

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta b) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2013/C 177/08)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam.

PIETEIKUMS GTĪ REĢISTRĀCIJAI

PADOMES REGULA (EK) Nr. 509/2006

par lauksaimniecības produktiem un pārtikas produktiem kā garantētām tradicionālām īpatnībām ⁽²⁾

“SALINĀTĀ RUDZU RUPJMAIZE”

EK Nr.: LV-TSG-0007-01043-11.10.12

1. Pieteikuma iesniedzējas grupas nosaukums un adrese

Biedrība “Latvijas Maiznieku biedrība”
Adrese: Lizuma iela 5
Rīga, LV-1006
LATVIJA
Tel. +371 6754540, +371 27063370
E-pasts: birojs@maizniekubiedriba.lv

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Latvija

3. Produkta specifikācija

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

“Salinātā rudzu rupjmaize”

3.2. Vai nosaukums

ir specifisks pats par sevi

izsaka lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta specifiskās iezīmes

Vārds “salināt” nozīmē padarīt saldu, saldināt, piemēram, plaucējot miltus ar karstu ūdeni (K. Karulis. “Latviešu etimoloģijas vārdnīca”, II sēj., 1992). Tas ir sens vārds un biežāk lietots Latvijas rietumu daļā jau 18.gadsimtā.

Ar vārdu “salinātā” rudzu rupjmaize saprot no rupjajiem rudzu miltiem ceptu maizi, kuras gatavošanā izmanto plaucējumu; tas nozīmē, ka daļu miltu aplej ar karstu ūdeni- maize tiek salināta.

Arī etnogrāfe Indra Čekstere pētījumā “Mūsu maize. Our Daily Bread” (2004) ir skaidrojusi, ka Kurzemē cepto “rupjmaizi dēvē par salināto maizi”, tad, kad daļa miltu ir noplaucēti ar karstu ūdeni.

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

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 93, 31.3.2006., 1. lpp.

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 (Regulas (EK) Nr. 1216/2007 3. panta 1. punkts)

Salinātā rudzu rupjmaize ir Latvijā cepta dabīgi raudzēta maize no rupjajiem rudzu miltiem, kuras ražošanas tehnoloģijā ir ietverta plaucējuma un ierauga gatavošana. Šo maizi cep uz karsta klona krāsnī, tā veidota iegarena klaipa formā, kas sver vienu vai vairāk kilogramus, ar gludu, tumšu garozu, kuru pēc cepšanas pārziež ar cietes klīsteri vai ūdeni.

Maizes ārējais izskats un forma: iegarena klaipa forma ar noapaļotiem galiem, kura garums pārsniedz maizes platumu vismaz divas reizes, uz virsējās garozas var būt kāds zīmējums vai arī iespaidumi klaipa sānos.

Maizes garoza: tumša, gluda, spīdīga garoza, var būt apkaisīta ar ķimenēm, klaipa apakšējā garoza var būt ar klijām, miltiem vai kļavu lapām.

Maizes mīkstums: tumšs, ar lielākām vai mazākām porām, elastīgs, pieļaujams mazliet mitrs mīkstums.

Maizes garša un aromāts: patīkams ceptas maizes un ķimeņu aromāts, jūtama salda un skābena rudzu maizes garša.

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

Salinātās rudzu rupjmaizes gatavošanas tehnoloģija sastāv no vairākiem posmiem: plaucējuma gatavošana, tā atdzesēšana, plaucējuma ieraudzēšana, mīklas mīcīšana, mīklas raudzēšana, dalīšana, klaipu veidošana, cepšana.

