

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA DEL “CACIOTTONE DI NORCIA”

Articolo 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.

Articolo 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. 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 indentificare 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%

Articolo 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.

Articolo 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.

Articolo 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 20 giorni ad un massimo di 12 mesi. Dopo la stagionatura le forme vengono lavate prima di essere immesse sul mercato. Sia prima e dopo la stagionatura è consentita la lavorazione con resine o cere.

Articolo 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 identificare 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 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 ombre 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 dalla metodica produttiva e 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 sia 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.

Articolo 7 Controlli

Le attività di controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare verranno eseguite in conformità del Reg. 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

Articolo 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:

- 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.

**CACIOTTONE di
NORCIA IGP**

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