Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2024/5357

2.9.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/5357)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Aglonas maizes veistūklis“

EU-Nr.: PGI-LV-03015 — 18.10.2023

g. U. ( ) g. g. A. (X)

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Aglonas maizes veistūklis“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Lettland

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 2.3. Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren, Kleingebäck

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Aglonas maizes veistūklis“ ist ein Roggenbrot mit eingebackenen Stücken von getrocknetem Schweinespeck und Zwiebeln.

Aussehen und Form des Brotes: ein langer Laib mit abgerundeten Enden, der etwa viermal länger als breit ist. Auf jeder Seite der oberen Kruste befinden sich drei Rillen. Brotkruste: dunkel, glatt, glänzend. Die Krume ist im Querschnitt dunkel, mit größeren oder kleineren Poren, elastisch und kann leicht feucht sein. Die Schweinespeck- und Zwiebelstücke werden auf eine Seite des Teigbodens gelegt.

Physikalische Eigenschaften

Geschmack des Erzeugnisses: Das „Aglonas maizes veistūklis“ vereint die Aromen seiner vier Zutaten: Roggenbrot, getrockneter Schweinespeck, Kümmel und Zwiebeln. Die Aromen werden durch die glatte, glänzende, dunkelbraune Kruste des groben Roggen-Brotlaibs erhalten. Schneidet man den Laib quer auf, kommen die einzelnen Aromen in den Scheiben zum Vorschein und vereinen sich zu einem wahren Gaumenschmaus.

Geruch: Aromen von gebackenem Roggenbrot und Laubholzrauch sowie Aromen, die für geräucherten Schweinespeck, frischen Kümmel und Zwiebeln charakteristisch sind. Das Gesamtaroma ist überaus köstlich.

Farbe: „Aglonas maizes veistūklis“ hat eine dunkelbraune, glänzende Kruste, und die charakteristische dunkelbraune Färbung der Brotkrume ist im Querschnitt sichtbar. Die braune Krume enthält Stücke von getrocknetem Schweinespeck und Zwiebeln, deren Farbe von rein weiß bis leicht gelb reicht.

[1] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Konsistenz: eine mittelharte Kruste, eine weiche grobe Roggenkrume, eine leicht poröse Struktur und weiche Stücke von getrocknetem Schweinespeck. Das vorsichtige Drücken von „Aglonas maizes veistūklis“ hinterlässt eine leichte Delle, dann springt der Laib zurück. Eine der hervorragenden Eigenschaften des Laibs besteht darin, dass er elastisch und nicht hart ist.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die folgenden Erzeugungsschritte finden in dem geografischen Gebiet statt: die Zubereitung des Roggenteigs (Mischung, Gärung und Kneten des Teigs), das Zerteilen des getrockneten Schweinespecks und der Zwiebeln für die Füllung, das Formen des „Aglonas maizes veistūklis“, das Aufbringen der Füllung auf einer Seite des Teigbodens und das Aufrollen der Füllung in den Teig sowie das Formen, Glätten und Backen des Laibs. „Aglonas maizes veistūklis“ wird 50–56 Minuten auf Ahornblättern in einem mit Erlen- und Espenholz befeuerten Brotofen oder etwa 10 Minuten bei +300 °C, dann 15 Minuten bei +250 °C und 10 Minuten bei +180 °C in einem elektrischen Ofen gebacken. Nach dem Backen werden die Laibe mit kaltem Wasser besprüht, mit einem feuchten Tuch bedeckt und abgekühlt und im Anschluss wird jeder Laib verpackt.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Die Zivilgemeinde Aglona in Lettgallen, Lettland.

