

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2018/C 139/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„RUCAVAS BALTAIS SVIESTS”

Nr UE: PGI-LV-02170 – 18.3.2016

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Rucavas baltais sviests”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Łotwa

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Rucavas baltais sviests” to masło półtłuste o jednolitej, miękkiej i smarowej konsystencji.

Właściwości fizyczne i chemiczne:

Smak produktu: umiarkowanie kwaskowaty, lekki, o smaku i aromacie świeżo ubitego masła.

Aromat: czysty, charakterystyczny dla tłuszczów mlecznych, bez obcych smaków lub aromatów.

Kolor: od białego do żółtego, znacząca nierówność koloru z racji nierównomiernego rozmieszczenia kropli plazmy.

Konsystencja: miękka, puszysta, z widocznymi zatopionymi kroplami plazmy różnego rozmiaru, które wyciekają pod wpływem mechanicznego nacisku na produkt.

Zawartość tłuszczu od 39 do 41 %.

Długość okresu przechowywania: 3 dni od daty przygotowania.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Brak określonych reguł w odniesieniu do wykorzystywanych pasz lub ich jakości.

Wykorzystuje się następujące surowce: dobrze schłodzona pełnotłusta śmietanka (zawartość tłuszczu co najmniej 35 do 40 %), zsiadłe mleko lub mleko krowie, sól. Produkcja „Rucavas baltais sviests” wymaga zastosowania śmietanki i odtłuszczonego zsiadłego mleka (otrzymanego poprzez przetworzenie mleka krowiego) lub mleka krowiego.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji (pozyskiwanie i chłodzenie mleka, oddzielenie mleka i uzyskanie śmietanki, wytwarzanie masła) muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Zgodnie z tradycją „baltais sviests” spożywa się zaraz po zmaślaniu, z ziemniakami gotowanymi na parze lub z pajądą żytniego chleba. To właśnie na tym etapie produkt charakteryzuje się właściwą konsystencją, smarowną i napowietrzoną. Na potrzeby rynku masło jest natychmiast pakowane do hermetycznie zamykanych opakowań lub zawijane w folię aluminiową (w celu zachowania takiej temperatury i właściwości masła jak zaraz po jego przygotowaniu, a także w celu zapewnienia stałej jakości i właściwości organoleptycznych produktu).

Aby zachować jakość i właściwości organoleptyczne, masło należy zapakować zaraz po przygotowaniu na wyznaczonym obszarze geograficznym. Jedynie w tych warunkach może być przechowywane bez psucia się przez okres 3 dni.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Nazwa „Rucavas baltais sviests” jest wykorzystywana do oznaczania masła przeznaczonego do sprzedaży, dlatego też powinna być widoczna na opakowaniu produktu lub umieszczona w pobliżu produktu w punktach sprzedaży hurtowej i detalicznej.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Powiat Rucava znajduje się na Łotwie, w południowo-zachodniej części Kurlandii (łot. Kurzeme). Graniczy z powiatami Nīca, Grobiņa i Priekule, a także z okręgami szkudzkim i kłajpedzkim litewskiego regionu Kłajpeda.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Zasadniczy związek z obszarem geograficznym opiera się na renomie produktu, który powstaje w oparciu o wielowiekowe tradycje i wyjątkowe metody wytwarzania.

Metoda wytwarzania produktu nie uległa zmianie od XIX wieku, jest on wykonywany w całości ręcznie poprzez mieszanie masy w misie za pomocą drewnianej łyżki. Wyjątkowy smak i jakość produktu uzyskuje się poprzez zebranie maślanki i dodanie zsiadłego mleka lub mleka krowiego w czasie schładzania masy.

„Rucavas baltais sviests” jest wytwarzany w łotewskich domach od końca XIX wieku. Przepis przekazywany jest z pokolenia na pokolenie. Przez długi okres ziemniaki gotowane na parze i „baltais sviests” stanowiły najtańszy posiłek, a nawet niekiedy główny składnik jadłospisu, ponieważ każde gospodarstwo domowe posiadało krowę, a zatem miało też mleko. Produkt „Rucavas baltais sviests” jest wciąż wytwarzany w prawie każdym gospodarstwie domowym. Tradycje wytwarzania „baltais sviests” są silnie zakorzenione w tym regionie i wciąż żywe także i dzisiaj, ponieważ głównym sektorem działalności pozostaje tradycyjnie rolnictwo i chów, obszar powiatu Rucava jest zatem miejscem, w którym produkuje się i spożywa w szczególności przetwory mleczne.

