**PIETEIKUMS REĢISTRĀCIJAI AIZSARGĀTU ĢEOGRĀFISKĀS**

**IZCELSMES NORĀŽU REĢISTRĀ**

**PADOMES REGULA (EK) 2024/1143**

**1.Pieteikuma iesniedzēju grupas nosaukums un adrese:**

Biedrība “Siera klubs”.

Adrese: Jāņa Pliekšāna iela 98 – 39, Jūrmala, LV-205, Latvija

Tālruņa numurs: +371 29487375

E-pasta adrese: [sieraklubs@inbox.lv](mailto:sieraklubs@inbox.lv)

**II Produkta specifikācija**

**1. Reģistrējamais nosaukums**

“Straupes sviests ar kaņepēm”

**2. Nosaukums ir**

Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

**3.   Trešā valsts, pie kuras pieder definētais ģeogrāfiskais apgabals**

Latvija

**4. Produkta** **apraksts**

**4.1.   *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar*** ***kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā***

KN 0405

04- Piena pārstrādes produkti; putnu olas; dabiskais medus; dzīvnieku izcelsmes pārtikas produkti, kas citur nav minēti un iekļauti

0405- sviests un citi piena tauki; piena tauku pastas

**4.2.   *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts***

Nosaukums „Straupes sviests ar kaņepēm” apzīmē produktu, kuram ir šādas sastāvdaļas: saldkrējuma sviests, kaņepju masa un sāls. Produktam ir nenoteikta forma, brūngani pelēka krāsa ar sīkām samaltu, tumšu kaņepju sēklu daļiņām. Svaigs tas ir mīksts un vijīgs, bet, turēts 2 - 6ºC, kļūst stingrs. Produkta tauku saturs ir 82 procenti.

**Fizikālās īpašības**

**Produkta garša:** šim produktam specifiska, kas saldkrējuma sviestam nav raksturīga. Šādu garšu dod kaņepju masa, ko iemaisa saldkrējuma sviestā. Saldkrējuma sviesta garša: tīra, pienskāba, mazliet saldena. Kaņepju masas garša tikai šim produktam specifiska, riekstaina. Abi produkti, samaisīti kopā, veido kopējo īpatnējo, specifisko garšu.

**Konsistence:** svaigi gatavotam produktam maiga un vijīga, bet vēsumā uzglabātam – vidēji stingra, tomēr viegli padodas smērēšanai.

**Izskats:** nenoteiktas formasprodukts brūngani pelēkā krāsā ar sīkām samaltu, tumšu kaņepju sēklu daļiņām.

**Krāsa:**  „Straupes sviests ar kaņepēm” ir brūngani pelēcīgā krāsā. Produkts ir piepildīts ar labi redzamām tumšām – sīkām samaltu kaņepju sēklu daļiņām.

**Izejvielas:**

Saldkrējuma sviestam: saldais krējums (33 – 45%).

Kaņepju masai: iztīrītas, izkaltētas, 4 (četras) reizes samaltas kaņepju sēklas. Sāls.

**Īpašie ražošanas posmi, kas jāveic** **noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā**

Gala produkta ražošana notiek konkrētajā ģeogrāfiskajā apgabalā (piena ieguve, saldā krējuma ražošana, saldkrējuma sviesta ražošana, kulšana, pēc tam samaisīšana ar kaņepju sēklu masu un sāli), iepakošana un marķēšana. „Straupes sviestu ar kaņepēm” jāfasē tūlīt pēc ražošanas procesa pabeigšanas, kamēr tas ir mīksts un vijīgs, tādēļ to jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

**5. Ģeogrāfiskā apgabala definīcija**

Cēsu novads, Straupes pagasts, kas iekļauts Pārgaujas apvienībā. Robežojas rietumos ar Siguldas novadu, dienvidos ar Ogres novadu, dienvidos un dienvidaustrumos ar Madonas novadu, austrumos ar Gulbenes un Smiltenes novadiem, ziemeļos ar Valmieras novadu un ziemeļrietumos ar Limbažu novadu. Novada centrs ir Cēsu pilsēta, kas atrodas 21 kilometra attālumā no Straupes.

