

PIETEIKUMS REĢISTRĀCIJAI AIZSARGĀTU ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES
NORĀŽU REĢISTRĀ

PADOMES REGULA (EK) NR. 1151/2012

I. Pieteikuma iesniedzējas grupas nosaukums un adrese:

Rucavas novada dome

Adrese: „Pagastmāja”, Rucavas pagasts, Rucavas novads, LV-3477

Tālruņa numurs: +371 26015490

E-pasta adrese:dome@rucava.lv

II. Produkta specifikācija

1. Reģistrējamais nosaukums

„Rucavas baltais sviests”

2. Vai nosaukums

Aizsargāts cilmes vietas nosaukums

Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

3. Produkta veids:

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

4. Produkta apraksts

Produkts „Rucavas baltais sviests” ir sviests, kura gatavošanas procesā netiek atdalītas piena sūkalas. Ražošana notiek mājsaimniecības apstākļos pēc tradicionālas metodes – krējumu maisot ar koka karoti pulksteņrādītāju kustības virzienā. Tiklīdz sāk atdalīties pirmie sūkalu pilieni, tā trauku liek sildīt uz plīts vai karsta ūdens peldē un krējumu maisa, līdz iegūst mīkstu, plastisku, nedaudz spīdīgu un viendabīgu masu.

Fizikālās un ķīmiskās īpašības

Produkta garša – tīra, viegla, 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.

Kvalitātes rādītāji

Rādītājs	Lielums, %	Faktiskais, %
Ūdens saturs, ne vairāk kā	50	48,40
Sausnas saturs, ne mazāk kā	50	51,6
Tauku saturs, ne mazāk kā	42	44,15
Beztauku sausnas saturs, ne vairāk kā	8	7,45

Izejvielas – labi atdzesēts biezs krējums (tauku saturs vismaz 35–40%), rūgušpiens, sāls. „Rucavas baltā sviesta” pagatavošanai ir jālieto krējums un vājpiena rūgušpiens, kas pārstrādāts no piena. Krējums tiek iegūts mājas apstākļos mašīnējot lauku pienu (tauku saturs vismaz 5%). Rūgušpiens tiek iegūts mājas apstākļos no izmašinētā lauku piena (tauku saturs vismaz 5%) iegūto vājpienu raudzējot istabas temperatūrā (18 – 24°C).

Ražošanas metode

Ražošana notiek mājāsaimniecības apstākļos pēc tradicionālas metodes – krējumu maisot ar koka karoti pulksteņrādītāju kustības virzienā. Tiklīdz sāk atdalīties pirmie sūkalu pilieni, tā trauku liek sildīt uz plīts vai karsta ūdens peldē un krējumu maisa, līdz iegūst mīkstu, plastisku, nedaudz spīdīgu un viendabīgu masu.

Derīguma termiņš

3 dienas no pagatavošanas brīža.

Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Ražošanas un iepakojšanas posmi, proti, iepildīšana tarā, iesaiņošana, kā arī taras marķēšana, notiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Īpaši noteikumi iepakojšanai un uzglabāšanai.

Tradicionāli balto sviestu ēda tūdaļ pēc sakulšanas kopā ar vārītiem kartupeļiem vai lika uz rupjmaizes. Tirgus vajadzībām sviests tiek safasēts un ietīts folijā. Sviestu var glabāt ledusskapī pāris dienu, tomēr tad tā struktūra un kvalitātes īpašības nedaudz mainās. Glabāšanas ilgums izšķirīgi ietekmē gatavā produkta ar maņu orgāniem nosakāmas kvalitātes īpašības. Tikai vietējiem sviesta meistariem ir vajadzīgā pieredze, iemaņas un zināšanas, lai nodrošinātu produkta vienmērīgu kvalitāti un organoleptiskās īpašības.

