

SIERA TIRDZNICĪBAS NOSAUKUMS UN TĀ INTERPRETĀCIJA: TILZĪTES PRET KRIEVIJAS



Rita Riekstiņa-Dolģe ir Latvijas Biozinātņu un tehnoloģiju universitātes Pārtikas tehnoloģijas fakultātes Uztura katedras docente un vadošā pētniece. Pētījumu virzieni: sidra, vīna tehnoloģija un kvalitāte, pakalpojuma kvalitāte ēdināšanas uzņēmumos.



Jeļena Zagorska ir Latvijas Biozinātņu un tehnoloģiju universitātes Pārtikas tehnoloģijas fakultātes Pārtikas tehnoloģijas katedras asociētā profesore un vadošā pētniece. Pētījumu virzieni: piena un piena produktu kvalitāte, inovatīvo produktu izstrāde, sūkalu pārstrādes iespējas.

Raksturvārdi: siera kvalitāte, tirdzniecības nosaukums, Tilzītes siers, Krievijas siers.

Ievads

Siera ražošanas uzņēmumu industrializācija un jaunu produktu attīstība, modificējot tradicionālos produktus, mainot tehnoloģijas, pievienojot komerciālos ieraugus, noved pie sākotnējās produktu garšas, aromāta un konsistences maiņas, un tādējādi daļēji vai pilnīgi tiek zaudēts siera autentiskums.¹ Lai gan rūpnieciskais siers ir raksturīgs ar ļoti līdzīgām un

vienveidīgām sensorajām īpašībām², tirdzniecībā esošie vienāda nosaukuma sieri atšķiras, un patērētājs izvēlas galvenokārt pēc pazīmes “garšo” vai “negaršo”.

Pēdējā laikā plašsaziņas medijos tiek atspoguļota diskusija par Krievijas siera nosaukuma maiņu ar Tilzītes siera nosaukumu. Tiek sniegti dažādi viedokļi gan par to, ka abi sieri ir gatavoti pēc vienas tehnoloģijas, un nosaukuma

¹ Lukač 1991.

² Mirecki et al. 2015.

maiņa ir tikai formāla, gan pretējais viedoklis – Krievijas un Tiltzītes sieri ir divi dažādi sieri, un nosaukuma maiņa nav korekta. Plašsaziņas mediji, neizpētot un neizskaidrojot jautājuma būtību, mēģina veidot noteiktu sabiedrības viedokli, kas balstīts uz emocijām un izjūtām, nevis uz objektīviem datiem. Šajā rakstā autora sniedz skaidrojumu par siera kvalitātes un marķējuma prasībām ES un Latvijā, kā arī skaidro būtiskākās tehnoloģiskās atšķirības Krievijas un Tiltzītes siera ražošanas tehnoloģijā, balstoties uz pieejamiem publicētajiem datiem. Skaidrojot siera kvalitātes un tehnoloģiskos jautājumus, svarīgi ir rast skaidrojumus un atbildes uz strīdīgajiem jautājumiem.

Siera kvalitāte Latvijā

Siers ir piena produkts, kas iegūts, sarecinot vājpienu, pienu ar samazinātu tauku saturu, pienu, krējumu, sūkalu krējumu vai paniņas, vai šo produktu maisījumu ar ieraugu un recināšanas fermentu preparātu, novadot recināšanas rezultātā radušās sūkalas.³

Senie latvieši, līdzīgi daudzām citām tautām, sākotnēji piekopusi sierniecību un vēlāk iemācījušies kult sviestu. Viņi gatavojuši skābpiena sierus un patērējuši tos prāvās apmēros. Saldpiena siera gatavošanas māksla Latvijā ienākusi 19. gadsimta otrajā pusē, kad vācu muižnieki pirmos sierniekus uzaicināja gan no Vācijas, gan no Šveices.⁴ 19. gadsimta beigās muižās darbojušās modernīcas, un kungu galdiem gribējās celt smalkākus produktus.

