

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2017/C 251/08)

La Comisión Europea ha aprobado la presente modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión ⁽¹⁾

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN MENOR

Solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽²⁾

«LIETUVIŠKAS VARŠKĖS SŪRIS»

N.º UE: PGI-LT-0853-AM01 – 7.4.2017

DOP () IGP (X) ETG ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Asociación lituana de productores lácteos «Pieno centras»
Perkūnkiemio g. 3, LT-12127 Vilnius
Tel. +370 8 246 1414
Fax +370 8 246 1415
Correo electrónico: pc@pieno-centras.lt

2. Estado miembro o tercer país

Lituania.

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- ☒ Descripción del producto
- ☐ Prueba del origen
- ☒ Método de obtención
- ☒ Vínculo con la zona geográfica
- ☐ Etiquetado
- ☒ Otros [especifíquense]

4. Tipo de modificación

- ☐ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor, que no requiere la modificación del documento único publicado.
- ☒ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor, que requiere la modificación del documento único publicado.
- ☐ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor, cuyo documento único (o equivalente) aún no ha sido publicado.
- ☐ Modificación del pliego de condiciones de una ETG registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo cuarto, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor.

⁽¹⁾ DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

5. Modificaciones

Motivo de la modificación

El pliego de condiciones y el documento único relativos a la IGP «Lietuviškas varškės sūris» indican que este queso adquiere su forma característica cuando la leche cuajada se introduce **manualmente** en sacos de queso de forma triangular tradicional, a continuación el tejido del saco de queso se anuda en su extremo más ancho y el queso se prensa. Ahora bien, con la modernización de la cadena de producción, la introducción de la leche cuajada en los sacos de queso y el anudamiento de los sacos en un extremo también pueden efectuarse **mecánicamente**. Es importante actualizar el pliego de condiciones y el documento único relativos a la IGP «Lietuviškas varškės sūris» para reflejar esta modificación menor del método de obtención.

1.a modificación

Descripción del producto

El texto siguiente figura en el actual pliego de condiciones:

«En segundo lugar, la forma particular que adquiere el queso cuando la leche cuajada obtenida se introduce a mano en sacos de queso de forma triangular tradicional (anudados en el extremo más ancho del queso) y se prensa.»

Este texto queda redactado como sigue:

«En segundo lugar, la forma particular que adquiere el queso cuando la leche cuajada obtenida se introduce en sacos de queso de forma triangular tradicional (anudados en el extremo más ancho del queso) y se prensa, operaciones ambas que se realizan a mano **o mecánicamente**.»

2.a modificación

Método de obtención

El texto siguiente figura en el actual pliego de condiciones:

«Tras haber sido mezclada cuidadosamente, la leche cuajada obtenida se introduce manualmente en sacos de tela de forma triangular con una trama poco apretada (tela para queso) que se anuda en el extremo más ancho del queso.»

Este texto queda redactado como sigue:

«Tras haber sido mezclada cuidadosamente, la leche cuajada obtenida se introduce manualmente **o mecánicamente** en sacos de tela de forma triangular con una trama poco apretada (tela para queso) que se anuda en el extremo más ancho del queso.»

3.a modificación

Vínculo con la zona geográfica

El texto siguiente figura en el actual pliego de condiciones:

«En las empresas lácteas, el proceso de fabricación de quesos está mecanizado pero la leche cuajada obtenida se introduce manualmente en los sacos de queso, que luego también son anudados a mano, como se viene realizando desde hace siglos.»

Este texto queda redactado como sigue:

«En las empresas lecheras, aunque el proceso de fabricación de quesos está mecanizado, las operaciones consistentes en introducir la leche cuajada en los sacos de queso y anudar dichos sacos **pueden efectuarse mecánicamente pero también** a mano, como se viene realizando desde hace siglos.»

4.a modificación

Vínculo con la zona geográfica

El texto siguiente figura en el actual pliego de condiciones:

«La preparación se introduce a mano en sacos de queso tradicionales, de tela y de forma triangular, con una trama poco apretada, que se anudan en el extremo más ancho. De esta forma, el queso adquiere su forma peculiar: un prisma triangular con ángulos redondeados, y en la superficie las marcas y los pliegues de la tela que se forman cuando se anuda.»

