



[Comunicato Stampa 02.08.2024]

Caciottone di Norcia IGP ufficialmente registrato in UE: sono 328 le IG italiane del Cibo

Con il nuovo prodotto, l'Italia raggiunge quota 150 IGP nel comparto Cibo per un totale di 857 prodotti DOP IGP STG

Nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea del 02/08/2024 è stata registrata in via definitiva la denominazione **Caciottone di Norcia IGP** che, secondo i dati aggiornati dell'Osservatorio Qualivita, nel comparto Cibo è la numero **150 delle IGP italiane** e la numero **328 nel totale delle Indicazioni Geografiche agroalimentari** dell'Italia, nonché la denominazione numero 11 fra le DOP IGP del Cibo per l'Umbria.

Secondo i dati aggiornati dell'**Osservatorio Qualivita**, con il Caciottone di Norcia IGP l'**Italia** raggiunge un **totale di 857 prodotti DOP IGP STG** nei settori Cibo, Vino e Bevande Spiritose. Il Caciottone di Norcia IGP è il prodotto 32 nel paniere del cibo e del vino DOP IGP dell'Umbria.

ITALIA

Con la registrazione della nuova IGP, l'Italia raggiunge quota **328 IG Cibo** – di cui 174 DOP, 150 IGP e 4 STG – ai quali si aggiungono 529 prodotti vitivinicoli, per un totale di **857 denominazioni DOP IGP STG**, e considerando le 35 IG delle Bevande Spiritose si raggiunge un totale di **892 Indicazioni Geografiche**. Il Caciottone di Norcia IGP appartiene alla Classe 1.3. Formaggi, che raggiunge 57 denominazioni DOP IGP (**STATISTICHE ITALIA >>**).

UMBRIA

L'Umbria ha **32 denominazioni DOP IGP** – di cui 11 del comparto cibo e 21 del comparto vino – a cui si aggiungono le 4 STG riconosciute in tutto il territorio nazionale oltre a 2 IG delle Bevande Spiritose. **Comparto cibo:** l'Umbria conta **11 denominazioni** di cui **4 DOP** e **7 IGP** (oltre alle 4 STG). Il prodotto registrato appartiene Classe 1.3. Formaggi che conta 3 denominazioni (**STATISTICHE UMBRIA >>**).

DESCRIZIONE - CACIOTTONE DI NORCIA IGP

Descrizione del prodotto

Il Caciottone di Norcia IGP è un formaggio di forma cilindrica con facce arrotondate, prodotto con latte bovino pastorizzato, tra il 90 e il 95%, e latte ovino pastorizzato, tra il 5 e il 10%, e stagionato per un minimo di 20 giorni fino ad un massimo di 12 mesi.

Zona di produzione

La zona di produzione del Caciottone di Norcia IGP comprende i comuni di Norcia, Cascia, Monteleone di Spoleto, Preci e Poggiodomo della provincia di Perugia, in Umbria.



Aspetto e sapore

Il Caciottone di Norcia IGP ha forma cilindrica, di dimensioni comprese tra i 20 e i 22 cm di diametro, con facce arrotondate e scalzo dritto, con un'altezza compresa tra i 9 e gli 11 cm; il peso è di circa 3,2 kg. Esternamente presenta una crosta liscia, lavata, sottile e di colore che varia dal giallo paglierino al giallo ocra a seconda della stagionatura. La pasta ha una consistenza morbida e burrosa, più tenace vicino alla crosta; al taglio il colore risulta bianco tendente al paglierino, con lieve occhiatura. Al palato è fragrante, aromatico con un retrogusto caratteristico di panna; l'odore è lattico, lattico cotto e/o di burro cotto.

Metodo di produzione

Il latte viene pastorizzato tra i 70 e i 73° C per un intervallo di tempo tra i 37 e i 75 secondi e successivamente inoculato con streptococchi e lattobacilli e coagulato con caglio di vitello ad una temperatura compresa tra i 35 e i 40 °C, la coagulazione deve essere ottenuta entro un massimo di 35 minuti. La cagliata così ottenuta, tagliata fino a presentare una dimensione simile a quella di un chicco di mais, viene riposta in stampi e sottoposta a stufatura di 35-40 °C; durante la stufatura le forme vengono rivoltate dalle 3 alle 4 volte. Segue la salatura delle forme che viene effettuata mediante immersione in salamoia, da un minimo di 24 fino a 36 ore, oppure per salatura a secco; dopo la salatura, il Caciottone di Norcia IGP viene stagionato in celle per un periodo da un minimo di 20 giorni fino ad un massimo di 12 mesi. Prima di essere immesse in commercio le forme vengono lavate. È consentita la lavorazione con resine o cere.

Area Comunicazione Fondazione Qualivita

M. comunicazione@qualivita.it

T. 05771503049