



C/2024/1985

2024.3.6.

**Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek  
minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke  
(2) bekezdésének a) pontja alapján**

(C/2024/1985)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítás iránti kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**„Caciottone di Norcia”**

**EU-szám: PGI-IT-02807 – 2021.10.19.**

**1. Elnevezés (OFJ)**

„Caciottone di Norcia”

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

**3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

**3.1. A termék típusa**

1.3. osztály: Sajtok

**3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása**

A „Caciottone di Norcia” OFJ henger alakú, sík peremű, lekerekített oldalú sajtkorong. Átmérője 20–22 cm, peremmagassága 9–11 cm közötti. Tömege 3,2 kg ( $\pm$  12 %).

A „Caciottone di Norcia” OFJ pasztörözött tehén- és juhtejből készül. A sajt jellegzetessége a legalább 90 % és legfeljebb 95 %-ot kitevő tehéntej és a legalább 5 %-ot és legfeljebb 10 %-ot kitevő juhtej aránya.

A „Caciottone di Norcia” OFJ illatos és aromás ízű, jellegzetes tejszínes utóízzel. Szaglásra tejszín és/vagy meleg tejszínre és/vagy olvasztott vajra emlékeztető aromákat és illatokat áraszt.

Küllemét tekintve a sajt mosott kérge sima és vékony, színe az érettségtől függően a szalmasárgától az okkersárgáig terjed. A sajttest puha és lágy állagú, közvetlenül a kérge alatt keményebb; felvágáskor a szalmasárgába hajló fehér színű sajttestben apró lyukak láthatók.

Annak érdekében, hogy a termék azonosítható legyen a piacon, a következő szárazanyagra vonatkoztatott fizikai-kémiai jellemzők kerültek meghatározásra:

Minimális fehérjetartalom: 37,00 g/100 g szárazanyag

Minimális zsírtartalom: 46,00 g/100 g szárazanyag

Minimális nátrium-klorid-tartalom: 2,10 g/100 g szárazanyag

Minimális nedvességtartalom, az érlelés típusától függően:

20–60 napos enyhe érlelés: 31 %;

61–120 napos közepes érlelés: 23 %;

121–365 napos „Riserva” érlelés: 21 %.

A „Caciottone di Norcia” egészben vagy darabolva értékesíthető.

<sup>(1)</sup> HL L 343., 2012.12.14., 1. o., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>

### 3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

Nincs olyan takarmány, amelynek felhasználására a hatályos jogszabályokban meghatározottaktól eltérő minőségi követelmények vonatkoznak.

A „Caciottone di Norcia” OFJ egy tehéntejből és juhtejből készült sajt, amelyben a tehéntej aránya legalább 90 % és legfeljebb 95 %, a juhtej aránya pedig legalább 5 % és legfeljebb 10 %-ot tesz ki.

### 3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A „Caciottone di Norcia” OFJ előállításának lépései a következők: a tej tárolása; pasztőrözés; alvasztás; az alvadék feldarabolása; formázás és hőkezelés; sózás; érlelés.

A nyersanyagok feldolgozásától a termék előállításig minden műveletnek – az érlelést is beleértve – a körülhatárolt földrajzi területen kell történnie.

### 3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

—

### 3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

Minden sajton vagy csomagoláson egyértelműen és olvashatóan fel kell tüntetni a következő információkat:

bármilyen betűtípussal a „Caciottone di Norcia” OFJ elnevezést, amennyiben az nagyobb, mint a csomagoláson feltüntetett bármely más felirat;

a logót alkotó „Caciottone di Norcia IGP” feliratot, amelyben a „di” előjárósó egy teli körben szerepel. A feliratnak a következő nyomtatási jellemzőkkel kell rendelkeznie, amelyek lehetővé teszik a fogyasztó számára, hogy azt könnyen felismerje:

betűtípus: Souvenir Medium Demi;

a logón használandó Pantone-szín: Reflex Blue.



A logo azonban szürkeárnyaltos vagy fekete-fehér változatban is használható.

## 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Caciottone di Norcia” OFJ sajt előállítási területe Norcia, Cascia, Monteleone di Spoleto, Preci és Poggiodomo települések mezőgazdasági összeíráson alapuló és közigazgatási területét foglalja magában, amelyek mindegyike Perugia megye Valnerina területéhez tartozik.

