

**Δημοσίευση του τροποποιημένου ενιαίου εγγράφου ύστερα από την έγκριση τροποποίησης ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012**

(2022/C 182/06)

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή ενέκρινε την παρούσα τροποποίηση ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής<sup>(1)</sup>.

Η αίτηση έγκρισης της εν λόγω τροποποίησης ήσσονος σημασίας είναι διαθέσιμη στη βάση δεδομένων e-Ambrosia της Επιτροπής.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«LILIPUTAS»

**Αριθ. ΕΕ: PGI-LT-00868-AM02 – 28.10.2021**

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

**1. Ονομασία/-ες**

«Liliputas»

**2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Λιθουανία

**3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

**3.1. Τύπος προϊόντος**

Κλάση 1.3. Τυριά

**3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1**

Το «Liliputas» είναι χειροποίητο τυρί με μεγάλη περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες (50 % επί ξηρού), με ημίσκληρη μάζα και κυλινδρικό σχήμα με στρογγυλεμένα άκρα. Έχει ύψος 5,0 έως 15,0 cm, διάμετρο 7,0 cm έως 8,5 cm και βάρος 0,25 kg έως 0,7 kg. Το τυρί παράγεται στο χωριό Belvederis από παστεριωμένο τυποποιημένο αγελαδινό γάλα που υποβάλλεται σε επεξεργασία μετά την πήξη. Η τυρόμαζα στη συνέχεια περιτυλίγεται σε βαμβακερό πανί και συμπιέζεται σε παραδοσιακές κυλινδρικές μήτρες. Το τυρί ωριμάζει επί 20-30 μέρες υπό την επίδραση μιας εσωτερικής και μιας επιφανειακής μικροχλωρίδας, δηλαδή του μικροσκοπικού μύκητα *Penicillium pallidum* Smith, που αναπτύσσεται με φυσικό τρόπο στους θαλάμους ωρίμασης στην οριοθετούμενη στο σημείο 4 γεωγραφική περιοχή.

Το τυρί ονομάζεται «Liliputas» λόγω του μεγέθους του και οφείλει τις οργανοληπτικές του ιδιότητες στην ωρίμασή του σε μικρές μπάλες, παρουσία του μικροσκοπικού μύκητα *Penicillium pallidum* Smith.

Πίνακας 1

**Οργανοληπτικοί δείκτες του τυριού «Liliputas»**

Δείκτης	Περιγραφή
Εμφάνιση	Η κρούστα είναι λεία, χωρίς παχιά στρώση από κάτω, και καλυμμένη με μείγμα παραφίνης/πολυμερούς ή άλλη σύνθετη επικάλυψη. Μπορεί να φέρει το αποτύπωμα του πανιού και της τυροκομικής μήτρας.
Γεύση και άρωμα	Νωπή γεύση και άρωμα γαλακτικού οξέος, χαρακτηριστικά του συγκεκριμένου τυριού που έχει υποστεί ζύμωση. Η γεύση μπορεί να είναι ελαφρώς διαπεραστική και αλμυρή.
Υφή	Ομοιογενής, αρκετά κρουστή, ελαστική, με πλαστικότητα στη μάσηση.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 179 της 19.6.2014, σ. 17.

Διατομή	Στην τομή ενίοτε εμφανίζονται μικρές οπές, ανομοιογενώς κατανεμημένες, σχήματος ωοειδούς, γωνιώδους ή ελαφρώς πεπλατυσμένου.
Χρώμα	Από κίτρινωπό έως κίτρινο, ομοιόμορφο σε όλη τη μάζα.

