



**Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden  
laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU)  
N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla**

(C/2024/1985)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**”Caciottone di Norcia”**

**EU-nro: PGI-IT-02807 – 19.10.2021**

**1. Suojatun maantieteellisen merkinnän (SMM) nimi tai nimet**

”Caciottone di Norcia”

**2. Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

**3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

**3.1. Tuotelaji**

Luokka 1.3 Juustot

**3.2. Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta**

SMM-merkinnän saanut Caciottone di Norcia -juusto on lieriön muotoinen, siinä on pyöreät reunat ja sen pohja on tasainen. Juuston halkaisija on 20–22 cm ja korkeus 9–11 cm. Se painaa 3,2 kg ( $\pm$  12 %).

SMM-merkinnän saanut Caciottone di Norcia -juusto valmistetaan pastöroidusta lehmän- ja lampaanmaidosta. Caciottone di Norcia -juuston erityispiirre on se, että lehmänmaidon osuus on 90–95 prosenttia ja lampaanmaidon 5–10 prosenttia.

Juuston maku on tuoksuva ja aromikas, ja jälkimaku on tyyppillisen kermanen. Tuoksussa on maidon, lämmitetyn maidon ja/tai sulatetun voion aromeja ja tuoksuja.

Juuston ulkonäölle on ominaista ohut, sileä ja pesty kuori, ja sen väri vaihtelee oljenkeltaisesta okrankeltaiseen kypsyyssasteen mukaan. Sisus on pehmeä ja voimainen, ja lähempänä kuorta se muuttuu tiiviimmäksi. Leikattaessa juuston väri vaihtelee valkoisesta oljenväriseen, ja lohkaistaessa rakenteessa näkyy pieniä koloja.

Jotta tuote voidaan tunnistaa merkkinä, on täsmennetty seuraavat kuiva-aineen fysikaalis-kemialliset ominaisuudet:

Valkuaispitoisuus vähintään: 37,00 grammaa 100 grammaa kohden (kuiva-aine).

Rasvapitoisuus vähintään: 46,00 grammaa 100 grammaa kohden (kuiva-aine).

Natriumkloridipitoisuus vähintään: 2,10 grammaa 100 grammaa kohden (kuiva-aine).

Vähimmäiskosteuspitoisuus, kypsytystyyppin mukaan:

*Dolce* (mieto), kypsytyks 20–60 päivää – 31 prosenttia

*Medio* (keskipitkä), kypsytyks 61–120 päivää – 23 prosenttia

*Riserva* (kypsä), kypsytyks 121–365 päivää – 21 prosenttia.

”Caciottone di Norcia” voidaan myydä kokonaisena tai paloina.

<sup>(1)</sup> EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>

### 3.3. Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

Mihinkään käytetyistä rehuista ei sovelleta voimassa olevan lainsäädännön mukaisista laatuvaatimuksista poikkeavia laatuvaatimuksia.

SMM-merkinnän saanut Caciottone di Norcia -juusto on valmistettu lehmänmaidon (90–95 %) ja lampaanmaidon (5–10 %) yhdistelmästä.

### 3.4. Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

SMM-merkinnän saaneen Caciottone di Norcia -juuston valmistukseen kuuluvat seuraavat tuotantovaiheet: maidon varastointi, pastörinti, koagulointi, juoksettuneen juustomassan rikkominen, muotteihin laitto ja lämpökäsittely, suolaus ja kypsyttäminen.

Kaikkien vaiheiden raaka-aineiden jalostamisesta valmiiksi lopputuotteeksi, myös kypsyttämisen, on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

### 3.5. Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

–

### 3.6. Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Seuraavat tiedot on merkittävä selvästi ja helposti luettavasti kuhunkin juustoon tai pakattuun juustopalaan:

Nimi "Caciottone di Norcia IGP" (Caciottone di Norcia SMM) millä tahansa fontilla, kunhan nimi on painettu suuremmalla kuin mikään muu pakkauksen teksti.

Sanoista "Caciottone di Norcia IGP" (Caciottone di Norcia SMM) muodostuva logo, jossa prepositio "di" on värjätyn ympyrän sisällä. Jotta kuluttajan on helppo tunnistaa logo, on noudatettava seuraavia paino-ohjeita:

– fontti: Souvenir Medium Demi

– logossa käytettävä Pantone-väri: Reflex Blue.



Logo voi kuitenkin olla myös harmaasävyinen tai yksivärinen.

