



C/2024/1985

6.3.2024

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2024/1985)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

«Caciottone di Norcia»

N. UE: PGI-IT-02807 — 19.10.2021

1. Nome(-i) dell'IGP

«Caciottone di Norcia»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.3. Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il Caciottone di Norcia IGP presenta una forma cilindrica, a scalzo dritto con facce arrotondate. Le dimensioni sono comprese tra i 20 e i 22 cm di diametro, altezza dello scalzo tra i 9 e gli 11 cm. Il peso risulta di 3,2 Kg (\pm 12 %).

Il Caciottone di Norcia IGP è prodotto con latte bovino ed ovino pastorizzato. Elemento caratterizzante del formaggio è il rapporto tra latte bovino non inferiore al 90 % e non superiore al 95 % e latte ovino non inferiore al 5 % e non superiore al 10 %.

Il sapore del Caciottone di Norcia IGP è fragrante, aromatico con un retrogusto caratteristico di panna. All'olfatto risultano aromi/odori lattico e/o lattico cotto e/o burro cotto.

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 consistenza morbida e burrosa, più tenace vicino alla crosta; al taglio il colore risulta bianco tendente al paglierino, con lieve occhiatura da distacco.

Al fine di identificare il prodotto sul mercato si specificano le seguenti caratteristiche fisico chimiche su sostanza secca:

Valore minimo proteine 37,00 g su 100 g s.s.

Valore minimo sostanza grassa 46,00 g su 100 g s.s.

Valore minimo cloruro di sodio 2,10 g su 100 g s.s.

Valore minimo umidità, per tipologia di stagionatura:

Dolce stagionatura da 20 a 60 giorni 31 %

Medio stagionatura da 61 a 120 giorni 23 %

Riserva stagionatura da 121 a 365 giorni 21 %

Il Caciottone di Norcia può essere venduto in forma intera o porzionata.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>.

3.3. *Alimenti (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Non ci sono alimenti la cui utilizzazione è soggetta a condizioni qualitative diverse da quelle previste dalla normativa vigente.

Il Caciottone di Norcia IGP è un formaggio prodotto con latte bovino non inferiore al 90 % e non superiore al 95 % e latte ovino non inferiore al 5 % e non superiore al 10 %.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Il Caciottone di Norcia IGP è ottenuto attraverso fasi esposte di seguito: stoccaggio latte; trattamento di pastorizzazione; coagulazione; rottura della cagliata; formatura e stufatura; salatura; stagionatura.

Tutte le operazioni dalla lavorazione delle materie prime fino all'ottenimento del prodotto compresa la stagionatura devono avere luogo nella zona geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Su ogni forma o confezione devono essere riportate in modo chiaro e leggibile le seguenti indicazioni:

la denominazione Caciottone di Norcia IGP, realizzata con qualsiasi carattere purché di dimensioni superiori a qualsiasi altra scritta apposta sulla confezione;

la dicitura: Caciottone di Norcia IGP che costituisce il contrassegno – logo con la preposizione «di» inserita in una figura circolare di sfondo pieno, dovrà avere le seguenti specifiche di stampa, che ne garantiscono una riconoscibilità agevole per il consumatore:

tipo caratteri: Souvenir Medium Demi;

specifiche dei colori-pantoni utilizzati nel contrassegno-logo: Reflex Blue.



È comunque ammesso l'uso del logo in scala di grigi o monocromatico.

4. **Descrizione concisa della zona geografica**

La zona di produzione del formaggio Caciottone di Norcia IGP comprende i confini censuari ed amministrativi dei comuni di Norcia, Cascia, Monteleone di Spoleto, Preci, Poggiodomo, tutti facenti parte dell'area della Valnerina in provincia di Perugia.

5. **Legame con la zona geografica**

Il Caciottone di Norcia IGP possiede caratteristiche di reputazione, morfologiche e organolettiche oggettive e dimostrabili in modo inequivocabile, che lo differenziano in modo significativo dagli altri formaggi della stessa categoria merceologica.

La produzione di formaggio ottenuto da latte misto esisteva in Valnerina anche prima della metà del XX secolo, legato soprattutto alle condizioni di penuria che, all'epoca, caratterizzavano la vita contadina in queste zone.

Il processo della produzione del Caciottone di Norcia offriva anche dei vantaggi in termini di conservazione assai più lunga grazie all'aggiunta di latte di pecora. Tale vantaggio non è da sottovalutare soprattutto se riferito ai tempi passati in cui il sale era poco e non si disponeva di un frigorifero. Inoltre il Caciottone di Norcia essendo un misto aveva pregi di palatabilità e delicatezza paragonabili alla caciotta di vacca, che ne ha consentito una particolare differenziazione e ne ha aumentato il successo e il favore presso i consumatori sin dagli inizi del secolo passato. Con il passare degli anni la reputazione del Caciottone di Norcia è aumentata sensibilmente fino ad indentificare questo prodotto con il territorio di produzione.

