

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2013/C 251/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„DAUJĖNŲ NAMINĖ DUONA”

NR WE: LT-PGI-0005-01059-28.11.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Daujėnų naminė duona”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Republika Litewska

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 2.4. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Daujėnų naminė duona” objęty ChOG to żytni chleb razowy wytwarzany całkowicie w warunkach domowych zgodnie z tradycyjną metodą. Ciasto z mąki żytniej wyrasta w wyniku spontanicznej fermentacji zachodzącej w drewnianym korytku wykonanym w całości z drewna dębowego lub w korytku z dębowymi ściankami bocznymi i dnem; chleb jest wypiekany na rozżarzonych węglach lub w piecu z paleniskiem.

K s z t a ł t

Bochenki są owalne lub prostokątne.

M a s a

Bochenki owalne: 4–4,5 kg.

Bochenki prostokątne: 4,5–10 kg.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Wygląd

W zależności od zastosowania. Bochenki do codziennego spożycia mają gładką powierzchnię, natomiast bochenki świąteczne (na specjalne okazje) są zdobione specjalnymi napisami, okolicznościowymi ornamentami lub motywami kwiatowymi wykonanymi z kawałków żytniego ciasta.

Powierzchnia może być spieczona do osiągnięcia dość ciemnego koloru, z wyraźnymi pęknięciami.

Grubość skórki – niezależnie od kształtu bochenka grubość skórki wierzchniej wynosi do 6 mm, a skórki na spodzie do 4 mm. Kolor skórki: brązowy do ciemnobrązowego.

Mięsz upieczonego i wystudzonego chleba ma kolor jasnobrązowy, jest elastyczny, porowaty, bez oznak nierównomiernego rozłożenia, bez dziur i gęstszych skupisk ciasta, dość lepki, z widocznym gdzieś kminkiem.

Właściwości fizykochemiczne

Wilgotność miąższu – do 43 %.

Kwasowość miąższu – maksymalnie 11 stopni (kwasowość miareczkowa).

Porowatość miąższu – co najmniej 57 %.

Smak i aromat

Chleb ma przyjemny smak typowy dla tego rodzaju pieczywa, słodko-kwaśny o bogatym aromacie.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

- przesiana mąka żytnia o temperaturze 20–22 °C,
- woda pitna,
- cukier,
- sól kuchenna,
- kminek,
- naturalny zakwas obecny w korytku na ciasto.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

—

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy produkcji muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

- mieszanie partii składników,
- fermentacja mieszaniny,
- zagniatanie ciasta,
- ręczne formowanie bochenków,
- pieczenie chleba na rozżarzonej popiele lub w piecu z paleniskiem,
- chłodzenie chleba (przez co najmniej 12 godzin).

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Schłodzone bochenki „Daujėnų naminė duona” o różnej wielkości są pakowane w całości lub jako pieczywo krojone. Owalne bochenki tnie się na połowy lub ćwiartki. Prostokątne bochenki tnie się na kawałki o wadze od 400 g do 450 g. Całe bochenki lub krojone kawałki pakuje się w folię do żywności lub papierowe torby przeznaczone do pakowania chleba.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Zgodnie ze specyfikacjami dotyczącymi przedmiotowego produktu producenci tego wyrobu mogą stosować na etykietach nazwę „Daujėnų naminė duona” do celów reklamowych i marketingowych.

Na etykiecie należy umieścić następujące elementy:

- dokładną nazwę i dokładny adres producenta,
- wyrażenie „saugoma geografinė nuoroda” („chronione oznaczenie geograficzne”) lub symbol Unii Europejskiej.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Granice administracyjne gminy Daujėnai (pol. Dowiany).

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

W gminie Daujėnai chleb żytni wypieka się w piecach chlebowych od XVII wieku. Każdy rolnik wypiekał chleb dla własnej rodziny i posiadał niezbędny sprzęt, tj. żarna do mielenia zboża, drewniane (dębowe) korytka na fermentujące ciasto, gliniany piec chlebowy i drewniane łopaty. Wszystko było wyrabiane w domu, przechowywane w rodzinie i przekazywane kolejnym pokoleniom. Do dnia dzisiejszego pojedyncze rodziny posiadają zachowane narzędzia piekarnicze (piece chlebowe, drewniane korytka do ciasta i łopaty), które znajdują się również w muzeach. Tych głęboko zakorzenionych tradycji wypieku chleba, które były pielęgnowane przez długi czas i przetrwały do dzisiaj, nie zmienił nagły i wszechobecny rozwój przemysłowego wypieku chleba pod koniec XIX wieku i w XX wieku. Gdy pod koniec XX wieku pojawiły się warunki do wyrobu tego produktu na potrzeby sprzedaży detalicznej, rozpoczęto (w 1995 r.) wprowadzanie „Daujėnų naminė duona” do obrotu, a domowy wypiek tego chleba stał się przedsiębiorstwem rodzinnym, które pozostało na terenie gospodarstwa domowego.

