

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 8. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 509/2006 par lauksaimniecības produktiem un pārtikas produktiem kā garantētām tradicionālām īpatnībām

(2012/C 349/11)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 509/2006 ⁽¹⁾ 9. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

PIETEIKUMS GTĪ REĢISTRĀCIJAI

PADOMES REGULA (EK) Nr. 509/2006

“SKLANDRAUSIS”

EK Nr.: LV-TSG-0007-0914-13.12.2011

1. Pieteikuma iesniedzējas grupas nosaukums un adrese:

Nosaukums: “Zaļais novads”

Adrese: “Līkā muiža”, Pils iela, Dundagas pag.
Dundagas novads
Rīga, LV-3270
LATVIJA

Tālr. +371 29444395 / 29475692

Fakss —

E-pasts: alanda@dundaga.lv; dzenetam@gmail.com

2. Dalībvalsts vai trešā valsts:

Latvija

3. Produkta specifikācija:

3.1. Reģistrējamais(-ie) nosaukums(-i) (Komisijas Regulas (EK) Nr. 1216/2007 2. pants):

“Sklandrausis”

3.2. Vai nosaukums:

☒ ir specifisks pats par sevi

☐ izsaka lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta specifiskās iezīmes

Vārds “sklandrausis” minēts Milenbaha-Endzelīna “Latviešu valodas vārdnīcas” III sēj. (1927–1929), kurā dots arī šī vārda skaidrojums – “apaļš rausis ar pildījumu vidū”.

Vārds ir saliktenis no skland- un rausis. Rausis cēlies no darbības vārda raust – apbērt. Tas liecina, ka rauši tikuši cepti primitīvā veidā – ieraušot tos karstos pavarda pelnos vai saraustās krāsns oglēs. Sklanda ir sens vārds, cēlies no kuršu, tagadējo Latvijas rietumdaļas novada iedzīvotāju kurzemnieku,

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

senču pirmvalodas un nozīmē “žoga kārts, zedeņu žogs”, arī “nogāze, nokalne”, šajā gadījumā – rauša izlocīto malu. (K. Karulis. “Latviešu etimoloģijas vārdnīca”, II sēj., 1992.). Kurzemē ir īpašs žoga veids, kas tiek saukts par sklandu žogu.

3.3. *Vai ir lūgta nosaukuma rezervēšana atbilstīgi Regulas (EK) Nr. 509/2006 13. panta 2. punktam:*

☒ Reģistrācija ar nosaukuma rezervēšanu

☐ Reģistrācija bez nosaukuma rezervēšanas

3.4. *Produkta veids:*

2.3. grupa. Konditorejas izstrādājumi, maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, cepumi un citi konditorejas izstrādājumi

3.5. *Tā lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums atbilstīgi 3.1. punktam (Komisijas Regulas (EK) Nr. 1216/2007 3. panta 1. punkts):*

Sklandrausis ir apaļš rausis, kura diametrs ir 8–14 cm. Sklandraušu mīklas pamatnes gatavo no stingras rudzu miltu mīklas, kas izrullēta 2–3 mm biezumā. Pēc mīklas izrullēšanas no tās izgriež vai izspiež aplus – raušu pamatnes, kuru malas uzloka uz augšu. Sklandraušu pamatnes pilda kārtās ar vārītu kartupeļu un burkānu pildījumu attiecībā 1:2–1:1. Kartupeļu masa tiek klāta apakšā, burkānu – pa virsu. Gatavs sklandrausis ir 1,5–2,5 cm biezs. Sklandrauša mīklas pamatne ir stingra, labi izcepusies, pildījums porains. Pēc izskata tam ir raksturīgā burkānu dzeltenīgi oranžā krāsa. Virspusē var būt uzziesta arī krējuma kārtā, uzkaisīts kanēlis vai ķīmenes. Sklandraušu garšas diapazons var būt no saldenas līdz ļoti saldai. Ēdot nepārprotami sajūtama maizes izstrādājuma garša, ko piedod mīklas pamatne, bet garšu buķetē dominē burkānu garša.

Sklandraušus ēd aukstus, piedzerot tēju vai pienu.

3.6. *Tā lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta ražošanas metodes apraksts, uz kuru attiecas nosaukums atbilstīgi 3.1. punktam (Komisijas Regulas (EK) Nr. 1216/2007 3. panta 2. punkts):*

Sklandraušu pagatavošana:

No minēto produktu daudzuma var pagatavot 15–20 sklandraušus.

Mīklas pamatnes sagatavošana

600 g skrotēto un/vai rupja maluma rudzu miltu

60 g margarīna vai sviesta

150–200 g ūdens

Šķipsniņa sāls garšai

Mīklai, lai tā būtu vieglāk rullējama var piejaukt neredzīgu kviešu miltus – 40–60 g uz minēto rupjo un/vai skrotēto miltu daudzuma.

