Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2024/5357

2.9.2024

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2024/5357)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 [1] får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Aglonas maizes veistūklis”

EU-nr: PGI-LV-03015 – 18.10.2023

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn [på SUB eller SGB]**

”Aglonas maizes veistūklis”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Lettland

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp*

Klass 2.3. Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Aglonas maizes veistūklis” är ett rågbröd med inbakade bitar av torkat ister och lök.

Utseende och form: en lång limpa med rundade ändar som är cirka fyra gånger längre än den är bred. Det finns tre skåror på varje sida av skorpan på ovansidan. Skorpa: mörk, len, blank. Inkråmet är, när brödet skärs itu, mörkt, med större eller mindre porer, elastiskt och kan vara något fuktigt. Bitarna av ister och lök placeras på ena sidan av degbasen.

Fysiska egenskaper

Produktens smak: ”Aglonas maizes veistūklis” kombinerar smakerna hos fyra av dess ingredienser: rågbröd, torkat ister, kumminfrön och lök. Smakerna bevaras i den mjuka, blanka, mörkbruna skorpan på den grova rågbrödslimpan. När man skär limpan på tvären frigörs och kombineras alla dessa smaker i skivorna, vilket ger en njutbar smakupplevelse.

Arom: aromer av gräddat rågbröd och rök från lövträ och de aromer som kännetecknar rökt ister, färska kumminfrön och lök. Den övergripande aromen gör att det vattnas i munnen.

Färg: ”Aglonas maizes veistūklis” har en mörkbrun, blank skorpa, och den karakteristiska mörkbruna tonen i brödets inkråm syns vid genomskärning. Det bruna inkråmet innehåller bitar av torkat ister och lök vars färger går från vitt till ljusgult.

[1] Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Textur: En måttligt hård skorpa, ett mjukt, grovt inkråm, en lätt porös struktur och mjuka bitar av torkat ister. Om man trycket lätt på ”Aglonas maizes veistūklis” ger det en lätt fördjupning, men sedan studsar limpan tillbaka. En av limpans superba egenskaper är att den är elastisk, inte hård.

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

–

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Följande steg i produktionen ska utföras i det geografiska området: framställningen av rågdegen (blandning, lösning och knådning av degen), skärningen av det torkade istret och löken för fyllningen, formen hos ”Aglonas maizes veistūklis”, placeringen av fyllningen på ena sidan av degbasen och inrullningen av fyllningen i degen, samt formningen, utjämningen och bakningen av limpan. ”Aglonas maizes veistūklis” är bakat på lönnlöv i en brödugn som eldas med al- och aspved i 50–56 minuter, eller i en elektrisk ugn vid +300 °C i cirka 10 minuter, därefter +250 °C i 15 minuter och +180 °C i 10 minuter. När limporna har bakats stänks de med kallt vatten, täcks med en våt trasa och kyls, och därefter packas var och en av limporna.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

–

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

–

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Kommundelen Aglona i Latgale i Lettland.

Kommundelen Aglona är en territoriell enhet i kommunen Preili som ligger vid sjön Rušons södra strand i kommunens nordöstra del. Kommundelen Aglona gränsar till kommundelarna Grāveri, Kastuļina och Šķeltova i kommunen Krāslava, kommundelarna Ambeļi och Višķi i kommunen Augšdaugava, och kommundelen Rušona i kommunen Preiļi. Kommundelens administrativa centrum är Aglona.

5. **Samband med det geografiska området**

Grunden för sambandet med det geografiska området är produktens anseende, som grundar sig på långvariga historiska traditioner och egenskaper, särskilt en produktionsmetod som har varit oförändrad sedan slutet av 1800-talet. I Latgale, specifikt i Aglona, bakades bröd på varje gård för att uppfylla familjens behov och hushållet hade all utrustning som det behövde för att göra det – en kvarn för att mala kornen, knådningstråg, brödspadar och hemgjorda tegelugnar. Mycket av utrustningen bevarades och fördes vidare från en generation till nästa. Den metod som används för att framställa produkten och receptet har också bevarats och har inte förändrats sedan slutet av 1800-talet i det här geografiska området. ”Aglonas maizes veistūklis” måste fortfarande framställas för hand, vilket börjar med framställning och fermentering av det skållade mjölet och följs av knådning av rågdegen, formning av ”Aglonas maizes veistūklis”, fyllning av degbasen med bitar av torkat ister och lök, inrullning av dessa bitar i degen och bakning av produkten.

