

**PIETEIKUMS REĢISTRĀCIJAI
AIZSARGĀTAS ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES REĢISTRĀ
PADOMES REGULA (EK) NR. 1151/2012**

1.Pieteikuma iesniedzēju grupas nosaukums un adrese:

AS „ Smiltenes piens” Smiltenes ražotne : LV A 008046

Adrese: Smiltenes novads, Smiltene, Mūrnieku iela 2,

LV- 4729, Latvija

Tālruņa numurs: +371 29152344

E-pasta adrese: birojs@smiltenespiens.lv

Elektroniskā pasta adrese: birojs@smiltenespiens.lv

Fakss: +37164707600

2.Pieteikuma iesniedzēju grupas dalībnieki:

AS „ Smiltenes piens” Blomes ražotne : LV A 008047

SIA “Vidzemīte” Reģistrācijas nr. 43903000685

II Produkta specifikācija

1. Reģistrējamais nosaukums

Siers “Latvijas siers”

2. Vai nosaukums

Aizsargāts cilmes vietas nosaukums

Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

3. Produkta veids

1.3. grupa. Siers

4. Produkta apraksts

Ar nosaukumu „Latvijas siers” apzīmē sieru, kuram ir šādas īpašības: tas ir puscietais, nogatavinātais siers, un daudzos gadu desmitos saglabāta receptūra un ražošanas metode, līdz ar to apzināti veidotais izskats, krāsa un garša nodrošina šā siera tradicionālo raksturu un īpašības. Ražošanā izmanto vienas dienas slaukuma pienu no Latvijas brūnās šķirnes govīm. Šāda izvēle – izsekojams piens garantē augstas kvalitātes siera ieguvī.

Siera ārējais izskats un forma: garenas formas siera klucis, viena gabala izmēri ir 320x280x100 cm. Negriezts gabals sver no 3,5 līdz 3,8 kilogramiem. Sieru klāj gaiši oranžas nokrāsas tīra, nedaudz mitra, neapkaltusi mizas kārtiņa bez bojājumiem.

Fizikālās īpašības

Produkta garša: tikai šai šķirnei specifiska, viegli asa – pikanta, ar nedaudz jūtamam amonjaka piegaršu, kas citu veidu sieriem nav raksturīga. Šādu garšu panāk ar attiecīgu tehnoloģiju sierā notiekošā dziļā bioķīmiskā procesa rezultātā. Garšu „sargā” siera mizas apvalciņš.

Smarža: spēcīgi izteikts aromāts, diezgan ass. Arī smaržu sargā siera mizas apvalks. Tomēr pilnīgi to noslēpt un no tās pasargāt apkārtni nav iespējams. No iepakojuma izņemts siers ar savu specifisko smaržu ātri piepilda telpu.

Konsistence: vidēji cieta apkārtējā garoziņa (apvalks). Mīkstums – vidēji mīksts. Šķēles liecot, viegli lūzt.

Izskats šķēsgriezumā: sieram ir īpašs mežģiņveida neregulāru formu acojums.

Krāsa: siera kluci no ārpuses aptver gaiši oranža miziņa. Iekšpusē masa ir no baltas līdz maigi dzeltenai krāsai.

Izejvielas: pasterizēts piens, kalcijs, hlorīds, pienskābe, baktēriju tīrkultūra, mikrobiālais ferments, vāramā sāls, tīrkultūra *Brevibacterium Linens*.

Ķīmiskie rādītāji:

tauku saturs sausnā	45%
mitruma saturs	≤ 46%
beztauku daļas mitrums	54 – 69%
sāls saturs	≤ 1,8 g

Enerģētiskā vērtība: 293 kcal/1218 kJ

Īpašie ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Visi ražošanas posmi notiek konkrētajā ģeogrāfiskajā apgabalā (piena ieguve, siera ražošana, gabalu presēšana, sālīšana, žāvēšana, nogatavināšana, kā arī siera kluču griešana, iepakošana un marķēšana).

5. Ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Smiltenes novads: Latvija, Vidzeme.

Smiltenes novads robežojas rietumos ar Cēsu novadu, dienvidos ar Gulbenes novadu, austrumos ar Alūksnes novadu, ziemeļos ar Valmieras un Valkas novadiem, kā arī ar Igaunijas Valgas un Veru apriņķiem. Novada centrs ir Smiltenes pilsēta.

6. Izcelsmes apliecinājums

Produkts tiek marķēts ar norādi „Latvijas sers”, un tā ražošana atbilstoši specifikācijai notiek Smiltē. Ražotāji ir iekļauti ražotāju grupas „Smiltēnes piens” ražotāju reģistrā un veic produkta rakstveida uzskaiti. „Smiltēnes piens” ražotāji norāda konkrēto ražotāju un tā adresi. Ražotāji nodrošina visu ražošanas posmu rūpīgu uzraudzību un reģistrāciju, uzturot reģistrācijas reģistru un ziņojot kontroles iestādei par saražotā produkta daudzumu, lai garantētu produkta izsekojamību. Kontrolē, lai nodrošinātu atbilstību šīm prasībām, veiks attiecīgā pārbaudes struktūra.

