

Publicarea documentului unic modificat ca urmare a cererii de aprobare a unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

(2022/C 182/06)

Comisia Europeană a aprobat prezenta modificare minoră în temeiul articolului 6 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014 al Comisiei ⁽¹⁾.

Cererea de aprobare a acestei modificări minore poate fi consultată în baza de date eAmbrosia a Comisiei.

DOCUMENT UNIC

„LILIPUTAS”

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

DOP () IGP (X)

1. Denumirea (denumirile)

„Liliputas”

2. Statul membru sau țara terță

Lituania

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 1.3. Brânzeturi

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

„Liliputas” este o brânză produsă manual, cu conținut ridicat de grăsime (50 % în substanță uscată), cu consistență semitare și având forma unui cilindru cu capete rotunjite. Înălțimea este cuprinsă între 5,0 cm și 15,0 cm, diametrul între 7,0 cm și 8,5 cm, iar greutatea între 0,25 kg și 0,7 kg. Brânza este produsă în satul Belvederis, din lapte de vacă pasteurizat standardizat care este prelucrat după coagulare. Masa brânzei este apoi învelită într-o pânză de bumbac și presată în forme cilindrice tradiționale. Brânza este maturată timp de 20-30 de zile sub acțiunea unei microflore interne și a unei microflore de suprafață, și anume mucegaiul microscopic *Penicillium pallidum* Smith, care se dezvoltă în mod natural în pivnițele pentru brânză din aria geografică delimitată la punctul 4.

Brânza a fost denumită „Liliputas” datorită dimensiunii sale, iar proprietățile sale organoleptice derivă din maturarea sa în forme rotunde în prezența mucegaiului microscopic *Penicillium pallidum* Smith.

Tabelul 1

Indicatori organoleptici ai brânzei „Liliputas”

Indicator	Descriere
Aspect	Coaja este netedă, fără strat gros dedesubt, și este acoperită de un amestec de parafină/polimer sau alt înveliș compozit. Poate prezenta amprente ale pânzei și ale forme.
Miros și aromă	Miros proaspăt, de acid lactic și aromă de brânză fermentată. Gustul poate fi ușor picanț și sărat.
Textură	Omogenă, relativ fermă, elastică, rezistentă la masticăție.

⁽¹⁾ JO L 179, 19.6.2014, p. 17.

Secțiune transversală	Secțiunea transversală poate sau nu să prezinte mici găuri repartizate neuniform, de formă ovală, angulară sau ușor aplatizată.
Culoare	De la gălbui la galben, uniformă în toată masa.

Tabelul 2

Caracteristicile fizice și chimice ale brânzei „Liliputas”

Indicator	Conținut (%)
Conținut de grăsime în substanță uscată	50,0±5
Conținut minim de substanță uscată	56,0
Conținut de sare de bucătărie	1,3–3,0

Tabelul 3

Valoare nutrițională medie per 100 g de brânză „Liliputas”

Lipide (g)	Proteine (g)	Glucide (g)	Valoare energetică	
			Kcal	KJ
30,0	23,5	–	364	1 510

3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)

- lapte de vacă,
- acid lactic și culturi de bacterii aromatice,
- enzime de coagulare a laptelui,
- sare.

3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

- Prepararea și coagularea enzimatică a laptelui. Laptele destinat producției de brânză se pasteurizează și se standardizează astfel încât conținutul de grăsimi în substanță uscată al brânzei maturate să respecte cerințele de la punctul 3.2. Laptele se coagulează prin adăugarea de enzime, de fermenți și de clorură de calciu.
- Prelucrarea laptelui coagulat și a granulelor de coagul. Laptele coagulat se prelucrează mecanic până când granulele de coagul ating dimensiunea cerută, apoi se amestecă. În timpul formării granulelor de coagul se scurge o treime din zer, după care granulele de coagul se încălzesc. Granulele de coagul sunt apoi amestecate până ajung la dimensiunea de 4-5 mm, nu mai sunt lipicioase și devin uscate și solide. Conținutul de umiditate al brânzei nu poate depăși 44 %.
- Mularea și presarea brânzei. Brânza se mulează pornind de la stratul de coagul. Procesul durează 20-25 de minute, după care stratul de coagul se taie în bucăți care se pun manual în forme cilindrice unde se comprimă sub propria greutate. În timpul autopresării, brânza se întoarce de două sau de trei ori de pe o parte pe alta. Autopresarea durează 20-25 de minute.