## 4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

SMM-merkinnän saaneen Caciottone di Norcia -juuston tuotantoalueeseen kuuluvat Norcian, Cascian, Monteleone di Spoleton, Precin ja Poggiodomon kuntien väestölaskenta- ja hallintoalueet, jotka kaikki kuuluvat Valnerinan alueeseen Perugian maakunnassa.

## 5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

SMM-merkinnän saaneella Caciottone di Norcia -juustolla on tietyt maineeseen liittyvät, morfologiset ja aistinvaraiset ominaisuudet, jotka ovat objektiivisesti ja yksiselitteisesti todistettavissa ja jotka erottavat sen saman tuoteluokan muista juustoista.

Maitosekoituksia käytettiin juuston valmistukseen Valnerinassa jopa ennen 1900-luvun puoliväliä pääasiassa maaseudun köyhien olojen takia, jotka olivat tuohon aikaan tyyppisiä alueella.

Caciottone di Norcia -juuston tuotantoprosessi tarjosi myös etuja, sillä lampaanmaidon lisääminen mahdollisti paljon pidemmän säilyvyysajan. Tätä etua ei pidä aliarvioida erityisesti kun puhutaan menneistä ajoista, jolloin suolaa oli niukasti saatavilla eikä ihmisillä ollut jääkaappeja. Eri maitojen sekoituksesta valmistettuna juustona "Caciottone di Norcia" oli maittavuutensa ja hienostuneiden ominaisuuksiensa ansiosta verrattavissa lehmänmaidosta valmistettuun Caciotta-juustoon, mikä lisäsi sen menestystä ja teki siitä entistä suosituimman kuluttajien keskuudessa viime vuosisadan alusta lähtien. Vuosien saatossa Caciottone di Norcia -juuston maine on parantunut merkittävästi jopa siinä määrin, että tuote on nykyään synonyymi tuotantoalueelle.

Säilyvyssyistä lehmänmaidosta valmistettujen juustotahkojen halkaisija ja kannan koko ovat perinteisesti olleet pienempiä. Juusto nautittiin nopeasti, jotta aromit säilyisivät. ”Caciottone di Norcia” oli kuitenkin kooltaan suurempi. Sen lisäksi, että juuston valmistaminen maitosekoituksista paransi makua, joka oli huomattavasti miedompi kuin pelkästä lampaanmaidosta valmistetuissa juustoissa, juustoista voitiin tehdä suurempia, koska säilymiseen ja kypsymiseen liittyviä ongelmia ei ollut. Norcian vuoristoalueiden juustomestarit ovat jo ammoisista ajoista asti erikoistuneet Caciottone di Norcia -juuston valmistukseen. Tähän paikallisten asukkaiden valintaan liittyy erityisiä historiallisia syitä.

Talvikuukausina lampaat siirtyivät laiduntamaan Umbrian ja Lazion laaksoihin, minkä vuoksi lampaanmaidosta oli tietenkin puutetta kyseisenä kautena. Näinä aikoina etenkin syrjäisemmillä alueilla, kuten Castelluccioissa, vain pieni määrä lampaita jäi lampoloihin. Lampaita pidettiin, koska niistä saatava liha ja maito tarjosivat perheille ravintoa ja autoivat näitä selviytymään ankarista talvikuukausista. Kyseisinä kuukausina juustoa valmistettiin sekoittamalla ravinteikasta lehmänmaitoa lampaanmaidon kanssa.

Caciottone di Norcia -juustossa yhdistyvät näin ollen molempien juustotyyppien hyvät puolet, ja tämä ominaisuus on hyvin kuluttajien tiedossa alueen ulkopuolella. On monia suoria todisteita siitä, että sodanjälkeisestä ajasta lähtien monet Lazioissa toimineet kauppiat ovat usein tilanneet Norciasta juustoa ja vieneet sitä Rooman alueelle.

Tämän todistavat arkistolähteet, kuten valokuvatalenteet kuuluisasta Mostra Mercato del Tartufo Nero e dei Prodotti della Montagna -myyntinäyttelystä (Mustan tryffelin ja vuoristotuotteiden myyntinäyttely), joka on järjestetty Norciassa 1950-luvun loppupuolelta lähtien ja jossa ”Caciottone di Norcia” on aina ollut esiteltyjen tuotteiden joukossa.