5. Ģeogrāfiskā apgabala definīcija

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

6. Izcelsmes apliecinājums.

Produkts tiek marķēts ar norādi “Rucavas baltais sviests”, ja produkta ražošana notiek Rucavas novadā atbilstoši specifikācijai. Ražotāji ir iekļauti ražotāju grupas “Rucavas novads” Rucavas baltā sviesta ražotāju reģistrā un veic realizēto produktu rakstveida uzskaiti.

“Rucavas baltā sviesta” ražotāji norāda konkrēto ražotāju un tā adresi. Ražotāji nodrošina visu ražošanas posmu rūpīgu uzraudzību un reģistrāciju, uzturot reģistrācijas reģistru un ziņojot kontroles iestādei par saražoto produktu daudzumu, lai garantētu produktu izsekojamību.

Kontroli, lai nodrošinātu atbilstību šīm prasībām, veiks attiecīgā pārbaudes struktūra.

7. Apraksts par produkta ražošanas metodi.

Lai pagatavotu 1 kg sviesta, vajadzīgs 1 kg krējuma. Bļodā liek divas koka karotes labi atdzesēta, pāris dienas ledusskapī pastāvējuša bieza lauku krējuma (tauku procents vismaz 35–40%). Krējumu kuļ, līdz sāk parādīties pirmās sūkalas. Tad bļodu liek uz plīts vai karsta ūdens peldē, nedaudz pasilda, līdz krējums sāk kust. Sildīšanas laikā krējums nepārtraukti jāmaisā un to nedrīkst pilnībā izkausēt. Krējums sparīgi

jāmaisā, līdz izveidojas mīksta, plastiska, nedaudz spīdīga un viendabīga masa. **Visa maisīšana jāveic ar roku!** Kad masa kļuvusi tāda, kā iepriekš aprakstīts, ir jāpievieno vēl pāris karošu krējuma. Masu atkal nedaudz silda un maisa, līdz tā ir viendabīga un spīdīga – tāda pati kā pirmajā reizē. Tā sildot un maisot turpināt pakāpeniski pievienot krējumu, līdz izlietots viss sviestam paredzētais daudzums. Beigās pievieno svaigu rūgušpienu (apmēram 2–3 zupas smeļamās karotes jeb 1,5–2 glāzes uz 1 kg krējuma) – tas piešķir sviestam interesantu, viegli skābenu garšu un uzlabo konsistenci. Rūpīgi samaisīt. Pievienot sāli pēc garšas (0,5 ēdamkarotes uz kilogramu sviesta). Sviestu var lietot uzreiz (ziest uz maizes vai ēst ar vārītiem kartupeļiem).

Žurnālā “Darba zemnieks” teiks, ka agrāk balto sviestu gatavoja nelielās devās, dažu dienu patēriņam, jo, ilgāku laiku uzglabāts, tas zaudē savu labo garšu un var sākt bojāties (Darba zemnieks, Nr. 2, 1941). Protams, mūsdienās sviestu ir iespējams uzglabāt nedaudz ilgāk, taču garša noteikti ir labāka pirmajās dienās.

Produktam īpašo garšu piešķir ražotāja sevišķā prasme, lai produkts iegūtu nepieciešamo krāsu un konsistenci.

8. Informācija par produkta saikni, reputāciju ar ģeogrāfisko apgabalu.

Pamatu saiknei ar ģeogrāfisko apgabalu veido “Rucavas baltā sviesta” senās vēsturiskās tradīcijas, pagatavošanas metodes un reputācija konkrētajā apgabalā.

“Rucavas balto sviestu” mājsaimniecībās gatavo jau kopš 20. gs. sākuma. Tā gatavošanas receptes ir nodotas no paaudzes paaudzē. Arī šobrīd gandrīz katrā mājā tiek gatavots “Rucavas baltais sviests”. Rucavā ik gadu tiek pulcināti „Rucavas baltā sviesta” darināšanas meistari, tiek rīkotas meistarklases un semināri. „Rucavas baltais sviests” kopā ar vārītiem kartupeļiem vai lauku rupjmaizi ir ēdienkartē piedāvājumā tūristiem tradicionālās kultūras programmā. „Rucavas baltais sviests” tiek likts galdā arī lielos izbraukuma pasākumos, kuros pulcējas 200–300 un pat vairāk ļaužu.

