C/2024/5357

2.9.2024.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2024/5357)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas datuma var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Aglonas maizes veistūklis”

ES Nr.: PGI-LV-03015 — 18.10.2023.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums**

“Aglonas maizes veistūklis”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Latvija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

2.3. grupa. Maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, konditorejas izstrādājumi, cepumi un citi maizes un konditorejas izstrādājumi

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Produkts “Aglonas maizes veistūklis” ir rudzu maize, kurā ievīstīts un iecepts žāvēts cūkas speķis un sīpoli.

Maizes ārējais izskats un forma: garens klaips ar noapaļotiem galiem, kura garums apmēram četras reizes pārsniedz maizes platumu. Uz virsējās garozas katrā klaipa sānā ir trīs rievas. Garoza: tumša, gluda, spīdīga. Šķērsgriezumā maizes mīkstums ir tumšs, ar lielākām vai mazākām porām, elastīgs, pieļaujams neliels mitrums. Cūkas speķa un sīpolu gabaliņi izvietoti uz pamatnes vienas malas.

Fizikālās īpašības

Produkta garša: “Aglonas maizes veistūkli” veido četru sastāvdaļu – rudzu rupjmaizes, žāvēta cūkas speķa, ķimeņu un sīpolu – garšas buķete. To saglabā rupjmaizes klaipa gludā, spīdīgā, tumši brūnā garoza. Kad klaips pārgriezts, šķēļu ēšanas laikā katra garša “atveras” un saplūst kopā ar pārējām, radot īpašu baudījumu ēdēju garšas kārpiņām.

Aromāts: izceptas rudzu maizes un lapu koku dūmu aromāts, kūpinātam cūkas speķim, svaigām ķimenēm un sīpolam raksturīgā smarža. Kopumā smarža ir tīkama un rosina ēstgribu.

Krāsa: “Aglonas maizes veistūkli” no ārpuses aptver tumši brūna, spīdīga garoza, un šķērsgriezumā redzama maizes mīkstumam raksturīgā tumši brūnā krāsa. Brūnais mīkstums aptver žāvētā cūkas speķa un sīpolu gabaliņus, kuru krāsa ir no spodri baltas līdz viegli iedzeltenai.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Konsistence: vidēji cieta garoza, mīksts rupjmaizes mīkstums, mazliet poraina struktūra, mīksti žāvēta cūkas speķa gabaliņi. Kad uz "Aglonas maizes veistūkļa" viegli uzspiež, tas mazliet ieplok un pēc tam atkal atgūst agrāko formu. Teicami veidots klaips nav ciets, bet ir elastīgs.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Ģeogrāfiskajā apgabalā veic šādus ražošanas posmus: rudzu mīklas gatavošana (mīklas iejaukšana, mīklas raudzēšana, mīcīšana), pildījumam paredzētā žāvētā cūkas speķa un sīpolu sagriešana, "Aglonas maizes veistūkļa" pamatnes formas izveidošana, pildījuma uzlikšana uz pamatnes vienas malas un ievīstīšana mīklā, klaipiņa izveidošana, nogludināšana un izcepšana. "Aglonas maizes veistūkli" uz kļavu lapām cep ar alkšņa un apses malku izkurinātā maizes krāsnī 50–56 minūtes vai elektriskajā krāsnī +300 °C apmēram 10 minūtes, tad +250 °C 15 minūtes un +180 °C vēl 10 minūtes. Pēc izcepšanas klaipus viegli pārziež ar aukstu ūdeni, pārsedz ar mitru drāniņu, atdzesē, un tad katru klaipiņu iepako.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Aglonas pagasts Latgalē, Latvijā.

