

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda ai sensi dell'articolo 8, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2012/C 349/11)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 9 del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI REGISTRAZIONE DI UNA STG

REGOLAMENTO (CE) N. 509/2006 DEL CONSIGLIO

«SKLANDRAUSIS»

N. CE: LV-TSG-0007-0914-13.12.2011**1. Nome e indirizzo dell'associazione richiedente:**

Nome: Zaļais novads
Indirizzo: Likā muiža, Pils iela, Dundagas pag.
Dundagas novads
Rīga, LV-3270
LATVIJA
Tel. +371 29444395 / 29475692
Fax —
E-mail: alanda@dundaga.lv; dzenetam@gmail.com

2. Stato membro o paese terzo:

Lettonia.

3. Disciplinare di produzione:**3.1. Nome(i) da registrare [articolo 2 del regolamento (CE) n. 1216/2007 della Commissione]:**

«Sklandrausis».

3.2. Si tratta di un nome: specifico in sé e per sé che indica la natura specifica del prodotto agricolo o alimentare

Il termine «sklandrausis» compare nel terzo volume dell'opera *Latviešu valodas vārdnīca* (Vocabolario della lingua lettone), a cura di K. Milēnbahs e J. Endzelīns (1927-1929) insieme alla definizione «un tortino rotondo ripieno».

Il termine è composto da *skland-* e *rausis*. Il termine *rausis* («tortino») deriva dal verbo *raust* (cospargere o spalmare). Ciò suggerisce che i tortini venivano cotti in un modo primitivo, cospargendoli di cenere del camino o di carbone del forno. *Sklanda* è un termine antico derivante dal curlandese (antica lingua degli

(1) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

antenati degli abitanti della Curlandia, nella Lettonia occidentale) che significa «paletto di staccionata» o «pendio, declivio»; in questo caso si riferisce ai bordi rialzati della crosta dell'impasto del tortino, [Karulis, K. (1992), *Latviešu etimoloģijas vārdiņa* («Vocabolario etimologico della lingua lettone»), vol. II]. Esiste un tipo particolare di staccionata in Curlandia noto come *sklandu žogs*.

- 3.3. *Indicare se è richiesta la riserva del nome a norma dell'articolo 13, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006:*

- registrazione con riserva del nome
 registrazione senza l'uso riservato del nome

- 3.4. *Tipo di prodotto:*

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

- 3.5. *Descrizione del prodotto agricolo o alimentare di cui al punto 3.1 [articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1216/2007]:*

Lo «Sklandrausis» è un tortino rotondo, il cui diametro va da 8 a 14 cm. La base del «sklandrausis» si compone di una pasta soda di farina di malto stesa in modo da ottenere uno spessore di 2-3 mm. Si tagliano quindi i dischi che formano la base del tortino ed i bordi vengono ripiegati verso l'alto. La base dello «sklandrausis» viene riempita con strati di patate cotte e di carote in una proporzione di 1:2 a 1:1. Prima si stende la patata, poi la carota. Lo «sklandrausis» presenta uno spessore di 1,5-2,5 cm. La base dello «sklandrausis» è soda e ben cotta ed il ripieno è poroso, di color giallo-arancio, tipico della carota. La superficie può essere ricoperta da uno strato di crema o spolverata di cannella o di semi di cumino. Il sapore dello «Sklandrausis» può variare da dolce a molto dolce. Sebbene la base lasci in bocca un inconfondibile sapore di pane, il gusto della carota predomina.

Lo «Sklandrausis» si mangia freddo con il tè o il latte.

- 3.6. *Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto agricolo o alimentare cui si applica la denominazione di cui al punto 3.1 [articolo 3, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1216/2007]:*

Preparazione del «sklandrausis»:

Gli ingredienti elencati di seguito consentono di ottenere 15-20 «sklandrausis».

Preparazione dell'impasto di base

600 g di farina e/o semola di malto,

60 g di margarina o di burro,

150-200 g di acqua,

una presa di sale a piacere.

Si può aggiungere un po' di farina di frumento (40-60 g alla quantità di farina/semola di segala sopra indicata) per rendere più facile stendere la pasta.

Si mescola la farina all'acqua calda a cui in precedenza sono stati aggiunti margarina o burro e sale. La pasta deve essere soda e facile da stendere ma non troppo dura. Una volta pronta, la pasta viene stesa fino ad ottenere uno spessore di circa 1,5-2,5 mm; quindi vengono stesi e ritagliati mediante apposite formine dischi del diametro di 10-15 cm. Questi dischi, i cui bordi sono stati rialzati fino ad ottenere un'altezza di 1,5-2 cm, vengono collocati in una teglia unta di burro o margarina. I bordi devono essere consistenti e ben rialzati.

