

Publicación del documento único modificado a raíz de la aprobación de una modificación menor en aplicación del artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

(2022/C 182/06)

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⁾.

La solicitud de aprobación de la presente modificación menor puede consultarse en la base de datos eAmbrosia de la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«LILIPUTAS»

N.º UE: PGI-LT-00868-AM02 – 28.10.2021

DOP () IGP (X)

1. Nombre

«Liliputas»

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 queso «Liliputas» es un queso elaborado a mano, con un gran contenido en materia grasa (50 % sobre la materia seca), de pasta semidura y forma de cilindro de extremos redondeados, con una altura comprendida entre 5,0 y 15,0 cm y un diámetro de entre 7,0 y 8,5 cm; su peso oscila entre 0,25 y 0,7 kg. El queso se elabora en la población de Belvederis con leche de vaca pasteurizada y estandarizada, que se coagula y a continuación se procesa; la masa de queso se envuelve en paños de algodón y el prensado se realiza en moldes cilíndricos tradicionales. El queso se deja madurar de 20 a 30 días bajo la acción de una microflora interna y una microflora de superficie, a saber, el micromoho *Penicillium pallidum* Smith, que está presente de forma natural en las bodegas de la zona geográfica que se delimita en el punto 4.

El queso se denomina «Liliputas» debido a su tamaño y adquiere sus propiedades organolépticas gracias a la maduración en pequeñas masas esféricas, en presencia del micromoho *Penicillium pallidum* Smith.

Cuadro 1

Indicadores organolépticos del queso «Liliputas»

Indicador	Descripción
Aspecto	La corteza es lisa, sin una capa espesa debajo, y está recubierta por una mezcla de parafina y polímero u otra cobertura compuesta. Puede llevar las marcas del paño y del molde.
Sabor y aroma	Sabor fresco de ácido láctico y aroma de queso fermentado. El sabor puede ser ligeramente agrio y salado.
Textura	Homogénea, bastante firme, elástica y resistente a la masticación.

⁽¹⁾ DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

Sección transversal	El corte transversal deja aparecer a veces pequeños ojos de forma oval, angular o ligeramente aplastados, distribuidos irregularmente.
Color	Crema a amarillo, uniforme en toda la masa.

Cuadro 2

Propiedades fisicoquímicas del queso «Liliputas»

Indicador	Contenido (%)
Contenido en materia grasa sobre la materia seca	50,0 ± 5
Contenido mínimo en materia seca	56,0
Contenido en sal común	1,3-3,0

Cuadro 3

Valor nutricional medio de 100 g de queso «Liliputas»

Lípidos (g)	Proteínas (g)	Glúcidos (g)	Valor energético	
			Kcal	KJ
30,0	23,5	–	364	1 510

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

- leche de vaca,
- ácido láctico y fermentos lácticos aromáticos,
- enzimas de coagulación de la leche,
- sal común.

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

- Preparación y coagulación enzimática de la leche. La leche destinada a la producción del queso se somete a un proceso de pasteurización y estandarización, a fin de que el contenido en materia grasa sobre la materia seca del queso madurado cumpla los requisitos del punto 3.2. La leche se coagula mediante la adición de enzimas, fermentos lácticos y cloruro de calcio.
- Transformación de la leche coagulada y de los granos de cuajada. La leche coagulada se trata mecánicamente hasta que los granos alcancen el tamaño exigido. A continuación se realiza el batido. Durante la formación de los granos de cuajada, se drena un tercio del suero y luego se calientan los granos. Después, se batan los granos hasta que alcancen un tamaño comprendido entre 4 y 5 mm, ya no se adhieran entre sí, estén secos y sean sólidos. El índice de humedad del queso no puede superar el 44 %.
- Moldeado y prensado del queso. El queso se moldea a partir de la cuajada desuerada. El proceso tiene una duración de entre 20 y 25 minutos; después, la cuajada se corta en trozos que se colocan a mano en moldes cilíndricos, donde se comprimen bajo su propio peso. Durante el autoprensado, los quesos se voltean dos o tres veces. Este autoprensado se prolonga entre 20 y 25 minutos.