Padomju okupācijas sākumā 1941. gadā Latvijā darbojās 140 sierotavas. Vienotai kvalitātes nodrošināšanai tika veidoti standarti, kas garantēja vienotu pieeju dažādu siera veidu ražošanā. Padomju Savienībā atbilstoši valsts standartiem siera kvalitātes novērtēšanai izmantoja 100 punktu novērtēšanas sistēmu.⁵

Pēc neatkarības atjaunošanas tika pārņemtas Latvijas PSR siera ražošanas tradīcijas, tehnoloģijas un standarti. Tika veidoti nozares standarti sieriem, kas vēlāk pārauga

uzņēmumu standartos, un nozares standarti vairs netika uzturēti. Iemesli tam bija atšķirīgās pieejas, ražošanas tradīcijas, arī atšķirības ražotā siera kvalitātes rādītājos: siera beztauku daļas mitruma saturā, tauku saturā sausnā, nogatavināšanas ilgumā u. c. Tas radīja pašreizējo situāciju, kad vienādu siera veidu tehnoloģija dažādos uzņēmumos atšķiras. Līdz ar to tirdzniecībā nonāk siers ar vienu nosaukumu, bet ar atšķirīgu kvalitāti un sensorajām īpašībām, kas patērētājiem zināmā mērā rada apjukumu, un tālāk jau viņi, izvērtējot siera sensorās īpašības, izvēlas noteikta ražotāja zīmola sieru.

Pašlaik Latvijā ir spēkā piena produktu un saliktu piena produktu klasifikācijas, kvalitātes un marķējuma prasības, kas nosaka siera iedalījumu **pēc dažiem kvalitātes parametriem** (1. tabulā).

MK noteikumi nosaka, ka produkta tirdzniecības nosaukums “siers” jāpapildina tikai ar siera šķirnes nosaukumu vai tradicionāli lietotu nosaukumu, kas pēc būtības nenosaka vienotas kvalitātes un tehnoloģijas sieru. Pie papildu marķējuma ražotājs var norādīt: siera nogatavināšanas veidu, siera veidu atkarībā no beztauku daļas mitruma satura (ciets, mīksts), siera veidu atkarībā no tauku satura sausnā (piemēram, trekns, liess).⁶

Pārtikas produktu Garantētu tradicionālo īpatnību reģistrs

Atbilstoši Eiropas Parlamenta un Komisijas regulai Nr. 1169/2011 terminu “tirdzniecības nosaukums” lieto pārtikas produktiem, tos pārdodot galapatērētājam vai sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumam, kas noteikts ar dažādiem Savienības vai dalībvalstu tiesību aktiem. Savukārt “pieņemtais nosaukums” ir dalībvalsts patērētāju lietotais, kurā minētais produkts tiek pārdots, un to nav nepieciešamības sīkāk paskaidrot.⁷ Tas paver brīvu interpretāciju dažādu pārtikas produktu marķējumiem, ja nav izstrādāti atbilstoši reglamentējoši noteikumi, kas paredz atbilstību noteiktam tehnoloģijas standartam.

³ MK 2011.

⁴ Lielgalvis 1930.

⁵ Kliemets, Menšikovs 1965.

⁶ MK noteikumi 2011.

⁷ Eiropas Parlamenta un Padomes Regula 2011.

1. tabula. Siera iedalījums*

| Ieda- lījums | Tauku saturs siera sausnā: | | | | |
|-----------------|--------------------------------------|--|--|------------------------------------|--------------------------------|
| | 1. | ar augstu tauku saturu – augstāks par 60 % | treknam sieram – 45–60 % | vidēji treknam sieram – 25–45 % | vidēji liesam sieram – 10–25 % |
| | Siera beztauku daļas mitrums: | | | | |
| 2. | ļoti cietam sieram – mazāks par 51 % | cietam sieram – 49–56 % | puscietam vai pusmīkstam sieram – 54–69 % | mīkstam sieram – augstāks par 67 % | |
| | Nogatavināšanas ilgums un veids: | | | | |
| 3. | nenogatavināts vai svaigs | nogatavināts | nogatavināts pelējuma vai gļemes mikrofloras ietekmē | nogatavināts sālījumā | |

* MK noteikumi 2011.

Eiropas Savienībā, lai veicinātu kvalitatīvu vietējo produktu ražošanu un nodrošinātu plašāku informāciju sabiedrībai par produktu kvalitāti, kas saistīta ar ģeogrāfisko apgabalu vai tradicionālo izcelsmi, produkti tiek reģistrēti Eiropas Komisijas aizsargāto produktu nosaukumu reģistrā. Tas nozīmē, ka produkti tiek ražoti pēc tradicionālām tehnoloģijām un atbilst vienotām kvalitātes prasībām, kas pasargā tos no atdarinājumiem. Šajā Garantētu tradicionālo īpatnību reģistrā (GTĪ) iekļauj produktus, kas reģistrēti un aizsargāti visā ES, lai aizsargātu tradicionālās ražošanas metodes un receptes. Garantēta tradicionālā īpatnība izceļ tradicionālos aspektus, kā produkta gatavošanas veids vai sastāvs, taču nesasaista to ar konkrētu ģeogrāfisko apgabalu.