Salinātās rupjmaizes receptūra (uz 10 kg miltu) (*)

Plaucējums

Rupjie rudzu milti	3 kg	Plaucējuma temperatūra
Ķimenes	0,08–0,1 kg	Sākuma: 63–68 °C
Karsts ūdens	6–8 litri	Beigu: 35–28 °C
Nefermentētais rudzu iesals	0,2–0,3 kg	Gatavošanas laiks:
Ūdens temperatūra:	85–95 °C	12–24 stundas

Plaucējuma ieraudzēšana

Atdzesēts plaucējums	7–10 kg	Raudzēšanas ilgums:	3–6 stundas
Ieraugs	0,4–0,6 kg	Raudzēšanas temperatūra:	35–36 °C

Mīkla

Ieraudzēts plaucējums	7–10 kg	Sāls	0,15–0,2 kg
Rudzu milti	7 kg	Raudzēšanas ilgums:	2–3 stundas
Cukurs	0,4–0,8 kg	Raudzēšanas temperatūra:	30–34 °C

(*) Pēc minētās receptūras var pagatavot apmēram 15–20 kg mīklas un izcept 13 līdz 18 klaipu, kuru svars ir viens kilograms, ņemot vērā, ka maizes nocepus ir 10 %. Pēc cepšanas maizes klaipus pārziež ar cietes klīsteri, kuru gatavo no kartupeļu miltiem un ūdens, savārot tos šķidrā klīsterī.

Salinātai rudzu rupjmaizei plaucējumu gatavo no rupjajiem rudzu miltiem. Tradicionāli plaucējumu gatavo lapu koka kublos, kas gatavoti no apses vai liepu koka dēļiņiem, apmēram 30 l tilpumā, un to maisa ar koka menti. Koka kubla sienīnās no iepriekš raudzētās mīklas saglabājusies mikroflora nodrošina pienskābo rūgšanu, tāpēc kublu nemazgā, bet rūpīgi izkasa un glabā sausā vietā. Plaucējuma

gatavošanā izmanto apmēram 30 % (3 kg) no maizes gatavošanā izmantotā miltu daudzuma (10 kg). Plaucējumam paredzēto miltu daudzumu un ķīmenes salina jeb noplaucē ar karstu ūdeni, kura temperatūra ir ap 95 °C. Pēc salināšanas plaucējuma temperatūrai jābūt ap 63–68 °C.

Ūdens parasti ir nepieciešams 2–2,5 reizes vairāk nekā miltu. Ūdeni pievieno porcijām tā, lai miltus ar ūdeni būtu vieglāk sajaukt viendabīgā, pēc konsistences biežam krējumam līdzīgā masā. Kad plaucējumā ir 63–65 °C temperatūra, pievieno nefermentēto rudzu iesalu apmēram 200–300 g, pēc tam visu labi izmais. Ķīmenes un iesals plaucējumam nodrošina ķīmeņu aromātu un specifisko izstrādājuma saldi skābeno garšu. Saldā garša veidojas cietei šķeloties līdz cukuriem iesala darbības rezultātā, savukārt skābo garšu nodrošina pienskābā rūgšanā radusies pienskābe un etiķskābe.

Pareizi pagatavota plaucējuma masai jābūt viendabīgai, līdzīgai biežam krējumam, brūngani pelēcīgā krāsā. Sagatavotais plaucējums 2–4 stundas jāatstāj kublā, kur tas gatavots, nodrošinot optimālo temperatūru (63–65 °C), lai notiktu cietes pārcukurošanās. Pēc tam plaucējumu sāk maistīt, lai tas atdziest. Plaucējuma atdzesēšana un ieraudzēšana norit tajos pašos kublos no 12 līdz 24 stundām. Kad temperatūra ir ap 36 °C, plaucējumā ieliek apmēram 0,2 kg ieraugu no iepriekšējā maizes cepiena, lai sāktos intensīva pienskābā rūgšana. Pievienoto ieraugu vispirms var iejaukt tikai kubla augšējā daļā, bet pāris stundām arī dziļāk – līdz plaucējuma pusei – un beigās visā plaucējumā. Rūgšanas laikā plaucējums kļūst viegli skābs, veidojas saldi skāba garša.

Kad plaucējums uzrūdzis, koka abrā vai mīcīšanas katlā mīca mīklu. Uzraudzētam plaucējumam pievieno rudzu miltus, cukuru un sāli, pieļaujams līdz 10 % pievienot kviešu miltus. Mīklu mīca tik ilgi, līdz tā vairs nelīp pie rokām un visas sastāvdaļas ir vienmērīgi sajauktas. Ar slapjām rokām nolīdzina mīklas virsu, to apsedz un noliek siltā vietā raudzēties. Plaisas mīklas virspusē un divas reizes lielāks apjoms norāda, ka mīkla ir uzrūgusi. Tad to var dalīt gabalos un cept.