Förr i tiden bakades i denna region veistūklis i hushåll enbart för egen konsumtion (se V. Kudiņa’s minnen av sina erfarenheter i tidskriften Praktiskais Latvietis, L. Mežniece i tidskriften Mājas Labumi och I. Čekstere i boken Mūsu maize [”Vårt dagliga bröd”]. Detta nämns i encyclopaedias av akademikern J. Kursīte). Toponymet ”Aglonas” lades till produktens namn för 22 år sedan när den började produceras i enlighet med den gamla metoden i ett bageri (ett bageri öppnade i Aglona 2000, och hade ett brett utbud av bröd till försäljning, däribland ”Aglonas maizes veistūklis”), men regionens gamla recept och manuella arbete fortsätter att användas i alla processer.

”Maizes veistūklis” har länge varit en specifik, viktig och rikligt tillfredsställande produkt, som äts både i vardagen och vid festliga tillfällen. Brödet har varit till stor glädje för barn i vardagen och genom tidevarv. Förr åts det med filmjölk eller kärnmjölk. Nu för tiden äts brödet även med andra surmjölksdrycker (kefir, ryazhenka). Bakningen av olika brödsorter, däribland framställningen av ”Aglonas maizes veistūklis”, är fortfarande mycket viktig i Aglona, där bröd fortfarande är en viktig näringskälla. Brödmuseet, som grundades 2005, visar upp bröd från Aglona, däribland ”Aglonas maizes veistūklis”. Omvänt bidrar respekten för och främjandet av brödbakningstraditioner till att utveckla och främja det arbete som Aglonas brödmuseum gör, och som lockar fler än 13 000 turister om året. Museet väcker människors intresse för brödets betydelse och värde.

De som framställer och bakar ”Aglonas maizes veistūklis” är ättlingar till familjer som levde i det område som definieras i punkt 4. Bagerichefen Vija Kudiņas minnen från mer än 50 år publicerades i tidskriften Praktiskais Latvietis år 2023: ”Så länge jag kan minnas fanns ’maizes veistūklis’ alltid där. Min mor, som levde i den här geografiska regionen, var mycket efterfrågad som kock vid festliga tillställningar, och som litet barn följde jag med henne till de hem där festligheterna ägde rum. Även en liten busunge som jag kunde vara till nytta i köket. Jag var nyfiken och frågvis och såg med beundran på hur de skickliga hemmakockarna arbetade. Jag noterade saker och ting. Jag ställde frågor. Och det var ’maizes veistūklis’ som intresserade mig mest. Det visade sig att det kunde vara mat för festliga tillfällen och inte bara något som bakades hemma för barn. I vårt hus, åtta kilometer från Aglona, hade brödet formen av en liten limpa, tillverkad av deg som blev över efter bakningen av en sats bröd. Denna lilla limpa har följt mig överallt i livet, och under de senaste 22 åren, sedan bageriet i Aglona öppnade – och efter det, brödmuseet i Aglona – har den funnits där, legat på hyllorna och på borden bredvid de andra bröden och främjat Aglonas och Latgales kulinariska arv.”

Sambandet mellan ”Aglonas maizes veistūklis” och dess produktionsområde är baserat på detta särskilda bröds anseende och kunskaperna hos de personer i regionen som tillverkar det, vilket de gör på ett sådant sätt att det behåller de egenskaper som beskrivs i punkt 3.2.

”Aglonas maizes veistūklis” anseende härrör främst från den oförändrade traditionen, som under en lång tid har går i arv från en generation till nästa inom familjer, och enligt vilken brödet bakas i tegelugnar som man byggt själv. Detta ger ett bröd som nästan är identiskt i sammansättning och utseende och som med sin unika karaktär har vunnit konsumenternas hjärtan.

Produkten är mest känd och konsumeras mest i Aglona och dess omgivningar, men den dyker upp på mässor i hela Latgale. Tack vare turistindustrin har dess synlighet ökat kraftigt med åren, inte bara i Lettland, utan även i grannländerna.