Preparazione del ripieno

Preparazione del ripieno di patata:

ingredienti:

0,8-1 kg di patate,

una presa di sale a piacere.

Le patate vengono bollite, schiacciate (grattugiate) fino ad ottenere una massa omogenea, aggiungendo sale a discrezione durante la lavorazione dell'impasto. Si aggiungono 150-200 g di burro fuso oppure 50-100 g di panna, e, a piacimento, si possono mescolare alle patate 1-3 uova; per dare più sapore è anche possibile aggiungere semi di cumino. Si può sostituire una parte delle patate cotte crude grattugiate e spremute in modo da eliminare l'eccesso di liquido.

Preparazione del ripieno di carota:

ingredienti:

1,5-2 kg di carote,

100-300 g di zucchero.

Le carote vengono cotte, quindi schiacciate fino ad ottenere una massa omogenea, aggiungendo zucchero durante la fase dell'impasto. Alle carote schiacciate si aggiungono 200-300 g di panna acida o, a piacere, 1-2 uova. Il ripieno di carote può essere preparato anche con carote crude grattugiate e spremute per eliminare l'eccesso di liquido.

Per ottenere un ripieno più consistente, è possibile aggiungere della semola alle carote e alle patate durante la preparazione del ripieno.

Farcitura e cottura dello «sklandrausis»

Le patate vengono sparse sulla base di pasta di segala e ricoperte con le carote. La proporzione di patate/carote nel ripieno varia tra 1:2 e 1:1. Lo «sklandrausis», una volta terminato (fresco o congelato), viene cotto al forno ad alta temperatura (220-250 °C) fino a quando la base è perfettamente asciutta (15-30 minuti).

Rivestimento

200-300 g di panna acida,

200-300 g di zucchero.

Lo «sklandrausis», una volta ultimato, viene ricoperto con crema acida spolverata di zucchero. Vi si può aggiungere anche una spruzzata di cannella o di semi di cumino per renderlo più aromatico.

Il rivestimento può essere fatto anche con una miscela di panna, zucchero e uova. A tal scopo occorre mescolare la panna acida e lo zucchero nelle proporzioni di cui sopra ed aggiungervi due uova. In questo caso è necessario cuocere nuovamente lo «sklandrausis» in forno ad alta temperatura per altri cinque minuti.

Durata e magazzinaggio:

Temperatura di magazzinaggio	Fase di preparazione del prodotto	Conservazione
Tra + 2 e + 6 °C	«Sklandrausis» pronto	3 giorni
- 18 °C	«Sklandrausis» congelato	3 mesi

3.7. Specificità del prodotto agricolo o alimentare [articolo 3, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1216/2007]:

Il prodotto si contraddistingue per il metodo di preparazione, la ricetta, la forma e l'aspetto. Lo «Sklandrausis» è un tortino di forma rotonda. La sua base è costituita da pasta di farina di segala non lievitata ed i bordi rialzati ricordano una staccionata, il che gli conferisce la sua forma particolare da cui deriva il nome «sklandrausis». È abbastanza grande, con un diametro compreso fra 8 e 14 cm. La parte superiore dello «sklandrausis» pronto è di colore giallo-arancio, conferitogli dalla carota mentre al taglio si può osservare il sottostante strato di patata che forma il ripieno.

La forma stessa dello «sklandrausis» ha significato simbolico. Le preparazioni alimentari a forma rotonda sono generalmente consumate all'epoca dei solstizi d'inverno e d'estate in quanto rappresentazioni simboliche del sole. Lo «sklandrausis» è anche associato al simbolismo solare sia a causa della forma rotonda sia a causa del colore giallo-arancio dello strato superiore di carota. Lo «Sklandrausis» incarna l'energia creativa del sole in occasione delle festività del solstizio.

3.8. Tradizionalità del prodotto agricolo o alimentare [articolo 3, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1216/2007]:

Lo «sklandrausis» può essere considerato un piatto nazionale della Lettonia, in quanto le tradizioni associate alla sua preparazione e al suo consumo risalgono ad un passato remoto. Ciò è messo in evidenza dalla sua importanza durante gli antichi festeggiamenti e celebrazioni stagionali della Lettonia. La particolare preparazione dello «Sklandrausis» è stata sempre trasmessa di generazione in generazione.