**6.Izcelsmes apliecinājums**

Produkta, kas marķēts ar norādi „Straupes sviests ar kaņepēm” ražošana atbilstoši specifikācijai notiek Straupes pagasta „Plācī”. Ražotājs ir iekļauts PKS „Straupe” ražotāju reģistrā un veic produkta rakstveida uzskaiti. Ražotājs nodrošina visu ražošanas posmu rūpīgu uzraudzību un reģistrāciju, uzturot reģistrācijas reģistru un ziņojot kontroles iestādei par saražotā produkta daudzumu, lai garantētu produkta izsekojamību. Kontroli, lai nodrošinātu šīs prasības, veiks attiecīgā pārbaudes struktūra.

**7. Apraksts par produkta ražošanas metodi**

Produkta „Straupes sviests ar kaņepēm” vairāk nekā 29 gadu ražošanas laikā ir pilnveidota, precīzi izstrādāta ražošanas tehnoloģiskā instrukcija, kas tiek precīzi ievērota. Tāpēc gala produktam ir nemainīga garša un izskats, kas patērētājam aizvien viesusi uzticību produkta iegādē.

Produkts „Straupes sviests ar kaņepēm” veido trīs sastāvdaļas: saldkrējuma sviests ( ar tauku saturu 82%), kaņepju sēklu masa un sāls.

Saldkrējuma sviesta ražošanai izmanto govs pienu, kuru separē, lai iegūtu saldo krējumu. Sviesta iegūšanai nepārtrauktas darbības sviesta gatavotājā iepildītā krējuma ieteicamais tauku saturs ir no 35% līdz 45%. Pēc tam krējumu pasterizē 95º C temperatūrā, izturot 15 – 20 sekundes, un nekavējoties atdzesē līdz 4º - 6º C. Tad krējumu nogatavina: krējumam vismaz 12 stundas ir jānostāvas, lai piena tauki daļēji sacietētu, tā tiek veicināta sviesta graudu labvēlīga veidošanās kulšanas laikā. Šis process ir svarīgs tāpēc, ka krējuma sacietēšanas un nogatavināšanas temperatūra lielā mērā ietekmē saldkrējuma sviesta konsistenci, ūdens iestrādāšanu produktā. Pēc nogatavināšanas krējumu uzsilda līdz kulšanas temperatūrai, ievadot krējuma nogatavināšanas rezervuāra apvalkā siltu ūdeni un iztur pie šīs temperatūras ne mazāk par 30 minūtēm. Kulšanas laikā, lai nepieaugtu krējuma temperatūra, nepārtrauktās darbības sviesta gatavotāja apvalkā ievada aukstu ūdeni.

Pareizi izvēloties kulšanas temperatūru, iegūst blīvus, elastīgus graudus un paniņas viegli atdalās no sviesta graudiem. Kulšanas ilgums ir vidēji 3 stundas. Uzņēmumā sviestu kuļ reizi nedēļā – katra otrdiena ir „sviesta diena”. Vienas partijas lielums: atkarībā no krējumā esošā tauku daudzuma ir no 6 līdz 7 t krējuma, no tā iegūst apmēram 3 t sviesta. Gatavo sviestu izņem no kūlēja, un produktu fasē, iepako, marķē.

Taču pirms saldkrējuma sviesta fasēšanas, tiek paņemts noteikts daudzums šā produkta, lai gatavotu „Straupes sviestu ar kaņepēm”. Viena porcija, ko ievieto homogenizatorā, ir 25 kg saldkrējuma sviesta, 5 kg kaņepju masas un 175 g sāls.

„Straupes sviesta ar kaņepēm” ražošanai izmanto sējas kaņepju šķirni ‘Adzelvieši’. Kaņepes 4 (četras) reizes samaļ, iegūstot gandrīz melnu eļļainu, aromātisku masu.

„Straupes sviesta ar kaņepēm” ražošanas tehnoloģiskais process notiek šādā secībā:

* izejvielu (saldkrējuma sviesta un kaņepju masas) pieņemšana un kvalitātes pārbaude,
* izejvielu masas homogenizēšana,
* masas samaisīšana ar sāli,
* sviesta ar kaņepēm fasēšana, iepakošana, marķēšana,
* sviesta ar kaņepēm dzesēšana,
* glabāšana,
* ražošanas kontrole.

