



C/2024/5357

2.9.2024

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2024/5357)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ⁽¹⁾ podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Aglonas maizes veistūklis“

EÚ č.: PGI-LV-03015 — 18.10.2023

CHOP () CHZO (X)

1. **Názov [CHOP alebo CHZO]**

„Aglonas maizes veistūklis“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Lotyšsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 2.3. Chlieb, zákusky, koláče, cukrovinky, čajové pečivo a iné pekárske výrobky

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Aglonas maizes veistūklis“ je ražný chlieb so zapečenými kúskami sušenej bravčovej slaniny a cibule.

Vonkajší vzhľad a tvar chleba: podlhovastý bochník, na koncoch zaoblený, po dĺžke približne štyrikrát dlhší než po šírke. Navrchu kôrky sú z oboch strán po tri zárezy. Kôrka: tmavá, hladká, lesklá. Striedka je pri priečnom reze tmavá, s väčšími alebo menšími pórmami, pružná a môže byť mierne vlhká. Kúsky bravčovej slaniny a cibule sú v cestovom základe uložené na jednom kraji.

Fyzické vlastnosti

Chuť výrobku: V chlebe „Aglonas maizes veistūklis“ sa spájajú chute jeho štyroch zložiek: ražného chleba, sušenej bravčovej slaniny, semien rasce a cibule. Tieto chute uchováva hladká, lesklá, tmavohnedá kôrka bochníka chleba z hrubej ražnej múky. Keď sa bochník priečne nakrája, v každom kraji vynikne kombinácia jednotlivých chutí, ktorá prináša potešenie pre chuťové poháriky.

Vôňa: vôňa pečeného ražného chleba, dymu z dreva listnatých stromov a vôňa údenej bravčovej slaniny, čerstvých semien rasce a cibule. Celková vôňa je veľmi lahodná.

Farba: Chlieb „Aglonas maizes veistūklis“ má tmavohnedú lesklú kôrku a pri priečnom reze vidno charakteristicky tmavohnedý odtieň striedky. V hnedej striedke sa nachádzajú kúsky sušenej bravčovej slaniny a cibule, ktorých farba sa pohybuje od čisto bielej po mierne žltkastú.

⁽¹⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Textúra: stredne tvrdá kôrka, mäkká striedka z hrubej ražnej múky, mierne pórovitá štruktúra a mäkké kúsky sušenej bravčovej slaniny. Pri jemnom stlačení ostane chlieb „Aglonas maizes veistūkļis“ mierne preliačený, ale potom sa bochník vráti do pôvodného tvaru. Bochník okrem iného vyniká tým, že nie je tvrdý, ale skôr pružný.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

–

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

V zemepisnej oblasti sa musia uskutočniť tieto fázy výrobného procesu: príprava ražného cesta (zamiešanie, kysnutie a vymiesenie cesta), nakrájanie sušenej bravčovej slaniny a cibule do plnky, vytvarovanie chleba „Aglonas maizes veistūkļis“, uloženie plnky na jeden kraj cestového základu a jej zarolovanie do cesta a vytvarovanie, vyhladenie a upečenie bochníka. Chlieb „Aglonas maizes veistūkļis“ sa peče na javorových listoch 50 – 56 minút v peci na chlieb vykurovanej jelšovým a osikovým drevom alebo v elektrickej rúre približne 10 minút pri teplote +300 °C, potom 15 minút pri teplote +250 °C a 10 minút pri teplote +180 °C. Po upečení sa bochníky pokropia studenou vodou, prikryjú vlhkou utierkou a nechajú vychladnúť, potom sa každý bochník zabalí.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Obec Aglona v Latgalsku v Lotyšsku.