7. Apraksts par produkta ražošanas metodi

Produkta „Latvijas siers” ražošanas process gadu gaitā ir pilnveidots un precīzi izstrādāta ražošanas tehnoloģiskā instrukcija, kas tiek skrupulozi ievērota kopš 2000. gada, kad to sāka ražot AS „Smiltēnes piens”. „Latvijas siera” ražošanai izmanto svaigpienu, kas iegūts tikai un vienīgi noteiktā saimniecībā Smiltēnes novadā, saimniecībā tiek audzētas Latvijas brūnās šķirnes govīs. Šāda izvēle – izsekojams piens, kas nodrošina augstas kvalitātes siera iegūvi. Vienai siera partijai, t.i. 1,1 tonnām, vajadzīgs ne vairāk kā 10 tonnas normalizēta piena maisījuma, lai piena maisījuma tauku saturs būtu 2,5 – 3,0%, jo jāiegūst siers, kura sausnā, ir 45% tauku saturs. Piens maisījumu iegūst pienam pievienojot vājpienu līdz nepieciešamajam tauku saturam. Piens maisījumu pastērizē 15 – 20 sekundes +72° - +76° C, pēc tam atdzesē līdz ieraudzēšanas temperatūrai, kas ir +30° - +34° C. Seko ieraudzēšana: pievieno kalcija hlorīdu (0,45 – 0,55 kg uz 1 t), kad piena vannā iepildīti 40 % no kopējā piena daudzuma, pievieno pienskābo baktēriju tīrkultūru. Piens maisījumu kopā ar fermentu recina 25 – 30 minūtes. Recekļa skābumam raudzēšanas beigās jābūt pH 6,45 – 6,6. Nākamais „solis”: 15 – 20 minūtēs jāsgriež recekļi no 7 – 10 mm lielos graudos. Tālāk siera vannā seko sūkalu sinerēze, maisot siera graudus ar sūkalām siera graudu izmērs samazinās līdz 3 – 6 mm. Graudu veidošanas ilgums 10 – 15 minūtes. Tad novada 40% no sūkalu daudzuma. Maisa graudus (8 – 15 min.), maisīšana nepieciešama, lai nesalīptu siera graudi un neveidotos graudu kamoliņi. Maisot, graudus ar sūkalām uzsilda līdz t° +35° – 40° C. Sildīšanas laikā pievieno līdz 1,5 tonnām +50° - +60°C siltu ūdeni. Viegli maisot graudus, 40 – 60 min. tos nogatavina. Tad sākas siera veidošana: siera graudus un sūkalas ar sūkņa palīdzību padod uz siera presi, kur graudus kopā ar sūkalām sapilda formās. Liekās sūkalas tiek novadīta un sākas siera pašpresēšanās, kas ilgst 10 – 15 minūtes. Presēšanas kopējais ilgums ir 80 – 95 minūtes. Šajā laikā presēšanas spiediens pakāpeniski tiek kāpināts. Pēc presēšanas siera pH ir 5,8 – 6,3. Seko siera gabalu apstrāde: paceļ preses vākus, pakāpeniski izņem nopresētos siera

gabalus un katram gabalam apdarina maliņas. Līdz ar to siera gabali ir sagatavoti sālīšanai sālījumā, kura t^o ir + 8° - +14° C. Sāls šķīduma koncentrācija ir 16-18%, temperatūra telpā ir +6° - +14°, sālīšana ilgst 20 – 24 stundas. Kad šis process noslēdzies, siera gabalus apžāvē: tos novieto uz speciāliem apžāvēšanas plauktiem, obligāti sekojot, lai starp siera gabaliem būtu spraugas.

Siers apžūst +6° - +14° temperatūrā 18 – 48 stundu laikā. Atkal apdarina siera maliņas un virsmu.

Nogatavināšanas pagrabā siera gabalus liek plauktos uz skujkoka (priedes) dēļiem, atkal ievērojot prasību, lai starp gabaliem būtu spraugas. Skujkoka dēļi tiek izmantoti tāpēc, ka tajos esošie sveķi kavē nevēlamā pelējuma un mikrofloras attīstību. Katru gabalu rūpīgi apsmidzina ar īpašo sarkanās tīrkultūras (glemes) *Brevibacterium linens* šķīdumu (nogatavināšanas pagrabā ir +8o- +13oC temperatūra un 90 – 99% gaisa relatīvais mitrums). Nogatavināšanas laikā siera gabali tiek mazgāti un grozīti vismaz reizi nedēļā. Tas nepieciešams, lai gleme izplatītos vienmērīgi uz visām siera gabalu plaknēm. „Latvijas sieru” nogatavina vismaz 45 dienas.

