

Pubblicazione di una domanda 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

(2013/C 57/10)

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

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

«LIETUVIŠKAS VARŠKĖS SŪRIS»

N. CE: LT-PGI-0005-0853-28.01.2011

IGP (X) DOP ()

1. Nome:

«Lietuviškas varškės sūris»

2. Stato membro o paese terzo:

Lituania

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

Classe 1.3. Formaggi

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

«Lietuviškas varškės sūris» è un formaggio di latte cagliato non stagionato, a forma di prisma triangolare con gli angoli arrotondati e, all'estremità più larga, l'impronta del nodo del sacco in cui è confezionato. Può essere consumato fresco, affumicato, cotto o essiccato. Il formaggio è fabbricato alla maniera tradizionale, con latte cagliato ottenuto unicamente mediante lattoinnesto di batteri lattici, senza impiego di fermenti. La tipica forma è ottenuta imbottendo manualmente di cagliata il tradizionale sacchetto triangolare legato con un nodo all'estremità più larga e comprimendolo. Al formaggio possono essere eventualmente aggiunte erbe aromatiche e/o sale. Le dimensioni dei formaggi variano secondo l'uso cui sono destinati, da alcune centinaia di grammi a 5 kg o più. Il formaggio non contiene né additivi, né aromi artificiali, né coloranti.

Caratteristiche

Colore: da bianco a giallognolo i formaggi freschi e quelli secchi, da giallognolo a bruno i formaggi cotti, la cui crosta può essere rivestita di spezie e/o erbe aromatiche e la cui sezione di taglio presenta un colore bianco-giallognolo. I formaggi affumicati hanno una crosta da giallo scuro a marrone e la sezione di taglio tra bianca e gialla.

Consistenza: il formaggio fresco è morbido, omogeneo, piuttosto denso e può sbriciolarsi al taglio, mentre il formaggio cotto è omogeneo, denso e leggermente elastico e quello affumicato è omogeneo, denso e friabile. Il formaggio secco ha consistenza omogenea, dura, resistente al taglio e si sbriciola quando lo si spezza. Se il formaggio contiene spezie, queste non sono sempre distribuite uniformemente.

Odore e sapore: tipici dell'acido lattico, con gli aromi delle spezie eventualmente utilizzate (cumino, sale, ecc.). Il formaggio affumicato presenta anche uno spiccato odore e sapore di fumo.

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

Caratteristiche fisico-chimiche

- a seconda della composizione, «Lietuviškas varškės sūris» ha un tenore di grasso compreso tra 7 % e 25 % in peso o, nel caso del formaggio magro, non superiore a 0,5 % in peso;
- il tenore di sostanza secca dipende dal tenore di grasso e dall'ulteriore lavorazione cui è sottoposto il formaggio: deve essere di almeno 31 % nei formaggi freschi, cotti e affumicati e di almeno 67 % nei formaggi essiccati;
- il pH dell'acidità attiva è di almeno 4,3 %.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):

- latte vaccino;
- lattoinnesto di batteri lattici mesofili;
- sale;
- erbe aromatiche tradizionalmente coltivate in Lituania (cumino, aglio, menta, ecc.).

Le materie prime usate per la fabbricazione del «Lietuviškas varškės sūris» possono provenire anche dal di fuori della zona geografica delimitata.

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):

Non si applicano particolari requisiti di qualità o restrizioni quanto all'origine.

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

Fasi della produzione del formaggio «Lietuviškas varškės sūris»:

- standardizzazione, pastorizzazione, refrigerazione e fermentazione del latte;
- separazione del siero;
- autocompressione della cagliata;
- messa in forma e pressatura del formaggio: la cagliata viene immessa manualmente in sacchetti triangolari di tessuto sottile (tela per formaggio), che vengono annodati all'estremità più larga e pressati in torchi o morse fino ad ottenere il tenore di umidità richiesto;
- lavorazione del formaggio: una volta presa la forma, il formaggio viene raffreddato ad una temperatura compresa tra 6 e 12 °C e poi estratto dal sacchetto. Nel caso del formaggio affumicato, cotto o essiccato, dopo raffreddamento il formaggio viene sottoposto ad affumicatura, cottura o essiccazione, a seconda dei casi. Nel caso del formaggio cotto speziato, il formaggio è strofinato con una miscela di spezie e sale e lasciato per almeno 12 ore in un locale a temperatura compresa tra 10 e 20 °C prima della cottura in forno.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:

Trattandosi di un formaggio friabile — specialmente quello fresco — e di non facile taglio, il «Lietuviškas varškės sūris» è confezionato presso lo stabilimento di produzione, in quanto il trasporto del prodotto sfuso verso un altro luogo ne deteriorerebbe l'aspetto e la qualità. Inoltre, la durata di conservazione è breve e sussiste un rischio di contaminazione batterica.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

I caseifici che producono il «Lietuviškas varškės sūris» conformemente al disciplinare pubblicato possono usare la denominazione «Lietuviškas varškės sūris» nell'etichettatura, nella pubblicità e per la commercializzazione del prodotto.

