C/2024/5357

2.9.2024

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2024/5357)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«Aglonas maizes veistūklis»

N.º UE: PGI-LV-03015 — 18.10.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Aglonas maizes veistūklis»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Letónia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 2.3. Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Aglonas maizes veistūklis» é um pão de centeio com pedaços de toucinho seco e cebolas no seu interior.

Aspeto e forma: um pão comprido com extremidades arredondadas cujo comprimento é cerca de quatro vezes maior do que a largura. A parte superior da côdea apresenta três sulcos de cada lado. Côdea: escura, lisa e brilhante. O miolo, quando cortado em secção transversal, é escuro, com olhos maiores ou mais pequenos, elástico e pode estar ligeiramente húmido. Os pedaços de toucinho e de cebola são colocados num dos lados da base de massa.

Características físicas

Sabor do produto: O «Aglonas maizes veistūklis» combina os sabores de quatro dos seus ingredientes: pão de centeio, toucinho seco, sementes de alcaravia e cebola. Os sabores são conservados pela côdea lisa, brilhante e castanho-escura do pão de centeio integral. O corte transversal do pão realça e combina cada um dos sabores contidos nas fatias, deliciando o paladar.

Aroma: aromas do pão de centeio cozido e do fumo da madeira de folhosas e aromas característicos do toucinho fumado, das sementes frescas de alcaravia e da cebola. O aroma em geral é muito agradável, de fazer crescer água na boca.

Cor: o «Aglonas maizes veistūklis» apresenta uma côdea castanho-escura e brilhante, sendo visível na secção transversal a característica cor castanho-escura do miolo. O miolo castanho contém pedaços de toucinho seco e de cebola, cuja cor varia entre o branco e o amarelado.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Textura: côdea moderadamente dura, miolo mole de centeio integral, estrutura ligeiramente porosa e pedaços macios de toucinho seco. Quando se pressiona suavemente o «Aglonas maizes veistūklis», é possível achatá-lo ligeiramente, mas o pão volta ao seu formato inicial. Uma das características excecionais do pão é o facto de ser elástico e não duro.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

As seguintes fases da produção têm lugar na área geográfica: preparação da massa de centeio (mistura, fermentação e amassadura), corte do toucinho seco e das cebolas para o recheio, moldagem do «Aglonas maizes veistūklis», colocação do recheio num dos lados da base de massa e enrolamento do recheio na massa, moldagem, alisamento e cozedura do pão. O «Aglonas maizes veistūklis» é cozido sobre folhas de ácer num forno de pão alimentado com madeira de amieiro e de choupo durante 50 a 56 minutos, ou num forno elétrico a +300 °C durante cerca de 10 minutos, em seguida a +250 °C durante 15 minutos e a +180 °C durante 10 minutos. Depois de cozidos, os pães são polvilhados com água fria, cobertos com um pano húmido e arrefecidos, sendo depois embalados individualmente.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

Freguesia de Aglona na Latgália, Letónia.

A freguesia de Aglona é uma unidade territorial do município de Preiļi situada na margem sul do lago Rušons, no nordeste do município. A freguesia de Aglona confina com as freguesias de Grāveri, Kastuļina e Šķeltova no município de Krāslava, com as freguesias de Ambeļi e Višķi no município de Augšdaugava e com a freguesia de Rušona no município de Preiļi. Aglona é o centro administrativo da freguesia.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação com a área geográfica assenta na reputação do produto, que tem por base tradições históricas e características de longa data, nomeadamente um método de produção que se manteve inalterado desde o final do século XIX. Na Latgália, mais concretamente em Aglona, cozia-se pão em todas as explorações agrícolas para satisfazer as necessidades das famílias, sendo que estas dispunham de todo o equipamento necessário para o fazer — um moinho para moer o grão, amassadeiras, pás de pão e fornos de tijolos artesanais. Muitos destes conhecimentos foram preservados e transmitidos de geração em geração. O método utilizado para elaborar o produto e a receita também foram preservados e não sofreram alterações, nesta área geográfica, desde o final do século XIX. O «Aglonas maizes veistūklis» continua a ser preparado à mão, começando pela preparação e fermentação da farinha escaldada, seguida da amassadura da massa de centeio, da moldagem do «Aglonas maizes veistūklis», do recheio da base de massa com pedaços de toucinho seco e cebola, do enrolamento desses pedaços na massa e da cozedura do produto.