Pēc nogatavināšanas „Latvijas siera” smagos gabalus, svarā no 3,5 kg līdz 3,8 kg, nesagriež vai pārgriež uz pusēm. Katru gabalu iesaiņo pergamentā, tad folijā. Uz iepakojuma uzdrukāta autentiska lauku sēta un Latvijas karogs. 250 g gabaliņos sagrieztie sieri tiek iefasēti plēvē un ielikti kartona kastītē, uz kuras ir Latvijas kontūra un Latvijas karogs. Šādi safasētos sierus ievieto transportēšanas kastēs (saskaņā ar klienta vēlmēm).

„Latvijas siera” realizācijas laiks: svara gabalam 45 dienas, fasētiem gabaliem 60 dienas (tik ilgi safasētu sieru drīkst uzglabāt uzņēmuma noliktavā).

Aptuveni pēc 45 dienām siers var sākt ceļu uz veikaliem.

Uzglabāšanas temperatūra 0 - +10°C

Izražotam sieram tiek piešķirts partijas numurs.

Siera partija - noteiktā tehnoloģiskā secībā un laikā izražots siera daudzums no ne vairāk kā 10 tonnām piena maisījuma, kas sagatavots no vienā dienā vesta svaigpiena, to separējot, normējot un pasterizējot.

8. Informācija par produkta saikni, reputāciju un ģeogrāfisko apgabalu

Produkta saikni ar ģeogrāfisko apgabalu veido 70 gadus senas tradīcijas, nemainīga ražošanas metode, tradicionālās receptūras ievērošana, produkta kvalitatīvās īpašības, reputācija un cilvēkfaktors: zinošu, pieredzes bagātu siera meistarų ilggadējā prakse un augstā atbildība, intensīva zināšanu apmaiņa kolektīvā tikšanās reizēs un kopīgā mūžizglītībā, kurai jau izsenis bijusi nozīme „Latvijas siera” nepieciešamo ražošanas prasību saglabāšanā.

Produkta kvalitāti nodrošina vairāki faktori:

- svaigpiena izcelsme un kvalitāte: piens no Latvijas brūnās govju šķirnes govīm (tauku saturs 3.8 – 4,7%, olbaltumvielu – 3,0% – 3,7%). Olbaltumvielām ir paaugstināti kazeīna un A un B frakciju daudzumi, tādēļ pienā ir maz šķīstošā proteīna un visas olbaltumvielas tiek izmantotas siera gatavošanā,

- Īpašas meistaru prasmes tehnoloģiskā procesā, lai nodrošinātu siera formu - pienu normalizē līdz tauku saturam 2,5 – 3,0% tauku procents sieram sausnā - 45 %, nogatavināšanas temperatūra 10-14°C.

Pie augstāka tauku satura sausnā un augstākas temperatūras nogatavināšanas kamerā siera gabals var zaudēt savu formu.

- Īpaši materiāli produkta nogatavināšanas kamerā: vairāk nekā 25 gadi vai priedes koka dēļi, uz tiem ir „vēsturiskā” gleme. Skujkoka dēļi tiek izmantoti tāpēc, ka tajos esošie sveķi kavē nevēlamā pelējuma un nevēlamas mikrofloras attīstību.
- Arī stāsts par telpām ir īpašs. Smiltēnē siera uzglabāšanai ir uzbūvēta speciāla kamera, paredzot īpašu ventilācijas režīmu: gaiss tiek pūsts nevis uz āru, bet uz iekšpusi. Ražotnē ir radīti īpaši specifiski apstākļi: ar kaļķi apstrādāta betona siena, uz kuras uzsmidzināta tīrkultūra. Īpašas cilvēkprasmes tehnoloģiskajā procesā nodrošina sieram mežģīņveida neregulāru formu acojumu, ko iegūst ražošanas procesā, precīzi ievērojot ražošanas tehnoloģiju.
- „Latvijas siera” gabalus speciāli iepako, kā aprakstīts 7.nodaļā, lai saglabātu gan siera smaržu, gan garšu. Kopš 2019.gada uz „Latvijas siera” 250 g iepakojuma ir Latvijas kontūra, uz lielo svāra gabalu iepakojuma ir identiska lauku sēta.

„Latvijas siera” vēsture aizsākusies sen, 1928.gadā, un kādreizējā receptūra, atbilst „Latvijas siera” mūsdienu receptūrai, nopublicēta „Lauksaimniecības leksikons”, 1937.g., „Zelta grauds”.