Ko nozīmē „Straupes sviesta ar kaņepēm” homogenizēšana? Sviestu un kaņepju masu atbilstoši receptūrai liek homogenizatorā. Tajā sviestu un kaņepju masu sajauc viendabīgā masā. Blakus homogenizatoram atrodas speciāls trauks, kurā no homogenizatora iepilda jau sastrādāto viendabīgo masu un tai pievieno sāli, ko rūpīgi ar maisītāju iemaisa visā iepriekš sagatavotajā sviesta un kaņepju masā.

Nākamais etaps: sviesta ar kaņepēm fasēšana, iepakošana, marķēšana.

„Straupes sviestu ar kaņepēm” fasē ar fasēšanas iekārtām nelielā fasējumā: polistirola vai PET trauciņos, katrā – 100 gramus. „Straupes sviestu ar kaņepēm” jāfasē tūlīt pēc ražošanas procesa pabeigšanas, kamēr tas ir mīksts un vijīgs. Produkta fasēšanu, iepakošanu, marķēšanu veic atbilstoši spēkā esošai likumdošanai. Kad sviests ar kaņepēm safasēts, to dzesē aukstuma telpā 2 - 6ºC temperatūrā ne mazāk kā 12 stundas. Līdz ar to sviesta ar kaņepēm ražošanas tehnoloģiskais process ir pabeigts un produktu var sūtīt uz veikaliem.

„Straupes sviestu ar kaņepēm” uzglabā 2 - 6ºC temperatūrā. Glabāšanas ilgums – saskaņā ar uzņēmuma izstrādāto HACCP sistēmu.

**8. Informācija par produkta kvalitāti, saikni ar reputāciju un ģeogrāfisko apgabalu**

Produkta saikni ar ģeogrāfisko apgabalu veido produkta reputācija, vairāk nekā 30 gadus ilgas tradīcijas un 29 gadus nemainīga ražošanas metode, ievērojot PKS „Straupe” izstrādāto receptūru, kas nodrošinājusi „Straupes sviestam ar kaņepēm” stabilas kvalitatīvās īpašības. Produkta kvalitāti nodrošina:

* svaigpiena kvalitāte, no kura iegūst kvalitatīvu saldo krējumu (PKS „Straupe” pienu iepērk no Straupes puses 33 zemnieku saimniecībām, kas ir kooperatīva biedri, līdz ar to piena „ceļš” ir izsekojams. Uzņēmums ir noteicis papildus iekšējos kvalitātes rādītājus, kurus stingri ievēro: pienā uz pusi – līdz 50 tūkst. samazināt baktēriju daudzumu. Pēc likumdošanas drīkst būt 100 tūkst. baktēriju, kā arī samazināt somatisko šūnu daudzumu līdz 300 tūkst. (likumdošana pieļauj – 400 tūkst.). No kopējā iepirktā piena daudzuma uzņēmuma kvalitātes rādītājiem atbilst 70 procenti),
* kvalitatīva saldkrējuma sviesta kulšana, precīzi ievērojot tehnoloģisko procesu,
* „Straupes sviesta ar kaņepēm” visa ražošanas posma tehnoloģiskā procesa ievērošana, darbinieku pieredze – cilvēkfaktors: zinošu un pieredzes bagātu sviesta meistaru ilggadēja prakse, augsta atbildība un atbilstība ieņemamiem amatiem.