In etichetta devono essere riportati:

- il nome del singolo produttore;

- il tenore di grasso in percentuale del peso del formaggio o l'indicazione «liesas» (magro);
- la dicitura «indicazione geografica protetta» e/o il simbolo dell'UE.

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

L'area geografica coperta dalla presente domanda corrisponde all'intero territorio della Repubblica di Lituania. Il formaggio «Lietuviškas varškės sūris» è sempre stato ed è tuttora prodotto in modo tradizionale nell'insieme della zona indicata, mentre nelle regioni limitrofe la sua fabbricazione è limitata alle «enclavi» lituane della Bielorussia. Questo prodotto tipico, fabbricato da secoli soltanto in Lituania e noto in tutto il paese, è strettamente legato alla situazione geografica e allo stile di vita della Lituania.

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

5.1. *Specificità della zona geografica:*

La Lituania è un piccolo paese con una superficie di 65 300 km², paragonabile a quella di certe regioni degli Stati membri. Il formaggio è denominato «Lietuviškas varškės sūris» perché è tradizionalmente consumato in tutta la Lituania.

L'agricoltura di sussistenza è sempre stata l'attività economica predominante in Lituania (l'industrializzazione è un fenomeno tardivo), per cui l'alimentazione di base della popolazione rurale è stata a lungo composta prevalentemente di cereali e latticini.

Il formaggio di latte cagliato è prodotto in Lituania sin dal Medio Evo e le prime fonti scritte che lo citano sono gli inventari delle tenute risalenti al XVI secolo. Nel forno da pane in cui si era cotto il cibo, appena cominciava a raffreddarsi, si collocava una brocca di latte acido e la si lasciava finché affioravano in superficie le proteine gialle e spugnose. Il contenuto della brocca veniva poi versato in un sacchetto da formaggio triangolare, che veniva appeso a sgocciolare. La cagliata sgocciolata veniva quindi pressata in appositi torchi o posta su una superficie rigida (tavola, panca o altro piano orizzontale), coperta con un asse di legno su cui si posava una pietra per fare pressione. Quando il clima era umido, in autunno e in primavera, la superficie del formaggio si copriva di una muffa batterica e, per meglio conservarlo, il formaggio veniva cotto leggermente al forno a temperatura moderata o affumicato. I formaggi di latte cagliato destinati a una più lunga conservazione venivano essiccati.

5.2. *Specificità del prodotto:*

Grazie alle sue caratteristiche e alla semplicità del processo di fabbricazione, che non richiede né presame né stagionatura, ma semplicemente la fermentazione del latte e la pressatura della cagliata, dopodiché i formaggi così ottenuti possono essere salati ed essiccati, affumicati o cotti, il «Lietuviškas varškės sūris» si prestava ad essere conservato nelle fattorie per tutto l'inverno, quando le mucche di solito non davano più latte.

Il formaggio «Lietuviškas varškės sūris» si distingue per il metodo di produzione tradizionale, poco meccanizzato e rimasto pressoché immutato fino ad oggi. Le materie prime utilizzate per la sua fabbricazione sono essenzialmente latte vaccino pastorizzato e lattoinnesto di batteri lattici mesofili che conferiscono al formaggio il suo tipico sapore di acido lattico. La tipica forma di prisma triangolare con gli angoli arrotondati è ottenuta imbottendo manualmente di cagliata il tradizionale sacchetto triangolare di tessuto sottile, annodato all'estremità più larga, per cui la superficie del formaggio reca l'impronta della stoffa e presenta delle grinze in corrispondenza del nodo del sacchetto. La forma del sacchetto è determinata dal fatto che il formaggio «Lietuviškas varškės sūris» fresco è friabile ed è più facile estrarlo intatto da un sacchetto triangolare che da un sacchetto di qualsiasi altra forma. «Lietuviškas varškės sūris» fa parte del patrimonio gastronomico e nazionale della Lituania e dà lustro all'immagine di questo paese.

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

Il legame tra «Lietuviškas varškės sūris» e la zona geografica si basa sulla reputazione, testimoniata da fonti letterarie, ricettari e dal diffuso consumo di questo prodotto nella vita di tutti i giorni e nelle occasioni festive, come pure dalla sua attitudine a rappresentare la Lituania.

