C/2024/5357

2.9.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2024/5357)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, der er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i medfør af artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen senest tre måneder efter datoen for nærværende offentliggørelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Aglonas maizes veistūklis«

EU-nr.: BGB-LV-03015 — 18.10.2023

BOB ( ) BGB (X)

1. **Navn(e) [på en BOB eller BGB]**

»Aglonas maizes veistūklis«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Letland

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukteт eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Klasse 2.3 Brød, wienerbrød, kager, konfekturevarer, kiks og andet bagværk

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Aglonas maizes veistūklis« er et rugbrød, hvor der er lagt stykker af tørret svinefedt og løg i dejen.

Udseende og form: et langt brød med afrundede ender, der er ca. fire gange længere, end det er bredt. Der er tre riller på hver side af den øverste skorpe. Skorpe: mørk, glat, skinnende. Krummen, når brødet skæres på tværs, er mørk, med større eller mindre porer, elastisk og kan være lidt fugtig. Stykkerne af svinefedt og løg placeres på den ene side af dejbunden.

Fysiske egenskaber

Produktets smag: »Aglonas maizes veistūklis« kombinerer smagen af fire ingredienser: rugbrød, tørret svinefedt, kommenfrø og løg. Smagsnuancerne holdes inde af det grove rugbrøds glatte, blanke og mørkebrune skorpe. Udskæring af brødet på tværs fremhæver og kombinerer de enkelte smagsnuancer i skiverne, der smager virkelig godt.

Aroma: aromaer af bagt rugbrød og røg fra løvfældende træ og aromaer, der er karakteristiske for røget svinefedt, friske kommenfrø og løg. Den samlede aroma er behagelig og får til at løbe i vand.

Farve: »Aglonas maizes veistūklis« har en mørkebrun, blank skorpe, og brødkrummens karakteristiske mørkebrune nuance er synlig i tværsnittet. Den brune krumme indeholder stykker af tørret svinefedt og løg, hvis farve varierer fra ren hvid til svagt gul.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Konsistens: en moderat hård skorpe, en blød grov rugkrumme, en let porøs struktur og bløde stykker tørret svinefedt. Et forsigtigt pres på »Aglonas maizes veistūklis« efterlader en lille fordybning, men brødet vender derefter tilbage til sin oprindelige form. Et af brødets fremragende egenskaber er, at det er elastisk snarere end hårdt.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Følgende produktionsfaser finder sted i det geografiske område: tilberedning af rugdejen (blanding, gæring og ældtning af dejen), opskæring af det tørrede svinefedt og løget til fyldet, formning af »Aglonas maizes veistūklis«, anbringelse af fyldet på den ene side af dejbunden og rulning af fyldet i dejen samt formning, udjævning og bagning af brødet. »Aglonas maizes veistūklis« bages på ahornblade i en elle- og asptræfyret brødovn i 50-56 minutter eller i en elektrisk ovn ved +300 °C i ca. 10 minutter, derefter ved +250 °C i 15 minutter og ved +180 °C i 10 minutter. Når brødene er bagt, drysses de med koldt vand, dækkes med en våd klud og afkøles, og hvert brød pakkes derefter.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Delkommunen Aglona i Latgale, Letland.

Delkommunen Aglona er en territorial enhed i kommunen Preiļi og ligger på den sydlige bred af Rušons-søen i den nordøstlige del af kommunen. Delkommunen Aglona grænser op til delkommunerne Grāveri, Kastuļina og Šķeltova i kommunen Krāslava, delkommunerne Ambeļi og Višķi i kommunen Augšdaugava og delkommunen Rušona i kommunen Preiļi. Det administrative centrum for delkommunen er Aglona.

5. Tilknytning til det geografiske område

Tilknytningen til det geografiske område er baseret på produktets omdømme, som er grundlagt på mangeårige historiske traditioner og karakteristika, navnlig en produktionsmetode, der har været uændret siden slutningen af det 19. århundrede. I Latgale, nærmere bestemt i Aglona, blev der bagt brød på hver bedrift for at opfylde familiens behov, og husstanden havde alt det udstyr, den havde brug for til at gøre dette — en mølle til formaling af kornet, dejtrug, brødskovle og hjemmelavede murstensovne. Meget blev bevaret og overleveret fra generation til generation. Den metode, der anvendes til fremstilling af produktet og opskriften, er også blevet bevaret og har ikke ændret sig siden slutningen af det 19. århundrede i dette geografiske område. »Aglonas maizes veistūklis« skal stadig tilberedes manuelt, begyndende med tilberedning og gæring af det skoldede mel og efterfulgt af ældtning af rugdejen, formning af »Aglonas maizes veistūklis«, påfyldning af stykker af tørret svinefedt og løg i dejbunden, rulning af disse stykker ind i dejen og bagning af produktet.

