



## **Rudzu rupjmaize iegūst Eiropas aizsardzību.**

2014. gada 8. janvārī Eiropas Komisija, pamatojoties uz Latvijas Maiznieku biedrības iesniegto pieteikumu, ir pieņēmusi īstenošanas regulu par salinātās rudzu rupjmaizes ierakstīšanu Garantēto tradicionālo īpatnību reģistrā.

Salinātā rudzu rupjmaize un sklandrausis ir pirmie Latvijas produkti, kas iekļauti ES pārtikas kvalitātes shēmā "Produkti ar garantētām tradicionālām īpatnībām."

Tas nozīmē, ka par šādu maizi visās valstīs varēs dēvēt tikai to, kura ražota pēc īpašas receptes un ražošanas procesa, kuri apstiprināti Eiropas Komisijā.

Šīs shēmas mērķis ir palīdzēt ražotājiem sniegt patērētājiem informāciju par produkta īpašo kvalitāti, kas saistīta ar tā gatavošanas tradicionālām īpatnībām. Līdz ar to Latvijas ražotāji cer palielināt pēc sentēvu metodēm ceptās rudzu maizes atpazīstamību ārvalstu tirgos un piesaistīt tūristu interesi Latvijā

Maize cilvēces vēsturē ir ne tikai kā būtisks fiziskās iztikas, bet arī kā garīgās eksistences avots. Rudzu rupjmaize latviešu mājās aizvien bijusi viens no pamatēdieniem, tāpēc tā ir viens no latviskuma simboliem arī mūsdienās.

Salinātā rudzu rupjmaize ir Latvijā cepta dabīgi raudzēta maize no rupjajiem rudzu miltiem, kuras ražošanas tehnoloģijā ir ietverta plaucējuma un ierauga gatavošana. Vārds "salināt" nozīmē mīklas pagatavošanai paredzētos daļu miltus applaucēt ar vārošu ūdeni, līdz tie kļūst saldi (saldināti). Tas ir sens vārds un biežāk lietots Kurzemē, kur rupjmaizi dēvē par salināto jeb garo maizi.

Salināto rudzu rupjmaizi cep uz karsta klona krāsnī, tā veidota iegarena klaipa formā, ar gludu, tumšu garozu, kuru pēc cepšanas pārziež ar cietes klīsteri vai ūdeni. Viena no salinātās rudzu rupjmaizes īpatnībām ir tā, ka plaucējuma un mīklas gatavošanas laikā pievieno ķimenes, kas maizei piešķir īpašu garšu un aromātu.

Maize marķēta ar noteiktu Eiropas Savienības pārtikas kvalitātes shēmas norādi/simbolu, kas apliecinās, ka produkcija ir konkrētai valstij vai reģionam raksturīga un īpaša.

Līdz šim preču zīme Eiropā piešķirta vairāk nekā 40 produktiem, no kuriem Latvijas iedzīvotājiem zināmākie ir Itālijas svaigais siers "Mozzarella" un "Pizza Napoletana", Spānijā ražotais īpašos apstākļos žāvētais šķiņķis "Jamon Serrano", kā arī Beļģijas augļu alus "Kriek". 2013. gadā preču zīmi Eiropas Komisija piešķīrusi arī Lietuvas tradicionālajam ēdienam skilandim - cūkas kuņģī pildītai kapātai gaļai.

## **Latvijas produkti, kas aizsargāti Eiropā:**

2013.gada 11.oktobrī tika pieņemta EK REGULA (ES) Nr. 978/2013, ar ko ieraksta nosaukumu Garantēto tradicionālo īpatnību reģistrā (Sklandrausis (GTĪ)).

2014.gada 8.janvārī tika pieņemta EK REGULA (ES) Nr. 12/2014, ar ko ieraksta nosaukumu Garantēto tradicionālo īpatnību reģistrā (Salināta rudzu rupjmaize (GTĪ)).

2015.gada 13.februārī EK pieņēmusi regulu Nr.269/2015, ar kuru ieraksta produktu „Carnikavas nēģi” ES Aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā.

2015.gada 9.oktobrī tika pieņemta KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) 2015/1939 par nosaukuma ierakstīšanu Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (Latvijas lielie pelēkie zirņi (ACVN)).

2015.gada 13.novembrī tika pieņemta KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) 2015/2045, ar ko ieraksta nosaukumu Garantēto tradicionālo īpatnību reģistrā (Jāņu siers (GTĪ)).

2018. gada 28.augustā tika pieņemta KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) Nr. 2018/1213 par nosaukuma ierakstīšanu Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā “Rucavas baltais sviests” (AĢIN)

2019. gada 17. janvārī PVD pieņēma lēmumu Nr.1/19-Ģn uzsākt reģistrācijas procedūru aizsargātai ģeogrāfiskās izcelsmes norādei „Salacgrīvas nēģi”.