

V
(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2018/C 139/10)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

«RUCAVAS BALTAIS SVIESTS»

N° UE: PGI-LV-02170 — 18.3.2016

AOP () IGP (X)

1. **Dénomination(s)**

«Rucavas baltais sviests»

2. **État membre ou pays tiers**

Lettonie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.5. Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huile, etc.)

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Rucavas baltais sviests» est un demi-beurre présentant une consistance homogène, moelleuse et plastique.

Caractéristiques physiques et chimiques:

Saveur du produit: modérément acidulée, légère, avec un goût et des arômes de beurre fraîchement baratté.

Arôme: pur, caractéristique des matières grasses du lait, sans saveurs ou arômes étrangers.

Couleur: de blanc à jaune, inégalité notable de la couleur en raison de la répartition non uniforme des gouttes de plasma.

Consistance: molle, mousseuse, avec des gouttes visibles incorporées de plasma de toutes tailles, qui suintent lors de la pression mécanique du produit.

Teneur en matière grasse entre 39 et 41 %.

Durée de conservation: trois jours à compter de sa préparation.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Aucune règle n'est définie en ce qui concerne les aliments utilisés ou leur qualité.

Les matières premières suivantes sont utilisées: de la crème épaisse bien refroidie (teneur en matière grasse d'au moins 35 à 40 %), du lait caillé ou du lait, du sel. La fabrication du «Rucavas baltais sviests» requiert l'utilisation de crème et de lait écrémé caillé, obtenu par la transformation du lait, ou de lait.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Toutes les étapes de la production (obtention et refroidissement du lait, séparation du lait et obtention de la crème, fabrication du beurre) doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Traditionnellement, le «baltais sviests» se mange immédiatement après le barattage, avec des pommes de terre vapeur ou en l'étalant sur du pain de seigle. Ce n'est qu'à ce moment qu'il présente la consistance requise, plastique et aérée. Pour les besoins du marché, le beurre est immédiatement conditionné dans des boîtes hermétiquement closes ou emballé dans du papier aluminium (pour conserver la température et les propriétés du beurre telles qu'elles sont à la fin de sa préparation, ainsi que pour garantir la qualité constante et les propriétés organoleptiques du produit).

Pour conserver sa qualité et ses propriétés organoleptiques, le beurre doit impérativement être conditionné immédiatement après sa préparation, dans l'aire géographique considérée. Ce n'est que dans ces conditions qu'il peut se conserver sans altération pendant trois jours.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

L'appellation «Rucavas baltais sviests» est employée pour marquer le beurre destiné à la vente, c'est pourquoi elle doit également être visible sur l'emballage du produit ou près du produit dans le commerce de beurre en gros et au détail.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

Le novads de Rucava se situe en Lettonie, dans le sud-ouest du Kurzeme. Il est limitrophe des novadi de Nīca, Grobiņa et Priekule, ainsi que des districts de Skuodas et de Klaipėda de l'apskritis lituanien de Klaipėda.

5. Lien avec l'aire géographique

Le lien fondamental avec l'aire géographique réside dans la réputation du produit, qui repose sur les traditions ancestrales et les méthodes particulières de fabrication.

La méthode de fabrication du produit n'a pas changé depuis le XIX^e siècle, l'ensemble du processus se déroulant encore à la main, en remuant la pâte dans un bol à l'aide d'une cuiller en bois. La saveur et la qualité particulières du produit sont assurées précisément par la récupération du babeurre et l'ajout de lait caillé ou de lait pendant le refroidissement de la pâte.

Le «Rucavas baltais sviests» est fabriqué dans les familles depuis la fin du XIX^e siècle. Sa recette est transmise de génération en génération. Depuis très longtemps, les pommes de terre vapeur et le «baltais sviests» étaient les aliments les moins chers voire parfois les aliments principaux, car chaque foyer possédait une vache et avait donc aussi du lait. Aujourd'hui encore, on produit du «Rucavas baltais sviests» dans presque chaque foyer. La fabrication du «baltais sviests» dans cette région était déjà très importante dans le passé et cette importance s'est perpétuée jusqu'à nos jours, car le principal secteur d'activité reste traditionnellement celui de l'agriculture et de l'élevage, le territoire du novads de Rucava étant ainsi un lieu où l'on produit et consomme tout particulièrement les produits laitiers.