Słowo „naminė” znajdujące się w nazwie produktu oznacza „domowy”, natomiast „Daujėnų” jest nazwą własną.

Charakterystyczne właściwości chleba były udoskonalane na przestrzeni wielu lat produkcji. Pomimo że w przewodnikach i literaturze nie opisuje się sposobu wytwarzania tego produktu, który ma ściśle związku z obszarem określonym w pkt 4 powyżej, szczegółowe informacje o metodzie wytwarzania i praktycznych umiejętnościach do tego potrzebnych są przekazywane w poszczególnych rodzinach z pokolenia na pokolenie.

Chleb wytwarzany na tym obszarze geograficznym ma wyjątkowy charakter dzięki informacjom nagromadzonym przez kobiety, które tradycyjnie prowadziły gospodarstwa domowe, tradycyjnym przepisom i zastosowaniu tradycyjnych metod produkcji, w których wykorzystuje się zachowany lub domowy autentyczny sprzęt przechowywany w rodzinie. Te pilnie strzeżone tajemnice decydują o jakości i smaku chleba. Jednym z najważniejszych elementów gwarantujących jakość produktu jest korytko do zagniatania ciasta i pozostający w nim kwas. Istnieje również związana z tym tradycja niepożyczania innym gospodarstwom korytka do zgniatania, co gwarantuje, że pożyczające gospodarstwo domowe nie usuwa kwasu używanego w produkcji chleba, zapobiegając utracie startowych kultur bakterii. Inną tajemnicą jest długość fermentacji i czas mieszania, które określa wytwórca na podstawie swojej wiedzy i doświadczenia.

Do dnia dzisiejszego wszystkie osoby zajmujące się produkcją tego rodzaju chleba są potomkami rodzin mieszkających na obszarze określonym w pkt 4 powyżej, które wypiekały chleb w domu z pokolenia na pokolenie.

5.2. Specyfika produktu

Charakterystyczna jakość chleba wynika z niezmiennej prądawnej metody produkcji, obejmującej staranny ręczny wyrób, dbałość o szczegóły, doświadczenie i wiedzę. Cały proces produkcji opiera się na tradycyjnej metodzie; miesza się partię chleba, a ciasto z mąki żytniej wyrasta powoli na zakwasie w wyniku spontanicznej fermentacji w drewnianym korytku, które powinno być wykonane w całości z drewna dębu lub mieć dębowe dno i ścianki boczne. Drewno dębowe gwarantuje zachowanie kwasu na drewnianych ściankach naczyń do zagniatania ciasta, dzięki czemu chleb nabiera charakterystycznego smaku. Z tego powodu narzędzia dębowe są stosowane od ponad stu lat i przekazywane z pokolenia na pokolenie.

„Daujėnų naminė duona” różni się od innych chlebów pod względem wielkości bochenka (waga bochenka 4–10 kg) i swoich wyjątkowych właściwości.

Kolejną cechą tego chleba jest wykorzystanie jedynie mąki żytniej, fermentującej w dębowych korytkach do zagniatania ciasta. Oznacza to, że chleb pozostaje świeży przez długi czas (dwa tygodnie) i nie czerstwieje. Dłuższy czas przechowywania nie powoduje pogorszenia smaku, który pojawia się drugiego dnia po wypieku.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnie cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)*

Związek pomiędzy „Daujėnų naminė duona” i obszarem geograficznym opiera się na renomie tego produktu oraz zdolnościach osób wytwarzających chleb o właściwościach opisanych w pkt 5.2.

Renoma „Daujėnų naminė duona” wiąże się przede wszystkim z niezmienną tradycją wypieku chleba, która w okolicy Daujėnai jest przekazywana z pokolenia na pokolenie i która gwarantuje stałą jakość i wyjątkowy charakter produktu, który zdobył zaufanie konsumentów.