Antigamente, nesta região, o «veistūklis» era cozinhado em casa exclusivamente para consumo próprio [ver as recordações de V. Kudiņa sobre as suas experiências na revista Praktiskais Latvietis, de L. Mežniece na revista Mājas Labumie e de I. Čekstere no livro *Mūsu maize* («O pão nosso de cada dia»). Este facto é mencionado em enciclopédias pelo académico J. Kursīte]. O topónimo «Aglonas» foi acrescentado ao nome do produto há 22 anos, quando este começou a ser produzido de acordo com o método ancestral numa padaria (uma padaria que abriu em Aglona em 2000 e que oferece uma grande variedade de pães para venda, incluindo o «Aglonas maizes veistūklis»), mas a receita antiga e o trabalho manual da nossa região continuam a ser utilizados em todos os processos.

O «maizes veistūklis» é, desde há muito, um produto específico, importante e rico em sabor, que tanto é consumido no quotidiano como em festas. Tem feito as delícias das crianças em todas as épocas. Costumava ser consumido com leite coalhado ou leitelho; hoje em dia, também é acompanhado com outras bebidas lácteas ácidas (quefir, *ryazhenka*). A cozedura de diversas variedades de pão, incluindo a preparação do «Aglonas maizes veistūklis», continua a ser muito importante em Aglona, uma vez que o pão continua a ser uma das principais bases da alimentação. O Museu do Pão, fundado em 2005, dá a conhecer o pão de Aglona, nomeadamente o «Aglonas maizes veistūklis». Em contrapartida, o respeito e a promoção das tradições de panificação ajudam a desenvolver e a promover o trabalho do Museu do Pão de Aglona, que atrai mais de 13 000 turistas por ano. Esta dinâmica desperta o interesse do público para a importância e o valor do pão.

As pessoas que preparam e cozem o «Aglonas maizes veistūklis» são descendentes de famílias que viviam na área delimitada no ponto 4. As recordações da gerente de padaria, Vija Kudiņa, que remontam a mais de 50 anos, foram publicadas na revista Praktiskais Latvietis em 2023: «Desde que me lembro, o "maizes veistūklis" esteve sempre presente. A minha mãe, que vivia nesta região geográfica, era muito requisitada como cozinheira para ocasiões festivas e eu, naquela altura uma criança de tenra idade, acompanhava-a às casas onde essas celebrações se realizavam; mesmo uma vivaça como eu podia ser útil na cozinha. Eu era curiosa e interessada e observava com grande admiração o trabalho dos grandes mestres da cozinha caseira. Reparava em tudo e fazia perguntas. E foi o "maizes veistūklis" que mais me impressionou: afinal podia ser um alimento para ocasiões festivas e não apenas algo feito em casa para as crianças. Na nossa casa, a oito quilómetros de Aglona, assumia a forma de um pequeno pão, feito a partir da massa que sobrava depois de se cozer uma fornada de pão. Este pequeno pão acompanhou-me para todos os lugares onde estive na vida e, nos últimos 22 anos, desde a abertura da padaria de Aglona — e, posteriormente, do Museu do Pão de Aglona — tem estado presente, tanto nas prateleiras como nas mesas juntamente com os outros pães, e tem promovido o património culinário de Aglona e da Latgália.»

A relação entre o «Aglonas maizes veistūklis» e a sua área de produção baseia-se na reputação deste pão especial e no saber das pessoas que o fabricam nesta região, e que o fazem de modo a manter as características descritas no ponto 3.2.

A reputação do «Aglonas maizes veistūklis» resulta principalmente da tradição imutável, transmitida pelas famílias de geração em geração ao longo dos tempos, de cozer o pão em fornos de tijolo que construíram, produzindo um pão perfeitamente idêntico em termos de composição e aspeto e cuja singularidade conquistou o coração dos consumidores.

O produto é mais conhecido e consumido em Aglona e nas imediações, mas está presente em feiras de toda a Latgália. Graças à indústria do turismo, a sua visibilidade aumentou significativamente ao longo dos anos, não só na Letónia, mas também nos países vizinhos.