Obec Aglona je územná jednotka kraja Preiļi a rozprestiera sa pri južnom brehu jazera Rušons na severovýchode kraja. Obec Aglona hraničí s obcami Grāveri, Kastuļina a Šķeltova v kraji Krāslava, obcami Ambelī a Višķi v kraji Augšdaugava a obcou Rušona v kraji Preiļi. Administratívnym centrom obce je Aglona.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Základom súvislosti so zemepisnou oblasťou je povest' výrobku, ktorá vychádza z dlhoročných historických tradícií a vlastností, najmä zo spôsobu výroby, ktorý sa nezmenil od konca 19. storočia. V Latgalsku, konkrétne v dedine Aglona, sa chlieb piekol na každom statku pre potreby rodiny a domácnosti boli vybavené všetkým, čo na pečenie chleba treba – mali mlyn na mletie obilia, dieže na miesenie cesta, lopaty na chlieb a podomácky postavené tehlové pece. Veľa sa zachovalo a odovzdávalo z generácie na generáciu. Zachoval sa aj spôsob výroby tohto výrobku a recept, ktoré sa v tejto zemepisnej oblasti trádajú v nezmenenej podobe od konca 19. storočia. Chlieb „Aglonas maizes veistūkļis“ treba dodnes pripravovať ručne, a to od prípravy a nakysnutia sparenej múky cez následné miesenie ražného cesta, vytvarovanie chleba „Aglonas maizes veistūkļis“, naplnenie cestového základu kúskami sušenej bravčovej slaniny a cibule, zarolovanie týchto kúskov do cesta až po upečenie výrobku.

V dávnych dobách si každá domácnosť v tomto regióne piekla chlieb „veistūkļis“ výlučne na vlastnú spotrebu (pozri spomienky a skúsenosti V. Kudiņovej v periodiku *Praktiskais Latvietis*, L. Mežnieceovej v periodiku *Mājas Labumi*, I. Čekstereovej v knihe *Mūsu maize* [„Chlieb náš každodenný“]. Túto skutočnosť uvádza v encyklopédiách akademička J. Kursīteová). Toponymické pomenovanie „Aglonas“ (z dediny Aglona) sa k názvu výrobku pridalo pred 22 rokmi, keď tunajšia pekárňa (otvorená v Aglone v roku 2000 a ponúkajúca na predaj široký sortiment chlebových výrobkov vrátane chleba „Aglonas maizes veistūkļis“) začala s pečením tohto chleba podľa starootcovskej metódy, pričom vo všetkých procesoch sa naďalej dodržiava pradávný recept z nášho regiónu a ručný spôsob výroby.

Chlieb „maizes veistūklis“ je dlhé roky príznačným, významným a veľmi lahodným výrobkom, ktorý sa konzumuje ako bežný i sviatočný pokrm. Je to skvelá každodenná pochúťka pre deti v každom veku. Kedysi sa konzumoval so zrazeným mliekom alebo cmarom, v súčasnosti sa k nemu podávajú aj iné nápoje z kyslého mlieka (kefir, rjaženka). Pečenie rôznych druhov chleba vrátane prípravy výrobku „Aglonas maizes veistūklis“ má v Aglone stále veľký význam, keďže chlieb je naďalej základom stravovania. V múzeu chleba, ktoré bolo založené v roku 2005, si možno pozrieť výstavu venovanú chlebu z dediny Aglona vrátane výrobku „Aglonas maizes veistūklis“. A naopak, dodržiavanie a podpora tradícií výroby chleba zas pomáhajú rozvíjať a propagovať činnosť Aglonského múzea chleba, ktoré ročne priláka viac než 13 000 turistov. Tak rastie záujem ľudí o význam a hodnotu chleba.