Miltus sajauc ar siltu ūdeni, kam iepriekš pievienots margarīns vai sviests un sāls. Mīklai jābūt stingrai, labi veltnējamai, taču ne pārāk cietai. Gatavo mīklu izveltnē apmēram 1,5–2,5 mm biezumā, no tās izrullē, izspiež vai izgriež apaļas formas pamatnes 10–15 cm diametrā. Mīklas pamatnes malas 1,5–2 cm uzloka uz augšu un šādi sagatavotas pamatnes liek uz iezīstas plāts. Malām jābūt saturīgām un stingri jāstāv uz augšu.

Pildījumu sagatavošana

Kartupeļu pildījuma sagatavošana:

Sastāvdaļas:

0,8–1 kg kartupeļu

Šķipsniņa sāls garšai

Kartupeļus novāra un samaļ (sarīvē) viendabīgā masā, kurai mīcot pievieno sāli pēc garšas. Masai var pievienot izkausētu sviestu 150–200 g vai krējumu 50–100 g, ja vēlas 1–3 olas, kā garšvielu var lietot ķīmenes. Daļu vārīto kartupeļu var aizstāt ar nevārītiem rīvītiem kartupeļiem, kuriem nospieš liekai šķidrums.

*Burkānu pildījuma sagatavošana:**Sastāvdaļas:*

1,5–2 kg burkānu

100–300 g cukura

Burkānus novāra un samaļ viendabīgā masā, kurai mīcot pievieno cukuru. Burkānu masai var piejaukt arī skābu krējumu 200 g–300 g, ja vēlas 1–2 olas. Burkānu masai var izmantot arī nevārītus rīvētus burkānus, kuriem nospiešs liekais šķidrums.

Lai rauša pildījums labāk sablīvētos rausī, sagatavojot burkānu un kartupeļu pildījumus, var pievienot mannas putraimus.

Sklandrauša pildīšana un cepšana

No rudzu miltiem izveidotajā pamatnē klāj kartupeļu masu, tai virsū – burkānu masu. Pildījuma proporcijas veido kartupeļu un burkānu masa attiecībā 1:2–1:1. Sagatavoto sklandrausi (svaigu vai sklandrauša pusfabrikātu) cep krāsnī augstā (220–250 °C) temperatūrā līdz mīklas pamatne kļuvusi sausa (15–30 minūtes).

Pārziešanai

200–300 g skāba krējuma

200–300 g cukura

Gatavu sklandrausi pārziež ar skābu krējumu, uzkaisa cukuru. Kā garšvielu var pārkaisīt kanēli vai ķimenes.

Pārziešanai var lietot arī krējuma, cukura un olas maisījumu. To pagatavo minēto skābā krējuma un cukura daudzumu sajaucot ar 2 olām. Tādā gadījumā sklandrausi vēl jācep karstā krāsnī vismaz 5 min.

Derīguma termiņš un uzglabāšana

Uzglabāšanas temperatūra	Produkta stadija	Derīguma termiņš
+ 2 līdz + 6 °C	Gatavs sklandrausis	3 diennaktis
– 18 °C	Sklandrauša pusfabrikāts	3 mēneši

3.7. *Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta specifiskums (Komisijas Regulas (EK) Nr. 1216/2007 3. panta 3. punkts):*

Šo produktu īpašu dara tā pagatavošanas veids, recepte, forma un izskats. Sklandrausis ir apaļas formas rausis. Tā pamatne ir gatavota no neraudzētas rudzu miltu mīklas, ar uzlocītu malu, kas atgādina žogu un veido tā specifisko formu, no kuras radies arī paša izstrādājuma nosaukums – sklandrausis. Tas ir paliela izmēra – 8–14 cm. No virspuses gatavam sklandrausim raksturīga burkānu dzeltenīgi oranžā krāsa, bet šķēsgriezumā redzama arī pildījuma apakškārta – kartupeļu masa.

Zīmīga un simboliska ir paša sklandrauša forma. Apaļas formas ēdieni parasti izmantoti ziemas un vasaras saulgriežu ēdienu klāstā kā simbolisks saules atveids. Arī sklandrausim ir saistība ar saules simboliku – gan apaļas formas, gan burkānu dzeltenīgi oranžās virskārtas dēļ. Saulgriežu mielastā sklandrausis iemiesoja saules radošo enerģiju.

