

Publikacja zmienionego jednolitego dokumentu w następstwie wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

(2022/C 182/06)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie tej zmiany nieznaczej jest podany do wiadomości publicznej w bazie danych Komisji eAmbrosia

JEDNOLITY DOKUMENT

„LILIPUTAS”

Nr UE: PGI-LT-00868-AM02 – 28.10.2021

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Liliputas”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Litwa

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.3 Sery

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Liliputas” to robiony ręcznie tłusty (50 % w suchej masie), półtwardy ser o walcowatym kształcie i zaokrąglonych krawędziach. Jego wysokość wynosi 5,0–15,0 cm, średnica 7,0–8,5 cm, waży 0,25–0,7 kg. Ser wytwarzany jest w miejscowości Belvederis z pasteryzowanego, znormalizowanego mleka krowiego poprzez koagulację mleka i późniejsze przetworzenie otrzymanego koagulatu poprzez owinięcie masy serowej w bawełnianą serwetkę i umieszczenie jej w tradycyjnych cylindrycznych formach. Ser dojrzewa co najmniej przez 20–30 dni, wystawiony na działanie mikroflory wewnętrznej i powierzchniowej, a dokładnie mikropleśni *Penicillium pallium* Smith, która w naturalny sposób rośnie w piwnicach, w których dojrzewa ser na obszarze geograficznym zdefiniowanym w pkt 4.

Nazwa sera, „Liliputas”, związana jest z jego wielkością oraz faktem, że jego właściwości organoleptyczne kształtowane są przez dojrzewanie w niewielkich krążkach i obecność mikropleśni *Penicillium pallidum* Smith.

Tabela 1

Wskaźniki organoleptyczne sera „Liliputas”

Wskaźnik	Opis
Wygląd	Gładka skórka bez grubej warstwy pod spodem, od zewnątrz pokryta warstwą parafiny/polimeru lub innej powłoki kompozytowej. Na jej powierzchni mogą być widoczne odciski serwetki lub formy
Smak i aromat	Kwas mlekowy, świeży smak i aromat sfermentowanego sera. W smaku mogą być wyczuwalne ostre i słone nuty
Konsystencja	Jednolita, dość zwarta, elastyczna, rozpływa się w ustach

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Przekrój	W przekroju mogą, choć nie muszą, być widoczne drobne, nierówno rozłożone dziury o owalnym, kanciastym lub lekko spłaszczonym kształcie
Kolor	Kremowy do żółtego, jednolity

Tabela 2

Fizyczne i chemiczne właściwości sera „Liliputas”

Wskaźnik	Zawartość (%)
Tłuszcz w suchej masie	50,0 ± 5
Minimalna zawartość suchej masy	56,0
Sól kuchenna	1,3–3,0

Tabela 3

Średnia wartość odżywcza 100 g sera „Liliputas”

Tłuszcz (g)	Białko (g)	Węglowodany (g)	Wartość energetyczna	
			Kcal	KJ
30,0	23,5	–	364	1 510

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

- mleko krowie,
- kwas mlekowy i starterowe kultury bakterii wpływające na aromat sera,
- enzymy powodujące koagulację mleka,
- sól kuchenna.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

- Przygotowanie i enzymatyczna koagulacja mleka. Używane do produkcji sera mleko jest pasteryzowane i normalizowane w sposób pozwalający na osiągnięcie zawartości tłuszczu w suchej masie dojrzałego sera określonej w punkcie 3.2. Mleko poddaje się koagulacji poprzez dodanie odpowiedniego enzymu, kultur starterowych oraz chlorku wapnia.
- Przetwarzanie koagulatu i grudek skrzepu. Koagulat przetwarzany jest mechanicznie do momentu uzyskania przez ziarno odpowiedniego rozmiaru, a następnie mieszany. W procesie formowania się ziaren skrzepu odsąca się jedną trzecią serwatki, następnie zaś podgrzewa się ziarna. Po podgrzaniu ziarna miesza się do czasu aż osiągną wielkość 4-5 mm, przestaną się kleić i staną się suche i zwarte. Zawartość wilgoci w serze nie może przekraczać 44 %.
- Formowanie i kształtowanie sera. Ser formowany jest z warstwy twarogu. Proces ten zajmuje 20–25 minut, po których warstwa twarogu dzielona jest na kawałki, które ręcznie umieszcza się w cylindrycznych formach, gdzie ulegają one sprasowaniu pod naciskiem swojego własnego ciężaru. W trakcie samoczynnego prasowania ser obracany jest dwa do trzech razy. Proces ten trwa 20–25 minut.

