

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2017/C 251/08)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZNEJ

Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽²⁾

„LIETUVIŠKAS VARŠKĒS SŪRIS”

Nr UE: PGI-LT-0853-AM01 – 7.4.2017

ChNP () ChOG (X) GTS ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Litewskie Stowarzyszenie Mleczarskie „Pieno Centras”
Perkūnkiemio g. 3, LT-12127 Wilno

Tel. +370 8 246 1414

Faks: +370 8 246 1415

E-mail: pc@pieno-centras.lt

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Litwa

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Opis produktu
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić jakie]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

5. Zmiany

Podstawa wprowadzenia zmian:

W specyfikacji produktu i w jednolitym dokumencie w odniesieniu do ChOG „Lietuviškas varškės sūris” stwierdzono, że charakterystyczny kształt sera uzyskiwany jest poprzez **ręczne** umieszczanie sera w tradycyjnych trójkątnych workach serowarskich, które są ściśle zawiązywane na szerszym końcu, i odciskanie. W następstwie modernizacji produkcji umieszczanie sera w workach serowarskich i zawiązywanie może się również odbywać **przy pomocy środków mechanicznych**. Z uwagi na tę niewielką zmianę w metodzie produkcji konieczna jest aktualizacja specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu w odniesieniu do ChOG „Lietuviškas varškės sūris”.

Zmiana 1

Opis produktu

Obecnie obowiązująca specyfikacja zawiera następujący tekst:

„Po drugie, charakterystyczny kształt sera uzyskiwany jest poprzez ręczne umieszczanie sera w tradycyjnych trójkątnych workach serowarskich, które są ściśle zawiązywane na szerszym końcu, i odciskanie”.

Tekst ten otrzymuje następujące brzmienie:

„Po drugie, charakterystyczny kształt sera uzyskiwany jest poprzez ręczne **lub mechaniczne** umieszczanie sera w tradycyjnych trójkątnych workach serowarskich, które są ściśle zawiązywane na szerszym końcu, i odciskanie”.

Zmiana 2

Metoda produkcji

Obecnie obowiązująca specyfikacja zawiera następujący tekst:

„Po dokładnym wymieszaniu masa twarogowa jest ręcznie umieszczana w małych trójkątnych workach serowarskich wykonanych z cienkiego luźno tkanego płótna. Woreczki są ściśle zawiązywane, przy czym węzeł znajduje się przy szerszym końcu.”.

Tekst ten otrzymuje następujące brzmienie:

„Po dokładnym wymieszaniu masa twarogowa jest ręcznie **lub mechanicznie** umieszczana w małych trójkątnych workach serowarskich wykonanych z cienkiego luźno tkanego płótna. Woreczki są ściśle zawiązywane, przy czym węzeł znajduje się przy szerszym końcu.”.

Zmiana 3

Związek z obszarem geograficznym

Obecnie obowiązująca specyfikacja zawiera następujący tekst:

„W mleczarniach zmechanizowano proces produkcji sera, ale twaróg jest nadal umieszczany w workach serowarskich, które są ręcznie zawiązywane, jak robiono to od wieków.”.

Tekst ten otrzymuje następujące brzmienie:

„W mleczarniach zmechanizowano proces produkcji sera, ale twaróg **może** nadal **być** umieszczany w workach serowarskich, które są ręcznie zawiązywane, jak robiono to od wieków, **a nie wyłącznie przy pomocy środków mechanicznych**.”.

Zmiana 4

Związek z obszarem geograficznym

Obecnie obowiązująca specyfikacja zawiera następujący tekst:

„Tradycyjne trójkątne worki serowarskie wykonane z cienkiego, luźno tkanego płótna są ręcznie wypełniane masą serową, a ich szerszy koniec jest zawiązywany na węzeł nadając serowi jego charakterystyczny kształt trójkątnego graniastosłupa o zaokrąglonych narożnikach. Na powierzchni sera odcisnięty jest rysunek tkaniny wraz z bruzdami w miejscu, w którym była ona zawiązana na węzeł.”.

