C/2024/5357

2024.9.2.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2024/5357)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Aglonas maizes veistūklis”

EU-szám: PGI-LV-03015 — 2023.10.18.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés [OEM vagy OFJ]**

„Aglonas maizes veistūklis”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Lettország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

2.3. osztály: Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények, édesipari termékek, kekszek és egyéb pékáru

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

Az „Aglonas maizes veistūklis” olyan rozskenyér, amelybe szárított sertésszalonnát és hagymadarabokat sütnek.

Külső megjelenés és forma: hosszú, lekerekített végű vekni, amely körülbelül négyszer hosszabb, mint amilyen széles. A felső kéreg mindkét oldalán három bevágás található. Héj: sötét, sima, fényes. A félbevágott kenyér bele sötét színű, kisebb-nagyobb lyukak tarkítják, rugalmas, valamint enyhén nedves lehet. A sertésszalonnát és a hagymadarabokat a tésztaalap egyik oldalán helyezik el.

Fizikai jellemzők

A termék íze: Az „Aglonas maizes veistūklis” négy összetevőjének ízét ötvözi, amelyek a következők: rozskenyér, szárított sertésszalonna, köménymag és vöröshagyma. A rozskenyér sima, fényes, sötétbarna kérge megőrzi az ízeket. Szeleteléskor a kenyérszeletekben lévő ízek mindegyike kifejezésre jut és keveredik a többivel, kulináris élményt nyújtva.

Illata: a sült rozskenyér és keményfa füstjének aromái, valamint a füstölt sertésszalonnára, a friss köménymagra és a vöröshagymára jellemző aromák. Általános illata ínycsiklandozóan kellemes.

Színe: Az „Aglonas maizes veistūklis” héja sötétbarna, fényes, vágáskor pedig látható a jellegzetesen sötétbarna árnyalatú kenyérbél. A barna színű bélzet szárított sertésszalonna és hagymadarabokat tartalmaz, amelyek színe a tiszta fehértől a kissé sárgásig terjed.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Állaga: közepesen kemény héj, puha, durva rozskenyérbélzet, enyhén porózus szerkezet, valamint a szárított sertésszalonna puha darabjai. Az „Aglonas maizes veistūklis” finom nyomásra enyhén behorpad, de a vekni felszíne ezt követően visszaemelkedik. A kenyér egyik kiváló tulajdonsága, hogy inkább rugalmas, mint kemény.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

—

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítás következő szakaszaira a földrajzi területen kerül sor: a rozskenyér tésztájának előkészítése (a tészta összekeverése, kelesztése és gyúrása), a töltelékhez használt szárított sertésszalonna és vöröshagyma felvágása, az „Aglonas maizes veistūklis” formázása, a töltelék elhelyezése az elterített tésztalap egyik oldalán, a töltelék belegöngyölítése a tésztába, valamint a vekni formázása, simítása és sütése. Az „Aglonas maizes veistūklis” rozskenyeret juharlevélen, éger- és nyárfatüzelésű kenyérsütő kemencében 50–56 percig, vagy elektromos sütőben +300 °C-on kb. 10 percig, majd +250 °C-on 15 percig és +180 °C-on 10 percig sütik. A vekniket sütés után hideg vízzel lepermetezik, nedves kendővel beborítják és hűtik, majd egyenként csomagolják.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

—

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Aglona község Latgale tájegységen (Lettország).

Aglona község Preiļi település egyik területi egysége, amely annak északkeleti részén, a Rušons-tó déli partján helyezkedik el. Aglona község Krāslava település Grāveri, Kastuļina és Šķeltova községeivel, Augšdaugava település Ambeļi és Višķi községeivel, valamint Preiļi település Rušona községével határos. A település közigazgatási központja Aglona.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi területtel való kapcsolat alapja a termék hírneve, amely hosszú múltra visszatekintő történelmi hagyományokon és jellemzőkön alapul, különös tekintettel a XIX. század vége óta változatlan előállítási módra. Latgaleban, ezen belül Aglonában minden gazdaságban sütöttek kenyeret a család szükségleteinek kielégítésére, és a háztartásoknak minden ehhez szükséges berendezés a rendelkezésére állt: malom a gabona őrlésére, dagasztóteknő, kenyérsütő lapát és házi készítésű téglakemencék. Sok mindent megőriztek és nemzedékről nemzedékre továbbadtak egymásnak. A termék előállítási módja és receptje is fennmaradt, és a XIX. század vége óta nem változott ezen a földrajzi területen. Az „Aglonas maizes veistūklis” rozskenyeret még mindig kézzel kell elkészíteni, kezdve a forrázott liszt előkészítésével és kelesztésével, amelyet a rozslisztből készült tészta dagasztása, az „Aglonas maizes veistūklis” formázása, a tésztalap szárított sertésszalonnával és hagymadarabokkal való megtöltése, e daraboknak a tésztába göngyölése, végül pedig a termék sütése követ.

