

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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**

(2023/C 78/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Lesachtaler Brot”

PGI-AT-02849 – 3.6.2022

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa**

„Lesachtaler Brot”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Austria

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 2.3 – Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Produkt chroniony oznaczeniem geograficznym „Lesachtaler Brot” to chleb produkowany z mieszanki składającej się w 2/3 z mąki żytniej i w 1/3 mąki pszennej, do której dodaje się wodę pitną, sól kuchenną (maksymalnie 40 gramów na kilogram mąki), przyprawy do chleba (jedną lub połączenie kilku z nich) – kminek zwyczajny (maksymalnie 10 g na kg mąki), kolendrę siewną (maksymalnie 10 g na kg mąki), koper włoski (maksymalnie 10 g na kg mąki), anyż (maksymalnie 10 g na kg mąki), siemię lniane (maksymalnie 20 gramów na kg mąki), pestki dyni (maksymalnie 30 gramów na kilogram mąki) – a także, przy fermentacji, uprzednio przygotowany zakwas nazywany „Dampfl” (środek spulchniający do mąki żytniej) i drożdże (środek spulchniający do mąki pszennej).

Chleb posiada następujące szczególne właściwości.

— **Kształt bochenka**

„Lesachtaler Brot” jest wypiekany wyłącznie w kształcie okrągłego bochenka. Bochenki ważą od 500 g do 1 200 g i dzielą się na dwie kategorie: bochenki małe o masie od 500 g do 799 g i bochenki duże o masie od 800 g do 1 200 g. Pośrodku górnej części bochenka znajduje się – zgodnie z tradycją panującą na wyznaczonym obszarze – „oko opatrności” (*Auge Gottes*), trójkąt, w którego środku znajduje się owal symbolizujący „oko”. Ten symbol, nieregularna krzywizna, jak również pęknięcia, które tworzą się na górnej części chleba podczas pieczenia, nadają „Lesachtaler Brot” jego typowy wygląd.

— **Skórka**

Skórka ma minimalną grubość 0,3 cm i nie jest jednorodna: w przypadku tego samego bochenka jej grubość waha się od 0,3 cm do 0,8 cm. Skórka jest chrupiąca, krucha i ma twardą oraz zwartą konsystencję. Jest lekko oprószona mąką i posiada barwę od jasnobrązowej do ciemnokasztanowej.

— **Miękisz**

Miękisz posiada barwę kości słoniowej i porowatą, soczystą, sprężystą a równocześnie zwartą strukturę oraz silnie aromatyczny korzenny smak. Pęcherzyki tworzą się w sposób nieregularny i miejscami ich rozmiar przekracza milimetr.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Przemiał zbóż, przygotowywanie ciasta chlebowego i pieczenie muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pakowanie w papierowe torby (papierowe torebki) ma odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, po całkowitym schłodzeniu w miejscu produkcji. Jest to konieczne, aby uniknąć szybkiego wysychania bochenków chleba w kontakcie z wolnym powietrzem, zachować porowatą strukturę mięksiszu, a także ze względu na higienę żywności.

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

#### 4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Region, w którym produkowany jest „Lesachtaler Brot”, to obszar geograficzny Lesachtal, wysokogórskiej doliny alpejskiej położonej w południowo-zachodniej części kraju związkowego Karyntia. Od południa jest on ograniczony przez Alpy Karnickie a od północy przez Dolomity Lienzkie. Obejmuje on następujące miejsca: gminę Lesachtal, gminę Untertilliach, gminę Obertilliach, miejscowość Äußerst w gminie Kartitsch-Ost, miejscowości Podlanig, St. Jakob, Strajach, Gentschach, Kosta, Passau, Aigen, Nischlwitz i Sittmos w gminie Kötschach-Mauthen-West.

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

Tradycja kultury piekarniczej w Lesachtal i jej znakomita renoma sięgają odległej przeszłości; pierwsze świadectwa związane są z historią powstania ośrodka pielgrzymkowego w Maria Luggau w XVI wieku. Ludność chłopska przywiązywała do chleba duże znaczenie, nie tylko jako do cennego źródła energii, ale również w kontekście religii chrześcijańskiej. Ten religijny charakter do dziś jest dostrzegalny w symbolu „oka opatrności”, który umieszcza się przed pieczeniem na górnej części każdego bochenka „Lesachtaler Brot”. W Liesling, podczas wykopalisk w gospodzie z tego okresu odkryto konstrukcję dawnego pieca chlebowego pochodzącego z XVI wieku. Aby utrwać historyczne dziedzictwo, dokładnie w tym miejscu zbudowano nowy piec, który regularnie służy społeczności do wypieku tradycyjnego „Lesachtaler Brot”.

Ponadto ze względu na położenie między Alpami Gailtalskimi, Dolomitami Lienzkimi i Alpami Karnickimi dolina Lesachtal charakteryzuje się w dużej mierze środowiskiem górskim. Przez dolinę przepływa rzeka Gail, która, w przeciwieństwie do sąsiedniej doliny Gailtal, wyłobiliła w niej wąwóz, którego głębokość może sięgać 200 m. Ze względu na obfitość zasobów wodnych dolina Lesachtal nazywana jest również „doliną 100 młynów” (*Tal der 100 Mühlen*). Tradycja mielenia zbóż przez pocieranie kamieni żarnowych sięga XVI wieku, kiedy to stosowano ją w młynach w Trattenbach, w pobliżu Maria Luggau. W minionych wiekach wzdłuż niewielkiej doliny wznosiło się wiele młynów wodnych. Dziś z około 200 istniejących wówczas starych drewnianych młynów wodnych zachowało się pięć, które nadal pozostają czynne. Młyny te umożliwiały nie tylko wykonywanie wielu ręcznych prac rolniczych, ale również i przede wszystkim przemiał zbóż do produkcji chleba.

