

**Veröffentlichung des geänderten Einzigsten Dokuments nach Genehmigung einer geringfügigen  
Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012**

(2022/C 182/06)

Die Europäische Kommission hat die vorliegende geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission genehmigt <sup>(1)</sup>.

Der Antrag auf Genehmigung dieser geringfügigen Änderung kann in der eAmbrosia-Datenbank der Kommission eingesehen werden.

EINZIGES DOKUMENT

„LILIPUTAS“

EU-Nr.: PGI-LT-00868-AM02 – 28.10.2021

g. U ( ) g. g. A. (X)

1. **Name(n)**

„Liliputas“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Litauen

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**

3.1. *Erzeugnisart*

Klasse 1.3. Käse

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Liliputas“ ist ein handwerklich gefertigter, halbfester fetter Käse (50 % Fett in der Trockenmasse) in zylindrischer Form mit abgerundeten Kanten. Er ist 5,0–15,0 cm hoch, hat einen Durchmesser von 7,0–8,5 cm und wiegt 0,25-0,7 kg. Der Käse wird im Dorf Belvederis aus pasteurisierter, standardisierter Kuhmilch hergestellt. Die Milch wird koaguliert, die Gallerte verarbeitet und der Käse dann in Baumwolltücher gehüllt und in traditionelle zylinderförmige Formen gepresst. Der Käse reift 20 bis 30 Tage lang mithilfe der internen Mikroflora und der auf der Oberfläche vorhandenen Mikroflora – des Schimmelpilzes *Penicillium pallidum* Smith, der in den Reifungskellern in dem unter Punkt 4 beschriebenen geografischen Gebiet natürlich vorkommt.

Der Käse hat den Namen „Liliputas“ aufgrund seiner Größe und erhält seine organoleptischen Eigenschaften durch Reifung in kleinen runden Formen bei Vorhandensein des Schimmelpilzes *Penicillium pallidum* Smith.

Tabelle 1.

**Organoleptische Eigenschaften des „Liliputas“-Käses**

Eigenschaft	Beschreibung
Aussehen	Die Rinde ist glatt ohne dicke Unterschicht und mit einer Paraffin-/Polymer- oder einer anderen Deckschicht versehen. Sie kann das Muster des Baumwolltuchs oder der Käseform tragen.
Geschmack und Aroma	Frischer Geschmack und frisches Aroma von Milchsäure und fermentiertem Käse. Der Käse kann leicht scharf und salzig sein.
Textur	Homogen, relativ fest, elastisch und bissfest.

(1) ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

Querschnitt	Beim Querschnitt des Käses werden manchmal kleine, unregelmäßig verteilte, ovale, eckige oder leicht abgeflachte Löcher sichtbar.
Farbe	Cremerfarben bis gelb, gleichmäßig im ganzen Käse.

Tabelle 2.

### Physikalische und chemische Eigenschaften des „Liliputas“-Käses

Eigenschaft	Gehalt (%)
Fettgehalt in der Trockenmasse	50,0±5
Mindestgehalt an Trockenmasse	56,0
Kochsalzgehalt	1,3–3,0

Tabelle 3.

### Durchschnittlicher Nährwert von 100 g „Liliputas“-Käse

Fett (g)	Eiweiß (g)	Kohlenhydrate (g)	Energiewert	
			Kcal	KJ
30,0	23,5	–	364	1 510

#### 3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

- Kuhmilch
- Milchsäure und Bakterienkulturen
- Enzyme zur Milchgerinnung
- Speisesalz

#### 3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

- Vorbereitung und enzymatische Gerinnung der Milch: Die zur Herstellung des Käses bestimmte Milch wird pasteurisiert und standardisiert, sodass der Fettgehalt in der Trockenmasse des reifen Käses den Anforderungen von Punkt 3.2 entspricht. Die Milch wird durch Hinzufügen von Enzymen, Starterkulturen und Calciumchlorid zum Gerinnen gebracht.
- Verarbeitung der Gallerte und des Käsebruchs: Die Gallerte wird mechanisch bearbeitet, bis die Bruchkörner die gewünschte Größe erreicht haben, und dann gerührt. Während der Bildung der Bruchkörner wird ein Drittel der Molke abgetrennt, danach werden die Bruchkörner erhitzt. Nach dem Erhitzen wird der Bruch gerührt, bis die Körner eine Größe von 4–5 mm erreicht haben, nicht länger kleben und trocken und fest werden. Der Feuchtigkeitsgehalt des Käses darf höchstens 44 % betragen.
- Formgebung und Pressung des Käses: Die Formgebung des Käses erfolgt durch Bruchbehandlung. Dies dauert etwa 20 bis 25 Minuten, danach wird der Bruch in Stücke geschnitten, die von Hand in die zylindrischen Formen gelegt und darin unter ihrem Eigengewicht gepresst werden. Während des Pressens werden die Käse zwei- oder dreimal umgedreht. Das Pressen dauert 20 bis 25 Minuten.