O renomie „Daujėnų naminė duona” świadczy regularna obecność produktu na wystawach, targach i festynach, zdobyte nagrody i wyróżnienia oraz artykuły w prasie i informacje w mediach:

- chleb ten reprezentował Litwę na wielu światowych targach: w 2002 r. na wystawie „Biofach” w Norymberdze (Niemcy); od 2003 r. na wystawach „Zielony Tydzień” w Berlinie; w 2004 r. na międzynarodowej wystawie żywności i napojów „Expo dei sapori” w Mediolanie (Włochy); w 2005 r. na targach wyrobów spożywczych „Polagra Food” w Poznaniu; w 2006 r. na międzynarodowej wystawie rolno-spożywczej „Złotąja osen” w Moskwie oraz na innych targach i wystawach,
- bochenki „Daujėnų naminė duona” upiękzone literami lub innymi świątecznymi ozdobnikami są ozdobą i symbolem wydarzeń w całym regionie Daujėnai, w tym festynów wiejskich, szkolnych bądź kościelnych, uroczystości zielonoświątecznych itp,
- bogato zdobione bochenki „Daujėnų naminė duona” pojawiają się też na uroczystościach rodzinnych jako ozdoby stołowe przy okazji wesel, chrzcin i rocznic, jako symbole siły rodziny, wierności, płodności i pokory,
- „Daujėnų naminė duona” jest podawany gościom podczas różnych targów, festynów ludowych i podobnych wydarzeń.

Od 2002 r. „Daujėnų naminė duona” uznaje się za produkt dziedzictwa kulinarnego i przyznano mu certyfikat wydany przez organ rządowy „Fundusz dziedzictwa kulinarnego”. W 2008 r. przyznano mu złoty medal „Agrobalt”, a także dyplom w konkursie „Najlepszy chleb litewski” współorganizowanym przez instytut żywności Uniwersytetu Technicznego w Kownie i Ministerstwo Rolnictwa. W 2009 r. poświadczono, że „Daujėnų naminė duona” jest produktem dziedzictwa narodowego i nadano mu certyfikat dziedzictwa narodowego wydany przez Ministerstwo Rolnictwa.

„Daujėnų naminė duona” cieszy się niezmiennym uznaniem, a jego renomę potwierdzają artykuły i informacje w prasie regionalnej, krajowej i zagranicznej: „Namai, kvepiantys duona ir moliu” („Domowy wypiek chleba w glinianych piecach”) (Darbas, 1995, nr 88); „Jauki gėlių kaimynystė” („Miła okolica kwiatów”) (Darbas, 1996, nr 92); „Saimetos duona gardžiūsis ir prancūzai” („Chleb Saimeta (lokalne przedsiębiorstwo założone w 1995 r.) trafia również do Francuzów”) (Darbas, 1997, nr 59); „Ūkininkė, įklimpusi į verslą” („Rolnik zawałony pracą”) (Panevėžio rytas, 1998, nr 160); „Saimetoje visada kvepia švente” („Wszzechobecny aromat świątecznego wypieku w Saimeta”) (Darbas, 1999, nr 11); „Karves pardavusi kepa duoną” („Sprzedała krowy i piecze chleb”) (Panevėžio rytas, 2000, nr 39); „Kaimiška duona gardesnė?” („Wiejski chleb smakuje bardziej?”) (Geras skonis. Gastronomija, gėrimai, vartojimo kultūra, 2000, nr 1); „Klestinčios Daujėnų kaimo kepyklos savininkė Vita Stankevičienė siūlo kelias dešimtis rūšių grūdų gaminių” („Dobrze prosperująca piekarnia Vita Stankevičienė z gminy Daujėnai oferuje wiele rodzajów pieczywa razowego pełnoziarnistego”) (Alytaus naujienos, 2000, nr 2008); „Daujėnų duona susidomėjo švedai” („Szwecja interesuje się chlebem z Daujėnai”) (Lietuvos aidas, 2000, nr 104); „Gula ir kelias su nerimu” („Przynosi zyski i wzrasta z niepokojem”) (Lietuvos aidas, 2001, nr 262); „Parduotuvėje »Saimeta« – duona ir konditerijos gaminiai be cheminių priedų” („Sklep Saimeta sprzedaje chleb i pieczywo bez dodatków chemicznych”) (Santarvė, 2001, nr 144); „Daujėnus išgarsino duona” („Daujėnai zdobywa sławę dzięki chlebowi”) (Respublika, 2002, nr 68); „Mamos receptas išgarsino dukterį” („Przepis matki rozślawił córkę”) (Lietuvos žinios, 2003, nr 36); „Daujėnų duonoje – dar gyvas javas” („Żywe zboże w chlebie z Daujėnai”) (Laikas, dnia 21 listopada 2003 r.); „Tarpautinėje parodoje »Žalioji savaitė« Lietuva nustebino pačius išrankiausius lankytojus” („Litwa zaskakuje nawet najbardziej wymagających gości zielonego tygodnia międzynarodowych

