkräkningsgränserna och de administrativa gränserna för kommunerna Norcia, Cascia, Monteleone di Spoleto, Preci och Poggiodomo, vilka samtliga tillhör Valnerinaområdet i provinsen Perugia.

5. Samband med det geografiska området

Ost med den skyddade geografiska beteckningen ”Caciottone di Norcia” har morfologiska och organoleptiska samt ett anseende som är objektivt och otvetydigt påvisbara och som gör att den skiljer sig betydligt från andra ostar i samma produktkategori.

Framställningen av ost från mjölkblandningar ägde rum i Valnerina även före mitten av 1900-talet, huvudsakligen beroende på de knappa villkor som var kännetecknande för jordbrukarna i området på den tiden.

Framställningsprocessen för ”Caciottone di Norcia” var även gynnsam, eftersom hållbarheten förlängdes tack vare tillsättningen av fårmjölk. Denna fördel ska inte underskattas, särskilt tidigare när salt var en bristvara och folk inte hade kylskåp. I egenskap av en ost som framställs av mjölkblandningar liknade ”Caciottone di Norcia” vad gällde smak och delikatess caciottaost framställd av komjölk, vilket sedan början av förra århundradet ökade dess framgång och gjorde den mer populär bland konsumenterna. Genom åren har dess anseende ökat kraftigt, vilket har utmynnat i att produkten nu är synonym med produktionsområdet.

I lagringshänseende har ostar framställda av komjölk traditionellt sett alltid haft mindre omkrets och mindre storlek på kanten. För att aromen skulle kunna bevaras behövde de ätas snabbt. ”Caciottone di Norcia” var däremot större. Det faktum att osten framställdes av en mjölkblandning förhöjde inte enbart smaken, vilken var mycket mindre stark än från ost som enbart framställdes av fårmjölk, utan gjorde det även möjligt att öka oststorleken, med tanke på att lagring och mognad inte utgjorde några problem. ”Caciottone di Norcia” har sedan urminnes tider varit en specialitet från ostmakarna i det bergiga området Norcia. Det finns särskilda historiska skäl till att lokalbefolkningen har gjort detta val.

Den alternerande beteshållningen av får mot dalarna till Umbrien och Lazio på vintermånaderna innebar att tillgången till fårmjölk var begränsad under den säsongen. Under dessa perioder, särskilt i de mer avlägsna områdena, såsom Castelluccio, behöll man endast ett litet antal får i stallen. Dessa hölls för sitt kött och sin mjölk för att föda hushållen under de stränga vintermånaderna. Under dessa månader framställdes ost genom att den näringsrika komjölken blandades med fårmjölk.

”Caciottone di Norcia” besitter i huvudsak egenskaperna från båda typerna av ost och denna kvalitet uppskattas av konsumenterna, även utanför regionen. Det föreligger många direkta vittnesmål avseende frekventa beställningar och export från Norcia till området omkring Rom som organiserats av många handlare etablerade i Lazio från efterkrigsperioden och framåt.

Detta bekräftas genom forskning i arkiv, såsom fotografiska register från den berömda Mostra Mercato del Tartufo Nero e dei Prodotti della Montagna [marknaden för svart tryffel och bergsprodukter] som har hållits i Norcia sedan slutet av 1950-talet, där ”Caciottone di Norcia” alltid ingår bland de produkter som ställs ut.

Det finns fotografiska register från 1970- och 1980-talen som vittnar om ostens ökade berömmelse, särskilt vissa som har tagits från en upplaga av marknaden från tidigt 1980-tal, där ”Caciottone” kan ses. Ett foto från samma period visar ett stånd med produktlista och priser och ordet ”*caciottoni*” är synligt. Ett foto från ett stånd från osttillverkningskooperativet från 1970-talet visar tydligt ostar av sorten ”Caciottoni di Norcia” med den typiska logotypen från ”Caciottone di Norcia”.

Det var emellertid från 1950-talet och framåt som blandningen av de olika typerna av mjölk (fårmjölk och komjölk) blev känd för allmänheten, och inte enbart för italienska konsumenter, samt gradvis blev en standardteknik som användes för att framställa osten.

Den första objektiva hänvisningen till sambandet där ”Caciottone di Norcia” omnämns härstammar från en artikel från Annalisa Zordan som publicerades i *Gambero Rosso*. Denna artikel utgjorde ett reportage om den ostmästartävling som anordnades av Università dei Sapori (gastronomisk skola) i Perugia och hölls i Vallo di Nera (PG) i juni 2012 som en del av evenemanget Fior di Cacio.

Källa: Zordan A., *Gambero Rosso*, ”Mastro Formaggiaio: la caciotta tagliata ad arte” [Ostmästaren: konsten att skära caciottaost].

Ett ytterligare bevis på sambandet med det geografiska området är kursen för yrkesutövare ”L’Orologio dei Formaggi” [runt omkring ost] som organiseras av Università dei Saporis utbildnings- och kulturcentrum för mat och gästfrihet år 2010, vilken fokuserade på tekniker för att kombinera ost med vin, pålägg, frukt och bröd. Kursbeskrivningen omfattade ”Caciottone di Norcia” samt andra välkända italienska ostar såsom ”Asiago” SUB, ”Taleggio” SUB, ”Raschera” SUB med flera.

Källa: Università dei Sapori, 2010, kursen för yrkesutövare ”L’Orologio dei Formaggi”.