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A hírnév, az alak és az érzékszervi tulajdonságok tekintetében a „Caciottone di Norcia” OFJ sajt objektív és kétségtelenül bizonyítható tulajdonságokkal rendelkezik, amelyek egyértelműen megkülönböztetik az azonos termék kategóriába tartozó többi sajtól.

Valnerina területén már a XX. század közepe előtt is készítettek összekevert tejből készült sajtot, főként az akkoriban az ezekben a régiókban a parasztek körében gyakori nélkülözések miatt.

A „Caciottone di Norcia” előállítási folyamata abból a szempontból is előnyös volt, hogy a juhtej hozzáadásának köszönhetően sokkal hosszabb eltarthatóságot tett lehetővé. Ennek az előnynek a jelentősége különösen akkor érthető meg, ha arra gondolunk, hogy a régi időkben a só ritkaságnak számított és az embereknek nem volt hűtőszekrényük. Ezenkívül, mivel tejszerűvé készült, a „Caciottone di Norcia” ugyanolyan ízletes és finom volt, mint a tehéntejből készült *caciotta*, ezért is tűnhetett ki a többi sajt közül, és válhatott a múlt század eleje óta egyre keresettebbé és kedveltebbé a fogyasztók körében. A „Caciottone di Norcia” az évek során olyan nagy hírnévre tett szert, hogy az előállítási terület egyik jellegzetes terméke lett.

A kizárólag tehéntejből készült *caciotta* sajt eltarthatósági okokból hagyományosan mindig is elég kis méretű és átmérőjű volt. Aromájának megőrzése érdekében rövid időn belül el kellett fogyasztani. Ezzel szemben a „Caciottone di Norcia” nagyobb méretű volt, és annak következtében, hogy tejszerűvé készült, nemcsak az íze érvényesült jobban, amely kétségtelenül kevésbé volt erős, mint a *pecorino* sajté, hanem azt is lehetővé tette, hogy a sajtok nagyobbak legyenek, mivel az eltarthatósági és érlelési idő nem jelentett problémát. A „Caciottone di Norcia” emberemlékezet óta a Norcia hegyvidéki területére jellemző sajt készítési kultúra egyik specialitása, és különleges történelmi oka van annak, hogy a régió lakosainak erre a sajtra esett a választása.

Mivel a juhokat a téli hónapokban Umbria és Lazio völgyeibe hajtották, ez nyilvánvalóan azt idézte elő, hogy ebben az időszakban nem volt juhtej. Ezekben az időszakokban, különösen az olyan távolabbi területeken, mint Castelluccio, csak kevés juh maradt az istállóban, amelyeket a húrukért és a tejükért tartottak, hogy a téli hónapokban biztosítsák a családok megélhetését. Ezekben a hónapokban a helyiek rendszerint úgy állították elő a sajtot, hogy a tehenek dús és tápláló tejéhez juhtejet kevertek.

A „Caciottone di Norcia” lényegében mindkét sajt fajta tulajdonságait magában hordozza, és a fogyasztók, még a régió kívülről is, különösen kedvelik ezt a különlegességet. Számos, első kézből származó beszámoló szól arról, hogy a háború utáni időszak óta a laziói kereskedők gyakran rendeltek és szállítottak sajtot Norciából a fővárosba.

A levéltári kutatások során számos bizonyíték került napvilágra, például az 1950-es évek vége óta Norciában megtartott híres *Mostra Mercato del Tartufo Nero e dei Prodotti della Montagna* vásár (a fekete szarvasgomba és a hegyvidéki termékek vására) fotódokumentumai, amelyeken a „Caciottone di Norcia” mindig látható a kiállított helyi termékek között.

A 70-es és 80-as évekből származó fotódokumentumok is a „Caciottone di Norcia” egyre nagyobb népszerűségéről tanúskodnak, különösen a 80-as évek elején tartott egyik vásáron készült felvételek, amelyeken feltűnik a *Caciottone*. Egy ugyanebből az időszakból származó felvételen megfigyelhető az egyik stand árlistája, amelyen a „caciottoni” szó is olvasható. A sajt szövegzet standjáról a 70-es években készült egyik fényképen jól látható a norciai *caciottoni* a jellegzetes „Caciottone di Norcia” felirattal.