Tras el autoprensado, los quesos se extraen de los moldes, se envuelven en paños húmedos para permitir la formación de una corteza y se colocan de nuevo en los moldes, que se cierran a continuación con tapaderas. Los moldes que contienen los quesos se colocan en prensas donde permanecen entre una hora y media y dos horas. Tras el prensado, se extraen los quesos de los moldes, se retiran los paños y se eliminan las cortezas que hayan podido formarse entre el molde y la tapadera durante ese proceso.

- Salado del queso. Los quesos se pesan y se sumergen en una salmuera. Transcurridas de 36 a 48 horas (en función de las posibilidades y eficiencia del procedimiento tecnológico), se retiran los quesos de la salmuera, se trasladan a estanterías, se secan y se colocan a continuación en bastidores de maduración en la bodega, que se mantiene a una temperatura comprendida entre 10 y 14 °C y cuyo índice de humedad oscila entre un 85 % y un 94 %, condiciones en las que el micromoho *Penicillium pallidum* Smith se desarrolla naturalmente.
- Maduración del queso. Tal como describen los primeros productores, los quesos colocados en los bastidores se voltean al menos cada cinco días para que no descansen sobre los lados y conserven su forma. Durante el proceso de maduración, el queso queda recubierto por una capa de micromoho, que se lava para eliminarla entre 20 y 30 días después, tras realizar una inspección visual y evaluar los parámetros organolépticos (sabor, aroma, consistencia). Una vez eliminada la capa de moho de la superficie, el queso se seca y se recubre con parafina.

3.5. Normas específicas sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del que lleva el nombre registrado

Este queso solo se vende entero, a fin de preservar sus características únicas e impedir que se reseque, lo que sucede si se deteriora la capa de protección de parafina, así como debido a su pequeño tamaño (peso de entre 0,25 y 0,7 kg).

3.6. Normas específicas sobre el etiquetado del producto que lleva el nombre registrado

En la etiqueta deben figurar claramente el nombre del producto —«Liliputas»—, el nombre del fabricante y el símbolo de la UE.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

El queso «Liliputas» se produce en Belvederis, un pueblecito lituano perteneciente al distrito municipal de Jurbarkas que está situado en el parque regional de Panemune, en la orilla derecha del río Niemen, a 1 km al oeste de Seredžius.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

Belvederis es la cuna histórica de los especialistas en producción lechera de Lituania. En 1921, se fundó una escuela de agronomía en la casa solariega del lugar, donde se impartían, entre otras asignaturas, la de tecnología de la leche. Después de algunos años, este establecimiento se reorganizó y fue reconocido como escuela superior de industria lechera y, en 1944, como *technicum* (facultad técnica) de industria lechera. Durante muchos años, promovió las tradiciones lituanas de enseñanza en el ámbito lechero. A lo largo de sus treinta y cuatro años de existencia, la escuela superior o *technicum* ha formado a más de ochocientos especialistas en producción lechera, la mayoría de los cuales ha forjado su experiencia en la quesería más antigua de Lituania, fundada en 1928 y donde se produce el queso «Liliputas». La leche utilizada en la elaboración de los quesos se calentaba en una cuba con fuego de leña. El separador de cuajada era manual y los moldes de madera. Los quesos se lavaban a mano con cepillos, en la bodega en invierno y al aire libre en verano. La quesería estaba situada junto a un almacén de hielo que se utilizaba para guardar los bloques de hielo traídos del río Niemen. El hielo se empleaba para refrigerar las bodegas de maduración. Inicialmente, la quesería de Belvederis producía quesos redondos de pasta semidura más grandes (2,5 – 3,0 kg), pero, tras su ampliación en 1958, empezó a producir quesos pequeños de 0,4 a 0,7 kg, popularizándose de inmediato el nombre de «Liliputas». El maestro quesero Jonas Jarušaitis fue el primero en dominar la producción de este queso. En el primer año de producción, apenas se maduraron ocho toneladas de queso, pero, cuarenta años después, la producción había pasado a ciento treinta toneladas. Los antiguos moldes de madera se han conservado para la posteridad en la quesería de Belvederis, al igual que otros recuerdos como envases de cartón y una tarjeta postal de mediados del siglo XX donde se representa el lavado de los quesos en una cuba y que es a su vez la invitación a un banquete de postín para degustar quesos de Belvederis elaborados a mano y otras especialidades selectas.

