C/2024/5357

2.9.2024

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2024/5357)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

„Aglonas maizes veistūklis“

EU št.: PGI-LV-03015 – 18. oktober 2023

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime [ZOP ali ZGO]**

„Aglonas maizes veistūklis“

2. **Država članica ali tretja država**

Latvija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Skupina 2.3 Kruh, fino pecivo, slaščice, keksi in drugi pekovski izdelki

3.2. *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Aglonas maizes veistūklis“ je rženi kruh s koščki sušene svinjske masti in čebule.

Zunanji videz in oblika: dolg hlebec z zaobljenimi krajci, ki je v dolžino približno štirikrat daljši kot v širino. Na vrhnji skorji so na vsaki strani tri zareze. Skorja: temna, gladka, sijoča. Sredica na prerezu je temna, z večjimi ali manjšimi luknjami, elastična in je lahko rahlo vlažna. Kosi svinjske masti in čebule so položeni na eno stran osnove iz testa.

Fizikalne lastnosti

Okus proizvoda: „Aglonas maizes veistūklis“ združuje okuse štirih sestavin: rženega kruha, sušene svinjske masti, kumine in čebule. Okuse so združeni znotraj gladke, sijoče, temno rjave skorje hlebca rženega kruha. Če se hlebec prereže prečno, se vsi okusi, ki jih vsebujejo rezine, še bolj poudarijo in povežejo, kar razveseli brbončice.

Aroma: arome pečenega rženega kruha in dima iz lesa listavcev ter arome, značilne za dimljeno svinjsko mast, svežo kumino in čebulo. Splošna aroma je prijetno slastna.

Barva: „Aglonas maizes veistūklis“ ima temno rjavo sijočo skorjo in v prerezu je viden značilen temno rjav odtenek sredice. Rjava sredica vsebuje kose sušene svinjske masti in čebule, katerih barva sega od popolnoma bele do rahlo rumene.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tekstura: zmerno trda skorja, mehka groba ržena sredica, rahlo luknjasta struktura in mehki kosi sušene svinjske masti. Ob rahlem pritisku na „Aglonas maizes veistūklis“ nastane rahla vdolbina, vendar se hlebec nato vzravna. Ena od odličnih lastnosti hlebca je, da je elastičen in ne trd.

3.3. *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.4. *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Na geografskem območju potekajo naslednje faze proizvodnje: priprava rženega testa (mešanje, fermentacija in gnetenje testa), rezanje sušene svinjske masti in čebule za nadev, oblikovanje „Aglonas maizes veistūklis“, polaganje nadeva na eno stran osnove iz testa in zavijanje nadeva v testo ter oblikovanje, glajenje in peka hlebca. „Aglonas maizes veistūklis“ se peče na javorjevih listih v krušni peči iz jelševega in trepetlikovega lesa 50–56 minut ali v električni pečici pri +300 °C približno 10 minut, nato 15 minut pri +250 °C in 10 minut pri +180 °C. Ko so hlebci pečeni, jih poškropimo s hladno vodo, pokrijemo z mokro krpo in ohladimo, nato pa vsak hlebec zapakiramo.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6. *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Krajevna skupnost Aglona v Latgaliji, Latvija.

Krajevna skupnost Aglona je teritorialna enota občine Preiļi in se nahaja na južni obali jezera Rušons na severovzhodu občine. Krajevna skupnost Aglona meji na krajevne skupnosti Grāveri, Kastuļina in Šķeltova v občini Krāslava, na krajevni skupnosti Ambeļi in Viškì v občini Augšdaugava ter na krajevno skupnost Rušona v občini Preiļi. Upravno središče krajevne skupnosti je Aglona.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povezava z geografskim območjem temelji na slovesu proizvoda, ki temelji na dolgoletnih zgodovinskih tradicijah in značilnostih, zlasti na načinu proizvodnje, ki je ostal nespremenjen od konca 19. stoletja. V Latgaliji, natančneje v Agloni, so na vsaki kmetiji pekli kruh za potrebe družine, gospodinjstvo pa je imelo vso potrebno opremo – mlin za mletje žita, korita za gnetenje, lopate za kruh in domače zidane peči. Veliko se je ohranilo in prenašalo iz roda v rod. Na tem geografskem območju sta se ohranila tudi način proizvodnje in recept, ki sta od konca 19. stoletja ostala nespremenjena. „Aglonas maizes veistūklis“ je treba še vedno pripraviti ročno, najprej s pripravo in fermentacijo poparjene moke, nato pa z gnetenjem rženega testa, oblikovanjem proizvoda „Aglonas maizes veistūklis“, polnjenjem osnove iz testa s kosi sušene svinjske masti in čebule, valjanjem teh kosov v testo in peko proizvoda.