Anseendet hos ”Aglonas maizes veistūklis” bekräftas av att det är kommersiellt lättillgängligt och att dess produktion har visats upp vid den internationella produktmässan ”Riga Food”, vid evenemang som hölls vid Lettlands etnografiska friluftsmuseum, vid den internationella folklorefestivalen BALTICA, samt lokala festivaler som de som hålls årligen i städerna i Latvale, däribland Rēzekne, Daugavpils, Ludza, Dagda, Preiļi, Krāslava, vid sammankomsten av Lettlands festhemmakockar i Mežaparks i Riga, vid workshoppar för vuxna och ungdomar i Riga, Vidzeme och Kurzeme, samt vid kommersiella stånd och provsmakningar på otaliga mässor. De små limporna av ”Aglonas maizes veistūklis” som bär Aglonas symbol och dekoreras med öron av råg och blommotiv (beroende på årstid) är också populära vid mindre evenemang såsom familjehögtider, skördar, sådd, årstidsrelaterade högtider osv.

Sedan Aglonas brödmuseum inrättades 2005 har ”Aglonas maizes veistūklis” och museet varit oskiljaktiga. Det illustreras av publikationen ”Uz Aglonu pēc īstas senču maizes rikas” [”Till Aglona för en skiva riktigt traditionellt bröd”] (TVNET, 9 augusti 2005): ”På Aglonas museum har de börjat baka ’Aglonas maizes veistūklis’. Vija berättar att letterna förr i tiden hade stora familjer och bakade bröd som skulle vara längre. De fyllde den sista degbiten med ister. Det är ett dyrt bröd, absolut, men man kan stilla hungern med en enda skiva.” Museet besöks varje år av turister från Lettland, Litauen, Estland, Polen, Sverige, Finland, England och andra länder. Turisterna får lära känna brödsorter som är specifika för Latgale, främst ”Aglonas maizes veistūklis”, vars framställning också visas. Sedan får de provsmaka produkten, och den erbjuds till försäljning, eftersom alla vill ta med sig ”Aglonas maizes veistūklis” hem som gåva till sin familj.

Brödmuseets gästbok innehåller en mängd positiv återkoppling, både om det varma välkomnande och om de utsökta rätterna från Latgale, däribland ”Aglonas maizes veistūklis”, eftersom bröd av den här sorten inte finns någon annanstans. Museet anordnar kurser för skolelever där de kan lära sig att baka bröd (däribland ”Aglonas maizes veistūklis”). Dessa evenemang har hållits som en del av programmet ”Latvijas skolas soma” [”lettisk skolväska”], projektet för hela Latgale ”Tikšanās ar savu maizes kukulīti” [”Lär dig om vårt bröd”] och projektet ”Maizes stāsts” [”Brödets historia”] som anordnas av de lokala myndigheterna.

Historien om Aglonas brödmuseums 15-åriga samarbete med det europeiska nätverket av regionalt kulinariskt arv och anknytningen till centret för Lettlands kulinariska arv bör nämnas särskilt. Dessa organisationer har arbetat tillsammans för att främja värdena i Latgale, däribland ”Aglonas maizes veistūklis”, vid festivaler och konferenser och genom experiment och studieresor till Litauen, Estland, Sverige, Turkiet osv. När delegationer från länder som tillhör det europeiska nätverket för kulinariskt arv kommer till Latgale bjuds de på det speciella ”Aglonas maizes veistūklis”.

”Aglonas maizes veistūklis” har också vunnit erkännande inom ramen för två gränsöverskridande samarbetsprogramprojekt – ”Förbättring av kulinariska tjänster i regionerna Latgale och Vitebsk, baserat på konceptet kulinariskt arv” (BELLA CUISINE, 2013–2014) och ”Bevarande och främjande av kulinariskt arv och traditionella hantverkskunskaper (BELLA CULTURE 2020–2022)”. ”Aglonas maizes veistūklis” provsmakades vid evenemang som anordnades inom ramen för detta internationella program. En bok med titeln *Dari pats BELLA tradīcijās* [”Gör det själv på BELLA-sättet”], om programmets deltagare, publicerades 2014. Den innehåller artikeln ”Tur, kur smaržo pēc maizes” [”Platsen som doftar bröd”], som beskriver Aglonas brödrelaterade traditioner och sortiment.