Valmieras piena kombināta galvenais speciālists siera ražošanā Valdis Tipsis, kuram 86 gadi, dalās atmiņās, kas publicētas laikrakstā „Ziemeļlatvija” 2024.gada 26. janvāra numurā. Viņš stāsta, ka 1928. gadā Rīgā piena pārstrādes nozares speciālisti sanāksmē esot atzinuši, ka Latvijā izdevies izveidot jaunu siera šķirni ar acainu, pikantu mīkstumu, kuram pāri klājas gaiši oranža garoziņa. „Lauksaimniecības leksikonā” (1937., „Zelta grauds”) publicēta šā siera receptūra, kura identiska „Latvijas siera” receptūrai. Secinājums: tas bijis „Latvijas siers”. Valda Tipša teikto apstiprina gan „Latvijas Konversācijas vārdnīca”, gan grāmata „Mūžīgais piens. Pienaimniecība no sendienām līdz mūsdienām (2007., „Vecais pienaimnieks”).

Valdis Tipsis minētajā publikācijā laikrakstā „Ziemeļlatvija” turpina šķetināt atmiņas: „„Latvijas sieru” ražojuši daudzās pienotavās Vidzemē un Zemgalē.

1956. gadā Raunas pienotavā sāka strādāt mans skolasbiedrs Jānis Ozols. Viņš stāstīja, ka jau pāris gadus Raunā tas tiek gatavots siermeistara Andreja Dabāna uzraudzībā. Tā, siermeistariem mainoties, turpinājās līdz 2000. gadam, kad Raunas pienotavu likvidēja un par „Latvijas siera” mājvietu kļuva AS „Smiltēnes piens”.

Vitālija Begunova grāmatā „Sieri un sieru ēdieni” (krievu valodā 1974.g., latviešu valodā 1977.g. „Liesma”) vairākas lappuses (no 90. Līdz 93.lpp.) veltītas „Latvijas sieram”, un autors šo sieru raksturo kā neparastu, kuram piemīt asa garša un aromāts.

„Latvijas siera” jaunākā vēsture sākusies un turpinās AS „Smiltēnes piens”, kur atbilstoši Eiropas Savienības prasībām, iekārtoja ražotni ar īpašu ventilācijas sistēmu, izvēlējās jaunu glemi. Diemžēl, tā „neauga”. Uz sienām krājās melns pelējums, un pēc pusgada eksperimentiem secināja, ka „Latvijas sieram”

vajadzīgi specifiski apstākļi. No Raunas pienotavas atveda dēlīšus ar „vēsturisko” glemi, lai īpašo baktēriju (*Brevibacterium linens*) iedzīvinātu. Gleme sāka augt, un ražošanas process varēja sākties.

Glemei ir būtiska loma: tā veido apkārt siera klucim gaiši oranžu garoziņu jeb virskārtu. AS „Smiltenes piens” glemi nemazgā nost, jo tieši tā piešķir sieram pikantumu.

„Latvijas vārdā nosauktā siera baktērija tiešām ir cimperlīga būtne. Uz Smiltēni šis siers pārcēlās no Raunas pienotavas, un dzīvo kopš 2000.gada. (...) Raunā noliktavā, kur glabājās „Latvijas siers”, bijusi izteikta amonjaka smarža. Tur ieejot asaroja acis un smaka cirtās degunā,” laikrakstam „Neatkarīgā Rīta Avīze” (2015.g. 19.jūnijs) stāsta AS „Smiltenes piens” valdes priekšsēdētāja Ilze Bogdanova, uzsverot, ka līdzīgi kā maizei ieraugs, arī gleme ir jāatjauno, to „pārnesot” no gatavākiem siera klučiem uz jaunākiem.

„Latvijas sieram”, iespējams slavenā nosaukuma, īpašās smaržas un garšas dēļ un faktam Latvijā tādām būt vienīgam produktam, vienmēr bijusi mediju: TV reportāžu, pat filmu, laikrakstu un žurnālu aprakstu, ēdināšanas iestāžu slaveni šefpavāru sakāpināta uzmanība un interese.

„Veiksme bieži pavadījusi konkursos. Konkursos žūrijas nav skopojušās ar balvām. (...) Reizi divos gados notiek siera konkursi, un „Latvijas siers vienmēr saņēmis godalgas savā grupā, jo īstenībā jau tam konkurentu nav. Tāda tipa siera neražo, esam Baltijā vienīgie. (...) Tāpēc „Latvijas siers” ir un paliks „Latvijas siers,” tā Ilze Bogdanova turpina, „Neatkarīgajai Rīta Avīzei”, 2015.g. 19.jūnijs.

