Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2024/5357

2.9.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2024/5357)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

“Aglonas maizes veistūklis”

EU-nr.: PGI-LV-03015 — 18.10.2023

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/namen (van de BOB of de BGA)**

“Aglonas maizes veistūklis”

2. **Lidstaat of derde land**

Letland

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 2.3. Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

“Aglonas maizes veistūklis” is een roggebrood met stukjes gedroogd varkensvet en uien erin gebakken.

Uiterlijk en vorm: een langwerpig brood met afgeronde uiteinden dat ongeveer vier keer zo lang als breed is. Aan elke kant van de bovenste korst zitten drie gleuven. Korst: donker, glad, glanzend. Het kruim is bij dwarsdoorsnede donker, heeft grotere of kleinere poriën, is elastisch en kan enigszins vochtig zijn. De stukjes varkensvet en ui worden aan één kant van de deegbodem gelegd.

Fysieke kenmerken

Smaak van het product: In “Aglonas maizes veistūklis” komen de smaken van de vier hoofdingrediënten samen: roggebrood, gedroogd varkensvet, karwijzaad en uien. De smaken worden binnengehouden door de gladde, glanzende, donkerbruine korst van het grove roggebrood. Door het brood overdwars door te snijden, komen alle smaken in de sneetjes naar voren en versmelten ze tot een heerlijke smaakbeleving.

Geur: de geur van gebakken roggebrood en loofhoutrook en de kenmerkende geur van gerookt varkensvet, vers karwijzaad en ui. De geur van het geheel is om van te watertanden.

Kleur: “Aglonas maizes veistūklis” heeft een donkerbruine, glanzende korst en de kenmerkende donkerbruine kleur van het broodkruim is in een dwarsdoorsnede zichtbaar. Het bruine kruim bevat stukjes gedroogd varkensvet en ui, waarvan de kleur varieert van zuiver wit tot enigszins geel.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Consistentie: een matig harde korst, een zachte grove roggekruimel, een enigszins poreuze structuur en zachte stukjes gedroogd varkensvet. Als "Aglonas maizes veistūklis" zachtjes wordt ingedrukt, ontstaat er een lichte indeuking, waarna het brood terugveert. Een van de voortreffelijke eigenschappen van het brood is dat het niet zozeer hard als wel elastisch is.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De volgende productiefasen vinden plaats in het geografische gebied: de bereiding van het roggedeeg (mengen, gisten en kneden van het deeg), het in stukjes snijden van het gedroogde varkensvet en de uien voor de vulling, het vormen van "Aglonas maizes veistūklis", het aanbrengen van de vulling aan één kant van de deegbodem en het rollen van de vulling in het deeg, en het vormen, gladstrijken en bakken van het brood. "Aglonas maizes veistūklis" wordt gebakken op esdoornbladeren in een elzen- en espenhoutoven, gedurende 50-56 minuten, of in een elektrische oven bij +300 °C gedurende ongeveer 10 minuten, vervolgens bij +250 °C gedurende 15 minuten en bij +180 °C gedurende 10 minuten. Zodra de broden zijn gebakken, worden ze besprenkeld met koud water, bedekt met een natte doek en afgekoeld, waarna elk brood wordt verpakt.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

De deelgemeente Aglona in Letgallen, Letland.

De deelgemeente Aglona is een territoriale eenheid van de gemeente Preiļi en ligt aan de zuidelijke oever van het Rušons-meer in het noordoosten van de gemeente. De deelgemeente Aglona grenst aan de deelgemeenten Grāveri, Kastuļina en Šķeltova in de gemeente Krāslava, de deelgemeenten Ambeļi en Višķi in de gemeente Augšdaugava, en de deelgemeente Rušona in de gemeente Preiļi. Het administratieve centrum van de deelgemeente is Aglona.

5. Verband met het geografische gebied

Het verband met het geografische gebied wordt gevormd door de reputatie van het product, die gebaseerd is op aloude historische tradities en kenmerken, met name de productiemethode, die sinds het einde van de negentiende eeuw ongewijzigd is gebleven. In Letgallen, met name in Aglona, werd op elke boerderij brood gebakken om in de voeding van het gezin te voorzien, en het huishouden beschikte over alle apparatuur die daarvoor nodig was — een molen om het graan te malen, kneedbakken, broodscheppen en zelfgemaakte bakstenen ovens. Veel hiervan is bewaard gebleven en van generatie op generatie doorgegeven. Ook de productiemethode en het recept zijn bewaard gebleven. Deze zijn in dit geografische gebied sinds eind negentiende eeuw niet veranderd. "Aglonas maizes veistūklis" moet nog steeds met de hand worden bereid, te beginnen met de bereiding en gisting van het geblancheerde meel, waarna het roggedeeg wordt gekneed en de "Aglonas maizes veistūklis" in vorm wordt gebracht. Daarna wordt de deegbodem gevuld met stukjes gedroogd varkensvet en ui, worden die stukjes in het deeg gerold en ten slotte wordt het product gebakken.