Tekst ten otrzymuje następujące brzmienie:

„Tradycyjne trójkątne worki serowarskie wykonane z cienkiego, luźno tkanego płótna są ręcznie **lub mechanicznie** wypełniane masą serową, a ich szerszy koniec jest zawiązywany na węzeł, nadając serowi jego charakterystyczny kształt trójkątnego graniastosłupa o zaokrąglonych narożnikach. Na powierzchni sera odcisnięty jest rysunek tkaniny wraz z bruzdami w miejscu, w którym była ona zawiązana na węzeł.”.

Zmiana 5

Związek z obszarem geograficznym

Obecnie obowiązująca specyfikacja zawiera następujący tekst:

„Zarówno poszczególni rolnicy i producenci w małych spółdzielniach, jak i duże spółdzielnie mleczarskie, umieszczają twaróg ręcznie w workach serowarskich, zawiązują na końcu węzeł, po odcisnięciu wyjmują go z worków i przed upieczeniem obtaczają ręcznie w mieszanke przypraw.”.

Tekst ten otrzymuje następujące brzmienie:

„Zarówno poszczególni rolnicy i producenci w małych spółdzielniach, jak i duże spółdzielnie mleczarskie, umieszczają twaróg ręcznie **lub mechanicznie** w workach serowarskich, zawiązują na końcu węzeł, po odcisnięciu wyjmują go z worków i przed upieczeniem obtaczają ręcznie w mieszanke przypraw.”.

Zmiana 6

Inne – Informacje kontaktowe grupy producentów

Obecnie obowiązująca specyfikacja zawiera następujący tekst:

Nazwa i adres grupy składającej wniosek

PIENO CENTRAS, Litewskie Stowarzyszenie Mleczarskie
Perkūnkiemio g. 3, LT-12127, Wilno

Tel. +370 340 60371

Faks: +370 340 60383

E-mail: aldonaplaturkiene@rokiskio.com

Tekst ten otrzymuje następujące brzmienie:

Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Litewskie Stowarzyszenie Mleczarskie „Pieno Centras”
Perkūnkiemio g. 3, LT-12127 Wilno

Tel. +370 8 246 1414

Faks: +370 8 246 1415

E-mail: pc@pieno-centras.lt

6. **Zaktualizowana specyfikacja produktu (wyłącznie w odniesieniu do ChNP i ChOG)**

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„LIETUVIŠKAS VARŠKĒS SŪRIS”

Nr UE: PGI-LT-0853-AM01 – 7.4.2017

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Lietuviškas varškės sūris”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Litwa

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Lietuviškas varškės sūris” jest serem twarogowym niedojrzewającym i ma formę graniastosłupa trójkątnego o zaokrąglonych narożnikach z odciskiem węzła worka serowarskiego na jego grubszym końcu. Może być on spożywany jako ser świeży, wędzony, pieczony lub suszony. Ser produkowany jest w tradycyjny sposób, w którym mleko jest ścinane wyłącznie dzięki wykorzystaniu kultur starterowych bakterii kwasu mlekowego, bez wykorzystania środków fermentujących. Charakterystyczny kształt sera uzyskiwany jest poprzez ręczne lub mechaniczne umieszczanie sera w tradycyjnych trójkątnych workach serowarskich, które są ściśle zawiązywane na szerszym końcu, i odciskanie. Do sera nie mogą być dodawane zioła ani sól. Wielkość serów zależy od ich planowanego wykorzystania i może wynosić od kilkuset gramów do ponad 5 kg. Sery produkowane są bez jakichkolwiek dodatków, aromatów lub barwników.

Opis

Kolor: sery świeże i suszone mają kolor biały do żółtawego. Sery pieczone mają kolor żółtawy do brązowego, ich powierzchnia zewnętrzna może być pokryta przyprawami lub ziołami, a w przekroju mają kolor biały do żółtawego. Zewnętrzna powierzchnia serów wędzonych ma kolor ciemnożółty do brązowego, a w przekroju mają one kolor biały do żółtego.

Konsystencja: świeży ser jest miękki, jednorodny, dość zwarty i może się kruszyć przy krojeniu, natomiast ser pieczony jest jednorodny, zwarty i mało elastyczny, a ser wędzony jest jednorodny, zwarty i kruchy. Ser suszony ma jednorodną konsystencję, jest twardy, trudno się kroi, a po przełamaniu kruszy się. Jeśli ser zawiera przyprawę, mogą one być rozmieszczone nierównomiernie.