PKS „Straupe” ilggadējais valdes priekšsēdētājs Imants Balodis atceras, ka doma ražot sviestu ar kaņepēm radusies pirms vairāk nekā 30 gadiem: „Meklējām idejas jaunu piena produktu sortimenta paplašināšanai. Atcerējos kaņepes, kuras kopš bērnības auga dārzā. Uzņēmumā strādāja lieliski speciālisti: ražošanas vadītāja Gaida Lazdiņa un sviesta meistars Arnis Lazdiņš, un viņi nolēma saldkrējuma sviestu savienot ar kaņepju masu. Tas nenotika vienā dienā, eksperimentējām un garšojām, precizējām un pilnveidojām receptūru. Visbeidzot to apstiprinājām un joprojām izmantojam jau 29 gadus. Sākumā ražojām nelielu daudzumu, jo patērētājiem šis produkts bija maz pazīstams. 1996. gadā bija tikai 100 kilogrami, toties 1997. gadā – jau sešas reizes vairāk. Tālākajā periodā katru gadu veikali realizējuši vairāk nekā vienu tonnu „Straupes sviestu ar kaņepēm”. Pieprasījums ir stabils, taču ne tik apjomīgs kā mūsu saldkrējuma sviestam. Tas tāpēc, ka produkta garša specifiska un ne visiem pieņemama. Arī tā izmantošana ēdienos diezgan ierobežota. Taču šis produkts, tāds vienīgais Latvijā, ir vērtīgs, tas pieder pie mūsu uzņēmuma īpašajām, senākajām vizītkartēm, pieskaitāms Latvijas Kulinārajam mantojumam, arī interesants tūristiem un restorānu viesiem.”

Janīna Kursīte-Pakule, latviešu literatūrzinātniece, valodniece, politiķe profesore, Latvijas Zinātņu akadēmijas īstenā locekle, 992 lappušu biezajā grāmatā „Virtuves vārdene” (Rīga, 2012.) sviestu ar kaņepēm definē šādi: „Sviests ar kaņepēm – sasmalcinātas kaņepes, sajauktas ar sviestu.” Ēdienu recepšu grāmatu autores Antoņinas Masiļūnes secinājums: „Mēs varam savu sviestu ar kaņepēm lietot, jo mūsu kaņepes nesatur narkotiskas vielas.” (A.Masiļūne, Rīga, 2011.). Vēl kāda interesanta atziņa: „Tikai latvieši pat ar kaņepēm prot uztaisīt sviestu.” (SestDiena, 2007.).

Grāmatu autori un dažādi mediji arvien ir pievērsuši uzmanību sviestam ar kaņepēm. Informācija par to atrodama Lindas Dumpes grāmatā „Latviešu tradicionālā piensaimniecība. Piena produkti un piena ēdieni”, 1998, Rīga. Autore iesaka šo produktu lietot uz maizes, pie sausiem kartupeļiem, pievienot saceptus sīpolus.

„Sviestu dzelteno, balto vai ar kaņepēm – ņēma līdzi pavalgam arī ārpus mājas. Tādam nolūkam izmantoja cibu vai bunduli. Tos izmantoja arī par sviesta traukiem un lika galdā. Ja ēda vairāki cilvēki, tad sviestu ņēma ar nazi vai lāpstiņu, lai trauku nepiebirdinātu. Ticējums brīdināja: ja sviestu no bunduļa ņems ar maizes lāpstiņu, govis badīsies,” tā autore.

PKS „Straupe” 2013.gadā izdotajā „Piena grāmatā” publicētas interesantas ziņas gan par „Straupes sviestu ar kaņepēm”, gan tā „autoriem” Gaidu un Arni Lazdiņiem. Abi speciālisti pie šā sviesta receptūras radīšanas, eksperimentēšanas un precizēšanas esot strādājuši vairāk nekā gadu. Lazdiņu pāris jau krietnu laiku bauda atpūtu, taču viņu piedāvātā receptūra joprojām ir aktuāla – „Straupes sviests ar kaņepēm” tiek ražots un ir pieprasīts.

Biedrības „Siera klubs” grāmatu „Siers novēl labu apetīti”(2014.g., Rīga) receptēs un „Pavārdziesma sieram” (2017.g., Rīga) aprakstā par PKS „Straupi” ierādīta vieta arī specifiskajam produktam „Straupes sviestam ar kaņepēm”.

„Straupes sviestu ar kaņepēm” daudzu recepšu grāmatās kā ēdienu sastāvdaļu ieteikuši vairāki autori, piemēram, Latvijā pazīstamās kaucmindietes, pasniedzējas un ekspertes: Aina Kļaviņa grāmatā „444 kartupeļu ēdieni (1986.g.) un Antoņina Masiļūne grāmatā „Ēdīsim garšīgi” (2006.g.). Mūsu jaunajai paaudzei ir saglabātas septiņdesmito gadu raksturīgākās receptes.