Latvijas Jāņu siers ir reģistrēts GTĪ reģistrā, kas nozīmē, ka siers, kas marķēts ar nosaukumu *Jāņu siers*, tiek ražots pēc tradicionālas tehnoloģijas un receptes un atbilst vienotām kvalitātes prasībām, un Latvijā, atbilstoši Pārtikas kvalitātes shēmu reģistram, to drīkst ražot seši siera ražošanas uzņēmumi.⁸ Citi uzņēmumi, ražojot līdzīgu sieru, nedrīkst izmantot nosaukumu *Jāņu siers*, un tiem jāizvēlas cits nosaukums, piemēram, *Ķīmeņu siers*.

Aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu saraksta sieru apakšgrupā starp 283 reģistrētiem nosaukumiem ir *Holsteiner Tilsiter* siers. Siers *Holsteiner Tilsiter* ir augstvērtīga, Holšteinas pavalstij Vācijā raksturīga siera šķirne, kurai jau simt divdesmit gadus ir lieliska reputācija. Dokumenti apliecina, ka jau 16. gadsimtā Holšteinas Šveicē Bēlas (*Behl*) muižā gatavots līdzīgs siers.⁹

Holsteiner Tilsiter ir uzgriežamais siers, kuru tradicionāli ražo no govju piena, nogatavināšanas laikā pastāvīgi apstrādā ar rauga suspensiju (tālāk lietots siernieciņā pieņemts termins – gleme) un kura tauku saturs sausnā ir no 30 līdz 60 %. Sieru *Holsteiner Tilsiter* var izgatavot gan no svaigpiena, gan no pasterizēta piena. Sieram *Holsteiner Tilsiter* garšvielas lielākoties nepievieno. Ja to dara, tad izmanto tikai ķīmenes. Sieram ir dabiski veidojusies dzeltenīgi brūna garoza, kuru vismaz piecas nedēļas ilgajā nogatavināšanā apslauka ar sāls šķīdumu. Siera masa ir gaiši dzeltenā krāsā, konsistence elastīga, liecot viegli lūstoša. Siera acojums ir neregulārs, vienmērīgs, rodas siera graudi, formējot ar uzliešanu vai uzbēršanu. Siera ieguvē tiek izcelta ģeogrāfiskā vieta, kas tiek aprakstīta kā “īpašās, dabiskās un tikai šejienes nogatavināšanas pagrabos mītošo

⁸ Pārtikas un veterinārā dienesta dati.

⁹ Padomes Regula 2006.

2. tabula. Krievijas un Tīlzītes siera kvalitatīvie rādītāji*

| Kvalitātes parametri | Tīlzītes siers | Krievijas siers |
|--|---|--|
| Tauku saturs sausnā, % | min. 30; 45 līdz 55 | < 50 |
| Mītruma saturs, % | < 45 | 40–41 |
| Sāls saturs, % | 2,8–4,3 | 1,3–1,8 |
| Siera graudu apstrādes temperatūra**, °C | 36–38 | 41–42 |
| pH nogatavinātā sierā | 7,5 | 5,3–5,5 |
| Garša | No maigas un viegli pikantas līdz izteikti pikantai | Izteikta siera, nedaudz skābena |
| Siera krāsa | Vienmērīga, no baltas vai ziloņkaula līdz gaiši dzeltenai vai dzeltenai | Vienmērīga, no baltas līdz gaiši dzeltenai |
| Ārējais izskats | Siera virsma dzeltenbrūnā krāsā | Siera virsma ir gluda, tīra, dzeltenā krāsā |
| Konsistence, acojums | Elastīga konsistence, neregulāras formas iegarenas formas acojums | Maiga elastīga konsistence, vienmērīgi izvietots neregulāras formas acojums. |
| Nogatavināšanas laiks | trīs un vairāk nedēļas, 10–16 °C temperatūrā | > 10 nedēļas 10–12 °C temperatūrā |

* Kliesmets, Menšikovs 1965; Standard for Tilsiter 2019; Sorokin 1931; Moloko, moločnye produkty i konservy moločnye 1972; Lielgalvis 1930.

** Siera graudu apstrādes temperatūra var atšķirties no piena kvalitātes (tauku saturs), treknākam pienam lielāka graudu apstrādes temperatūra, lielāks siera graudu apstrādes laiks.

mikroorganismu kultūras, kas veidojušās daudzu gadu laikā,” un piešķir sieram *Holsteiner Tilsiter* neatkārtojamo pikanto garšu, kura būtiski atšķiras no citos ģeogrāfiskajos apgabalos gatavota Tīlzītes siera.¹⁰

Komisijas Ieviešanas regula Nr. 1266/2013 nosaka, ka siera ražošanai izmantotajam pienam nav jābūt tikai no šī apgabala, savukārt visam siera ražošanas posmam, kas ilgst vismaz piecas nedēļas, gan ir jānotiek šajā reģionā.¹¹ Atkarībā no izturēšanas ilguma tā garša variē no maigas un viegli pikantas līdz izteikti pikantai.