Beteckningen är så väletablerad att en av de största italienska återförsäljarna beslutade att stödja staden Norcia efter den senaste jordbävningen 2016. Pressmeddelandet omfattade en hänvisning till ”Caciottone di Norcia” i egenskap av en av de mest kända produkterna från området som behövde skydd.

Källa: ASPIAG SERVICE S.r.l., en koncessionshavare av märket Despar i Triveneto, Emilia-Romagna och Lombardiet, 2017, pressmeddelande ”Despar Teatro Italia: Billi Brass Quintet in concerto, per ricordare il terremoto che ha colpito Norcia un anno fa” [Despars teater i Italien: Konsert med Billi Brass Quintet, till minne av jordbävningen som drabbade Norcia för ett år sedan], media- och pressavdelningen, 27 oktober 2017.

En annan viktig bekräftelse på sambandet med det geografiska området är den hänvisning som görs till den skyddade geografiska beteckningen ”Caciottone di Norcia” i *InForma*, en tidning i pappersform och online med teknisk och specialiserad gastronomisk/kulturell information för ostsektorn som ges ut av ONAF. ONAF, dvs. den ”nationella organisationen för ostsmakare” har inrättats på initiativ av Cuneos handelskammare, industrin, hantverk och jordbruk och är den viktigaste och mest auktoritativa organisationen inom ostsektorn. ONAF:s huvudsakliga fokus har varit att tillhandahålla kurser för provsmakare och expertprovsmakare. Dessa kurser har hållit på sedan 1991 i syfte att främja, sprida, utvidga och förstärka kulturen inom ost- och mejeriproduktionen.

Källa: Baccarelli C. 2020, *InForma* specialtidskrift, ”Cacciottone Norcia”, s. 47, upplaga nr 34, december 2020.

Ytterligare bekräftelse återfinns i ett pressmeddelande från 2016 från AGI, en av de mest auktoritativa nyhetsbyråerna i Italien.

Inom några dagar efter jordbävningen som registrerades i Valnerinaområdet i oktober 2016, offentliggjorde AGI en artikel med titeln ”Terremoto: dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato” [Jordbävning: från linser till *ciauscolo* (en sorts salami), kulturarvet är hotat]. I artikeln anges de viktigaste produkterna i området, i egenskap av jordbruks-/livsmedelsarv som måste bevaras, inbegripet ost med den skyddade geografiska beteckningen ”Caciottone di Norcia”. I denna artikel hänvisas till produkten och den erkänns som *patrimonio culturale del Paese, oltre che economico ed occupazionale* [del av landets arv i kulturellt, ekonomiskt och sysselsättningspolitiskt hänseende].

Källa: AGI-Agenzia Giornalistica Italia S.p.A. 2016 ”Terremoto: dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato”, artikeln offentliggjordes den 2 november 2016.

Mer objektiv bevisning för anseendet och sambandet med det geografiska området finns dokumenterat i publikationen *L'Umbria dei Formaggi*, en studie över ostframställning i regionen Umbrien som omfattar en översikt över de viktigaste ostsorterna. En del av denna studie ägnas åt ”Caciottone di Norcia”.

Källa: Promocamera – en särskild avdelning vid Perugias handelskammare (ed.), *L'Umbria dei Formaggi*, 2022, s. 42, ”Caciottone Norcia”.

En aktuell källa som visar på sambandet med det geografiska området dokumenteras i initiativet från ISTAT (den nationella italienska statistikbyrån) som anordnade tävlingen ”L'Italia Buona” som del av den sjunde allmänna jordbruksundersökningen. I tävlingen ”L'Italia Buona” deltog italienska företag inom landsbygsturism som utmärker sig för sina ”val av råvaror vid livsmedelsberedningen” som en ”utmärkande egenskap som kombinerar kvalitet med värdet av typisk karaktär”. De recept som kvalificerade sig för den sista omgången samlades i en receptbok som ISTAT offentliggjorde och, i enlighet med tävlingsreglerna, angavs även råvarorna och ingredienserna. Ett av finalrecepten var en traditionell maträtt kallad ”Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo” [hans majestät, krispigt ägg med tryffel]. ”Caciottone di Norcia” angavs tydligt som en ingrediens i receptet.

Källa: Den sjunde allmänna jordbruksundersökningen, 2022, tävlingen ”L'Italia Buona”, receptet ”Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo” [hans majestät, krispigt ägg med tryffel].

Slutligen gör de morfologiska och organoleptiska faktorerna hos produkten den lätt att känna igen för konsumenterna. Vissa faktorer, såsom de hantverksmässiga teknikerna i samband med ostframställningen ger ost med den skyddade geografiska beteckningen ”Caciottone di Norcia” dess särskilda karaktär.

— Det faktum att man traditionellt använder en blandning av 90–95 % komjölk och 5–10 % fårmjölk. Fårmjölken tillsattes traditionellt för att kunna göra större ostar och för att förlänga ostens hållbarhet samtidigt som dess karakteristiska friskhet bevarades, men även för att ge den en mer distinkt smak än ost som enbart framställs av komjölk.

— Ostmassan är mjuk och smörig, men blir fastare närmare kanten. Ostmassans typiska textur beror på den elasticitet som den får under bearbetningen i kar, särskilt genom att variablerna tid och temperatur justeras.

— När osten skärs upp är den vit till halmfärgad med små hål när den delas. Denna egenskap från ost med den skyddade geografiska beteckningen ”Caciottone di Norcia” beror på ostmassans storlek (jämförbar med majskorn) och på strukturen från granulatets membran som hjälper till att ge osten precis rätt mängd fukt i enlighet med den traditionella ostframställningsmetoden.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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