

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Publicazione 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

(2021/C 46/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione 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

«Sõir»

n. UE: PGI-EE-02487 — 21.11.2018

DOP () IGP (X)

1. Nome (i) [della DOP o IGP]

«Sõir»

2. Stato membro o paese terzo

Repubblica di Estonia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.4. Altri prodotti di origine animale

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

Il nome «Sõir» si riferisce a un formaggio di latte cagliato non stagionato tradizionale. È un prodotto lattiero-caseario che appartiene alla categoria dei formaggi cotti ed è noto in Estonia soprattutto nelle regioni storiche di Võromaa e Setomaa.

Gli ingredienti obbligatori per la preparazione del «Sõir» sono:

- latte (latte vaccino);
- cagliata;
- uova di gallina;
- burro;
- sale;
- semi di carvi.

Nel processo produttivo non sono utilizzati né caglio né additivi né aromatizzanti.

Generalmente il «Sõir» ha una caratteristica forma rotonda e piatta. Le porzioni da commercializzare possono essere ottenute dal taglio di forme rotonde o rettangolari di «Sõir» e hanno forma semicircolare, di parallelepipedi o di spicchi triangolari. Il peso varia da 100 grammi a diversi chilogrammi.

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: la superficie dipende dal tipo di forma utilizzata — è quindi ruvida se la forma è di stoffa e liscia se la forma è liscia.

Interno: al taglio la pasta si presenta liscia, di colore uniforme che varia da giallo chiaro a giallo. Può contenere semi di carvi. Può essere altresì percepita una certa granulosità.

Colore: il colore tipico del prodotto dipende dalla presenza del tuorlo d'uovo e pertanto il colore della pasta può variare da giallo chiaro a giallo. Il colore della superficie esterna varia da giallo chiaro a marrone giallastro a seconda della modalità di trattamento finale. Il «Söir» cotto ha la crosta di un caratteristico colore marrone giallastro.

Consistenza: la consistenza del prodotto dipende dal tempo impiegato per il processo di sgocciolamento della massa coagulata. La consistenza è elastica, uniforme e piuttosto consistente, che non si sbriciola al taglio. Il «Söir» prodotto da una massa coagulata sottoposta a un processo di sgocciolamento più breve è più morbido. Quando è lasciato a rassodare, il prodotto diventa più consistente e sviluppa una crosta.

Aroma e gusto: il prodotto ha un caratteristico leggero aroma di panna. Ha un gusto delicato, moderatamente salato con un leggero aroma acidulo dovuto ai batteri lattici, a cui si aggiunge l'inconfondibile sapore dei semi di carvi.

Proprietà fisiche e chimiche

- 1) Il tenore di grassi dipende in gran parte dalle materie prime utilizzate nella preparazione e può variare dal 5 % al 30 %.
- 2) Il tenore di sostanza secca dipende dal tenore di grassi e dalla successiva lavorazione del prodotto. Il tenore di sostanza secca del prodotto non trasformato deve raggiungere almeno il 30 %, mentre è più elevato per il «Söir» cotto ma non deve superare il 60 %.
- 3) Il contenuto di sale varia da 1,0 % a 2 %.

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

Le materie prime utilizzate per produrre il «Söir» provengono dalla zona geografica delimitata, fatta eccezione per i semi di carvi e il sale. Al posto del burro può essere utilizzato burro chiarificato.

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

Nella produzione del «Söir» le seguenti fasi specifiche devono avere luogo nella zona geografica delimitata:

- riscaldamento del latte,
- incorporazione della cagliata, miscelazione e riscaldamento del composto,
- sgocciolamento della massa coagulata,
- incorporazione del burro e riscaldamento del composto,
- incorporazione delle uova e dei semi di carvi nella massa,
- riscaldamento della massa,
- messa in forma della massa e rassodamento.

Nelle fasi di produzione che hanno luogo nella zona geografica interessata sono consentite le seguenti eccezioni:

- 1) nelle fasi tecnologiche: le uova e il condimento sono aggiunti alla cagliata prima del trattamento termico;
- 2) nelle fasi di trattamento successive, al fine di aumentare la durata di conservazione del prodotto: la superficie del «Söir» viene strofinata con il sale; il «Söir» è cotto in forno.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato

Al fine di preservare la tipica struttura morbida del «Söir» e garantire una conservazione più lunga, il prodotto deve essere confezionato nel luogo di produzione. Ciò serve a impedire qualsiasi contaminazione microbiologica, chimica o fisica del prodotto.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato

In fase di etichettatura del prodotto è obbligatorio aggiungere sulla confezione informazioni supplementari riguardanti la modalità di trattamento del nome registrato «Sõir», ad esempio «Sõir» cotto.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica si estende nelle aree culturali di Vana-Võromaa e Setomaa che si trovano nell'Estonia sud-orientale. Queste zone si distinguono dal resto del paese e sono delimitate da precisi confini storici.