”Aglonas maizes veistūklis” anseende kan också mätas utifrån dess breda medietäckning i press och på tv och i radio. Det finns i följande historier, sändningar och dokumentärer: ”Rudzu maize” [”Rågbröd”] (16 oktober 2021), ”Vija Kudiņa – Aglonas muzeja saimniece” [”Vija Kudiņa – kurator på Aglonas museum”] (6 september 2021), ”La Dolce Vita ar Roberto” [”La Dolce Vita med Roberto”] (15 april 2019), ”Īstās latvju saimnieces” [”Lettlands verkliga hemmakockar”] (10 mars 2016), ”Aglonas muzeja dzimšanas diena” [”Aglonas museums födelsedag”] (31 augusti 2017), ”Latgolys laikadečs” (2012), ”Dzīvesvieta” [”En plats att bo på”] (17 mars 2006).

För sina prestationer vid evenemang som främjar bröd från Aglona vann brödmuseets kurator Vita Kudiņa utmärkelsen ”Boņuks” 2015. Rikligt med pålägg lades på vid konserthallen ”GORS” i Rēzekne efteråt, fylld med rätter från Latgale, däribland ”Aglonas maizes veistūklis”.

Det har även publicerats en mängd pressartiklar: ”Godinot maizi, atklāja novadu dienu” [”Kommunernas dag förklarad öppnad, med en hyllning till bröd”] i tidningen *Latgales Laiks* (den 20 september 2013), ”Īstās latvju saimnieces receptes” [”Recept av Lettlands verkliga hemmakockar”] i tidningen *Ezerzeme* (12 februari 2016), ”Sandras Kalnietes konkursa ’Atdzimst no pelniem’ balvu saņem Vija Ancāne” [”Vija Ancāne får utmärkelse i Sandra Kalnietes tävling ”Rest ur askan”] (Notering: år 2013 bytte Vija Ancāne officiellt efternamn tillbaka till sitt flicknamn Kudiņa) i tidningen *Latgales Laiks* (14 maj 2010), ”Dieva maizīte un ikdienišķā svētā” [”Nattvardsoblat och vårt heliga dagliga bröd”] i tidningen *Latvietis* (14 augusti 2015), ”Aglonas maizes muzejs” [”Aglonas brödmuseum”] i Wikipedia, den fria encyklopedin (oktober 2021), ”Mana 2022. gada vasara” [”Min sommar 2022”] i tidningen *Latvija Amerikā* (den 5 februari 2023), ”Maize ar Māras Krusta svētību – kumoss pasaules garšu buķetē” [”Bröd välsignat med Maras kors – en del av världens smakpalett”] i tidningen *Vietējā Latgales Avīze* (23 maj 2014), och i tidskrifter – ”Maize ikdienišķā un svētā” [”Vårt heliga dagliga bröd”] i *Mājas Labumi* (2011), ”Rudzu spēks ikdienā un svētkos” [”Rågens makt i vardagen och högtider”] i Dārzs un Drava (april 2021), ”Aglonas maizes veistūklis” i *Praktiskais Latvietis* (mars 2023) och ”Aglonas maizes veistūkļa ceļš” [”Aglonas maizes veistūklis resa] i tidskriften *Saimnieks* (april 2023).

Författarna till omfattande publikationer har inte heller varit likgiltiga inför Aglonas bröd, däribland ”Aglonas maizes veistūklis”. Två encyklopedier av akademikern Janīna Kursīte bör nämnas: *Neakadēmiskā latviešu valodas jeb novadu vārdene* [”En icke-akademisk lettisk eller regional ordlista”] (2007) och *Virtuves vārdene* [”En köksordlista”] (2012), där ordet ”veistūklis” förklaras.

Det finns även böcker med viktiga vittnesmål: *Mūsu maize* av Indra Čekstere (2004), översatt till engelska som *Our Daily Bread* ["Vårt dagliga bröd"], *Maizes grāmata* ["Brödboken"] av Vija Ancāne (Kudiņa), *Latgales pavārgrāmata* ["Kokbok från Latgale"] (2020), publicerad av centret för Latgales kulinariska arv, och *Tradīciju burtnīcas* ["Anteckningsböcker om traditioner"] (2010).

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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