Dzięki przemiałowi zbóż w tradycyjnych młynach z kamiennymi żarnami, które miały poprzez ich pocieranie, mąka chlebowa jest mniej drobna, co nadaje mięksiszowi właściwą mu porowatą i elastyczną strukturę. Młyny z kamiennymi żarnami gwarantują ponadto delikatne mielenie, istotne dla zapewnienia specjalnej jakości chleba. Podczas przemiału młyny te osiągają prędkość niższą od prędkości młynów walcowych. Uzyskaną mąkę wystawia się na mniej intensywne działanie ciepła, co jest istotne do tego, by niezbędną temperaturę osiągnęła ona dopiero przy fermentacji na zakwasie.

Ponadto do połowy XX wieku dolina Lesachtal była praktycznie odcięta od świata zewnętrznego ze względu na swoje nieosłonięte położenie, charakteryzujące się głębokimi ciekami wodnymi i wysokimi górami. Mieszkańcy doliny posiadają dostęp do energii elektrycznej dopiero od 1962 r. Te warunki nie tylko wpłynęły na historię osadnictwa w tym miejscu, ale również na życie w niewielkiej grupie i przekazywanie lokalnej wiedzy, szczególnie w dziedzinie piekarnictwa. Ze względu na te specjalne uwarunkowania, niewątpliwie konieczne było, by dolina osiągnęła jak największą samowystarczalność. Sporadyczne wymiany i transakcje miały miejsce jedynie z sąsiednimi gminami. Nawet dzisiaj „Lesachtaler Brot” znacznie przyczynia się do samowystarczalności mieszkańców doliny, zwłaszcza gdy zostaje odcięta przez obfite opady śniegu.

Dla jakości i wyjątkowości „Lesachtaler Brot” pierwszorzędne znaczenie ma lokalna specjalistyczna wiedza i wieloletnie doświadczenie piekarzy. Nawet jeżeli ze względu na ograniczone możliwości uprawy i zmienność warunków produkcji (pogoda), zezwala się na zakup zbóż, ich uprawa w dolinie Lesachtal w międzyczasie na powrót się zintensyfikowała, a zbiory służą jako surowiec wykorzystywany w tradycyjnym „Lesachtaler Brot”. W dolinie Lesachtal wiedza piekarnicza jest przekazywana z pokolenia na pokolenie, zgodnie z tradycją. Dlatego na przykład nadal stosuje się naturalne środki spulchniające i wymaga się, by używana mąka nie była zbyt drobno zmielona. Oprócz wykorzystania tradycyjnych młynów z kamiennymi żarnami, zapewniających delikatny przemiał, w taki sposób, by mąka nie była wyeksponowana na nadmierną temperaturę przed fermentacją na zakwasie, szczególne znaczenie podczas tego procesu ma również specyficzna wiedza młynarzy dotycząca odpowiedniego stopnia zmielenia. W młynach z kamiennymi żarnami stopień zmielenia nie może być regulowany przez maszyny czy w sposób automatyczny. Ocenę właściwego stopnia zmielenia może więc przeprowadzić wyłącznie młynarz.

Biorąc pod uwagę, że wysokość i rodzaj gleby zawsze sprzyjały uprawie żyta na wyznaczonym obszarze geograficznym, a uprawa pszenicy nigdy nie była tam szczególnie rozpowszechniona, tradycyjna proporcja mieszanki to dwie trzecie mąki żytniej i jedna trzecia mąki pszennej. Uzyskiwane wraz z doświadczeniem rezultaty pokazały, że „Lesachtaler Brot” można przechowywać dłużej dzięki wyższej proporcji mąki żytniej. Ta przekazywana wiedza dotycząca mieszanki odmian zbóż i dwóch różnych środków spulchniających, dokładnego czasu pieczenia, niezbędnej ilości drewna oraz odpowiedniego czasu rozpalania tradycyjnych pieców, zazwyczaj pozbawionych termometru do pomiaru właściwej temperatury, jest zawsze niezbędna w procesie produkcji. Około połowa chlebów „Lesachtaler Brot” jest wypiekana w istniejących piecach opalanych drewnem.

Od 2010 r. produkcja „Lesachtaler Brot” wpisana jest na listę niematerialnego dziedzictwa UNESCO. W 2018 r. międzynarodowy ruch Slow Food określił go jako „Presidia”, czyli produkt posiadający szczególną wartość dla zachowania lokalnych ekosystemów i regionalnych tradycji. Od 1983 r., w pierwszy weekend września każdego roku, w miejscowości Liesing w gminie Lesachtal odbywa się wiejski festyn i święto chleba. Podczas tych uroczystości uczestników nie tylko zachęca się do degustacji i zakupu „Lesachtaler Brot”: wokół tego regionalnego specjału zbudowany jest cały program.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/lesachtalerbrot/>

Dostęp do specyfikacji można również uzyskać bezpośrednio na stronie internetowej austriackiego Urzędu patentowego ([www.patentamt.at](http://www.patentamt.at)) pod poniższym adresem: „Marken/Marken anmelden/Herkunftsangaben”. Specyfikację można tam znaleźć pod nazwą oznaczającą produkt wysokiej jakości.

---