targów expo”) (Ūkininko patarėjas, 2003, nr 10); „Prezidentas gyrė sodžiuje keptą duoną” („Prezydent wychwala wiejski chleb”) (XXI Amžius, 2003, nr 40); „Firmos veiklos variklis – fanatizmas” („Przedsiębiorstwo prowadzone z determinacją i zaangażowaniem”) (Aukštaitijos verslo balsas, 2004, nr 24); „Berlyno šturmas – pavyko” („Ogromny sukces w Berlinie”) (Darbas, 2004, nr 19); „Daujėnų naminei duonai – aukso medalis” („Złoty medal dla domowego chleba z Daujėnai”) (Darbas, 2008, nr 115); „Naujas parodos »AgroBalt« etapas: tarp Vakarų ir Rytų” („Nowy etap »AgroBalt« – między Zachodem a Wschodem”) (Ūkininko patarėjas, 2008, nr 114); „»AgroBalt« šventė gamintojams ir vartotojams” („Święto »AgroBalt« dla producentów i konsumentów”) (Valstietis, dnia 7 października 2008 r.); „Kaip Vitalija Stankevičienė išgarsino Daujėnus?” („Jak Vitalija Stankevičienė nadała rozgłosu Daujėnai”) (Respublika, 2010, nr 85); „Lietuvą išgarsinusi Daujėnų duona – šeimos tradicija” („Chleb z Daujėnai rozślawia Litwę – rodzinna tradycja”) (Ūkininko patarėjas, 2011, nr 40); „Žalioji savaitė: pasaulio kvapai ir skonieniai” („Zielony tydzień – smaki i aromaty świata”) (Voruta, dnia 21 stycznia 2011 r.).

W materiałach promocyjnych skierowanych do turystów produkcja „Daujėnai naminė duona” jest opisywana jako jedna z atrakcji tego obszaru geograficznego („Путешествием по Пасвальскому краю. Туристическая карта района”; „Lithuanian food export” („Wywóz litewskiej żywności”), maj 1998 r.; „Brown Bread from Daujėnai, LŽ” („Chleb razowy z Daujėnai, LŽ”). Trademark Lithuania. Lietuviškas ženklas, 2000, nr 2). Na potwierdzenie popularności „Daujėnai naminė duona” można przywołać specjalne relacje telewizyjne dotyczące rolnictwa, na przykład „Między miastem a wsią” w BTV (w dniu 7 grudnia 2008 r.) i „O gospodarstwach i pszczolach” w TV3 (w dniu 31 stycznia 2009 r.).

Zgodnie z wynikami badania konsumentów przeprowadzonego w 2010 r. czterech na pięciu respondentów kojarzyło Daujėnai z chlebem „Daujėnų naminė duona” (badanie konsumentów przeprowadzone w 2010 r. przez organ rządowy „Fundusz dziedzictwa kulinarnego”). Badanie wykazało, że konsumenci doceniają produkt „Daujėnų naminė duona”, szukają go w sklepach i spożywają go jako pieczywo codzienne, a jednocześnie chętnie wywożą ozdabiane bochenki zagranicę jako dekoracje świąteczne, prezenty i upominki.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾)

[http://www.zum.lt/l.php?tmpl_into\[0\]=index&tmpl_name\[0\]=m_site_index163&tmpl_into\[1\]=middle&tmpl_id\[1\]=2945](http://www.zum.lt/l.php?tmpl_into[0]=index&tmpl_name[0]=m_site_index163&tmpl_into[1]=middle&tmpl_id[1]=2945)

⁽¹⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.