Aromat i smak charakterystyczny dla kwasu mlekowego ze smakowymi i aromatycznymi nutami użytych przypraw (kminek, sól itp.). Wędzony ser charakteryzuje również wyczuwalny dymny smak i aromat.

Właściwości fizyczne i chemiczne:

- w zależności od składu „Lietuviškas varškės sūris” może zawierać 7–25 % tłuszczu w masie lub, w przypadku sera o niskiej zawartości tłuszczu, do 0,5 % tłuszczu,
- zawartość suchej masy zależy od zawartości tłuszczu w serze i od jego dalszego przetwarzania. Musi ona stanowić co najmniej 31 % w serach świeżych, pieczonych i wędzonych, i co najmniej 67 % w serze suszonym,
- pH czynnej kwasowości wynosi co najmniej 4,3.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

- mleko krowie,
- mezofilne kultury starterowe bakterii kwasu mlekowego,
- sól,
- tradycyjne zioła rosnące na Litwie (kminek, czosnek, mięta itp.).

Surowce służące do wyrobu „Lietuviškas varškės sūris” mogą pochodzić także spoza określonego obszaru geograficznego.

Nie istnieją szczególne wymagania dotyczące jakości paszy ani ograniczenia w zakresie jej pochodzenia.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Etapy wytwarzania „Lietuviškas varškės sūris” są następujące:

- standaryzacja, pasteryzacja, chłodzenie i fermentacja mleka,
- oddzielenie serwatki,
- odsączanie twarogu,
- formowanie i odciskanie sera: masa twarogowa jest ręcznie lub mechanicznie umieszczana w małych trójkątnych workach serowarskich wykonanych z cienkiego luźno tkanego płótna. Woreczki są ściśle zawiązywane, przy czym węzeł znajduje się przy szerszym końcu, odciskane w prasie lub dociskane, aż do osiągnięcia odpowiedniej wilgotności,
- przetwarzanie sera: uformowany ser jest schładzany do temperatury 6–12 °C i wyjmowany z worka. Jeżeli wytwarzany jest ser wędzony, pieczony lub suszony, po schłodzeniu poddaje się go wędzeniu, pieczeniu lub suszeniu. Jeżeli wytwarzany jest ser pieczony z przyprawami, ser obtacza się w mieszance przypraw i soli, i przed upieczeniem pozostawia na co najmniej 12 godzin w pomieszczeniu, w którym panuje temperatura 10–20 °C.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

„Lietuviškas varškės sūris” pakowany jest w zakładzie produkcji ponieważ ma on kruchą konsystencję, zwłaszcza w przypadku sera świeżego, i trudno się kroi, a przewożenie w celu pakowania naruszyłoby jego wygląd i jakość. Okres przydatności sera do spożycia jest krótki i istnieje ryzyko skażenia bakteryjnego.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Producenci „Lietuviškas varškės sūris” zgodnie z opublikowaną specyfikacją produktu mogą używać nazwy „Lietuviškas varškės sūris” na etykietach, w celach reklamowych i marketingowych.

Etykieta musi zawierać:

- nazwę producenta,
- zawartość tłuszczu wyrażoną jako wartość procentowa tłuszczu w masie lub wyrażenie „liesas” (nisko tłuszczowy),
- napis „Chronione Oznaczenie Geograficzne” lub symbol UE.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny, którego dotyczy wniosek, obejmuje całe terytorium Republiki Litewskiej. „Lietuviškas varškės sūris” był i nadal jest wytwarzany w tradycyjny sposób na wskazanym obszarze, a w sąsiednich regionach, tego rodzaju ser produkowany jest wyłącznie w litewskich enklawach na terytorium Białorusi. Pojawienie się tego charakterystycznego wyrobu, który od dawna produkowany jest wyłącznie na Litwie i jest znany na całym jej obszarze, związane jest z położeniem geograficznym Litwy i stylem życia jej mieszkańców.

5. Związek z obszarem geograficznym

Litwa jest małym państwem o powierzchni jedynie 65 300 km², co odpowiada powierzchni jednego regionu w niektórych państwach członkowskich. Ponieważ konsumpcja tego sera ma na Litwie długą tradycję, jest on znany pod nazwą „Lietuviškas varškės sūris”.