Linda Dumpe pētījumā „Latviešu tradicionālā piensaimniecība” atzīst, ka tikai Rucavas apkārtnē „baltais sviests” tika gatavots īpaši – sasildītu krējuma bļodu grieza ar karoti, kulšanas procesā pievienojot rūgušpienu. Šāds sviests bija lētāks, un to gatavoja saimes ēdināšanai. Tas tika uzskatīts par mazvērtīgāku nekā parastais sviests, un tautā runāja, ka to gatavo skopi saimnieki. Citviet Latvijā „baltais sviests” speciāli nav gatavots. Tas tikai dažkārt iznācis 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. (*Zemnieku veltes vadoņiem*. Laikraksts “Rīts”, Nr. 282–a, 1935).

Rucavas sievas ir vienīgās, kas Rīgas, Liepājas un citos gadatīrgos demonstrē baltā sviesta gatavošanas prasmi un piedāvā to degustēšanai ar iespēju iegādāties.

9. Kontrolējošā iestāde

Nosaukums: Pārtikas un veterinārais dienests

Adrese: Peldu iela 30, Rīga, LV-1050

Tālruna numurs: +371 67095230

E-pasta adrese: pvd@pvd.gov.lv

x Publiska Privāta

Visa produkta specifikācijas pārbaude.

1. Pielikums “Rucavas baltais sviests” pasākumos un laikrakstos



A. Aigara fotogrāfiju izstādes atklāšanas pasākums Jaunpilī, 2009



Rucavas baltā sviesta gatavošana ASV televīzijai, 2013



Cimdu izstādes atklāšana Cīravā, 2013



Kurzemes diena Brīvdabas muzejā, 2008



Kurzemes diena Brīvdabas muzejā, 2008



Latvijas 90.gadadienas svinības Klaipēdā, 2008



Konference Liepājā, 2008



NATO pasākums brīvības muzejā, 2008



Pasākums "Atrodi savu meistarū" Pērkonē, 2014



3*3 nometne Rucavā, 2014



Festivāls "Baltica", Rīga, 2012



Annas diena Papē, 2013



“Sapņu sienas” atklāšana Liepājā, 2011

VIRTOVE PIEREDZE

SARMĪTE FREIMANE
ANDRIS TONE (foto)

Mirdza iesaka

Sviestu vislabāk maisīt ar
koka karoti.



DARĀM TĀ



● Bļodā liekam divas ēdamkarotes skābā krējuma.

Ielāgo!

Vislabākais šim nolūkam ir īsts lauku krējums, kam raksturīga bieža konsistence. Ja tāds nav pieejams, izmantošim veikalos nopērkamo krējumu ar augstu tauku saturu.



● Samaisām.

● Bļodu liekam uz plīts un nedaudz uzslīdām, līdz krējums sāk kust, tad trauku noņemam.



● Pievienojam vēl divas ēdamkarotes krējuma.



● Nedaudz uzslīdām un maisām, līdz masa ir viendabīga un spīdīga – tāda pati kā pirmajā reizē.

Svarīgi!

Sildīšanas laikā krējums nepātraukti jāmaisā. Krējumu nedrīkst pilnībā izkausēt.

● Sparīgi maisām, līdz izveidojusies mīksta, plastiska, nedaudz spīdīga un viendabīga masa.

● Turpinām pakāpeniski pievienot krējumu, sīdām un maisot, līdz izlietots viss sviestam paredzētais daudzums.

Uzmanību!

Vienam kilogramam sviesta vajag apmēram tikpat daudz krējuma.



