

Zveřejnění jednotného dokumentu změněného na základě žádosti o schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012

(2022/C 182/06)

Evropská komise schválila tuto žádost o změnu menšího rozsahu v souladu s čl. 6 odst. 2 třetím pododstavcem nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 ⁽¹⁾. Žádost o schválení této změny menšího rozsahu je veřejně dostupná v databázi Komise eAmbrosia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„LILIPUTAS“

EU č.: PGI-LT-00868-AM02 – 28.10.2021

CHOP () CHZO (X)

1. Název (názyv)

„Liliputas“

2. Členský stát nebo třetí země

Litva

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1. Druh produktu

Třída 1.3 Sýry

3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

„Liliputas“ je ručně vyráběný polotvrdý sýr s vysokým obsahem tuku (50 % v sušině), který má tvar zaobleného válce. Měří 5,0 až 15,0 cm na výšku a je široký 7,0 až 8,5 cm. Váží 0,25 až 0,7 kg. Vyrábí se ve vesnici Belvederis z pasterizovaného kravského mléka se standardizovaným obsahem tuku, které se zpracovává po vysrážení. Sýřenina se balí do bavlněných plachetek a lisuje se v tradičních válcových formách. Sýr zraje po dobu 20–30 dnů pod vlivem vnitřní mikroflóry a povrchové mikroflóry, konkrétně mikroskopické plísně *Penicillium pallidum* Smith, která se přirozeně vyskytuje ve sklepích pro zrání sýrů v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4.

Název sýra „Liliputas“ je odvozen z jeho velikosti. Sýr získává své organoleptické vlastnosti zráním v malých bochníčcích za přítomnosti mikroskopické plísně *Penicillium pallidum* Smith.

Tabulka 1.

Organoleptické ukazatele sýra „Liliputas“

Ukazatel	Popis zboží
Vzhled	Kůrka je hladká, není pod ní žádná silná vrstva, je pokrytá směsí parafinu/ polymerů nebo jiným složeným povlakem. Mohou na ní být vidět otisky plachetky a sýrové formy.
Chuť a vůně	Pro tento fermentovaný sýr je typická mléčné kyselé chuť a vůně. Chuť může být lehce pikantní a slaná.
Textura	Homogenní, poměrně pevná, vláčná, rozplývá se v ústech.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 17.

Průřez	V průřezu lze vidět malé, nerovnoměrně rozmístěné oválné, hranaté nebo lehce zploštělé díry.
Barva	Krémová až žlutá, rovnoměrně v celém sýru.

Tabulka 2.

Fyzikální a chemické vlastnosti sýra „Liliputas“

Ukazatel	Obsah (%)
Obsah tuku v sušině	50,0±5
Minimální obsah sušiny	56,0
Obsah kuchyňské soli	1,3–3,0

Tabulka 3.

Průměrná výživová hodnota 100 g sýra „Liliputas“

Tuk (g)	Bílkoviny (g)	Sacharidy (g)	Energetická hodnota	
			Kcal	KJ
30,0	23,5	–	364	1 510

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

- kravské mléko,
- kyselina mléčná a aromatické bakteriální kultury,
- enzymy pro srážení mléka,
- kuchyňská sůl

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

- Příprava a enzymatické srážení mléka. Mléko určené k výrobě sýra se pasterizuje a standardizuje tak, aby obsah tuku v sušině sýra odpovídal požadavkům uvedeným v bodě 3.2. Mléko se sráží přidáním enzymů, startovacích kultur a chloridu vápenatého.
- Zpracování sraženiny a sýrových zrn. Sraženina se mechanicky zpracovává, dokud zrna nedosáhnou požadované velikosti, a nakonec se promíchá. Během tvorby sýrových zrn se nechá odtéct třetina syrovátky a následně se sýrová zrna zahřejí. Poté se dále míchají, dokud nedosáhnou velikosti 4 až 5 mm, přestanou být lepkavá a jsou suchá a tuhá. Obsah vlhkosti v sýru nesmí překročit 44 %.
- Tvarování a lisování sýra. Sýr se tvaruje z vrstvy sýřeniny. Tento proces trvá 20–25 minut. Vrstva sýřeniny se pak rozkrájí na kousky, které se ručně umístí do válcových forem, v nichž jsou stlačovány vlastní hmotností. Při samovolném lisování se sýry dvakrát až třikrát obracejí. Samovolné lisování trvá 20–25 minut.

