

**Objava jedinstvenog dokumenta izmijenjenog na temelju zahtjeva za odobrenje manje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. drugim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012**

(2022/C 182/06)

Europska komisija odobrila je ovu manju izmjenu u skladu s člankom 6. stavkom 2. trećim podstavkom Delegirane uredbe Komisije (EU) br. 664/2014 <sup>(1)</sup>.

Zahtjev za odobrenje ove manje izmjene dostupan je u Komisijinoj bazi podataka eAmbrosia

JEDINSTVENI DOKUMENT

**„LILIPUTAS”**

**EU br.: PGI-LT-00868-AM02 – 28.10.2021**

**ZOI ( ) ZOZP (X)**

**1. Ime**

„Liliputas”

**2. Država članica ili treća zemlja**

Litva

**3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

**3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 1.3. Sirevi

**3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.**

„Liliputas” je ručno izrađen polutvrđi sir s visokim sadržajem masti (50 % u suhoj tvari) u obliku valjka sa zaobljenim rubovima, visine od 5,0 do 15,0 cm, promjera od 7,0 do 8,5 cm i mase od 0,25 do 0,7 kg. Proizvodi se u selu Belvederis od pasteriziranog standardiziranog kravljeg mlijeka. Nakon zgrušavanja mlijeka gruš se prerađuje, sirna smjesa umata se u pamučnu gazu i preša u tradicionalnim valjkastim kalupima. Sir dozrijeva u trajanju od 20 do 30 dana djelovanjem unutarnje i površinske mikroflore, odnosno mikroskopske plijesni *Penicillium pallidum* Smith koja se prirodno razvija u podrumima na zemljopisnom području definiranom u točki 4.

Sir je dobio naziv „Liliputas” zbog svoje veličine, a svoja organoleptička svojstva duguje zrenju oblikovan u male okrugle komade, djelovanjem mikroskopske plijesni *Penicillium pallidum* Smith.

Tablica 1

**Organoleptički pokazatelji sira „Liliputas”**

Pokazatelj	Opis
Izgled	Kora je glatka i bez debelog sloja ispod nje te prekrivena parafinskim/polimerskim ili drugim kompozitnim premazom. Može imati otiske gaze i kalupa.
Okus i miris	Mliječno-kiselkast svjež okus i aroma fermentiranog sira. Moguć je pomalo trpak i slan okus.
Tekstura	Homogena, prilično čvrsta, elastična, lako se žvače.

<sup>(1)</sup> SL L 179, 19.6.2014., str. 17.

Presjek	Na presjeku sira mogu ali i ne moraju biti vidljive male, neravnomjerno raspoređene ovalne, uglate ili blago spljoštene rupice.
Boja	Žućkasta do žuta, ujednačena.

Tablica 2

**Fizička i kemijska svojstva sira „Liliputas”**

Pokazatelj	Iznos (%)
Sadržaj masti u suhoj tvari	50,0±5
Minimalni sadržaj suhe tvari	56,0
Sadržaj obične soli (%)	1,3–3,0

Tablica 3

**Prosječna nutritivna vrijednost 100 g sira „Liliputas”**

Masti (g)	Bjelančevine (g)	Ugljikohidrati (g)	Energetska vrijednost	
			Kcal	KJ
30,0	23,5	–	364	1 510

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

- Kravlje mlijeko,
- mliječna kiselina i starter kulture aromatičnih bakterija,
- enzimi za kolagulaciju mlijeka,
- obična sol.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

- Priprema i enzimsko koagulacija mlijeka. Mlijeko za proizvodnju sira pasterizira se i standardizira tako da sadržaj masti u suhoj tvari zrelog sira ispunjava zahtjeve iz točke 3.2. Koagulacija mlijeka događa se dodavanjem enzima, starter kultura i kalcijeva klorida.
- Prerada koagulata i zrna gruša. Koagulat se mehanički obrađuje sve dok zrna ne postignu odgovarajuću veličinu, a zatim se miješa. Tijekom stvaranja zrna gruša ocjeđuje se trećina sirutke, nakon čega se zrna gruša zagrijavaju. Nakon zagrijavanja zrna gruša miješaju se dok ne dosegnu veličinu od 4 do 5 mm, prestanu biti ljepljiva i postanu suha i kruta. Udio vlage u siru ne smije biti veći od 44 %.
- Oblikovanje i prešanje sira. Sir nastaje od sloja gruša. Postupak traje od 20 do 25 minuta, nakon čega se sloj gruša reže na komade koji se ručno stavljaju u valjkaste kalupe te se komprimiraju pod vlastitom težinom. Tijekom samoprešanja sirevi se okreću dva ili tri puta. Samoprešanje traje od 20 do 25 minuta.