Latvijas Pienšaimnieku centrālās savienības produktu kvalitātes konkursos (2002., 2006., 2010.gadi) „Latvijas siers” saņēmis ne tikai atzinības rakstus kā „Labākais siers”, bet arī citus novērtējumus, piemēram, neatkarīgo ekspertu un žurnālistu balvu „Par vislabāko siera dizainu”.

Par sieriem Latvijā biedrība „Siera klubs” ir uzsākusi divas dokumentālas filmas „Piena deja” un „Mūžīgais piens”, katra 30 minūtes. Šajās filmās iekļauts stāsts arī par „Latvijas sieru”.

„Latvijas siera” reputāciju un atpazīstamību gadiem veido un stiprina skatītākās televīzijas TV-1 raidījumi, bet profesionāli veidotie sižeti aicina: nāc un nobaudi. „Latvijas sieru” kā unikālu mūsu valsts fenomenu žurnālists Māris Olte pasniedz raidījumā „TE” (2015.g.). TV-1 raidījumi „Iekodies Latvijā”(2020.g.) un „Izgaršo Latviju” (2023.g.) ļauj ieskatīties gan siera ražošanas procesā, gan ēdienu gatavošanā. Latvijas TV-3 raidījums „Bez tabu”(2017.g.) sižetā „Kamēr vieni pretīgi novēršas, otri ar lielu baudu notiesā! Kādēļ siers, kas nes Latvijas vārdu, tik jocīgi ož?” palīdz patērētājiem atminēt „mīklu” par „Latvijas siera” īpašo smaržu un garšu. Kopumā patērētājam šādas tēmas stiprina ticību ekskluzīvajam produktam, veido tā pozitīvo tēlu.

Materiāliem par „Latvijas sieru” drukātie mediji pat ar uzkrītošiem, līdz ar to piesaistošiem virsrakstiem cenšas pievilināt lasītājus. Piemēram, „Smird. Tas labi” („Diena”, 2009.g. 19.jūlijs), „Pikantais gardums, kam Latvija vārdā” („Neatkarīgā Latvijas Avīze”, 2015.g. 19.jūnijs), „Godam nes Latvijas vārdu: „Latvijas siers” („Dienas Bizness”, 2018.g. 10. septembris) u.c.

„Latvijas siera” popularizēšanas veiksme stāstu papildina biedrības „Siera klubs” izdotās grāmatas „Četri gadalaiki ar sieru (2005.g.), „Siers novēl labu apetīti” (2009.g.), „Pavārdziesma sieram (2014.g.), kurās ir gan informācija par ražotāju, gan ēdienu receptes ar „Latvijas sieru”. Skolēnu auditorija ar šo produktu var iepazīties, lasot „Siera kluba” izdotās pašu bērnu rakstītās un

ilustrētās grāmatas „Pasakas piena glāzē”(2007.g. un „Piena pasaku kamoliņš” (2016.g.).

„Siera kluba” un izdevniecības „Latvijas Avīze” sadarbības rezultātā tapušas trīs tematiskās avīzes (katrs žurnāls 64 lpp. apjomā): „Siera Avīze” (2023.g.), „Piena labumi” (2005.g.), „Piens un tā labumi” (2016.g.). Autore: „Siera kluba” valdes priekšsēdētāja, žurnāliste Vanda Davidanova. Katrā šajā izdevumā ir informācija par „Latvijas sieru”, kā arī ēdienu receptes. Padomos saimniecēm norādīts: „„Latvijas siers”, sarežģīts un izsmalcināts, ir apetīti rosinošs pirms pusdienām, bet brokastīs var būt pamatēdiens uz sviestmaizēm. Labi garšo ar vīnu un alu.”

„Latvijas siers” tiek popularizēts ne tikai medijos, bet arī pasākumos, kurus aktīvi organizē gan AS „Smiltenes piens”, gan biedrība „Siera klubs”. Katru gadu notiek degustācijas Smiltenes pilsētas svētkos, profesionālajās mācību iestādēs organizētajos semināros „Meistara diena” Rīgā, Smiltēnē, Ogrē, Kuldīgā, Kandavā, Aizkrauklē u.c., taču visaptverošākie ir svētki „Latvijas novadu Siera diena”, un tos jau 22 gadus rīko dažādās Latvijas pilsētās, pulcinot tūkstošus apmeklētāju, un viņiem ir iespēja gan nogaršot, gan iegādāties desmitiem šķirņu sierus, tajā skaitā „Latvijas sieru”. 2004. gadā Smiltēnē organizētajā Siera dienā vislielākais pārsteigums bija no „Latvijas siera” gatavotais saldējums.

Jaunajai paaudzei – skolēniem ir iespēja doties ekskursijās uz AS „Smiltenes piens” un iepazīt ražotnes darbu, arī – populārākās sieru šķirnes, kuru priekšplānā ir „Latvijas siers”.