Pēdējos gados vēlme iepazīt „Straupes sviestu ar kaņepēm” ir profesionālo mācību iestāžu topošajiem pavāriem un konditoriem, tāpēc biedrība „Siera klubs”, organizējot seminārus „Meistara diena”, gan paraugēdienu gatavošanā, gan uzkodu galdos – degustācijās allaž iekļāvusi „Straupes sviestu ar kaņepēm”. Ir tapušas daudzas jaunas receptes ar šo produktu (zupas, pamatēdieni, bet jo sevišķi uzkodas un konditorejas gardumi). Piemēram, Ogres tehnikumā pat viss seminārs tika veltīts „Straupes sviesta un kaņepēm” iepazīšanai un praktiskai izmantošanai. Jaunie pavāri ar šo produktu sagatavoja 14 ēdienus.

Rakstošie mediji arī cenšas savus lasītājus izglītot par šo unikālo produktu, piemēram, laikraksts „Druva” (2025.g. marts), žurnāls „Praktiskais Latvietis” (2025.g. marts) u.c.

Biedrības „Siera klubs” un Izdevniecības „Lauku Avīze” speciālizlaidumā „Piena labumi”- žurnālā uz 64 lpp. (2005.g.) sadaļā „Sviests” lasām senas pagātnes atmiņas no Liepupes: „Iztaukšķētas kaņepes sagrūž, liek klāt sviestu, tā iegūst spīdīgu masu ar kaņepēm (…) To ielika koka cibā ar vāku. (…) Saimniece, liekot sviestu cibā, meta krustu.”

2025.gada februārī „Latvijas Radio-1” raidījumā „Kā labāk dzīvot” „Straupes sviestu ar kaņepēm” popularizēja šefpavārs, restorāna „3 sezonas” īpašnieks Ingmārs Ladigs

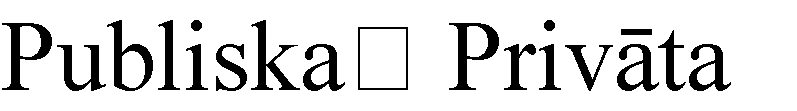
Latvijas Piensaimnieku centrālās savienība (LPCS) organizētajos „Produktu kvalitātes konkursos” vērtēti dažādi produkti, tostarp arī PKS „Straupe” ražotie sviesti (sviests ar zaļumiem, šokolādes sviests un sviests ar kaņepēm). Iegūti LPCS Diplomi un Atzinības raksti. Biedrība „Siera klubs” par īpaša produkta „Straupes sviesta ar kaņepēm” ražošanu ir piešķīrusi „Pagodinājuma rakstu”. Vislielākā atzinība saņemta no Zemkopības ministrijas - Atzinības raksts „Par latvisku vērtību saglabāšanu nākamajām paaudzēm”. LPCS organizētajā piena produktu kvalitātes konkursā (2025.g. 5.maijs) produktu grupā „Sviests ar piedevām” „Straupes sviests ar kaņepēm” ieguva 2.vietu un Diplomu.

**9. Kontrolējošā iestāde**

Nosaukums: Pārtikas un veterinārais dienests

Adrese: Peldu iela 30, Rīga, LV-1050

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

x 

Visa produkta specifikācijas pārbaude.

Latvijas karte, izcelts Cēsu novads



Cēsu novada karte



**Reputācijas materiālu saraksts**

**Grāmatas**

Informācija par „Straupes sviestu ar kaņepēm” visplašāk atrodama dažādās grāmatās. Kaut arī tie nav apjomīgi materiāli, lasītājiem tiek radīta interese ar konkrētām ziņām un fotoattēliem par vēsturi, produkta specifiku un ēdienu receptēm, lai šo produktu iegādātos un izmantotu.