W studium zatytułowanym „Latviešu tradicionālā piensaimniecība” [Tradycyjne wyroby mleczne na Łotwie] (s. 123) etnografka i historyczka Linda Dumpe wskazuje, że „baltais sviests” wytwarzano jedynie w regionie Rucava („w Kurlandii, a w szczególności w jej południowo-zachodniej części”) z wykorzystaniem tej wyjątkowej metody: „śmietanę mieszano w ogrzanej misce jedną, a nawet dwoma łyżkami. Niekiedy w czasie przygotowywania masła miskę umieszczano w naczyniu z ciepłą wodą”, „pod koniec dodawano zsiadłe mleko i mieszano”. „Nie wytwarza się »baltais sviests« na innych obszarach Łotwy. Czasami powstaje w sposób niezamierzony w wyniku ubijania niedostatecznie schłodzonej śmietany w upalne dni”. Tymczasem w Rucava produkt ten zajmuje ważne miejsce i wraz z żytnim chlebem zaliczany jest do głównych produktów powiatu, które królują na stołach w czasie spotkań z najważniejszymi osobistościami i innymi gośćmi honorowymi. Na przykład w październiku 1935 r., kiedy prezydent A. Kviesis, premier K. Ulmanis, wicepremier M. Skujenieks, minister wojny J. Balodis, minister rolnictwa J. Birznieks i dowódca wojsk K. Berķis wizytowali obozy w powiecie, podano im po przyjeździe do obozu w Kurlandii bochen żytniego chleba i drewnianą maselniczkę zawierającą „baltais sviests” z Kurlandii (Zemnieku veltes vadoniem [Produkty rolne dla elit]. Dziennik „Rīts”, nr 282-a, 1935).

Podczas corocznych festiwali członkowie ludowego ośrodka kultury z Rucava, zainaugurowanego w 2004 r., prezentują swoje umiejętności w zakresie produkcji „baltais sviests” i oferują produkt do degustacji w ramach różnych programów edukacji kulturowej, takich jak „Rucavas goda mielasts” i „Vakarēšana”.

O renomie produktu świadczą również publikacje w prasie regionalnej, a także w ulotkach, filmach wideo i prospektach turystycznych, zwłaszcza w prospekcie „Zvanītāji” domu etnograficznego z Rucava (2005 r.). Dla jednych to smak dzieciństwa, dla drugich – odkrycie na nowo, a dla jeszcze innych – nieoczekiwane doświadczenie związane z powiatem Rucava, co pokazują komentarze wpisywane od 2006 r. do złotej księgi domu ludowego „Zvanītāji”.

Miarą renomy, jaką cieszy się „Rucavas baltā sviesta”, są regularne prezentacje tego produktu na wystawach, imprezach kulturalnych i festiwalach, otrzymane wyróżnienia, artykuły prasowe i informacje w mediach: „Baltais sviests tiešām ir garšs!” [„Baltais sviests”, to naprawdę pyszne!] („Padomnieks”, dodatek do dziennika „Kursas laiks”, nr 30(50)); „Kurzemnieku maltīte” [Posiłek mieszkańców Kurlandii] („Praktiskais latvietis”, 11 sierpnia 2008 r.); „Tradicionālās gudrības Kurzemes sievu virtuvē” [Tradycyjna wiedza kulinarna kurlandzkich kobiet] (dodatek „Kultūras pulss” do dziennika „Kurzemes vārds”, 22 stycznia 2008 r.); „Māca putru vārīt gultā” [Jak przygotować kaszkę] (dziennik „Kursas laiks”, 16 lutego 2009 r.); „Īsts un patiess!” [Autentyczne i prawdziwe!] (Czasopismo „OK!”, nr 44, 18 lipca 2014 r.); „Baltais sviests ar skunstīgo jušanu no Rucavas” [„Baltais sviests” i smak artystyczny Rucava] (6 września 2014 r., strona internetowa <http://apollo.tvnet.lv/>); „Baltais sviests jeb leitīs” [„Baltais sviests” lub litewski] (12 lutego 2011 r., strona internetowa <http://apollo.tvnet.lv/>).