Πίνακας 2

**Φυσικοχημικοί δείκτες του τυριού «Liliputas»**

Δείκτης	Περιεκτικότητα (%)
Λίπος επί ξηρού	50,0±5
Ελάχιστη περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία	56,0
Περιεκτικότητα σε αλάτι	1,3–3,0

Πίνακας 3

**Μέση διατροφική αξία ανά 100 g τυριού «Liliputas»**

Λίπη (g)	Πρωτεΐνες (g)	Υδατάνθρακες (g)	Ενεργειακή αξία	
			Kcal	KJ
30,0	23,5	–	364	1 510

## 3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

- Αγελαδινό γάλα
- Γαλακτικό οξύ και αρωματικοί ζυμεγέρτες
- Ένζυμα πήξης γάλακτος
- Αλάτι

## 3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

- Προετοιμασία και ενζυματική πήξη του γάλακτος. Το γάλα που προορίζεται για την παραγωγή του τυριού παστεριώνεται και τυποποιείται με τρόπο ώστε η περιεκτικότητα του ωριμασμένου τυριού σε λιπαρή ύλη επί ξηρού να πληροί τις απαιτήσεις του σημείου 3.2. Το γάλα πήζει με την προσθήκη ενζύμων, ζυμεγερτών και χλωριούχου ασβεστίου.
- Μεταποίηση του πηγμένου γάλακτος και των κόκκων τυροπήγατος. Το πηγμένο γάλα υποβάλλεται σε μηχανική επεξεργασία έως ότου οι κόκκοι αποκτήσουν το απαιτούμενο μέγεθος και στη συνέχεια αναδεύεται. Κατά τη διάρκεια του σχηματισμού των κόκκων τυροπήγατος, αφαιρείται το ένα τρίτο του τυρόγαλου και, στη συνέχεια, οι κόκκοι τυροπήγατος θερμαίνονται. Κατόπιν, αναδεύονται έως ότου φθάσουν σε μέγεθος 4 έως 5 mm, ώστε να μην είναι πλέον κολλώδεις και να είναι ξηροί και συμπαγείς. Το ποσοστό υγρασίας δεν μπορεί να υπερβαίνει το 44 %.
- Μορφοποίηση και συμπίεση του τυριού. Το τυρί μορφοποιείται από το τυρόπηγμα. Η διαδικασία διαρκεί 20 – 25 λεπτά και, στη συνέχεια, το τυρόπηγμα τεμαχίζεται και τα τεμάχια τοποθετούνται χειρωνακτικά σε κυλινδρικές μήτρες όπου συμπιέζονται μόνο με την επίδραση του βάρους τους. Κατά τη διάρκεια της συμπίεσης, τα κεφάλια αναστρέφονται δύο ή τρεις φορές. Αυτή η «αυτοσυμπίεση» διαρκεί 20 – 25 λεπτά.

Μετά την αυτοσυμπίεση, τα κεφάλια αφαιρούνται από τις μήτρες, περιτυλίγονται σε υγρό βαμβακερό πανί ώστε να σχηματιστεί κρούστα και επανατοποθετούνται σε μήτρες με κάλυμμα. Οι μήτρες που περιέχουν τα τυριά τοποθετούνται σε πιεστήρια και συμπιέζονται επί 1,5 έως 2 ώρες. Μετά τη συμπίεση, τα κεφάλια αφαιρούνται από τις μήτρες, απομακρύνεται το βαμβακερό πανί και οι κρούστες που έχουν ενδεχομένως σχηματιστεί μεταξύ της μήτρας και του καλύμματος ξεκρίζονται.