Vroeger werd in deze regio de "veistūklis" bij de mensen thuis gebakken, en uitsluitend voor eigen consumptie (zie de herinneringen van V. Kudiņa aan haar ervaringen in het tijdschrift Praktiskais Latvietis, L. Mežniece in het tijdschrift Mājas Labumi, I. Čekstere in het boek "Mūsu maize" ("Ons dagelijks brood"). Dit feit wordt vermeld in encyclopedieën door de academicus J. Kursīte). Het toponiem "Aglonas" werd 22 jaar geleden aan de naam van het product toegevoegd toen een bakkerij het volgens de traditionele methode ging produceren (in 2000 werd in Aglona een bakkerij geopend met een breed assortiment broden, waaronder "Aglonas maizes veistūklis"), maar van het eeuwenoude recept en handwerk die eigen zijn aan onze regio wordt in geen enkel procedé afgeweken.

De “maizes veistūklis” is al die tijd een voor de regio specifiek en belangrijk genotsproduct geweest, dat als dagelijkse kost wordt genuttigd, maar ook bij feestelijke gelegenheden. Ook tegenwoordig, net als vroeger, vinden kinderen het een heerlijke traktatie. Eertijds werd er gestremde melk of karnemelk bij gedronken, maar tegenwoordig ook wel andere zure melkdranken (kefir, rjazjenka). Doordat brood in Aglona nog altijd als basisvoedsel geldt, is het belang van de verschillende soorten brood, ook dat van “Aglonas maizes veistūklis”, nog steeds bijzonder groot. In het in 2005 opgerichte Broodmuseum is te midden van alle broden uit Aglona ook “Aglonas maizes veistūklis” te zien. Andersom helpen het respect en de aandacht voor broodbaktradities bij de ontwikkeling en promotie van de activiteiten van het Broodmuseum van Aglona, dat meer dan 13 000 bezoekers per jaar ontvangt. Dit wekt de interesse van mensen voor het belang en de waarde van brood.

De mensen die “Aglonas maizes veistūklis” bereiden en bakken zijn de nazaten van families in het in punt 4 afgebakende gebied. De herinneringen van Vija Kudiņa, de bedrijfsleidster van de bakkerij, die meer dan 50 jaar teruggaan, werden in 2023 gepubliceerd in het tijdschrift Praktiskais Latvietis: Al zolang ik me kan herinneren was “maizes veistūklis” een constante aanwezigheid. Mijn moeder, die in deze geografische regio woonde, was een veelgevraagd kok voor feestelijke gelegenheden, en als klein kind ging ik met haar mee naar de huizen waar die feestelijkheden plaatsvonden; zelfs een druktemakertje als ik kon nuttig zijn in de keuken. Ik was nieuwsgierig en leergierig en keek vol bewondering hoe die uitstekende thuiskoks te werk gingen. Ik lette scherp op. Ik stelde vragen. En het meest viel mij de “maizes veistūklis” op: Want wat bleek? Het was niet alleen iets wat thuis voor de kinderen werd gebakken, maar kon net zo goed worden geserveerd bij feestelijke gelegenheden. Bij ons thuis, 8 kilometer van Aglona, was het een klein brood, gemaakt van deeg dat na het broodbakken was overgebleven. Waar ik ook heen ging, altijd ging dit kleine broodje met me mee. En sinds de opening van de bakkerij Aglona, nu 22 jaar geleden – en later in het Aglona-broodmuseum – staat het daar, op de planken en toonbanken naast de andere broden, om het culinaire erfgoed van Aglona en Letgallen onder de aandacht te brengen.”

Het verband tussen “Aglonas maizes veistūklis” en het productiegebied is gelegen in de reputatie van dit speciale brood en in de kennis bij de mensen uit deze regio die dit brood maken, wat zij op dusdanige wijze doen dat het de in punt 3.2 beschreven kenmerken behoudt.

De reputatie van “Aglonas maizes veistūklis” is vooral te danken aan de over vele jaren en generaties van families doorgegeven onwrikbare tradities van het broodbakken in door de mensen zelf gebouwde bakstenen ovens om brood te produceren dat wat betreft samenstelling en uiterlijk altijd hetzelfde resultaat oplevert en waarvan het unieke karakter de harten van de consumenten heeft veroverd.

