

Nereikšmingo pakeitimo paraiška pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą paskelbimas

(2017/C 251/08)

Europos Komisija patvirtino šį nereikšmingą pakeitimą pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) Nr. 664/2014 ⁽¹⁾ 6 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą

NEREIKŠMINGO PAKEITIMO PARAIŠKA

Nereikšmingo pakeitimo paraiška pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽²⁾ 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą

„LIETUVIŠKAS VARŠKĖS SŪRIS“

ES Nr. PGI-LT-0853-AM01 – 7.4.2017

SKVN () SGN (X) GTG ()

1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas

Lietuvos pienininkų asociacija „Pieno centras“
Perkūnkiemio g. 3, LT-12127 Vilnius

Tel. +370 82461414

Faks. +370 82461415

El. paštas pc@pieno-centras.lt

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Lietuva

3. Keičiama (-os) produkto specifikacijos antraštinė (-ės) dalis (-ys)

- ☒ Produkto aprašymas
- ☐ Kilmės įrodymas
- ☒ Gamybos metodas
- ☒ Ryšys su geografine vietove
- ☐ Ženklėjimas
- ☒ Kita [patikslinkite]

4. Pakeitimo (-ų) pobūdis

- ☐ Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą, dėl kurio nereikia keisti paskelbto bendrojo dokumento.
- ☒ Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą, dėl kurio reikia keisti paskelbtą bendrąjį dokumentą.
- ☐ Produkto su registruota SKVN arba SGN, kurio bendrasis dokumentas (arba jam lygiavertis) nepaskelbtas, specifikacijos pakeitimas, laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.
- ☐ Registruoto GTG specifikacijos pakeitimas, laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies ketvirtą pastraipą.

⁽¹⁾ OL L 179, 2014 6 19, p. 17.

⁽²⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

5. Pakeitimas (-ai)

Pakeitimo priežastis:

Produkto SGN „Lietuviškas varškės sūris“ specifikacijoje ir bendrajame dokumente nurodoma, jog charakteringą formą sūris įgauna, kai pagaminta varškė **rankomis** kemšama į tradicinės trikampio formos sūrmaišius, platesniame sūrio gale sūrmaišio audinys surišamas mazgu ir paslegiama. Modernizavus gamybos liniją, varškės masės kimšimas į sūrmaišius bei jo surišimas mazgu galės būti atliekamas ir **mechanizuotai**. Dėl šio nereikšmingo gamybos metodo pasikeitimo, turi būti atnaujinta SGN „Lietuviškas varškės sūris“ specifikacija ir bendrasis dokumentas.

1 pakeitimas

Produkto aprašymas

Dabartinėje specifikacijoje pateikiamas toliau nurodytas tekstas.

„Antra – savita forma, kurią sūris įgauna, kai pagaminta varškė rankomis kemšama į tradicinės trikampio formos sūrmaišius, platesniame sūrio gale sūrmaišio audinys surišamas mazgu ir paslegiama.“

Šis tekstas iš dalies keičiamas toliau pateiktu tekstu.

„Antra – savita forma, kurią sūris įgauna, kai pagaminta varškė rankomis **arba mechanizuotai** kemšama į tradicinės trikampio formos sūrmaišius, platesniame sūrio gale sūrmaišio audinys surišamas mazgu ir paslegiama.“

2 pakeitimas

Gamybos metodas

Dabartinėje specifikacijoje pateikiamas toliau nurodytas tekstas.

„Gera išmaišyta varškės masė rankomis sudedama į trikampio formos reto audimo medžiagos (sūrdrobės) maišelius ir platesniame sūrio gale sūrmaišio audinys surišamas mazgu.“

Šis tekstas iš dalies keičiamas toliau pateiktu tekstu.

„Gera išmaišyta varškės masė rankomis **arba mechanizuotai** sudedama į trikampio formos reto audimo medžiagos (sūrdrobės) maišelius ir platesniame sūrio gale sūrmaišio audinys surišamas mazgu.“

3 pakeitimas

Ryšys su geografine vietoje

Dabartinėje specifikacijoje pateikiamas toliau nurodytas tekstas.

„Pieno perdirbimo įmonėse sūrių gamybos procesas mechanizuotas, tačiau varškės masė į sūrmaišius kemšama ir po to sūrmaišiai užrišami rankomis, kaip ir prieš kelis šimtus metų.“

Šis tekstas iš dalies keičiamas toliau pateiktu tekstu.

