



C/2024/5357

2.9.2024

**Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a),  
del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de  
calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(C/2024/5357)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>, en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Aglonas maizes veistūklis»

N.º UE: PGI-LV-03015 — 18.10.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre [de DOP o IGP]**

«Aglonas maizes veistūklis»

2. **Estado miembro o tercer país**

Letonia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 2.3. Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Aglonas maizes veistūklis» es un pan de centeno con trozos de tocino de cerdo y cebollas asadas.

Forma y aspecto exterior: hogaza alargada con los extremos redondeados, aproximadamente cuatro veces más larga que gruesa, con tres cortes en cada lado de la corteza superior. Corteza: oscura, lisa y brillante. La miga, cortada en sección transversal, es oscura, con poros más o menos grandes, elástica y puede estar ligeramente húmeda. Los trozos de tocino de cerdo y la cebolla se colocan a un lado de la base de masa.

Características físicas

Sabor del producto: el «Aglonas maizes veistūklis» combina los sabores de cuatro de sus ingredientes, pan de centeno, tocino de cerdo, semillas de alcaravea y cebollas. Los sabores se mantienen gracias a la corteza lisa, brillante y de color marrón oscuro de la gruesa hogaza de pan de centeno. Cortar la hogaza de forma transversal realza y combina cada uno de los sabores contenidos en las rebanadas, deleitando las papilas gustativas.

*Fase olfativa:* aromas de pan de centeno horneado y humo de leña de especies cadufolias y los característicos del tocino ahumado, las semillas frescas de alcaravea y la cebolla. El aroma general es agradable.

*Color:* el «Aglonas maizes veistūklis» presenta una corteza marrón oscura y brillante, y el característico tono marrón oscuro de la miga de pan es visible en sección transversal. La miga marrón contiene trozos de tocino de cerdo y cebolla, cuyo color varía del blanco puro al ligeramente amarillo.

<sup>(1)</sup> Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

*Textura:* una corteza moderadamente dura, un grosor suave de centeno grueso, una estructura ligeramente porosa y trozos blandos de tocino de cerdo. Presionar suavemente sobre el «Aglonas maizes veistūklis» deja una ligera hendidura que enseguida vuelve a su estado original. Una de las magníficas características del pan es que más que duro, es elástico.

- 3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

- 3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

En la zona geográfica se realizan las siguientes fases de la producción: la preparación de la masa de centeno (mezcla, fermentación y amasado de la masa), el corte del tocino de cerdo y las cebollas para el relleno, la forma del «Aglonas maizes veistūklis», la colocación del relleno a un lado de la masa y el laminado del relleno en la masa, así como el moldeado, el alisado y el horneado de la hogaza. El «Aglonas maizes veistūklis» se hornea en hojas de arce en un horno de leña de aliso y álamo durante 50-56 minutos, o en un horno eléctrico a + 300.°C durante unos 10 minutos, a continuación a + 250.°C durante 15 minutos y a + 180.°C durante 10 minutos. Una vez horneados los panes, se rocían con agua fría, se cubren con un paño húmedo y se enfrían, después se envasa cada uno de ellos.

- 3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

- 3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

#### 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La parroquia de Aglona en Latgale (Letonia).

La parroquia de Aglona es una unidad territorial del municipio de Preiļi situada en la orilla sur del lago Rušons, en el noreste del municipio. La parroquia de Aglona limita con las parroquias de Grāveri, Kastuļina y Šķeltova, en el municipio de Krāslava, las parroquias de Ambelī y Višķi, en el municipio de Augšdaugava, y la parroquia de Rušona, en el municipio de Preiļi. El centro administrativo de la parroquia es Aglona.

#### 5. Vínculo con la zona geográfica

La base del vínculo con la zona geográfica es la reputación del producto, que se basa en arraigadas tradiciones y características históricas, en particular un método de producción que no ha cambiado desde finales del siglo XIX. En Latgale, concretamente en Aglona, el pan se horneaba en todas las granjas para satisfacer las necesidades de la familia, y el hogar disponía de todo el equipo necesario para ello: un molino para triturar el grano, artesas de amasar, palas de pan y hornos de ladrillo caseros. Gran parte de lo cual se ha conservado y transmitido de generación en generación. El método de elaboración del producto y la receta también se han conservado y no han cambiado desde finales del siglo XIX en esta zona geográfica. El «Aglonas maizes veistūklis» todavía tiene que prepararse a mano, empezando por la preparación y fermentación de la harina escaldada y seguido del amasado de la masa de centeno, la forma del «Aglonas maizes veistūklis», el relleno de la masa con trozos de tocino de cerdo y cebolla, el laminado de estos trozos en la masa y el horneado del producto.