Ebben a térségben a „veistūklis”-t a háztartásokban kizárólag saját fogyasztásra sütötték (lásd V. Kudiņa visszaemlékezéseit a *Praktiskais Latvietis* folyóiratban, L. Mežniece írását a *Mājas Labumi* folyóiratban, I. Čekstere írását a *Mūsu maize* [Mindennapi kenyerünk] című könyvben. Ezt a tényt J. Kursīte akadémikus is megemlíti enciklopédiájában). A termék neve 22 évvel ezelőtt kiegészült az „Aglonas” helynévvel, amikor a kenyérfajtát a hagyományos módszer szerint kezdték előállítani egy pékségben (2000-ben nyílt Aglonában, és a kenyerek széles választékát kínálja, beleértve az „Aglonas maizes veistūklis”-t is), de a kenyérsütés minden folyamatában továbbra is térségünk ősi receptjét és kézi előállítási módját alkalmazzák.

A „maizes veistūklis” régóta különleges, fontos és igazán laktató termék, amelyet mind a hétköznapi étkezések, mind az ünnepek alkalmával fogyasztanak. Mindig nagyszerű csemege volt a gyermekek számára. Régen aludttejjel vagy íróval fogyasztották; manapság más savanyú tejitalok (kefir, rjazsenka) is kísérik. A különböző kenyérfajták sütése, beleértve az „Aglonas maizes veistūklis” készítését is, még mindig nagyon fontos Aglonában, a kenyér továbbra is alapvető táplálékforrás. A 2005-ben alapított Kenyérmúzeum Aglonából származó kenyereket mutat be, többek között az „Aglonas maizes veistūklis” rozskenyeret is. Ugyanakkor a kenyérsütési hagyományok tiszteletben tartása és népszerűsítése hozzájárul az évente több mint 13 000 turistát vonzó Aglonai Kenyérmúzeum munkájának fejlesztéséhez és népszerűsítéséhez. Ez felkelti az emberek érdeklődését a kenyér fontossága és értéke iránt.

Az „Aglonas maizes veistūklis” készítését és sütését végzők a 4. pontban meghatározott területen élő családok leszármazottai. Vija Kudiņa pékségvezető több mint 50 évre visszatekintő visszaemlékezéseit a *Praktiskais Latvietis* című folyóiratban tették közzé 2023-ban: „Amióta az eszemet tudom, a »maizes veistūklis« mindig jelen volt. Édesanyám, aki ezen a vidéken élt, nagyon keresett, ünnepi alkalmakra felfogadott szakácsnő volt, és kisgyermekként elkísértem őt az ünnepek helyszínéül szolgáló otthonokba; még egy olyan eleven kis rosszcsont is hasznos lehetett a konyhában, mint én. Kíváncsi és érdeklődő voltam, és csodálattal figyeltem, hogyan dolgoznak a kiváló házi szakácsnők. Felfigyeltem dolgokra. Kérdéseket tettem fel. A »maizes veistūklis« ragadott meg a legjobban: kiderült, hogy ünnepi étek is lehet, nem csupán valami, amit otthon a gyermekeknek sütnek. Nálunk, az Aglonától 8 km-re található otthonunkban kis vekniként készült, amelyet egy nagyobb adag kenyér sütése után megmaradt tésztából készítettek. Ez a kis vekni elkísért engem az életem során, bárhová vitt is az utam, és az elmúlt 22 évben, az aglonai pékség – majd azt követően az Aglonai Kenyérmúzeum – megnyitása óta is itt van, ott sorakozik a polcokon és az asztalokon a többi kenyér mellett, Aglona és Latgale kulináris örökségét népszerűsítve.”

Az „Aglonas maizes veistūklis” és előállítási területe közötti kapcsolat e különleges kenyér hírnevén és e térség azon lakosainak ismeretein alapul, akik e kenyeret készítik, mégpedig oly módon, hogy az megőrzi a 3.2. pontban leírt jellemzőket.

Az „Aglonas maizes veistūklis” hírneve főként a családokon belül hosszú időn keresztül, nemzedékről nemzedékre öröklődő, változatlan hagyományból ered, amely szerint a saját maguk által épített téglakemencékben sütik a kenyeret, amely összetételében és megjelenésében mindig tökéletesen azonos, és amelynek egyedisége elnyerte a fogyasztók bizalmát.

A terméket a legszélesebb körben Aglonában és környékén ismerik és fogyasztják, de vásárokon Latgale-szerte felbukkan. Az idegenforgalmi ágazatnak köszönhetően ismertsége az évek során jelentősen nőtt, nemcsak Lettországban, hanem a szomszédos országokban is.

