

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja specyfikacji produktu zmienionej w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej  
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2022/C 74/06)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych Komisji e-Ambrosia.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

**„SALINĀTĀ RUDZU RUPJMAIZE”****Nr UE: TSG-LV-1043-AM01 – 30 grudnia 2020****Państwo członkowskie lub państwo trzecie „Łotwa”****1. Nazwa(-y), która(-e) ma(-ją) być zarejestrowana(-e)**

„Salinātā rudzu rupjmaize”

**2. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]**

Klasa 2.24. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

**3. Podstawy do rejestracji****3.1. Czy produkt:**

- jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce;
- jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

„Salinātā rudzu rupjmaize” zawdzięcza swój specyficzny charakter przepisowi i metodzie produkcji.

W przeciwieństwie do innych rodzajów chleba żytniego w przepisie na „salinātā rudzu rupjmaize” nie przewiduje się użycia drożdży piekarskich, a potrzebne są jedynie gruba mąka żytnia, około 0,8 % kminku, 8–16 % cukru i do 3 % niesfermentowanego słołu żytniego.

Specyfika metody produkcji polega na tym, że przed przygotowaniem ciasta około 30 % mąki żytniej zostaje „osłodzone” tj. zaparzone, a zaparzona mąka jest następnie odkładana i fermentuje przez co najmniej 12 godzin. Ponadto zaparzona mąka jest przygotowywana w pojemnikach wykonanych z drewna drzew liściastych, w których po zaparzeniu schładza się ona wolniej niż schładzałyby się w misach z metalu lub innych materiałów. Po zaparzeniu mąki gorącą wodą (85–95 °C) utrzymuje się ją w temperaturze 63–65 °C przez kolejne 2–4 godziny, tak aby nastąpił rozkład skrobi na cukry, dzięki czemu produkt nabiera słodkiego smaku. Dodatkowo na ściankach pojemnika po poprzednio sfermentowanej zaparzonej mące pozostaje mikroflora zawierająca bakterie kwasu mlekowego, która

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

stopniowo wywołuje fermentację kwasu mlekowego i zwiększanie kwasowości zaparzonej mąki w trakcie jej schładzania. Fermentacja kwasu mlekowego hamuje rozwój niepożądanych mikroorganizmów. Długość procesu przygotowywania zaparzonej mąki i zaczynu umożliwia namnażanie się mikroorganizmów w wystarczającej ilości, aby nadać chlebowi pożądaną kwaśność, aromat i porowatość; z tego powodu nie dodaje się drożdży piekarskich.

Kolejną charakterystyczną cechą łotewskiego „salinātā rudzu rupjmaize” jest dodanie kminku w trakcie przygotowywania zaparzonej mąki i ciasta, dzięki czemu produkt uzyskuje specyficzny kminkowy aromat.

Łotewski „salinātā rudzu rupjmaize” znany jest również z podłużnego kształtu bochenka o długości co najmniej dwukrotnie większej od szerokości oraz ręcznie zaokrąglonych końcach; z gładkiej i błyszczącej ciemnobrązowej skórki pokrytej pastą skrobiową; oraz z aromatycznego miąższu. „Salinātā rudzu rupjmaize” jest wypiekany na gorącym palenisku, a nie na blachach bądź w formach. Dzięki temu zapewnia się intensywny przepływ ciepła, zachowanie ręcznie wypracowanego kształtu chleba i stworzenie większego bochenka o mocniejszej skórce.

### 3.2. Nazwa:

- jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu;
- określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu.

Słowo „salināt” oznacza „słodzić, osłodzić”, na przykład poprzez zalanie mąki gorącą wodą (K. Karulis, *Latviešu etimoloģijas vārdnīca* [Słownik etymologiczny języka łotewskiego], Tom II, 1992). Jest to pradawne słowo, które powszechnie używano w XVIII wieku w zachodniej części Łotwy.

Termin „salinātā rudzu rupjmaize” odnosi się do chleba wypiekanego z grubej mąki żytniej, do produkcji którego stosuje się zaparzoną mąkę, co oznacza, że część mąki jest zalewana gorącą wodą w celu nadania pieczywu słodkiego smaku.

Etnograf Indra Čekstere w swej pracy *Mūsu maize. Our Daily Bread* (Mūsu maize. Chleb nasz powszedni) (2004) wyjaśnia, że w Kurlandii „chleb żytni (rupjmaize) zwany jest »salinātā maize«, gdy część mąki jest zaparzona gorącą wodą”.