Este texto queda redactado como sigue:

«La preparación se introduce a mano **o mecánicamente** en sacos de queso tradicionales, de tela y de forma triangular, con una trama poco apretada, que se anudan en el extremo más ancho. De esta forma, el queso adquiere su forma peculiar: un prisma triangular con ángulos redondeados, y en la superficie las marcas y los pliegues de la tela que se forman cuando se anuda.»

5.a modificación

Vínculo con la zona geográfica

El texto siguiente figura en el actual pliego de condiciones:

«Todos los productores, ya sean independientes o pertenezcan a una pequeña cooperativa o incluso a grandes centrales lecheras, efectúan manualmente las operaciones consistentes en introducir la leche cuajada en los sacos de queso, anudar dichos sacos y extraer de los mismos el queso una vez prensado, y frotan a mano cada queso con una mezcla de especias antes de su cocción.»

Este texto queda redactado como sigue:

«Todos los productores, ya sean independientes o pertenezcan a una pequeña cooperativa o incluso a grandes centrales lecheras, efectúan manualmente **o mecánicamente** las operaciones consistentes en introducir la leche cuajada en los sacos de queso, anudar dichos sacos y extraer de los mismos el queso una vez prensado, y frotan a mano cada queso con una mezcla de especias antes de su cocción.»

6.a modificación

Otros – Datos de contacto de la agrupación de productores

El texto siguiente figura en el actual pliego de condiciones:

«Nombre y dirección de la agrupación solicitante

PIENO CENTRAS, Asociación lituana de productores lácteos
Perkūnkiemio g. 3, LT-12127, Vilnius

Teléfono: +370 340 60371

Fax +370 340 60383

Correo electrónico: aldonaplutukiene@rokiskio.com»

Este texto queda redactado como sigue:

«Agrupación solicitante e interés legítimo

Asociación lituana de productores lácteos «Pieno centras»
Perkūnkiemio g. 3, LT-12127 Vilnius

Teléfono: +370 8 246 1414

Fax +370 8 246 1415

Correo electrónico: pc@pieno-centras.lt»

6. Pliego de condiciones actualizado (solo en el caso de las DOP e IGP)

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

DOCUMENTO ÚNICO

«LIETUVIŠKAS VARŠKĖS SŪRIS»

N.º UE: PGI-LT-0853-AM01.2017 – 7.4.2017

DOP () IGP (X)

1. Nombre

«Lietuviškas varškės sūris».

2. Estado miembro o tercer país

Lituania.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.3, «Quesos».

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

El producto «Lietuviškas varškės sūris» es un queso a base de leche cuajada sin madurar con forma de prisma triangular, bordes redondeados y huellas del nudo del saco de queso en su extremo más ancho. Puede consumirse en estado fresco, ahumarse, cocerse o curarse. El queso se fabrica de forma tradicional, la leche se coagula utilizando únicamente levadura de bacterias lácticas, sin fermentos. El queso adquiere su forma característica cuando la leche cuajada obtenida se introduce en sacos de queso de forma triangular tradicional (anudados en el extremo más ancho del queso) y se prensa, operaciones ambas que se realizan a mano o mecánicamente. Los quesos pueden elaborarse con especias y/o sal o sin especias ni sal. El tamaño del queso varía en función de su consumo final: desde un centenar de gramos hasta 5 kg o más. El queso se fabrica sin aditivos alimentarios, sin aromas y sin colorantes.

Características

Color: entre blanco y amarillo pálido si se trata de un queso fresco y curado. Si se trata de un queso cocido, el color oscila entre amarillo pálido y marrón claro, la superficie puede estar recubierta de especias y/o hierbas, y el color del corte varía entre blanco y amarillo. En el caso de un queso ahumado, el color de la superficie varía entre amarillo oscuro y marrón, mientras que el color del corte varía entre blanco y amarillo.