- Αλάτιση του τυριού. Τα τυριά ζυγίζονται και τοποθετούνται σε άλμη. Μετά από 36 – 48 ώρες, (το χρονικό διάστημα καθορίζεται ανάλογα με την πρόοδο και τις δυνατότητες της τεχνολογικής διεργασίας), αφαιρούνται από την άλμη, τοποθετούνται σε σχάρες και ξηραίνονται. Στη συνέχεια τοποθετούνται σε σχάρες ωρίμασης στον θάλαμο ωρίμασης, στον οποίο η θερμοκρασία διατηρείται μεταξύ 10 – 14 °C και το ποσοστό υγρασίας σε 85 – 94 %, συνθήκες στις οποίες ο μικροσκοπικός μύκητας *Penicillium pallidum* Smith αναπτύσσεται με φυσικό τρόπο.
- Ωρίμαση του τυριού. Τα κεφάλια αναστρέφονται στις σχάρες τουλάχιστον ανά πενήνήμερο, σύμφωνα με τις περιγραφές των πρώτων παραγωγών του τυριού, ώστε να μην αποκτούν πλάγια κλίση και να διατηρούν το σχήμα τους. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ωρίμασης, το τυρί καλύπτεται από στρώμα μικροσκοπικών μυκήτων, που εκπλένεται μετά από 20 – 30 ημέρες· το χρονικό διάστημα που απαιτείται καθορίζεται βάσει οπτικής εξέτασης και μετά από αξιολόγηση των οργανοληπτικών παραμέτρων του τυριού (γεύση, άρωμα, σύσταση). Μετά την έκλυση του στρώματος μικροσκοπικών μυκήτων από την επιφάνεια του τυριού, το τυρί ξηραίνεται και καλύπτεται με επίστρωση κηρού.

### 3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κλπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Προκειμένου να διατηρούνται οι μοναδικές ιδιότητες του τυριού και να αποφεύγεται ο κίνδυνος ξήρανσής του, κάτι το οποίο συμβαίνει εάν διαρραγεί το προστατευτικό στρώμα παραφίνης, και λόγω του μικρού του μεγέθους (0,25 έως 0,7 kg), πωλείται μόνον ακέραιο.

### 3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Στην ετικέτα πρέπει να αναγράφονται ευκρινώς το όνομα του προϊόντος, δηλαδή «Liliputas», το όνομα του παραγωγού, και/ή το σύμβολο της ΕΕ.

## 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Το τυρί «Liliputas» παράγεται στο χωριό Belvederis, που είναι ένα μικρό λιθουανικό χωριό το οποίο υπάγεται στο διοικητικό διαμέρισμα Jurbarkas, που βρίσκεται στο εθνικό πάρκο Panemunė, στη δεξιά όχθη του Νίεμπε, σε απόσταση ενός χιλιομέτρου δυτικά του Seredzius.

## 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

### 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Το Belvederis είναι, ιστορικά, το λίκνο των εκλεκτών γαλακτοκομικών προϊόντων της Λιθουανίας. Το 1921, ιδρύθηκε εκεί γεωπονική σχολή, μέσα στον πύργο. Η γαλακτοκομία ήταν ένα από τα διδασκόμενα μαθήματα. Μετά την πάροδο μερικών ετών, το ίδρυμα αυτό αναδιοργανώθηκε και αναγνωρίστηκε ως ανώτερη σχολή γαλακτοκομίας και, το 1944, ως τεχνική σχολή γαλακτοκομίας. Επί σειρά ετών, προώθησε τις λιθουανικές παραδόσεις διδασκαλίας στον γαλακτοκομικό κλάδο. Κατά τη διάρκεια των 34 ετών της ύπαρξής της, η σχολή γαλακτοκομίας εκπαιδευσε περισσότερους από 800 ειδικούς στη γαλακτοκομία, οι περισσότεροι από τους οποίους απέκτησαν πρακτική εμπειρία στο παλαιότερο τυροκομείο της Λιθουανίας, το οποίο ιδρύθηκε το 1928 και παράγει το τυρί «Liliputas». Το χρησιμοποιούμενο γάλα για την παραγωγή των τυριών θερμαινόταν σε κάδο με την καύση ξύλου. Η συσκευή αποκορύφωσης λειτουργούσε χειρωνακτικά και οι μήτρες ήταν ξύλινες. Τα τυριά πλένονταν χειρωνακτικά με βούρτσες, στο θάλαμο ωρίμασης τον χειμώνα και στο υπαίθρο το καλοκαίρι. Το τυροκομείο βρισκόταν κοντά σε αποθήκες πάγου όπου φυλάσσονταν οι παγοκολώνες που έφθαναν μέσω του ποταμού Nemunas. Ο πάγος χρησιμοποιούνταν για την ψύξη των θαλάμων ωρίμασης. Αρχικά, το τυροκομείο του Belvederis παρήγε στρογγυλά τυριά με ημισκληρή μάζα μεγαλύτερου μεγέθους (2,5 – 3,0 kg) αλλά, το 1958, με την επέκταση του τυροκομείου, ξεκίνησε η παραγωγή μικρών τυριών βάρους 0,4 έως 0,7 kg, των οποίων το όνομα, «Liliputas», έγινε αμέσως πολύ δημοφιλές. Ο αρχιτεχνίτης τυροκόμος Jonas Jarušaitis ήταν ο πρώτος που τελειοποίησε τον τρόπο παραγωγής του τυριού αυτού. Κατά το πρώτο έτος παραγωγής, παρήχθησαν μετά βίας 8 τόνοι τυριού αλλά, 40 χρόνια αργότερα, η παραγωγή είχε αυξηθεί σε 130 τόνους. Οι παλιές ξύλινες τυροκομικές μήτρες διατηρήθηκαν στο τυροκομείο του Belvederis ως ενθύμια, μαζί με αναμνηστικά χαρτόκουτα, καθώς και μια καρτ ποστάλ των μέσων του 20ού αιώνα που απεικονίζει το πλύσιμο των τυριών σε κάδο και περιλαμβάνει πρόσκληση για βασιλικό τραπέζι, στο οποίο οι συμμετέχοντες θα μπορούσαν να γευτούν χειροποίητα τυριά του Belvederis και άλλες νοστιμιές.

