



C/2024/5357

2.9.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2024/5357)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ⁽¹⁾, a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Aglonas maizes veistūklis“

EU č.: PGI-LV-03015 – 18.10.2023

CHOP () CHZO (X)

1. Název (názvy) [(CHOP či CHZO)]

„Aglonas maizes veistūklis“

2. Členský stát nebo třetí země

Lotyšsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu

Třída 2.3 Chléb, pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky, sušenky a ostatní pekařské zboží

3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

„Aglonas maizes veistūklis“ je žitný chléb se zapečenými kousky sušeného vepřového sádla a cibule.

Vnější vzhled a tvar: dlouhý bochník se zaoblenými konci, který je přibližně čtyřikrát delší než široký. Na každé straně horní kůrky jsou tři drážky. Kůrka: tmavá, hladká, lesklá. Střída je na příčném řezu tmavá, s většími nebo menšími póry, pružná a může být mírně vlhká. Kousky vepřového sádla a cibule se položí na jednu stranu těstového základu.

Fyzické vlastnosti

Chuť produktu: V chlebu „Aglonas maizes veistūklis“ se snoubí chuť čtyř jeho přísad: žitný chléb, sušené vepřové sádlo, kmín a cibule. Chuť jsou zachovány díky hladké, lesklé, tmavě hnědé kůrce drsného bochníku žitného chleba. Při příčném rozkrojení se v plátcích objeví a propojí všechny chutě, které jsou v nich obsaženy, což potěší chuťové pohárky.

Aroma: aroma pečeného žitného chleba a kouře z listnatých stromů a aromata charakteristická pro uzené vepřové sádlo, čerstvý kmín a cibuli. Celkové aroma je lahodné na jazyku.

Barva: Chléb „Aglonas maizes veistūklis“ má tmavě hnědou lesklou kůrku a na příčném řezu je patrný charakteristický tmavě hnědý odstín chlebové střídy. Hnědá střída obsahuje kousky sušeného vepřového sádla a cibule, jejichž barva se pohybuje od čistě bílé po lehce nažloutlou.

⁽¹⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Konzistence: přiměřeně tvrdá kůrka, měkká hrubá žitná střída, mírně porézní struktura a měkké kousky sušeného vepřového sádla. Při jemném přitlačení na „Aglonas maizes veistūkļis“ se vytvoří mírný důlek, ale bochník následně pruží zpět. Jednou z vynikajících vlastností bochníku je, že je spíše pružný než tvrdý.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v určené zeměpisné oblasti*

V určené zeměpisné oblasti se uskutečňují následující fáze produkce: příprava žitného těsta (míchání, kvašení a hnětení těsta), krájení sušeného vepřového sádla a cibule na náplň, tvarování chleba „Aglonas maizes veistūkļis“, kladení náplně na jednu stranu těstového základu a válení náplně do těsta, tvarování, uhlažování a pečení bochníku. Chléb „Aglonas maizes veistūkļis“ se peče na javorových listech v peci na chleba, v níž se topí olšovým a osikovým dřevem, po dobu 50–56 minut nebo v elektrické peci při teplotě +300 °C po dobu přibližně 10 minut, poté při teplotě +250 °C po dobu 15 minut a při teplotě +180 °C po dobu 10 minut. Po upečení se bochníky pokropí studenou vodou, přikryjí mokrou utěrkou a zchladí, potom je každý bochník zabalen.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Civilní farnost Aglona v Latgale, Lotyšsko.

Civilní farnost Aglona je územní jednotkou obce Preiļi a nachází se na jižním břehu jezera Rušons na severovýchodě obce. Civilní farnost Aglona sousedí s civilními farnostmi Grāveri, Kastuļina a Šķeltova v obci Krāslava, s civilními farnostmi Ambelī a Višķi v obci Augšdaugava a s civilní farností Rušona v obci Preiļi. Správním střediskem civilní farnosti je Aglona.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Základem souvislosti se zeměpisnou oblastí je pověst produktu, která se zakládá na dlouholetých historických tradicích a vlastnostech, zejména na způsobu výroby, který se nezměnil od konce 19. století. V Latgale, konkrétně v Agloně, se chléb pekl na každém statku pro potřeby rodiny a domácnost k tomu měla veškeré potřebné vybavení – mlýn na mletí obilovin, hnětací žlaby, lopaty na chleba a domácí zděné pece. Mnoho se toho zachovalo a bylo předáváno z generace na generaci. Postup výroby produktu a receptura se rovněž zachovaly a od konce 19. století se v této zeměpisné oblasti nezměnily. Příprava chleba „Aglonas maizes veistūkļis“ se stále provádí ručně, začíná se přípravou a kvašením spařené mouky, následuje hnětení žitného těsta, tvarování „Aglonas maizes veistūkļis“, plnění těstového základu kousky sušeného vepřového sádla a cibule, válení těchto kousků do těsta a pečení produktu.

