



C/2024/5357

2.9.2024

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

(C/2024/5357)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ⁽¹⁾, wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Aglonas maizes veistūklis”

Nr UE: PGI-LV-03015 – 18.10.2023

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Aglonas maizes veistūklis”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Łotwa

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

3.1. *Typ produktu*

Klasa 2.3 Chleb, ciasta, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

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

„Aglonas maizes veistūklis” to chleb żytni pieczony z kawałkami suszonej słoniny i cebulą.

Wygląd zewnętrzny i kształt: podłużny bochenek o zaokrąglonych krawędziach, którego długość jest około czterokrotnie większa niż szerokość. Po każdej stronie wierzchniej skórki znajdują się trzy rowki. Skórka: ciemna, gładka i błyszcząca. Po przekrojeniu poprzecznym miąższ jest ciemny, ma większe lub mniejsze pory, jest elastyczny i może być lekko wilgotny. Kawałki słoniny i cebuli umieszczone są po jednej stronie ciasta.

Właściwości fizyczne

Smak produktu: „Aglonas maizes veistūklis” łączy w sobie smaki czterech składników: chleba żytniego, suszonej słoniny, nasion kminku i cebuli. Smaki utrzymują się dzięki gładkiej, błyszczącej, ciemnobrązowej skórce, jaką odznacza się ten gruboziarnisty chleb żytni. Krojenie bochenka poprzecznie skutkuje uwolnieniem i połączeniem każdego ze smaków zawartych w kromkach, co przyjemnie pobudza kubki smakowe.

Aromat: aromaty pieczonego chleba żytniego i dymu z drewna drzew liściastych, a także aromaty charakterystyczne dla wędzonej słoniny, świeżych nasion kminku i cebuli. Ogólny aromat jest wysoce apetyczny.

Barwa: „Aglonas maizes veistūklis” ma ciemnobrązową, błyszczącą skórę, a w przekroju poprzecznym widoczny jest charakterystyczny ciemnobrązowy odcień miąższu chleba. Brązowy miąższ zawiera kawałki suszonej słoniny i cebuli o barwie śnieżnobiałej lub żółtawej.

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określił jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Tekstura: umiarkowanie twarda skórka, miękki miąższ żytni gruboziarnisty, lekko porowata struktura i miękkie kawałki suszonej słoniny. Delikatne naciśnięcie chleba „Aglonas maizes veistūklis” pozostawia niewielkie wgniecenie, lecz po chwili bochenek odzyskuje pierwotny kształt. Jedną z cech charakterystycznych bochenka jest to, że jest on bardziej elastyczny niż twardy.

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

—

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

Na obszarze geograficznym odbywają się następujące etapy produkcji: przygotowanie ciasta żytniego (mieszanie, fermentacja i wyrabianie ciasta), krojenie suszonej słoniny i cebuli do farszu, formowanie chleba „Aglonas maizes veistūklis”, umieszczenie farszu po jednej stronie ciasta i wałkowanie ciasta z farszem oraz formowanie, wygładzanie i wypiekanie bochenka. „Aglonas maizes veistūklis” wypieka się na liściach klonu w piecu chlebowym opalonym drewnem olchy i osiki przez 50–56 minut lub w piecu elektrycznym w temperaturze +300 °C przez ok. 10 minut, a następnie w temperaturze +250 °C przez 15 minut i w temperaturze +180 °C przez 10 minut. Po wypieczeniu bochenki spryskuje się zimną wodą, przykrywa mokrą ściereczką i schładza, a następnie każdy bochenek jest pakowany.

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

—

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

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Gmina wiejska Aglona w Łatgalii, Łotwa.