Σήμερα, το τυρί «Liliputas» εξακολουθεί να παράγεται σύμφωνα με τη μοναδική κι αυθεντική τεχνική του 1958. Οι γνώσεις και η τεχνογνωσία που μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά από το προσωπικό του τυροκομείου επέτρεψαν να διατηρηθεί το μέγεθος, οι οργανοληπτικές ιδιότητες και η ποιότητα του προϊόντος.

### 5.2. Ιδιότητα του προϊόντος

Το τυρί «Liliputas» χαρακτηρίζεται από το μικρό του μέγεθος (0,25 έως 0,7 kg) και από την προστατευτική του επικάλυψη από κηρό. Το τυρί «Liliputas» αποκτά φρέσκια γεύση και άρωμα γαλακτικού οξέος λόγω της ωρίμασής του σε μπάλες, σε δροσερό και υγρό θάλαμο, γεμάτο με σπόρια του μικροσκοπικού μύκητα *Penicillium pallidum* Smith. Κανένα ίχνος του μύκητα δεν είναι ορατό στους τοίχους, τις σχάρες ή την οροφή του θαλάμου ωρίμασης αλλά, λίγες ημέρες μετά την αλάτισή τους και την τοποθέτησή τους σε σχάρες, τα τυριά «Liliputas», αρχίζουν να μοιάζουν με κουκούλια μεταξοσκόκληκα. Για να αποτραπεί η διεύδυση των μυκήτων στο τυρί κατά την ωρίμασή του, αυτό προστατεύεται με τον σχηματισμό κρούστας κατά

τη διάρκεια της συμπίεσης. Για τον σχηματισμό αυτής της κρούστας, τα τυριά αφαιρούνται από τις κυλινδρικές μήτρες μετά την αυτοσυμπίεση και περιτυλίγονται με βαμβακερό πανί. Στη συνέχεια επανατοποθετούνται σε κυλινδρικές μήτρες και συμπιέζονται με πιεστήρια.

Τα τυριά παράγονται με παραδοσιακό τρόπο, σχεδόν τελείως χειρωνακτικά: το τυρόπηγμα τεμαχίζεται, τοποθετείται σε μήτρες και, στη συνέχεια, τα κεφάλια του τυριού περιτυλίγονται με πανί, αναστρέφονται, πλένονται, σφογγίζονται και καλύπτονται με κηρό χειρωνακτικά. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας, κάθε τυρί υποβάλλεται σε χειρισμούς περισσότερες από 50 φορές.