Antiguamente en la región, el «veistūklis» se horneaba en los hogares exclusivamente para consumo propio (véanse los recuerdos de las vivencias de V. Kudiņa en el periódico Praktiskais Latvietis, de L. Mežniece en el periódico Mājas Labumi y de I. Čekstere en el libro Mūsu maize [«Nuestro pan de cada día»], este hecho se menciona en enciclopedias por la profesora J. Kursīte). El topónimo «Aglonas» se añadió al nombre del producto hace veintidós años, cuando comenzó a fabricarse en una panadería según el método ancestral (una panadería que abrió en Aglona en el año 2000 y que ofrecía un amplio surtido de panes para su venta, incluido el «Aglonas maizes veistūklis»), pero la antigua receta y el trabajo manual de nuestra región siguen utilizándose en todos los procesos.

El «maizes veistūklis» ha sido desde hace mucho tiempo un producto específico, importante y muy satisfactorio, consumido tanto a diario como en festividades. Ha sido un gran regalo para los niños de todos los tiempos. Se solía comer con leche cuajada o suero de mantequilla; hoy en día también se acompaña con otras bebidas lácteas ácidas (kefir, ryazhenka). El horneado de diversos tipos de pan, incluida la preparación del «Aglonas maizes veistūklis», sigue siendo muy importante en Aglona, ya que el pan sigue siendo una fuente básica de su sustento. El Museo del Pan, fundado en 2005, muestra el pan de Aglona, incluido el «Aglonas maizes veistūklis». El respeto y el fomento de las tradiciones panaderas contribuyen a desarrollar y promover el trabajo del Museo del Pan de Aglona, que atrae a más de trece mil turistas al año. Esto despierta el interés de la gente por la importancia y el valor del pan.

Las personas que preparan y hornean el «Aglonas maizes veistūklis» son descendientes de familias que viven en la zona definida en el punto 4. Los recuerdos de la directora de la panadería Vija Kudiņa, que se remontan a más de cincuenta años, se publicaron en la revista Praktiskais Latvietis en 2023: «Desde que tengo memoria, el «maizes veistūklis» siempre estuvo ahí. Mi madre, que vivía en esta región geográfica, estaba muy solicitada como cocinera para ocasiones festivas, y como era pequeña la acompañaba a las casas donde tenían lugar estas celebraciones; incluso un puro nervio como yo podía ser útil en la cocina. Fui curiosa e inquisitiva, y observaba con asombro cómo trabajaban los grandes cocineros de casa. Tomé nota de las cosas. Hice preguntas. Y fue el «maíces veistūklis» lo que más me llamó la atención: resultó que podía ser un alimento para celebraciones festivas y no solo algo horneado en casa para los niños. En nuestra casa, a ocho kilómetros de Aglona, adoptó la forma de una pequeña hogaza, elaborada a partir de la masa que sobraba después de hornear una tanda de pan. Esta pequeña hogaza me ha acompañado dondequiera que he vivido, y durante los últimos veintidós años, desde la apertura de la panadería de Aglona, y posteriormente el Museo del Pan de Aglona, ha estado ahí; colocada en las estanterías y en las mesas junto al resto de los panes, promocionando Aglona y el patrimonio culinario de Latgale».

El vínculo entre el «Aglonas maizes veistūklis» y su zona de producción se basa en la reputación de este pan especial y en el saber hacer de la población de esta región que lo fabrica, de tal manera que conserva las características descritas en el punto 3.2.

La reputación del «Aglonas maizes veistūklis» se debe principalmente a la tradición inmutable, transmitida en el seno de las familias de generación en generación durante un largo período de tiempo, del horneado del pan en hornos de ladrillos que han construido, produciendo pan perfectamente idéntico en cuanto a composición y aspecto y cuya singularidad se ha ganado el corazón de los consumidores.

El producto es más conocido y consumido en Aglona y sus alrededores, pero se encuentra en las ferias de todo Latgale. Gracias al sector turístico, su visibilidad ha aumentado considerablemente a lo largo de los años, no solo en Letonia, sino también en los países vecinos.