## 4. Opis

### 4.1. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

„Salinātā rudzu rupjmaize” jest wyrabianym na Łotwie chlebem z grubej mąki żytniej na naturalnym zakwasie; w procesie produkcji wykorzystuje się zaparzoną mąkę i zaczyn. Ten rodzaj chleba jest wypiekany w piecu z paleniskiem i formowany w kształcie podłużnego bochenka o wadze co najmniej jednego kilograma, o gładkiej i błyszczącej skórce, którą po upieczeniu smaruje się pastą skrobiową lub wodą.

Wygląd zewnętrzny i kształt: podłużny bochenek z zaokrąglonymi końcami, o długości co najmniej dwukrotnie większej od szerokości; na wierzchu można wykonać oznaczenie, a na bokach mogą być odcisnięte znaki.

Skórka: ciemna, gładka i błyszcząca; może być posypana kminkiem; na spodzie mogą znajdować się otręby, mąka lub liście klonu.

Miąższ: ciemny, z porami różnej wielkości; elastyczny; może być nieco wilgotny.

Smak i aromat: przyjemny aromat pieczonego chleba i kminku, słodko-kwaśny smak chleba żytniego.

### 4.2. Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

Metoda wytwarzania „salinātā rudzu rupjmaize” składa się z kilku etapów: przygotowania, chłodzenia i fermentacji zaparzonej mąki, zagniatania i fermentacji ciasta, podziału, formowania bochenków i pieczenia.

**Przepis na „salinātā rudzu rupjmaize” (z 10 kg mąki)(\*)**

<b>Zaparzona mąka</b> grubej mąki żytniej 3 kg nasion kminku 0,08–0,1 kg gorącej wody 6–8 litrów niesfermentowanego słoðu 0,05–0,3 kg Temperatura wody: 85–95 °C	Temperatura zaparzonej mąki początkowa: 63–68 °C końcowa: 35–28 °C Czas przygotowania: 12–24 godziny
<b>Fermentacja zaparzonej mąki</b> schłodzonej zaparzonej mąki 7–10 kg zaczynu 0,4–1,6 kg	Czas fermentacji: 3–6 godzin Temperatura fermentacji: 35–36 °C
<b>Ciasto</b> sfermentowanej zaparzonej mąki 7–12 kg mąki żytniej 7–10 kg cukru 0,8–1,6 kg	soli 0,15–0,2 kg Czas fermentacji: 2–3 godziny Temperatura fermentacji: 30–34 °C

\* Na podstawie powyższego przepisu uzyskuje się około 15–20 kg ciasta, z którego można wypiec 13–18 bochenków o wadze 1 kg każdy, przy czym należy pamiętać, że w czasie pieczenia traci się 10 % wagi. Po upieczeniu bochenki pokrywane są pastą skrobiową przygotowywaną poprzez gotowanie wody z mąką ziemniaczaną.

Mąka zaparzana w celu zrobienia „salinātā rudzu rupjmaize” jest grubą mąką żytnią. Zgodnie z tradycją zaparzana mąka jest przygotowywana w pojemnikach z desek z drewna drzew liściastych, osiki lub lipy, o objętości około 30 litrów; i jest mieszana drewnianą łopatką. Fermentację kwasu mlekowego pobudza mikroflora zachowana na ściankach pojemnika po poprzednio sfermentowanym cieście i dlatego pojemnik nie jest myty, tylko dokładnie oskrobowany i przechowywany w suchym miejscu. Zaparzane jest około 30 % (3 kg) całkowitej ilości mąki użytej do produkcji chleba (10 kg). Mąka odłożona do zaparzania i kminek są „osładzane”, tj. zaparzane wodą o temperaturze ok. 95 °C. Po tym procesie temperatura zaparzonej mąki powinna wynosić około 63–68 °C.

Zazwyczaj potrzeba 2–2,5 razy więcej wody niż mąki. Woda jest dodawana stopniowo, tak aby można było łatwo wymieszać ją z mąką, uzyskując jednorodną masę o konsystencji przypominającej gęstą śmietanę. Gdy zaparzona mąka osiągnie temperaturę 63–65 °C, dodaje się około 50–300 g niesfermentowanego słoðu żytniego i dokładnie miesza. Kminek i sól nadają zaparzonej mące kminkowego aromatu, a produktowi charakterystycznego słodko-kwaśnego smaku. Słodki smak powstaje w wyniku wywołanego przez sól rozkładu skrobi na cukry, natomiast kwaśny smak pochodzi od kwasu mlekowego i kwasu octowego będącego produktem fermentacji kwasu mlekowego.