3.8. *Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta tradicionālais raksturs (Komisijas Regulas (EK) Nr. 1216/2007 3. panta 4. punkts):*

Sklandrausis ir uzskatāms par Latvijas nacionālo ēdienu, jo tā gatavošanas un ēšanas tradīcijas iesniedz senā pagātnē. To apliecina šī ēdiena nozīme senlatviešu gadskārtu svētkos un svinamajās dienās. Sklandrauša cepšanas prasme ir nodota no paaudzes paaudzē.

Produktam ir sena vēsture. Tā priekštecis ir vienkāršs ugunscura oglēs cepts neraudzētas rudzu mīklas izstrādājums – rausis ar pildījumu. Par rauša pildījumu liecina nosaukums – uzlocītās rauša malas (“žogs”, “sklanda”), kas kalpojušas par aizsargu, lai pildījums neiztecētu ugunī.

Kurzemes hercogistes laikā (16.–18. gs.), par kuru saglabājušās dokumentāras liecības, sklandrauša pildījumam izmantoti sasmalcināti burkāni, kurus Latvijā sāka audzēt 16. gs. Vēlāk, 17. gadsimtā, kad Latvijas teritorijā tika ievesti kartupeļi, par sklandrauša sastāvdaļu ir izmantoti arī sasmalcināti (sarīvēti) kartupeļi. Sākumā kartupeļi bija tikai muižnieku ēdiens. 19. gs. kartupeļus sāka audzēt arī zemnieku saimniecībās un tie ātri ieguva popularitāti un nozīmīgu vietu tautas ēdienkartē.

1914. g. izdotajā Rīgas Latviešu biedrības Zinību komisijas Rakstu krājumā (Nr. 17), un J. Henriņa rakstā “Vārdi, kas nav sastopami Ulmaņa vārdnīcā” minēta atsauce par sklandraušu cepšanu Kurzemē.

Latviešu uztura pētītāja etnogrāfe Linda Dumpe, rakstot par Kurzemes lībiešu tradicionālo uzturu (rakstu krājums “Lībieši”, 1994.) atzīmē, ka rausus no neraudzētas rudzu miltu mīklas ar kartupeļu un burkānu pildījumu cepa latvieši visā Kurzemē un Zemgalē un, šie rausi pelnot īpašu ievēribu, jo pieder pie ļoti seniem cepumu veidiem. Par tradicionālu rauša nosaukumu uzskatāms nosaukums “sklandrausis”, jo tas ir vispāratzīts un tiek lietots mūsu dienās runājot par latviešu nacionālo virtuvi (N. Masīlūne “Latviešu nacionālie ēdieni”, 2004.). Par sklandraušu tradicionālo raksturu liecina vairāku autoru darbi, kuros aprakstītas latviešu gadskārtu tradīcijas. Sklandrausi tiek minēti kā Pļaujas jeb Jumja svētku ēdiens. Šos svētkus senie latvieši svinēja rudens saulgriežos, un tie iezīmēja ražas novākšanas laika beigas (O. T. Auns. “Latviešu tautas dzīvesziņa”, 1993.). Sklandrausi cepti un ēsti arī citos ar gadskārtu rituāliem saistītos svētkos, piemēram, Lieldienās. Šādu tradīciju atceras Kolka lībietis Andrejs Štālers (dzim. 1866.), kad pēc Lieldienu rituāla – dziesmas dziedāšanas – katrs saņēmis dažādus gardumus, tostarp sklandrauša gabalu (V. M. Šuvcāne. “Lībiešu folklorā”, 2003.). Arī Pēteris Upenieks, stāstot par 20. gs. sākuma tradīcijām Alsungas pusē, atceras, ka sklandrausi cepti Ziemassvētkos (“Balandnieki”, 2005.).

Sklandraušu recepte ievietota gandrīz katrā pavārgrāmatā, kurā aprakstītas latviešu maizes cepšanas tradīcijām, piemēram, maizes ražošanas speciālistes Zigrīdas Liepiņas grāmatā “Daudzveidīgā maizīte” (1993.). Etnogrāfes Indras Čeksteres pētījumā “Mūsu maize. Our daily bread” (2004.) teikts, ka lībiešu sētas saimniece, lai sklandrausi būtu īsti garšīgi, kartupeļus ņem uz pusi mazāk nekā burkānus, turklāt burkānu pildījumu gatavo stipri saldu. Beigās katru sklandrausi apziež ar krējuma, cukura un olas maisījumu, virsū uzber ķīmenes.

Tāpat sklandraušu cepšanu piemin filologs, vēsturnieks un folklorists Kārlis Draviņš (“Kurzemē aizgājušos laikos”, 2000.). Aprakstot maizes cepšanas tradīcijas Kurzemes pusē 20. gs. sākumā, viņš atceras, ka cepa arī sklandrausus ar pildījumu, ko lika virsū starp malām, kuras bija uzliktas uz augšu; pildījumam ņēma gan vārtus, saspiestus kartupeļus, gan satrītus burkānus.

