Ref. Ares(2018)1447331 - 16/03/2018

Vienotais dokuments

Rucavas baltais sviests
ES Nr.: PGI-LV-02170
Iesniegšanas datums: 16-03-2018
PGI

1. REĢISTRĒJAMAIS NOSAUKUMS VAI REĢISTRĒJAMIE NOSAUKUMI

Rucavas baltais sviests (lv)

2. PIETEIKUMA IESNIEDZĒJA(-AS) VALSTS(-IS)

Latvija

3. LAUKSAIMNIECĪBAS PRODUKTA VAI PĀRTIKAS PRODUKTA APRAKSTS

3.1. Produkta veids

1.5. grupa. Eļļa un tauki (sviests, margarīns, eļļa u. c.)

3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

Produkts „Rucavas baltais sviests” ir sviests, kas satur pusi tauku un kam ir viendabīga, mīksta, plastiska konsistence.

Fizikālās un ķīmiskās īpašības:

Produkta garša – viegli skābena, gaisīga, ar svaigi kulta sviesta garšu un aromātu.

Smarža – tīra, raksturīga piena taukiem bez svešas smaržas un garšas.

Krāsa – no baltas līdz dzeltenai, novērojama krāsas nevienmērība plazmas pilienu nevienmērīgās izkliedes dēļ.

Konsistence – mīksta, putota, ar redzamiem iestrādātiem dažāda lieluma plazmas pilieniem, kas izdalās, produktu mehāniski spiežot.

Tauku saturs 39–41%.

Derīguma termiņš - 3 dienas no pagatavošanas brīža.

3.3. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Noteikumi attiecībā uz izmantoto barību un tās uz kvalitāti netiek noteikti.

Tiek izmantotas šādas izejvielas: labi atdzesēts biezs krējums (tauku saturs vismaz 35–40%), rūgušpiens vai piens, sāls. „Rucavas baltā sviesta" pagatavošanai ir jālieto krējums un vājpiena rūgušpiens, kas pārstrādāts no piena, vai piens.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Visi produkta ražošanas posmi (piena iegūšana un dzesēšana, piena separēšana un krējuma iegūšana, sviesta kulšana) jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi

Tradicionāli baltais sviests tika ēsts tūdaļ pēc sakulšanas kopā ar vārītiem kartupeļiem vai likts uz rupjmaizes. Tikai tad sviestam ir vajadzīgā konsistence – tas ir plastisks, čaugans. Tirgus vajadzībām sviests tūdaļ tiek safasēts kārbiņās un hermētiski noslēgts vai ietīts folijā (lai saglabātu to temperatūru un sviesta īpašības, kuras ir tā gatavošanas beigās, kā arī nodrošinātu produktam vienmērīgu kvalitāti un organoleptiskās īpašības).

Lai saglabātu sviesta kvalitāti un organoleptiskās īpašības – sviestu ir nepieciešams safasēt tūdaļ pēc pagatavošanas, konkrētajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Tikai tad to ir iespējams saglabāt nemainīgu 3 dienas.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Nosaukums „Rucavas baltais sviests" tiek izmantots, lai marķētu pārdošanai paredzēto sviestu, tāpēc arī sviesta vairumtirdzniecībā un mazumtirdzniecībā nosaukumam jābūt redzamam uz preces iepakojuma vai pie preces.

4. ĢEOGRĀFISKĀ APGABALA ĪSA DEFINĪCIJA

Rucavas novads atrodas Latvijā Kurzemes dienvidrietumos. Tas robežojas ar Nīcas, Grobiņas un Priekules novadu, kā arī Lietuvas Klaipēdas apriņķa Skodas un Klaipēdas rajonu.

5. SAIKNE AR ĢEOGRĀFISKO APGABALU

Pamatu saiknei ar ģeogrāfisko apgabalu veido produkta reputācija. Tā reputācija pamatojas uz senajām vēsturiskajām tradīcijām un īpašajām pagatavošanas metodēm.

Produkta ražošanas metode nav mainījusies kopš 19. gs. beigām, jo visa gatavošana joprojām notiek ar roku, masu maisot bļodā ar koka karoti. Produkta īpašo garšu un kvalitāti nodrošina tieši tas, ka masā sildīšanas laikā tiek savāktas atpakaļ paniņas un piekults rūgušpiens vai piens.