Secondo la divisione amministrativa dell'Estonia in vigore nel 2019, la zona geografica di Vana-Võromaa comprende le seguenti località: i comuni rurali di Kanepi, Põlva e Rõpina nel distretto di Põlvamaa; i comuni rurali di Antsla, Rõuge e Võru e la città di Võru nel distretto di Võrumaa; i seguenti villaggi nel comune rurale di Valga nel distretto di Valgamaa: Iigaste, Korijärve, Väherü, Vilaski, Raavitsa, Kaagjärve, Pugritsa, Pikkjärve, Kirbu, Valtina, Lusti, Lüllemäe, Karula, Käärikmäe, Rebasemõisa, Koobassaare, Lepa, Ringiste, Lutsu, Koikküla, Koiva, Laanemetsa, Korkuna, Taheva, Tsirgumäe, Sooblase, Hargla, Kalliküla e Tõrvase. La zona geografica di Setomaa comprende l'unità amministrativa del comune rurale di Setomaa, situato nel distretto di Võrumaa.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

I fattori che rendono il «Sõir» unico sono il suo metodo di produzione, che si fonda su tradizioni regionali, nonché il suo caratteristico sapore. Le conoscenze necessarie per la preparazione del «Sõir» costituiscono il legame con le specificità della zona geografica, in quanto proprio in tale zona esse sono riconosciute. Il «Sõir» è prodotto nella zona seguendo in gran parte la stessa procedura impiegata nel XIX secolo. I produttori continuano a utilizzare il metodo che hanno appreso all'interno della loro famiglia o della loro comunità, e che si è tramandato di generazione in generazione. La competenza principale dei produttori di «Sõir» è la conoscenza del processo di coagulazione: quando riscaldano la cagliata nel latte, essi devono saper riconoscere a vista il momento esatto per evitare di riscaldare eccessivamente la massa. È necessaria esperienza anche per produrre la massa di «Sõir» dopo la coagulazione e lo sgocciolamento, così come sono indispensabili conoscenze specialistiche al momento di riscaldare il composto in maniera uniforme, mescolando continuamente mentre vengono aggiunti il burro, il sale e le uova al momento giusto. Il procedimento di preparazione del «Sõir» si conclude versando il composto caldo e omogeneo nelle apposite forme dove viene lasciato rassodare e raffreddare. L'intero procedimento di preparazione del «Sõir» viene appreso da un mastro casaro di «Sõir» esperto. Sia il gusto che la consistenza del «Sõir» dipendono dal modo in cui è prodotto e dal rispetto scrupoloso della tempistica.

Le materie prime utilizzate per la preparazione del «Sõir» provengono dagli stessi produttori del formaggio o da produttori dei dintorni, così da garantirne la freschezza (ad esempio, latte di non oltre uno o due giorni) e assicurare che il «Sõir» prodotto abbia il sapore, l'aroma e la consistenza che lo caratterizzano. Per i produttori di «Sõir» della zona è importante che la cagliata utilizzata per la produzione del «Sõir» sia preparata dagli stessi produttori del «Sõir» o che sia preparata nella stessa zona.

5.2. Specificità del prodotto

Il «Sõir» è un formaggio di latte cagliato non stagionato prodotto con burro e uova. Il «Sõir» ha una consistenza elastica, uniforme e relativamente soda, non si sbriciola al taglio. Ha un gusto delicato, moderatamente salato e con un leggero aroma acidulo, in cui spicca il sapore gradevole dei semi di carvi. Rispetto ai formaggi di latte cagliato cotti non stagionati prodotti e venduti in Estonia, il «Sõir» è di colore giallo per via dell'utilizzo delle uova.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Il legame tra il «Sõir» e la zona geografica si basa sulla reputazione del prodotto e sul suo gusto caratteristico che sono strettamente legati al carattere specifico del metodo di produzione (l'origine delle materie prime e le competenze relative alla preparazione) e alla tradizione storica. I consumatori acquistano il «Sõir» con chiare aspettative riguardo al sapore specifico cui si sono abituati. Tale sapore è il risultato delle competenze dei produttori di «Sõir» della zona e può essere gustato soltanto assaggiando il «Sõir» prodotto in questa zona geografica.

