

## 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 446/10)

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 <sup>(1)</sup> entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Nijolės Šakočienės šakotis»

N. UE: PGI-LT-02401 – 20 novembre 2017

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome**

«Nijolės Šakočienės šakotis»

2. **Stato membro o paese terzo**

Lituania

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

Classe 2.3. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

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

Il «Nijolės Šakočienės šakotis» è un prodotto da forno delle feste a forma di tronco di cono alto, cavo al centro, con «rami» appuntiti di varie dimensioni, cotto in un forno speciale versando strati di pastella su uno spiedo che ruota lentamente su un fuoco vivo, usando uno speciale mestolo di legno. Tutto il processo si svolge in casa, usando un metodo tradizionale.

Caratteristiche fisico-chimiche

Tenore di umidità: 6,4-7,5 %

Tenore di materie grasse: 35,5-38,5 %

Zuccheri totali: 25,5-27,5 %

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: il «Nijolės Šakočienės šakotis» ha la forma di un cono e la superficie esterna è ricoperta in modo irregolare da «rami» di varie dimensioni e grandezze, che rendono ogni prodotto unico nel suo aspetto. L'interno è cavo per tutta la lunghezza. La superficie interna (cava) è segnata dall'impronta del filo e della carta da forno. Le dimensioni del

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

prodotto variano da 30 cm a 60 cm di altezza. Il diametro interno della parte cava può misurare fino ai 20 cm alla base e fra i 10 e i 20 cm alla sommità. Il diametro esterno dipende dall'altezza del prodotto, dalla quantità di pastella utilizzata e dalla lunghezza dei «rami» che si sono formati. Alla base può raggiungere i 40 cm, alla sommità i 20 cm.

Peso: a seconda dell'altezza del dolce e della quantità di pastella utilizzata, può variare da 1 kg a 6,5 kg. Per le occasioni speciali il šakotis è servito in tavola intero; altrimenti, è tagliato in anelli dello spessore di 5-30 cm e del peso di 0,7-3,5 kg, oppure in pezzi più piccoli.

Colore: da giallo-marrone a marrone, a seconda della temperatura e della durata della cottura. La superficie esterna è traslucida e può essere più chiara della parte interna, mentre la colorazione dei «rami» è variegata. Al taglio il prodotto rivela una struttura interna spugnosa e stratificata, con strati discreti e disomogenei di varie sfumature evidenziate in cerchi irregolari.

Aroma: tipico prodotto da forno, con un marcato aroma di burro e uova e un leggero sentore di affumicato.

Gusto: tipico prodotto da forno, moderatamente dolce e burroso con un gusto di uova.

Persistenza: una volta ingerito, permane un leggero retrogusto di grasso.

Consistenza: moderatamente densa, piuttosto friabile, ma senza sfaldarsi né spezzarsi al taglio, non si sbriciola e non è croccante. Facile e gradevole da masticare, lascia in bocca particelle fini dopo la masticazione.

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

- Burro all'82-87 % di materia grassa;
- panna o panna acida al 30-40 % di materia grassa;
- uova di gallina;
- zucchero;
- farina di frumento macinata a pietra (mola) con metodo tradizionale.

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

Tutte le fasi della produzione devono avere luogo nella zona geografica delimitata:

- preparazione degli ingredienti;
- preparazione della pastella;
- preparazione degli utensili;
- messa in forma e cottura del dolce;
- raffreddamento del dolce.

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

—

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

—

## 4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

I confini amministrativi del villaggio di Skaistgiriai (distretto di Kėdainiai).

## 5. **Legame con la zona geografica**

Il «Nijolės Šakočienės šakotis» è associato alla zona geografica grazie alla sua reputazione, che è a sua volta determinata dall'esperienza dei pasticceri locali che preparano artigianalmente questo prodotto.

Fattori umani che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche peculiari

Le caratteristiche uniche del «Nijolės Šakočienės šakotis» sono state affinate alla perfezione nei lunghi anni di produzione. Per quanto non esistono documenti scritti o indicazioni su come realizzare il prodotto, che è strettamente associato alla zona delimitata al punto 4, i particolari sulla sua preparazione e l'abilità manuale necessaria per realizzarlo sono tramandati di generazione in generazione.