Nel 1690, il pastore protestante Theodor Lepner, operante in Lituania, ha dato la seguente descrizione del formaggio «Lietuviškas varškės sūris» nel suo libro «Der Preusche Littauer» (I Lituani di Prussia): «I Lituani fabbricano i formaggi nel modo seguente: avvolgono la cagliata ben salata in un panno, lo strizzano per far sgocciolare il siero, poi appendono le cagliate nel granaio per farle rapprendere. Quando il formaggio è pronto lo tagliano a pezzi e lo mangiano, offrendolo anche agli ospiti. Per loro è altrettanto saporito quanto i migliori formaggi olandesi.» Circa tre secoli dopo, Vilius Purnas parla nei seguenti termini del «Lietuviškas varškės sūris» nel suo libro «Nuo mamutų iki cepelinų» (Dal mammut allo zeppelin) del 1999: «Il “Lietuviškas varškės sūris” veniva prodotto e consumato in tutta la Lituania (e non solo in una regione etnografica), mentre i nostri vicini avevano l'acquolina in bocca e ci chiedevano la ricetta. Il “Lietuviškas varškės sūris” — al cumino, fresco o secco — che si può trovare oggi nelle vetrine dei negozi non è cambiato quasi per niente da allora.»

Il primo ricettario in lingua lituana, «Lietuvos gospadinė arba pamokinimai kaip prigulinčiai suvartoti dievo dovanas» (La casalinga lituana, o consigli su come consumare degnamente i doni di Dio), pubblicato a Tilsit nel 1893, e il manuale «Šeimininkėms vadovėlis» (Manuale per casalinghe), pubblicato a Sejny nel 1911, contengono entrambi ricette a base di «Lietuviškas varškės sūris». Il formaggio «Lietuviškas varškės sūris» è citato anche nella letteratura specializzata del settore lattiero-caseario, ad esempio in «Svarbesniais pieno produktų gamybos klausimais nurodymų ir instrukcijų rinkinys» (Raccolta di norme e istruzioni sulle principali questioni concernenti la produzione lattiero-casearia), pubblicato nel 1947 a cura di Pienocentras (l'Unione centrale delle cooperative lattiere) e nel libro «Pieno produktų pardavimas ir vartojimas» (Vendita e consumo di prodotti lattiero-caseari), pubblicato a Vilnius nel 1958. Questo tipo di formaggio, noto come «formaggio lituano», ha cominciato ad essere prodotto industrialmente alla fine dell'Ottocento. Nei caseifici il processo di produzione è meccanizzato, ma si continua a riempire di cagliata gli appositi sacchetti da formaggio e ad annodarli manualmente, come si è sempre fatto da secoli. Ancora oggi vengono utilizzati i torchi all'antica nella fabbricazione artigianale del formaggio.

In Lituania il «Lietuviškas varškės sūris» fa parte dei riti familiari e festivi in occasione di pranzi di famiglia, battesimi, nozze e altre ricorrenze, ed è anche un regalo molto gradito. È immancabile anche nella dieta quotidiana. I Lituani usano mangiare il formaggio fresco da solo, con marmellata o miele, oppure nei panini; quello cotto o affumicato accompagna la birra o la *gira* (bevanda fermentata a base di cereali), mentre quello secco è ideale come spuntino nelle scampagnate o in viaggio. Per le feste è d'uso preparare un «Lietuviškas varškės sūris» di grandi dimensioni. Per il festival della canzone nel 2007, un caseificio di Ukmergė ne ha fabbricato uno addirittura di 99 kg. Il più grande «Lietuviškas varškės sūris» affumicato, del peso di 12 kg, è stato preparato in occasione della Festa di Mezza Estate del 2009 nel distretto di Biržai. La sua preparazione ha richiesto 105 litri di latte e due intere giornate di affumicatura in un apposito forno. Nei pranzi di nozze, la damigella d'onore porta un grande e delizioso «Lietuviškas varškės sūris» fresco, simbolo di fedeltà coniugale, per decorare la tavola, mentre la sposa offre un «Lietuviškas varškės sūris» secco ai suonatori per ringraziarli della serenata mattutina al risveglio dopo la prima notte di nozze.

Dal 2006 si svolge presso il museo della tenuta Rokiškis un programma educativo intitolato «Sūrio kelias» (la strada del formaggio), frequentato ogni anno da circa 6 000 visitatori che possono così apprendere come si fabbricava il formaggio «Lietuviškas varškės sūris» nei tempi andati, vedere gli utensili usati nell'antichità e assaggiare i vari formaggi. «Lietuviškas varškės sūris» ha avuto molto successo nel corso della «Settimana verde 2009», una fiera internazionale che si tiene a Berlino.

Grazie alla loro esperienza, abilità e competenza, maturate nel corso dei secoli, i caseificatori lituani hanno saputo adattare il processo di produzione alle moderne condizioni di vita, pur mantenendo la tipica forma del prodotto e garantendone la qualità.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽³⁾]

<http://www.zum.lt/index.php?-1085950496>

⁽³⁾ Cfr. nota 2.