Po zakończeniu procesu samoczynnego prasowania ser wyjmuje się z formy i zawija w wilgotną serwetkę, aby umożliwić uformowanie się skórki, a następnie wkłada się z powrotem do formy, na której umieszcza się pokrywkę. Formy z serem są następnie prasowane w prasach przez 1,5–2 godziny. Po zakończeniu prasowania ser wyjmuje się z form, usuwa się serwetki i przycina ewentualną skorupę, która może wytworzyć się pomiędzy formą a pokrywką.

- Solenie sera. Sery są ważone i umieszczane w solance. Po 36–48 godzinach (czynnik ustalany na podstawie postępów i możliwości procesu technologicznego) sery wyjmuje się z solanki, układa na półkach i suszy, a następnie układa na przeznaczonych do dojrzewania stojakach w piwnicy o temperaturze 10–14 °C i wilgotności 85–94 %, w której naturalnie rośnie pleśń *Penicillium pallidum* Smith.
- Dojrzewanie sera. Sery na stojakach obracane są co najmniej co pięć dni, zgodnie ze wskazaniami pierwszych producentów, co pozwala zachować ich kształt, zapobiegając deformowaniu się boków sera. Podczas procesu dojrzewania ser pokrywa się warstwą mikropleśni, która zmywana jest po 20–30 dniach – liczbę dni określa się na podstawie kontroli wizualnej i po ocenie parametrów organoleptycznych sera (smak, aromat, konsystencja). Po zmyciu warstwy pleśni z powierzchni ser poddaje się suszeniu i pokrywa warstwą wosku.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

W celu zachowania wyjątkowych właściwości sera oraz dla ochrony przed wysychaniem, co zdarza się w przypadku uszkodzenia warstwy parafinowej, a także ze względu na niewielki rozmiar (waga 0,25–0,7 kg) ser sprzedaje się jedynie w całości.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Na etykiecie musi widnieć wyraźnie widoczna nazwa produktu, „Liliputas”, nazwa producenta oraz symbol UE.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Ser „Liliputas” produkowany jest w miejscowości Belvederis, niewielkiej litewskiej wiosce w gminie Jurbarkas, leżącej w parku regionalnym Panemunė, na prawym brzegu rzeki Niemen, 1 km na zachód od miejscowości Seredzius.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Belvederis to kolebka litewskich specjalistów w dziedzinie produktów mlecznych. W 1921 r. w miejscowym dworku powstała szkoła rolnicza, w której nauczano m.in. mleczarstwa. Po kilku latach przekształcona została ona w kolegium mleczarskie, a w 1944 r. w technikum mleczarskie. Przez lata podtrzymywano tu litewskie tradycje nauki mleczarstwa. W ciągu 34 lat swojego istnienia kolegium/technikum wykształciło ponad 800 specjalistów w dziedzinie produktów mlecznych, z których większość zdobywała doświadczenie w wybudowanym w 1928 r. najstarszym litewskim zakładzie serowarskim, w którym produkowano „Liliputas”. Mleko używane do produkcji serów było podgrzewane w kadzi ustawionej na opalonym drewnem piecu. Używano ręcznego separatora, a formy do produkcji sera były wykonane z drewna. Sery były ręcznie szorowane szczotką – zimą w piwnicy, latem na świeżym powietrzu. Zakład serowarski znajdował się obok chłodni lodowej, w której przechowywano bloki lodu przetransportowane z nad rzeki Niemen. Lód używany był do chłodzenia piwnic, w których przechowywano ser. Początkowo w zakładzie serowarskim w Belvederis produkowano większe (2,5–3,0 kg), okrągłe półtwarde sery, jednak od 1958 r. zakład rozszerzył swoją działalność i rozpoczął produkcję niewielkich serów o wadze 0,4–0,7 kg, do których od razu przyłgnęła nazwa „Liliputas”. Główny serowar Jonas Jarušaitis jako pierwszy opracował proces ich wytwarzania. W pierwszym roku produkcji dojrzewaniu poddano zaledwie 8 ton sera, jednak 40 lat później produkcja osiągnęła wielkość 130 ton. W zakładzie serowarskim w Belvederis przechowywane są stare drewniane formy do produkcji sera, a także upominkowe kartonowe opakowania i pocztówka z połowy XX w. przedstawiająca proces obmywania serów w kadzi, opatrzona zaproszeniem na królewski bankiet i degustację ręcznie robionych serów z Belvederis i innych przysmaków.