Ielāgo!

Mikseri nevajadzētu izmantot – iegūtais rezultāts var krietni atšķirties no vēlamā.



● Pievienojam rūgušpienu

(apmēram 2-3 kausiņus jeb 1,5-2 glāzes uz kilogramu krējuma). Tas piešķirs sviestam interesantu, nedaudz skābenu garšu un uzlabos konsistenci.

Konsistences atgādina biezu putukrējumu, vai arī atdzēsēt ledušķapi.

Ielāgo!

Jo rūgušpiens labāk sarūdzis, jo vairāk to vajadzēs. Rūgušpiena vietā var izmantot kefīru.

● Kārtīgi samaisām.

● Pievienojam sāli pēc garšas (0,5-1 ēdamkaroti uz kilogramu sviesta).



● Pieliekam sasmalcinātus zaļumus (piemēram, lokus, dilles, puravus u. c.).

● Sviestu var lietot uzreiz (smērēt uz maizes vai ēst ar vārtiem kartupeļiem) – tas ir gaisīgs, pēc



Secinājums

Baltais sviests īpaši labi garšo uz rupjmaizes. Pēc garšas tas nedaudz atgādina kausētu sieru, ir sāļš. Arī ar vārtiem kartupeļiem garšo lieliski! ●



Vai zināji?

gatavojot balto sviestu, netiek atdalītas sūkālas. Līdz ar to šis produkts nav tik treknis kā parastais sviests.

Baltais sviests

Viesojāmies Liepājas rajona Rucavas pagastā „Sulcos” pie Mirdzas Ārentas. No skolas sola līdz pat aiziešanai pensijā viņa strādājusi par slaucēju, izaudzinājusi piecus bērnus, tagad darbojas Rucavas folkloras

klubā – ada zeķes, kopā ar citām pagasta sievietēm apsaimnieko etnogrāfisko māju „Zvanītāji”, dzied un danco, kā arī gatavo dažādus tradicionālos kurzemnieku ēdienus. Mirdzas „firmas ēdiens” ir baltais sviests, ko viņai jau bērnībā iemācījusi gatavot māte.

Kurzemē, sevišķi tās dienvidrietumu daļā, baltais sviests taisīts īpaši. Sasildītu krējumu bļodā lēni grieza ar vienu vai arī ar divām karotēm. Dažkārt bļodu sviesta taisīšanas laikā turēja traukā ar siltu ūdeni. Balto sviestu gatavoja arī, lejot kulšanas laikā krējumam klāt pienu, rūgušpienu, paniņas, siltu ūdeni vai kausētus cūku taukus. Reizēm šādu sviestu ieguva, pārtaisot parasto sviestu, to sasildot un iemaisot tajā krējumu. Rucavā tas aprakstīts šādi: «*Baltais sviests* — māla bļodā ieliek piku dzeltenā sviesta un bļodu tur karstā ūdenī. Maisa. Pieliek pa karotei saldo krējumu un maisa. Tad lej klāt skābu krējumu un maisa. Beigās lej rūgušpienu un maisa. Gatavam pieliek sagrieztus sīpolus. Ēd pie kartupeļiem» (E 63, 151—154).

Balto sviestu pēc sakulšanas neskaloja, tam tikai pielika sāli. Šāds sviests bija lētāks, to taisīja saimes ēdināšanai. Tas arī uzskatīts par mazvērtīgāku: «Leiti [balto sviestu] jau galdā nedrīkstēja likt. Skopi saimnieki saimei taisījuši» (LVM E 2980, 296, Vandzene). Balto sviestu smērēja uz maizes, ēda pie vārītiem kartupeļiem vai pupām. Tas labāk garšojis pirmajā dienā pēc sakulšanas.

Linda Dumpe. "Latviešu tradicionālā piensaimniecība", 1998.

2. Pielikums "Rucavas novada teritorija"

