C/2024/5357

2.9.2024

Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/5357)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Aglonas maizes veistūklis»

Nº UE: PGI-LV-03015 – 18.10.2023

AOP ( ) IGP (X)

1. Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]

«Aglonas maizes veistūklis»

2. État membre ou pays tiers

Lettonie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. *Type de produit*

Classe 2.3. Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie et biscuiterie

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'«Aglonas maizes veistūklis» est un pain de seigle roulé, fourré de lard gras séché et d'oignons.

Forme et aspect extérieur: miche longue aux extrémités arrondies, dont la longueur est environ quatre fois supérieure à la largeur. La partie supérieure de la croûte est striée de trois rainures de chaque côté. Croûte: foncée, lisse, brillante. En coupe transversale, la mie est sombre, alvéolée, élastique, et peut être légèrement humide. Les morceaux de lard gras et d'oignon sont placés à une extrémité de la base.

Caractéristiques physiques

Saveur du produit: L'«Aglonas maizes veistūklis» se caractérise par un bouquet de saveurs formé par ses quatre ingrédients - du pain de seigle cuit de façon typique, du lard gras séché, des graines de carvi et des oignons. Cette saveur est préservée par la croûte lisse, brillante et brun foncé de la miche de seigle. Lorsque la miche est coupée transversalement, chaque saveur «s'exprime» et se mélange aux autres, réjouissant les papilles du mangeur.

Arôme: arômes de pain de seigle cuit et de fumée de bois de feuillus, et ceux caractéristiques du lard fumé, du carvi frais et de l'oignon. L'arôme global est agréable et appétissant.

Couleur: à l'extérieur, l'«Aglonas maizes veistūklis» a une croûte brun foncé brillante, et à l'intérieur, une mie brun foncé caractéristique. La mie brune contient des morceaux de lard gras séché et d'oignon, dont les couleurs vont du blanc pur au jaune pâle.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Consistance: croûte mi-dure, mie de seigle moelleuse, structure légèrement alvéolée, morceaux de lard gras séché moelleux. L'«Aglonas maizes veistūklis» s'aplatit légèrement sous la pression, puis reprend sa forme initiale. C'est la marque d'un pain de qualité: il n'est pas rigide, mais élastique.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les étapes suivantes de la production ont lieu dans l'aire géographique: préparation de la pâte de seigle (mélange, fermentation et pétrissage de la pâte), découpe du lard gras séché et des oignons pour la garniture, mise en forme de la base de l'«Aglonas maizes veistūklis», pose de la garniture à une extrémité de la base et enroulement de la pâte, mise en forme de la miche, lissage et cuisson. Les «veistūklis» sont cuits sur des feuilles d'érable dans un four à pain chauffé au bois d'aulne et de tremble, pendant 50 à 56 minutes, ou dans un four électrique à 300°C pendant environ 10 minutes, puis à 250°C pendant 15 minutes et à 180°C pendant 10 minutes. Après la cuisson, les miches sont aspergées de quelques gouttes d'eau froide, recouvertes d'un linge humide et mises à refroidir. Ensuite, chaque miche est emballée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

Pagasts (commune) d'Aglona — Lettonie, Latgale.

Aglona est une entité territoriale du novads (municipalité) de Preiļi, située sur la rive sud du lac Rušons, au nord-est du novads. Elle est limitrophe de Grāveri, Kastuļina, Šķeltova (novads de Krāslava), Ambeļi et Višķi (novads d'Augšdaugava) et de Rušona (novads de Preiļi). Le centre administratif de la commune est situé à Aglona.

5. Lien avec l'aire géographique

Le lien avec l'aire géographique réside dans la réputation du produit, qui repose sur des traditions et caractéristiques ancestrales, la méthode de fabrication du produit étant inchangée depuis la fin du XIXe siècle. Dans le Latgale, dans chaque ferme d'Aglona, on cuisait le pain pour la consommation familiale et l'on disposait de tout le matériel nécessaire: un moulin pour moudre le grain, des pétrins, des pelles à pain et un four maçonné soi-même. La plupart de ce matériel était conservé et transmis de génération en génération. De même, le mode de production et la recette du produit ont été préservés et n'ont pas changé depuis la fin du XIXe siècle dans cette aire géographique. La préparation de l'«Aglonas maizes veistūkļis» nécessite toujours un travail manuel, à commencer par la préparation et la fermentation de la farine échaudée, puis le pétrissage de la pâte de seigle, la mise en forme du «veistūkļis», la garniture de la base de pâte avec les morceaux de lard gras séché et d'oignon, leur enroulement dans la pâte, et la cuisson.