„Latvijas siers” tiek izmantots pavāriem – profesionāļiem un topošajiem pavāriem organizētajos konkursos. Cēsu novadā Jaunmuižas profesionālajā vidusskolā 2009.gadā konkursā „Latvijas garša sierā un medū” 16 komandu konkurencē ēdiens ar „Latvijas sieru” ieguva 1.vietu (publikācija žurnālā „HoReCa”, 2009.g., maija numurā „Siers un medus – kā garša un kā māksla”). Biedrības „Siera klubs” īstenotajā Eiropas Savienības trīs gadu (2009. – 2012.) projektā „Komunikāciju programma sieram un citiem piena produktiem” notika neskaitāmas degustācijas skolās un lielveikalos, izstādes „Rīga Food” ietvaros no 100 kg dažādu šķirņu sieriem, t.sk. no „Latvijas siera”, veidoja „Latvija – siera laimīgā zeme”, konkurss „Piena produkti – spēkpilna dzīve”, svētki „Piena produktu balle”, bija daudz publikāciju, un projekta rezultātā arī „Latvijas siers”, vienmēr būdams citu vidū, bija ieguvējs.

„Siera klubs” izcilākajām sieru šķirnēm, sadarbībā ar profesionāļiem – māksliniekiem, šuva tērpus un tādu darināja arī „Latvijas sieram”. Siera svētkos Madonā (2006.g.), Ventspilī (2017.g.), Starptautiskajā izstādē „Rīga Food” (2011.g.) tika organizētas „Siera tērpu skates”. Tās piesaistīja simtiem pasākumu apmeklētājus, bet jo īpaši svarīga bija mediju ievērtību.

2023. gada 23.novembrī Ogres tehnikumā notika „Siera un medus diena”, kurā piedalījās zemkopības ministrs Armands Krauze. „Latvijas siers” degustācijā pasniegts ar medu, kļuva par pasākuma „naglu” (publikācija laikrakstā „Ziemeļlatvija” 2023.gada 15.decembris, „„Smiltenes piens” nākamo gadu iesāks, turpinot attīstību ”).

Latvijā „Latvijas siers”, būdams vienīgais tik īpašs, bieži tiek cildināts. Taču šis produkts arī pats nepaliek „parādā”: tas ar savu īpatnību buķeti spodrīna Latvijas un ražotāja AS „Smiltenes piens” vārdu un ir kļuvis par Smiltenes vizītkarti.

9. Kontrolējošā iestāde

Nosaukums: Pārtikas un veterinārais dienests

Adrese: Peldu iela 30, Rīga, LV-1050

Tālruna numurs: +371 67095230 E-pasta adrese: pasts@pvd.gov.lv

Publiska Privāta

Visa produkta specififikācijas pārbaude.

10. Pielikumi

"Latvijas siera" prezentācijas pasākumi un informācija par publikācijām



.AS "Smiltenes piens" ražotne Blomē. Tajā kopš 2000.gada mājvietu atradis "Latvijas siers".



"Latvijas siera" kluči nogatavināšanas pagrabā.



SIA "Vidzemīte" Latvijas brūno govju ganāmpulks. Tās ir gotiņas, no kuru piena ražo "Latvijas sieru".



Raksts "Smird. Tas ir labi!" laikrakstā "Diena", 2009.g. 19. jūnijs.



Biedrības "Siera klubs" izdotajās grāmatās gan "Latvijas siera" popularizēšana, gan receptes ar šo sieru.



Raksts "Pikantais gardums, kam Latvija vārdā" laikrakstā "Neatkarīgā Rīta Avīze", 2015. g. 19. jūnijs.



Biedrības "Siera klubs" sagatavotie žurnāli (katrs izdevums - 64.lpp.). Katrā žurnālā arī šdienu receptes ar "Latvijas sieru".



AS "Smiltene piens" dažādos izdevumos popularizējis "Latvijas sieru".



Izcilais šefpavārs Mārtiņš Rītiņš labprāt popularizēja Smiltēnē ražotos sierus, t.sk. "Latvijas sieru".



Biedrības "Siera klubs" 2009.gadā organizētajā konkursā "Latvijas garša sierā un medū", kas notika Jāņmuižā, 16 komandu konkurencē 1.vietu ieguva skolotājas no Valmieras profesionālās vidusskolas; viņu gatavotais ēdiens ar medu un "Latvijas sieru". Raksts žurnālā "HoReCa".



Latvijas izcilākajiem sieriēm profesionāla māksliniece šuva tērpus, ar tiem atklājot siera "raksturu". Attēlā (pa labi) tērps "Latvijas sieram". Ventspilī, Madonā, Rīgā organizētas Siera tērpu skates.