Gmina wiejska Aglona jest jednostką terytorialną powiatu Preiļi, położoną na południowym brzegu jeziora Ruszona w północno-wschodniej części wspomnianego powiatu. Gmina wiejska Aglona graniczy z gminami wiejskimi Grāveri, Kastulīna i Šķeltova w powiecie Krasław, z gminami wiejskimi Ambelī i Višķi w powiecie Augšdaugava oraz z gminą wiejską Rušona w powiecie Preiļi. Ośrodkiem administracyjnym gminy wiejskiej jest Aglona.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Podstawą związku z obszarem geograficznym jest reputacja produktu, która opiera się na ugruntowanych tradycjach historycznych i cechach charakterystycznych, w szczególności na metodzie produkcji niezmienionej od końca XIX w. W Łatgalii, a w szczególności w Aglonie, chleb wypiekano w każdym gospodarstwie rolnym, by zaspokoić potrzeby rodziny, a gospodarstwa domowe dysponowały wszelkimi niezbędnymi do tego sprzętami – młynkiem do mielenia ziarna, dzieżami do wyrabiania ciasta, łopatami do chleba i domowymi piecami ceglany. Duża część wyposażenia zachowała się, przekazywana z pokolenia na pokolenie. Zachowała się również metoda produkcji i receptura, pozostając w niezmienionej formie na tym obszarze geograficznym od końca XIX w. Etapy produkcji chleba „Aglonas maizes veistūklis” muszą odbywać się ręcznie: przygotowanie i fermentacja zaparzonej mąki, wyrabianie ciasta żytniego i formowania bochenków „Aglonas maizes veistūklis”, nadziewanie ciasta kawałkami suszonej słoniny i cebuli, wałkowanie ciasta wypełnionego farszem i pieczenie produktu.

W dawnych czasach w tym regionie pieczywo „veistūklis” wypiekano w gospodarstwach domowych wyłącznie na użytek własny (zob. wspomnienia V. Kudiņy w czasopiśmie „Praktiskais Latvietis”, L. Mežniece w czasopiśmie „Mājas Labumi”, I. Čekstere w książce „Mūsu maize” [„Chleb nasz powszedni”]. Fakt ten znalazł odzwierciedlenie w encyklopediach, gdzie wspomina o nim badaczka J. Kursīte). 22 lata temu, kiedy rozpoczęto wypiek produktu metodą tradycyjną w piekarni (otwarta w Aglonie w 2000 r., oferuje w sprzedaży szeroki asortyment pieczywa, w tym „Aglonas maizes veistūklis”), do nazwy produktu dodano toponim „Aglonas”, ale we wszystkich procesach nadal stosuje się dawną regionalną recepturę i wszystkie czynności wykonuje się ręcznie.

„Maizes veistūklis” od dawna jest szczególnym, ważnym i zapewniającym głęboką satysfakcję produktem, spożywanym zarówno na co dzień, jak i od święta. Każdego dnia jest wspaniałym poczęstunkiem dla dzieci w każdym wieku. Dawniej spożywano go z mlekiem zsiadłym lub maślanką; obecnie konsumuje się go również z innymi napojami mlecznymi fermentowanymi (kefir, rjażenka). Wypiekanie różnych odmian chleba, w tym przygotowanie „Aglonas maizes veistūklis”, jest w Aglonie nadal bardzo ważnym zajęciem, ponieważ chleb pozostaje podstawowym składnikiem diety. W założonym w 2005 r. Muzeum Chleba prezentowane jest pieczywo z Aglony, w tym „Aglonas maizes veistūklis”. Z drugiej strony poszanowanie i promowanie tradycji wypiekania chleba przyczynia się do rozwoju i propagowania działalności Muzeum Chleba w Aglonie, które odwiedza ponad 13 000 turystów rocznie. Wzbudza ono zainteresowanie znaczeniem i wartością chleba.