En la actualidad, el queso «Liliputas» se sigue produciendo según la técnica única y auténtica de 1958. Los conocimientos y la pericia transmitidos de generación en generación por los empleados de la quesería han permitido preservar el tamaño característico, las propiedades organolépticas y la calidad del producto.

5.2. Carácter específico del producto

Entre las características específicas del queso «Liliputas» se cuentan su pequeño tamaño (solo pesa de 0,25 a 0,7 kg) y la capa de parafina que lo recubre y protege de eventuales daños. El queso «Liliputas» adquiere su sabor y su aroma fresco de ácido láctico gracias a su maduración en pequeñas masas esféricas en una bodega fresca y húmeda, recubierto de esporas del micromoho *Penicillium pallidum* Smith. Ni las paredes, ni las estanterías, ni el techo de la bodega de maduración muestran traza visible alguna del micromoho, pero, algunos días después de que los quesos «Liliputas» se hayan salado y alineado en las estanterías, empiezan a parecerse a capullos de gusano de seda. A fin de impedir que los

micromohos penetren en el queso durante la maduración, este se protege con la corteza que se forma durante el prensado. Para formar esta corteza, los quesos se extraen de los moldes cilíndricos tras el autoprensado y se envuelven en paños de algodón. A continuación se colocan de nuevo en los moldes cilíndricos y se comprimen en prensas.

Los quesos se producen de forma tradicional, casi totalmente manual: la cuajada desuerada se corta y se coloca en los moldes y los quesos se envuelven en paños, se voltean, se lavan, se secan y se recubren de parafina a mano, proceso durante el cual cada uno de los quesos se manipula más de cincuenta veces.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

La solicitud de registro como indicación geográfica protegida se basa en la tradición, el método específico de producción y la reputación.

En el imaginario colectivo, la localidad de Belvederis, cuna de la ciencia de la leche en Lituania, se asocia automáticamente al incomparable queso «Liliputas», que se produce según el mismo método desde 1958. En la actualidad, la quesería de Belvederis es el único productor de este queso singular elaborado a mano.

El sabor y aroma particulares del queso «Liliputas» son el resultado de su maduración en pequeñas masas esféricas por efecto de una microflora interna y del micromoho *Penicillium pallidum* Smith, que se desarrolla en las bodegas de la zona geográfica delimitada en el punto 4 cuando se mantienen a una temperatura constante comprendida entre 10 y 14 °C y un índice de humedad del 85 % – 94 %.

El queso «Liliputas» ha participado en numerosos salones, tanto en Lituania como en el extranjero, y ha cosechado un gran éxito en exposiciones organizadas en Leipzig, Poznan, Zagreb, Londres, París, Copenhague, Viena y otros lugares. Obtuvo la medalla de oro en la feria «Agra-76», celebrada en la entonces República Democrática Alemana. En 1984, recibió un diploma de primera clase en el concurso-encuesta de calidad de quesos de Uglitch (URSS) y logró la medalla de oro del concurso «Producto lituano del año 2002», organizado por la confederación de industrias lituanas. En el salón internacional de la alimentación y las bebidas «World Food Moscow 2005» se alzó con la medalla de bronce y en el salón internacional de la industria agroalimentaria «Zolotaja osen 2008», celebrado asimismo en Moscú, «Liliputas» realzó con su presencia el stand nacional instalado por el Ministerio de Agricultura de Lituania. En «AgroBalt 2010», salón internacional especializado para empresas de las industrias agrícola, alimentaria y del envasado, obtuvo un galardón por sus cualidades naturales y ecológicas. La prensa lituana se ha interesado en muchas ocasiones por el queso «Liliputas» y sus abnegados productores (1999-2003).

Aunque su precio duplica al del queso producido en queserías mecanizadas, el queso «Liliputas» cuenta con una fiel clientela, que aprecia los productos de calidad, naturales y elaborados a mano. Los volúmenes de producción se han mantenido estables a lo largo de los años.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

Pliego de condiciones