Po samovolném lisování se sýry vyjímají z forem, balí se do mokřých plachetek, bez nichž by se nemohla vytvořit kůrka, a vrací se do forem, které se poté přiklopí víkem. Formy se sýrem jsou vloženy do lisu a hodinu a půl až dvě hodiny se lisují. Po lisování se sýry vyndají z forem, vybalí z plachetek a odřeže se od nich kůrka, která mohla vzniknout mezi formou a víkem.

- Solení sýra. Sýry se zváží a naloží do solného roztoku. Po 36–48 hodinách (v závislosti na vývoji a možnostech technologického postupu) se vyndají, rozloží na police, tam se suší a pak se přenesou na police ve sklepě. Zrají při teplotě 10–14 °C a vlhkosti 85–94 %, tedy v podmínkách, v nichž se přirozeně vyvíjí plíseň *Penicillium pallidum* Smith.
- Zrání sýra. Sýry na policích se podle pokynů prvních výrobců tohoto sýra obracejí nejméně jednou za pět dní. Kdyby se sýry neobracely a ležely by na bocích, nezachovaly by si svůj tvar. Během zrání sýr pokryje vrstva mikroskopické plísně, která se na základě vizuální kontroly a po posouzení organoleptických parametrů sýra (chuť, vůně, konzistence) po 20–30 dnech smyje. Po smytí vrstvy plísně se sýr osuší a je povoskován.

3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Pro zachování jedinečných vlastností se sýry prodávají pouze vcelku, protože jsou malé (0,25 až 0,7 kg) a protože je třeba předcházet jejich vyschnutí, k němuž by mohlo dojít při porušení ochranné parafinové vrstvy.

3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Na etiketě musí být jasně uveden název výrobku, tedy „Liliputas“, jméno výrobce a symbol EU.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Sýr „Liliputas“ se vyrábí v malé litevské vesnici Belvederis, která se nachází v okrese Jurbarkas v chráněné oblasti Panemunė na pravém břehu Němenu, 1 km na západ od města Seredžius.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

Z historického hlediska je Belvederis kolébkou výroby mléčných specialit v Litvě. V roce 1921 v ní byla na panském dvoře založena zemědělská škola. Mezi vyučované předměty patřila i výroba mléčných produktů. Po několika letech fungování byla škola přeměněna na vyšší školu mlékárenskou a v roce 1944 se z ní stala vyšší odborná škola pro mlékárenský průmysl. Po mnoho let škola udržovala litevské tradice výuky výroby mléčných produktů. Za 34 let existence ji vystudovalo více než 800 odborníků na mléčné výrobky a většina z nich získávala zkušenosti právě v nejstarší litevské sýrárně založené v roce 1928, kde se vyrábí sýr „Liliputas“. Mléko na výrobu sýrů se ohřívalo ve vaně vytápěné pecí na dřevo. Odstředivka se ovládala ručně a formy byly ze dřeva. Sýry se omývaly ručně pomocí kartáčů, v zimě ve sklepě a v létě venku. Sýrárna byla postavena vedle ledárny, v níž se skladovaly kusy ledu přivezené z Němenu. Led se používal k chlazení sklepů pro zrání sýrů. Sýrárna ve vesnici Belvederis vyráběla nejprve větší, kulaté polotvrdé sýry (2,5–3,0 kg), ale v roce 1958 byla rozšířena a začala vyrábět malé sýry o hmotnosti 0,4–0,7 kg, jejichž název „Liliputas“ se okamžitě ujal. Jako první začal s výrobou tohoto sýra sýrařský mistr Jonas Jarušaitis. V prvním roce produkce vyzrálo necelých 8 tun sýra, ale o čtyřicet let později se ho vyrobilo již 130 tun. V sýrárně Belvederis jsou dodnes uchovávány pro další generace staré dřevěné formy, upomínkové lepenkové krabice a pohlednice z poloviny 20. století, která zobrazuje mytí sýrů ve vaně a zve na královský banket s ochutnávkou ručně vyráběných sýrů Belvederis a dalších specialit.