Jeżeli masa zaparzonej mąki jest odpowiednio przygotowana, powinna mieć jednolitą konsystencję przypominającą gęstą śmietanę oraz szarobrazowy kolor. Po przygotowaniu zaparzoną mąkę należy pozostawić na 2–4 godziny w pojemniku, w którym ją przygotowano, utrzymując optymalną temperaturę (63–65 °C), tak aby skrobia przekształciła się w cukier. Następnie zaparzoną mąkę należy wymieszać, żeby ostygła. Chłodzenie i fermentacja zaparzonej mąki zachodzą w tym samym pojemniku przez około 12–24 godziny. Gdy temperatura wynosi około 36 °C, do zaparzonej maki dodaje się około 0,4–1,6 kg zaczynu z poprzedniej partii chleba w celu pobudzenia fermentacji kwasu mlekowego. Zaczyn należy najpierw wprowadzić w górnej części pojemnika, następnie, po kilku godzinach, należy go rozprowadzić głębiej, do połowy głębokości zaparzonej mąki, a na końcu aż do dna pojemnika. W trakcie fermentacji zaparzona mąka staje się nieco kwaśna i powstaje przyjemny, słodko-kwaśny smak.

Po fermentacji zaparzonej mąki ciasto jest zagniatane w drewnianym pojemniku lub misie do zagniatania. Do ciasta z zaparzonej mąki po fermentacji dodawane są mąka żytnia, cukier i sól; można dodać maksymalnie 10 % mąki pszennej. Ciasto jest zagniatane, aż przestanie przywierać do dłoni, a wszystkie składniki są równomiernie wymieszane. Górna powierzchnia ciasta jest wygładzana mokrymi dłońmi i przykryta, a następnie ciasto umieszcza się w ciepłym miejscu, gdzie dalej postępuje fermentacja. Pęknięcie górnej powierzchni ciasta i dwukrotne zwiększenie objętości wskazują, że ciasto sfermentowało. Można je następnie podzielić i upiec.

Sfermentowane ciasto jest dzielone na kawałki po zamoczeniu rąk w wodzie. „Salinātā rudzu rupjmaize” jest formowany w podłużne bochenki wygładzane mokrymi dłońmi; boki większych bochenków są nacinane, żeby nie pękały, a na powierzchni bochenka można naciąć krzyżyk, paski lub symbol. Bochenki ciasta mogą być położone na powierzchniach przykrytych tkaniną, deskach lub łopatach piekarskich, które są posypane otrębami lub pokryte liśćmi klonu; następnie są one wsadzane do pieca. Bochenki są pieczone na gorącym palenisku, a nie na blachach bądź w formach. Na początku procesu pieczenia piec zostaje rozgrzany do wyższej temperatury (280–350 °C), tak aby utworzyła się twarda skorupka, która nie pęknie. Później pieczenie jest kontynuowane w niższej temperaturze (200–250 °C). Trwa ono w przybliżeniu od godziny do dwóch godzin, w zależności od wielkości bochenka. Po wyjęciu z pieca gorące bochenki smaruje się pastą skrobiowa lub wodą, co powoduje, że skórka staje się miększa i bardziej błyszcząca.

### Organoleptyczne i fizykochemiczne wskaźniki jakości chleba

Kształt, wygląd zewnętrzny	Podłużny bochenek o długości co najmniej dwukrotnie większej od szerokości; z grubą, ciemną i błyszczącą skorupką, która może być posypana kminkiem
Porowatość miąższu	Równomiernie porowaty; pory mogą być różnej wielkości
Elastyczność miąższu	Ciemny, elastyczny i nieco wilgotny
Smak i aromat	Przyjemny aromat pieczonego chleba i kminku oraz słodko-kwaśny smak żytniego chleba
Kwasowość chleba, pH	5–10
Zawartość wilgoci w chlebie, %	38–45

Po upieczeniu gorący chleb jest pozostawiany do ostygnięcia, a następnie umieszczany w chłodnym i dobrze wentylowanym pomieszczeniu lub okrywany lnianą tkaniną. Po ostygnięciu chleb można sprzedawać w całości, w mniejszych kawałkach lub jako chleb krojony. Chleb można również pakować w materiałowe, papierowe lub foliowe torebki. Można go przechowywać w temperaturze pokojowej (15–25 °C) lub zamrozić (– 18 °C). „Salinātā rudzu rupjmaize” zachowuje świeżość przez długi czas i można go przechowywać przez co najmniej 5–10 dni.

#### 4.3. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

Chleb żytni zawsze był jednym z podstawowych artykułów spożywczych w łotewskich domach – dlatego nawet obecnie jest symbolicznym elementem łotewskiej tożsamości narodowej. Chleb żytni jest wymieniony w kanonie kultury łotewskiej w sekcji „Tradycje ludowe”. Kanon kultury łotewskiej, podobnie jak jego odpowiedniki w innych krajach europejskich, stanowi kompendium najwybitniejszych i najbardziej znaczących dzieł artystycznych i skarbów kultury odzwierciedlających najważniejsze kulturowe osiągnięcia w historii narodu.