Nach dem Pressen durch Eigengewicht werden die Käse aus den Formen genommen, in feuchte Baumwolltücher gewickelt, um die Bildung einer Rinde zu ermöglichen, und zurück in die Formen gelegt, die anschließend mit Deckeln verschlossen werden. Die Formen mit den Käsen werden in Pressen gelegt und 1,5 bis 2 Stunden lang gepresst. Nach dem Pressen werden die Käse aus den Formen genommen und die Tücher entfernt. Rinde, die sich möglicherweise zwischen der Form und dem Deckel gebildet hat, wird abgeschnitten.

- Salzen des Käses: Die Käse werden gewogen und in Salzlake eingelegt. Nach 36 bis 48 Stunden (je nach Entwicklung und Kapazitäten für das technische Verfahren) werden die Käse aus der Salzlake genommen, auf Regale gelegt, getrocknet und dann auf die Reiferegale im Keller gelegt, in dem eine Temperatur von 10 bis 14 °C und eine Luftfeuchtigkeit von 85 bis 94 % herrschen muss und in dem der Schimmelpilz *Penicillium pallidum* Smith natürlich vorkommt.
- Reifen des Käses: Die Käse in den Reiferegalen werden mindestens alle fünf Tage nach den Vorgaben der ersten Hersteller des Käses umgedreht, damit sie nicht auf der Seite liegen und ihre Form behalten. Im Laufe der Reifung überzieht sich die Oberfläche des Käses mit einer Schicht Mikroschimmel, die nach 20 bis 30 Tagen (Dauer wird durch Inaugenscheinnahme nach einer Bewertung der organoleptischen Parameter des Käses (Geschmack, Aroma, Konsistenz) bestimmt) abgewaschen wird. Nachdem die Schimmelschicht von der Oberfläche des Käses gewaschen wurde, wird der Käse abgetrocknet und mit einer Wachsschicht umgeben.

### 3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Um die einmaligen Eigenschaften des Käses zu erhalten, um ihn vor dem Austrocknen zu schützen, das eintritt, wenn die Schutzschicht aus Paraffin beschädigt wird, und aufgrund seiner geringen Größe (Gewicht von 0,25 bis 0,7 kg) wird der Käse nur ganz verkauft.

### 3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Das Etikett muss deutlich den Erzeugnisnamen „Liliputas“, den Namen des Herstellers und das Unionszeichen aufweisen.

## 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Der „Liliputas“-Käse wird im Dorf Belvederis hergestellt, einem kleinen litauischen Dorf im Landkreis Jurbarkas im Regionalpark Panemunė am rechten Ufer des Flusses Nemunas, 1 km westlich von Seredžius.

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

### 5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Belvederis ist die historische Wiege der Milchproduktspezialitäten Litauens. Im Jahr 1921 wurde im dortigen Herrenhaus eine Landwirtschaftsschule eingerichtet, an der unter anderem auch Milchwirtschaft unterrichtet wurde. Einige Jahre später wurde diese Einrichtung umstrukturiert und als Hochschule für Milchwirtschaft anerkannt. Im Jahr 1944 wurde sie zur technischen Hochschule für Milchwirtschaft. Viele Jahre lang wurden die litauischen Traditionen im Bereich der Milchwirtschaft dort aufrechterhalten. Im Laufe der 34 Jahre des Bestehens wurden in der (technischen) Hochschule mehr als 800 Spezialisten für Milcherzeugnisse ausgebildet, wovon die meisten Erfahrungen in der ältesten Käserei Litauens sammeln konnten, die 1928 gegründet wurde und den „Liliputas“-Käse herstellt. Die zur Herstellung des Käses verwendete Milch wurde mit Hilfe eines Holzfeuers in einem Kessel erhitzt. Die Abtrennung der Molke erfolgte von Hand, die Formen waren aus Holz. Die Käse wurden von Hand mit Hilfe von Bürsten gewaschen, im Winter in den Kellern und im Sommer im Freien. Die Käserei lag in der Nähe eines Eishauses, in dem Eisblöcke gelagert wurden, die aus dem Nemunas stammten. Dieses Eis wurde zur Kühlung der Reifekeller verwendet. Anfangs stellte die Käserei von Belvederis runde, halbfeste und größere Käse (2,5 bis 3,0 kg) her, doch ab 1958 wurden nach Vergrößerung der Käserei kleine Käse von 0,4 bis 0,7 kg hergestellt, deren Name „Liliputas“ sofort sehr beliebt wurde. Käsemeister Jonas Jarušaitis war der erste, dem die Herstellung dieses Käses gelang. Während des ersten Herstellungsjahres wurden nur knapp 8 Tonnen Käse gereift, doch 40 Jahre später ist die Produktion auf 130 Tonnen im Jahr gestiegen. Die alten Holzformen werden in der Käserei von Belvederis zur Erinnerung aufbewahrt, zusammen mit den Pappschachteln und einer Postkarte aus der Mitte des 20. Jahrhunderts, die das Waschen von Käsen in einem Fass zeigt und die Einladung zu einem königlichen Bankett trägt, um dort die handgefertigten Käse von Belvederis und andere Spezialitäten zu verkosten.