Il legame del «Sõir» con la zona geografica descritta nella domanda si basa su pratiche storiche. Tradizionalmente il «Sõir» era prodotto manualmente nelle fattorie. Il latte, come anche la cagliata e il burro preparati utilizzando lo stesso latte, provenivano dalle mucche allevate nella fattoria del produttore, così come le uova erano delle galline della stessa fattoria, mentre i semi di carvi venivano raccolti nei campi. In Estonia la notorietà e la produzione del «Sõir» sono circoscritte alla zona sud-orientale del paese. La parola "sõir" deriva dal dialetto locale e originariamente compariva soltanto in testi riguardanti la lingua parlata nelle parrocchie dell'Estonia sud-orientale. Sebbene a cominciare dalla seconda metà del XX secolo il «Sõir» sia stato prodotto e consumato anche in altre zone dell'Estonia (soprattutto come alimento della cucina casalinga), esso continua a godere di un notevole prestigio come alimento tradizionale tipico di Vana-Võromaa e Setomaa e come prodotto regionale peculiare della zona.

Il fatto che il «Sõir» sia un prodotto tipico della zona geografica è testimoniato da fonti d'archivio, articoli di stampa e ricettari.

Il più antico riferimento al «Sõir» in un testo a stampa si trova nell'*Eesti rahva kalender 1853 aasta peale* (Calendario popolare estone per l'anno 1853), che raccomandava di preparare il formaggio locale «Sõir» utilizzando latte vaccino. In antichi articoli di stampa (risalenti al periodo 1907–1934) persone provenienti da altre regioni dell'Estonia che si sono trovate nella zona hanno descritto il «Sõir» come un alimento tipico della zona. Descrizioni della preparazione e della consumazione del «Sõir», accompagnate dal racconto delle abitudini e dei rituali ad esse associati nelle località di Võromaa e Setomaa tra la fine del XIX secolo e l'inizio del XX secolo, sono conservate presso gli archivi di folklore del Museo della Letteratura estone e gli archivi del Museo nazionale estone nonché presso la Società per la lingua madre estone.

Storicamente il «Sõir» è stato un alimento preparato all'interno dei nuclei domestici della zona e non vi è stata alcuna produzione di tipo industriale continuativa. Attualmente il «Sõir» è prodotto in gran parte da micro e piccoli produttori. Non viene prodotto dalle grandi imprese lattiero-casearie. Il «Sõir» è venduto nei mercati e nelle fiere degli agricoltori, nei negozietti locali, negli agriturismi, nei bar e in un numero limitato di catene di supermercati. Numerose imprese offrono altresì laboratori di produzione di «Sõir».

Come alimento tipico della zona, il «Sõir» continua ad essere apprezzato sia durante i pasti di ogni giorno che in quelli delle feste. Viene inoltre venduto e consumato nella zona nel corso di eventi culturali e fieristici, quali ad esempio la fiera di Lindora e la fiera Uma Meki (ovvero «sapore nostro» nel dialetto locale), e altri eventi per la promozione del patrimonio culturale locale.

Presso il museo Saatse di Setomaa, dal 2010 si celebra ogni anno, a giugno, la giornata del «Sõir» che riunisce i produttori locali di «Sõir», i quali propongono anche dei laboratori. Ogni anno, durante la manifestazione più grande e più importante di Setomaa, ovvero la Giornata del Regno di Seto, si tiene una competizione tra produttori di «Sõir» durante la quale viene scelto il miglior casaro. Nell'estate del 2019, per celebrare il 235° anniversario della fondazione della città di Võru, i produttori di «Sõir» della contea di Võrumaa si sono riuniti per preparare il più grande «Sõir» mai prodotto in Estonia, dal peso di 106 kg (o 235 libbre, secondo l'antica unità di misura) e lungo più di quattro metri. Una degustazione del formaggio è stata offerta agli abitanti della città e ai visitatori.

Nel 2010 la preparazione del «Sõir» e le competenze che ciò richiede sono entrate a far parte della lista del patrimonio culturale immateriale estone come elementi del patrimonio culturale di Vana-Võromaa e Setomaa.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

<https://www.agri.ee/sites/default/files/content/ministeerium/kaitstud-tahis-2019-09-soir-spetsifikaat.pdf>