Aglonas pagasts ir Preiļu novada teritoriālā vienība, kas atrodas novada ziemeļaustrumos Rušonas ezera dienvidu krastā. Robežojas ar Krāslavas novada Grāveru, Kastuļinas, Šķeltovas, Augšdaugavas novada Ambeļu un Višķu, kā arī Preiļu novada Rušonas pagastiem. Pagasta centrs atrodas Aglonā.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Saikni ar ģeogrāfisko apgabalu veido produkta reputācija, kuras pamatā ir senas vēsturiskās tradīcijas un īpašības, it sevišķi pagatavošanas metode, kas saglabāta nemainīga kopš 19. gs. beigām. Latgalē katrā Aglonas zemnieku sētā cepa maizi ģimenes vajadzībām, un saimei bija viss vajadzīgais aprīkojums – dzirnavas graudu malšanai, abras, lizes, pašu mūrētas krāsnis. Daudz kas tika saglabāts un nodots nākamajām paaudzēm. Arī produkta ražošanas metode un recepte šajā ģeogrāfiskajā apgabalā ir saglabāta un nav mainījusies kopš 19. gs. beigām. "Aglonas maizes veistūkļa" gatavošana joprojām prasa roku darbu, sākot no plaucējuma gatavošanas un ieraudzēšanas, rudzu mīklas mīcīšanas, "Aglonas maizes veistūkļa" pamatnes formas izveidošanas, mīklas pamatnes piepildīšanas ar žāvēta cūkas speķa un sīpolu gabaliņiem, to ievīstīšanas mīklā un izcepšanas.

Senatnē šajā reģionā maizes veistūkli cepa mājsaimniecībās paši savām vajadzībām (savu pieredzi V. Kudiņa atminas žurnālā "Praktiskais Latvietis", L. Mežiniece – žurnālā "Mājas Labumi" un I. Čekstere – grāmatā "Mūsu maize". Uz šo faktu enciklopēdijās norāda zinātniece J. Kursīte). Pirms 22 gadiem produkts ieguva pievārdu "Aglonas", jo tad to pēc sentēvu metodes sāka gatavot maizes ceptuvē (2000. gadā Aglonā tika atvērta maizes ceptuve ar plašu maizes sortimentu, no kura pārdošanā piedāvāja arī "Aglonas maizes veistūkli"), taču visos procesos joprojām izmanto seno reģionālo recepti un roku darbu.

Kopš sendienām maizes veistūklis bija specifisks, svarīgs un sātīgs produkts gan ikdienā, gan svētkos. Visos laikos tas bijis liels gardums bērniem. Senatnē, to ēdot, klāt dzēra rūgušpienu vai paniņas, mūsdienās – arī citus skābpiena dzērienus (kefīru, rjaženku). Aglonā dažādu šķirņu maizes cepšana, arī "Aglonas maizes veistūkļa" gatavošana, joprojām ir ļoti nozīmīga, jo maize ir cilvēku galvenais pavalgs. Aglonas maizei, arī "Aglonas maizes veistūklim", nozīmīgumu un atpazīstamību piešķir 2005. gadā dibinātais Maizes muzejs. Savukārt maizes cepšanas tradīciju ievērošana un popularizēšana attīsta un sekmē Aglonas Maizes muzeja darbu: muzeju ik gadu apmeklē vairāk nekā 13 000 ekskursantu. Tātad cilvēku interese par maizes nozīmību un vērtību palielinās.

Cilvēki, kuru darbs ir "Aglonas maizes veistūkļa" gatavošana un cepšana, ir to ģimeņu pēcnācēji, kuras dzīvo 4. punktā noteiktajā apgabalā. Žurnālā "Praktiskais Latvietis" (2023) publicētas ceptuves vadītājas Vijas Kudiņas vairāk nekā 50 gadus senās atmiņas: "Cik sevi atceros, tik atceros arī maizes veistūkli. Mamma, kas dzīvoja šajā ģeogrāfiskajā apgabalā, bija pieprasīta godu saimniece, un es kopš bērnības gāju līdzi uz godu mājām – arī tāds ziķeris noderēja virtuvē. Biju ziņkārīga un zinātkāra, skatījos un brīnījos, kā strādā lielās saimnieces. Iegaumēju. Pajautāju. Un tieši maizes veistūklis nāca ar pārsteigumu: izrādījās, tas var būt godu ēdiens, ne tikai izcepts ģimenē bērniem. Mūsmājās, kas atradās 8 kilometru attālumā no Aglonas, to gatavoja kā nelielu kukulīti no mīklas sakasnīša katra maizes cepiena beigās. Es šo maizīti esmu nesusi līdzi savās gaitās cauri dzīvei, un jau 22 gadus, kopš Aglonā atvērta maizes ceptuve, pēc tam Aglonas Maizes muzejs, tas rindojas plauktos un uz galdiem līdzās citām maizēm, daudzina Aglonu, kā arī Latgales kulināro mantojumu."