Textura: suave, homogénea y bastante firme, si se trata de un queso fresco puede desmigarse en el momento del corte; homogénea, firme, ligeramente elástica en el caso de un queso cocido; homogénea, firme y friable si se trata de un queso ahumado. La textura del queso curado es homogénea, dura; se corta difícilmente y se desmiga cuando se rompe. En el caso de los quesos fabricados con especias, estas no siempre aparecen repartidas de forma homogénea.

Aroma y sabor: característicos del ácido láctico, con un gusto y un aroma pronunciados en función de las especias utilizadas (comino, sal, etc.). El queso ahumado posee el olor y el sabor pronunciados propios del ahumado.

Características fisicoquímicas:

- Según la composición, los quesos «Lietuviškas varškės sūris» tienen un contenido de materia grasa, calculado sobre la masa del queso, de entre un 7 % y un 25 % y no sobrepasa el 0,5 % en el caso de los quesos sin grasa;
- La cantidad de materia seca depende del contenido de materias grasas del queso y su tratamiento posterior. Un queso fresco, cocido o ahumado, debe contener al menos un 31 % de materia seca y un queso curado al menos un 67 %;
- la acidez activa pH debe ser, como mínimo, de un 4,3.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

- Leche de vaca.
- Levadura de cultivos de bacterias lácticas mesófilas.
- Sal.
- Especias tradicionalmente cultivadas en Lituania (comino, ajo, menta, etc.).

Las materias primas utilizadas en la fabricación del queso «Lietuviškas varškės sūris» pueden proceder de otra zona geográfica distinta de la mencionada.

No se aplica ninguna exigencia concreta en materia de calidad o restricción específica sobre el origen.

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

En la fabricación del «Lietuviškas varškės sūris» se distinguen las fases siguientes:

- Normalización, pasteurización, refrigeración y coagulación de la leche.
- Separación del lactosuero.
- Autoprensado de la cuajada.
- Moldeado y prensado del queso. La leche cuajada obtenida se introduce manualmente o mecánicamente en sacos de tela de forma triangular con una trama poco apretada (tela para queso) que se anuda en el extremo más ancho del queso. Los sacos se presan con la ayuda de prensas o prensadoras hasta la obtención del grado de humedad requerido.
- Tratamiento del queso. El queso moldeado se enfría hasta alcanzar una temperatura de entre 6 °C y 12 °C y a continuación se saca del saco de queso. Si se elaboran quesos ahumados, cocidos o curados, el queso es respectivamente ahumado, cocido o curado tras el enfriamiento. En el caso de un queso cocido fabricado con especias, el queso se frota a mano antes de la cocción con una mezcla de especias y de sal y se conserva al menos 12 horas en un local con una temperatura comprendida entre 10 °C y 20 °C.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

Debido a la textura de los quesos, especialmente la del queso fresco, que es friable y difícil de cortar, los quesos son embalados directamente en su lugar de fabricación, ya que si fueran transportados a otro lugar de acondicionamiento, su aspecto y su calidad se resentirían. Por otra parte, como su período de conservación es corto, existiría un riesgo de contaminación bacteriana.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

Según el pliego de condiciones publicado del presente producto, los fabricantes del queso «Lietuviškas varškės sūris» pueden utilizar dicho nombre en el etiquetado, con fines publicitarios y comerciales.

El etiquetado debe mencionar:

- el nombre del fabricante;
- el contenido en materia grasa (en %) del queso o la mención «sin grasa»;
- la mención «saugoma geografinė nuoroda» (indicación geográfica protegida) y/o el símbolo de la Unión Europea.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica a la que está vinculada la presente solicitud incluye todo el territorio de la República de Lituania. El queso «Lietuviškas varškės sūris» ha sido y sigue siendo fabricado de manera tradicional en todo el territorio lituano. Por lo que se refiere a las regiones vecinas, este queso solo se produce en los «islotės lituanos» todavía presentes en Bielorrusia. Este producto excepcional, fabricado desde hace siglos únicamente en Lituania y conocido en todo el país, encuentra su origen en el modo de vida y en la situación geográfica de Lituania.