Uzrūgušu mīklu daļa gabalos, rokas mitrinot ūdenī. Salinātās rudzu rupjmaizes klaipus veido garenus, ar slapju roku nogludina, lielākajiem klaipiem sānos ievēl svītras, lai neplaisā, bet uz virsmas var ievilkst krustiņu, svītras vai kādu rakstu zīmi. Mīklas klaipus var likt uz virsmām, kas aplātas uz auduma, dēļšiem vai uz lizes, kurus apkaisa ar klijām vai uz kuras uzlikta kļavu lapas, un tad tos liek krāsnī. Klaipus cep uz karsta klona nevis formās vai veidnēs. Cepšanas sākumā krāsnī tiek nodrošināta lielāka temperatūra (280–350 °C) – apcepšana, lai veidotos stingrāka maizes garoza un tā neplaisātu. Pēc tam cepšanu turpina zemākā temperatūrā (200–250 °C). Cepšanas laiks ir apmēram vienu līdz divas stundas, atkarībā no klaipa lieluma. Karstos klaipus, kad tie izņemti no krāsns, pārziež ar cietes klisteri vai ūdeni – tad garoziņa ir mīkstāka un spīdīgāka.

Organoleptiskie un fizikāli ķīmiskie maizes kvalitātes rādītāji

Forma, ārējais izskats	Garena klaipa forma, kura garums pārsniedz maizes platumu vismaz divas reizes, bieza, tumša, spīdīga garoza, var būt apkaisīta ar ķīmenēm
Mīkstuma porainība	Mīkstums vienmērīgi porains, ir pieļaujamas mazākas un lielākas poras
Mīkstuma elastība	Mīkstums tumšs, elastīgs, mazliet mitrs
Garša un aromāts	Patīkams ceptas maizes un ķīmeņu aromāts, jūtama salda un skābena rudzu maizes garša
Maizes skābums, grādos	8–14
Maizes mitrums, %	38–45

Pēc izcepšanas karstu maizi atdzesē, noliek to vēsā, vēdināmā telpā vai apsedz ar linu audumu. Atdzesētu maizi var realizēt kā negrieztu klaipu, griezt mazākos gabalos vai šķēlēs. Maizi var arī iepakot auduma, papīra vai polimēra materiālu maisiņā. Maizi uzglabā istabas temperatūrā (15–25 °C) vai var sasaldēt (– 18 °C). Salinātā rudzu rupjmaize ilgi saglabājas svaiga, un tās uzglabāšanas ilgums ir ne mazāk kā 5–10 dienas.

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

Salinātās rudzu rupjmaizes specifiskums ir maizes receptūrā un gatavošanas tehnoloģijā.

Atšķirībā no citiem rudzu maizes veidiem, salinātās rudzu rupjmaizes receptūrā netiek pievienots maizes raugs un tās sastāvā ir rupjie rudzu milti, apmēram 0,8 % ķimenes, 4–8 % cukurs, 0,3 % rudzu nefermentēts iesals.

Specifiskums tehnoloģijā ir tajā faktā, ka pirms mīklas gatavošanas apmēram 30 % rudzu milti tiek salināti jeb noplaucēti un plaucējums, tiek izturēts un ieraudzēts ne mazāk kā 12 stundas. Turklāt, plaucējumu gatavo lapu koka kublos, kuros sagatavotais plaucējums atdziest lēnāk nekā metāla vai cita veida katlos. Plaucējuma temperatūra pēc miltu noplaucēšanas ar karstu (85–95 °C) ūdeni, saglabā 63–65 °C vēl 2–4 stundas, kuru laikā notiek cietes šķelšana un cukuru veidošanās, kas veido produkta saldo garšu. Savukārt kubla sienās saglabājas pienskābes baktērijas no iepriekš ieraudzēta plaucējuma, kas nodrošina pakāpenisku pienskābās rūgšanas sākšanos un skābuma palielināšanos, plaucējumam atdzīstot. Pienskābā rūgšana kavē nevēlamo mikroorganismu attīstību. Ilgajā plaucējuma un ierauga gatavošanas laikā mikroorganismi spēj savairoties pietiekamā daudzumā, nodrošinot maizei nepieciešamo skābumu, aromātvielas un porainību, tādejādi papildus nav jāpievieno maizes raugs.