V starih časih so na tem območju „veistūklis“ pekli v gospodinjstvih izključno za lastno porabo (glej spomine V. Kudiņa v reviji *Praktiskais Latvietis*, L. Mežniece v reviji *Mājas Labumi*, I. Čekstere v knjigi *Mūsu maize* [„Naš vsakdanji kruh“]. To dejstvo je omenjeno v enciklopedijah akademikinje J. Kursīte). Toponim „Aglonas“ je bil imenu proizvoda dodan pred 22 leti, ko so ga začeli po starodavni metodi proizvajati v pekarni (pekarna je bila v Agloni odprta leta 2000 in je ponujala širok izbor kruha za prodajo, vključno z „Aglonas maizes veistūklis“), vendar se v vseh postopkih še vedno uporabljajo stari recepti in ročno delo iz naše regije.

„Maizes veistūklis“ je že dolgo poseben, pomemben in bogato nasiten proizvod, ki se uživa vsak dan in ob praznovanjih. Vedno je bil odlična poslastica za otroke. Včasih so ga jedli s kislim mlekom ali pinjencem, danes pa se kombinira tudi z drugimi kislimi mlečnimi napitki (kefir, *ryazhenka*). Peka različnih vrst kruha, vključno s pripravo „Aglonas maizes veistūklis“, je v Agloni še vedno zelo pomembna, saj kruh ostaja osnovni vir hrane. V Muzeju kruha, ustanovljenem leta 2005, je na ogled kruh iz Aglone, vključno z „Aglonas maizes veistūklis“. Spoštovanje in promocija tradicije peke kruha pripomoreta k razvoju in promociji dela Muzeja kruha Aglona, ki ga letno obišče več kot 13 000 turistov. To v ljudeh vzbudi zanimanje za pomen in vrednost kruha.

Osebe, ki pripravljajo in pečejo „Aglonas maizes veistūklis“, so potomci družin, ki živijo na območju iz točke 4. Spomini vodje pekarne Vije Kudiņa, ki segajo več kot 50 let nazaj, so bili leta 2023 objavljeni v reviji *Praktiskais Latvietis*: „Odkar pomnim, je bil ‚maizes veistūklis‘ vedno prisoten. Moja mama, ki je živela na tem geografskem območju, je bila zelo iskana kot kuharica za praznične priložnosti in kot majhen otrok sem jo spremljala v domove, kjer so se ta praznovanja odvijala; v kuhinji je lahko bil koristen tudi tako živahen otrok, kot sem bila jaz. Bila sem radovedna in vedoželjna in z občudovanjem sem opazovala, kako delajo veliki domači kuharji. Stvari sem si zapomnila. Postavljala sem vprašanja. Najbolj pa me je navdušil ‚maizes veistūklis‘: izkazalo se je, da je to lahko hrana za praznične priložnosti in ne le nekaj, kar se peče doma za otroke. Pri nas doma, 8 kilometrov od Aglone, je bil oblikovan kot majhen hlebec, narejen iz testa, ki je ostalo po peki kruha. Ta hlebček me je spremljal povsod v življenju, zadnjih 22 let, od odprtja pekarne Aglona in nato Muzeja kruha Aglona, pa je na policah in na mizah skupaj z drugimi vrstami kruha in promovira kulinarično dediščino Aglone in Latgalije“.

Povezava med „Aglonas maizes veistūklis“ in območjem proizvodnje temelji na slovesu tega posebnega kruha in znanju prebivalcev te regije, ki ga izdelujejo tako, da ohranja značilnosti, opisane v točki 3.2.

Sloves „Aglonas maizes veistūklis“ izhaja predvsem iz nespremenljive tradicije peke kruha v zidanih pečeh, ki se je v družinah dolga leta prenašala iz roda v rod, pri čemer je kruh popolnoma enak po sestavi in videzu, njegova edinstvenost pa je osvojila srca potrošnikov.

Proizvod je najbolj znan in uživan v Agloni in njeni okolici, pojavlja pa se tudi na sejmih po vsej Latgaliji. Zaradi turizma se je njegova prepoznavnost z leti znatno povečala, ne le v Latviji, temveč tudi v sosednjih državah.