Het product is het meest bekend en wordt het meest geconsumeerd in Aglona en omgeving, maar het is te vinden op markten en braderieën in heel Letgallen. Dankzij het toerisme is de zichtbaarheid in de loop der jaren aanzienlijk toegenomen, niet alleen in Letland, maar ook in de buurlanden.

Dat “Aglonas maizes veistūklis” een goede naam heeft, blijkt eens te meer uit het feit dat het ook wordt uitgestald en verkrijgbaar is op de internationale productenbeurs “Riga Food”, op evenementen in het Letse etnografische openluchtmuseum, op de internationale folkloredagen van BALTICA en op lokale festivals zoals de jaarlijks terugkerende feestelijkheden in de steden en dorpen van Letgallen, zoals Rēzekne, Daugavpils, Ludza, Dagda, Preiļi, Krāslava, op het evenement van en voor Letse thuiskoks voor feesten en partijen in Mežaparks in Riga, op workshops voor volwassenen en jongeren in Riga, Vidzeme en Kurzeme, en bij marktkramen en proeverijen op talloze markten en braderieën. De kleine “Aglonas maizes veistūklis”-broden met daarop het symbool van Aglona, en versierd met roggearen en bloemmotieven (afhankelijk van het seizoen), zijn ook populair bij kleinere evenementen zoals familiefeesten, seizoensfeesten, waaronder oogst- en zaaifeesten, enz.

Sinds de oprichting van het Aglona-broodmuseum in 2005 zijn “Aglonas maizes veistūklis” en het museum onlosmakelijk met elkaar verbonden. Dit komt goed naar voren in de publicatie “Uz Aglonu pēc īstas senču maizes rikas” (“Naar Aglona voor een sneetje echt voorouderlijk brood”] (TVNET, 9 augustus 2005): “In het Aglona-museum bakt men voortaan “Aglonas maizes veistūklis”. Vija vertelt dat de Letten vroeger grote gezinnen hadden en brood bakten dat langer goed bleef. Ze vulden dan het laatste stukje deeg met varkensvet (). Het is weliswaar duur brood, maar één sneetje volstaat om de trek te stillen.” Het museum wordt elk jaar bezocht door toeristen uit vele landen, waaronder Letland, Litouwen, Estland, Polen, Zweden, Finland en Engeland. Toeristen maken kennis met de speciale broodsoorten van Letgallen, met name “Aglonas maizes veistūklis”, waarvan ook de bereiding wordt gedemonstreerd. Daarna kan het product worden geproefd en wordt het te koop aangeboden, want iedereen wil “Aglonas maizes veistūklis” mee naar huis nemen als presentje voor de thuisblijvers.

Het gastenboek van het Broodmuseum staat vol complimenten, zowel over de hartelijke ontvangst als over de heerlijke Letgaalse gerechten, waaronder “Aglonas maizes veistūklis”, want dit soort brood is nergens anders te vinden. Het museum organiseert masterclasses voor scholieren om hen te leren brood te bakken (waaronder “Aglonas maizes veistūklis”). Deze evenementen werden gehouden in het kader van het programma “Latvijas skolas soma” (“Letse schooltas”), het in heel Letgallen georganiseerde project “Tikšanās ar savu maizes kukulīti” (“Maak kennis met je broodje”) en het door de lokale overheden georganiseerde project “Maizes stāsts” (“Het verhaal van brood”).

Wat zeker niet onvermeld mag blijven, is het verhaal van de vijftienjarige samenwerking van het Aglona-broodmuseum met het Europees netwerk voor culinair erfgoed (“European Network of Regional Culinary Heritage”) en het Letgaals centrum voor culinair erfgoed (“Latgales kulinārā mantojuma centrs”). Deze organisaties werken samen om de waarden van Letgallen, waaronder “Aglonas maizes veistūklis”, te promoten op festivals en conferenties en via belevings- en studiereizen naar Litouwen, Estland, Zweden, Turkije enz. Wanneer delegaties van landen die zijn aangesloten bij het Europees netwerk voor culinair erfgoed naar Letgallen komen, worden ze getrakteerd op de speciale “Aglonas maizes veistūklis”.

“Aglonas maizes veistūklis” heeft ook erkenning gekregen in het kader van twee grensoverschrijdende samenwerkingsprogramma’s: “Verbetering van culinaire diensten in de regio’s Letgallen en Vitebsk, gebaseerd op het concept van culinair erfgoed” (BELLA CUISINE, 2013-2014) en “Behoud en promotie van culinair erfgoed en traditionele ambachtelijke vaardigheden (BELLA CULTURE 2020-2022)”. Op evenementen die in het kader van dit internationale programma werden georganiseerd, werd een proeverij voor “Aglonas maizes veistūklis” gehouden. In 2014 werd een boek gepubliceerd met de titel Dari pats BELLA tradīcijās [“Doe het zelf zoals BELLA het doet”], over de deelnemers aan het programma. Hierin staat het artikel “Tur, kur smaržo pēc maizes” [“De plaats die naar brood ruikt”], waarin de tradities en het assortiment met betrekking tot brood in Aglona worden beschreven.