Die Gemeinde Aglona ist eine Gebietseinheit der Gemeinde Preiļi, die sich am südlichen Ufer des Rušons-Sees im Nordosten der Gemeinde befindet. Die Zivilgemeinde Aglona grenzt an die Zivilgemeinden Grāveri, Kastuļina und Šķeltova der Gemeinde Krāslava, die Zivilgemeinden Ambeļi und Višķi der Gemeinde Augšdaugava und die Zivilgemeinde Rušona der Gemeinde Preiļi. Das Verwaltungszentrum der Zivilgemeinde ist Aglona.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Grundlage für den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ist das Ansehen des Erzeugnisses, das auf langjährige historische Traditionen und Merkmale zurückzuführen ist, insbesondere ein Erzeugungsverfahren, das seit Ende des 19. Jahrhunderts unverändert geblieben ist. In Lettgallen, insbesondere in Aglona, wurde auf jedem Bauernhof für den Bedarf der Familie Brot gebacken und es gab dort auch die gesamte dafür erforderliche Ausrüstung – eine Mühle für das Mahlen der Körner, die Knettröge, die Brotschaufeln und die selbst gemauerten Backsteinöfen. Vieles wurde erhalten und von Generation zu Generation weitergegeben. Das Herstellungsverfahren und die Rezeptur des Erzeugnisses wurden in dem geografischen Gebiet beibehalten und haben sich seit Ende des 19. Jahrhunderts nicht geändert. „Aglonas maizes veistūklis“ muss noch von Hand hergestellt werden, beginnend mit dem Überbrühen des Roggenmehls und dessen Gärung, gefolgt vom Kneten des Teiges, dem Formen von „Aglonas maizes veistūklis“, dem Füllen mit Stücken von getrocknetem Schweinespeck und Zwiebeln, dem Einrollen dieser Stücke in den Teig und dem Backen des Erzeugnisses.

In alten Zeiten wurde „veistūklis“ in den Haushalten der Region ausschließlich für den Eigenverbrauch gebacken (siehe V. Kudiņas Erinnerungen in der Zeitschrift Praktiskais Latvietis; L. Mežniece in der Zeitschrift Mājas Labumi und I. Čekstere in dem Buch Mūsu maize (Unser täglich Brot); Enzyklopädien der Wissenschaftlerin J. Kursīte). Das Toponym „Aglonas“ wurde dem Namen des Erzeugnisses vor 22 Jahren hinzugefügt, als es erstmals in einer Bäckerei (einer im Jahr 2000 in Aglona eröffneten Bäckerei, die ein breites Sortiment von Broten anbietet, darunter „Aglonas maizes veistūklis“) nach dem alten Verfahren hergestellt erzeugt wurde; dabei gilt aber weiterhin für alle Erzeugungsschritte, dass das alte Rezept unserer Region verwendet wird und die Arbeit manuell erfolgt.

„Maizes veistūklis“ ist ein besonderes, wichtiges und sättigendes Erzeugnis, das seit Langem sowohl im Alltag als auch bei Feierlichkeiten verzehrt wird. Für Kinder jeden Alters ist es alltäglich ein köstlicher Leckerbissen. Früher wurde es mit saurer Milch oder Buttermilch verzehrt; heute wird es auch mit anderen Sauermilchgetränken (Kefir, Rjaschenka) kombiniert. Das Backen verschiedener Brotsorten, einschließlich der Zubereitung von „Aglonas maizes veistūklis“, ist in Aglona nach wie vor sehr wichtig, da Brot immer noch ein Grundnahrungsmittel ist. Das 2005 eröffnete Brotmuseum zeigt Brot aus Aglona, darunter auch „Aglonas maizes veistūklis“. Umgekehrt tragen die Wahrung und Förderung von Brottraditionen zur Entwicklung und Förderung der Arbeit des Brot-Museums in Aglona bei, das jährlich mehr als 13 000 Touristen anzieht. Dadurch wird das Interesse der Menschen an der Bedeutung und dem Wert von Brot geweckt.