L'unicità del dolce prodotto in questa zona geografica e le sue qualità particolari sono il risultato delle conoscenze e dell'esperienza accumulate da generazioni di pasticciere. Tutto ciò consente di preparare un prodotto da forno di qualità e gusto fuori dal comune. I fattori principali che dimostrano quanto l'elemento umano incida sul gusto e sull'aspetto del prodotto sono:

1. la preparazione della pastella, una delle componenti chiave a garanzia della costante qualità del prodotto. Il processo di produzione del «Nijolės Šakočienės šakotis» prevede il ricorso a un metodo unico di preparazione della pastella che è gelosamente custodito da oltre un secolo;
2. la modalità unica di preparazione del «Nijolės Šakočienės šakotis» - i tempi di scottatura della farina e di riposo della pastella sono stabiliti dal pasticciere in base alla sua conoscenza ed esperienza. Lo scopo della scottatura è quello di far scindere in parte i granuli di amido presenti nella farina, per facilitare la scomposizione dell'amido contenuto nella farina in destrine mentre la pastella riposa. Le alterazioni che subisce la farina consentono la più rapida formazione di una crosta traslucida e intensamente colorata durante la cottura, aumentano la porosità della struttura interna, agevolano la formazione di componenti più aromatiche e rallentano la retrogradazione dell'amido durante la conservazione, rendendo più lento il processo di invecchiamento del prodotto e mantenendolo fresco più a lungo senza l'aggiunta di additivi chimici;
3. la macinazione, fatta con pietre (mole) tradizionali, imperniate su assi a rotazione lenta calibrati con precisione, che influisce sulla consistenza del prodotto, rendendolo gradevole e facile da masticare. Dopo la masticazione restano in bocca particelle fini;
4. la cottura del prodotto allo spiedo in un forno speciale tradizionale davanti al fuoco vivo, una volta che il tiraggio del camino è stato regolato a dovere. Questa attività richiede esperienza e grande abilità, dato che le condizioni ambientali e la pressione atmosferica influiscono notevolmente sul tiraggio. Il fuoco è alimentato con legna di betulla secca da cui è stata asportata la corteccia, che, contenendo resina, potrebbe influire sulle proprietà organolettiche, fisiche e chimiche del prodotto se questo viene affumicato. La pastella è versata a mano su uno spiedo caldo rotante in azione, usando un mestolo di legno dotato di una speciale scanalatura. Non appena entra in contatto con lo spiedo caldo, la pastella diventa subito dura e croccante. Si procede quindi a versare la pastella in strati sottili. Versando man mano altra pastella su tutta la lunghezza dello spiedo, si formano molti «rami» variegati tutto attorno e, dato che la pastella cuoce a strati, si crea una bella gamma di motivi colorati. Cruciale è la continua regolazione del fuoco, in modo che sia alla giusta temperatura in tutte le diverse fasi della cottura. Un altro aspetto importante è saggiare la velocità di rotazione dello spiedo e regolarla per assicurarsi che, man mano che si versa la pastella sullo spiedo, si formino i «rami» che decorano il dolce. Anni di esperienza da parte dei produttori e le abilità e la destrezza del pasticciere contribuiscono alla salvaguardia non solo del gusto particolare del prodotto, ma anche della forma, particolarmente suggestiva, in termini di distribuzione dei «rami», aspetto generale e colorazione. Questo rende ogni «Nijolės Šakočienės šakotis» unico nell'aspetto. Altri produttori cuociono questo dolce in forni elettrici moderni, usano ingredienti succedanei, esaltatori di sapore e aroma e coloranti. La produzione tradizionale del «Nijolės Šakočienės šakotis» non prevede l'utilizzo di alcun succedaneo, esaltatore di sapore e aroma o colorante.

Tutto il processo di produzione è svolto usando unicamente materie prime tradizionali e naturali, che determinano le proprietà organolettiche del prodotto e le sue caratteristiche fisico-chimiche.

Reputazione del prodotto determinata dalla zona geografica

In Lituania la produzione dei dolci ad albero è cominciata alla fine del XIX secolo, inizialmente nei monasteri. Benché i monasteri custodissero gelosamente la ricetta, questa idea culinaria si è diffusa all'inizio del XX secolo, in un primo tempo nelle case padronali e nelle canoniche; in seguito anche le casalinghe esperte hanno cominciato a prepararlo. La cottura di questo squisito dolce delle feste era riservata alle occasioni molto speciali.