Osoby przygotowujące i wypiekające „Aglonas maizes veistūklis” wywodzą się z rodzin mieszkających na obszarze określonym w pkt 4. W 2023 r. w magazynie „Praktiskais Latvietis” opublikowano sięgające ponad 50 lat wstecz wspomnienia kierującej piekarnią Vii Kudīny: „Odkąd pamiętam, zawsze wypiekano »maizes veistūklis«. Moja matka, która mieszkała w tym regionie geograficznym, często pracowała jako kucharka, przygotowując potrawy na świąteczne okazje, a ja – będąc małym dzieckiem – towarzyszyłam jej w domach, w których odbywały się takie uroczystości; nawet taka wiercipięta, jak ja, mogła przydać się w kuchni. Byłam ciekawska i dociekliwa i przyglądałam się pracy wspaniałych domowych kucharzy. Obserwowałam. Zadawałam pytania. A najbardziej zainteresowało mnie pieczywo »maizes veistūklis«: okazało się, że może to być jedzenie na święta, a nie tylko coś, co wypieka się w domu dla dzieci. W naszym domu, 8 km od Aglony, miało ono formę małego bochenka, pieczonego z ciasta pozostałego po wypieku partii chleba. Ten mały bochenek towarzyszył mi wszędzie przez całe życie i przez ostatnie 22 lata, od czasu otwarcia piekarni w Aglonie – a następnie Muzeum Chleba w Aglonie – był tam, ułożony na półkach i na stołach obok innych chlebów promujących dziedzictwo kulinarne Aglony i Łatgalii”.

Związek między „Aglonas maizes veistūklis” a obszarem produkcji opiera się na reputacji tego szczególnego chleba oraz wiedzy fachowej mieszkańców tego regionu, którzy wypiekają go w taki sposób, że zachowuje cechy opisane w pkt 3.2.

Reputacja „Aglonas maizes veistūklis” wynika głównie z przekazywanej w rodzinach przez długi czas, z pokolenia na pokolenie, niezmiennej tradycji pieczenia chleba w samodzielnie zbudowanych ceglanych piecach, gdzie powstają wypieki całkowicie identyczne pod względem składu i wyglądu, które swoim wyjątkowym charakterem podbiły serca konsumentów.

Produkt ten jest najpowszechniej znany i spożywany w Aglonie i jej okolicy, ale pojawia się na targach w całej Łatgalii. Dzięki branży turystycznej jego renoma z biegiem lat znacznie wzrosła, nie tylko na Łotwie, ale również w krajach sąsiadujących.

Reputację chleba „Aglonas maizes veistūklis” potwierdza dostępność w handlu oraz fakt, że jego produkcję demonstrowano na międzynarodowych targach żywności „Riga Food”, podczas wydarzeń organizowanych w Łotewskim Skansenie Etnograficznym, na międzynarodowym festiwalu folklorystycznym BALTICA, a także na festiwalach lokalnych, np. odbywających się corocznie w miastach i miasteczkach Łatgalii, takich jak Rzeżyca, Dyneburg, Lucyn, Dagda, Preiļi i Krasław, podczas zlotu osób przyrządzających łotewską domową kuchnię świąteczną w Mežaparks w Rydze, podczas warsztatów dla dorosłych i młodzieży w Rydze, Liwonii i Kurlandii oraz na stoiskach handlowych i podczas degustacji na niezliczonych imprezach targowych. Małe bochenki chleba „Aglonas maizes veistūklis” opatrzone symbolem Aglony i dekorowane kłosami żyta i motywami kwiatowymi (w zależności od pory roku) są również popularne podczas wydarzeń o mniejszej skali, takich jak uroczystości rodzinne, zbiory, siewy, obchody sezonowe itp.