Nakon samoprešanja sirevi se vade iz kalupa, umataju u vlažnu gazu kako bi se mogla formirati kora te se ponovno stavljaju u kalupe s poklopcem. Kalupi sa sirevima stavljaju se u preše te prešaju tijekom sat i pol do dva sata. Nakon prešanja sirevi se vade iz kalupa, gaza se uklanja i reže se kora koja se eventualno formirala između kalupa i poklopca tijekom prešanja.

- Soljenje sira. Sirevi se važu i stavljaju u salamuru. Sirevi se nakon 36 do 48 sati (što se utvrđuje na temelju napretka i razvoja tehnološkog postupka) vade iz salamure, stavljaju na police, suše i zatim stavljaju na police za dozrijevanje u podrum, u kojem se drže na temperaturi od 10 do 14 °C uz vlagu od 85 do 94 % i u kojem se prirodno razvija mikroskopska plijesan *Penicillium pallidum* Smith.
- Zrenje sira. Sirevi na policama okreću se najmanje svakih pet dana, kako su naveli prvi proizvođači sira, kako bi se spriječilo njihovo bočno polijeganje i održao njihov oblik. Sir se tijekom postupka zrenja prekriva mikroskopskom plijesni koja se ispire nakon 20 do 30 dana, što se utvrđuje vizualnim pregledom i ocjenom organoleptičkih parametara sira (okus, aroma, konzistencija). Nakon ispiranja pljesnivog pokrova s površine sira sir se suši i premazuje voskom.

### 3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Kako bi se očuvala jedinstvena svojstva sira i kako bi ga se zaštitilo od sušenja, što se događa u slučaju oštećenja zaštitnog parafinskog sloja i zbog njegove male veličine (mase od 0,25 do 0,7 kg), ti se sirevi prodaju isključivo cijeli.

### 3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Na etiketi mora biti jasno naveden naziv proizvoda, tj. „Liliputas”, naziv proizvođača i simbol EU-a.

## 4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Sir „Liliputas” proizvodi se u malom litavskom selu Belvederis u općini okruga Jurbarkas, koji se nalazi u regionalnom parku Panemunė, na desnoj obali rijeke Nemunas, 1 km zapadno od Seredžiusa.

## 5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

### 5.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Belvederis je povijesna kolijevka stručnjaka za proizvodnju mliječnih proizvoda u Litvi. U tamošnjem dvorcu osnovana je 1921. poljoprivredna škola u kojoj se među ostalim predmetima poučavalo mljekarstvo. Nakon nekoliko godina škola je pretvorena u visoku školu za tehnologiju mlijeka, a 1944. u tehnički fakultet za tehnologiju mlijeka. Dugi niz godina poticala je litavsku tradiciju poučavanja u području tehnologije mlijeka. Tijekom svoje 34 godine postojanja visoka škola, odnosno tehnički fakultet obučio je više od 800 stručnjaka za mliječne proizvode, a većina ih je iskustvo stekla u najstarijoj litavskoj sirani, koja je izgrađena 1928. i u kojoj se proizvodi „Liliputas”. Mlijeko koje se upotrebljavalo za proizvodnju sira zagrijavalo se u kotlu s pomoću peći na drva. Razdvajanje gruš od sirutke obavljalo se ručno, a kalupi su bili drveni. Sirevi su se prali ručno upotrebom četki, zimi u podrumu, a ljeti na otvorenom. Sirana je bila pored ledenice u kojoj su se čuvali blokovi leda iz rijeke Nemunas. Led je služio za hlađenje podruma. Na početku su se u sirani Belvederis proizvodili veći (od 2,5 do 3,0 kg), okrugli polutvrđi sirevi, ali od 1958., kada je sirana proširena, počeli su se proizvoditi mali sirevi od 0,4 do 0,7 kg te se ubrzo uvriježio naziv „Liliputas”. Majstor Jonas Jarušaitis prvi je ovladao proizvodnjom tog sira. U prvoj godini proizvedeno je jedva 8 tona sira, no 40 godina kasnije njegova je proizvodnja porasla na 130 tona. U sirani Belvederis čuvaju se stari drveni kalupi za buduće naraštaje, kao i suvenirske kartonske kutije za ambalažu i razglednica iz sredine 20. stoljeća na kojoj je prikazano pranje sireva u kotlu i kojom se poziva na kraljevsku gozbu uz kušanje ručno proizvedenih sireva iz Belvederisa i drugih slastica.