Produkcja rolna na własne potrzeby była dominującym źródłem utrzymania na Litwie (zjawisko industrializacji pojawiło się późno), co oznacza, że podstawą żywienia mieszkańców wsi były, i są nadal, produkty zbożowe i mleczne.

Twaróg był wytwarzany na Litwie już w średniowieczu i jest wymieniony w źródłach pisanych: w pochodzących z XVI w. inwentarzach posiadłości ziemskich. Po ugotowaniu jedzenia w piecu chlebowym, gdy jego temperatura obniżyła się, w piecu umieszczano garnek z kwaśnym mlekiem, który pozostawiano aż do pojawienia się na powierzchni mleka gąbczastej warstwy żółtawych protein. Garnek wyjmowano z pieca i wlewano jego zawartość do trójkątnego worka serowarskiego, który zawieszano do odsączenia. Odsączony twaróg odciskano w specjalnej prasie lub umieszczano na twardej powierzchni (stole, ławie lub innej poziomej powierzchni), przykryty deską obciążoną kamieniem. Jesienią i wiosną, gdy powietrze było wilgotne, powierzchnia twarogu często pokrywała się bakterijną mazią lub pleśnią, był on zatem konserwowany przez podpiekanie w niezbyt gorącym piecu lub przez wędzenie. Twaróg przeznaczony do dłuższego przechowywania był suszony.

Dzięki swoim charakterystycznym cechom i równocześnie prostemu procesowi produkcji niewymagającemu stosowania podpuszczki ani dojrzewania, a jedynie fermentacji mleka i odciskania twarogu, który po uformowaniu mógł być solony, a następnie suszony, wędzony lub pieczony, „Lietuviškas varškės sūris” umożliwiał ludziom żyjącym z gospodarstw rolnych gromadzenie zapasów na zimę, kiedy to krowy zwykle przestawały dawać mleko.

Tradycyjna, bardzo pracochłonna metoda produkcji nie zmieniła się do dziś i ona właśnie stanowi o wyjątkowości „Lietuviškas varškės sūris”. Podstawowym surowcem używanym do produkcji jest pasteryzowane mleko krowie oraz mezofilne kultury starterowe bakterii kwasu mlekowego, które nadają mu charakterystyczny smak kwasu mlekowego. Tradycyjne trójkątne worki serowarskie wykonane z cienkiego, luźno tkanego płótna są ręcznie lub mechanicznie wypełniane masą serową, a ich szerszy koniec jest zawiązywany na węzeł, nadając serowi jego charakterystyczny kształt trójkątnego graniastosłupa o zaokrąglonych narożnikach. Na powierzchni sera odcisnięty jest rysunek tkaniny wraz z bruzdami w miejscu, w którym była ona zawiązana na węzeł. O formie worka serowarskiego decyduje także fakt, że świeży „Lietuviškas varškės sūris” jest kruchy i łatwiej jest wyjąć go w stanie nienaruszonym z trójkątnego worka na ser niż z worka o jakimkolwiek innym kształcie. „Lietuviškas varškės sūris” jest integralną częścią litewskiego dziedzictwa kulinarnego i narodowego oraz elementem wizerunku kraju.

Związek pomiędzy „Lietuviškas varškės sūris” a obszarem geograficznym opiera się na renomie sera, którą dokumentują źródła literackie i książki kucharskie, oraz na jego obecności w życiu codziennym, przy okazji świąt i reprezentowania Litwy.

Opisując w 1690 r. litewską żywność i napoje, Theodor Lepner, pracujący na Litwie protestancki pastor, w swojej książce *Der Preusche Littauer* (Pruska Litwa) zawarł następujący opis „Lietuviškas varškės sūris”: „Wyrabiają oni swój ser w następujący sposób: umieszczają dobrze posolony twaróg w tkaninie, zawijają go, aby odsączyć serwatkę i wieszają twaróg w spichrzu, aby się odsączył. Następnie jedzą ser, po pokrojeniu go na kawałki i podaniu gościom. Gustują w nim tak, jakby był najlepszym serem holenderskim.” Około 300 lat później, Vilius Puronas zawarł poniższy opis w swojej książce *Nuo mamutų iki cepelinų* (Od mamutów do knedli) (1999): „Lietuviškas varškės sūris» był produkowany i spożywany na całej Litwie (nie tylko w jednym regionie), wzbudzając apetyt u naszych sąsiadów, którzy prosili nas o przepis. Sprzedawany dziś „Lietuviškas varškės sūris” – z kminkiem, świeży lub suszony – niewiele zmienił się od tego czasu.”

