

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione 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

(2018/C 139/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾

DOCUMENTO UNICO

«RUCAVAS BALTAIS SVIESTS»

N. UE: PGI-LV-02170 – 18.3.2016

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Rucavas baltais sviests»

2. Stato membro o paese terzo

Lettonia

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

Classe 1.5. Oli e grassi (burro, margarina, olio ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il «Rucavas baltais sviests» è un burro «metà» dalla consistenza omogenea, morbida e plastica.

Caratteristiche fisiche e chimiche:

sapore del prodotto: moderatamente acidulo, leggero, con gusto e aromi di burro appena zangolato;

aroma: puro, caratteristico delle materie grasse del latte, senza sapori o aromi estranei;

colore: da bianco a giallo, notevolmente disomogeneo a causa della ripartizione non uniforme delle gocce di plasma;

consistenza: molle, spumosa, con gocce visibili incorporate di plasma di varie dimensioni, che trasudano alla pressione meccanica del prodotto;

tenore di grassi del prodotto compreso fra 39 % e 41 %;

durata di conservazione: tre giorni dalla preparazione.

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

Non è stata definita nessuna norma relativamente agli alimenti usati o alla loro qualità.

Le materie prime utilizzate sono: panna densa ben raffreddata (tenore di grassi almeno del 35-40 %), latte cagliato o latte, sale. La preparazione del «Rucavas baltais sviests» esige l'impiego di panna e di latte scremato cagliato, ottenuto mediante la trasformazione del latte, o di latte.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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

Tutte le fasi della produzione (ottenimento e raffreddamento del latte, separazione del latte e ottenimento della panna, produzione del burro) devono avere luogo nella zona geografica delimitata.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.

Tradizionalmente, il «baltais sviests» è consumato subito dopo la zangolatura, con patate al vapore o spalmato su pane di segale. Solo allora presenta la consistenza richiesta, plastica e aerata. Per le esigenze del mercato il burro è condizionato immediatamente in contenitori ermeticamente sigillati o imballato in foglia di alluminio (per conservare la temperatura e la consistenza caratteristiche della fine della preparazione nonché per garantire la qualità costante e le proprietà organolettiche del prodotto).

Per conservare la qualità e le proprietà organolettiche, il burro deve essere assolutamente condizionato subito dopo la preparazione, nella zona geografica in questione. Solo a queste condizioni può conservarsi inalterato per tre giorni.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura

La denominazione «Rucavas baltais sviests» è utilizzata per identificare il burro destinato alla vendita e deve essere pertanto visibile sulla confezione del prodotto o presso il prodotto nella rivendita di burro all'ingrosso o al dettaglio.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Il comune di Rucava è ubicato in Lettonia, nel sud-ovest della regione di Kurzeme. Esso confina con i comuni di Nīca, Grobiņa e Priekule nonché con i distretti di Skuodas e di Klaipėda, nella provincia lituana di Klaipėda.

5. Legame con la zona geografica

Il legame fondamentale con la zona geografica risiede nella reputazione del prodotto che si fonda sulle tradizioni ancestrali e sui particolari metodi di produzione.

Il metodo di preparazione manuale del prodotto è invariato dal XIX secolo: l'intero processo si svolge ancora a mano, mescolando la massa in una ciotola con un cucchiaino in legno. Il sapore e la qualità particolari del prodotto sono garantite proprio dal recupero del latticello e dall'aggiunta di latte cagliato o di latte durante il raffreddamento della massa.

Il «Rucavas baltais sviests» è prodotto in ambito familiare dalla fine del XIX secolo. La sua ricetta si trasmette di generazione in generazione. Le patate al vapore e il «baltais sviests» hanno costituito a lungo i generi alimentari meno cari, se non addirittura i principali alimenti, poiché ogni famiglia possedeva una vacca e disponeva quindi anche di latte. Ancora oggi il «Rucavas baltais sviests» è prodotto in quasi ogni famiglia. La produzione del «baltais sviests» in questa regione era già molto importante in passato e quest'importanza si è perpetuata fino ai giorni nostri, in quanto il principale settore di attività resta tradizionalmente quello agricolo e dell'allevamento e il territorio del comune di Rucava è pertanto un luogo dove si producono e si consumano soprattutto latticini.