Danas se „Liliputas” još uvijek proizvodi jedinstvenom i autentičnom tehnologijom iz 1958. Proizvodne vještine i znanja koja su zaposlenici sirane prenosili s koljena na koljeno omogućili su očuvanje specifične veličine, organoleptičkih svojstava i kvalitete proizvoda.

### 5.2. Posebnost proizvoda

Posebno je obilježje sira „Liliputas” njegova mala veličina, masa od svega 0,25 do 0,7 kg i voštana ovojnica koja ga štiti od oštećenja. Sir „Liliputas” svoj svjež, mliječno-kiselkasti okus i aromu duguje zrenju u hladnom, vlažnom podrumu, oblikovan u male okrugle komade i prekriven sporama mikroskopske plijesni *Penicillium pallidum* Smith. Na zidovima, policama i stropu u prostoriji za zrenje nisu vidljivi tragovi mikroskopske plijesni, no nekoliko dana nakon soljenja sireva „Liliputas” i njihova slaganja na police, ta plijesan počinje sličiti čahurama dudovog svilca. Kako bi se spriječilo

prodiranje mikroskopske plijesni u sir tijekom zrenja, sir je zaštićen korom koja se formira tijekom prešanja. Radi stvaranja kore sirevi se vade iz valjkastih kalupa nakon samoprešanja i umataju u pamučnu gazu, nakon čega se opet stavljaju u valjkaste kalupe i prešaju u prešama.

Sirevi se proizvode na tradicionalan način, gotovo u cijelosti ručno, tj. ručno se obavlja rezanje sloja grušta i njegovo stavljanje u kalupe, umatanje u gazu, okretanje, pranje, brisanje i premazivanje voskom, tijekom čega se svakim pojedinim sirom rukuje više od 50 puta.

5.3. *Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)*

Zahtjev za registraciju zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla temelji se na tradiciji, posebnoj metodi proizvodnje i ugledu.

U svijesti javnosti Belvederis se, kao kolijevku mljekarstva u Litvi, izravno povezuje sa sirom „Liliputas“, koji je bez premca i proizvodi se na isti način od 1958. Sirana Belvederis trenutačno je jedini proizvođač tog jedinstvenog ručno proizvedenog sira.

Sir „Liliputas“ svoj specifičan okus i aromu duguje sazrijevanju oblikovan u male okrugle komade te djelovanjem unutarnje mikroflore i mikroskopske plijesni *Penicillium pallidum* Smith, koja se razvija u podrumima na zemljopisnom području definiranom u točki 4. pri stalnoj temperaturi od 10 do 14 °C i vlažnosti od 85 do 94 %.

Sir „Liliputas“ predstavljen je na brojnim sajmovima, i u Litvi i u inozemstvu, te je naišao na velik uspjeh na sajmovima u Leipzigu, Poznańu, Zagrebu, Londonu, Parizu, Kopenhagenu, Beču i drugdje. „Liliputas“ je osvojio zlatnu medalju na sajmu „Agra-76“ u tadašnjoj Njemačkoj Demokratskoj Republici. Osvojio je prvorazrednu diplomu na ispitivanju/natjecanju kvalitete sira 1984. u Uglichu u SSSR-u i zlatnu medalju na natjecanju za „litavski proizvod godine 2002.“, koje je organizirala litavska konfederacija industrijalaca. Na međunarodnom sajmu hrane i pića „World Food Moscow 2005“ osvojio je brončanu medalju, a na međunarodnoj izložbi poljoprivredne i prerađivačke industrije „Zolotaya osen 2008“, također u Moskvi, „Liliputas“ je krasio litavski nacionalni štand koji je osmislilo litavsko ministarstvo poljoprivrede. Na „AgroBaltu 2010“, specijaliziranome međunarodnom sajmu za poduzeća u poljoprivrednoj i prehrambenoj industriji te industriji ambalaže, „Liliputas“ je osvojio nagradu za svoje prirodne i ekološke kvalitete. Litavski su mediji mnogo puta pisali o siru „Liliputas“ i njegovim predanim proizvođačima (1999.–2003.).

Iako je sir „Liliputas“ dvostruko skuplji od sira proizvedenog u industrijskim mljekarama, ima svoje vjerne potrošače koji cijene kvalitetu i prirodne i ručno proizvedene proizvode. Količina proizvodnje ostala je nepromijenjena tijekom godina.

### **Upućivanje na objavu specifikacije**

Specifikacija proizvoda

---