După autopresare, bucățile de brânză sunt scoase din forme, învelite în șervețele umede, pentru a permite formarea unei cruste, și reintroduse în forme înainte de a se pune capacele pe acestea. Formele care conțin bucățile de brânză sunt introduse în prese și presate între o oră și jumătate și două ore. După presare, brânza se scoate din forme, pânda se îndepărtează, iar eventualele cruste formate între formă și capac se taie.

- Sărarea brânzei. Brânza se cântărește și se pune în saramură. După 36-48 de ore (determinate pe baza progresului și a capacităților procesului tehnologic), brânza se scoate din saramură, se pune pe rafturi, se usucă și se depozitează apoi pe rafturi de maturare în pivnițe, care sunt menținute la o temperatură cuprinsă de 10-14 °C și la o umiditate de 85-94 % – condiții propice dezvoltării naturale a mucegaiului microscopic *Penicillium pallidum* Smith.
- Maturarea brânzei. Brânza de pe rafturi se întoarce cel puțin o dată la cinci zile, procedură descrisă de primii producători de brânză, pentru ca brânza să nu se sprijine pe marginile sale și să-și păstreze forma. În cursul procesului de maturare, brânza se acoperă cu un strat de mucegai microscopic, care este spălat după 20-30 de zile, pe baza unui control vizual și după o evaluare a parametrilor organoleptici ai brânzei (miros, aromă, consistență). Odată ce stratul de mucegai a fost spălat de pe suprafața brânzei, aceasta se usucă și se acoperă cu un înveliș de ceară.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea, etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pentru conservarea proprietăților unice ale brânzei, pentru împiedicarea uscării acesteia în cazul deteriorării stratului protector de parafină și datorită dimensiunii sale mici (între 0,25 și 0,7 kg), brânza se vinde numai netăiată.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Eticheta trebuie să indice în mod clar denumirea produsului, și anume „Liliputas”, numele producătorului și simbolul UE.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Brânza „Liliputas” este produsă în satul Belvederis, un sat lituanian mic din municipalitatea districtului Jurbarkas, situat în parcul regional Panemunė, pe malul drept al râului Nemunas, la 1 km vest de Seredžius.

5. **Legătura cu aria geografică**

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Belvederis reprezintă leagănul istoric al produselor lactate din Lituania. În 1921 a fost fondată o școală de agronomie în conacul din sat. Producția de produse lactate era una dintre materiile predate. După câțiva ani, această instituție a fost reorganizată și recunoscută ca școală superioară a industriei laptei și, în 1944, ca facultate tehnică a industriei laptei. Această școală a menținut, o lungă perioadă de timp, tradiția lituaniană de învățământ în domeniul industriei laptei. În cursul celor 34 de ani de existență, școala superioară/facultatea tehnică a instruit peste 800 de specialiști în produse lactate, majoritatea acestora câștigând experiență în cea mai veche unitate producătoare de brânză din Lituania, fondată în 1928, care produce „Liliputas”. Laptele utilizat pentru producerea brânzei era încălzit într-un ceaun la foc de lemne. Centrifuga era manuală, iar formele erau de lemn. Brânza era spălată manual cu ajutorul unor perii, în pivniță pe timpul iernii și afară pe timpul verii. Unitatea producătoare de brânză era situată în apropierea unui depozit de gheață, care era utilizat pentru depozitarea blocurilor de gheață aduse din râul Nemunas. Gheața era utilizată pentru răcirea pivnițelor de maturare. Inițial, unitatea producătoare de brânză din Belvederis producea roți de brânză semitate de dimensiuni mai mari (2,5-3,0 kg), însă începând cu anul 1958, când unitatea producătoare de brânză a fost mărită, aceasta a început să producă brânză de dimensiuni mici, între 0,4 și 0,7 kg, de unde și numele de „Liliputas”, care a devenit popular în scurt timp. Maestrul brânzar Jonas Jarušaitis a fost primul care s-a specializat în producția acestui tip de brânză. În primul an de producție au fost maturate numai 8 tone de brânză, însă 40 de ani mai târziu producția a crescut la 130 de tone. Vechile forme de lemn au fost păstrate pentru posteritate în cadrul unității din Belvederis, alături de cutii de carton ca suvenir și o carte poștală de la mijlocul secolului al XX-lea, care prezintă spălarea brânzei într-un butoi și care reprezintă o invitație la un banchet regal pentru degustarea brânzeturilor din Belvederis produse manual, precum și a altor specialități.