„Pieno perdirbimo įmonėse sūrių gamybos procesas mechanizuotas, tačiau varškės masė į sūrmaišius **gali būti** kemšama ir po to sūrmaišiai užrišami **ne tik mechanizuotai, bet ir** rankomis, kaip ir prieš kelis šimtus metų.“

4 pakeitimas

Ryšys su geografine vietoje

Dabartinėje specifikacijoje pateikiamas toliau nurodytas tekstas.

„Sūrio masė rankomis kemšama į tradicinius reto audinio trikampius sūrmaišius, kurių platesnis galas užrišamas mazgu, todėl jis įgauna specifinę formą – trikampės prizmės su suapvalintais kampais, o paviršiuje matomos audinio žymės bei raukšlės, susidariusios surišant audinį mazgu.“

Šis tekstas iš dalies keičiamas toliau pateiktu tekstu.

„Sūrio masė rankomis **arba mechanizuotai** kemšama į tradicinius reto audinio trikampus sūрмаišius, kurių platesnis galas užrišamas mazgu, todėl jis įgauna specifinę formą – trikampės prizmės su suapvalintais kampais, o paviršiuje matomos audinio žymės bei raukšlės, susidariusios surišant audinį mazgu.“

5 pakeitimas

Ryšys su geografinė vietovė

Dabartinėje specifikacijoje pateikiamas toliau nurodytas tekstas.

Sakinys „Tiek pavieniai ūkininkai, tiek nedideliuose kooperatyvuose ir stambiose pieno perdirbimo įmonėse gamintojai rankomis kemša varškės masę į sūрмаišius, užriša ir po slėgimo išima iš jų, prieš kepdami kiekvieną sūrį rankomis ištrina prieskonių mišiniu.“

Šis tekstas iš dalies keičiamas toliau pateiktu tekstu.

„Tiek pavieniai ūkininkai, tiek nedideliuose kooperatyvuose ir stambiose pieno perdirbimo įmonėse gamintojai rankomis **arba mechanizuotai** kemša varškės masę į sūрмаišius, užriša ir po slėgimo išima iš jų, prieš kepdami kiekvieną sūrį rankomis ištrina prieskonių mišiniu.“

6 pakeitimas

Kita – gamintojų grupės kontaktinė informacija

Dabartinėje specifikacijoje pateikiamas toliau nurodytas tekstas.

Pareiškėjų grupės pavadinimas ir adresas

PIENO CENTRAS, Lietuvos pienininkų asociacija
Perkūnkiemio g. 3, LT-12127, Vilnius

Tel. +370 34060371

Faks. +370 34060383

El. paštas aldonaplaturkiene@rokiskio.com

Šis tekstas iš dalies keičiamas toliau pateiktu tekstu.

Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas

Lietuvos pienininkų asociacija „Pieno centras“
Perkūnkiemio g. 3, LT-12127 Vilnius

Tel. +370 82461414

Faks. +370 82461415

El. paštas pc@pieno-centras.lt

6. **Atnaujinta produkto specifikacija (tik SKVN ir SGN atveju)**

<http://zum.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/maisto-sauga-ir-kokybe/saugomos-kilmes-vietos-nuorodos-saugomos-geografines-nuorodos-garantuoti-tradiciniai-gaminiai/atnaujinamos-produktu-specifikacijos>

BENDRASIS DOKUMENTAS

„LIETUVIŠKAS VARŠKĖS SŪRIS“

ES Nr. PGI-LT-0853-AM01 – 7.4.2017

SKVN () SGN (X)

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Lietuviškas varškės sūris“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Lietuva

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.3 klasė. Sūriai

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

Lietuviškas varškės sūris – tai trikampės prizmės su suapvalintais kampais bei sūrmaišio mazgo atspaudais storoje gale formos nenokintas varškės sūris, kuris gali būti vartojamas šviežias arba rūkomas, kepamas ar džiovinamas. Sūris gaminamas senoviniu būdu, kai pienas sutraukinamas tik naudojant pieno rūgšties bakterijų raugą, nenaudojant fermentų. Charakteringą formą sūris įgauna, kai pagaminta varškė rankomis arba mechanizuotai kemsama į tradicinės trikampio formos sūrmaišius, platesniame sūrio gale sūrmaišio audinys surišamas mazgu ir paslegiama. Sūriai gali būti be pridėtų prieskoninių augalų ar druskos ir su prieskoniniais augalais ir (arba) druska. Dydis priklauso nuo vartojimo paskirties – gali būti nuo kelių šimtų gramų iki 5 kg ir daugiau. Sūris gaminamas be jokių maisto priedų, kvapiųjų medžiagų bei dažiklių.