Osoby, ktoré pripravujú a pečú chlieb „Aglonas maizes veistūklis“, sú potomkami rodín žijúcich v oblasti vymedzenej v bode 4. Časopis *Praktiskais Latvietis* v roku 2023 zverejnil spomienky vedúcej pekárne Vije Kudiņovej, ktoré siahajú vyše 50 rokov do histórie: „Chlieb „maizes veistūklis“ ma sprevádza životom dlhé roky, kam mi až pamäť siaha. Moja mama, ktorá žila v tomto regióne, bola vychytená kuchárka, ktorú si volali pri slávnostných príležitostiach, a ako malá som s ňou chodievala k ľuďom domov, kde sa tieto oslavy konali. Dokonca aj neposedné vrabča ako ja mohlo byť v kuchyni užitočné. Bola som veľmi zvedavá a s úžasom som sledovala skvelé domáce kuchárky pri práci. Všimla som si, ako čo robia. Vypytovala som sa. Najsilnejšie na mňa zapôsobil chlieb „maizes veistūklis“: ukázalo sa, že to mohol byť aj pokrm na slávnostné príležitosti, a nie iba čosi, čo doma napečiete deťom. Bývali sme osem kilometrov od Aglony a u nás doma mal tento chlieb podobu bochníčka vyrobeného zo zvyšného cesta, ktoré zostalo po napečení várky chleba. Tento bochníček ma sprevádzal všade, kam ma život zaviedol, a posledných 22 rokov, odkedy bola otvorená aglonská pekáreň – a potom, keď vzniklo Aglonské múzeum chleba –, opäť tam bol, zoradený s ostatnými chlebmi na regáloch a stoloch, aby propagoval kulinárske dedičstvo Aglony a Latgalska.“

Súvislosť medzi chlebom „Aglonas maizes veistūklis“ a oblasťou jeho výroby vychádza z povesti tohto špeciálneho chleba a z know-how obyvateľov tohto regiónu, ktorí ho vyrábajú a ktorí ho pripravujú tak, aby si zachoval vlastnosti opísané v bode 3.2.

Povešť chleba „Aglonas maizes veistūklis“ pramení predovšetkým z nezmenenej tradície pečenia chleba v tehlových peciach, ktorá sa v rodinách už dlho odovzdáva z generácie na generáciu a ktorej súčasťou je aj to, že každá rodina si sama postavila vlastnú pec. Chlieb, ktorý sa takto tradične vyrába, má vždy rovnaké zloženie a vzhľad, a svojou jedinečnosťou si získal srdcia spotrebiteľov.

Tento výrobok sa teší najväčšej obľube a najviac sa konzumuje v Aglone a okolí, ale možno naň naraziť na jarmokoch po celom Latgalsku. Jeho viditeľnosť vďaka cestovnému ruchu v priebehu rokov výrazne stúpla, a to nielen v Lotyšsku, ale aj v susedných krajinách.

O povesti chleba „Aglonas maizes veistūklis“ svedčí jeho bežná dostupnosť v obchodoch a skutočnosť, že jeho výroba sa prezentuje na medzinárodnom potravinovom veľtrhu „Riga Food“, na podujatiach organizovaných v Lotyšskom etnografickom skanzene, na medzinárodných folklórnych festivaloch BALTICA, ako aj na miestnych festivaloch, napríklad na každoročných slávnostiach v latgalských mestách ako Rēzekne, Daugavpils, Ludza, Dagda, Preiļi, Krāslava, na zhromaždení lotyšských domácich kuchárov pre sviatočné príležitosti vo štvrti Mežaparks v Rige, na workshopoch pre dospelých a mladých ľudí v mestách Riga, Vidzeme a Kurzeme či v predajných stánkoch a na ochutnávkach na nespočetných jarmokoch. Bochníčky chleba „Aglonas maizes veistūklis“ so symbolom dediny Aglona, zdobené klasmi raže a kvetinovými motívami (v závislosti od ročného obdobia) sú obľúbené aj na menších podujatiach, napríklad pri rodinných oslavách, dožinkoch, slávnostiach sejby, sezónnych slávnostiach atď.