Grāmatas: zinātnieces Janīnas Kursītes „Virtuves vārdene” (Rīga, 2012.g.), Lindas Dumpes „Latviešu tradicionālā piensaimniecība. Piena produkti un piena ēdieni” (Rīga, 1998.) „PKS „Straupe” izdotā „Piena grāmata”(2013.g.), biedrības „Siera klubs” izdotā „Pavārdziesma sieram” (2017.g.), kā arī daudzas recepšu grāmatas, piemēram, Ainas Kļaviņas „444 kartupeļu ēdieni” (Avots, 1986.), Antoņinas Masaļūnes „Ēdīsim garšīgi (Jumava, 2006.g.) un citas.

**Publikācijas presē**

Par „Straupes sviestu ar kaņepēm” publicēti raksti presē. Biedrības „ Siera klubs” un izdevniecības „Lauku Avīze” speciālizlaidumā žurnālā (64 lpp.) „Piena labumi” sadaļā „Sviests” ierādīta vieta „Straupes sviestam ar kaņepēm”.

„Žurnālā „Praktiskais Latvietis” (2025.g. marts) divas lappuses atvēlētas „Straupes sviestam ar kaņepēm” – gan tā ražošanai, gan daudzām ēdienu receptēm un fotogrāfijām.

Laikrakstā „Druva” (2025.g. marts) publicēta reportāža no ražotnes par „Straupes sviesta ar kaņepēm” gatavošanu.

**„Straupes sviests ar kaņepēm”**

**prezentācijas pasākumi un publikācijas**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| PKS “Straupe” ir vienīgais uzņēmums Latvijā,  kurš ražo unikālu produktu  „Straupes sviests ar kaņepēm” | „Straupes sviests ar kaņepēm” labi garšo  ar rupjmaizi un dārzeņiem. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Sviesta meistars homogenizatorā pilda saldkrējuma sviestu, uz ratiņiem  “rindā stāv” trauks ar kaņepju masu. | Homogenizatorā iepildīts saldkrējuma  sviests un kaņepju masa, kas tiks  samaisīta viendabīgā masā. | Saldkrējuma sviests un kaņepju  masa sastrādātas viendabīgā masā. |
|  |  |  |
| Pievienotā sāls tiek rūpīgi iemaisīta  sviesta un kaņepju masā. | „Straupes sviests ar kaņepēm”  fasē 100g mazās kārbiņās. | PKS „Straupe” pārdod „Straupes  sviestu ar kaņepēm”  13 tirdzniecības stendos. |
|  |  |  |
| „Straupes sviests ar kaņepēm” un  rupjmaize sagatavoti degustācijai.  Degustācijas organizē “Siera klubs”  dažādām auditorijām. | Biedrības “Siera klubs” semināros  “Meistara diena” tehnikumos  degustāciju galdos neiztrūkstošs  produkts ir „Straupes sviests  ar kaņepēm” | Biedrības “Lauksaimniecības  organizāciju sadarbības padome”  sapulces 50 dalībnieki bauda  „Straupes sviestu ar kaņepēm” |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| „Straupes sviesta ar kaņepēm”  degustācija Smiltenes tehnikumā. | Seminārā Ogres tehnikumā jaunie pavāri sagatavoja 14 ēdienus  ar „Straupes sviests ar kaņepēm”. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Biedrības “Siera klubs” un  izdevniecības “Latvijas Avīze”  izdotajā speciālizdevumā “Piena  labumi” informācija arī par  „Straupes sviestu ar kaņepēm”. | “Piena grāmatā” apraksts par  „Straupes sviests ar kaņepēm”  un tā “autoriem” un ražotājiem  Gaidu un Arni Lazdiņiem. | Publikācija žurnālā “Praktiskais  Latvietis”. |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Biedrības “Siera klubs” izdotajā grāmatā  “Pavārdziesma sieram” informācija par PKS  “Straupe”,t.sk. par „Straupes sviests ar kaņepēm”. | Pēdējo 3 gadu laikā ar „Straupes sviests ar kaņepēm”  semināros radīti vairāk nekā 30 ēdieni: gan vienkārši,  gan izsmalcināti. |



Zemkopības ministrijas augstākais

apbalvojums - Atzinības raksts.