Die Menschen, die „Aglonas maizes veistūklis“ zubereiten und backen, sind die Nachkommen von Familien, die in dem unter Punkt 4 definierten Gebiet leben. Die Erinnerungen der Bäckereiinhaberin Vija Kudiņa, die sich über mehr als 50 Jahre erstrecken, wurden 2023 in der Zeitschrift Praktiskais Latvietis veröffentlicht: „Solange ich denken kann, gab es immer ‚Maizes veistūklis‘. Meine Mutter, die in dieser geografischen Region lebte, war eine gefragte Köchin bei feierlichen Anlässen, und als kleines Kind habe ich sie zu den Häusern begleitet, in denen diese Festlichkeiten stattfanden; auch ein Energiebündel wie ich konnte in der Küche nützlich sein. Ich war neugierig und wissbegierig und beobachtete ehrfürchtig, wie die Köche in großen Häusern arbeiteten. Ich merkte mir die Dinge. Ich stellte Fragen. Und am meisten beeindruckte mich das ‚Maizes veistūklis‘: Es stellte sich heraus, dass es auch bei festlichen Anlässen angeboten wird und nicht nur zu Hause für Kinder gebacken wird. Bei uns zu Hause, 8 km von Aglona entfernt, hatte es die Form eines kleinen Laibs, der aus Teig hergestellt wurde, der nach dem Backen einer Brotcharge übrigblieb. Dieser kleine Laib hat mich auf allen Wegen meines Lebens begleitet, und in den letzten 22 Jahren seit der Eröffnung der Bäckerei in Aglona – und danach des Brot-Museums in Aglona – liegt es dort in den Regalen und auf den Tischen neben den anderen Broten und wirbt für das kulinarische Erbe von Aglona und Lettgallen.“

Der Zusammenhang zwischen „Aglonas maizes veistūklis“ und seinem Erzeugungsgebiet beruht auf dem Ansehen dieses besonderen Brots und dem Wissen der Menschen in dieser Region, die es so herstellen, dass die unter Punkt 3.2 beschriebenen Merkmale erhalten bleiben.

Das Ansehen von „Aglonas maizes veistūklis“ ergibt sich vor allem aus der unveränderlichen Tradition, die in den Familien von Generation zu Generation über einen langen Zeitraum weitergegeben wird, das Brot in den von ihnen selbst gebauten Ziegelbacköfen zu backen, wodurch ein in Zusammensetzung und Aussehen vollkommen identisches Brot entsteht, dessen Einzigartigkeit die Herzen der Verbraucher erobert hat.

Am bekanntesten ist das Erzeugnis in Aglona und seiner Umgebung und wird dort am meisten konsumiert, aber es ist auf Messen in ganz Lettgallen zu finden. Dank der Tourismusindustrie hat sein Bekanntheitsgrad im Laufe der Jahre erheblich zugenommen, und zwar nicht nur in Lettland, sondern auch in den Nachbarländern.

Das Ansehen von „Aglonas maizes veistūklis“ wird dadurch belegt, dass es im Handel leicht verfügbar ist und seine Herstellung auf der internationalen Produktmesse „Riga Food“, bei Veranstaltungen im lettischen Ethnografischen Freilichtmuseum, bei den internationalen Folklorefestivals BALTICA sowie bei lokalen Festivals demonstriert wurde, wie sie jährlich in den Städten und Dörfern in Lettgallen wie Rēzekne, Daugavpils, Ludza, Dagda, Preiļi und Krāslava stattfinden, bei der Versammlung der Festtags-Hobbyköche Lettlands in Mežaparks in Riga, bei Workshops für Erwachsene und Jugendliche in Riga, Vidzeme und Kurzeme sowie an Verkaufsständen und bei Verkostungen auf unzähligen Messen vorgeführt wird. Die kleinen Laibe von „Aglonas maizes veistūklis“, die das Symbol Aglonas tragen und (je nach Jahreszeit) mit Roggenähren und blumigen Motiven verziert werden, sind auch bei kleineren Anlässen wie Familienfeiern, Ernten, Aussaaten, saisonalen Feierlichkeiten usw. beliebt.

