

Caciottone di Norcia

Richiesta di riconoscimento come I.G.P. del «Caciottone di Norcia» (21A04249) ([GU Serie Generale n.170 del 17-07-2021](#))

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012, l'istanza intesa ad ottenere il riconoscimento come indicazione geografica protetta del «Caciottone di Norcia». Considerato che la richiesta di riconoscimento è stata presentata dall'**Associazione Caciottone di Norcia** con sede a via dell'Economia - Località Opaco - 06046 Norcia, e che il predetto gruppo possiede i requisiti previsti all'art. 4 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, n. 12511.

Considerato che a seguito dell'istruttoria ministeriale, si è pervenuti ad una stesura finale del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Caciottone di Norcia».

Visto il decreto ministeriale n. 6291 dell'8 giugno 2020 con il quale sono stati modificati temporaneamente gli articoli 8, 9, comma 1, 13, comma 3, 23, 24, comma 1 e 27, comma 2 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013 n. 12511, a causa dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 che ha comportato l'adozione di misure di contrasto e contenimento alla diffusione del virus.

Considerata in particolare la sospensione disposta ai sensi del decreto ministeriale sopra citato, dell'applicazione dell'art. 8 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, circa la riunione di pubblico accertamento da svolgersi nell'area di produzione, e dell'art. 9, relativamente alla tempistica per presentare opposizione alla domanda di registrazione o di modifica del disciplinare.

Considerato che il decreto ministeriale n. 6291 dell'8 giugno 2020 prevede, altresì, che in caso di valutazione positiva della domanda di registrazione, il Ministero trasmetta alla/e Regione/i interessata/e ed al soggetto richiedente, il disciplinare di produzione nella stesura finale e provveda alla pubblicazione dello stesso nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana, affinché ogni persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e residente sul territorio nazionale possa fare opposizione alla domanda di registrazione.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali acquisito il parere delle Regione Umbria, competente per territorio, circa la richiesta di riconoscimento IGP, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione del «Caciottone di Norcia».

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative al presente disciplinare, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare della pesca e dell'ippica - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV, via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma – pec: saq4@pec.politicheagricole.gov.it - entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana del presente disciplinare, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta richiesta di riconoscimento alla Commissione europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta richiesta sarà notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ai competenti organi comunitari.

Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta del «Caciottone di Norcia»

Art. 1. Denominazione

L'indicazione geografica protetta IGP Caciottone di Norcia è riservata esclusivamente al formaggio ottenuto in modo rispondente ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2. Caratteristiche del prodotto

Il Caciottone di Norcia IGP presenta una forma cilindrica, a scalzo dritto con facce arrotondate. Le dimensioni sono comprese tra i 20 ed 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, dolce e leggermente piccante. Altro elemento caratterizzante è il basso livello di «salato».

Esternamente presenta una crosta liscia, lavata, sottile e di colore giallo ocre. 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.

Art. 3. Zona di produzione

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.

Art. 4. Prova dell'origine

Al fine di garantire l'origine del prodotto ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, di tutti i soggetti della filiera, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5. Metodo di ottenimento

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%.

Il Caciottone di Norcia IGP è ottenuto nel rispetto di apposite prescrizioni relative al processo di realizzazione e nel rispetto delle fasi esposte di seguito:

- a) il latte è stoccato in ambienti e contenitori conformi alla normativa ad una temperatura massima di 10° C;
- b) trattamento di pastorizzazione tra i 70° e i 73° C per un intervallo di tempo tra i 37 e i 75 secondi;
- c) il latte viene inoculato per "inoculo diretto" di streptococchi e lattobacilli e viene coagulato con caglio di vitello ad una temperatura compresa tra i 35 °C e i 40 °C al fine di ottenere la coagulazione entro un massimo di 35 minuti;
- d) la cagliata viene tagliata fino a presentare una dimensione simile a quella di un chicco di mais;
- e) la cagliata viene, poi, riposta in stampi e la forma sottoposta a stufatura di 35-40 °C in ambiente conforme alla normativa. Durante il processo di stufatura le forme vengono ribaltate 3-4 volte;
- f) la salatura viene effettuata mediante immersione in salamoia avente una concentrazione di 16-21° Be, da un minimo di 24 fino a 36 ore, oppure per salatura a secco;
- g) eseguita la salatura, il Caciottone di Norcia IGP inizia il processo di stagionatura, che avviene in celle o altro ambiente conforme alla normativa per un periodo da un minimo di trenta giorni ad un massimo di dodici mesi. Dopo la stagionatura le forme vengono lavate prima di essere immesse sul mercato. Sia prima che dopo la stagionatura è consentita la lavorazione con resine o cere.

Art. 6. Legame con l'ambiente

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 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 non si disponeva di un frigorifero e di poco sale. 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 a 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 scanzo 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 immemorabile nella produzione di Caciottone di Norcia, questa scelta degli abitanti della zona è dovuta ad 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 chianine (le testimonianze parlano di presenza nel territorio anche di altre razze) con il latte delle poche pecore rimaste. Questo spiega perché il Caciottone di Norcia venga tradizionalmente prodotto con una prevalenza del latte di vacca (fino al 95% circa) rispetto al 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 e 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, dove è sempre visibile tra i prodotti del luogo in esposizione il Caciottone di Norcia. Dalle fotografie storiche è sempre ben visibile l'etichetta che già ai tempi sfruttava la forte reputazione del prodotto.