Dans son étude intitulée «Latviešu tradicionālā piensaimniecība» (La production laitière traditionnelle en Lettonie) (p. 123), l'ethnologue et historienne Linda Dumpe indique que c'est uniquement dans la région de Rucava («au Kurzeme, plus particulièrement dans sa partie sud-ouest») que le «baltais sviests» était produit, selon cette méthode particulière: «le bol de crème chauffé était remué avec une voire deux cuillers. Parfois, pendant la préparation du beurre, le bol était laissé dans un récipient avec de l'eau chaude», «à la fin, on ajoute du lait caillé et on remue». «On ne fabrique pas spécifiquement de «baltais sviests» ailleurs en Lettonie. Il n'apparaît que parfois, de manière involontaire, à la suite du barattage d'une crème insuffisamment refroidie, par temps chaud.» À Rucava, en revanche, ce produit a acquis une place importante et, avec le pain de seigle, ils constituent les principaux produits du novads, qui trônent sur la table pour accueillir les plus hautes personnalités du pays et d'autres invités d'honneur. Ainsi, en octobre 1935, alors que le président A. Kviesis, le Premier ministre K. Ulmanis, le vice-Premier ministre M. Skujenieks, le ministre de la guerre J. Balodis, le ministre de l'agriculture J. Birznieks et le commandant des armées K. Berķis visitaient les camps des novadi, on leur a offert, lors de leur entrée dans le camp du Kurzeme, une miche de pain de seigle et un beurrier en bois contenant du «baltais sviests» du Kurzeme [«Zemnieku veltes vadoņiem» (Des produits agricoles pour les élites), Journal Rīts, n° 282–a, 1935].

Lors des fêtes annuelles, les membres du centre culturel traditionnel de Rucava, inauguré en 2004, démontrent leur savoir-faire en matière de fabrication du «baltais sviests» et proposent celui-ci à la dégustation dans le cadre de différents programmes d'éducation culturelle, comme «Rucavas goda mielasts» (Festin d'honneur de Rucava) et «Vakarēšana» (Veillée).

La réputation du produit est également attestée par des publications dans la presse régionale, ainsi que dans des dépliants, vidéos et prospectus touristiques, notamment dans le prospectus «Zvanītāji» de la maison ethnographique de Rucava (2005). Pour les uns, c'est la saveur de l'enfance, pour d'autres, c'est une redécouverte, pour d'autres encore, c'est une expérience inattendue liée au novads de Rucava, comme le montrent les commentaires figurant depuis 2006 dans le livre d'or de la maison des traditions «Zvanītāji».

On peut juger de la réputation du «Rucavas baltā sviesta» à la démonstration régulière de ce produit lors d'expositions, de fêtes et de festivals, aux distinctions reçues, aux articles dans la presse et aux informations dans les médias: «Baltais sviests tiešām ir gards!» (Le «baltais sviests», c'est vraiment délicieux!) (*Padomnieks*, supplément du journal *Kursas laiks*, n° 30(50)); «Kurzemieku maltīte» (Le repas des habitants du Kurzeme) (*Praktiskais latvietis*, 11 août 2008); «Tradicionālās gudrības Kurzemes sievu virtuvē» (Les savoirs traditionnels dans la cuisine des femmes du Kurzeme) (supplément *Kultūras pulss* du journal *Kurzemes vārds*, 22 janvier 2008); «Māca putru vārīt gultā» (Apprendre à préparer la bouillie au lit) (journal *Kursas laiks*, 16 février 1999); «Īsts un patiess!» (Authentique et véritable!) (Magazine OK!, n° 44, 18 juillet 2014); «Baltais sviests ar skunstīgo jušanu no Rucavas» (Le «baltais sviests» au goût artistique de Rucava) (6 septembre 2014, site web <http://apollo.tvnet.lv/>); «Baltais sviests jeb leitī» (Le «baltais sviests» ou le lituanien) (12 février 2011, site web <http://apollo.tvnet.lv/>).