V dávných dobách se v tomto regionu pekl chléb „veistūkļis“ v domácnostech výhradně pro vlastní spotřebu (viz vzpomínky V. Kudiņy na její zkušenosti v časopise Praktiskais Latvietis, L. Mežniece v časopise Mājas Labumi, I. Čekstere v knize Mūsu maize [„Náš každodenní chléb“]). Tuto skutečnost uvádí v encyklopediích akademik J. Kursīte). Toponymum „Aglonas“ se do názvu produktu dostalo před 22 lety, kdy se začal vyrábět podle metody předků v pekárně (v roce 2000 byla v Agloně otevřena pekárna, která nabízí k prodeji široký sortiment chleba, včetně „Aglonas maizes veistūkļis“), ale ve všech postupech se nadále používá starobylá receptura a ruční práce z našeho regionu.

Chléb „maizes veistūklis“ byl dlouho specifickým, důležitým a vysoce uspokojujícím produktem, který se jedl jak při každodenním stravování, tak při slavnostech. Pro děti je to v každém dni a v každém věku velká lahůdka. Dříve se jedl se sraženým mlékem nebo podmáslem; dnes se k němu podávají i jiné kysané mléčné nápoje (kefír, rjaženka). Pečení různých druhů chleba, včetně přípravy „Aglonas maizes veistūklis“, je v Agloně stále velmi důležité, chléb zůstává základním zdrojem obživy. Muzeum chleba, založené v roce 2005, vystavuje chléb z Aglony, včetně „Aglonas maizes veistūklis“. Úcta k tradicím výroby chleba a jejich propagace naopak pomáhá rozvíjet a propagovat činnost Muzea chleba Aglona, které ročně navštíví více než 13 000 turistů. To vzbuzuje zájem lidí o význam a hodnotu chleba.

Lidé, kteří připravují a pečou „Aglonas maizes veistūklis“, jsou potomky rodin žijících v oblasti vymezené v bodě 4. Vzpomínky vedoucí pekárny Viji Kudiņy na dobu před více než 50 lety byly zveřejněny v časopise Praktiskais Latvietis v roce 2023: „Co si pamatuji, „maizes veistūklis“ tu byl vždy. Moje matka, která žila v této zeměpisné oblasti, byla velmi žádaná jako kuchařka pro slavnostní příležitosti a já jsem ji jako malá doprovázela do domů, kde se tyto oslavy konaly; dokonce i taková čípera jako já mohla být v kuchyni užitečná. Byla jsem zvědavá a zkoumavá a s úžasem jsem sledovala práci skvělých domácích kuchařů. Všimla jsem si věcí. Kladla jsem otázky. A právě „maizes veistūklis“ mě zaujal nejvíce: ukázalo se, že by to mohlo být jídlo pro slavnostní příležitosti, a ne jen něco, co se peče doma pro děti. U nás doma, 8 kilometrů od Aglony, měl tento chléb podobu malého bochníčku z těsta, které zbylo po pečení várky chleba. Tento bochníček mě provázel všude, kam jsem se v životě vydala, a posledních 22 let, od otevření pekárny Aglona – a následně Muzea chleba Aglona – je tam vyrovnaný na policích a stolech vedle ostatních chlebů a propaguje kulinářské dědictví Aglony a Latgale.

Souvislost chleba „Aglonas maizes veistūklis“ s oblastí produkce je založena na pověsti tohoto speciálního chleba a na know-how obyvatel tohoto regionu, kteří jej vyrábějí, a to tak, aby si zachoval vlastnosti popsané v bodě 3.2.

Pověst chleba „Aglonas maizes veistūklis“ vychází především z neměnné tradice, která se v rodinách předává z generace na generaci po dlouhou dobu a spočívá v pečení chleba ve vlastnoručně postavených zděných pecích, v nichž se vyrábí chléb s dokonale totožným složením a vzhledem, jehož jedinečnost si získala srdce spotřebitelů.