Od czasu utworzenia w 2005 r. Muzeum Chleba w Aglonie pieczywo „Aglonas maizes veistūklis” i muzeum są nierozłączne. Ilustruje to publikacja „Uz Aglonu pēc īstas senču maizes rikas” („Do Aglony po kromkę prawdziwego tradycyjnego chleba”) (TVNET, 9 sierpnia 2005 r.): „W muzeum w Aglonie zaczęto wypiekać chleb »Aglonas maizes veistūklis«. Vija opowiada, że w dawnych czasach łotewskie rodziny były duże, wypiekano więc pieczywo, które starczało na dłuższy czas. Ostatni kawałek ciasta nadziewano słoniną [...]. Jest to wprawdzie drogi chleb, ale najeść można się jedną kromką”. Muzeum co roku odwiedzają turyści z Łotwy, Litwy, Estonii, Polski, Szwecji, Finlandii, Anglii i innych krajów. Turyści mogą zobaczyć specjalne odmiany chleba łatgalskiego, głównie „Aglonas maizes veistūklis”, a także wziąć udział w pokazie wypieku tego pieczywa. Następnie produktu można skosztować i go zakupić, ponieważ każdy chce zabrać ze sobą „Aglonas maizes veistūklis” jako upominek dla rodziny.

Księga gości w Muzeum Chleba zawiera wiele pochlebnych opinii, zarówno na temat ciepłego powitania, jak i pysznych łatgalskich potraw, w tym „Aglonas maizes veistūklis”, gdyż chleb tego typu nie występuje nigdzie indziej. Muzeum organizuje dla uczniów warsztaty, podczas których uczą się oni wypieku chleba (w tym „Aglonas maizes veistūklis”). Wydarzenia te odbywają się w ramach programu „Latvijas skolas soma” [„Łotewski tornister”], obejmującego całą Łatgalię projektu „Tikšanās ar savu maizes kukulīti” [„Poznaj swój mały bochenek chleba”] oraz projektu „Maizes stāsts” [„Historia chleba”] organizowanego przez władze lokalne.

Na szczególną uwagę zasługuje 15-letnia współpraca Muzeum Chleba w Aglonie z Europejską Siecią Regionalnego Dziedzictwa Kulinarного i z Łotewskim Centrum Dziedzictwa Kulinarного. Organizacje te wspólnie propagują wartości Łatgalii, w tym „Aglonas maizes veistūklis”, na festiwalach i konferencjach oraz poprzez wizyty eksperckie i studyjne na Litwie, w Estonii, Szwecji, Turcji itp. Gdy delegacje z krajów należących do Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarного przybywają do Łatgalii, podejmuje się je wyjątkowym wypiekiem jakim jest „Aglonas maizes veistūklis”.

Chleb „Aglonas maizes veistūklis” zyskał również uznanie w ramach dwóch projektów objętych programem współpracy transgranicznej – „Poprawa usług kulinarnych w regionach Łatgalii i Witebska w oparciu o koncepcję dziedzictwa kulinarnego” (BELLA CUSINE, lata 2013–2014) oraz „Zachowanie i promowanie dziedzictwa kulinarnego i tradycyjnych umiejętności rzemieślniczych” (BELLA CULTURE, lata 2020–2022). Podczas imprez organizowanych w ramach tego międzynarodowego programu oferowano jako poczęstunek chleb „Aglonas maizes veistūklis”. W 2014 r. opublikowano książkę zatytułowaną „Dari pats BELLA tradīcijās” („Zrób to sam sposobem BELLA”), poświęconą uczestnikom programu. Zawiera ona artykuł pt. „Tur, kur smaržo pēc maizes” [„Miejsce, które pachnie chlebem”], w którym opisano tradycje związane z chlebem z Aglony i jego rodzaje.

O reputacji „Aglonas maizes veistūklis” świadczy również szerokie zainteresowanie medialne ze strony prasy, telewizji i radia. O chlebie tym wspomniano w następujących artykułach, audycjach i filmach dokumentalnych: „Rudzu maize” [„Chleb żytni”] (16 października 2021 r.), „Vija Kudiņa – Aglonas muzeja saimniece” [„Vija Kudiņa – kurator muzeum w Aglonie”] (6 września 2021 r.), „La Dolce Vita ar Roberto” [„La Dolce Vita z Roberto”] (15 kwietnia 2019 r.), „Īstās latvju saimniece” [„Prawdziwi domowi kucharze z Łotwy”] (10 marca 2016 r.), „Aglonas muzeja dzimšanas diena” [„Urodziny muzeum w Aglonie”] (31 sierpnia 2017 r.), „Latgolys laikadečs” (2012 r.), „Dzīvesvieta” [„Miejsce do życia”] (17 marca 2006 r.).