De reputatie van “Aglonas maizes veistūklis” kan ook worden afgemeten aan de ruime media-aandacht in de pers en op tv en radio. Ze speelt een rol in de volgende verhalen, uitzendingen en documentaires: “Rudzu maize” (“Roggebrood”) (16 oktober 2021), “Vija Kudiņa – Aglonas muzeja saimniece” (“Vija Kudiņa - curator van het Aglona-museum” (6 september 2021), “La Dolce Vita ar Roberto” (“La Dolce Vita met Roberto”) (15 april 2019), “Īstās latvju saimnieces” (“Echte thuiskoks van Letland”) (10 maart 2016), “Aglonas muzeja dzimšanas diena” (“Verjaardag van het Aglona-museum”) (31 augustus 2017), “Latgolys laikadečs” (2012), “Dzīvesvieta” (“Een plek om te wonen”) (17 maart 2006).

Voor haar prestaties bij evenementen om Aglona-brood onder de aandacht te brengen, won de curator van het Broodmuseum Vita Kudiņa in 2015 de “Boņuks”-prijs. Na afloop was er een copieus diner in de GORS-concertzaal in Rēzekne, met vele Letgaalse gerechten, waaronder “Aglonas maizes veistūklis”.

Er zijn ook talrijke publicaties in de pers geweest: “Godinot maizi, atklāja novadu dienu” (“Dag van de gemeenten voor geopend verklaard, met eerbetoon aan brood”) in de krant Latgales Laiks (op 20 september 2013); “Īstās latvju saimnieces receptes” (“Recepten van echte thuiskoks van Letland”) in de krant Ezerzeme (12 februari 2016); “Sandras Kalnietes konkursa “Atdzimst no pelniem” balvu saņem Vija Ancāne” (“Vija Ancāne ontvangt prijs in de wedstrijd van Sandra Kalniete “Opgestaan uit de as”””) (Opmerking: in 2013 veranderde Vija Ancāne officieel haar achternaam terug naar haar meisjesnaam Kudiņa) in de krant Latgales Laiks (14 mei 2010); “Dieva maizīte un ikdienišķā svētā” (“De ouwel en ons heilig dagelijks brood”) in de krant Latvietis (14 augustus 2015); “Aglonas maizes muzejs” (“Aglona-broodmuseum”) op Wikipedia (oktober 2021); “Mana 2022. gada vasara” (“Mijn zomer van 2022”) in de krant Latvija Amerikā (5 februari 2023); “Maïs ar Māras Krusta svētību - kumoss pasaules garšu buķetē” (“Brood gezegend met het kruis van Mara – een stukje van het smakenpalet van de wereld”) in de krant Vietējā Latgales Avīze (23 mei 2014); en in tijdschriften – “Maïs ikdienišķā un svētā” (“Ons heilig dagelijks brood”) in Mājas Labumi (2011); “Rudzu spēks ikdienā un celebrkos” (“De kracht van rogge in het dagelijks leven en bij feestelijkheden”) in Dārzs un Drava (april 2021), “Aglonas maizes veistūklis” in Praktiskais Latvietis (maart 2023) en “Aglonas maizes veistūklis ceļš” (“De reis van “Aglonas maizes veistūklis”””) in het tijdschrift Saimnieks (april 2023).

Ook de auteurs van omvangrijke publicaties stonden niet onverschillig tegenover het brood van Aglona, waaronder “Aglonas maizes veistūklis”. Twee encyclopedieën van de academicus Janīna Kursīte moeten hier worden genoemd: “Neakadēmiskā latviešu valodas jeb novadu vārdene” (“Een niet-academische Letse of regionale woordenlijst) (2007) en “Virtuves vārdene” (“Een culinaire woordenlijst”) (2012), waarin het woord “veistūklis” wordt uitgelegd.

Ook boeken leveren belangrijke getuigenissen: “Mūsu maize van Indra Čekstere” (2004), in het Engels vertaald als “Our Daily Bread”, “Maizes grāmata” (“Het broodboek”) van Vija Ancāne (Kudiņa), “Latgales pavārgrāmata” (“Het Letgaalse kookboek”) (2020), uitgegeven door het Letgaals centrum voor culinair erfgoed, en “Tradīciju burtnīcas” (“Notitieboekjes over tradities”) (2010).

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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