Seit der Eröffnung des Brot-Museums in Aglona im Jahr 2005 sind „Aglonas maizes veistūklis“ und das Museum untrennbar miteinander verbunden. Dies wird durch die Veröffentlichung „Uz Aglonu pēc īstas senču maizes rikas“ („Nach Aglona für ein Stück echtes Brot der Vorfahren“; TVNET, 9. August 2005) veranschaulicht: „Im Museum von Aglona haben sie begonnen, ‚Aglonas maizes veistūklis‘ zu backen. Vija erzählt, dass die Letten in alten Zeiten große Familien hatten und Brot gebacken haben, das länger hielt. Früher füllten sie das letzte Stück Teig mit Schweinespeck (). Es ist zwar ein teures Brot, aber man kann seinen Appetit mit einer einzigen Scheibe stillen.“ Das Museum wird jedes Jahr von Touristen aus Lettland, Litauen, Estland, Polen, Schweden, Finnland, England und anderen Ländern besucht. Den Touristen werden die besonderen Brotsorten von Lettgallen vorgestellt, in erster Linie „Aglonas maizes veistūklis“, dessen Zubereitung ebenfalls demonstriert wird. Anschließend wird das Erzeugnis verkostet und zum Verkauf angeboten, denn jeder möchte „Aglonas maizes veistūklis“ als Geschenk für die Familie mit nach Hause nehmen.

Das Gästebuch des Brotmuseums enthält zahlreiche lobende Rückmeldungen, sowohl über den herzlichen Empfang als auch über die köstlichen lettgallischen Gerichte, einschließlich „Aglonas maizes veistūklis“, da diese Art von Brot nirgendwo sonst zu finden ist. Das Museum organisiert Meisterkurse für Schüler, in denen sie lernen, wie man Brot (darunter „Aglonas maizes veistūklis“) backt. Diese Veranstaltungen finden im Rahmen des Programms „Latvijas skolas soma“ („Lettische Schultasche“), des Lettgallen-weiten Projekts „Tikšanās ar savu maizes kukulīti“ („Lerne deinen kleinen Brotlaib kennen“) und des von den lokalen Behörden organisierten Projekts „Maizes stāsts“ („Die Geschichte des Brots“) statt.

Besonders erwähnenswert ist die 15-jährige Zusammenarbeit des Brotmuseums Aglona mit dem Europäischen Netzwerk für regionales kulinarisches Erbe und dem Verband Zentrum für lettisches kulinarisches Erbe. Diese Organisationen haben zusammengearbeitet, um die Werte von Lettgallen, darunter auch „Aglonas maizes veistūkli“, bei Festivals und Konferenzen sowie im Rahmen von Erlebnis- und Studienreisen nach Litauen, Estland, Schweden, der Türkei usw. zu fördern. Wenn Delegationen aus Ländern, die dem Europäischen Netzwerk für regionales kulinarisches Erbe angehören, nach Lettgallen kommen, werden sie mit dem besonderen „Aglonas maizes veistūklis“ verwöhnt.

„Aglonas maizes veistūklis“ hat auch im Rahmen von zwei Projekten des grenzübergreifenden Kooperationsprogramms Anerkennung gefunden: „Verbesserung der kulinarischen Dienstleistungen in den Regionen Lettgallen und Vitebsk auf der Grundlage des Konzepts des kulinarischen Erbes“ (BELLA CUSINE, 2013–2014) und „Erhaltung und Förderung des kulinarischen Erbes und der traditionellen Handwerkskunst (BELLA CULTURE 2020–2022)“. „Aglonas maizes veistūklis“ wurde bei den im Rahmen dieses internationalen Programms organisierten Veranstaltungen verkostet. 2014 wurde ein Buch mit dem Titel „Dari pats BELLA tradīcijās“ („Mach es selbst auf BELLA-Art“) über die Programmteilnehmer veröffentlicht. Es enthält den Artikel „Tur, kur smaržo pēc maizes“ („Der Ort, der nach Brot riecht“), in dem die Traditionen und Sorten aus Aglona im Zusammenhang mit Brot beschrieben werden.

Das Ansehen von „Aglonas maizes veistūklis“ lässt sich auch an der breiten Medienberichterstattung über dieses Erzeugnis in der Presse, im Fernsehen und im Radio ablesen. Es wird in den folgenden Geschichten, Sendungen und Dokumentationen erwähnt: „Rudzu maize“ („Roggenbrot“) (16. Oktober 2021), „Vija Kudiņa – Aglonas muzeja saimniece“ (Vija Kudiņa – Kuratorin des Museums in Aglona) (6. September 2021), „La Dolce Vita ar Roberto“ („La Dolce Vita mit Roberto“) (15. April 2019), „Īstās latvju saimnieces“ („Echte Hobbyköche aus Lettland“) (10. März 2016), „Aglonas muzeja dzimšanas diena“ („Jahrestag des Museums in Aglona“) (31. August 2017), „Latgolys laikadečs“ (2012), „Dzīvesvieta“ („Ein Platz zum Leben“) (17. März 2006).