Samasta myyntinäyttelystä on olemassa 1970- ja 1980-luvulta peräisin olevia valokuvia, jotka todistavat Caciottone di Norcia -juuston kasvavaa suosiota. Erityisesti joissain 1980-alkupuolella pidetyssä näyttelyssä otetuissa kuvissa voi nähdä Caciottone-juustoja. Samalta ajalta olevassa valokuvassa näkyy näyttelykoju, jossa on tuoteluettelo ja tuotteiden hinnat sekä sana *caciottoni*. Juusto-osuuskunnan näyttelykojuja esittävässä valokuvassa 1970-luvulta on selkeästi näkyvissä Caciottone di Norcia -juustotahkoja, joissa on tyypillinen Caciottone di Norcia -logo.

Erityyppisten maitojen (lampaan- ja lehmänmaito) sekoittaminen keskenään tuli myös Italian ulkopuolella laajemmin kuluttajien tietoisuuteen 1950-luvulta lähtien, ja vähitellen siitä tuli Caciottone di Norcia -juuston valmistuksessa käytettävä vakiintunut tekniikka.

Ensimmäinen objektiivinen viittaus tähän yhteyteen on nähtävissä *Gambero Rosso* -lehdessä julkaistussa Annalisa Zordanin artikkelissa, jossa mainitaan ”Caciottone di Norcia”. Artikkelissa mainostettiin perugialaisen Università dei Saporin ravintolakoulun järjestämää juustomestareiden mestaruuskilpailua, joka järjestettiin Perugian maakunnassa sijaitsevassa Vallo di Neran kunnassa kesäkuussa 2012 osana Fior di Cacio -tapahtumaa.

Lähde: Zordan A., *Gambero Rosso*, ”Mastro Formaggiaio: la caciotta tagliata ad arte” (Juustomestari: caciotta-juuston viipalointi on taidetta).

Lisäyhteytenä maantieteelliseen alueeseen voidaan mainita myös ravintola-, majoitus- ja ravitsemisalan koulutus- ja kulttuurikeskus Università dei Saporin vuonna 2010 järjestämä ammatillinen täydennyskoulutuskurssi ”L’Orologio dei Formaggi” (Pyöreä juustolautanen), jossa keskityttiin juuston yhdistämiseen viinin, levitteiden, hedelmien ja leivän kanssa. Kurssin kuvauksessa ”Caciottone di Norcia” mainittiin muiden kuuluisien italialaisten juustojen, kuten SMM-merkinnän saaneiden Asiago-, Taleggio- ja Raschera-juustojen, rinnalla.

Lähde: Università dei Saporin, 2010, ammatillinen täydennyskoulutuskurssi ”L’Orologio dei Formaggi”

Nimitys on niin vakiintunut, että yksi Italian suurimmista vähittäismyyjistä teki aloitteen Norcian kaupungin tukemiseksi alueella vuonna 2016 tapahtuneen viimeisimmän maanjäristyksen jälkeen. Lehdistöiedotteessa oli viittaus Caciottone di Norcia -juustoon yhtenä alueen tunnetuimmista tuotteista, jota on tarpeen suojella.

Lähde: ASIAG SERVICE S.r.l., Despar-tuotemerkin käyttöoikeuksien haltija Trivenetossa sekä Emilia-Romagnan ja Lombardian alueella, 2017, lehdistöiedote ”Despar Teatro Italia: Billi Brass Quintet in concerto, per ricordare il terremoto che ha colpito Norcia un anno fa” (Despar-teatteri Italia: Billi Brass Quintet konsertoi vuosi sitten Norciassa tapahtuneen maanjäristyksen muistoksi), media- ja lehdistöosasto, 27.10.2017.

Toinen tärkeä vahvistus yhteydestä maantieteelliseen alueeseen on maininta Caciottone di Norcia SMM -juustosta paperi- ja verkkoversiona julkaistavassa juustonvalmistusalan *InForma* -lehdessä, joka sisältää teknistä sekä ruoka- ja kulttuurialan erikoistietoa ja josta vastaa ONAF. ONAF eli Cuneon kauppa-, teollisuus- käsityö- ja maatalouskamarin (Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Cuneo) perustama kansallinen juustonmaistajien organisaatio on tärkein ja arvovaltaisin juustoalan organisaatio. ONAFin tärkeimpänä tehtävänä on ollut tarjota kurssuja maistajille ja mestarimaistajille. Kurssuja on järjestetty vuodesta 1991 lähtien ja niiden tavoitteena on edistää, tehdä tunnetuksi ja laajentaa juuston ja meijerituotteiden valmistuskulttuuria sekä parantaa sen arvostusta.

Lähde: Baccarelli C. 2020, *InForma* -erikoisalehti, "Caciottone Norcia", s. 47, painos N:o 34, joulukuu 2020.

Lisätietoja löytyy Italian arvovaltaisimpiin uutistoimistoihin kuuluvan AGIn lehdistötiedotteesta vuodelta 2016.