Az „Aglonas maizes veistūklis” hírnevét bizonyítja, hogy a kereskedelmi forgalomban könnyen elérhető, és hogy előállítását olyan események alkalmával szokták bemutatni, mint a „Riga Food” nemzetközi termékvásár, a lett Szabadtéri Etnográfiai Múzeum rendezvényei, a BALTICA nemzetközi népművészeti fesztiválok, valamint a Latgale térség városaiban (például Rēzekne, Daugavpils, Ludza, Dagda, Preiļi, Krāslava) évente megrendezett helyi fesztiválok, a lett házi szakácsoknak a rigai Mežaparksban megtartott ünnepi találkozója, felnőtteknek és fiataloknak szóló műhelytalálkozók Rigában, Vidzemében és Kurzemében, valamint számtalan vásár kereskedelmi standjai és különböző kóstolók. Az Aglona szimbólumát viselő, évszaktól függően rozskalászos, illetve virágos motívumokkal díszített kis „Aglonas maizes veistūklis” veknik népszerűek az olyan kisebb rendezvényeken is, mint a családi ünnepségek, az aratás, a vetés, a szezonális ünnepségek stb.

Az Aglonai Kenyérmúzeum 2005-ös létrehozása óta az „Aglonas maizes veistūklis” és a múzeum elválaszthatatlanul összetartozik. Ezt szemlélteti az *Uz Aglonu pēc īstas senču maizes rikas* (Aglonába, egy szelet igazi ősi kenyérért) című kiadvány (TVNET, 2005. augusztus 9.): „Az aglonai múzeumban elkezdtek „Aglonas maizes veistūklis” rozskenyeret sütni. Vija elmondása szerint a régi időkben a lettek nagy családokban éltek, és hosszabb ideig eltartható kenyeret sütöttek. Az utolsó darab tésztát sertésszalonnával töltötték meg (). Az biztos, hogy drága kenyér, de egy szeletből is jóllakhat az ember. A múzeumban minden évben megfordulnak Lettországból, Litvániából, Észtországból, Lengyelországból, Svédországból, Finnországból, Angliából és más országokból érkező turisták. A látogatók megismerkedhetnek Latgale különleges kenyérfajtáival, elsősorban az „Aglonas maizes veistūklis” kenyérrel, amelynek az elkészítését is bemutatják. A termék a kóstolást követően megvásárolható, mivel mindenki szeretne hazavinni egy vekni „Aglonas maizes veistūklis” kenyeret ajándékba a családja számára.

A Kenyérmúzeum vendégkönyvében sok dicsérő visszajelzés található, mind a szívélyes fogadtatásról, mind a finom latgalei ételekről, köztük az „Aglonas maizes veistūklis” rozskenyérről, mivel ilyen fajta kenyér másutt nem található. A múzeum mesterkurzusokat szervez iskolai tanulók számára, hogy megtanítsák őket a kenyérsütésre (beleértve az „Aglonas maizes veistūklis” készítését is). Ezekre az eseményekre a „Latvijas skolas soma” (Lett iskolatáska) program, a Latgale-szerte megvalósuló „Tikšanās ar savu maizes kukulīti” (Ismerkedj meg a kis kenyereddel) projekt és a helyi hatóságok által szervezett „Maizes stāsts” (A kenyér története) projekt keretében került sor.

Külön említést érdemel az Aglonai Kenyérmúzeumnak a Regionális Kulináris Örökség Európai Hálózatával és a Lett Kulináris Örökség Központja egyesülettel folytatott 15 éves együttműködésének története. Ezek a szervezetek együtt dolgoztak Latgale értékeinek – többek között az „Aglonas maizes veistūklis” rozskenyérnek – a népszerűsítésén különböző fesztiválokon és konferenciákon, valamint Litvániába, Észtországba, Svédországba, Törökországba stb. irányuló élmény- és tanulmányutakon keresztül. Amikor az Európai Kulináris Örökség Hálózatához tartozó országok küldöttségei Latgaleba érkeznek, a különleges „Aglonas maizes veistūklis” kenyérrel kedveskednek nekik.

Az „Aglonas maizes veistūklis” az alábbi két, határokon átnyúló együttműködési program keretében is elismerést kapott: „A gasztronómiai szolgáltatások javítása Latgale és Vitebsk régióban, a kulináris örökség koncepciója alapján” (BELLA CUSINE, 2013–2014) és „A gasztronómiai örökség és a kézműves hagyományok megőrzése és előmozdítása (BELLA CULTURE 2020–2022)” elnevezésű projektek keretében. Az „Aglonas maizes veistūklis” rozskenyeret az e nemzetközi program keretében szervezett rendezvényeken kóstolásra is kínálták. A program résztvevőiről 2014-ben *Dari pats BELLA tradīcijās* (Csináld magad a BELLA módszerével) címmel egy könyv is megjelent. Ennek egyik cikke a „Tur, kur smaržo pēc maizes” (A hely, amelyet beleng a kenyér illata) címet viseli, amely Aglona kenyérrel kapcsolatos hagyományait és választékát ismerteti.