A különböző fajtájú tejek (juhtej és tehéntej) keverése azonban az 1950-es évektől kezdett külföldön is szélesebb körben ismertté válni a fogyasztók körében, és fokozatosan a „Caciottone di Norcia” előállításának bevett sajt készítési technikájává vált.

A fennálló kapcsolat első objektív bizonyítéka Annalisa Zordan *Gambero Rosso* által közzétett cikkében található, amelyben említést tesz a „Caciottone di Norcia” sajtról. Ez a cikk a sajt készítő mesterek bajnokságáról számolt be, amelyet 2012 júniusában a perugiai *Università dei Sapori* (Ízek Egyeteme) rendezett meg Vallo di Nera (PG) mellett, a „Fior di Cacio” rendezvény keretében.

Forrás: Zordan A., *Gambero Rosso*, „Mastro Formaggiaio: la caciotta tagliata ad arte” (Sajt készítő mester: a caciotta felvágása igazi művészet).

A földrajzi területtel való kapcsolat további bizonyítékeként említjük meg a „L’Orologio dei Formaggi” című szakmai továbbképzést is, amelyet 2010-ben az *Università dei Sapori* (Centro di Formazione e Cultura dell’Alimentazione e dell’Ospitalità – Élelmiszeripari és Vendéglátóipari Képzési és Kulturális Központ) szervezett, és amely a sajtok borokkal, kenhető krémekkel, gyümölcsökkel és kenyérral való párosításának technikáiról szólt. A tanfolyam leírásában a „Caciottone di Norcia”, valamint más híres olasz sajtok, például az „Asiago” OEM, a „Taleggio” OEM, a „Raschera” OEM és egyéb sajtok is szerepeltek.

Forrás: *Università dei Sapori*, 2010, „L’Orologio dei Formaggi” szakmai továbbképzés.

Az elnevezés erősségét bizonyítja az egyik legnagyobb országos szupermarketlánc üzemeltetője által indított kezdeményezés, amely a legutóbbi, 2016-os földrengés után Norcia városának támogatására irányult. A sajtóközlemény a régió leghíresebb, védelemre szoruló termékei között említi a „Caciottone di Norcia” sajtot.

Forrás: ASPIAG SERVICE S.r.l., a Despar trivenetói, emilia-romagnai és lombardiai márkakereskedője, 2017, „Despar Teatro Italia: Billi Brass Quintet in concerto, per ricordare il terremoto che ha colpito Norcia un anno fa” (Despar Teatro Italia: a Billi Brass Quintet koncertje, megemlékezés a Norciát egy évvel ezelőtt sújtó földrengésről) című sajtóközlemény, média és sajtó, 2017. október 27.

A földrajzi területtel való kapcsolatot igazoló fontos tényező, hogy a „Caciottone di Norcia” földrajzi jelzésről említést tett az ONAF gondozásában nyomtatott és online formában megjelenő, technikai és gasztronómiai/kulturális információkat tartalmazó sajtágazati időszaki folyóirat, az InForma. A Cuneói Kereskedelmi, Ipari, Kézműves és Mezőgazdasági Kamara kezdeményezésére létrehozott ONAF (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio – Sajtóköstölők Országos Szervezete) a sajtágazat legfontosabb és legbefolyásosabb szervezete. Az ONAF tevékenységének gerincét az teszi ki, hogy 1991 óta kóstolóknak és mesterkóstolóknak szánt tanfolyamokat szervez a sajt- és tejtermékkultúra előmozdítása, terjesztése, fejlesztése és népszerűsítése céljából.

Forrás: Baccarelli C. 2020, InForma szakfolyóirat, „Cacciottone Norcia”, 47. oldal, 34. szám, 2020. december.

További bizonyítékot szolgáltat az egyik legnagyobb olaszországi hírügynökség, az AGI által 2016-ban közzétett sajtóközlemény.