Heute wird der „Liliputas“-Käse noch immer nach der einmaligen und authentischen Technik von 1958 hergestellt. Fachwissen und Können, die von Generation zu Generation von den Angestellten der Käserei weitergegeben wurden, haben es ermöglicht, die Größe, die organoleptischen Eigenschaften und die Qualität des Erzeugnisses zu erhalten.

### 5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Der „Liliputas“-Käse zeichnet sich aus durch seine geringe Größe (0,25 bis 0,7 kg) und seine Schutzschicht aus Wachs. Sein frischer Geschmack und sein frisches Aroma gehen zurück auf die Milchsäure und die Reifung in kleinen runden Formen in kühlen und feuchten Kellern, in denen Sporen des Schimmelpilzes *Penicillium pallidum* Smith vorkommen. Auf den Wänden, den Regalen oder an der Decke der Reifekeller sind keine Spuren des Schimmelpilzes zu sehen, doch einige Tage, nachdem die „Liliputas“-Käse gesalzen und auf die Regale gelegt wurden, sehen sie aus wie die Kokons von Seidenraupen. Die Rinde, die beim Pressen gebildet wird, schützt den Käse, sodass die Schimmelpilze während der

Reifung nicht in ihn eindringen können. Um diese Rinde zu bilden, werden die Käse nach der Pressung unter Eigengewicht aus den zylindrischen Formen genommen und in Baumwolltücher gewickelt. Danach werden sie wieder in die zylindrischen Formen gegeben und mit Hilfe von Pressen nochmals gepresst.

Die Käse werden auf traditionelle Weise und fast ausschließlich per Hand hergestellt – der Käsebruch wird in Blöcke geschnitten und in die Formen gelegt und die Käse werden von Hand in die Tücher gewickelt, umgedreht, gewaschen, abgetrocknet und mit Wachs umgeben. Während der Herstellung wird jeder Käse mehr als 50 Mal gehandhabt.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g. U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g. g. A.)*

Der Antrag auf Eintragung der geschützten geografischen Angabe beruht auf der Tradition, der Besonderheit des Herstellungsverfahrens und dem Ansehen des Erzeugnisses.

Im öffentlichen Bewusstsein wird Belvederis, die Wiege der Milchwirtschaft Litauens, automatisch mit dem „Liliputas“-Käse assoziiert, der einmalig ist und seit 1958 nach demselben Verfahren hergestellt wird. Derzeit ist die Käseerei von Belvederis der einzige Hersteller dieses besonderen, handgefertigten Käses.

Der „Liliputas“-Käse verdankt seinen besonderen Geschmack und sein besonderes Aroma der Reifung in kleinen runden Formen mithilfe einer internen Mikroflora und des Schimmelpilzes *Penicillium pallidum* Smith, der in den Kellern in dem unter Punkt 4 abgegrenzten geografischen Gebiet vorkommt, wenn diese auf einer Temperatur von 10 bis 14 °C und einer Feuchtigkeit von 85 bis 94 % gehalten werden.

Der „Liliputas“-Käse wurde bei zahlreichen Messen sowohl in Litauen als auch im Ausland vorgestellt. Er hatte großen Erfolg auf den Messen von Leipzig, Poznań, Zagreb, London, Paris, Kopenhagen, Wien und anderen Städten. Bei der „Agra-76“ in der damaligen DDR erhielt der „Liliputas“-Käse die Goldmedaille. 1984 wurde ihm bei einem Qualitätswettbewerb für Käse in Uglitsch, UdSSR, ein Diplom erster Klasse zuteil. Außerdem erhielt er die Goldmedaille im Wettbewerb „Litauisches Produkt des Jahres 2002“, der vom litauischen Industrieverband veranstaltet wird. Bei der internationalen Lebensmittel- und Getränkemesse „World Food Moscow 2005“ gewann der Käse die Bronzemedaille und bei der internationalen Messe für die Nahrungsmittelindustrie „Zolotaja osen 2008“ in Moskau wurde er am vom litauischen Landwirtschaftsministerium zusammengestellten Stand Litauens ausgestellt. Bei der „AgroBalt 2010“, einer internationalen Messe für Landwirtschaft, Ernährung und Verpackung, erhielt „Liliputas“ einen Preis für seine natürlichen und ökologischen Qualitäten. In der litauischen Presse wurden dem „Liliputas“ und seinen engagierten Herstellern zahlreiche Artikel gewidmet (1999 bis 2003).

Obwohl der „Liliputas“ doppelt so teuer ist wie ein vollautomatisch hergestellter Käse, besitzt er eine treue Anhängerschaft von Kunden, die seine Qualität, seinen natürlichen Charakter und die handwerkliche Herstellung zu schätzen wissen. So ist das Produktionsvolumen über die Jahre konstant geblieben.

### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

Produktspezifikation

---