La storia del prodotto è lunga. Esso ha cominciato con l'essere un semplice tortino di pasta di segala non lievitata, cotta sulle ceneri del camino — un tortino ripieno. L'esistenza del ripieno è comprovata dal nome del prodotto, che si riferisce per l'appunto ai bordi rialzati del tortino (*žogs* o *sklanda*, ossia staccionata). Questi bordi servivano ad evitare che il ripieno cadesse nel fuoco.

Il ricorso a pezzi di carota nella composizione del ripieno dello «sklandrausis» è documentata fin dai tempi del Ducato di Curlandia (fra i secoli XVI e XVII). La carota iniziò ad essere coltivata in Lettonia durante il secolo XVI. Successivamente, in seguito all'introduzione della patata nel paese nel secolo XVII, anche la patata finemente tagliata (grattugiata) iniziò ad essere adoperata come ingrediente nella preparazione dello «Sklandrausis». Inizialmente, la patata veniva consumata solo dai proprietari terrieri. Nel secolo XIX iniziò ad essere coltivata anche dai contadini, diventando rapidamente popolare fino ad occupare un posto di rilievo nella dieta nazionale.

In un articolo di J. Heniņš, «Vārdi, kas nave sastopami Ulmaņa vārdnīcā» (Parole che non si trovano nel dizionario di Ulmanis), pubblicato nell'atto n. 17 del comitato scientifico dell'associazione lettone di Riga nel 1914, si trova un riferimento al consumo dello «Sklandrausis» in Curlandia.

Linda Dumpe, etnografa e ricercatrice in materia di abitudini alimentari in Lettonia (*Lībieši*, raccolta di articoli pubblicata nel 1994), spiega che questo tipo di tortino merita un'attenzione tutta particolare in quanto si tratta di un prodotto della panetteria molto antico. Lo «Sklandrausis» è considerato anche un termine tradizionale per designare il tortino in quanto è ampiamente riconosciuto e adoperato al giorno d'oggi quando si parla di cucina tradizionale lettone [Masiļūne, N. (2004), *Latviešu nacionālie ēdieni* («Piatti nazionali lettone»)]. Il carattere tradizionale dello «Sklandrausis» è comprovato nelle opere di vari autori che descrivono le tradizioni stagionali lettone. Lo «Sklandrausis» è citato come un piatto tipico del Festival del raccolto o *Jumis*. Gli antichi lettone celebravano questo festival durante il solstizio d'autunno per segnare la fine del raccolto [Auns, O.T. (1993), *Latviešu tautas dzīvesziņa* (Costumi sociali del popolo lettone)]. Lo «Sklandrausis» veniva preparato e consumato anche in occasione di altre festività connesse con i rituali delle stagioni, quali la Pasqua. Andrejs Štālens (nato nel 1866), livoniano di Kolka, ricordava che durante i tradizionali canti rituali della Pasqua venivano distribuite varie leccornie fra le quali, appunto, fette di «Sklandrausis» [Šūvcāne, V.M. (2003), *Libiešu folklorā* (Folclore della Livonia)]. Pēteris Upenieks, riferendosi alle tradizioni mantenute in vita ad Alsunga all'inizio del XX secolo, ricordava che lo «Sklandrausis» si preparava nell'epoca natalizia (*Balandnieki*, 2005).

La ricetta dello «Sklandrausis» figura in quasi tutti i libri di cucina che descrivono le tradizioni relative alla preparazione di pane in Lettonia; ad esempio, *Daudzveidīgā maizīte* (Il pane nelle sue varie forme), di Zigrīda Liepiņa, specialista nella preparazione del pane, pubblicato nel 1993. Nello studio *Mūsu maize. Our daily bread* (*Mūsu maize, Il nostro pane quotidiano*), dell'etnografa Indra Čekstere, pubblicato nel 2004, si afferma che, per preparare uno «Sklandrausis» davvero delizioso, le massaie della Livonia adoperano un quantitativo di patate che corrisponde alla metà delle carote in modo che il ripieno sia particolarmente dolce. Infine, ogni «Sklandrausis» è ricoperto di un composto di panna, zucchero e uova e spolverato di semi di cumino.

La preparazione dello «Sklandrausis» è citata anche dal filologo, storico e specialista folclorista Kārlis Draviņš nell'opera dal titolo *Kurzeme aizgājušos laikos* [La Curlandia dei tempi antichi], pubblicata nel 2000. Nel descrivere le tradizioni della preparazione del pane in Curlandia all'inizio del secolo XX, egli ricorda che lo «Sklandrausis» veniva preparato anche con un ripieno inserito in un impasto dai bordi rialzati. Il ripieno veniva preparato con patate bollite e schiacciate e carote grattugiate.