Obecnie „Liliputas” wciąż produkowany jest według oryginalnej i wyjątkowej technologii opracowanej w 1958 r. Przekazywane z pokolenia na pokolenie umiejętności pracowników zakładu serowarskiego pozwoliły zachować charakterystyczny rozmiar, właściwości organoleptyczne i jakość produktu.

5.2. Specyfika produktu

Cechą charakterystyczną sera „Liliputas” jest jego niewielki rozmiar, waży on bowiem zaledwie 0,25–0,7 kg, oraz warstwa wosku, którą pokryty jest dla ochrony przed uszkodzeniem. „Liliputas” zawdzięcza swój świeży smak i aromat kwasu mlekowego procesowi dojrzewania w niewielkich krążkach w chłodnej i wilgotnej piwnicy, w której pokrywa się zarodnikami mikropleśni *Penicillium pallidum* Smith. Na ścianach, półkach i suficie dojrzewalnia nie widać żadnych śladów mikropleśni, a mimo to krążki sera „Liliputas” kilka dni po posoleniu i ułożeniu na półkach zaczynają przypominać kokony jedwabników. Wytwarzająca się podczas prasowania skórka chroni ser przed przedostaniem się

mikropleśni do jego wnętrza w trakcie dojrzewania. Aby umożliwić wytworzenie się skórki po fazie prasowania pod własnym ciężarem sery są wyjmowane z form i zawijane w bawełniane serwetki, a następnie ponownie umieszczane w cylindrycznych formach i prasowane przy pomocy prasy.

Sery wytwarzane są w tradycyjny sposób, przy czym niemal wszystkie etapy przeprowadzane są ręcznie: porcjowanie twarogu, umieszczanie go w formach, zawijanie sera w serwetki, obracanie, mycie, wycieranie i woskowanie. W trakcie całego procesu każdy ser wymaga wykonania ponad 50 czynności.

- 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Wniosek o rejestrację chronionego oznaczenia geograficznego opiera się na tradycji, określonej metodzie produkcji oraz renomie produktu.

W świadomości publicznej miejscowość Belvederis, kolebka litewskiego serowarstwa, kojarzona jest bezpośrednio z niezrównanym serem „Liliputas”, który wytwarzany jest według niezmienionej od 1958 r. receptury. Zakład serowarski w Belvederis jest obecnie jedynym producentem tego wyjątkowego, ręcznie robionego sera.

„Liliputas” zawdzięcza swój charakterystyczny smak i aromat dojrzewaniu w małych krążkach, podczas którego poddany jest działaniu wewnętrznej mikroflory i mikropleśni *Penicillium pallidum* Smith, która występuje w piwnicach na obszarze geograficznym określonym w pkt 4, o ile utrzymywana jest w nich stała temperatura 10–14 °C oraz wilgotność 85–94 %.

Ser „Liliputas” przedstawiany był na licznych wystawach, zarówno litewskich jak i zagranicznych. Cieszył się dużym uznaniem na wystawach w Lipsku, Poznaniu, Zagrzebiu, Londynie, Paryżu, Kopenhadze, Wiedniu i w innych miastach. „Liliputas” odznaczony został złotym medalem podczas wystawy „Agra-76” w ówczesnej Niemieckiej Republice Demokratycznej. Ser ten otrzymał certyfikat jakości pierwszej klasy podczas badania jakości/konkursu serów w 1984 r. w Uglich w ZSRR, a także złoty medal na konkursie „Litewski Produkt Roku 2002” zorganizowanym przez Litewską Konfederację Przemysłowców. Podczas międzynarodowej wystawy produktów spożywczych i napojów „World Food Moscow 2005” „Liliputas” zdobył brązowy medal, a podczas międzynarodowej wystawy przemysłu rolniczego i przetwórczego „Zolotaya osen 2008”, także zorganizowanej w Moskwie, ser ten uświetnił stoisko litewskiego ministerstwa rolnictwa. Podczas specjalistycznej międzynarodowej wystawy przedsiębiorstw sektora rolniczego, spożywczego i producentów opakowań „AgroBalt 2010” „Liliputas” zdobył nagrodę za naturalny i ekologiczny charakter. Litewska prasa pisała niejednokrotnie (1999–2003) zarówno o serze „Liliputas”, jak i o jego wytwórcach.

Pomimo iż cena sera „Liliputas” jest dwukrotnie wyższa niż serów produkowanych w zmechanizowanych zakładach serowarskich, ma on grono wiernych konsumentów, ceniących sobie jakość oraz produkty naturalne i wytwarzane ręcznie. Przez lata wielkość produkcji utrzymuje się na stałym poziomie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

Specyfikacja produktu