Za swoje dokonania podczas wydarzeń promujących chleb z Aglony kurator Muzeum Chleba Vija Kudiņa otrzymała w 2015 r. nagrodę „Boņuks”. Z tej okazji w hali koncertowej „GORS” w Rzeżycy stanęły stoły bogato zastawione łotewskimi potrawami, w tym chlebem „Aglonas maizes veistūklis”.

Pojawiły się również liczne publikacje prasowe: „Godinot maizi, atklāja novadu dienu” [„Ogłoszono otwarcie dnia gmin, oddają hołd chlebowi”] w gazecie „Latgales Laiks” (20 września 2013 r.); „Īstās latvju saimniece receptes” [„Przepisy prawdziwych łotewskich kucharzy domowych”] w gazecie „Ezerzeme” (12 lutego 2016 r.); „Sandras Kalnietes konkursa »Atdzimst no pelniem« balvu saņem Vija Ancāne” [„Vija Ancāne otrzymuje nagrodę w konkursie Sandry Kalnietes »Powstały z popiołów«”] (uwaga: w 2013 r. Vija Ancāne oficjalnie wróciła do nazwiska panieńskiego Kudiņa) w gazecie „Latgales Laiks” (14 maja 2010 r.); „Dieva maizīte un ikdienišķā svētā” [„Hostia i nasz święty chleb powszedni”] w gazecie „Latvietis” (14 sierpnia 2015 r.); „Aglonas maizes muzejs” [„Muzeum Chleba w Aglonie”] w Wikipedii, wolnej encyklopedii (październik 2021 r.); „Mana 2022. gada vasara” [„Moje lato 2022 r.”] w gazecie „Latvija Amerikā” (5 lutego 2023 r.); „Maize ar Māras Krusta svētību – kumoss pasaules garšu buķetē” [„Chleb błogosławiony krzyżem Mary – część wachlarza smaków świata”] w gazecie „Vietējā Latgales Avīze” (23 maja 2014 r.); oraz w magazynach – „Maize ikdienišķā un svētā” [„Nasz święty chleb powszedni”] w „Mājas Labumi” (2011 r.); „Rudzu spēks ikdienā un svētkos” [„Moc żyta w życiu codziennym i świętach”] w „Dārzs un Drava” (kwiecień 2021 r.), „Aglonas maizes veistūklis” w „Praktiskais Latvietis” (marzec 2023 r.) oraz „Aglonas maizes veistūklis” [„Podróż chleba »Aglonas maizes veistūklis«”] w „Saimnieks” (kwiecień 2023 r.).

Na zalety chleba z Aglony, w tym „Aglonas maizes veistūklis”, nie byli obojętni również autorzy obszernych publikacji. Należy wymienić dwie encyklopedie autorstwa badaczki Janīny Kursīte: „Neakadēmiskā latviešu valodas jeb novadu vārdene” [„Nieakademicki glosariusz łotewski lub regionalny”] (2007 r.) oraz Virtuves vārdene [„Glosariusz kuchenny”] (2012 r.), gdzie wyjaśniono znaczenie słowa „veistūklis”.

Ważnymi świadectwami są także książki: „Mūsu maize” autorstwa Indry Čekstere (2004 r.), przetłumaczona na język angielski jako „Our Daily Bread”, „Maizes grāmata” [„Księga chleba”] autorstwa Vii Ancāne (Kudiņņ), „Latgales pavārgrāmata” [„Łatgalska księga kucharska”] (2020 r.), opublikowana przez Łatgalskie Centrum Dziedzictwa Kulinarnego, oraz „Tradīciju burtnīcas” [„Notatnik tradycji”] (2010 r.).

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://www.pvd.gov.lv/lv/lauksaimniecibas-un-partikas-produktu-norazu-registracija>