Il libro *Latviešu tautas ēdieni* (Cucina tradizionale lettone) (2009) di L. Dumpe, un elenco di materiale raccolto nel corso di varie spedizioni etnografiche, contiene una ricetta di «Sklandrausis» descritta da Elza Rozenfelde (nata nel 1919) a Melnsils: «Occorrevano molti sforzi e numerosi ingredienti. Venivano preparati con farina di segala. Erano abbastanza grandi, in quanto venivano cotti al forno. I bordi erano rialzati; l'impasto si induriva durante la cottura». Elza Rozenfelde adoperava una pasta di patata e carota per il ripieno, a cui aggiungeva panna, zucchero, uova, burro ed un po' di farina o di semola nonché semi di cumino e cannella per conferire maggiore aroma all'impasto.

Sebbene lo «Sklandrausis» fosse preparato dalle massaie di tutte le famiglie, le quali davano prova di creatività e si servivano di tutti i prodotti che avevano in casa, la ricerca e la tradizione orale indicano che, in base alla ricetta tradizionale dello «Sklandrausis», occorreva utilizzare un impasto di farina di

segala non lievitato; la base rotonda del tortino veniva infatti stesa o tagliata a partire da questo impasto ed i bordi venivano piegati verso l'alto. Per il ripieno si adoperava un impasto di patate e di carote, al quale la cuoca poteva aggiungere altri ingredienti quali burro, panna, zucchero, uova, semola fine ecc., a suo piacimento.

Le tradizioni connesse con la preparazione dello «Sklandrausis» sussistono ancora oggi. Si tende a preparare questi tortini in casa, soprattutto in Curlandia. La grande popolarità dello «Sklandrausis» è dovuta al fatto che questo dolce è uno dei vari prodotti che vengono offerti ai turisti. I visitatori delle fattorie e degli altri luoghi in cui si prepara lo «Sklandrausis» hanno l'occasione di osservare l'intero processo di lavorazione e anche di assaggiare il prodotto.

3.9. *Requisiti minimi e procedure di controllo della specificità del prodotto [articolo 4 del regolamento (CE) n. 1216/2007]:*

Uno «Sklandrausis» deve rispettare in requisiti minimi enunciati nel disciplinare e presentare le caratteristiche specifiche del prodotto. Esso viene sottoposto a valutazione organolettica, inclusiva di una valutazione delle caratteristiche gustative. I requisiti minimi fondamentali applicabili allo «Sklandrausis» sono i seguenti:

- 1) preparazione dello «Sklandrausis» conformemente al metodo di produzione di cui al punto 3.6, adoperando gli ingredienti specificati;
- 2) per quanto riguarda il prodotto finito:
 - forma e dimensioni: un tortino rotondo di 8-14 cm di diametro e 1,5-2,5 cm di spessore,
 - colore e aspetto: la parte superiore del tortino è di colore giallo-arancio, la base dell'impasto è tendente al grigio ed al taglio si può osservare uno strato di patate e carote di colore giallo paglierino che corrisponde al ripieno di patate,
 - struttura a strati: il prodotto finito deve presentare strati nella sequenza corretta: una base di pasta con ripieno di patate e carote,
 - consistenza: la base di pasta è soda e ben cotta; il ripieno è poroso,
 - sapore: il tortino è da leggermente a molto dolce. Sebbene la base lasci in bocca il sapore inconfondibile del pane, predomina pur sempre il caratteristico sapore della carota.

Il numero di «Sklandrausis» che ogni produttore prepara e vende deve figurare nel pertinente registro.

I produttori hanno l'obbligo di compilare e trasmettere all'ispettore i documenti necessari per determinare la composizione del prodotto.

Il rispetto del disciplinare, l'utilizzo degli ingredienti specificati, il processo di preparazione, l'aspetto e le caratteristiche organolettiche del prodotto finito sono verificati dai singoli produttori e/o associazioni di produttori e, una volta all'anno, anche dall'autorità di controllo.

4. **Autorità o enti che verificano la conformità del prodotto al disciplinare:**

4.1. *Nome e indirizzo:*

Nome: Pārtikas un veterinārais dienests
Indirizzo: Peldu iela 30
Rīga, LV-1050
LATVIJA
Tel. +371 67095230
Fax —
E-mail: pvd@pvd.gov.lv

Pubblico Privato

4.2. *Mansioni specifiche dell'autorità o ente:*

Spetta all'autorità di controllo di cui sopra verificare il rispetto di tutte le disposizioni fondamentali stabilite nel disciplinare.