Produkt je nejznámější a nejčastěji konzumovaný v Agloně a jejím okolí, ale objevuje se na trzích po celém regionu Latgale. Díky odvětví cestovního ruchu se produkt v průběhu let výrazně zviditelnil nejen v Lotyšsku, ale i v sousedních zemích.

O dobré pověsti chleba „Aglonas maizes veistūklis“ svědčí jeho snadná obchodní dostupnost a skutečnost, že jeho produkce byla předvedena na mezinárodním produktovém veletrhu Riga Food, na akcích pořádaných v Lotyšském etnografickém skanzenu a na mezinárodních folklorních festivalech BALTICA a také na místních festivalech, které se každoročně konají v městech a obcích regionu Latgale, jako jsou Rēzekne, Daugavpils, Ludza, Dagda, Preiļi, Krāslava, na setkání lotyšských svátečních domácích kuchařů v Mežaparksu v Rize, na workshopech pro dospělé a mládež v Rize, Vidzeme a Kurzeme a v komerčních stáncích a při ochutnávkách na nesčetných trzích. Malé bochníčky „Aglonas maizes veistūklis“ se symbolem Aglony a ozdobené žitnými klasy a květinovými motivy (v závislosti na ročním období) jsou oblíbené také při menších událostech, jako jsou rodinné oslavy, sklizeň, setba, sezónní oslavy atd.

Od založení Muzea chleba v Agloně v roce 2005 jsou chléb „Aglonas maizes veistūklis“ a muzeum neoddělitelně spojené. To dokládá i publikace „Uz Aglonu pēc īstas senču maizes rikas“ [„Do Aglony pro krajíc skutečného chleba našich předků“] (TVNET, 9. srpna 2005): „V aglonském muzeu začali péct chléb „Aglonas maizes veistūklis“. Vija říká, že v dávných dobách měli Lotyši velké rodiny a pekli chléb, který by vydržel déle. Poslední kousek těsta se plnil vepřovým sádlem (). Je to jistě drahý chléb, ale svou chuť ukojíte jedním krajícem.“ Muzeum každoročně navštěvují turisté z Lotyšska, Litvy, Estonska, Polska, Švédska, Finska, Anglie a dalších zemí. Turisté se seznámí se speciálními latgalskými druhy chleba, především s „Aglonas maizes veistūklis“, jehož příprava je rovněž předvedena. Výrobek se pak ochutnává a nabízí k prodeji, protože každý si chce „Aglonas maizes veistūklis“ odvézt domů jako dárek pro rodinu.

V návštěvnícké knize Muzea chleba je mnoho pochvalných ohlasů na vřelé přijetí i na vynikající latgalské pokrmy, včetně „Aglonas maizes veistūklis“, protože chléb tohoto typu nikde jinde nenajdete. Muzeum pořádá mistrovské kurzy pro školáky, během nichž je učí péct chléb (včetně „Aglonas maizes veistūklis“). Tyto akce se konaly v rámci programu „Latvijas skolas soma“ [„Lotyšská školní taška“], projektu „Tikšanās ar savu maizes kukulīti“ [„Seznam se se svým bochníčkem chleba“] probíhajícího v celém Latgale a projektu „Maizes stāsts“ [„Příběh chleba“] organizovaného místními úřady.

Zvláštní zmínku si zaslouží příběh patnáctileté spolupráce Muzea chleba Aglona s Evropskou sítí regionálního kulinárního dědictví a sdružením Lotyšské centrum kulinárního dědictví. Tyto organizace spolupracovaly na propagaci hodnot regionu Latgale, včetně „Aglonas maizes veistūklis“, na festivalech a konferencích a prostřednictvím zážitkových a studijních cest do Litvy, Estonska, Švédska, Turecka atd. Když do regionu Latgale přijíždějí delegace ze zemí, které jsou členy Sítě evropského kulinárního dědictví, jsou pohostěny speciálním chlebem „Aglonas maizes veistūklis“.

Chléb „Aglonas maizes veistūklis“ získal uznání také v rámci dvou projektů programu přeshraniční spolupráce – „Zlepšení kulinářských služeb v regionech Latgale a Vitebsk na základě konceptu kulinárního dědictví“ (BELLA CUSINE, 2013–2014) a „Zachování a propagace kulinárního dědictví a tradičních řemeslných dovedností“ (BELLA CULTURE 2020–2022). Na akcích pořádaných v rámci tohoto mezinárodního programu byly nabízeny vzorky chleba „Aglonas maizes veistūklis“ k ochutnání. V roce 2014 byla vydána kniha „Dari pats BELLA tradīcijās“ [„Udělej si to sám způsobem BELLA“] o účastnících programu. Obsahuje článek „Tur, kur smaržo pēc maizes“ [„Místo, které voní chlebem“], který popisuje aglonské tradice související s chlebem a sortiment chlebů.