La bisnonna dei pasticciere che oggi producono il «Nijolės Šakočienės šakotis» ha ricevuto la ricetta dalla perpetua della chiesa parrocchiale. Con il passare degli anni il prodotto è stato affinato e ha raggiunto una perfezione unica, acquisendo nel frattempo talune caratteristiche, e a oggi permangono alcune tradizioni casalinghe ben radicate nella preparazione del «Nijolės Šakočienės šakotis» che non sono state scalfite dalla rapida diffusione della produzione industriale di dolci ad albero a partire dalla fine del XX secolo.

Nella zona geografica delimitata è stata maturata un'esperienza professionale e artigianale nella preparazione del «Nijolės Šakočienės šakotis», tramandata fino a oggi di generazione in generazione. Fino al 1997 il «Nijolės Šakočienės šakotis» era prodotto e venduto solo su ordinazione. Verso la fine del XX secolo si sono verificate le condizioni per la produzione e la vendita al dettaglio e, nel 1997, è stata avviata la commercializzazione del «Nijolės Šakočienės šakotis», come dimostrano le prime etichette e le indicazioni particolari sulle confezioni pervenute fino a oggi.

Il «Nijolės Šakočienės šakotis» è un dolce delle feste amato dai consumatori ben oltre i confini della zona delimitata al punto 4.

Da un secolo i discendenti dei primi produttori del «Nijolės Šakočienės šakotis» preparano questo prodotto nella zona geografica delimitata utilizzando lo stesso metodo tradizionale. Ciò garantisce che le caratteristiche specifiche di questo prodotto unico rimangano invariate e che si mantenga la fiducia dei consumatori. Questa fiducia è stata premiata nel 2008, quando il VŠĮ Kulinarijos paveldo fondas (il Fondo nazionale del patrimonio culinario) ha insignito il «Nijolės Šakočienės šakotis» della certificazione di patrimonio culinario, che attesta che il dolce è realizzato con ingredienti tradizionali, seguendo la ricetta autentica e sulla base di tecniche tradizionali. La certificazione di prodotto del patrimonio nazionale rilasciata nel 2009 dal ministero dell'Agricoltura lituano attesta che il «Nijolės Šakočienės šakotis» è un prodotto tradizionale antico e autentico in termini di caratteristiche, composizione e metodo di produzione. Il prodotto è preparato e presentato ai fini della certificazione dai produttori del «Nijolės Šakočienės šakotis», dolce del patrimonio nazionale, che sono artigiani e artigiane maestri pasticceri lituani.

I consumatori ricercano particolarmente il «Nijolės Šakočienės šakotis» prodotto nel villaggio di Skaistgiriai, che soddisfa le migliori aspettative di qualità e possiede caratteristiche specifiche. Dalle indagini condotte presso i consumatori fra il 2010 e il 2016 è emerso che oltre il 90 % dei consumatori conosce il «Nijolės Šakočienės šakotis» prodotto nel villaggio di Skaistgiriai, lo cerca nei punti vendita, ne apprezza l'autenticità e la qualità elevata e lo acquista come regalo o souvenir quando si reca all'estero (indagini condotte presso i consumatori nel 2010, 2012, 2014 e 2016 dal Fondo nazionale sul patrimonio culinario).

Poiché il «Nijolės Šakočienės šakotis» è realizzato con metodi antichi, è stato riconosciuto come prodotto che promuove il patrimonio culturale della Lituania. La reputazione e la riconoscibilità di questo prodotto sono il risultato di vari tipi di attività divulgative.

I visitatori e i conoscitori dei cibi tradizionali si recano nel villaggio di Skaistgiriai per gustare il «Nijolės Šakočienės šakotis», vedere come si produce questa prelibatezza dalle delicate ramificazioni e quali sono gli utensili e gli ingredienti tradizionali impiegati, scoprire il procedimento seguito per produrre i šakotis e come si mantengono la cottura, i vecchi utensili e le usanze tradizionali, oltre che per cimentarsi di persona nella realizzazione di questo prodotto complesso. Non vengono solo dalla Lituania, ma anche da Regno Unito, Irlanda, Norvegia, Svezia, Stati Uniti, Germania, Italia, Israele, Croazia, Polonia, Paesi Bassi, Giappone, Cina, Turchia, Romania, Russia e altri paesi. I viaggiatori stranieri portano con sé il «Nijolės Šakočienės šakotis» come souvenir. Questo prodotto è l'ideale come souvenir in quanto non solo è un prodotto da forno delizioso e bello da vedere, ma si mantiene anche fresco a lungo.