Pierwsza książka kucharska w języku litewskim, *Lietuvos gospadinė arba pamokinimai kaip prigulinčiai suvartoti dievo dovanas* (Litewska pani domu, czyli jak najlepiej spożywać dary Boga), opublikowana w Tylży w 1893 r., oraz *Šeimininkėms vadovėlis* (Podręcznik pani domu), opublikowany w Sejnach w 1911 r., zawierały przepisy na „Lietuviškas varškės sūris”. „Lietuviškas varškės sūris” opisano także w specjalistycznej literaturze przemysłu mleczarskiego, np. w *Svarbesniais pieno produktų gamybos klausimais nurodymų ir instrukcijų rinkinys* (Zestaw wskazówek i zaleceń dotyczących najważniejszych zagadnień w produkcji wyrobów mlecznych) opublikowanym w 1947 przez Pienocentras (Centralny Związek Spółdzielni Mleczarskich) oraz w książce *Pieno produktų pardavimas ir vartojimas* (Sprzedaż i konsumpcja wyrobów mlecznych) opublikowanej w Wilnie w 1958 r. Przemysłową produkcję tego rodzaju sera, znanego jako „ser litewski”, rozpoczęto pod koniec XIX w. W mleczarniach zmechanizowano proces produkcji sera, ale twaróg może nadal być umieszczany w workach serowarskich, które są ręcznie zawiązywane, jak robiono to od wieków, a nie wyłącznie przy pomocy środków mechanicznych. Do dziś do domowej produkcji sera używane są prasy wyprodukowane według starych wzorów.

Na Litwie „Lietuviškas varškės sūris” nadal stanowi integralny element różnych świąt, chrzcin, wesel i innych rodzinnych obchodów i jest wręczany jako upominek. Jest także niezbędnym elementem codziennego życia. Do litewskich zwyczajów należy spożywanie samego świeżego sera z dżemem lub miodem bądź też w kanapkach oraz spożywanie pieczonego lub wędzonego „Lietuviškas varškės sūris” jako dodatku do piwa lub kwasu chlebowego lub zabieranie suszonego sera jako przekąski na wycieczce lub w podróży. Do tradycji należy wytwarzanie dużego „Lietuviškas varškės sūris” na wyjątkowe okazje. Na festiwal piosenki w 2007 r. mleczarnia w Ukmergė przygotowała ser ważący aż 99 kg. Największy wędzony „Lietuviškas varškės sūris”, ważący 12 kg, wyprodukowano na dzień świętego Jana w 2009 w Biržai. Do produkcji użyto 105 litrów mleka i wędzono go w specjalnym piecu przez dwa dni. Główna druhna przynosi duży, wysmienity, świeży „Lietuviškas varškės sūris” na ślub, aby ozdabiał on stół i był symbolem intymności i trwałości związku młodej pary, a panna młoda daje suszony „Lietuviškas varškės sūris” muzykom o poranku drugiego dnia wesela, aby nie usnęli.

Od 2006 r. w muzeum w posiadłości Rokiškis prowadzony jest program edukacyjny „Sūrio kelias” (Szlak sera). Co roku około 6 000 zwiedzających poznaje tradycyjne metody produkcji „Lietuviškas varškės sūris”, ogląda zabytkowe narzędzia i degustuje różne gatunki sera. „Lietuviškas varškės sūris” cieszył się popularnością wśród odwiedzających „Green Week 2009” – międzynarodową wystawę, która miała miejsce w Berlinie.

Doświadczenie wytwórców sera, ich wiedza i umiejętności rozwijane przez wieki pozwoliły na dostosowanie procesu produkcji do współczesnych warunków, zachowanie charakterystycznej formy produktu i zagwarantowanie jego jakości.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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