Autrefois, dans cette région, chaque ménage cuisait l'«Aglonas maizes veistūkļis» pour son propre usage (V. Kudiņa raconte son expérience à ce sujet dans le magazine «Praktikais latvietis», L. Mežiniece dans «Mājas Labumi» et I. Čekstere dans le livre «Mūsu maize». Ce fait est mentionné dans les encyclopédies par la scientifique J. Kursīte). Il y a 22 ans, le toponyme «d'Aglona» a été accolé au produit, lorsqu'il a commencé à être fabriqué selon la méthode ancestrale dans une boulangerie (en 2000 a ouvert à Aglona une boulangerie qui propose une large gamme de pains, dont l'«Aglonas maizes veistūkļis»), mais en utilisant toujours l'ancienne recette de notre région et le travail manuel dans tous les procédés.

Depuis longtemps, le «veistūklis» est un produit spécifique, important et nourrissant, tant dans la vie quotidienne que pour les fêtes. De tous temps, il a été un délice pour les enfants. Il était consommé avec du lait caillé ou du babeurre; aujourd'hui, il est également accompagné d'autres boissons lactées acides (kefir, ryazhenka). La fabrication de différentes variétés de pain, dont l'«Aglonas maizes veistūkļis», demeure très importante à Aglona, le pain étant le principal aliment humain. Le musée du pain, fondé en 2005, confère une importance et une visibilité au pain d'Aglona, y compris au «veistūklis». D'autre part, le respect et la promotion des traditions de fabrication du pain développent et favorisent l'activité du musée du pain d'Aglona: plus de 13 000 personnes le visitent chaque année. Ainsi, l'intérêt du public pour l'importance et la valeur du pain augmente.

Les personnes qui préparent et cuisent l'«Aglonas maizes veistūklis» sont des descendants des familles qui vivaient dans l'aire définie au point 4. Le magazine «Praktikais Latvietis» (2023) a publié les souvenirs de la boulangère Vija Kudiņa, qui couvrent plus de 50 ans: «Aussi loin que je me souvienne, il y a toujours eu le "veistūklis". Maman, qui vivait dans cette aire géographique, était une cuisinière très demandée pour les fêtes et, depuis l'enfance, je l'accompagnais dans les maisons où les fêtes avaient lieu. Même une gamine débordante d'énergie comme moi pouvait être utile dans la cuisine. J'étais curieuse et avide d'apprendre, j'observais, et voir ces excellentes cuisinières à l'œuvre me fascinait. Je mémorisais. Je posais des questions. Et c'est le "veistūklis" qui m'a étonnée le plus: j'ai découvert qu'il pouvait être un aliment noble, et non pas seulement un pain cuit dans la famille pour les enfants. Chez nous, qui habitions à 8 kilomètres d'Aglona, il était préparé sous la forme d'une petite miche, avec la pâte qui restait quand nous avions fait une fournée de pains. Ce petit pain m'a accompagnée tout au long de ma vie. Depuis 22 ans, depuis l'ouverture de la boulangerie d'Aglona, puis de son musée du pain, il est aligné sur les étagères et sur les tables à côté des autres pains, et il enrichit le patrimoine culinaire d'Aglona et du Latgale.»

Le lien entre l'«Aglonas maizes veistūklis» et son aire de production repose sur la réputation de ce pain particulier et sur le savoir-faire des habitants de cette région qui le fabriquent, en préservant les caractéristiques décrites au point 3.2.

La réputation de l'«Aglonas maizes veistūklis» est principalement due à la tradition immuable, transmise dans les familles de génération en génération, consistant à cuire le pain dans des fours maçonnés soi-même, pour obtenir un produit toujours parfait et identique dans sa composition, son apparence et son caractère unique, et maintenir ainsi la confiance des consommateurs.

Ce produit est essentiellement consommé et connu à Aglona et dans ses environs, mais il «voyage» dans de nombreuses localités du Latgale à l'occasion des foires et salons. Grâce au tourisme, sa notoriété a considérablement augmenté au fil du temps, non seulement en Lettonie, mais aussi dans les pays voisins.