Il «Nijolės Šakočienės šakotis» è stato presentato in esposizioni e fiere all'estero: nel Regno Unito e in Irlanda, Germania e Russia. Vari programmi divulgativi e dimostrazioni hanno riscosso molto successo di pubblico e attirato un gran numero di visitatori richiamando l'attenzione dei media in vari eventi in Polonia (mercatini di Natale di Varsavia 2009-2016, fiere campionarie di Jogaila Lublino 2010-2016, festival di Danzica «Vilnius a Danzica» 2009-2016, festival di Stettino nel 2010 e nel 2011, festival di mezza estate di Białystok 2012-2014, festival della gastronomia di Breslavia 2011 e altri).

In Lituania i produttori del «Nijolės Šakočienės šakotis» partecipano regolarmente e ricevono premi in occasione della mostra internazionale AgroBalt e di altre fiere campionarie, giornate dei prodotti artigianali, eventi per le festività nazionali, festival folcloristici e altre fiere.

Le presentazioni del «Nijolės Šakočienės šakotis» in patria e all'estero e le dimostrazioni del metodo di preparazione di questo popolare prodotto attirano non solo gli amanti dei dolci, ma anche i frequentatori di festival o di eventi, che hanno la possibilità di mettere alla prova le proprie abilità, a volte sotto l'occhio attento dei media.

Essendo un prodotto tipico della regione, il «Nijolės Šakočienės šakotis» è portato all'attenzione dei turisti mediante pubblicità, avvisi commerciali e pubblicazioni di cucina specializzate.

Il «Nijolės Šakočienės šakotis» è offerto agli ospiti stranieri in visita ufficiale come parte del patrimonio culinario della Lituania.

Il buon nome, la fama, la reputazione e la popolarità del «Nijolės Šakočienės šakotis» sono attestati dai riconoscimenti seguenti: nel 2009 ha ottenuto il diploma per il «Miglior šakotis tradizionale 2009» rilasciato dal Fondo nazionale del patrimonio culinario; nel 2009 l'Agenzia lituana di regolamentazione del mercato dei prodotti agricoli e alimentari ha espresso apprezzamento per la promozione del patrimonio culinario nazionale e la protezione e la conservazione delle tradizioni alla fiera di Kaziukas (San Casimiro) a Dublino, Irlanda; nel 2010 il «Nijolės Šakočienės šakotis» ha vinto la medaglia d'oro alla fiera internazionale AgroBalt; nel 2010 una produttrice di «Nijolės Šakočienės šakotis» è stata eletta miglior artigiana alla fiera di Kaziukas del 2010 e nel 2011 è stata nominata la miglior artigiana tradizionale dell'anno dal ministero dell'Agricoltura; nel 2012 il ministero dell'Agricoltura ha insignito un pasticcere del titolo di «Maestro artigiano tradizionale»; nel 2012 premio «Miglior artigiano della fiera di Jogaila 2012» (Polonia) per la categoria «Miglior piatto regionale e promozione delle tradizioni culinarie regionali»; nel 2012 ha ricevuto il diploma per aver «tramandato, mantenuto e promosso le autentiche tradizioni locali del patrimonio culinario in Lituania» al concorso organizzato dal Fondo nazionale del patrimonio culinario; nel 2014 è stato oggetto di una lettera di ringraziamento da parte del ministero dell'Agricoltura per aver promosso il patrimonio nazionale nella preparazione dei šakotis lituani tradizionali; nel 2014 il «Nijolės Šakočienės šakotis» ha vinto una medaglia alla mostra «Fatto in Lituania 2014»; e nel 2017 rilascio del diploma da parte del centro etnoculturale Klaipėda per «la produzione di un autentico šakotis e la promozione delle tradizioni».

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

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

<http://zum.lrv.lt/nijoles-sakocienes-sakotis-paraiska-su-produkto-specifikacija>

---