Tradizionalmente la caciotta di solo latte di vacca, per ragioni di conservazione, ha sempre avuto dimensioni di scalzo e diametro piuttosto ridotte. Veniva consumata in fretta per mantenere la sua fragranza. Il Caciottone di Norcia invece aveva dimensioni maggiori, la sua caratteristica mista non solo accontentava meglio il gusto, sicuramente meno forte del pecorino, ma dava la possibilità di aumentare il calibro delle forme, non comportando problemi relativi ai tempi di conservazione e stagionatura. La cultura casearia della montagna Norcina si è specializzata da tempo memorabile nella produzione di Caciottone di Norcia; questa scelta degli abitanti della zona è dovuta a una ragione storica particolare.

La transumanza degli ovini verso le valli umbre e laziali nei mesi invernali comportava una ovvia carenza di latte di pecora in quella stagione. Durante questi periodi nelle stalle, soprattutto nelle zone più marginali come quella di Castelluccio, rimanevano solo una minima parte delle pecore, destinate a produrre carne e il latte per il sostentamento delle famiglie nei duri mesi invernali. In questi mesi si usava produrre il formaggio misto mescolando il ricco e nutriente latte delle vacche con il latte ovino.

In sostanza il Caciottone di Norcia racchiude in sé i pregi di entrambe le tipologie casearie, qualità consolidata nella percezione dei consumatori anche fuori regione. Sono molte le testimonianze dirette riguardanti frequenti ordinativi ed esportazioni da Norcia verso la zona della Capitale, commercio organizzato da numerosi commercianti del Lazio sin dal dopoguerra.

Dalla ricerca di archivio sono emerse numerose conferme come i documenti fotografici relativi alla famosa Mostra Mercato del Tartufo Nero e dei Prodotti della Montagna che si tiene a Norcia dalla fine degli anni '50 e dove è sempre visibile tra i prodotti del luogo in esposizione il Caciottone di Norcia.

Ci sono documenti fotografici anche degli anni '70 e '80 che avvalorano la sempre maggiore crescita della reputazione del Caciottone di Norcia, in particolare alcuni scatti di una edizione della mostra mercato tenuta i primi anni '80 nei quali si distingue il Caciottone. In una foto dello stesso periodo si nota in uno degli stand la lista dei prodotti con i prezzi e si legge la parola «caciottoni». In una fotografia dello stand del caseificio sociale scattata negli anni '70 si vedono esposti con chiarezza i caciottoni di Norcia con la caratteristica scritta Caciottone di Norcia.

È comunque dagli anni Cinquanta che la mescolanza dei diversi tipi di latte (ovino-bovino) incomincia a diventare conosciuta al pubblico più ampio dei consumatori non solo italiani, diventando stabilmente una tecnica casearia finalizzata all'ottenimento del Caciottone di Norcia.

Un primo obiettivo del legame si evince dall'articolo di Annalisa Zordan pubblicato dal Gambero Rosso in cui si cita il Caciottone di Norcia. L'articolo promuoveva il Campionato di Mastro Formaggio organizzato da Università dei Sapori di Perugia presso Vallo di Nera (PG) nel giugno 2012 nell'ambito della manifestazione Fior di Cacio.

Fonte: Zordan A., Gambero Rosso, «Mastro Formaggio: la caciotta tagliata ad arte».

Menzioniamo come indicativo del legame con la zona geografica il corso di aggiornamento professionale «L'Orologio dei Formaggi» organizzato da Università dei Sapori (Centro di Formazione e Cultura dell'Alimentazione e dell'Ospitalità) nel 2010 e focalizzato sulle tecniche di abbinamento dei formaggi con vini, creme spalmabili, frutta e pane. Nella descrizione degli argomenti del corso si includeva il Caciottone di Norcia assieme ad altri noti formaggi italiani come l'Asiago DOP, Taleggio DOP, Raschera DOP e altri.

Fonte: Università dei Sapori, 2010, corso di aggiornamento professionale «L'Orologio dei Formaggi».

Una prova della solidità della denominazione è riscontrabile in una iniziativa di uno dei più grandi operatori nazionali della GDO: una iniziativa realizzata per sostenere la città di Norcia dopo l'ultimo sisma del 2016. Si tratta di un comunicato stampa in cui si include il Caciottone di Norcia tra i prodotti di maggiore fama del territorio e da salvaguardare.