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, vicino al riferimento promozionale del deposito di Roma, a comprovare la considerevole reputazione e fama di questo formaggio fuori regione.

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. Una prova della solidità della denominazione è riscontrabile in una iniziativa di un grosso operatore nazionale della GDO realizzata per sostenere la città di Norcia dopo l'ultimo sisma. Si tratta di un comunicato stampa in cui si include il Caciottone di Norcia tra i prodotti di maggiore fama del territorio.

Infine a sostegno della prova della reputazione è sufficiente verificare sul web la presenza della denominazione Caciottone di Norcia e la sua differenziazione rispetto agli altri formaggi in termini di riconoscibilità. In particolare, la reputazione e la solidità della denominazione sono confermate dalla proposta di vari competitor fuori areale che ne usurpano la denominazione anche geografica.

I fattori determinati della metodica produttiva e i fattori morfologici e organolettici ne sanciscono la riconoscibilità presso il consumatore.

Determinati fattori, quali la qualità della materia prima e le tecniche di lavorazione, contribuiscono a conferire al Caciottone di Norcia IGP il carattere di tipicità.

Gli elementi locali tradizionali che caratterizzano il Caciottone di Norcia IGP sono:

- a) l'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%;
- b) il sapore fragrante, aromatico con un retrogusto caratteristico di panna, dolce e leggermente piccante e con un basso livello di percezione del «salato», particolarmente aromatico;
- c) la pasta dalla consistenza morbida e burrosa, più tenace vicino alla crosta;
- d) il colore della crosta, giallo ocra;
- e) il colore al taglio che risulta bianco tendente al paglierino, con lieve occhiatura da distacco;

f) la pezzatura più grande rispetto ad altri formaggi appartenenti alla stessa categoria merceologica.

Art. 7. Controlli

Le attività di controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare verranno eseguite in conformità del regolamento UE n. 1151/2012. L'Organismo di controllo individuato è il 3A-Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria - Soc. cons. a r.l. con sede in fraz. Pantalla - Todi (PG), telefono 075 8957201, fax 075 8957257 – email: info@parco3a.org

Art. 8. Etichettatura e confezionamento

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

Oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti della normativa cogente di settore devono essere riportate su ogni forma o confezione in modo chiaro e leggibile le seguenti indicazioni:

- a) la denominazione Caciottone di Norcia IGP, realizzata con qualsiasi carattere purché di dimensioni superiori a qualsiasi altra scritta apposta sulla confezione;
- b) 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:
- c) tipo caratteri: Souvenir Medium Demi;
- d) specifiche dei colori-pantoni utilizzati nel contrassegno-logo: Reflex Blue.

CACIOTTONE **di**
NORCIA IGP

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

È stata pubblicata in Gazzetta Ufficiale la [richiesta di riconoscimento come Indicazione Geografica Protetta \(IGP\) per il Caciottone di Norcia](#), presentata dall'Associazione Caciottone di Norcia.

A seguito della valutazione positiva della domanda di registrazione da parte del Mipaaf, il Ministero ha provveduto alla pubblicazione del disciplinare di produzione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana, affinché ogni persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e residente sul territorio nazionale possa fare opposizione alla domanda di registrazione.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative al disciplinare, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare della pesca e dell'ippica – Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, **entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana del disciplinare**, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del Ministero.

Decorso tale termine, in assenza di osservazioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la richiesta sarà notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ai competenti organi comunitari.

Gli elementi tradizionali che caratterizzano il Caciottone di Norcia IGP

Il Caciottone di Norcia è un formaggio prodotto con **latte bovino ed ovino pastorizzato**. Elemento caratterizzante 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%. La forma è cilindrica, a scalzo dritto con facce arrotondate, con dimensioni comprese tra i 20 ed i 22 cm di diametro, altezza dello scalzo tra i 9 e gli 11 cm ed un peso di 3,2 Kg ($\pm 12\%$).

Il sapore del Caciottone di Norcia IGP è fragrante, aromatico con un **retrogusto caratteristico di panna**, dolce e leggermente piccante. Altro elemento caratterizzante è il **basso livello di «salato»**.

La crosta si presenta liscia, lavata, sottile e di **colore giallo ocra**. 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.

La zona di produzione, come riportato dal disciplinare, comprende i **Comuni di Norcia, Cascia, Monteleone di Spoleto, Preci e Poggiodomo**, tutti facenti parte dell'area della **Valnerina in Provincia di Perugia**.

La produzione di formaggio ottenuto da latte misto esisteva in Valnerina anche prima della metà del secolo, legata 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, da non sottovalutare soprattutto se riferita ai tempi passati in cui non si disponeva di un frigorifero e in cui il sale era scarso.

Tradizionalmente la caciotta di solo latte di vacca, per ragioni di conservazione, ha sempre avuto dimensioni di scalzo e diametro piuttosto ridotte. Veniva quindi consumata in fretta per mantenere la sua fragranza. Il Caciottone di Norcia, invece, essendo misto dava la possibilità di **umentare il calibro delle forme**, non comportando problemi relativi ai tempi di conservazione e stagionatura.

La cultura casearia della montagna Norcina si è da tempo immemorabile specializzata nella produzione di Caciottone di Norcia, per 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 chianine (le testimonianze parlano di presenza nel territorio anche di altre razze) con il latte delle poche pecore rimaste. Questo spiega perché il Caciottone di Norcia venga tradizionalmente prodotto con una prevalenza del latte di vacca (fino al 95% circa) rispetto al latte ovino.

CACIOTTONE *di*
NORCIA IGP