Vain muutama päivä Valnerinan alueella lokakuussa 2016 tapahtuneesta maanjäristyksestä AGI julkaisi artikkelin "Terremoto: dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato" (Maanjäristys vaarantaa alueen perinnön linsseistä *ciauscolo*-makkaraan). Artikkelissa luetaan alueen tärkeimmät tuotteet, myös SMM-merkinnän saanut Caciottone di Norcia -juusto, elintarviketeollisuuden perintönä, joka on säilytettävä. Artikkelin mukaan kyseiset tuotteet ovat "osa maan kulttuuriperintöä sekä taloudellista ja työhön liittyvää perintöä" (*patrimonio culturale del Paese, oltre che economico ed occupazionale*).

Lähde: AGI – Agenzia Giornalistica Italia S.p.A., 2016, "Terremoto: dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato", 2.11.2016 julkaistu artikkeli.

Lisää objektiivisia todisteita tuotteen maineesta ja yhteydestä maantieteelliseen alueeseen on julkaisussa *L'Umbria dei Formaggi*. Se on Umbrian juustonvalmistuksesta tehty tutkimus, joka sisältää oppaan kaikkein tärkeimmistä juustoista. Yksi julkaisun osiosta on omistettu Caciottone di Norcia -juustolle.

Lähde: Promocamera – Perugian kauppakamarin erikoisvirasto (toim.), *L'Umbria dei Formaggi* toim. 2022, s. 42, "Caciottone Norcia".

Yhteyden maantieteelliseen alueeseen todistava tuore viittaus on dokumentoitu Italian kansallisen tilastokeskuksen ISTATin aloitteessa "L'Italia Buona", osana seitsemättä yleistä maatalouslaskentaa. L'Italia Buona -kilpailuun osallistui italialaisia maatilamatkailuyrityksiä, jotka erottuvat "ruoanvalmistuksessa raaka-ainevalinnoillaan", joiden "tunnusomainen piirre on se, että laatu yhdistyy ainutlaatuisuuteen". Viimeiseen vaiheeseen edenneet reseptit koottiin ISTATin julkaisemaan keittokirjaan, ja kilpailun sääntöjen mukaisesti myös raaka-aineet ja ainesosat mainittiin kirjassa. Yksi finaaliin yltäneistä resepteistä oli nimeltään "Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo" (Hänen Majesteettinsa, rapea kananmuna ja tryffelä). "Caciottone di Norcia" mainittiin selkeästi reseptikortissa yhtenä ainesosana.

Lähde: Seitsemäs yleinen maatalouslaskenta, 2022, L'Italia Buona -kilpailu, resepti "Sua Maestà l'Uovo croccante con Tartufo" (Hänen Majesteettinsa, rapea kananmuna ja tryffelä).

Lisäksi voidaan todeta, että kuluttajien on mahdollista tunnistaa tuote sen morfologisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien perusteella. Tietyt tekijät, kuten käsiteolliset juustonvalmistustekniikat, antavat SMM-merkinnän saaneelle Caciottone di Norcia -juustolle sen omaleimaisen luonteen:

- Perinteisesti käytetään maitosekoitusta, josta 90–95 prosenttia on lehmänmaitoa ja 5–10 prosenttia lampaanmaitoa. Lampaanmaitoa lisättiin perinteisesti juustoon sen koon kasvattamiseksi ja säilyvyysajan pidentämiseksi sekä juustolle tyypillisen tuoreuden säilyttämiseksi mutta myös omaleimaisemman maun saamiseksi kuin pelkästä lehmänmaidosta valmistetussa juustossa.
- Sisus on pehmeä ja voimainen, ja lähempänä kuorta se muuttuu tiiviimmäksi. Sisuksen tyypillinen rakenne syntyy juustomassaan muodostuvasta elastisuudesta siinä vaiheessa, kun sitä työestetään sammiossa, erityisesti aika- ja lämpötilamuuttujia mukauttamalla.
- Leikattaessa juuston väri vaihtelee valkoisesta oljenväriseen, ja lohkaistaessa rakenteessa näkyy pieniä koloja. SMM-merkinnän saaneen Caciottone di Norcia -juuston ominaisuudet syntyvät juustomassan raekoosta (verrattavissa maissinjyviin) ja rakeiden kuoren rakenteesta, jonka ansiosta juustoon muodostuu juuri oikea määrä kosteutta perinteisen juustonvalmistusmenetelmän mukaisesti.

**Eritelmän julkaisutiedot**

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

---