5. Vínculo con la zona geográfica

Lituania es un pequeño país con una superficie de solo 65 300 km², similar a la superficie de algunas regiones de los Estados miembros. El queso se denomina «Lietuviškas varškės sūris», porque se consume tradicionalmente en Lituania desde hace siglos.

En Lituania siempre ha predominado la agricultura de subsistencia (la industrialización fue tardía), lo que provoca que los productos a base de cereales y lácteos siempre hayan formado y sigan formando la base de la alimentación de los habitantes del campo.

En Lituania, el queso a base de leche cuajada ya se fabricaba en la Edad Media. Aparece mencionado en el siglo XVI en inventarios manuscritos. En el horno de pan donde se preparaban los alimentos, se introducía, una vez enfriado, un tarro de leche agria que se dejaba allí hasta que las proteínas porosas de color amarillo subían a la superficie. Se sacaba el tarro del horno para verter su contenido en un saco triangular (el saco de queso) que una vez anudado se dejaba escurrir. Una vez escurrida, la leche cuajada se prensaba con prensas especiales o se colocaba en una superficie dura (una mesa, un banco o cualquier otra superficie horizontal), y se recubría con una plancha con una piedra encima. En período húmedo, en otoño y en primavera, la superficie de los quesos a base de leche cuajada se recubría a menudo de una salmuera o de mohos. Para conservarlo, el queso se calentaba en un horno tibio o se ahumaba. Por su parte, los quesos a base de leche cuajada destinados a una larga conservación se curaban.

Gracias a su método de fabricación característico pero al mismo tiempo sencillo (no se utiliza cuajo y no hay proceso de curación, sino solamente una coagulación de la leche a partir de la cual la leche cuajada se prensa y los quesos obtenidos se salan, se secan, se ahúman o se cuecen posteriormente), los quesos «Lietuviškas varškės sūris» permitían a los habitantes de las granjas aisladas acumular reservas, sobre todo para los períodos invernales en los cuales las vacas estaban generalmente secas.

La originalidad del «Lietuviškas varškės sūris» reside en su método de fabricación a la antigua, con una gran cantidad de trabajo manual, y que apenas ha cambiado en nuestros días. Las principales materias primas utilizadas en la fabricación del queso son la leche de vaca pasteurizada y la levadura procedente del cultivo de bacterias lácticas mesófilas que aportan el sabor ácido láctico. La preparación se introduce a mano o mecánicamente en sacos de queso tradicionales, de tela y de forma triangular, con una trama poco apretada, que se anudan en el extremo más ancho. De esta forma, el queso adquiere su forma peculiar: un prisma triangular con ángulos redondeados, y en la superficie las marcas y los pliegues de la tela que se forman cuando se anuda. Esta forma de saco de queso también ha sido concebida para que el queso fresco y, por lo tanto, friable, pueda ser extraído del saco sin resultar dañado; un saco de queso triangular permite extraer el queso más fácilmente que cualquier otra forma de saco. El «Lietuviškas varškės sūris» forma parte integrante del patrimonio culinario y nacional y de la imagen de Lituania.

El vínculo del queso «Lietuviškas varškės sūris» con la zona geográfica se basa en su renombre, que se puede juzgar a través de las fuentes literarias, los libros culinarios, su popularidad en la vida cotidiana y su consumo extendido durante los acontecimientos festivos y en las representaciones de Lituania.

En 1690, el sacerdote protestante Teodor Lepner que predicaba en Lituania, en su libro *Prūsų lituvis* («El lituano de Prusia») sobre los platos y bebidas lituanos, describe el «Lietuviškas varškės sūris» en los términos siguientes: «Estos quesos se fabrican de la siguiente manera: los lituanos vierten la leche cuajada muy salada en un paño que enrollan para que escurra el lactosuero, después cuelgan esta leche cuajada en un gancho para que se endurezca. A continuación, comen este queso cortando algunos trozos que ofrecen a los invitados. Para ellos, este queso es realmente bueno, tan bueno como el mejor queso holandés». Trescientos años más tarde, en el libro de Vilius Purnas *Nuo mamutų iki cepelinų* («De los mamuts a los zepelines») (1999) puede leerse: «El “Lietuviškas varškės sūris” se ha consumido y fabricado en toda Lituania (y no solo en una única parte etnográfica) y nuestros vecinos, a los que se les hacía la boca agua, siempre nos pedían la receta. Nuestro “Lietuviškas varškės sūris” con comino, fresco o curado, que se encuentra en las vitrinas de los comercios no ha cambiado mucho desde entonces.».