Tīlzītes un Krievijas siera ražošanas tehnoloģiju salīdzinājums

Svarīgi, ka regulā Nr. 1266/2013 ir norādīts, ka nosaukumus *Tilsit* un *Tilsiter* (Tīlzītes) var izmantot ES teritorijā, ja tiek ievēroti tās tiesību sistēmā piemērojamie principi un noteikumi.¹²

Savukārt atbilstoši starptautiskajam pārtikas standartu kodeksā *Codex Alimentarius* iekļautajam vispārējam Tīlzītes (*Tilsiter*) siera standartam šis siers ir nogatavināts puscietais siers.¹³ Latvijā Tīlzītes sieru ražoja jau pirmajā neatkarības laikā. 1934. gadā lielāko daļu saražotā siera veidoja Zemgales un Bakšteina siers, savukārt Tīlzītes sieru ražoja 1299 kg apjomā, no kura daļu eksportēja.¹⁴

¹⁰ Padomes Regula 2006.

¹¹ Komisijas Īstenošanas regula 2013.

¹² Komisijas Īstenošanas regula 2013.

¹³ Standard for Tilsiter 2019.

¹⁴ Lielgalvis 1930.

Tilzītes siera nogatavināšana notiek virzienā no virsmas uz centru, difundējot masā gļemes izdalītajiem fermentiem un olbaltumvielu hidrolīzes produktiem. Krievijas siera nogatavināšanas procesā siera virsmu mazgā (neizmērcējot). Kad virsmas kārtā ir izveidojusies, sierus mazgā un tad labi apžāvē.¹⁵ (Tilzītes un Krievijas siera salīdzinājums sniegts 2. tabulā.)

Tilzītes siera gatavošana neatšķiras no citiem saldpiena sieriem, piemēram, Holandes siera. Galvenā atšķirība ir nogatavināšanas procesā, kurā piedalās uz siera virsmas augošā gļeme, kas nav raksturīga Krievijas sieram. Nogatavināšanas procesā siera sensorās īpašības ietekmē gan siera mikroflora, gan gaisa mikroflora, kas viegli piekļūst sieram.

Krievijas siera ražošana Latvijā sāka Padomju Savienības laikā pēc atbilstoša valsts standarta (GOST 11041-64)¹⁶, turklāt pārtraucot Tilzītes siera ražošanu. Krievijas sieru gatavo no pasterizēta piena, maisījumam pievienojot mezofilo pienskābes baktēriju ieraugu, ko lieto sieriem ar zemu graudu apstrādes temperatūru. Krievijas siera tehnoloģijas iezīme ir intensīva pienskābes baktēriju attīstība līdz sāļšanas procesam, tāpēc svarīga ir optimālu apstākļu radīšana pienskābes baktēriju attīstībai. Klasiski Krievijas sieram var pievienot lielākas ierauga devas, pagarināt siera graudu apstrādes laiku, intensificējot pienskābo rūgšanu, arī ilgāk izturot presētus sierus pirms sāļšanas.

Izvērtējot Tilzītes un Krievijas sieru ražošanas tehnoloģijas, var secināt, ka tās būtiski

atšķiras – ieraugu sastāvs un īpašības, veidošanas / presēšanas un nogatavināšanas procesi –, kas līdz ar to veido atšķirīgus sierus gan pēc ārējā izskata, gan pēc garšas un aromāta.

Kopsavilkums

Attīstoties piena pārstrādes uzņēmumu tehnoloģijām un pielāgojot tās mūsdienu prasībām, uzņēmumi bieži vien ievieš noteiktas korekcijas produktu ražošanas tehnoloģiskajos posmos, tādējādi atkāpjoties no autentiskajām ražošanas tehnoloģijām.

Latvijā spēkā esošie normatīvie akti un neesošie vienotie siera ražošanas standarti pieļauj ražotājiem tehnoloģiju interpretāciju siera ražošanā, līdz ar to tirgū nonāk dažādas kvalitātes un dažādu cenu kategoriju viena nosaukuma sieri. Pārtikas produktu marķēšanas prasības nosaka, ka patērētājiem sniegtā produkta informācija nedrīkst būt maldinoša un produkta kvalitatīvajiem rādītājiem jāatbilst noteiktajiem, tie nevar būt interpretējami, maldinot patērētājus.