Nel suo studio dal titolo «Latviešu tradicionālā piensaimniecība» [La produzione lattiera tradizionale in Lettonia] (pag. 123), l'etnografa e storica Linda Dumppe indica che il «baltais sviests» era prodotto solo nella regione di Rucava («nel Kurzeme, più precisamente nella zona sud-ovest»), secondo un metodo particolare: «La ciotola di panna riscaldata era mescolata con uno o due cucchiaini. Talvolta, durante la preparazione del burro, la ciotola era lasciata in un recipiente contenente acqua fredda», «alla fine, si aggiunge latte cagliato e si mescola». «Non si produce un vero e proprio "baltais sviests" in altre zone della Lettonia. Esso si ottiene talvolta involontariamente, in seguito alla zangolatura di una crema non abbastanza raffreddata, con un tempo caldo.» Invece a Rucava questo prodotto ha acquisito un ruolo importante e, con il pane di segale, costituisce uno dei principali prodotti del comune, che troneggiano sul desco per accogliere le più alte personalità del paese e gli invitati d'onore. Così, nell'ottobre del 1935, mentre il presidente A. Kviesis, il Primo ministro K. Ulmanis, il vice Primo ministro M. Skujenieks, il ministro della guerra J. Balodis, il ministro dell'agricoltura J. Birznieks e il comandante supremo K. Berķis visitavano i campi dei comuni, è stato loro offerto, al momento dell'ingresso nel campo di Kurzeme, «una pagnotta di pane di segale e una burriera di legno contenente il "baltais sviests" della regione» (Zemnieku veltes vadoniem [Prodotti agricoli per le élite]. Giornale «Rīts», n. 282-a, 1935).

In occasione delle feste annuali, i membri del centro culturale tradizionale di Rucava, inaugurato nel 2004, dimostrano le loro competenze in materia di produzione del «baltais sviests», proponendolo alla degustazione nell'ambito dei diversi programmi di educazione alla cultura, come il «Rucavas goda mielasts» [Festa d'onore di Rucava] e la «Vakarēšana» [Veglia].

La reputazione del prodotto è altresì attestata dalle pubblicazioni nella stampa regionale nonché dagli opuscoli, dai video e dagli opuscoli turistici, in particolare l'opuscolo «Zvanītāji» della casa etnografica di Rucava (2005). Per gli uni, è il sapore dell'infanzia, per gli altri si tratta di una riscoperta, per altri ancora è un'esperienza inattesa legata al comune di Rucava, come dimostrano i commenti apposti dal 2006 nel libro d'oro della casa delle tradizioni «Zvanītāji».

La reputazione del «Rucavas baltais sviests» è confermata dalla presenza regolare di questo prodotto in occasione di esposizioni, feste e festival, dalle distinzioni ricevute, dagli articoli a stampa e dalle informazioni presenti nei media: «Baltais sviests tiešām ir gards!» [Il «baltais sviests» è una vera delizia!] («Padomnieks», supplemento del giornale «Kursas laiks», n. 30(50)); «Kurzemnieku maltīte» [Il pasto degli abitanti del Kurzeme] («Praktiskais latvietis», 11 agosto 2008); «Tradicionālās gudrības Kurzemes sievu virtuvē» [Le conoscenze tradizionali nella cucina delle donne del Kurzeme] (supplemento «Kultūras pulss» del giornale «Kurzemes vārds», 22 gennaio 2008); «Māca putru vārit gultā» [Come tenere in caldo la semola a letto] (giornale «Kursas laiks», 16 febbraio 1999); «Īsts un patiess!» [Autentico e vero!] (Rivista «OK!», n. 44, 18 luglio 2014); «Baltais sviests ar skunstīgo jušanu no Rucavas» [Il «baltais sviests» al gusto artistico di Rucava] (6 settembre 2014, sito web <http://apollo.tvnet.lv/>); «Baltais sviests jeb leitīš» [Il «baltais sviests» o «burro lituano»] (12 febbraio 2011, sito web <http://apollo.tvnet.lv/>).