Az AGI néhány nappal a Valnerina régióban 2016 októberében bekövetkezett földrengés után jelentette meg a „Terremoto; Lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato” (Földrengés: a lencsétől a Ciauscolo kolbászig veszélybe került az örökség) című cikket. A cikk felsorolja a megvédendő agrár-élelmiszeripari örökség részét képező legfontosabb regionális termékeket, köztük a „Caciottone di Norcia” földrajzi jelzést. A cikk „az ország kulturális örökségéhez tartozó, és emellett gazdasági és foglalkoztatási szempontból is értékes” terméként említi és ismeri el a terméket.

Forrás: AGI-Agenzia Giornalistica Italia S.p.A., 2016, „Terremoto: dalle lenticchie al ciauscolo, il patrimonio minacciato” (Földrengés: a lencsétől a Ciauscolo kolbászig veszélybe került az örökség), 2016. november 2-i cikk.

A termék hírnevének és a földrajzi területtel való kapcsolatának további objektív bizonyítéka található a „L’Umbria dei Formaggi” című kiadványban, amely az Umbria régióban előállított főbb sajtokról szóló kutatásokat és információkat tartalmazza. A „Caciottone di Norcia” különleges helyet foglal el ebben a kötetben.

Forrás: Promocamera – Azienda Speciale della Camera di Commercio di Perugia, „L’Umbria dei Formaggi” (Promocamera – a Perugiai Kereskedelmi Kamara szakügynöksége, „A sajtok Umbriája”), 2022. évi kiadás, 42. o., „Caciottone di Norcia”.

A földrajzi területtel való kapcsolat közelmúltbeli bizonyítéka az ISTAT (Olasz Nemzeti Statisztikai Intézet) kezdeményezésére a 7. általános mezőgazdasági összeírás keretében megszervezett „L’Italia Buona” elnevezésű verseny. Ezen a versenyen azok a falusi turizmussal foglalkozó olasz vállalkozások vettek részt, amelyek „a feldolgozás során a nyersanyagok kiválasztásával” mint „a minőséget a jellegzetesség értékével ötvöző sajátossággal” tűnnek ki. A döntőbe jutott recepteket az ISTAT által kiadott szakácskönyvben gyűjtötték egybe, amelyben a versenyszabályoknak megfelelően a nyersanyagokat és az összetevőket is megadták. A „Sua Maestà l’Uovo croccante con Tartufo” (Őfelsége a roppanos tojás szarvasgombával) nevű eredeti étel receptje jutott a döntőbe, és a receptben szereplő összetevők között egyértelműen szerepel a „Caciottone di Norcia”.

Forrás: 7. általános mezőgazdasági összeírás, 2022., „L’Italia Buona” verseny, a „Sua Maestà l’Uovo croccante con Tartufo” étel receptje.

Végül megemlítendő, hogy morfológiai és érzékszervi tulajdonságai révén a termék könnyen felismerhető a fogyasztó számára. A „Caciottone di Norcia” OFJ jellegzetességéhez számos tényező járul hozzá, köztük a kézműves előállítás hagyományos fogásai:

- az előállításához hagyományosan egy (legalább 90 %-ban és legfeljebb 95 %-ban) tehéntejből és (legalább 5 %-ban és legfeljebb 10 %-ban) juhtejből álló keveréket használnak. A juhtejet ugyanis hagyományosan azért adják a tehéntejhez, hogy növeljék a sajt méretét és a jellegzetes frissesség megőrzése mellett meghosszabbítsák az eltarthatósági idejét, továbbá azért, hogy a kizárólag tehéntejből készült sajtokhoz képest markánsabb legyen az íze;
- a puha és lágy állagú, közvetlenül a kéreg alatt keményebb sajtészta. A sajtészta jellegzetes állagát az adja, hogy a kádban történő feldolgozás során az alvadék rugalmassá válik, különösen az idő- és hőmérsékletértékek változó beállításainak köszönhetően;
- a sajtészta színe a felvágáskor: a szalmasárgába hajló fehér színű sajtészta apró lyukak láthatók. A „Caciottone di Norcia” OFJ e jellemzője az alvadék (kukoricaszemhez hasonló nagyságú) szemcseméretének, valamint az alvadékszemcséket körülvevő bőrszerű képződmény szerkezetének köszönhető, ami lehetővé teszi a hagyományos előállítási módszernek megfelelő nedvességtartalom elérését.

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

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

---