Savybės

Spalva: šviežio ir džiovinto sūrio – nuo baltos iki gelsvos. Kepto sūrio – nuo gelsvos iki rusvos, paviršius gali būti padengtas prieskoniais ir (arba) žolelėmis, pjūvyje – nuo baltos iki geltonos. Rūkyto sūrio paviršiuje – nuo tamsiai geltonos iki rudos, pjūvyje – nuo baltos iki geltonos.

Tekstūra: šviežio sūrio – švelni, vienalytė, tankoka, pjaustant gali trupėti, kepto sūrio – vienalytė, tanki, šiek tiek elastinga, rūkyto – vienalytė, tanki, trapi. Džiovinto sūrio tekstūra vienalytė, kieta, sunkiai pjaustosi, laužiant trupa. Jei sūriai gaminami su prieskoniais, jie gali būti pasiskirstę netolygiai.

Kvapas ir skonis: specifinis pienarūgštis su išreikštu naudojamų prieskonių (kmynų, druskos ir kt.) skoniu ir aromatu. Rūkyto sūrio papildomai jaučiamas išreikštas rūkymo kvapas ir skonis.

Fizikinės cheminės savybės:

- priklausomai nuo sudėties lietuviški varškės sūriai būna 7–25 % nuo sūrio masės riebumo ir liesi (iki 0,5 % nuo sūrio masės riebumo);
- sausųjų medžiagų kiekis priklauso nuo sūrio riebumo ir tolesnio jo apdorojimo. Šviežiame, keptame ir rūkytame sūryje jų turi būti ne mažiau kaip 31 %, džiovintame sūryje – ne mažiau kaip 67 %;
- aktyvusis rūgštingumas pH ne mažiau kaip 4,3

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

- karvės pienas;
- mezofilinių pienarūgščių bakterijų kultūrų raugas;
- druska;
- Lietuvoje tradiciškai auginami prieskoniniai augalai (kmynai, česnakai, mėtos ir kt.).

Lietuviškam varškės sūriui gaminti naudojamos žaliavos gali būti ir iš kitos nei nurodyta geografinės vietovės.

Specialių kokybės reikalavimų ar apribojimų dėl kilmės vietos nėra.

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Lietuviško varškės sūrio gamybos etapai:

- pieno standartizavimas, pasterizavimas, atšaldymas ir užraugimas;
- išrūgų atskyrimas;
- sutraukos savaiminis presavimas;
- sūrio formavimas ir presavimas. Varškės masė rankomis arba mechanizuotai sudedama į trikampio formos reto audimo medžiagos (sūdrobės) maišelius ir platesniame sūrio gale sūrmaišio audinys surišamas mazgu. Maišeliai slegiami presais ar spaustuose tol, kol pasiekama reikiama drėgmė;
- sūrio apdorojimas. Suformuotas sūris atšaldomas iki 6–12 °C temperatūros ir išimamas iš sūrmaišio. Jeigu gaminamas rūkytas, keptas ar džiovintas sūris, po atšaldymo jis yra atitinkamai rūkomas, kepamas arba džiovinamas. Jei gaminamas keptas sūris su prieskoniais, prieš kepimą jis rankomis įtrinamas prieskonių ir druskos mišiniu ir išlaikomas ne mažiau kaip 12 val. 10–20 °C temperatūros patalpoje.

3.5. Specialios produkto registruotu pavadinimu pjauštymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Lietuviški varškės sūriai pakuojami gamybos vietoje, nes jų tekstūra, ypač šviežio, yra trapi, sunkiai pjaustomas ir vežant fasuoti kitur nukentėtų jo išvaizda ir kokybė. Be to, šių sūrių vartojimo terminas trumpas ir yra bakterinio užteršimo rizika.

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės

Pagal šio produkto paskelbtą specifikaciją lietuvišką varškės sūrį gaminantys gamintojai gali naudoti pavadinimą „Lietuviškas varškės sūris“ ženklinimui etiketėmis, reklamos ir rinkodaros tikslais.