I gamle dage blev »veistūklis« i denne region bagt i husholdninger udelukkende til eget forbrug (se V. Kudiņas erindringer om sine oplevelser i tidsskriftet Praktiskais Latvietis, L. Mežniece i tidsskriftet Mājas Labumi og I. Čekstere i bogen Mūsu maize [»Vores daglige brød«]. Dette faktum er nævnt i encyklopædier af akademikeren J. Kursīte). Stednavnet »Aglonas« blev føjet til produktets navn for 22 år siden, da det begyndte at blive fremstillet efter den nedarvede metode i et bageri (et bageri, der blev åbnet i Aglona i 2000, og som tilbyder et bredt udvalg af brød til salg, herunder »Aglonas maizes veistūklis«), men vores regions oldgamle opskrift og manuelle arbejde anvendes fortsat i alle processer.

»Maizes veistūklis« har længe været et specifikt, vigtigt og dejligt mættende produkt, der spises både som daglig kost og til festligheder. Det har været en fantastisk spise for børn op gennem historien og til nu. Det plejede at blive spist med koaguleret mælk eller kærnemælk. I dag er det derudover ledsaget af andre sure mælkedrikke som kefir og ryazhenka. Bagning af forskellige brødsorter, herunder fremstilling af »Aglonas maizes veistūklis«, er stadig meget vigtig i Aglona, idet brød fortsat er en grundlæggende kilde til næring. Brødmuseet, der blev grundlagt i 2005, viser brød fra Aglona, herunder »Aglonas maizes veistūklis«. Omvendt bidrager respekt for og fremme af brødfremstillingstraditioner til at udvikle og fremme det arbejde, som Aglona brødmuseum udfører, der tiltrækker over 13 000 turister om året. Dette vækker folks interesse for brødets betydning og værdi.

De personer, der tilbereder og bager »Aglonas maizes veistūklis«, er efterkommere af familier, der bor i det område, der er defineret i punkt 4. Bagerichef Vija Kudiņas erindringer, der strækker sig mere end 50 år tilbage, blev offentliggjort i magasinet Praktiskais Latvietis i 2023: "Så længe jeg kan huske, har 'maizes veistūklis' altid været der. Min mor, der boede i dette geografiske område, var meget efterspurgt som kok til festlige lejligheder, og som et lille barn ledsagede jeg hende til de hjem, hvor disse festligheder fandt sted. Selv en energibombe som mig kunne være nyttig i køkkenet. Jeg var nysgerrig og så i ærefrygt på, hvordan de store hjemmekokke arbejdede. Jeg tog ting til efterretning. Jeg stillede spørgsmål. Og det var 'majs veistūklis', der gjorde det største indtryk: Det viste sig, at det kunne være en spise til festlige lejligheder og ikke bare noget, der bages hjemme til børn. I vores hus, 8 kilometer fra Aglona, var dets form et lille brød, som var lavet af dej tilovers efter bagning af et parti brød. Dette lille brød har fulgt mig overalt, hvor jeg har levet, og i de sidste 22 år siden åbningen af Aglona-bageriet — og derefter Aglona-brødmuseet — har det været der, linet op på hylderne og på bordene ved siden af de andre brød, hvor det har fremmet Aglonas og Latgales kulinariske arv.

Forbindelsen mellem »Aglonas maizes veistūklis« og dets produktionsområde er baseret på omdømmet for dette særlige brød og den knowhow, som befolkningen i denne region, der fremstiller det, har, hvilket de gør på en sådan måde, at det bevarer de egenskaber, der er beskrevet i punkt 3.2.

Omdømmet for »Aglonas maizes veistūklis«' skyldes hovedsagelig den uforanderlige tradition, der er gået i arv fra generation til generation over en lang periode, med at bage brødet i murstensovne, som folk selv har bygget, der har resulteret i brød, som er helt identisk med hensyn til sammensætning og udseende, og hvis unikke karakter har vundet forbrugernes hjerter.