La réputation de l'«Aglonas maizes veistūklis» est attestée par la disponibilité régulière de ce produit dans le commerce et sa présentation au salon international de l'alimentation «Riga Food», ou lors des événements organisés au musée ethnographique en plein air de Lettonie, au festival international de folklore BALTICA, ainsi que lors des festivals annuels locaux organisés dans le Latgale, par exemple à Rēzekne, Daugavpils, Ludza, Dagda, Krāslava, etc., à Riga, au «Latvijas Godu saimnieču saiets» dans le Mežapark, dans les séminaires pour adultes et pour jeunes à Riga, dans le Vidzeme et dans le Kurzeme, et sur les stands commerciaux et de dégustation d'innombrables foires. Les miches d'«Aglonas maizes veistūklis», marquées du symbole d'Aglona et décorées d'épis de seigle ou de motifs floraux (selon la saison), sont également appréciées lors de célébrations plus réduites telles que les événements familiaux, les récoltes, les semailles, les fêtes annuelles, etc.

Depuis sa création en 2005, le musée du pain d'Aglona est indissociable de l'«Aglonas maizes veistūklis». L'article «Uz Aglonu pēc īstas senču maizes rikas» («À Aglona pour déguster une tranche de véritable pain ancestral») (TVNET, 9 août 2005) en témoigne: «Le musée d'Aglona a commencé à fabriquer de l'"Aglonas maizes veistūklis"». Vija raconte qu'autrefois, les Lettons avaient des familles nombreuses et faisaient le pain pour une longue durée. La dernière boule de pâte était fourrée avec du lard gras. Ce pain revenait cher, mais une seule tranche suffisait à apaiser la faim.» Chaque année, des touristes originaires de Lettonie, de Lituanie, d'Estonie, de Pologne, de Suède, de Finlande, d'Angleterre et d'autres pays visitent le musée. Ils y découvrent les variétés spéciales de pain du Latgale, notamment l'«Aglonas maizes veistūklis», dont la fabrication est également présentée. Le produit est ensuite dégusté et proposé à la vente, car chaque visiteur souhaite en rapporter chez lui pour l'offrir à sa famille.

Le livre d'or du musée du pain contient de nombreux commentaires élogieux sur l'accueil chaleureux et les délicieux produits du Latgale, dont l'«Aglonas maizes veistūklis», car ce pain n'existe nulle part ailleurs. Le musée organise des ateliers pour les écoliers, qui apprennent à faire du pain (dont le «veistūklis»). Ces activités ont lieu dans le cadre du programme éducatif «Latvijas skolas soma» (Le cartable letton), du projet lancé dans tout le Latgale «Tikšanās ar savu maizes kukulīti» (Rencontre avec ma miche de pain) et du projet «Maizes stāsts» (Histoire du pain) des autorités locales.

La coopération qui existe depuis 15 ans entre le musée du pain d'Aglona, d'une part, et le réseau européen du patrimoine gastronomique régional et l'association «Latvijas kulinārā mantojuma centrs», d'autre part, mérite d'être mentionnée. Elle vise à promouvoir les richesses du Latgale, dont l'«Aglonas maizes veistūklis», à l'occasion de festivals, de conférences, d'expériences et de visites d'étude en Lituanie, en Estonie, en Suède, en Turquie, etc. Lorsque les délégations nationales du patrimoine gastronomique européen viennent dans le Latgale, un «Aglonas maizes veistūklis» spécial leur est offert.

L'«Aglonas maizes veistūklis» a en outre acquis une notoriété dans le cadre de deux projets d'un programme de coopération transfrontière, portant sur l'«Amélioration des services gastronomiques dans les régions de Latgale et de Vitebsk, sur la base du concept de patrimoine gastronomique» (BELLA CUSINE, 2013-2014) et sur la «Préservation et promotion du patrimoine gastronomique et de l'artisanat traditionnel» (BELLA CULTURE 2020-2022)». Il a été dégusté à l'occasion des événements organisés pour ce programme international. Un livre intitulé «Dari pats BELLA tradīcijās» [«Faites-le vous-même selon la tradition BELLA»], au sujet des participants au programme, a été publié en 2014. Il inclut l'article «Tur, kur smaržo pēc maizes» [«Le village qui sent le pain»] qui décrit les traditions boulangères d'Aglona et sa variété de pains.