Vislatvijas pavāru- profesionāļu konkurss "Nāc gaismā ar sieru!" (2005.gads). Uzvarēja pavāru komanda no Daugavpils, ēdienā izmantoja "Latvijas sieru".



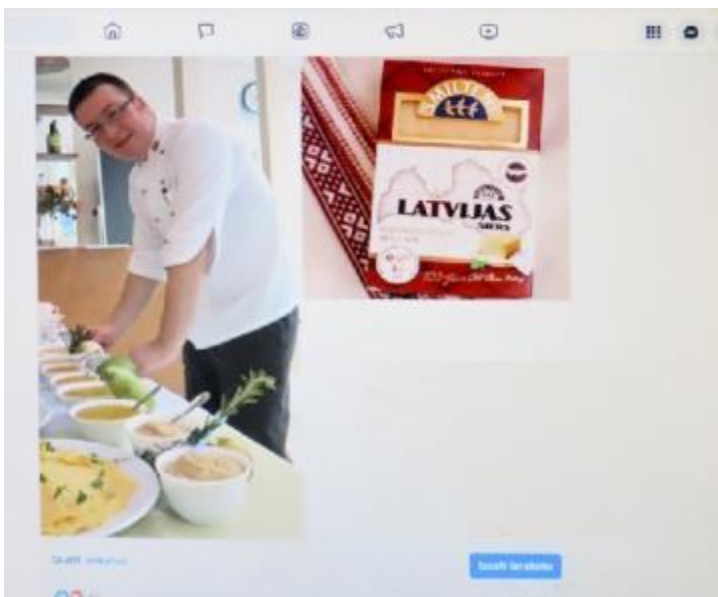
Limbažos svētkos "Piena produktu balle" sieru degustācija apmeklētājiem. Galdā dažādi sieri, arī "Latvijas siers".



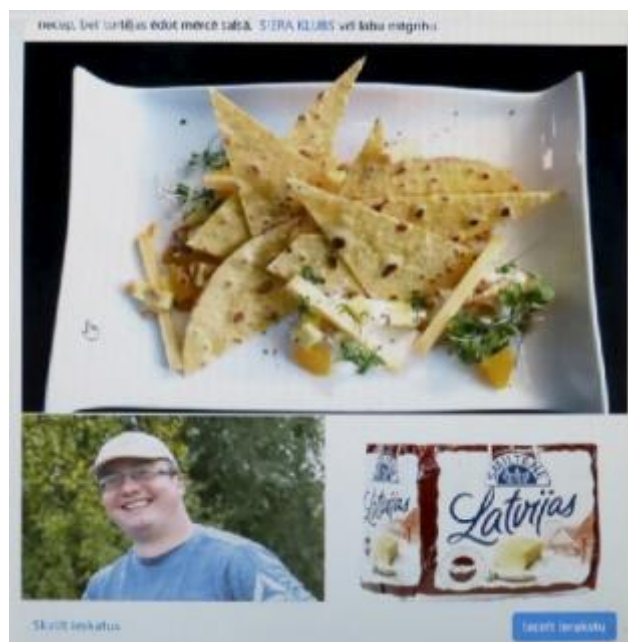
Skrundas vidusskolā (2010.g) Vislatvijas jauno pavāru konkurss " Piena produkti - spēkpilna dzīve". Gan degustācijās, gan konkursa ēdienu gatavošanā izmantots "Latvijas siers".



No 100 kg siera, t.sk. no "Latvijas siera" jauno pavāru izpildījumā tapa "Latvija - laimīgo siera zeme" (2012.g.marts, Ķīpsala)



Seminārā "Meistara diena" šefpavārs Tomass Godiņš gatavoja paraugēdienus no "Latvijas siera"



(2021.g.).Žurnālam "Praktiskais Latvietis" šefpavāra Tomasa Godiņa izstrādātās receptes ar "Latvijas sieru"(2021.g. aprīlis).



"Siera kluba" un Ogres tehnikuma 2023. gada nogales pasākums "Siera un medus svētki", kurā galvenais varonis bija "Latvijas siers". Piedalījās zemkopības ministrs Armands Krauze. Publikācija laikrakstā "Ziemeļlatvija", 2023. g.15. decembrī.



Smiltēnē ražo "Latvijas sieru", kura garšu pazīstam gadu desmitiem

Smiltēnē "Siera klubā" ir jauna, vārģīga iedzīve. Latvijā ar siera ražošanu nodarbojas jau desmitiem gadu, un šobrīd tā ir kļuvusi par vienu no galvenajiem eksporta produktiem. Smiltēnē ražo "Latvijas sieru", kura garšu pazīstam gadu desmitiem. Siera ražošanu Smiltēnē nodarbojas jau desmitiem gadu, un šobrīd tā ir kļuvusi par vienu no galvenajiem eksporta produktiem. Siera ražošanu Smiltēnē nodarbojas jau desmitiem gadu, un šobrīd tā ir kļuvusi par vienu no galvenajiem eksporta produktiem.