„Rucavas baltais sviests” stanowi integralną część kulturowego i kulinarnego dziedzictwa regionu Rucava. W tym regionie „Rucavas baltais sviests” króluje na stołach w czasie wszystkich ważnych uroczystości. Zresztą specjał ten podaje się również turystom w celu zaprezentowania im tradycji i „smaku” Rucava.

Stowarzyszenie „Rucavas tradīciju klubs” [Klub ludowy Rucava] i koło ludowe „Rucavas sievas” [Kobiety z Rucava], aktywnie działające w domu ludowym „Zvanītāji”, popularyzują „Rucavas baltais sviests”, proponując go turystom w ramach ludowego programu kulturalnego „Rucavas goda mielasts” [Święto Rucava]. Goście mają zatem możliwość skosztowania „Rucavas baltais sviests” obok innych specjałów z Rucava. Liczba uczestników biorących udział w programie w domu „Zvanītāji” wzrosła, jeśli porównuje się dane z 2006 i 2015 r. (w ich gronie są zagraniczni turyści, w szczególności Szwedzi, Niemcy, Węgrzy, Polacy, Bułgarzy, Białorusini, Estończycy, Ukraińcy, Anglicy, Rosjanie, Japończycy, Islandczycy, Holendrzy, Finowie i Litwini). Księga pamiątkowa domu „Zvanītāji” zawiera liczne komentarze wychwalające zarówno ciepłe przyjęcie, jak i smakowite specjały regionu Rucava, w szczególności „Rucavas baltais sviests”. Zwiedzający doceniają jego doskonałe walory smakowe w połączeniu z ziemniakami gotowanymi na parze i chlebem żytnim wypiekanym na miejscu.

„Rucavas baltais sviests” z sukcesem reprezentował region Rucava, a czasami także Kurlandię i Łotwę przy okazji największych wydarzeń kulturalnych: w czasie dnia regionu Rucava w Rydze, w łotewskim muzeum etnograficznym pod gołym niebem (2005), w czasie obchodów święta ku czci św. Anny i św. Jana w muzeum „Vītolnieki” w Pape (2006–2016), w czasie sesji zdjęciowej „1 diena Latvijā” [1 dzień na Łotwie] (w domu etnograficznym „Zvanītāji” w Rucava, 2007), w czasie prezentacji łotewskiej kultury podczas szczytu NATO, w łotewskim muzeum etnograficznym pod gołym niebem (sierpień 2008), w czasie dnia Rucava podczas kongresu kultury i języka łotewskiego na Akademii Pedagogicznej w Liepāja (2008), w czasie obchodów dnia europejskiego dziedzictwa kulturowego w gospodarstwie „Mikājāni” we wsi Ķoņi k. Pape (9 września 2011 r.), w czasie festiwalu św. Jerzego w Palanga (26 kwietnia 2013 r.) i w czasie dnia jedności bałtyckiej w Rucava (13 września 2014 r.).

Koło ludowe „Rucavas sievas” organizuje seminaria i wykłady poświęcone przygotowaniu „Rucavas baltais sviests”; organizuje również pokazy wytwarzania „baltais sviests”, proponuje degustacje specjału oraz sprzedaje go w czasie jarmarków i festiwalu w Rydze, w Liepāja i w innych miastach. Przygotowywanie „Rucavas baltais sviests” zostało zaprezentowane w dzienniku „Kursas laiks” (2002), w czasopiśmie „Ievas māja” (2 maja 2007 r.), w dzienniku „Kurzemes vārds” (2008), w czasopiśmie „Praktiskais latvietis” (2008), w programie telewizyjnym „Panorāma” na kanale LTV1 (2008), w programie telewizyjnym „TE – Latvijas jaunatklāšanas raidījums” na kanale LTV7 (2012), w bezpośredniej relacji radiowej z domu „Zvanītāji” w czasie audycji „Nedēļas nogale” (11 października 2014 r.) i w audycji „Rucavniece Mirdza Ārenta” w telewizji regionalnej Aizpute.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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