“Rucavas baltais sviests” mājsaimniecībās tiek gatavots jau kopš 19. gs. beigām. Tā gatavošanas receptes ir nodotas no paaudzes paaudzē. No senām dienām vārīti kartupeļi un baltais sviests bija lētākā un dažbrīd pat galvenā pārtika, jo katrā mājā bija govs un līdz ar to arī piens. “Rucavas baltais sviests” arī šobrīd tiek gatavots gandrīz katrā mājā. Baltā sviesta gatavošana šajā apgabalā agrāk bija ļoti nozīmīga, un šī nozīme ir saglabājusies līdz mūsdienām, jo tradicionāli galvenā saimniecības nozare joprojām ir lauksaimniecība un lopkopība, tāpēc Rucavas novada teritorijā piena produkti tiek īpaši ražoti un patērēti.

Etnogrāfe, Dr. Habil.. hist., profesore Linda Dumpe pētījumā „Latviešu tradicionālā piensaimniecība” (123. lpp.) norāda, ka tikai Rucavas apkārtnē („Kurzemē, sevišķi tās dienvidrietumu daļā”) „baltais sviests” ticis gatavots īpaši: „sasildītu krējumu bļodā lēni grieza ar vienu vai arī ar divām karotēm. Dažkārt bļodu sviesta taisīšanas laikā turēja traukā ar siltu ūdeni”, „beigās lej rūgušpienu un maisa”. „Citur Latvijā baltais sviests speciāli nav taisīts. Tas tikai dažkārt sanācis negribot – siltā laikā kuļot nepietiekami atdzesētu krējumu”. Taču Rucavā šim produktam ir bijusi ierādīta nozīmīga vieta, un tas kopā ar rupjmaizi kā lielākās novada veltes ir likts galdā, gan sagaidot valsts augstākās personas, gan citus goda viesus. Tā valsts prezidentam A. Kviesim, ministru prezidentam Dr. K. Ulmanim, ministru prezidenta b. M. Skujeniekam, kara ministram ģen. J. Balodim, zemkopības ministram J. Birzniekam un armijas komandierim ģen. K. Berķim 1935. gada oktobrī apskatot novadu nometnes, Kurzemes nometnē pie ieejas pasniedza „kukuli rupjas maizes un koka bunduli ar Kurzemes balto sviestu”. (Zemnieku veltes vadoņiem. Laikraksts “Rīts”, Nr. 282–a, 1935)

Kopš 2004.gada izveidotā Rucavas tradicionālās kultūras centra dalībnieces gadskārtu svētku pasākumos, dažādu kultūrizglītojošo programmu - „Rucavas goda mielasts” un „Vakarēšana” - ietvaros demonstrē baltā sviesta gatavošanas prasmi un piedāvā to degustēšanai.

Par produkta reputāciju liecina arī publikācijas reģionālajos laikrakstos, tūrisma bukletos, videofilmās un prospektos, tostarp Rucavas etnogrāfiskās mājas „Zvanītāji” prospektā (2005). Vienam tā ir bērnības garša, citam jaunatklājums, vēl kādam – necerēts piedzīvojums saistībā ar Rucavas novadu, ko apliecina no 2006.gada tradīciju nama „Zvanītāji” viesu grāmatā iekļautās atsauksmes.

Par “Rucavas baltā sviesta” reputāciju var spriest pēc šā produkta regulāras demonstrācijas izstādēs, svētkos un festivālos, pēc saņemtajām atzinībām, rakstiem presē un pēc informācijas plašsaziņas līdzekļos: „Baltais sviests tiešām ir gards!” („Padomnieks”, laikraksta „Kursas laiks” pielikums, Nr. 30 (50); „Kurzemnieku maltīte” („Praktiskais latvietis”, 11.08.2008.); „Tradicionālās gudrības Kurzemes sievu virtuvē” (laikraksta „Kurzemes vārds” pielikums „Kultūras pulss”, 22.01.2008.); „Māca putru vārīt gultā” (laikraksts „Kursas laiks”,16.02.2009.); "Īsts un patiess!" (žurnāls "OK!" Nr.44, 18.07.2014.); “Baltais sviests ar skunstīgo jušanu no Rucavas” (2014. gada 6. septembris, interneta portāls http://apollo.tvnet.lv/); “Baltais sviests jeb leitis” (2011. gada 12. februāris, interneta portāls http://apollo.tvnet.lv/).