Il «Rucavas baltais sviests» fa parte integrante del patrimonio culturale e culinario di Rucava. In questa regione il «Rucavas baltais sviests» troneggia sul desco di tutti i grandi eventi. Del resto, è solitamente offerto ai visitatori per presentare loro le tradizioni e il «sapore» di Rucava.

L'associazione «Rucavas tradīciju klubs» [Club delle tradizioni di Rucava] e il circolo tradizionale «Rucavas sievas» [Le donne di Rucava], attivo in seno alla casa delle tradizioni «Zvanītāji», promuovono il «Rucavas baltais sviests» nell'ambito del programma culturale tradizionale «Rucavas goda mielasts» [Festa d'onore di Rucava], un'iniziativa culturale proposta ai turisti nel cui ambito, oltre alle altre specialità di Rucava, viene offerta la possibilità di degustare il «Rucavas baltais sviests». Fra il 2006 e il 2015 il numero di partecipanti al programma della casa «Zvanītāji» è aumentato e fra i visitatori si registra la presenza di stranieri, in particolare svedesi, tedeschi, ungheresi, polacchi, bulgari, bielorusi, estoni, ucraini, inglesi, russi, giapponesi, islandesi, olandesi, finlandesi o lituani. Il libro d'oro della casa «Zvanītāji» riporta numerosi commenti elogiativi sia per l'accoglienza calorosa, sia per le gustose specialità di Rucava, in particolare il «Rucavas baltais sviests», di cui i visitatori apprezzano le eccellenti proprietà gustative con le patate al vapore e il pane di segale cotto sul posto.

Il «Rucavas baltais sviests» rappresenta con successo Rucava e talvolta anche il Kurzeme e la Lettonia nelle manifestazioni più importanti: in occasione della giornata di Rucava, al museo etnografico lettone all'aperto di Riga (2005), durante le feste di Sant'Anna e di San Giovanni al museo «Vītolnieki» di Pape (2006-2016), durante la campagna fotografica «1 diena Latvijā» [1 giorno in Lettonia] (alla casa etnografica «Zvanītāji» di Rucava, 2007), durante una manifestazione destinata a presentare la cultura lettone al museo etnografico all'aperto in occasione di un vertice NATO, al museo etnografico lettone all'aria aperta (agosto 2008), durante la giornata di Rucava in occasione di un congresso di lingua e cultura lettone presso la fattoria «Mikjāņi» nel villaggio di Ķoņi a Pape (9 settembre 2011), al festival di San Giorgio a Palanga (26 aprile 2013) e alla giornata dell'unità baltica a Rucava (13 settembre 2014).

Il circolo tradizionale «Rucavas sievas» organizza seminari e corsi magistrali dedicati alla preparazione del «Rucavas baltais sviests»; esso dimostra anche le sue competenze in materia di produzione del «baltais sviests», proponendolo alla degustazione e alla vendita durante fiere e festival a Riga, a Liepāja e in altre città. La preparazione del «Rucavas baltais sviests» è stata presentata nel giornale «Kursas laiks» (2002), nella rivista «Ievas māja» (2 maggio 2007), nel giornale «Kurzemes vārds» (2008), nella rivista «Praktiskais latvietis» (2008), nella trasmissione televisiva «Panorāma» sul canale LTV1 (2008), nella trasmissione televisiva «TE – Latvijas jaunatklāšanas raidījums» sul canale LTV7 (2012), in occasione di una diretta radiofonica dalla casa «Zvanītāji» nella trasmissione «Nedēļas nogale» (11 ottobre 2014) e nella trasmissione «Rucavniece Mirdza Ārenta» dell'emittente regionale di Aizpute.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

<http://www.zm.gov.lv/partikas-un-veterinarais-dienests/statiskas-lapas/partikas-uzraudziba/lauksaimniecibas-un-partikas-produktu-norazu-registracija?nid=2247>