Le «Rucavas baltais sviests» fait partie intégrante du patrimoine culturel et culinaire de Rucava. Dans cette région, le «Rucavas baltais sviests» trône sur la table de tous les grands événements. Par ailleurs, on en offre aussi généralement aux visiteurs pour leur présenter les traditions et la «saveur» de Rucava.

L'association Rucavas tradīciju klubs (Club des traditions de Rucava) et le cercle traditionnel Rucavas sievas (Les femmes de Rucava), actif au sein de la maison des traditions Zvanītāji, popularisent le «Rucavas baltais sviests» dans le cadre du programme culturel traditionnel «Rucavas goda mielasts» (Festin d'honneur de Rucava), qui est proposé aux touristes, les hôtes, outre d'autres spécialités de Rucava, ayant ainsi également la possibilité de déguster le «Rucavas baltais sviests». Le nombre de participants au programme au sein de la maison Zvanītāji s'est accru entre 2006 et 2015 (parmi lesquels des visiteurs étrangers, notamment des Suédois, des Allemands, des Hongrois, des Polonais, des Bulgares, des Biélorusses, des Estoniens, des Ukrainiens, des Anglais, des Russes, des Japonais, des Islandais, des Néerlandais, des Finlandais ou des Lituaniens). Le livre d'or de la maison Zvanītāji comporte de nombreux commentaires élogieux au sujet tant de l'accueil chaleureux que des savoureuses spécialités de Rucava, notamment le «Rucavas baltais sviests», dont les visiteurs apprécient les excellentes propriétés gustatives avec des pommes de terre vapeur et du pain de seigle cuit sur place.

Le «Rucavas baltais sviests» a représenté avec succès Rucava et aussi parfois le Kurzeme et la Lettonie lors de plus grandes manifestations: lors de la journée de Rucava à Riga, au musée ethnographique letton en plein air (2005), lors des fêtes de la Sainte-Anne et de la Saint-Jean au musée Vītolnieki de Pape (2007-2016), lors de la campagne photographique «1 diena Latvijā» (1 jour en Lettonie) (à la maison ethnographique Zvanītāji de Rucava, 2007), lors d'une manifestation destinée à présenter la culture lettone à l'occasion d'un sommet de l'OTAN, au musée ethnographique letton en plein air (août 2008), lors de la journée de Rucava pendant un congrès de culture et de langue lettones à l'Académie de pédagogie de Liepāja (2008), lors de la journée du patrimoine culturel européen à la ferme Mīkjāņi dans le village de Ķoņi à Pape (9 septembre 2011), lors du festival de la Saint-Georges à Palanga (26 avril 2013) et lors de la journée de l'unité balte à Rucava (13 septembre 2014).

Le cercle traditionnel Rucavas sievas organise des séminaires et des cours magistraux consacrés à la préparation du «Rucavas baltais sviests»; il démontre également son savoir-faire en matière de fabrication du «baltais sviests» et propose celui-ci à la dégustation et à la vente lors des foires et festivals de Riga, de Liepāja et d'autres villes. La préparation du «Rucavas baltais sviests» a été présentée dans le journal *Kursas laiks* (2002), dans le magazine *Ievas māja* (2 mai 2007), dans le journal *Kurzemes vārds* (2008), dans le magazine *Praktiskais latvietis* (2008), dans l'émission télévisée «Panorāma» sur LTV1 (2008), dans l'émission télévisée «TE — Latvijas jaunatklāšanas raidījums» sur LTV7 (2012), lors d'un direct à la radio depuis la maison Zvanītāji dans l'émission «Nedēļas nogale» (11 octobre 2014) et dans l'émission «Rucavniece Mirdza Ārenta» de la télévision régionale d'Aizpute.

Référence à la publication du cahier des charges

(Article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

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