Sýr „Liliputas“ se dodnes vyrábí podle jedinečné a autentické technologie z roku 1958. Díky znalostem a dovednostem, které si zaměstnanci sýrárny předávali z generace na generaci, bylo možné zachovat velikost, organoleptické vlastnosti i jakost produktu.

5.2. Specifičnost produktu

Pro sýr „Liliputas“ je charakteristická jeho malá velikost a hmotnost (pouze 0,25–0,7 kg) i vosková vrstva, která jej chrání před poškozením. Svěží, mléčně kyselá chuť a vůně sýra „Liliputas“ vzniká díky tomu, že tento sýr zraje v chladném a vlhkém sklepě pod povlakem spór mikroskopické plísně *Penicillium pallidum* Smith. Přestože na stěnách, policích ani stropě sklepa, ve kterém sýr zraje, nejsou vidět žádné stopy mikroskopické plísně, začnou se sýry „Liliputas“ za několik dnů po nasolení a uložení na police podobat zámočným bource morušového. Kůrka, která vznikla při lisování, brání proniknutí této plísně do sýra během zrání. Kůrka se vytváří tak, že se sýry po samovolném

lisování vyndají z válcových forem a zabalí se do bavlněných plachetek. Pak se znovu vrátí do válcových forem a lisují se v lisech.

Sýry se vyrábějí tradičním způsobem, téměř výhradně ručně: ručně se krájí sýřenina a dává se do forem, sýry se ručně balí do plachetek, otáčejí, umývají, utírají a pokrývají voskem. S každým sýrem se tak během tohoto postupu manipuluje víc než padesátkrát.

5.3. *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)*

Žádost o zápis chráněného zeměpisného označení se opírá o tradici, specifickou výrobní metodu a dobrou pověst produktu.

V povědomí veřejnosti je vesnice Belvederis, kolébka mlékárenského průmyslu v Litvě, automaticky spojována se sýrem „Liliputas“, který je jedinečný a vyrábí se stejným postupem od roku 1958. Sýrárna Belvederis je v současné době jediným producentem tohoto ručně vyráběného sýra.

Sýr „Liliputas“ získává svou zvláštní chuť a vůni při zrání v malých bochníčcích díky přítomnosti vnitřní mikroflóry a mikroskopické plísni *Penicillium pallidum* Smith, která se vyskytuje ve sklepích zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4 při stálé teplotě 10–14 °C a vlhkosti 85–94 %.

Sýr „Liliputas“ byl představen na mnoha výstavách v Litvě i v zahraničí. Měl velký úspěch na výstavách v Lipsku, Poznani, Záhřebu, Londýně, Paříži, Kodani, Vídni i jinde. Získal zlatou medaili na výstavě „Agra-76“ v někdejší Německé demokratické republice. V roce 1984 získal diplom první třídy v průzkumu a soutěži jakosti sýrů v Ugliči (SSSR) a vyhrál zlatou medaili v soutěži „Litevský výrobek roku 2002“, kterou uspořádal litevský Svaz průmyslníků. Na mezinárodním veletrhu potravin a nápojů „World Food Moscow 2005“ vyhrál bronzovou medaili a na dalším mezinárodním veletrhu zemědělského a zpracovatelského odvětví „Zolotaja oseň 2008“, který se konal také v Moskvě, byl sýr „Liliputas“ součástí litevského národního stánku, který připravilo litevské ministerstvo zemědělství. Na mezinárodní specializované výstavě společností činných v zemědělském, potravinářském a obalovém odvětví „AgroBalt 2010“ získal sýr „Liliputas“ ocenění za své přirozené a ekologické vlastnosti. O sýru „Liliputas“ a jeho angažovaných producentech se mnohokrát psalo v litevském tisku (1999–2003).

Přestože je sýr „Liliputas“ dvojnásobně dražší než sýr vyrobený v mlékárně s mechanizovanou výrobou, má v řadách zákazníků své věrné příznivce, kteří oceňují jeho jakost, přirozenost a ruční způsob výroby. Objem výroby proto zůstává v průběhu let stabilní.

Odkaz na zveřejnění specifikace

Specifikace produktu