O pověsti chleba „Aglonas maizes veistūklis“ svědčí i jeho široká medializace v tisku a v televizi a rozhlasu. Objevuje se v následujících příbězích, pořadech a dokumentech: „Rudzu maize“ [„Žitný chléb“] (16. října 2021), „Vija Kudiņa – Aglonas muzeja saimniece“ [„Vija Kudiņa – kurátorka muzea v Agloně“] (6. září 2021), „La Dolce Vita ar Roberto“ [„La Dolce Vita s Robertem“] (15. dubna 2019), „Īstās latvju saimnieces“ [„Skutečné lotyšské domácí kuchařky“] (10. března 2016), „Aglonas muzeja dzimšanas diena“ [„Narozeniny muzea v Agloně“] (31. srpna 2017), „Latgolys laikadečs“ (2012), „Dzīvesvieta“ [„Místo pro život“] (17. března 2006).

Kurátorka Muzea chleba Vita Kudiņa získala v roce 2015 za své zásluhy na akcích propagujících chléb z Aglony cenu „Boņuks“. V koncertním sále „GORS“ v Rēzekne byla poté připravena bohatá hostina plná latgalských pokrmů, včetně „Aglonas maizes veistūklis“.

Vyšly také četné texty v tisku: „Godinot maizi, atklāja novadu dienu“ [„Den obcí prohlášen za zahájený, pocta se vzdává chlebu“] v novinách Latgales Laiks (20. září 2013); „Īstās latvju saimnieces receptes“ [„Recepty skutečných lotyšských domácích kuchařek“] v novinách Ezerzeme (12. února 2016); „Sandras Kalnietes konkursa „Atdzimst no pelniem“ balvu saņem Vija Ancāne“ [„Vija Ancāne získala ocenění v soutěži Sandry Kalniete „Vstali z popela“] (Pozn.: v roce 2013 si Vija Ancāne oficiálně změnila příjmení zpět na své dívčí příjmení Kudiņa) v novinách Latgales Laiks (14. května 2010); „Dieva maizīte un ikdienišķā svētā“ [„Hostie a náš posvátný denní chléb“] v novinách Latvietis (14. srpna 2015); „Aglonas maizes muzejs“ [„Muzeum chleba v Agloně“] na Wikipedii, otevřená encyklopedii (říjen 2021); „Mana 2022. gada vasara“ [„Moje léto 2022“] v novinách Latvija Amerikā (5. února 2023); „Maize ar Māras Krusta svētību – kumoss pasaules garšu buķetē“ [„Chléb požehnaný křížem bohyně Máry – kus světové škály chutí“] v novinách Vietējā Latgales Avīze (23. května 2014); a v časopisech – „Maize ikdienišķā un svētā“ [„Náš posvátný denní chléb“] v časopise Mājas Labumi (2011); „Rudzu spēks ikdienā un svētkos“ [„Síla žita v každodenním životě a na oslavách“] v časopise Dārzs un Drava (duben 2021), „Aglonas maizes veistūklis“ v časopise Praktiskais Latvietis (březen 2023) a „Aglonas maizes veistūklja ceļš“ [„Cesta „Aglonas maizes veistūklis“] v časopise Saimnieks (duben 2023).

Ani autoři obsáhlých publikací nezůstali k chlebu z Aglony včetně „Aglonas maizes veistūklis“ lhostejní. Za zmínku stojí dvě encyklopedie akademičky Janīny Kursīte: Neakadēmiskā latviešu valodas jeb novadu vārdene [„Neakademický lotyšský nebo regionální slovník“] (2007) a Virtuves vārdene [„Kuchyňský slovník“] (2012), kde je vysvětleno slovo „veistūklis“.

Knihy jsou také důležitým svědectvím: Mūsu maize od Indry Čekstere (2004), přeložená do angličtiny jako „Our Daily Bread“ [„Náš denní chléb“], Maizes grāmata [„Kniha o chlebu“] od Viji Ancāne (Kudiņa), Latgales pavārgrāmata [„Latgalská kuchařka“] (2020), vydaná Latgalským centrem kulinářského dědictví, a Tradīciju burtnīcas [„Zápisník tradic“] (2010).

Odkaz na zveřejnění specifikace

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