5.3. Αιτιώδης σχέση της γεωγραφικής περιοχής με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Η αίτηση καταχώρισης της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης στηρίζεται στην παράδοση, την ιδιαιτερότητα της μεθόδου παραγωγής και τη φήμη.

Στη συλλογική συνείδηση, το Belvederis, θεωρείται ως λίκνο της επιστήμης των γαλακτοκομικών προϊόντων στη Λιθουανία και συνδέεται άμεσα με το απαράμιλλο τυρί «Liliputas», το οποίο παράγεται με τον ίδιο τρόπο από το 1958. Το τυροκομείο του Belvederis είναι σήμερα ο μόνος παραγωγός αυτού του μοναδικού, χειροποίητου τυριού.

Το τυρί «Liliputas» αποκτά την ιδιαίτερη γεύση και το άρωμά του λόγω της ωρίμασής του σε μικρές μπάλες με εσωτερική μικροχλωρίδα και του μικροσκοπικού μύκητα *Penicillium pallidum* Smith που αναπτύσσεται στους θαλάμους ωρίμασης στην οριοθετούμενη στο σημείο 4 γεωγραφική περιοχή, οι οποίοι διατηρούνται σε θερμοκρασία 10 έως 14 °C και υγρασία 85-94 %.

Το τυρί «Liliputas» έχει προβληθεί στο πλαίσιο σειράς εκθέσεων, τόσο στη Λιθουανία όσο και στο εξωτερικό, και έχει γνωρίσει μεγάλη επιτυχία σε εκθέσεις στη Λειψία, στο Ροζναή, στο Ζάγκρεμπ, στο Λονδίνο, στο Παρίσι, στην Κοπεγχάγη, στη Βιέννη και αλλού. Το «Liliputas» κέρδισε χρυσό βραβείο στην εμπορική έκθεση «Agro-76», στην τότε Λαοκρατική Δημοκρατία της Γερμανίας. Το 1984, έλαβε δίπλωμα πρώτης τάξης στον διαγωνισμό-έρευνα για την ποιότητα των τυριών του Uglič (ΕΣΣΔ) και χρυσό μετάλλιο στον διαγωνισμό «Λιθουανικό προϊόν του 2002», τον οποίο διοργάνωσε η ομοσπονδία Λιθουανών βιομηχάνων. Κατά τη διεθνή έκθεση τροφίμων της Μόσχας «World Food Moscow 2005», κέρδισε χάλκινο μετάλλιο, ενώ στη διεθνή έκθεση της βιομηχανίας γεωργικών προϊόντων και τροφίμων «Zolotaya osen 2008», επίσης στη Μόσχα, το «Liliputas» στόλιζε το εθνικό περίπτερο της Λιθουανίας, για το οποίο υπεύθυνο ήταν το Υπουργείο Γεωργίας της χώρας. Κατά την έκθεση «AgroBalt 2010», διεθνή έκθεση της βιομηχανίας γεωργικών προϊόντων, τροφίμων και ειδών συσκευασίας, το «Liliputas» έλαβε βραβείο για τις φυσικές και οικολογικές του ιδιότητες. Ο λιθουανικός Τύπος ασχολήθηκε πολλές φορές με το «Liliputas» και τους αφοσιωμένους παραγωγούς του (1999-2003).

Αν και έχει διπλάσια τιμή από τα τυριά που παράγονται σε αυτοματοποιημένα τυροκομεία, το «Liliputas» έχει πιστούς πελάτες που εκτιμούν την ποιότητά του, τον φυσικό του χαρακτήρα και τον χειρωνακτικό τρόπο παραγωγής του. Οι παραγόμενες ποσότητες παρέμειναν σταθερές με την πάροδο των ετών.

### Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

Προδιαγραφές προϊόντος

---