L. Dumpes pēc etnogrāfisko ekspedīciju materiāliem sastādītajā krājumā “Latviešu tautas ēdieni” (2009.) ievietota sklandraušu recepte, kuru pastāstījusi 1919. gadā dzimušī Elza Rozenfelde Melsnīlā: “Tiem vajadzēja daudz darba un materiāla. Cepa no rudzu miltiem. Bija palieli, jo cepa krāsni. Kantes uzlocīja. Cepot mīkla palika cieta.” Pildījumam viņa izmantojusi kartupeļu un burkānu masu, pēc vajadzības piejaucot krējumu, cukuru, olas, taukvielu, nedaudz miltus vai mannu, garšai – ķīmenes, kanēli.

Kaut arī katrā mājā saimnieces cepušas sklandrausus, liekot lietā savu izdomu un izmantojot mājās pieejamos produktus, no pētnieku darbiem un atmiņu stāstījumiem tomēr izriet, ka par sklandraušu gatavošanas tradicionālām iezīmēm uzskatāms tas, ka tie gatavoti no neraudzētas rudzu miltu mīklas,

no kuras izrullē vai izgriež apaļas formas sklandrausu pamatnes un to malas uzloka uz augšu. Pildījumam izmanto kartupeļu un burkānu masu, ko pēc saimnieces ieskatiem var papildināt ar citām sastāvdaļām – sviestu, krējumu, cukuru, olām, mannu u.c.

Sklandrausa cepšanas tradīcijas saglabājušās līdz mūsdienām, un tos mēdz cept mājās, visbiežāk Kurzemes pusē. Sklandrausi ieguvuši popularitāti kā viens no produktiem, ko piedāvā tūristiem – viesiem, lauku mājās vai ražotnēs ļauj vērot sklandrausu pagatavošanu un degustēt tos.

3.9. *Prasību minimums un procedūras specifisko iezīmju pārbaudei (Komisijas Regulas (EK) Nr. 1216/2007 4. pants):*

Sklandrausim jāatbilst minimālajām pamatprasībām, kas izklāstītas specifikācijā, un produktam ir jābūt ar tam raksturīgajām īpašībām. Pārbaužu pamatā ir produkta organoleptisko, tostarp, garšas, īpašību vērtēšana. Sklandrausim piemērojamās minimālās pamatprasības ir šādas:

1. Sklandrausa pagatavošana saskaņā ar 3.6. punktā noteikto ražošanas metodi, izmantojot noteiktās sastāvdaļas;
2. Gatavā produkta:
 - forma un izmērs: apaļas formas rausis 8–14 cm diametrā, 1,5–2,5 cm biezs,
 - krāsa un izskats: rauša virsspuse – dzeltenīgi oranža, mīklas pamatne pelēcīga, šķēsgriezumā redzama bāli dzeltena kartupeļu pildījuma kārtā,
 - kārtainā struktūra: galaproduktam jābūt pareizā secībā izkārtotām kārtām – mīklas pamatne, kartupeļu un burkānu pildījums,
 - konsistence: mīklas pamatne stingra, labi izcepusies; pildījums porains,
 - garša: rausis ir salds – no vāji saldēna līdz izteikti saldām. Ēdot dominē burkāniem raksturīgā garša, bet nepārprotami jūtama maizes garša, ko piedod mīklas pamatne.

Sklandrausa ražotājiem attiecīgā reģistrā jānorāda saražotais un pārdotais sklandrausu daudzums.

Ražotājiem ir pienākums sagatavot vajadzīgo dokumentāciju un iesniegt to kontrolieriem, lai noteiktu produkta sastāvu.

Atbilstību specifikācijai, norādīto sastāvdaļu izmantošanu, pagatavošanas procesu, galaprodukta izskatu un organoleptiskās īpašības pārbauda atsevišķi ražotāji un/vai ražotāju apvienības, bet reizi gadā arī kontroles institūcija.

4. **Iestādes vai struktūras, kuras pārbauda atbilstību produkta specifikācijai:**

4.1. *Nosaukums un adrese:*

Nosaukums: Pārtikas un veterinārais dienests

Adrese: Peldu iela 30
Rīga, LV-1050
LATVIJA

Tālr. +371 67095230

Fakss —

E-pasts: pvd@pvd.gov.lv

☒ Publiska ☐ Privāta

4.2. *Iestādes vai institūcijas konkrētie uzdevumi:*

Iepriekš minētās pārbaudes struktūras uzdevums ir uzraudzīt visu specifikācijā noteikto pamatprasību ievērošanu.