Produkta "Aglonas maizes veistūklis" saikne ar tā ražošanas apgabalu pamatojas uz šīs īpašās maizes reputāciju un to vietējo cilvēku prasmi, kuri to gatavo, saglabājot 3.2. punktā aprakstītās īpašības.

"Aglonas maizes veistūkļa" reputācija galvenokārt saistīta ar nemainīgo, no paaudzes paaudzē ilgā laikposmā pārmantotu ģimenes tradīciju – maizi cept pašu mūrētās krāsnīs, saglabājot gan izcilību un stabilitāti attiecībā uz produkta sastāvu, izskata parametriem un specifiskumu, gan patērētāju uzticību.

Šis produkts visplašāk lietots un zināms Aglonā un tās apkārtnē, bet gadatirgos tas "brauc" daudzviet pa Latgali. Gadu gaitā, pateicoties tūrisma industrijai, tā atpazīstamība ir ievērojami palielinājusies ne tikai Latvijā, bet arī kaimiņvalstīs.

Par "Aglonas maizes veistūkļa" reputāciju var spriest pēc šā produkta regulāras pieejamības tirdzniecībā un demonstrēšanas Starptautiskajās produktu izstādēs "Riga Food", pasākumos Latvijas Etnogrāfiskajā brīvdabas muzejā, Starptautiskajos folkloras festivālos "BALTICA", kā arī vietējos, piemēram, Latgales novada pilsētu Rēzeknes, Daugavpils, Ludzas, Dagdas, Preiļu, Krāslavas u. c., ikgadējos svētkos, Rīgā, Mežaparkā Latvijas Godu saimnieču saietā, semināros pieaugušajiem un jauniešiem Rīgā, Vidzemē, Kurzemē, neskaitāmu gadatirgu tirdzniecības stendos un degustācijās. Aglonas maizes veistūkļa klaipiņi, noformēti ar Aglonas simboliku, izrotāti ar rudzu vārpu un ziedu motīviem (atkarībā no attiecīgā gadalaika), ir iecienīti arī mazākās svinībās – ģimeņu godos, ražas, apsējības, gadskārtu svētkos u. c.

Kopš 2005. gada, kad tika izveidots Aglonas Maizes muzejs, "Aglonas maizes veistūklis" un Aglonas Maizes muzejs ir nedalāmas vērtības. Par to liecina publikācija "Uz Aglonu pēc īstas senču maizes rikas" (TVNET, 2005.09.08.): "Aglonas muzejā sākuši cept "Aglonas maizes veistūkli". Vija stāsta, senāk latviešiem ģimenes bijušas kuplas un maizi cepuši ilgākam laikam. Pēdējo mīklas pikuci pildījuši ar speķi (..). Tā gan esot dārga maize, taču ar vienu maizes riku var remdēt izsalkumu." Muzeju katru gadu apmeklē tūristi no Latvijas, Lietuvas, Igaunijas, Polijas, Zviedrijas, Somijas, Anglijas u. c. valstīm. Tūristi tiek iepazīstināti ar Latgales sevišķajām maizes šķirnēm, vispirms jau ar "Aglonas maizes veistūkli", kura gatavošana tiek arī demonstrēta. Pēc tam produkts tiek degustēts un piedāvāts nopirkšanai, jo katrs "Aglonas maizes veistūkli" grib aizvest uz savu zemi kā dāvanu ģimenei.

Maizes muzeja viesu grāmatā ir daudz cildinošu atsauksmju gan par sirsnīgo uzņemšanu, gan par latgaļu gardajiem ēdieniem, to vidū "Aglonas maizes veistūkli", jo tāda maize nekur citur nav atrodama. Muzejā tiek organizētas meistarklases skolēniem, kurās māca cept maizi (arī "Aglonas maizes veistūkli"). Šie pasākumi notikuši programmā "Latvijas skolas soma", Vislatgales projektā "Tikšanās ar savu maizes kukulīti" un vietējo pašvaldību projektā "Maizes stāsts".

Īpašs ir stāsts par Eiropas Reģionālā kulinārā mantojuma tīkla un biedrības "Latvijas kulinārā mantojuma centrs" 15 gadu ilgo sadarbību ar "Aglonas Maizes muzeju" – tie Latgales vērtības, arī "Aglonas maizes veistūkli", popularizē visā Eiropā festivālos, konferencēs, pieredzes un mācību braucienos uz Lietuvu, Igauniju, Zviedriju, Turciju u. c. Kad Eiropas Kulinārā mantojuma valstu delegāti ierodas Latgalē, viņi tiek cienāti ar īpašo "Aglonas maizes veistūkli".