Las recetas del «Lietuviškas varškės sūris» ya aparecen en el primer libro de recetas en lituano publicado en 1893 en Tilsit *Lietuvos gospadinė arba pamokinimai kaip prigulinciai suvartoti dievo dovanas* («La cocina lituana o consejos para saber consumir dignamente los dones de Dios») así como en el manual *Šėimininkėms vadovėlis* («Manual para las amas de casa») publicado en 1911 en Sejny. El «Lietuviškas varškės sūris» también aparece descrito en la literatura destinada a los profesionales de la industria láctea: en la recopilación *Svarbesniais pieno produktų gamybos klausimais nurodymų ir instrukcijų rinkinys* («Recopilación de prescripciones y de instrucciones relativas a las cuestiones más importantes de la producción de productos lácteos») editada por Pienocentras en 1947 y en el libro *Pieno produktų pardavimas ir vartojimas* («Venta y consumo de productos lácteos») publicado en Vilnius en 1958. La fabricación industrial de estos quesos denominados «lituanos» comenzó a finales del siglo XIX. En las empresas lecheras, aunque el proceso de fabricación de quesos está mecanizado, las operaciones consistentes en introducir la leche cuajada en los sacos de queso y anudar dichos sacos pueden efectuarse mecánicamente pero también a mano, como se viene realizando desde hace siglos. Los quesos que se elaboran en los hogares requieren todavía hoy el uso de prensas fabricadas según modelos antiguos.

En Lituania, el «Lietuviškas varškės sūris» todavía sigue siendo inseparable de las celebraciones, bautismos, bodas y otros ritos relacionados con las fiestas familiares. Es un magnífico presente. No se puede vivir sin él en la vida cotidiana: es costumbre en Lituania comer queso «Lietuviškas varškės sūris» fresco, solo o con confitura o miel, hacer bocadillos, comerlo cocido o ahumado con una cerveza o un kvas; en cuanto al queso curado, es habitual llevarlo consigo en excursiones o viajes lejanos. Normalmente, para las fiestas, se fabrica un gran «Lietuviškas varškės sūris». En 2007, con ocasión de la fiesta de las canciones, una lechería de la ciudad de Ukmergė incluso fabricó un queso de 99 kg de peso. En 2009, en la región de Biržai, para la fiesta de San Juan, se fabricó el mayor «Lietuviškas varškės sūris» ahumado, con un peso de 12 kg. Para su fabricación se utilizaron 105 litros de leche y un proceso de ahumado de 48 horas en un horno especial. En las bodas, la casamentera aporta y decora la mesa con un gran y delicioso queso «Lietuviškas varškės sūris» fresco y la casada, en la mañana del segundo día de celebración de la boda, para el despertar musical, ofrece a los músicos un «Lietuviškas varškės sūris» curado, símbolo de proximidad y estabilidad de la pareja.

Desde 2006, el museo instalado en el palacio de Rokiškis propone un programa educativo denominado «La ruta del queso». Cada año, aproximadamente 6 000 visitantes descubren las técnicas antiguas de fabricación del «Lietuviškas varškės sūris», así como los antiguos instrumentos regionales y degustan diversos quesos. En la feria internacional «Semana Verde 2009» en Berlín, los «Lietuviškas varškės sūris» obtuvieron un gran éxito entre el público.

Los conocimientos de los fabricantes, desarrollados a lo largo de los siglos, la experiencia y los conocimientos acumulados han permitido adaptar el proceso de fabricación a las condiciones modernas salvaguardando al mismo tiempo la forma específica del producto y garantizando la calidad del mismo.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

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