Produktet er mest kendt og forbruges mest i Aglona og omkringliggende områder, men det dukker op på messer på tværs af Latgale. Takket være turistindustrien er brødets synlighed steget betydeligt i årenes løb, ikke kun i Letland, men også i nabolandene.

»Aglonas maizes veistūklis«' omdømme bekræftes af, at det er let tilgængeligt på markedet, og at produktionen er blevet demonstreret på den internationale produktmesse »Riga Food«, ved arrangementer, der afholdes på det lettiske etnografiske friluftsmuseum, ved BALTICA's internationale folkesagnsfestivaler, ved lokale festivaler såsom de årlige festivaler i Latgales byer såsom Rēzekne, Daugavpils, Ludza, Dagda, Preiļi og Krāslava, ved samlingen af Letlands festlige hjemmekokke i Mežaparks i Riga, på workshopper for voksne og unge i Riga, Vidzeme og Kurzeme og på kommercielle stande og smagsprøvearrangementer på utallige messer. De små »Aglonas maizes veistūklis«-brød med Aglona-symbolet er pyntet med rugakser og blomstermotiver (afhængigt af sæsonen) og er også populære ved mindre arrangementer såsom familiefester, høst, såning, årstidsbestemte festligheder osv.

Siden Aglona brødmuseum blev oprettet i 2005, har »Aglonas maizes veistūklis« og museet været uadskillelige. Dette illustreres af publikationen »Uz Aglonu pēc īstas senču maizes rikas« [Til Aglona efter en skive brød fra gamle dage] (TVNET, 9. august 2005): »På Aglona-museet er de begyndt at bage 'Aglonas maizes veistūklis'. Vija siger, at i gamle dage havde letterne store familier, og de bagte brød, der kunne holde længe. De plejede at fylde det sidste stykke dej med svinefedt. Det er ganske vist dyrt brød, men du kan blive mæt af en enkelt skive.« Museet besøges hvert år af turister fra Letland, Litauen, Estland, Polen, Sverige, Finland, England og andre lande. Turister introduceres til Latgales særlige brødsorter, primært »Aglonas maizes veistūklis«, hvis tilberedning også demonstreres. Derefter smages produktet og udbydes til salg, da alle ønsker at tage »Aglonas maizes veistūklis« med hjem som en gave til deres familie.

Brødmuseets besøgsbog indeholder en masse rosende feedback, både om den varme velkomst og de lækre latgalske retter, herunder »Aglonas maizes veistūklis«, da brød af denne type ikke findes andre steder. Museet arrangerer mesterkurser for skoleelever for at lære dem at bage brød (herunder »Aglonas maizes veistūklis«). Disse arrangementer er blevet afholdt som led i programmet »Latvijas skolas soma« [»Den lettiske skoletaske«], Latgale-projektet »Tikšanās ar savu maizes kukulīti« [»Mød dit lille brød«] og projektet »Maizes stāsts« [»Brødets historie«], der er organiseret af lokale myndigheder.

Historien om Aglona brødmuseums 15-årige samarbejde med det europæiske netværk af regional kulinarisk arv og foreningen for det lettiske center for kulinarisk arv fortjener særlig omtale. Disse organisationer har samarbejdet om at fremme Latgales værdier, herunder »Aglonas maizes veistūklis«, på festivaler og konferencer og gennem oplevelses- og studieture til Litauen, Estland, Sverige, Tyrkiet osv. Når delegationer fra lande, der er medlem af det europæiske netværk af kulinarisk arv, kommer til Latgale, præsenteres de for det særlige »Aglonas maizes veistūklis«.

»Aglonas maizes veistūklis« er også blevet anerkendt i to grænseoverskridende projekter for samarbejdsprogrammer — »Forbedring af kulinariske tjenester i regionerne Latgale og Vitebsk baseret på begrebet kulinarisk arv« (BELLA CUSINE, 2013-2014) og »Bevarelse og fremme af kulinarisk arv og traditionelt håndværk (BELLA CULTURE 2020-2022)«. Der blev uddelt smagsprøver på »Aglonas maizes veistūklis« ved arrangementer afholdt under dette internationale program. En bog med titlen »Dari pats BELLA tradīcijās« [»Gør det selv på BELLA-måden«] om programmets deltagere, blev offentliggjort i 2014. Den indeholder artiklen »Tur, kur smaržo pēc maizes« (»Det sted, der lugter af brød«), som beskriver Aglonas brødrelaterede traditioner og sortimenter.