Sloves „Aglonas maizes veistūklis“ potrjujeta njegova razpoložljivost na trgu in dejstvo, da je bila njegova proizvodnja predstavljena na mednarodnem sejmu živil Riga Food, na prireditvah v latvijskem etnografskem muzeju na prostem in na mednarodnih folklornih festivalih BALTICA, pa tudi na lokalnih festivalih, kot so tisti, ki vsako leto potekajo v mestih Latgalije, kot so Rēzekne, Daugavpils, Ludza, Dagda, Preiļi, Krāslava, na srečanju latvijskih prazničnih domačih kuharjev v soseski Mežaparks v Rigi, na delavnicah za odrasle in mlade v Rigi, Vidzemeju in Kurzemeju ter na komercialnih stojnicah in degustacijah na neštetih sejmih. Hlebčki „Aglonas maizes veistūklis“ s simbolom Aglone, okrašeni z rženimi klasi in cvetličnimi motivi (odvisno od sezone), so priljubljeni tudi na manjših dogodkih, kot so družinska praznovanja, žetve, setve, sezonska praznovanja itd.

Od ustanovitve Muzeja kruha Aglona leta 2005 sta „Aglonas maizes veistūklis“ in muzej neločljiva. To ponazarja publikacija „Uz Aglonu pēc īstas senču maizes rikas“ [V Aglono po kos pravega kruha prednikov] (TVNET, 9. avgust 2005): „V muzeju Aglona so začeli peči ‚Aglonas maizes veistūklis‘. Vija pravi, da so imeli Latvijci v starih časih velike družine in so pekli kruh, ki je zdržal dlje. Zadnji kos testa so napolnili s svinjsko mastjo (). Kruh je gotovo drag, a z eno samo rezino lahko potešite svojo lakoto.“ Muzej vsako leto obiščejo turisti iz Latvije, Litve, Estonije, Poljske, Švedske, Finske, Anglije in drugih držav. Turisti spoznajo posebne latgalijske vrste kruha, predvsem „Aglonas maizes veistūklis“, katerega priprava je tudi prikazana. Proizvod lahko nato pokusijo in kupijo, saj vsak želi „Aglonas maizes veistūklis“ odnesti domov kot darilo za svojo družino.

V knjigi obiskovalcev Muzeja kruha je veliko pohvalnih mnenj o topli dobrodošlici in okusnih latgalijskih jedeh, vključno z „Aglonas maizes veistūklis“, saj takega kruha ni mogoče najti nikjer drugje. Muzej organizira strokovne tečaje za šolarje, da bi se naučili peči kruh (tudi „Aglonas maizes veistūklis“). Ti dogodki potekajo v okviru programa Latvijas skolas soma [Latvijska šolska torba], projekta Tikšanās ar savu maizes kukulīti [Spoznaj svoj mali hlebček kruha] in projekta Maizes stāsts [Zgodba o kruhu], ki jih organizirajo lokalne oblasti.

Posebej je treba omeniti 15-letno sodelovanje Muzeja kruha Aglona z Evropsko mrežo regionalne kulinarične dediščine in združenjem Latvijski center kulinarične dediščine. Te organizacije so sodelovale pri promociji vrednot Latgalije, vključno z „Aglonas maizes veistūklis“, na festivalih in konferencah ter na izkustvenih in študijskih potovanjih v Litvo, Estonijo, Švedsko, Turčijo itd. Ko v Latgalijo pridejo delegacije iz držav, ki so vključene v mrežo evropske kulinarične dediščine, jih pogostijo s posebnim „Aglonas maizes veistūklis“.

„Aglonas maizes veistūklis“ je bil priznan tudi v okviru dveh projektov programa čezmejnega sodelovanja: Izboljšanje kulinaričnih storitev v regijah Latgalije in Vitebsk na podlagi koncepta kulinarične dediščine (BELLA CUSINE, 2013–2014) ter Ohranjanje in promocija kulinarične dediščine in tradicionalnih obrtnih znanj (BELLA CULTURE 2020–2022). Na dogodkih, organiziranih v okviru tega mednarodnega programa, je bil med pokušen tudi „Aglonas maizes veistūklis“. Leta 2014 je izšla knjiga o udeležencih programa z naslovom *Dari pats BELLA tradīcijās* [Naredi sam na način BELLE]. Vsebuje članek „Tur, kur smaržo pēc maizes“ [Kraj, ki diši po kruhu], v katerem so opisane tradicije in ponudba kruha v Agloni.