Etiketėje turi būti:

- konkretaus gamintojo pavadinimas;
- riebalų kiekis proc. nuo sūrio masės arba nuoroda liesas;
- įrašas „saugoma geografinė nuoroda“ ir (arba) Europos Sąjungos ženklas.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Geografinė vietovė, su kuria susijusi paraiška, apima visą Lietuvos Respublikos teritoriją. Lietuviškas varškės sūris tradiciniu būdu buvo ir yra gaminamas visoje nurodytoje teritorijoje, o aplinkiniuose regionuose toks sūris gaminamas tik Baltarusijoje išlikusiose „Lietuviškose salose“. Tokio išskirtinio, tik Lietuvoje nuo seno gaminamo ir visoje šalyje žinomo produkto atsiradimą lėmė Lietuvos geografinė padėtis bei gyvenimo būdas.

5. Ryšys su geografine vieta

Lietuva yra nedidelė valstybė, jos plotas tik 65,3 tūkst. km², panašus į kai kurių valstybių narių regionų plotą. Kadangi sūrio vartojimo tradicijos nuo seno paplitusios visoje Lietuvoje, todėl ir vadinamas lietuvišku varškės sūriu.

Lietuvoje vyraavęs natūrinis ūkininkavimo būdas (vėlyva industrializacija) lėmė, kad kaimo žmonių pagrindinis maistas buvo ir išliko grūdų bei pieno produktai.

Lietuvoje varškės sūris buvo gaminamas jau viduramžiais, rašytiniuose šaltiniuose paminėtas XVI a. dvarų inventoriuose. Ten, kur valgį virdavo duonkepėje krosnyje, jai pravėsus, rūgštaus pieno puodynę statydavo į vidų ir laikydavo, kol į viršų pakildavo akyti pageltę baltymai. Ištrauktą puodynę išversdavo į trikampį maišelį – sūrmaišį – ir pakabindavo nuvarvėti. Išsivarvėjusią varškę paslėgdavo specialiais slėtuvais arba dėdavo ant kieto pagrindo (stalo, suolo, ar kito horizontalaus paviršiaus), uždengdavo lentele ir paslėgdavo akmeniu. Atidrėkus orams rudenį ir pavasarį dažnai varškės sūrių paviršius pasidengdavo gleivėmis, pelėsiu, todėl konservavimo tikslais sūrį apkepavo nekarštoje krosnyje arba rūkydavo. Ilgiau laikyti skirti varškės sūriai buvo džiovinami.

Lietuviškas varškės sūris, dėl šiam produktui būdingo ir tuo pačiu paprasto gamybos būdo, nenaudojat šliužo fermento ir nokinimo proceso, o tik surauginant pieną ir suslegiant gautą varškę, gautus sūrius vėliau pasūdžius, sudžiovinant ar rūkant arba kepat leid vienkiemių gyventojams apsirūpinti maisto atsargomis ir žiemos periodui, kai karvės dažniausiai užtrūkdavo.

Savitumo lietuviškam varškės sūriui suteikia iki šių dienų mažai pakitęs senovinis daug rankų darbo reikalaujantis gamybos būdas. Pagrindinės žaliavos, naudojamas jo gamyboje, yra pasterizuotas karvių pienas ir mezofilinių pieno rūgšties bakterijų kultūrų raugas, suteikiantis pienarūgštį skonį. Sūrio masė rankomis arba mechanizuotai kemšama į tradicinius reto audinio trikampius sūrmaišius, kurių platesnis galas užrišamas mazgu, todėl jis įgauna specifinę formą – trikampės prizmės su suapvalintais kampais, o paviršiuje matomos audinio žymės bei raukšlės, susidariusios surišant audinį mazgu. Tokią sūrmaišio formą lėmė ir tai, kad šviežias lietuviškas varškės sūris yra trapus ir jį išimti iš trikampio sūrmaišio nesugadinant yra lengviau, nei iš kitokios formos. Lietuviškas varškės sūris yra neatšiejama Lietuvos kulinarinio ir tautinio paveldo bei įvaizdžio dalis.

Sūrio „Lietuviškas varškės sūris“ ir geografinės vietovės ryšys grindžiamas reputacija, apie kurią galima spręsti iš literatūrinių šaltinių, kulinarinių knygų, populiarumo kasdieniniame gyvenime ir šventiniuose renginiuose bei reprezentuojant Lietuvą.