A reputação do «Aglonas maizes veistūklis» é comprovada pela sua disponibilidade comercial imediata e pelo facto de a sua produção ter sido apresentada na feira internacional de produtos «Riga Food», em eventos realizados no Museu Etnográfico ao Ar Livre da Letónia, nos festivais internacionais de folclore BALTICA, bem como em festivais locais, como os que se realizam anualmente nas cidades e vilas da Latgália, como Rēzekne, Daugavpils, Ludza, Dagda, Preiļi e Krāslava, no evento festivo que reúne os mestres da cozinha caseira da Letónia em Mežaparks, em Riga, em seminários para adultos e jovens em Riga, Vidzeme e Curlândia, e em bancas comerciais e degustações em inúmeras feiras. Os pequenos pães «Aglonas maizes veistūklis» que ostentam o símbolo de Aglona e são decorados com espigas de centeio e motivos florais (consoante a estação do ano), são também populares em eventos de menor dimensão, como celebrações familiares, colheitas, sementeiras, celebrações sazonais, etc.

Desde a criação do Museu do Pão de Aglona, em 2005, o «Aglonas maizes veistūklis» e o museu têm sido indissociáveis. Este facto é ilustrado pela publicação «Uz Aglonu pēc īstas senču maizes rikas» [«Vamos a Aglona para uma fatia de pão ancestral verdadeiro»] (TVNET, 9 de agosto de 2005): «No Museu de Aglona, começou a cozinhar-se o "Aglonas maizes veistūklis". Vija conta que, antigamente, os letões tinham famílias numerosas e coziam pão para durar muito tempo. Costumavam encher o último pedaço de massa com toucinho (). É um pão caro, sem dúvida, mas é possível saciar o apetite com uma só fatia.» O Museu é visitado todos os anos por turistas da Letónia, Lituânia, Estónia, Polónia, Suécia, Finlândia, Inglaterra e outros países. Os turistas ficam a conhecer as variedades especiais de pão da Latgália, principalmente o «Aglonas maizes veistūklis», cuja preparação também é apresentada. Depois, prova-se o produto e este é colocado à venda, uma vez que todos querem levar o «Aglonas maizes veistūklis» para casa como presente para a família.

O livro de visitantes do Museu do Pão contém muitos elogios, tanto sobre o acolhimento caloroso como sobre os deliciosos pratos da Latgália, incluindo o «Aglonas maizes veistūklis», uma vez que não se encontra este tipo de pão em nenhum outro local. O museu organiza aulas especializadas para estudantes com o intuito de os ensinar a fazer pão (incluindo o «Aglonas maizes veistūklis»). Estes eventos foram realizados no âmbito do programa «Latvijas skolas soma» [«Mochila escolar letã»], do projeto «Tikšanās ar savu maizes kukulīti» [«Conhece o teu pequeno pão»] que abrange toda a Latgália e do projeto «Maizes stāsts» [«A história do pão»], organizado pelas autoridades locais.

A cooperação, ao longo de 15 anos, do Museu do Pão de Aglona com a Rede Europeia do Património Culinário Regional e a Associação de Centros do Património Culinário da Letónia, merece uma referência especial. Estas organizações trabalharam em conjunto para promover os valores da Latgália, nomeadamente o «Aglonas maizes veistūklis», em festivais e conferências e através de visitas experimentais e de estudo à Lituânia, Estónia, Suécia, Turquia, etc. Quando as delegações de países pertencentes à Rede Europeia do Património Culinário vêm à Latgália, é-lhes oferecido o tão especial «Aglonas maizes veistūklis».

O «Aglonas maizes veistūklis» também obteve reconhecimento no âmbito de dois projetos do programa de cooperação transfronteiriça — «Melhoria dos serviços culinários nas regiões da Latgália e de Vitebsk, com base no conceito de património culinário» (BELLA CUSINE, 2013-2014) e «Preservação e promoção do património culinário e das competências artesanais tradicionais» (BELLA CULTURE 2020-2022). O «Aglonas maizes veistūklis» foi objeto de degustação em eventos organizados no âmbito deste programa internacional. Em 2014, foi publicado um livro intitulado «Dari pats BELLA tradīcijās» [«Faça você mesmo à maneira BELLA»], que contava as experiências dos participantes no programa. Nele se inclui o artigo «Tur, kur smaržo pēc maizes» [«O local onde cheira a pão»], que descreve as tradições relacionadas com o pão de Aglona e as várias qualidades do mesmo.