On peut également jauger la notoriété de l'«Aglonas maizes veistūklis» à partir des nombreuses informations que l'on trouve dans les médias - presse, télévision et radio. Les sujets, émissions et documentaires suivants en témoignent: «Rudzu maize» (Pain de seigle) (16.10.2021), «Vija Kudiņa – Aglonas muzeja saimniece» (Vija Kudiņa – directrice du musée d'Aglona) (6.9.2021.), «La Dolce Vita ar Roberto» (La Dolce Vita avec Roberto) (15.4.2019), «Īstās latvju saimnieces» (Les cordons bleus de Lettonie) (10.3.2016), «Aglonas muzeja dzimšanas diena» (Anniversaire du musée d'Aglona) (31.8.2017), «Latgolys laikadečs» (2012), «Dzīvesvieta» (Résidence) (17.3.2006).

En récompense de son action pour promouvoir le pain d'Aglona, Vija Kudiņa, la directrice du Musée du pain, a reçu le prix «Boņuks» en 2015. Après la cérémonie, un buffet richement garni de produits du Latgale, y compris l'«Aglonas maizes veistūklis», était dressé dans la salle de concert GORS de Rēzekne.

Il y a aussi eu de nombreuses publications dans la presse: dans le journal «Latgales Laiks» (20.9.2013) «Godinot maizi, atklāja novadu dienu» (Hommage au pain à l'ouverture de la journée des régions); dans le journal «Ezerzeme» (12.2.2016) «Īstās latvju saimnieces receptes» (Recettes d'un cordon bleu letton); dans le journal «Latgales Laiks» (14.5.2010) «Sandras Kalnietes konkursa "Atdzimst no pelniem" balvu saņem Vija Ancāne» (Vija Ancāne lauréate du concours Sandra Kalniete «Renaître des cendres») (N.B.: en 2013, Vija Ancāne a officiellement changé de nom, pour reprendre son nom de jeune fille Kudiņa); dans le journal «Latvietis»(14.8.2015) «Dieva maizīte un ikdienišķā svētā» (L'ostie et notre pain sacré quotidien); dans l'encyclopédie libre «Wikipedia» (octobre 2021) «Aglonas maizes muzejs» (Le musée du pain d'Aglona); dans le journal «Latvija Amerikā» (5.2.2023) «Mana 2022. gada vasara» (Mon été 2022); dans le journal «Vietējā Latgales Avīze» (23.5.2014) «Maize ar Māras Krusta svētību – kumoss pasaules garšu buķetē» (Du pain béni par la croix de Mara – un morceau des saveurs du monde); dans les périodiques «Mājas Labumi» (2011) - «Maize ikdienišķā un svētā» (Notre pain sacré quotidien), «Dārzs un Drava» (avril 2021) - «Rudzu spēks ikdienā un svētkos» (La force du seigle dans la vie quotidienne et les célébrations), «Praktiskais Latvietis» (mars 2023) - «Aglonas maizes veistūklis», et dans le périodique «Saimnieks» (avril 2023) - «Aglonas maizes veistūkļa ceļs».

Les auteurs de grandes publications ne sont pas non plus indifférents au pain d'Aglona, y compris l'«Aglonas maizes veistūklis». Il y a lieu de citer deux encyclopédies de la scientifique Janīna Kursīte: «Neakadēmiskā latviešu valodas jeb novadu vārdene» (Glossaire letton et régional non académique) (2007) et «Virtuves vārdene» (Glossaire de la cuisine) (2012), qui expliquent le terme «veistūklis».

Les livres sont également des témoignages importants: «Mūsu maize» (Notre pain) (2004) d'Indra Čekstere, traduit en anglais, «Maizes grāmata» (Le livre du pain) de Vija Ancāne (Kudiņa), et «Latgales pavārgrāmata» (Guide de cuisine du Latgale) (2020) et «Tradīciju burtnīcas» (Cahier des traditions) (2010), publiés par le Latgales Kulinārā mantojuma centrs (Centre du patrimoine culinaire de Latgale).

Référence à la publication du cahier des charges

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