Sloves „Aglonas maizes veistūklis“ je mogoče oceniti tudi na podlagi njegove široke medijske pokritosti v tisku ter na televiziji in radiu. Pojavlja se v naslednjih zgodbah, oddajah in dokumentarnih filmih: „Rudzu maize“ [Rženi kruh] (16. oktober 2021), „Vija Kudiņa – Aglonas muzeja saimniece“ [Vija Kudiņa – kustosinja Muzeja Aglona] (6. september 2021), „La Dolce Vita ar Roberto“ [La Dolce Vita z Robertom] (15. april 2019), „Īstās latvju saimnieces“ [Pravi latvijski domači kuharji] (10. marec 2016), „Aglonas muzeja dzimšanas diena“ [Obletnica Muzeja Aglona] (31. avgust 2017), „Latgolys laikadečs“ (2012), „Dzīvesvieta“ [Kraj za življenje] (17. marec 2006).

Kustosinja Muzeja kruha Vija Kudiņa je leta 2015 za svoje dosežke pri promociji aglonskega kruha prejela nagrado Boņuks. V koncertni dvorani GORS v Rēzeknem je bila nato pripravljena bogata pogostitev z latgalijskimi jedmi, vključno z „Aglonas maizes veistūklis“.

Objavljene so bile tudi številne publikacije v tisku: „Godinot maizi, atklāja novadu dienu“ [Dan občin razglašen za odprt s poklonom kruhu] v časopisu *Latgales Laiks* (20. septembra 2013); „Īstās latvju saimnieces receptes“ [Recepti pravih latvijskih domačih kuharjev] v časopisu *Ezerzeme* (12. februar 2016); „Sandras Kalnietes konkursa ‚Atdzimst no pelniem‘ balvu saņem Vija Ancāne“ [Vija Ancāne je prejela nagrado na tekmovanju Sandre Kalniete Vstal iz pepela] (Opomba: Vija Ancāne je leta 2013 uradno spremenila svoj priimek nazaj v dekliški priimek Kudiņa) v časopisu *Latgales Laiks* (14. maja 2010); „Dieva maizīte un ikdienišķā svētā“ [Hostija in naš sveti vsakdanji kruh] v časopisu *Latvietis* (14. avgust 2015); „Aglonas maizes muzejs“ [Muzej kruha Aglona] v Wikipediji, prosti enciklopediji (oktober 2021); „Mana 2022. gada vasara“ [Moje poletje 2022] v časopisu *Latvija Amerikā* (5. februar 2023); „Maize ar Māras Krusta svētību – kumoss pasaules garšu buķetē“ [Kruh, blagoslovljen z Marinim križem – delček svetovne palete okusov] v časopisu *Vietējā Latgales Avīze* (23. maj 2014); in v revijah – „Maize ikdienišķā un svētā“ [Naš sveti vsakdanji kruh] v *Mājas Labumi* (2011); „Rudzu spēks ikdienā un celebrkos“ [Moč rži v vsakdanjem življenju in praznovanjih] v časopisu *Dārzs un Drava* (april 2021), „Aglonas maizes veistūklis“ v *Praktiskais Latvietis* (marec 2023) in „Aglonas maizes veistūklis ceļš“ [Potovanje „Aglonas maizes veistūklis“] v reviji *Saimnieks* (april 2023).

Tudi avtorji obsežnih publikacij niso ostali ravnodušni do aglonskega kruha, vključno z „Aglonas maizes veistūklis“. Omeniti je treba dve enciklopediji akademikinje Janīne Kursīte: *Neakadēmiskā latviešu valodas jeb novadu vārdene* [Neakademski latvijski ali regionalni slovar (2007) in *Virtuves vārdene* [Kuharski slovar] (2012), kjer je razložena beseda *veistūklis*.

Pomembno pričevanje so tudi knjige: *Mūsu maize Indre Čekstere* (2004), prevedena v angleščino z naslovom *Our Daily Bread* (Naš vsakdanji kruh), *Maizes grāmata* [Knjiga o kruhu] Vije Ancāne (Kudiņa), *Latgales pavārgrāmata* [Latgalijska kuharska knjiga] (2020), ki jih je izdal Center za kulinarično dediščino Latgalije, in *Tradīciju burtnīcas* [Zapisi tradicij] (2010).

Sklic na objavo specifikacije

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