Astăzi, brânza „Liliputas” se produce în continuare utilizând tehnica unică și autentică din 1958. Cunoștințele și experiența transmise din generație în generație de către lucrătorii unității producătoare de brânză au permis păstrarea dimensiunii, a proprietăților organoleptice și a calității produsului.

5.2. *Specificitatea produsului*

Brânza „Liliputas” se caracterizează prin dimensiunea sa mică (între 0,25 și 0,7 kg) și prin stratul său protector de ceară. Gustul și aroma proaspătă de acid lactic ale brânzei „Liliputas” se datorează maturării sale în forme rotunde într-o pivniță răcoroasă și umedă, învelită în sporii mucegaiului microscopic de *Penicillium pallidum* Smith. Pe pereții, rafturile și plafonul pivniței nu sunt vizibile urme de mucegai microscopic, însă la câteva zile după ce brânza „Liliputas” a fost sărată și pusă pe rafturi, aceasta începe să fie asemănătoare unor gogoși de viermi de mătase. Pătrunderea mucegaiului microscopic în brânză în timpul maturării sale este împiedicată, deoarece aceasta este

protejată de crusta formată în timpul presării. Pentru a se forma această crustă, brânza se scoate din formele cilindrice după autopresare, iar apoi se înveleşte în pânze de bumbac. Brânza se reintroduce în formele cilindrice și se comprimă cu ajutorul unor prese.

Brânza se produce în mod tradițional, aproape în totalitate manual. Stratul de coagul se decupează și se introduce în formele manual, iar brânza se înveleşte în pânză, se întoarce, se spală, se șterge și se înveleşte cu ceară tot manual. În cursul procesului, fiecare bucată de brânză este manipulată de peste 50 de ori.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)*

Cererea de înregistrare a indicației geografice protejate se bazează pe tradiție, pe specificitatea metodei de producție și pe renume.

Publicul asociază în mod automat localitatea Belvederis, leagănul industriei lăptelui din Lituania, cu brânza „Liliputas”, care nu are echivalent și care se produce după aceeași metodă din 1958. În prezent, unitatea din Belvederis este singurul producător al acestei brânze unice, fabricată manual.

Gustul și aroma specifice ale brânzei „Liliputas” se datorează maturării sale în forme mici rotunde cu ajutorul unei microflore interne și a mușgaiului microscopic *Penicillium pallidum* Smith, care se dezvoltă în pivnițele din aria geografică delimitată la punctul 4 atunci când acestea sunt menținute la o temperatură constantă cuprinsă între 10 și 14 °C și la o umiditate de 85-94 %.

Brânza „Liliputas” a participat la numeroase saloane, atât în Lituania, cât și în străinătate. Ea a avut un succes deosebit în cadrul expozițiilor organizate la Leipzig, Poznań, Zagreb, Londra, Paris, Copenhaga, Viena și în alte părți. „Liliputas” a câștigat medalia de aur la târgul „Agra-76” din fosta Republică Democrată Germană. În 1984, a primit o diplomă clasa întâi la concursul-anchetă privind calitatea brânzei de la Uglici (URSS) și a câștigat medalia de aur la concursul „Produsul lituanian al anului 2002” organizat de Confederația industriei lituaniene. În cadrul salonului internațional al produselor alimentare „World Food Moscow 2005”, a câștigat medalia de bronz, iar la salonul internațional al industriei agroalimentare „Zolotaya osen 2008”, care a avut loc tot la Moscova, „Liliputas” a fost prezentă la standul național al Lituaniei organizat de ministerul lituanian al agriculturii. În cadrul „AgroBalt 2010”, un salon internațional specializat al industriei agricole, alimentare și a ambalajelor, „Liliputas” a câștigat un premiu pentru calitățile sale naturale și ecologice. Presa lituaniană a mediatizat în numeroase rânduri brânza „Liliputas” și producătorii săi devotați (1999-2003).

Deși costă de două ori mai mult decât o brânză produsă într-o unitate automatizată, „Liliputas” poate conta pe clienți fideli care apreciază calitatea sa, caracterul său natural și modul de producție manual. Volumul de producție a rămas constant de-a lungul anilor.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

Caietul de sarcini al produsului