La reputación del «Aglonas maizes veistūklis» queda certificada por su rápida disponibilidad comercial y por el hecho de que su producción se ha demostrado en la feria internacional de productos «Riga Food», en los eventos celebrados en el Museo Etnográfico al aire libre de Letonia, en los festivales internacionales de folclore BALTICA, así como en festivales locales como los que se celebran anualmente en las ciudades y municipios de Latgale como Rēzekne, Daugavpils, Ludza, Dagda, Preiļi y Krāslava, en la reunión de cocineros festivos de Letonia en Mežaparks, en Riga, en talleres para adultos y jóvenes en Riga, Vidzeme y Kurzeme, en puestos comerciales y catas en innumerables ferias. Los pequeños «Aglonas maizes veistūklis», con el símbolo de Aglona y decorados con espigas de centeno y motivos florales (dependiendo de la temporada), también son populares en acontecimientos más pequeños como celebraciones familiares, cosechas, siembras, fiestas de temporada, etc.

Desde la creación del Museo del Pan de Aglona en 2005, el «Aglonas maizes veistūklis» y el museo han sido inseparables. Así lo ilustra la publicación «Uz Aglonu pēc īstas senču maizes rikas» [«A Aglona a por una auténtica rebanada de pan ancestral»] (TVNET, 9 de agosto de 2005): «En el Museo de Aglona han empezado a cocinar «Aglonas maizes veistūklis». Vija afirma que, antiguamente, los letones tenían familias numerosas y horneaban pan que durara más tiempo. Solían llenar el último trozo de masa con tocino de cerdo. Es un pan caro, sin duda, pero una sola rebanada puede saciar tu apetito». El museo recibe cada año la visita de turistas de Letonia, Lituania, Estonia, Polonia, Suecia, Finlandia, Inglaterra y otros países. Se introduce a los turistas a las variedades especiales de pan de Latgale, principalmente al «Aglonas maizes veistūklis», cuya preparación también se demuestra. A continuación, se prueba el producto y se ofrece su venta, ya que todo el mundo quiere llevarse el «Aglonas maizes veistūklis» como regalo para su familia.

El libro de los visitantes del Museo del Pan incluye muchos comentarios de cortesía, tanto sobre la cálida bienvenida como sobre los deliciosos platos Latgalianos, incluido el «Aglonas maizes veistūklis», ya que este tipo de pan no se encuentra en ningún otro lugar. El museo organiza clases magistrales para enseñar a los alumnos cómo preparar pan (incluido el «Aglonas maizes veistūklis»). Estos actos se han celebrado en el marco del programa «Latvijas skolas soma», del proyecto «Tikšanās ar savu maizes kukulīti» y del proyecto «Maizes stāsts» [«La historia del pan»], organizado por las autoridades locales.

La historia de la cooperación del Museo del Pan de Aglona de quince años con la Red Europea del Patrimonio Culinario Regional y la asociación del Centro de Patrimonio Culinario de Letonia, merece una mención especial. Estas organizaciones han trabajado juntas para promover los valores de Latgale, incluido el «Aglonas maizes veistūklis», en festivales y conferencias y a través de visitas guiadas y de estudio a Lituania, Estonia, Suecia, Turquía, etc. Cuando las delegaciones de los países pertenecientes a la Red Europea de Patrimonio Culinario vienen a Latgale, se les obsequia con el especial «Aglonas maizes veistūklis».

El «Aglonas maizes veistūklis» también ha obtenido reconocimiento en el marco de dos proyectos del programa de cooperación transfronteriza: «Mejora de los servicios culinarios en las regiones de Latgale y Vitebsk, basado en el concepto de patrimonio culinario» (BELLA CUSINE, 2013-2014) y «Conservación y promoción del patrimonio culinario y las competencias artesanales tradicionales (BELLA CULTURE 2020-2022)». El «Aglonas maizes veistūklis» fue objeto de muestra en actos organizados en el marco de este programa internacional. En 2014, se publicó un libro titulado Dari pats BELLA tradīcijās [«Hágalo usted mismo al estilo BELLA»], sobre los participantes en el programa. Contiene el artículo «Tur, kur smaržo pēc maizes» [«El lugar que huele a pan»], que describe las tradiciones panadera y el surtido panadero de Aglona.