"Aglonas maizes veistūklis" ticis novērtēts arī divos pārrobežu sadarbības programmas projektos "Kulināro pakalpojumu uzlabošana Latgales un Vitebskas reģionos, pamatojoties uz kulinārā mantojuma koncepciju" (BELLA CUISINE, 2013–2014) un "Kulinārā mantojuma un tradicionālo amatniecības prasmju saglabāšana un popularizēšana" (BELLA CULTURE 2020–2022). "Aglonas maizes veistūklis" tika degustēts šīs starptautiskās programmas pasākumos. Par programmas dalībniekiem 2014. gadā izdota grāmata "Dari pats BELLA tradīcijās". Tajā ir apraksts "Tur, kur smaržo pēc maizes" par Aglonas maizes tradīcijām un sortimentu.

Par "Aglonas maizes veistūkļa" reputāciju var spriest arī pēc daudzveidīgās informācijas plašsaziņas līdzekļos – presē, TV, radio. Tas atspoguļots sižetos, raidījumos un dokumentālās filmās: "Rudzu maize"(16.10.2021.), "Vija Kudiņa – Aglonas muzeja saimniece" (06.09.2021.), "*La dolce vita* ar Roberto" (15.04.2019.), "Īstās latvju saimnieces" (10.03.2016.), "Aglonas muzeja dzimšanas diena (31.08.2017.), "Latgolys laikadečs" (2012), "Dzīvesvieta" (17.03.2006.).

Par nopelniem Aglonas maizes popularizēšanas pasākumos Maizes muzeja saimniece Vija Kudiņa 2015. gadā saņēma balvu "Boņuks". Pēc tam Rēzeknē koncertzālē "GORS" bija bagātīgi klāti galdi ar Latgales tradicionālo cienastu, arī "Aglonas maizes veistūkli".

Bijušas arī daudzas publikācijas presē: laikrakstā "Latgales Laiks" (20.09.2013.) "Godinot maizi, atklāja novadu dienu", laikrakstā "Ezerzeme" (12.02.2016.) "Īstās latvju saimnieces receptes", laikrakstā "Latgales Laiks" (14.05.2010.) "Sandras Kalnietes konkursa "Atdzimst no pelniem" balvu saņem Vija Ancāne" (piebilde: 2013. gadā Vija Ancāne oficiāli nomainīja uzvārdu pret meitas vārdu Kudiņa), laikrakstā "Latvietis" (14.08.2015.) "Dieva maizīte un ikdienišķā svētā", brīvajā enciklopēdija "Vikipēdija" (10.2021.) "Aglonas Maizes muzejs", laikrakstā "Latvija Amerikā" (05.02.2023.) "Mana 2022. gada vasara", laikrakstā "Vietējā Latgales Avīze" (23.05.2014.) "Maize ar Māras Krusta svētību – kumoss pasaules garšu buķetē", žurnālos "Mājas Labumi" (2011) "Maize ikdienišķā un svētā", "Dārzs un Drava" (04.2021.) "Rudzu spēks ikdienā un svētkos", "Praktiskais Latvietis" (03.2023.) "Aglonas maizes veistūklis" un žurnālā "Saimnieks" (04.2023.) "Aglonas maizes veistūkļa ceļš".

Arī apjomīgu izdevumu autori nav bijuši vienaldzīgi pret Aglonas maizi, kāda ir "Aglonas maizes veistūklis". Jāmin divas zinātnieces Janīnas Kursītes enciklopēdijas – "Neakadēmiskā latviešu valodas jeb novadu vārdene" (2007) un "Virtuves vārdene"(2012) –, kurās izskaidrots vārds "veistūklis".

Svarīga liecība ir arī grāmatas: Indras Čeksteres "Mūsu maize (2004), tulkota angļu valodā, Vijas Ancānes (Kudiņas) "Maizes grāmata", Latgales Kulinārā mantojuma centra izdotā "Latgales pavārgrāmata"(2020) un "Tradīciju burtnīcas" (2010).

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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