Vēl viena no Latvijā ražotās salinātās rudzu rupjmaizes specifiskām īpašībām ir tā, ka plaucējuma un mīklas gatavošanas laikā pievieno ķimenes, kas maizei piešķir īpašo ķimeņu aromātu.

Arī klaipa izstiepti iegarenā forma, kura garums pārsniedz maizes platumu vismaz divas reizes, ar noapaļotiem galiem, kuru veido ar rokām, gludā un spīdīgā, ar cietes klīsteri pārziestā tumšbrūnā garoza un aromātiskais maizes mīkstums ir Latvijā ceptās salinātās rudzu rupjmaizes īpatnība. Salināto rudzu rupjmaizi cep krāsni uz karsta klona, nevis formās vai uz pannām. Tas nodrošina intensīvu siltuma pārnesi, labi saglabā ar rokām izveidoto maizes formu, nodrošina maizei lielāku apjomu un veidojas stingrāka maizes garoza.

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

Rudzu rupjmaize latviešu mājās aizvien bijusi viens no pamatēdieniem, tāpēc tā ir viens no latviskuma simboliem arī mūsdienās. Rudzu rupjmaize ir iekļauta Latvijas kultūras kanonu sadaļā “Tautas tradīcijas”. Tāpat kā citās Eiropas valstīs, Latvijā kultūras kanons izveidots kā izcilāko un ievērojamāko mākslas darbu un kultūras vērtību kopums, kas atspoguļo nācijas visu laiku nozīmīgākos sasniegumus kultūrā.

Etnogrāfe Indra Čekstere pētījumā “Mūsu maize. Our daily bread” (2004) raksta, ka latviešu mājās “biežāk cepta salinātā rudzu rupjmaize, aplejot abrā miltus ar karstu ūdeni. Siltā ūdenī izšķīdinot, ieraugam pievieno arī mīklas piku no iepriekšējā cepiena. Abrā iemaisa pašķidru mīklu, ko atstāj pa nakti ierūgt. Ar menti, garenu koka lāpstiņu, to klapē. No rīta maizi mīca. Mīca ilgi, pievienojot vēl miltus, ķimenes. Kad mīkla vairs nelīp pie rokām, beidz mīcīt. Aburu ar uzrūgušo mīklu novieto pie krāsns, uz lizes veido garenus kukulišus, apakšā pakaisot miltus vai paliekot kļavu lapas, un ātri iešauj krāsni.”

Izdevumā "Latviešu tradicionālie ēdieni" (sastādījušas I. Heinola, S. Stinkule, izdota ar Valsts Kultūrkapitāla fonda atbalstu 2006. gadā), stāstīts, ka līdz pat 20.gs. sākumam latviešu un lībiešu pamatnodarbošanās bija zemkopība un zvejniecība, tādēļ uztura pamatu veidoja pascepta rupjo rudzu miltu maize un dažādi vārīti ēdieni. Izdevumā dots salinātās rupjās rudzu maizes cepšanas apraksts, kurā atzīmēts, ka salinātās rudzu maizes cepšanai izmantoja rudzu miltus un daļu no tiem noplaucēja. Mīklu gatavoja koka abrā un mīklas rūgšanu nodrošināja ieraugs no iepriekšējā maizes cepiena un mikroorganismi, kuri saglabājas koka abras sienīnās. No mīklas veidoja garenus klaipus un cepa ar malku izkurinātā krāsnī.