1690 m. Teodoras Lepneris – protestantų kunigas, dirbęs Lietuvoje – savo knygoje „Prūsų lietuviai“ (Teodor Lepner „Der Preusche Littau“), rašydamas apie lietuvių valgius ir gėrimus, taip aprašo lietuvišką varškės sūrį „Sūrius gamina šitaip: sudeda gerai pasūdytą varškę į skepetą, susuka, kad išbėgtų išrūgos, ir pakabina tą varškę klėtyje, kad visai sukietėtų. Paskui jie valgo šitą sūrį atsipjaudami jo po kelis gabalėlius ir deda svečiams ant stalo. Jiems jis toks skanus, tarsi būtų geriausias olandiškas sūris“. Po 300 metų Viliaus Purono knygoje „Nuo mamutų iki cepelinų“ (1999 m.) rašoma taip: „Lietuvišką varškės sūrį valgė ir gamino visoje Lietuvoje (ne vienoje etnografinėje dalyje), o kaimynai seilę varvindavo, iš mūsų receptų prašė. Mūsų lietuviškas varškės sūris su kmynais, šviežias ir džiovintas, mažai pakitęs šiuolaikinių parduotuvių vitrinose.“

Lietuviško varškės sūrio receptai aprašyti 1893 m. Tilžėje išleistoje pirmojoje receptų knygoje lietuvių kalba „Lietuvos gospadinė arba pamokinimai kaip prigulinciai suvartoti dievo dovanas“ ir 1911 m. Seinuose išleistoje „Šeiminkėms vadovėlis“. Lietuviškas varškės sūris aprašytas ir pieno pramonės specialistams skirtose literatūroje: 1947 m. „Pienocentro“ išleistame rinkinyje „Svarbesniais pieno produktų gamybos klausimais nurodymų ir instrukcijų rinkinys“, 1958 m. Vilniuje išleistoje knygoje „Pieno produktų pardavimas ir vartojimas“. Tokie „lietuviškaisiais“ vadinami sūriai nuo XIX a. pabaigos pradėti gaminti pramoniniu būdu. Pieno perdirbimo įmonėse sūrių gamybos procesas mechanizuotas, tačiau varškės masė į sūrmaišius gali būti kemšama ir po to sūrmaišiai užrišami ne tik mechanizuotai, bet ir rankomis, kaip ir prieš kelis šimtus metų. Sūrius gaminant namuose ir šiomis dienomis naudojami slėgtuvai, pagaminti pagal senųjų pavyzdį.

Lietuvoje iki šių dienų lietuviškas varškės sūris neatsiejama įvairių sueigų, krikštynų, vestuvių ir kitų šeimyninių švenčių ritualo dalis ir yra puikus suvenyras. Be jo neapsieinama ir kasdieniniame gyvenime: Lietuvoje įprasta šviežią sūrį valgyti vieną, su uogiene ar su medumi, ruošti sumuštinis, keptą ir rūkytą lietuvišką varškės sūrį valgyti prie alaus ar giros, o džiovintą pasiimti į iškylą ar tolimesnę kelionę. Šventėms paprastai gaminamas didelis lietuviškas varškės sūris. 2007 m. dainų šventei Ukmergės pieninėje buvo pagamintas net 99 kg svorio. 2009 m. Biržų rajone Joninėms buvo pagamintas didžiausias 12 kg rūkytas lietuviškas varškės sūris, kurio gamybai buvo sunaudoti 105 litrai pieno ir net dvi paras jis buvo rūkomas specialioje krosnyje. Į vestuves sročia atsiveža ir puošia stalą dideliu ir gardžiu šviežiu lietuvišku varškės sūriu, o nuotaka antros vestuvių dienos rytą už prikėlimą muzikantams dovanoja džiovintą lietuvišką varškės sūrį, kaip įrodymą poros artumo ir patvarumo.

Nuo 2006 m. Rokiškio dvaro rūmuose įsteigtame muziejuje vyksta edukacinė programa „Sūrio kelias“. Kasmet apie 6 tūkstančiai lankytojų susipažįsta su senoviniais lietuviško varškės sūrio gaminimo būdais, pamato etnografinius įrankius ir ragauja įvairių sūrių. Berlyne vykusioje tarptautinėje parodoje „Žalioji savaitė 2009“ lietuviški varškės sūriai turėjo pasisekimą tarp lankytojų.

Per šimtmečius susiformavę gamintojų įgūdžiai, sukaupia patirtis ir žinios leido gamybos procesą pritaikyti šiuolaikinėms sąlygoms, išlaikyti specifinę produkto formą ir užtikrinti kokybę.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

<http://zum.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/maisto-sauga-ir-kokybe/saugomos-kilmes-vietos-nuorodos-saugomos-geografines-nuorodos-garantuoti-tradiciniai-gaminiai/atnaujinamos-produktu-specifikacijos>