Fonte: ASPIAG SERVICE S.r.l. concessionaria del marchio Despar in Triveneto, Emilia-Romagna e Lombardia area, 2017, Comunicato stampa «Despar Teatro Italia: Billi Brass Quintet in concerto, per ricordare il terremoto che ha colpito Norcia un anno fa», area media e press, 27 ottobre 2017.

Una rilevante conferma del legame con la zona geografica è riscontrabile dalla citazione della Indicazione Geografica Caciottone di Norcia in InForma, la rivista periodica cartacea e online di informazione tecnica e gastronomico/culturale specializzata nel settore formaggi, gestita da ONAF. L'ONAF, costituita per iniziativa della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Cuneo, la «Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio», rappresenta la più importante ed autorevole organizzazione del settore caseario. L'attività dell'ONAF è imperniata innanzitutto sulla realizzazione di corsi per assaggiatori e maestri assaggiatori che dal 1991 si tengono con lo scopo di promuovere, diffondere, ampliare e valorizzare la cultura del formaggio e delle produzioni lattiero-casearie.

Fonte: Baccarelli C. 2020, rivista specialistica InForma, «Caciottone Norcia» pag. 47 n. 34 dicembre 2020.

Una ulteriore conferma è riscontrabile nel comunicato stampa rilasciato nel 2016 dall'AGI, una delle più autorevoli agenzie di stampa in Italia.

Appena qualche giorno dopo il sisma registrato nell'area della Valnerina nell'ottobre del 2016, l'AGI pubblicava l'articolo «Terremoto: dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato». In questo articolo sono stati elencati i più importanti prodotti del territorio in quanto patrimonio agroalimentare da salvaguardare, tra cui si distingue l'Indicazione Geografica Caciottone di Norcia. In tale articolo viene citato e riconosciuto come «patrimonio culturale del Paese, oltre che economico ed occupazionale».

Fonte: AGI-Agenzia Giornalistica Italia S.p.A. 2016 «Terremoto: dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato», articolo del 2 novembre 2016.

Una aggiuntiva e oggettiva prova della reputazione e del legame con la zona geografica è documentata dalla pubblicazione «L'Umbria dei Formaggi», volume di ricerca e raccolta sulle più importanti produzioni casearie della regione Umbria. In questo volume è stata dedicato un particolare spazio al Caciottone di Norcia.

Fonte: Promocamera - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Perugia (a cura di), «L'Umbria dei Formaggi» ed. 2022, pag. 42, «Caciottone Norcia».

Una recente fonte a dimostrazione del legame con la zona geografica è documentato dall'iniziativa ISTAT «L'Italia Buona», nell'ambito del 7° Censimento Generale dell'Agricoltura. Il concorso «L'Italia Buona» ha visto come protagonisti gli agriturismi italiani che si distinguono per la «scelta delle materie prime, nella lavorazione» come «peculiarità che alla bontà uniscono il valore della tipicità». Le ricette finaliste sono state raccolte in un Cookbook curato da ISTAT nel quale, come da regolamento del concorso, sono state citate anche materie prime e ingredienti. Tra le ricette finaliste figura anche un originale piatto chiamato «Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo». Nella scheda della ricetta tra gli ingredienti è stato chiaramente citato il Caciottone di Norcia.

Fonte: 7° Censimento Generale dell'Agricoltura, 2022, concorso «L'Italia Buona», ricetta «Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo».

Infine i fattori morfologici e organolettici ne sanciscono la riconoscibilità presso il consumatore. Determinati fattori, quali anche le tradizioni di lavorazione artigianale, contribuiscono a conferire al Caciottone di Norcia IGP il carattere di tipicità:

- il tradizionale utilizzo congiunto di latte bovino non inferiore al 90 % e non superiore al 95 % e latte ovino non inferiore al 5 % e non superiore al 10 %. Infatti il latte ovino è stato aggiunto tradizionalmente per poter aumentare le dimensioni della forma e per poter allungare il tempo di conservazione mantenendo la caratteristica freschezza, ma anche per conferire un gusto più deciso rispetto al formaggio di latte esclusivamente vaccino;
- la pasta dalla consistenza morbida e burrosa, più tenace vicino alla crosta. La consistenza tipica della pasta è dovuta all'elasticità conferita alla cagliata in fase di lavorazione in vasca, in particolare dosando le variabili tempo e temperatura;
- il colore al taglio che risulta bianco tendente al paglierino, con lieve occhiatura da distacco. Tale caratteristica del Caciottone di Norcia IGP è dovuta alle dimensioni della cagliata (paragonabile al chicco di mais), ma anche alla struttura della pelle del granulo in grado di conferire la giusta umidità secondo la metodica tradizionale di lavorazione.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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