Smiltēnē ražo "Latvijas sieru", kura garšu pazīstam gadu desmitiem. Siera ražošanu Smiltēnē nodarbojas jau desmitiem gadu, un šobrīd tā ir kļuvusi par vienu no galvenajiem eksporta produktiem. Siera ražošanu Smiltēnē nodarbojas jau desmitiem gadu, un šobrīd tā ir kļuvusi par vienu no galvenajiem eksporta produktiem.



"Siera kluba" vadītāja Vanda Davidanova un pieredzes bagātais piensaimnieks Valdis Tipsis - par "Latvijas sieru". Publikācija "Laikrakstā " Ziemeļlatvija", 2024.g.26.janvārī.

Reputācijas materiālu saraksts

Grāmatas

Informācija par „Latvijas sieru” „Latvijas Konversācijas vārdnīcā”, grāmatā „Mūžīgais piens. Piensaimniecība no sendienām līdz mūsdienām” (2007., „Vecais piensaimnieks”).

Vitālija Begunova grāmatā „Sieri un sieru ēdieni” (krievu valodā 1974.g., latviešu valodā 1977.g. „Liesma”) vairākas lappuses (no 90. Līdz 93.lpp.) veltītas „Latvijas sieram”, un autors šo sieru raksturo kā neparastu, kuram piemīt asa garša un aromāts.

„Latvijas siera” popularizēšanā nozīme biedrības „Siera klubs” izdotajām grāmatām „Četri gadalaiki ar sieru” (2005.g.), „Siers novēl labu apetīti” (2009.g.), „Pavārdziesma sieram (2014.g.), kurās ir gan informācija par ražotāju, gan ēdienu receptes ar „Latvijas sieru”. Skolēni ar šo produktu var iepazīties, lasot „Siera kluba” izdotās pašu bērnu rakstītās un ilustrētās grāmatas „Pasakas piena glāzē”(2007.g. un „Piena pasaku kamoliņš” (2016.g.).

Dokumentālas filmas un TV sižeti

Par sieriem Latvijā biedrība „Siera klubs” ir uzņēmusi 2 (divas) dokumentālas filmas „Piena deja” un „Mūžīgais piens”, katra 30 minūtes. Šajās filmās iekļauts stāsts arī par „Latvijas sieru”.

„Latvijas siera” reputāciju stiprina skatītākās televīzijas TV-1 raidījumi. „Latvijas sieru” kā unikālu fenomenu žurnālists Māris Olte pasniedz raidījumā „TE” (2015.g.). TV-1 raidījumi „Iekodies Latvijā”(2020.g.) un „Izgaršo Latviju” (2023.g.) ļauj ieskatīties gan siera ražošanas procesā, gan ēdienu gatavošanā. Latvijas TV-3 raidījums „Bez tabu”(2017.g.) sižetā „Kamēr vieni pretīgi novēršas, otri ar lielu baudu notiesā! Kādēļ siers, kas nes Latvijas vārdu, tik jocīgi ož?” palīdz patērētājiem atminēt „mīklu” par „Latvijas siera” īpašo smaržu un garšu.

Publikācijas žurnālos un laikrakstos

„Siera kluba” un izdevniecības „Latvijas Avīze” sadarbības rezultātā izdevusi 3 (trīs) tematiskās avīzes (katrs žurnāls 64 lpp. apjomā): „Siera Avīze” (2023.g.), „Piena labumi” (2005.g.), „Piens un tā labumi” (2016.g.). Katrā izdevumā ir informācija par „Latvijas sieru”, kā arī ēdienu receptes. Daudz rakstu un reklāmu par AS „Smiltenes piens” un „Latvijas sieru” žurnālā „HoReCa”. Vērā ņemams materiāls „Siers un medus – kā garša un māksla” (2009.maijs).

Arī laikraksti veltījuši publikācijas „Latvijas sieram”, ar piesaistošiem virsrakstiem cenšoties pievilināt lasītājus. Piemēram, „Smird. Tas labi” („Diena”, 2009.g. 19.jūlijs), „Pikantais gardums, kam Latvija vārdā” („Neatkarīgā Latvijas Avīze”, 2015.g. 19.jūnijs), „Godam nes Latvijas vārdu: „Latvijas siers” („Dienas Bizness”, 2018.g. 10. septembris), „Ziemeļlatvija” (2023.g. 15. decembris) „Smiltenes piens” nākamo gadu iesāks, turpinot attīstību”, „Ziemeļlatvija” (2024.g. 26.janvāris), „Smiltenē ražo „Latvijas sieru” kura garšu pazīstam gadu desmitiem”.