Etnograf Indra Čekstere w swej pracy *Mūsu maize. Our Daily Bread* (Mūsu maize. Chleb nasz powszedni) (2004) pisze, że w łotewskich gospodarstwach domowych „najczęściej piecze się »salinātā rudzu rupjmaize«, po zalaniu mąki w pojemniku gorącą wodą”. Kawałek ciasta z poprzedniej partii chleba jest rozpuszczany w ciepłej wodzie i dodawany jako zaczyn. Płynne ciasto jest mieszane w pojemniku, a następnie pozostawiane na noc, aby fermentowało. Ubijane jest długą, drewnianą łopatką. Rano zaczyna się zagniatanie ciasta. Trwa ono długo, a w międzyczasie dodaje się kminku i więcej mąki. Zagniatanie ciasta kończy się, gdy nie przywiera ono już do dłoni. Pojemnik z fermentującym ciastem umieszcza się obok pieca, a na łopacie piekarskiej pokrytej mąką lub liśćmi klonu formowane są długie, małe bochenki, które szybko wkłada się do pieca.

W publikacji *Latviešu tradicionālie ēdieni* [Tradycyjne dania łotewskie] (której autorami są I. Heinola i S. Stinkule, a którą wydano w 2006 r. przy wsparciu Państwowej Fundacji Kapitału Kulturalnego) zwraca się uwagę, że do początku XX wieku Łotysze i Liwowie zajmowali się głównie rolnictwem i rybołówstwem, a podstawą ich diety był chleb żytni domowego wypieku i różne dania gotowane. W publikacji zawarto opis „salinātā rudzu rupjmaize”, zwracając uwagę, że w wyrobieniu chleba stosowano mąkę żytnią, której część zaparzano. Ciasto przygotowywano w drewnianym pojemniku, a jego fermentację osiągnano dzięki zaczynowi pozostawionemu z poprzedniej partii chleba i mikroorganizmom zachowanym na ściankach pojemnika. Z ciasta formowano podłużne bochenki, które pieczono w piecu opalanym drewnem.

W swojej książce *Daudzveidīgā maizīte* [Wiele postaci chleba] (1993) specjalistka od wyrobu chleba Zigrīda Liepiņa również podaje opis produkcji tradycyjnego „salinātā rudzu rupjmaize”, który wyrabiano jeszcze na początku XX wieku. W opisie podkreśla się wyjątkowość zaparzania mąki oraz długość jej fermentacji w drewnianych pojemnikach, dzięki czemu uzyskuje się charakterystyczny przyjemny aromat chleba oraz jego porowaty i elastyczny miąższ.

Nauczycielka rękodzieła i prowadzenia gospodarstwa domowego M. Leiše opisała sposób przygotowania „salinātā rudzu rupjmaize” i przepis na ten chleb. Podkreśliła, że do przygotowania tego chleba najlepiej użyć naczynia z drewna drzew liściastych oraz że określoną ilością gorącej wody należy zalać część mąki, którą trzeba następnie mieszać drewnianą łopatką, aż ciasto osiągnie jednolitą konsystencję. Około 12 godzin później, po ochłodzeniu zaparzonej mąki, dodaje się zaczyn, mieszaninę pozostawia się do fermentacji i dopiero po niej zagniata się ciasto. Sfermentowane ciasto jest następnie dzielone na kawałki i pieczone w gorącym piecu na palenisku. (*Praktiskā mājturība* [Prowadzenie domu w praktyce], książka opublikowana przez A. Gulbis, Ryga, 1931).

L. Dumpe opisała, w jaki sposób wypiekano „salinātā rudzu rupjmaize” około 1915 r., w swojej publikacji *Latviešu tautas ēdieni* [Tradycyjne dania łotewskie] (2006), opartej na materiałach zgromadzonych w czasie wypraw etnograficznych. Podkreśla, że: „zwykły chleb był poddawany fermentacji przy użyciu ciepłej wody o temperaturze 45–65 °C, natomiast chleb »salinātā«, był poddawany fermentacji przy użyciu gorącej wody o temperaturze 95 °C. Ciasto mieszano do momentu, aż nie przywierało do dłoni, a po naciągnięciu go palcem pozostawał biały pasek. Zagniecione ciasto przykrywano i ponownie poddawano fermentacji w ciepłym miejscu. Sfermentowane ciasto dzielono na kawałki, formowano w podłużne bochenki i pieczono na palenisku. Gorące bochenki smarowano wodą lub pastą skrobiową. Dzięki temu skórka stawała się delikatna i błyszcząca”.

---