Tilzītes un Krievijas sieri ir dažādu tehnoloģiju sieri, un to nosaukumu aizstāšana vairāk vērtējama kā mārketinga aktivitāte, kas var ietekmēt siera tirgu Latvijā. Nepārdomāta siera nosaukuma maiņa var novest pie siera pārdošanas apjomu kritumiem un būtiski ietekmēt siera ražošanas uzņēmumu darbību. Latvijā Krievijas siers ir viens no visvairāk pirktajiem sieriem, un patērētāji to ir iecienījuši. Savukārt Tilzītes siers ir nepārprotama atgriešanās pie pirmskara tradīcijas – pirms valsts neatkarības zaudēšanas Otrajā pasaules karā, ko sāpīgi atgādināja Krievijas sāktais karš Ukrainā 2022. gadā.

¹⁵ Klietsmets, Menšikovs 1965.

¹⁶ Moloko, moločnye produkty i konservy moločnye 1972.

VĒRES

Brennan, N. M.; Ward, C.; Beresford, T. P.; Fox, P. F.; Goodfellow, M.; Cogan, T. M. (2002) Biodiversity of the bacterial flora on the surface of a smear cheese. *Applied and Environmental Microbiology*, 68, 820–830.

Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) Nr. 1169/2011 par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājiem (25.10.2011.). Pieejams: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:LV:PDF> (22.08.2022.).

Klietsmets, E.; Menšikovs, N. (1965) *Sieru ražošana*. Rīga: Liesma.

- Komisijas Īstenošanas regula (ES) Nr. 1266/2013, par nosaukuma ierakstīšanu Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (Holsteiner Tilsiter (AĢIN)) (05.12.2013.). Pieejams: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LV/TXT/PDF/?uri=CELEX:32013R1266&from=LV> (22.08.2022.).
- Lielgalvis, K. (1930) *Sierniecība*. Rīga: Lauksaimniecības pārvalde.
- Lukač, J. (1991) Tounjski sir – Autohtoni proizvodi Hrvatske. *Mljekarstvo*, 41 (1), 7–18.
- Mirecki, S.; Neven, A.; Plavljanić, D.; Popović, N.; Mikulec, N. (2015) Production technology and some quality parameters of Njeguši cheese *Mljekarstvo*. *Dairy*, 65 (4), 280–286. <http://dx.doi.org/10.15567/mljekarstvo.2015.0408>
- MK noteikumi Nr. 97 (2011) Noteikumi par klasifikācijas, kvalitātes un marķējuma prasībām piena produktiem un saliktiem piena produktiem. Pieejams: <https://likumi.lv/ta/id/225278-noteikumi-par-klasifikācijas-kvalitātes-un-marķējuma-prasībām-piena-produktiem-un-saliktiem-piena-produktiem> (22.08.2022.).
- Moloko, moločnye produkty i konservy moločnye* (1972) Moskva: Izdatel'stvo standartov.
- Padomes Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību (20.03.2006.). Pieejams: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2006/510/oj/?locale=LV> (22.08.2022.).
- Sorokin, V. V. (1931) *Syrovarenie: praktičeskoe rukovodstvo po tehnike proizvodstva syrov: gollandskogo, gauda, bakšejna i til'zita*. Moskva: Gosudarstvennoe izdatel'stvo sel'skohozjajstvennoj i kolchozno-kooperativnoj literatury.
- Standard for Tilsiter: CXS 270-1968 (2019) Pieejams: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B270-1968%252FCXS_270e.pdf (22.08.2022.).

Summary

The trade name of a cheese and its interpretation: “Tilsiter” vs. “Krievijas”

The existing legislation in Latvia and a lack of common standards determining cheese quality allow producers to interpret cheese production technology, thus cheeses under the same name in the market are of varying quality and price. It is a general principle of food law to provide a basis for consumers to make informed choices in relation to the food they consume and to prevent any practices that may mislead the consumer. In the European Union, in order to promote the production of quality local products and to provide more information to the public on the quality of products linked to a geographical area or traditional origin, products are registered in the European Commission's Register of Protected Product Names. It means that the products are produced according to traditional technologies and meet uniform quality requirements, which protects these products from imitation. Tilsiter and Krievijas cheese have been produced using different technologies, and the replacement of their names is used as a form of marketing that can certainly affect the cheese market in Latvia, and can lead to a fall in cheese sales with significant impact on cheese-making companies.

Key words: cheese quality, trade name, Tilsiter cheese, Krievijas cheese.

Redakcijā saņemts 01.06.2022.