Už od založenia Aglonského múzea chleba v roku 2005 je chlieb „Aglonas maizes veistūklis“ jeho neoddeliteľnou súčasťou. Dokladá to publikácia „Uz Aglonu pēc īstas senču maizes rikas“ („Do Aglony za krajcom pravého chleba starých otcov“) (TVNET, 9. augusta 2005): „V aglonskom múzeu začali piecť chlieb „Aglonas maizes veistūklis“. Pani Vija rozpráva, že v dávnych časoch žili Lotyši vo veľkých rodinách a piekli chlieb, ktorý vydržal dlhšie. Bolo zvykom naplniť posledný kúsok cesta bravčovou slaninou [...]. Je pravda, že takýto chlebič je drahý, ale človeka zasýti jediný krajec.“ Do múzea každoročne zavítajú návštevníci z Lotyšska, Litvy, Estónska, Poľska, zo Švédska, z Fínska, Anglicka a ďalších krajín. Turisti sa tu zoznámia so špeciálnymi druhmi chleba typickými pre Latgalsko, a najmä s chlebom „Aglonas maizes veistūklis“, ktorého prípravu si takisto môžu pozrieť naživo. Potom nasleduje ochutnávka tohto výrobku a návštevníci majú takisto možnosť si ho kúpiť, keďže každý si chce chlieb „Aglonas maizes veistūklis“ vziať domov ako darček pre rodinu.

Kniha návštev múzea chleba je plná slov spokojnosti pochvaľujúcich si vrele privítanie aj lahodné latgalské pochúťky vrátane chleba „Aglonas maizes veistūklis“, keďže tento druh chleba nikde inde nenájdete. Múzeum organizuje odborné kurzy pre žiakov venované pečeniu chleba (vrátane výrobku „Aglonas maizes veistūklis“). Tieto podujatia sa usporadúvajú v rámci programu „Latvijas skolas soma“ („Lotyšská školská aktovka“), projektu „Tikšanās ar savu maizes kukulīti“ („Na schôdzke s bochníkom chleba“) zahŕňajúceho celé Latgalsko a projektu „Maizes stāsts“ („Príbeh chleba“) organizovaného miestnymi orgánmi.

Osobitnú zmienku si zasluhuje príbeh 15-ročnej spolupráce Aglonského múzea chleba s Európskou sieťou regionálneho kulinárskeho dedičstva a so združením Lotyšského centra pre kulinárske dedičstvo. Tieto organizácie spolupracujú pri propagácii hodnôt latgalských tradícií vrátane chleba „Aglonas maizes veistūklis“ na festivaloch a konferenciách a prostredníctvom zážitkových a študijných zájazdov do Litvy, Estónska, Švédska, Turecka atď. Keď do Latgalska prídu delegácie z účastníckych krajín Európskej siete kulinárskeho dedičstva, hostitelia ich počastujú špeciálnym chlebom „Aglonas maizes veistūklis“.

Chlieb „Aglonas maizes veistūklis“ si získal uznanie aj v rámci dvoch projektov programu cezhraničnej spolupráce – „Zlepšovanie kulinárskych služieb v Latgalsku a Vitebskej oblasti na základe koncepcie kulinárskeho dedičstva“ (BELLA CUSINE, 2013 – 2014) a „Zachovanie a propagácia kulinárskeho dedičstva a tradičných remeselných zručností (BELLA CULTURE 2020 – 2022)“. Na podujatiach organizovaných v rámci tohto medzinárodného programu sa na ochutnávku podával práve chlieb „Aglonas maizes veistūklis“. V roku 2014 bola vydaná kniha o účastníkoch programu s názvom *Dari pats BELLA tradīcijās* („Urob si sám na spôsob programu BELLA“). Publikácia obsahuje článok „Tur, kur smaržo pēc maizes“ („Tam, kde rozvoniava chlieb“), v ktorom sa opisujú aglonské tradície súvisiace s chlebom a chlebové výrobky.