Arī maizes ražošanas speciāliste Zigrīda Liepiņa grāmatā "Daudzveidīgā maizīte" (1993) apraksta tradicionālās salinātās rudzu rupjmaizes cepšanas tehnoloģiju, kā tā cepta vēl 20. gs. sākumā. Aprakstā ir uzsvērts, ka īpaša ir plaucējuma gatavošana un tā ilgais raudzēšanas laiks koka kublos, kas nodrošina izteikto patīkamo maizes aromātu, poraino un elastīgo maizes mīkstumumu.

Mājturības un rokdarbu kursu vadītāja M. Leiše aprakstījusi salinātās rudzu rupjmaizes gatavošanu un receptūru. Tajā atzīmēts, ka maizes gatavošanai vislabāk ņemt lapu koka trauku. Daļu no maizei paredzētiem miltiem aplej ar vajadzīgo karsto ūdens daudzumu un izmaisa ar koka menti, līdz mīkla paliek viendabīga. Apmēram pēc 12 stundām, kad plaucējums ir atdzisis, tam pievieno ieraugu un ieraudzē, tikai tad mīca mīklu. Uzrūgušu mīklu daļa gabalos un cep karstā krāsnī uz klona. (Praktiskā mājturība, Izdevējs: A. Gulbis Rīgā, 1931).

Pēc etnogrāfisko ekspedīciju materiāliem L. Dumpes sastādītajā krājumā "Latviešu tautas ēdieni" (2006) dots salinātās rudzu maizes cepšanas apraksts laikā ap 1915. gadu. Tajā atzīmēts, ka "parasto maizi ievāva 45–65 °C siltā ūdenī, bet salināto – 95 °C karstā ūdenī. Mīcīja tik ilgi, kamēr mīkla vairs nelipa pie rokām un, tai pārvelkot ar pirkstu, palika balta strīpa. Samīcīto mīklu apsedza un siltā vietā vēlreiz uzraudzēja. Uzraudzētu mīklu dalīja gabalos, veidoja garenus klaipus un cepa uz klona. Vēl karstus klaipus pārsmērēja ar ūdeni vai cietes klīsteri. Tad garoza bija mīksta un spīdīga".

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

Salinātai rudzu rupjmaizei jāatbilst minimālajām pamatprasībām, kas izklāstītas uzņēmuma specifikācijā, produktam ir jāatbilst tam raksturīgajām īpašībām.

Salinātai rudzu rupjmaizei piemērojamās minimālās pamatprasības ir šādas:

- 1) salinātās rudzu rupjmaizes pagatavošana notiek saskaņā ar 3.6.punktā noteikto ražošanas metodi, izmantojot noteiktās izejvielas;
- 2) izceptai rudzu rupjmaizei
 - ārējais izskats un forma: pareiza, garena klaipa forma, ar noapaļotiem galiem, var būt kāds zīmējums vai iespiedums sānos vai uz virsmas;
 - garoza: tumša, gluda, spīdīga garoza, var būt apkaisīta ar ķīmenēm, klaipa apakšējā garoza var būt ar klijām, miltiem vai klaips cepts uz kļavu lapām;
 - maizes mīkstums: ar lielākām vai mazākām porām, elastīgs, pieļaujams mazliet mitrs mīkstums;
 - garša un aromāts: patīkams ceptas maizes un ķīmeņu aromāts, jūtama salda un skābena rudzu maizes garša.

Salinātās rudzu rupjmaizes ražotājiem attiecīgā reģistrā jānorāda saražotais un pārdotais salinātās rupjmaizes 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 katrai partijai ražošanas uzņēmuma atbildīgā persona un 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

Tel. +371 67095230

E-pasts: pvd@pvd.gov.lv

Publiska Privāta

4.2. Iestādes vai institūcijas konkrētie uzdevumi

Kontroles institūcija – *Pārtikas un veterinārais dienests* – ir atbildīga par 3.6.punktā aprakstītā pagatavošanas procesa un kvalitātes rādītāju pārbaudi. Pārbaucē pamatā ir produkta ražošanas tehnoloģijas un receptūras pārbaude, kā arī organoleptisko īpašību vērtēšana.