A reputação do «Aglonas maizes veistūklis» pode também ser avaliada pela sua ampla cobertura mediática na imprensa, na televisão e na rádio. O pão figura nas seguintes histórias, emissões e documentários: «Rudzu maize» [«Pão de centeio»] (16 de outubro de 2021), «Vija Kudiņa — Aglonas muzeja saimniece» [«Vija Kudiņa — curadora do Museu de Aglona»] (6 de setembro de 2021), «La Dolce Vita ar Roberto» [«A Dolce Vita com Roberto»] (15 de abril de 2019), «Īstās latvju saimnieces» [«Os verdadeiros mestres da cozinha caseira da Letónia»] (10 de março de 2016), «Aglonas muzeja dzimšanas diena» [«O aniversário do Museu de Aglona»] (31 de agosto de 2017), «Latgolys laikadečs» (2012), «Dzīvesvieta» [«Um local para viver»] (17 de março de 2006).

Pela ação desenvolvida na promoção do pão de Aglona, a curadora do Museu do Pão, Vita Kudiņa, ganhou o prémio «Boņuks» em 2015. Posteriormente, na sala de concertos «GORS», em Rēzekne, foi servida uma refeição abundante, repleta de pratos típicos da Latgália, incluindo o «Aglonas maizes veistūklis».

Também foram publicados numerosos artigos de imprensa: «Godinot maizi, atklāja novadu dienu» [«Declara-se aberto o Dia dos Municípios, prestando-se homenagem ao pão»] no jornal Latgales Laiks (em 20 de setembro de 2013); «Īstās latvju saimnieces receptes» [«Receitas dos verdadeiros mestres da cozinha caseira da Letónia»] no jornal Ezerzeme (12 de fevereiro de 2016); «Sandras Kalnietes konkursa "Atdzimst no pelniem" balvu saņem Vija Ancāne» [«Vija Ancāne recebe prémio no concurso "Renascido das cinzas" de Sandra Kalniete»] (Nota: em 2013, Vija Ancāne alterou oficialmente o seu apelido, voltando a usar o apelido de solteira Kudiņa) no jornal Latgales Laiks (14 de maio de 2010); «Dieva maizīte un ikdienišķā svētā» [«A hóstia e o sagrado pão nosso de cada dia»] no jornal Latvietis (14 de agosto de 2015); «Aglonas maizes muzejs» [«O Museu do Pão de Aglona»] na Wikipédia, a enciclopédia livre (outubro de 2021); «Mana 2022. gada vasara» [«O meu verão de 2022»] no jornal Latvija Amerikā (5 de fevereiro de 2023); «Maize ar Māras Krusta svētību – kumoss pasaules garšu buķetē» [«Pão abençoado com a cruz de Māra — um pedaço da panóplia de sabores do mundo»] no jornal Vietējā Latgales Avīze (23 de maio de 2014); e em revistas — «Maize ikdienišķā un svētā» [«O sagrado pão nosso de cada dia»] na Mājas Labumi (2011); «Rudzu spēks ikdienā un svētkos» [«O poder do centeio na vida quotidiana e nas celebrações»] na Dārzs un Drava (abril de 2021), «Aglonas maizes veistūklis» na Praktiskais Latvietis (março de 2023) e «Aglonas maizes veistūkļa ceļš» [«A viagem do "Aglonas maizes veistūklis"»] na revista Saimnieks (abril de 2023).

Os autores de publicações volumosas também não ficaram indiferentes ao pão da Aglona, nomeadamente o «Aglonas maizes veistūklis». Importa mencionar duas enciclopédias da académica Janīna Kursīte: «Neakadēmiskā latviešu valodas jeb novadu vārdene» [«Um glossário não académico letão ou regional»] (2007) e «Virtuves vārdene» [«Um glossário culinário»] (2012), onde se explica a palavra «veistūklis».

Alguns livros também são testemunhos importantes: «Mūsu maize» de Indra Čekstere (2004), traduzido para inglês com o título «Our Daily Bread» [«O pão nosso de cada dia»], «Maizes grāmata» [«O livro do pão»] de Vija Ancāne (Kudiņa), «Latgales pavārgrāmata» [«O livro de receitas da Latgália»] (2020), publicado pelo Centro de Património Culinário da Latgália, e «Tradīciju burtnīcas» [«Cadernos de tradições»] (2010).

Referência à publicação do caderno de especificações

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