Omdømmet for »Aglonas maizes veistūklis« kan også måles ud fra den brede mediedækning i pressen og på tv og radio. Det er omhandlet følgende historier, udsendelser og dokumentarfilm: »Rudzu maize« [»rugbrød«] (16. oktober 2021), »Vija Kudiņa – Aglonas muzeja saimniece« [»Vija Kudiņa — kurator for Aglona-museet«] (6. september 2021), »La Dolce Vita ar Roberto« [»La Dolce Vita med Roberto«] (15. april 2019), »Īstās latvju saimnieces« [»rigtige hjemmekokke fra Letland«] (10. marts 2016), »Aglonas muzeja dzimšanas diena« [»Aglona-museets fødselsdag«] (31. august 2017), »Latgolys laikadečs« (2012), »Dzīvesvieta« [»et sted at bo«] (17. marts 2006).

For sine resultater ved arrangementer, der promoverede Aglonas brød, vandt kuratoren for brødmuseet, Vita Kudiņa, »Boņuks«-prisen i 2015. Et stort udvalg af latgalske retter blev præsenteret i koncertsalen »GORS« i Rēzekne, herunder »Aglonas maizes veistūklis«.

Der har også været adskillige pressepublikationer: »Godinot maizi, atklāja novadu dienu« [kommunernes dag erklæres åben med hyldest til brød] i avisen Latgales Laiks (den 20. september 2013), »Īstās latvju saimnieces receptes« [opskrifter fra Letlands rigtige hjemmekokke] i avisen Ezerzeme (12. februar 2016), »Sandras Kalnietes konkursa 'Atdzimst no pelniem' balvu saņem Vija Ancāne« [Vija Ancāne modtager prisen i Sandra Kalnietes konkurrence »som ud af asken«] (Bemærk: i 2013 ændrede Vija Ancāne officielt sit efternavn tilbage til sit pigenavn Kudiņa) i avisen Latgales Laiks (14. maj 2010), »Dieva maizīte un ikdienišķā svētā« [kirkeoblat og vores hellige daglige brød] i avisen Latvietis (14. august 2015), »Aglonas maizes muzejs« [Aglona brødmuseum] på Wikipedia, den frie encyklopædi (oktober 2021), »Mana 2022. gada vasara« [min sommer 2022] i avisen Latvija Amerikā (5. februar 2023), »Maize ar Māras Krusta svētību — kumoss pasaules garšu buķetē« [brød velsignet af Maras kors — et stykke af verdens smagsbuket] i avisen Vietējā Latgales Avīze (23. maj 2014), »Maize ikdienišķā un svētā« [vores hellige daglige brød] i magasinet Mājas Labumi (2011), »Rudzu spēks ikdienā un svētkos« [rugs indflydelse på vores dagligdag og højtider] i magasinet Dārzs un Drava (april 2021), »Aglonas maizes veistūklis« i magasinet Praktiskais Latvietis (marts 2023) og »Aglonas maizes veistūkļa ceļš« [»Aglonas maizes veistūklis«' rejse] i magasinet Saimnieks (april 2023).

Forfatterne til utallige publikationer har heller ikke været ligeglade med Aglonas brød, herunder »Aglonas maizes veistūklis«. To encyklopædier af akademikeren Janīna Kursīte bør nævnes: Neakadēmiskā latviešu valodas jeb novadu vārdene [en ikke-akademisk lettisk eller regional ordliste (2007)] og Virtuves vārdene [en køkkenordliste] (2012), hvor ordet »veistūklis« forklares.

Bøgerne giver også et vigtigt vidnesbyrd: Mūsu maize af Indra Čekstere (2004), på engelsk »Our Daily Bread« [vores daglige brød], Maizes grāmata [brødbogen] af Vija Ancāne (Kudiņa), Latgales pavārgrāmata [Latgales kogebog] (2020), udgivet af Latgales center for kulinarisk arv, og Tradīciju burtnīcas [notesbøger over traditioner] (2010).

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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