Az „Aglonas maizes veistūklis” hírnevét az írott sajtó, valamint a televízió és a rádió által tanúsított széles körű figyelemből is le lehet mérni. A következő történetekben, műsorokban és dokumentumfilmekben jelenik meg: „Rudzu maize” (Rozskenyér) (2021. október 16.), „Vija Kudiņa – Aglonas muzeja saimniece” (Vija Kudiņa – az aglonai múzeum kurátora) (2021. szeptember 6.), „La Dolce Vita ar Roberto” (La Dolce Vita Robertóval) (2019. április 15.), „Īstās latvju saimnieces” (Lettország valódi házi szakácsnői) (2016. március 10.), „Aglonas muzeja dzimšanas diena” (Az Aglonai Múzeum születése) (2017. augusztus 31.), „Latgolys laikadečs” (2012), „Dzīvesvieta” (Egy hely, ahol élni lehet) (2006. március 17.).

Az aglonai kenyér népszerűsítését célzó rendezvényeken elért eredményeiért Vita Kudiņa, a kenyérmúzeum kurátora 2015-ben elnyerte a Boņuks díjat. Ezt követően a rēzeknei GORS koncertteremben bőséges fogadást adtak, amelyen latgalei ételek kerültek terítékre, köztük az „Aglonas maizes veistūklis” is.

Számos sajtókiadványban is megjelent: „Godinot maizi, atklāja novadu dienu” (A város napja – a kenyér tiszteletére), *Latgales Laiks* napilap (2013. szeptember 20.); „Īstās latvju saimnieces receptes” (Az igazi lett házi szakácsnők receptjei), *Ezerzeme* napilap (2016. február 12.); „Sandras Kalnietes konkursa »Atdzimst no pelniem« balvu saņem Vija Ancāne” (Vija Ancāne díjat nyert Sandra Kalniete „Hamvaiból feltámadva” versenyén) (Megjegyzés: 2013-ban Vija Ancāne hivatalosan visszaváltoztatta vezetéknevét leánykori nevére), *Latgales Laiks* napilap (2010. május 14.); „Dieva maizīte un ikdienišķā svētā” (Áldozó ostya és a mi szent mindennapi kenyerünk), *Latvietis* napilap (2015. augusztus 14.); „Aglonas maizes muzejs” (Aglonai Kenyérmúzeum), Wikipédia, a szabad enciklopédia (2021. október); „Mana 2022. gada vasara” (2022-es nyaram), *Latvija Amerikā* újság (2023. február 5.); „Maize ar Māras Krusta svētību – kumoss pasaules garšu buķetē” (Mara keresztjével megáldott kenyér – a világ ízeinek egy darabkája), *Vietējā Latgales Avīze* napilap (2014. május 23.); és folyóiratokban: „Maize ikdienišķā un svētā” (A mi szent mindennapi kenyerünk), *Mājas Labumi* (2011); „Rudzu spēks ikdienā un svētkos” (A rozs ereje a mindennapi életben és az ünnepeken), *Dārzs un Drava* (2021. április), „Aglonas maizes veistūklis”, *Praktiskais Latvietis* (2023. március) és „Aglonas maizes veistūkļa ceļš” (Az „Aglonas maizes veistūklis” utazása), *Saimnieks* magazin (2023. április).

A terjedelmes kiadványok szerzői sem maradtak közömbösek Aglona kenyereivel, köztük az „Aglonas maizes veistūklis” rozskenyérrel szemben. A Janīna Kursīte akadémikus által készített két enciklopédiát is meg kell említeni: *Neakadēmiskā latviešu valodas jeb novadu vārdene* (Hétköznapi lett és regionális szótár) (2007), és *Virtuves vārdene* (Egy konyha szótára) (2012), amelyekben szerepel a „veistūklis” szó magyarázata.

Egyes könyvek is fontos bizonyítékokkal szolgálnak: Indra Čekstere *Mūsu maize* (Mindennapi kenyerünk) című könyve (2004), amely angolul is megjelent, Vija Ancāne (Kudiņa) *Maizes grāmata* (Kenyerek könyve) című könyve, a Latgalei Kulináris Örökség Központ által kiadott *Latgales pavārgrāmata* (Latgale szakácskönyve) (2020), valamint a *Tradīciju burtnīcas* (Hagyományok jegyzetfüzetei) (2010).

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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