Na povest' chleba „Aglonas maizes veistūklis“ poukazuje aj široké mediálne pokrytie v tlači, televízii a rozhlase. Výrobok sa spomína v týchto reportážach, reláciách a dokumentárnych filmoch: „Rudzu maize“ („Ražný chlieb“) (16. októbra 2021), „Vija Kudiņa – Aglonas muzeja saimniece“ („Vija Kudīnová – kurátorka Aglonského múzea“) (6. septembra 2021), „La Dolce Vita ar Roberto“ („Dolce Vita s Robertom“) (15. apríla 2019), „Īstās latvju saimnieces“ („Praví lotyšskí domáci kuchári“) (10. marca 2016), „Aglonas muzeja dzimšanas diena“ („Výročie Aglonského múzea“) (31. augusta 2017), „Latgolys laikadešs“ (2012), „Dzīvesvieta“ („Miesto na život“) (17. marca 2006).

Kurátorka múzea chleba Vita Kudīnová získala v roku 2015 za úspešné podujatia na propagáciu aglonského chleba ocenenie „Boņuks“. Potom sa v koncertnej sále „GORS“ v meste Rēzekne konala bohatá hostina, na ktorej sa stoly prehýbali pod latgalskými pokrmami, pričom nechýbal ani chlieb „Aglonas maizes veistūklis“.

Vyšli aj početné články v tlači: „Godinot maizi, atklāja novādu dienu“ („Pocta chlebu pri otvorení dňa obcí“) v novinách *Latgales Laiks* (20. septembra 2013), „Īstās latvju saimnieces receptes“ („Recepty pravých lotyšských domácich kuchárov“) v novinách *Ezerzeme* (12. februára 2016), „Sandras Kalnietes konkursa „Atdzimst no pelniem“ balvu saņem Vija Ancāne“ („Cenu súťaže Sandry Kalnieteovej „Vstali z popola“ si odniesla Vija Ancāneová“) (Poznámka: Vija Ancāneová si v roku 2013 úradne zmenila priezvisko na svoje rodné meno Kudīnová) v novinách *Latgales Laiks* (14. mája 2010), „Dieva maizīte un ikdienišķā svētā“ („Hostia a posvätný chlieb náš každodenný“) v novinách *Latvietis* (14. augusta 2015), „Aglonas maizes muzejs“ („Aglonské múzeum chleba“) na slobodnej encyklopédii Wikipédia (október 2021), „Mana 2022. gada vasara“ („Moje leto 2022“) v novinách *Latvija Amerikā* (5. februára 2023), „Maize ar Māras Krusta svētību – kumoss pasaules garšu buķetē“ („Chlieb požehnaný križom bohyne Máry – kúsok z mozaiky svetových chutí“) v novinách *Vietējā Latgales Avīze* (23. mája 2014) a v magazínoch – „Maize ikdienišķā un svētā“ („Posvätný chlieb náš každodenný“) v časopise *Mājas Labumi* (2011), „Rudzu spēks ikdienā un svētkos“ („Sila raže v každodennom živote a na oslavách“) v časopise *Dārzs un Drava* (apríl 2021), „Aglonas maizes veistūklis“ v časopise *Praktiskais Latvietis* (marec 2023) a „Aglonas maizes veistūkla ceļš“ („Cesta chleba „Aglonas maizes veistūklis“) v časopise *Saimnieks* (apríl 2023).

Pozornosť aglonskému chlebu vrátane výrobku „Aglonas maizes veistūklis“ neupreli ani autori rozsiahlych publikácií. Za zmienku stoja dve encyklopédie akademičky Janīny Kursiteovej: *Neakadēmiskā latviešu valodas jeb novādu vārdene* („Neakademický lotyšský alebo regionálny slovník“) (2007) a *Virtuves vārdene* („Kuchynský slovník“) (2012), kde je vysvetlené heslo „veistūklis“.

Dôležité svedectvo poskytujú aj knihy: *Mūsu maize* od Indry Čekstereovej (2004), preložená do angličtiny ako „*Our Daily Bread*“ (Chlieb náš každodenný), *Maizes grāmata* („Kniha o chlebe“) od Vije Ancāneovej (Kudiņovej), *Latgales pavārgrāmata* („Latgalská kuchárka“) (2020), ktorú vydalo Latgalské centrum pre kulinárske dedičstvo, a *Tradīciju burtnīcas* („Zošity tradīci“) (2010).

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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