La reputación del «Aglonas maizes veistūklis» también puede extraerse de su amplia cobertura mediática en la prensa y en la televisión y la radio. Aparece en las siguientes historias, emisiones y documentales: «Maíz rudzu» [«Pan de centeno»] (16 de octubre de 2021), «Vija Kudiņa — Aglonas muzeja saimniece» [«Vija Kudiņa: conservadora del Museo de Aglona»] (6 de septiembre de 2021), «La Dolce Vita ar Roberto» [«La Dolce Vita con Roberto»] (15 de abril de 2019), «to stās latvju saimnieces» [«Auténticos cocineros caseros de Letonia»] (10 de marzo de 2016), «Aglonas muzeja dzimšanas diena» [«Aniversario del museo de Aglona»] (31 de agosto de 2017), Latgolys laikadēcs (2012), Dzīvesvieta [«Un lugar para vivir»] (17 de marzo de 2006).

Por sus logros en actos de promoción del pan de Aglona, la conservadora del Museo del Pan, Vita Kudiņa, ganó el premio «Borņuks» en 2015. Después, en la sala de conciertos «GORS» de Rēzekne se preparó un gran banquete, repleto de platos Latgalianos, entre ellos el «Aglonas maizes veistūklis».

También se han publicado numerosos artículos de prensa: «Godinot maizi, atklāja novadu dienu» [«Declarado abierto el día de los municipios, con homenaje al pan»] en el periódico Latgales Laiks (20 de septiembre de 2013); «Īstās latvju saimnieces receptes» [«Recetas caseras de auténticos cocineros de Letonia»] en el periódico Ezerzeme (12 de febrero de 2016); «Sandra Kalnietes konkursa "Atdzimst no pelniem" Balvu saņem Vija Ancāne» [«Vija Ancāne recibe el premio en el concurso de Sandra Kalniete "Resurgir de las cenizas"»] (Nota: en 2013, Vija Ancāne cambió oficialmente su apellido por su apellido de soltera Kudiņa) en el periódico Latgales Laiks (14 de mayo de 2010); «Dieva maizīte un ikdienišķā svētā» [«Oblea de comunión y pan sagrado de cada día»] en el periódico Latvietis (14 de agosto de 2015); «Aglonas maizes muzejs» [«Museo del Pan de Aglona»] en Wikipedia, enciclopedia libre (octubre de 2021); «Mana 2022. gada Vasara» [«Mi verano de 2022»] en el periódico Latvija Amerikā (5 de febrero de 2023); «Maíz ar Māras krusta svētību — kumos pasaules Garšu buto» [«Pan bendecido con la cruz de Mara: un pedazo de la panoplia de sabores del mundo»] en el periódico vietējā Latgales Avīze (23 de mayo de 2014); y en revistas: «Maize ikdienišķā un svētā» [«Nuestro sagrado pan de cada día»] en Mājas Labumi (2011); «Rudzu spēks ikdienā un svētkos» [«El poder del centeno en la vida cotidiana y las celebraciones»] en Dārzs un Drava (abril de 2021), «Aglonas maizes veistūklis» en Praktiskais Latvietis (marzo de 2023) y «Aglonas maizes veistūkļa ceļš» [«El viaje del "Aglonas maizes veistūklis"»] en la revista Saimnieks (abril de 2023).

Los autores de publicaciones voluminosas tampoco han sido indiferentes al pan de Aglona, incluido el «Aglonas maizes veistūklis». Deben mencionarse dos enciclopedias de la profesora Janīna Kursīte: «Neakadēmiskā latviešu valodas jeb novadu vārdene» [«Glosario no académico letón o regional»] (2007) y «Virtuves vārdene» [«Un glosario de cocina»] (2012), donde se explica la palabra «veistūklis».

Los libros también proporcionan testimonios importantes: Maíz Mūsu, de Indra Čekstere (2004), traducido al inglés como «Our Daily Bread» [«Nuestro pan de cada día»], Maizes grāmata [«El libro del pan»] de Vija Ancāne (Kudiņa), Latgales pavārgrāmata [«El libro de cocina de Latgale»] (2020), publicado por el Latgale Culinary Heritage Centre, y Tradīciju burtnīcas [«Cuadernos de tradición»] (2010).

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

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

---