Die Kuratorin des Brot-Museums Vija Kudiņa wurde 2015 für ihre Verdienste um die Förderung des Aglona-Brotes mit dem „Boņuks“-Preis ausgezeichnet. In der „GORS“-Konzerthalle in Rēzekne wurde anschließend ein reichhaltiger Imbiss mit lettgallischen Gerichten gereicht, darunter „Aglonas maizes veistūklis“.

Darüber hinaus gab es zahlreiche Veröffentlichungen in der Presse: „Godinot maizi, atklāja novadu dienu“ („Eröffnung des Tags der Gemeinden mit einer Hommage an das Brot“) in der Zeitung Latgales Laiks (am 20. September 2013); „Īstās latvju saimnieces receptes“ („Rezepte von einer echten lettischen Hobbyköchin“) in der Zeitung Ezerzeme (12. Februar 2016); „Sandras Kalnietes konkursa ‚Atdzimst no pelniem‘ Balvu saņem Vija Ancāne“ („Vija Ancāne erhält den Sandra-Kalniete-Preis „Auferstanden aus der Asche“) (Anmerkung: 2013 änderte Vija Ancāne ihren Nachnamen offiziell wieder in ihren Geburtsnahmen Kudiņa) in der Zeitung Latgales Laiks (14. Mai 2010); „Dieva maizīte un ikdienišā svētā“ („Gottes Brot und das heilige tägliche Brot“) in der Zeitung Latvietis (14. August 2015); „Aglonas maizes muzejs“ („Brotmuseum Aglona“) in Wikipedia, der freien Enzyklopädie (Oktober 2021); „Mana 2022. gada Vasara“ („Mein Sommer 2022“) in der Zeitung Latvija Amerikā (5. Februar 2023); „Maize ar Māras Krusta svētību – kumoss pasaules garšu buķetē“ („Brot mit dem Segen des Mara-Kreuzes – ein Biss in das Geschmacksbouquet der Welt“) in der Zeitung Vietējā Latgales Avīze (23. Mai 2014); und in Zeitschriften – „Maize ikdienišā un svētā“ („Unser heiliges tägliches Brot“) in Mājas Labumi (2011); „Rudzu spēks ikdienā un svētkos“ („Die Kraft des Roggens im Alltag und bei Festen“) in Dārzs un Drava (April 2021), „Aglonas maizes veistūklis“ in Praktiskais Latvietis (März 2023) und „Aglonas maizes veistūkļa ceļš“ („Die Reise von Aglonas maizes veistūklis“) in der Zeitschrift Saimnieks (April 2023).

Auch die Autoren umfangreicher Veröffentlichungen schrieben über das Brot aus Aglona, darunter auch „Aglonas maizes veistūklis“. Hier sind zwei Enzyklopädien der Wissenschaftlerin Janīna Kursīte zu erwähnen: „Neakadēmiskā latviešu valodas jeb novadu vārdene“ („Ein nichtakademisches lettisches bzw. regionales Glossar“) (2007) und „Virtuves vārdene“ („Ein Küchen-Glossar“) (2012), in dem das Wort „veistūklis“ erläutert wird.

Auch Bücher liefern wichtige Zeugnisse: Mūsu maize („Unser täglich Brot“) von Indra Čekstere (2004), Maizes grāmata („Das Brotbuch“) von Vija Ancāne (Kudiņa), Latgales pavārgrāmata („Das Lettgallen-Kochbuch“) (2020), veröffentlicht vom lettgallischen Zentrum für kulinarisches Erbe und Tradīciju burtnīcas („Notizbücher der Traditionen“) (2010).

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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