“Rucavas baltais sviests” ir Rucavas kultūras un kulinārijas mantojuma neatņemama sastāvdaļa. Rucavā visos godos galdā tiek likts “Rucavas baltais sviests”, turklāt ar to parasti tiek cienāti arī viesi, tā prezentējot Rucavas tradīcijas un “garšu”.

Biedrība „Rucavas tradīciju klubs” un tradīciju kopa „Rucavas sievas”, kas darbojas tradīciju namā „Zvanītāji”, „Rucavas balto sviestu” popularizē tradicionālās kultūras programmā „Rucavas goda mielasts”. Tas tiek piedāvāts tūristiem, kad reizē ar citiem rucavnieku ēdieniem viesiem tiek dota iespēja nobaudīt arī „Rucavas balto sviestu”. Programmas apmeklētāju skaits „Zvanītājos” 2006. – 2015.gadā palielinājās (tai skaitā ietilpst arī viesi no ārvalstīm – zviedri, vācieši, ungāri, poļi, bulgāri, baltkrievi, igauņi, ukraiņi, angļi, krievi, japāņi, islandieši, holandieši, somi, lietuvieši). „Zvanītāju” viesu grāmatā ir daudz cildinošu atsauksmju gan par jauko uzņemšanu, gan garšīgajiem rucavnieku ēdieniem, tostarp „Rucavas balto sviestu”, kura izcilās garšas īpašības viesi izbauda gan ar vārītiem kartupeļiem, gan mājas rupjmaizi.

„Rucavas baltais sviests” ir pārstāvējis Rucavu un reizē arī Kurzemi un Latviju lielākos pasākumos un saņēmis atzinību: Rucavas dienā Rīgā, Latvijas etnogrāfiskajā brīvdabas muzejā (2005.), Annas dienā un Jāņos Papes „Vītolniekos” (2006.–2016.), fotoakcijā „1 diena Latvijā” (etnogrāfiskajā mājā „Zvanītāji”, Rucavā, 2007.), NATO samitā Latvijas kultūras prezentācijas pasākumā Latvijas etnogrāfiskajā brīvdabas muzejā (2008. g. augustā), Rucavas dienā Liepājas pedagoģijas akadēmijā Letonikas kongresa laikā (2008.), Eiropas kultūras mantojuma dienā Papes Ķoņu ciema Mikjāņos (09.09.2011.), Jurģu festivālā Palangā (26.04.2013.) un Baltu vienības dienā Rucavā (13.09.2014.).

Tradīciju kopa “Rucavas sievas” organizē seminārus un meistarklases „Rucavas baltā sviesta” gatavošanā un demonstrē baltā sviesta gatavošanas prasmi, kā arī piedāvā to degustēšanai ar iespēju iegādāties Rīgas, Liepājas un citos gadatirgos un festivālos. „Rucavas baltā sviesta” gatavošana demonstrēta laikrakstam „Kursas laiks” (2002.), žurnālam „Ievas māja” (02.05.2007.), laikrakstam „Kurzemes vārds” (2008.), žurnālam „Praktiskais latvietis” (2008.), Latvijas televīzijas LTV1 raidījumam „Panorāma” (2008.), Latvijas televīzijas LTV7 raidījumam „TE – Latvijas jaunatklāšanas raidījums” (2012.), radio tiešraidē no „Zvanītājiem” raidījumā „Nedēļas nogale” (11.10.2014.) un reģionālās Aizputes TV raidījumā „Rucavniece Mirdza Ārenta”.

Atsauce uz produkta specifikācijas publikāciju

http://www.zm.gov.lv/partikas-un-veterinarais-dienests/statiskas-lapas/partikas-uzraudziba/lauksaimniecibas-un-partikas-produktu-norazu-registracija?nid=2247