

SAUGOMOS GEOGRAFINĖS NUORODOS REGISTRAVIMO PAGAL TARYBOS REGLAMENTĄ (EB) NR. 510/2006 PARAIŠKA

I. Pareiškėjų grupės pavadinimas ir adresas:

Pavadinimas: UAB „Lukšių pieninė“ Jurbarko skyrius

Adresas: Barkūnų g. 25, LT-7411 Jurbarkas, Lietuva

Telefonas: (+370-447) 53704

Faksas: (+370-447) 53704

El. paštas: a.bataitienė@milk.lt

Tai vienintelis sūrio „Liliputas“ gamintojas, gaminantis jį Belvederio ceche (adresas: Belvederio kaimas, Seredžiaus seniūnija, Jurbarko rajonas), kuris pripažįsta, jog bet kuris Belvederio kaime įsisteigęs gamintojas turi teisę pagal šią produkto specifikaciją gaminti sūrį „Liliputas“.

II. Produkto specifikacija:

1. Produkto pavadinimas:

„Liliputas“

2. Registracijos paraiška:

1) saugoma kilmės vietos nuoroda

X

2) saugoma geografinė nuoroda

3. Produkto grupė:

1.3 klasė. Sūriai.

4. Produkto apibūdinimas:

„Liliputas“ – tai rankų darbo riebus (50 proc. sausojoje medžiagoje) pusketis cilindro suapvalintomis briaunomis formos sūris, kurio aukštis 7,5–13,0 cm, skersmuo 7,0–8,5 cm, masė 0,4–0,7 kg. Sūris gaminamas Belvederio kaime iš pasterizuoto normalizuoto karvių pieno, jį sutraukiant, vėliau sutrauką apdorojant ir sūrio masę, suvyniotą į medvilnės audinio servetėles, presuojant tradicinėse cilindro formose. Sūris nokinamas ne trumpiau kaip mėnesį veikiant vidinei bei paviršiaus mikroflorai – mikroskopiniam *Penicillium pallidum* Smith grybui, natūraliai augančiam 5 punkte apibrėžtoje geografinėje vietovėje esančiuose rūsiuose.

Sūrio pavadinimą „Liliputas“ lėmė jo dydis, o juslines savybes – jo nokinimas mažose galvose, dalyvaujant *Penicillium pallidum* Smith mikroskopiniam grybui.

1 lentelė. Sūrio „Liliputas“ jusliniai rodikliai

Rodiklis	Apibūdinimas
Išvaizda	Žievė lygi, be storo požievinio sluoksnio, padengta parafininiu-polimeriniu ar kitu lydiniu. Gali būti servetėlės audinio bei presavimo formos atspaudai.
Skonis ir kvapas	Pienarūgštis, gaivus, fermentinio sūrio skonis ir kvapas. Gali būti jaučiamas aštrumas, sūrumas.
Tekstūra	Vienalytė, tvirtoka, elastinga, kramtant burnoje plastiška.
Piešinys	Pjūvyje matomos netolygiai išsidėsčiusios ovalinės, kampuotos ar šiek tiek suplotos formos akutės arba be jų.
Spalva	Nuo baltai geltonos iki geltonos, vienoda visoje masėje.

2 lentelė. Sūrio „Liliputas“ fizikiniai cheminiai rodikliai

Rodiklis	Kiekis, proc.
Riebalų kiekis sausojoje medžiagoje	50,0±1,6
Sausųjų medžiagų kiekis ne mažiau kaip	56,0
Valgomosios druskos kiekis	2,0–3,0

3 lentelė. 100g sūrio „Liliputas“ vidutinis maistingumas

Riebalai, g.	Baltymai, g.	Angliavandeniai, g.	Energinė vertė	
			Kcal	KJ
30,0	23,5	-	364	1510

5. Geografinė vietovė

Sūris „Liliputas“ gaminamas Belvederio kaime – nedideliame Lietuvos kaime Jurbarko rajono savivaldybės teritorijoje, Panemunių regioniniame parke, Nemuno dešiniajame krante, 1 km į vakarus nuo Seredžiaus. Žemėlapis pateikiamas 1 priede.

6. Kilmės įrodymas

Tokio pavadinimo, formos, dydžio ir skonio savybių sūris kilęs ir šiuo metu gaminamas Belvederio ceche. Visų sūrio „Liliputas“ gamybai naudojamų žaliavų kilmė nurodoma pristatymo dokumentuose. Produkto atsekamumas užtikrinamas tinkamai registruojant visų žaliavų kilmę, atidžiai kontroliuojant visus gamybos etapus. Produkto identifikavimą užtikrina ant kiekvienos produkto fasuotės nurodomas gamintojo pavadinimas ir adresas. Kontrolės įstaiga prižiūri gamintojus, kad būtų galima patikrinti, ar produktas gaminamas pagal specifikaciją ir atitinka reikalavimus.

7. Gamybos būdas

Žaliavos:

- karvės pienas,
- pieno rūgšties ir aromatinių bakterijų kultūrų raugai,
- pienu traukinantys fermentai,
- valgomoji druska.

Gamyba:

- Pieno paruošimas ir fermentinis traukinimas. Sūrių gamybai pienas pasterizuojamas ir normalizuojamas taip, kad subrandinto sūrio sausojoje medžiagoje riebalų kiekis atitiktų 4 punkte nustatytus reikalavimus. Pienas traukinamas pridėjus fermento, raugų, kalcio chlorido. Gauta sutrauka turi būti standi.

- Sutraukos ir sūrio grūdelių apdorojimas. Sutrauka apdorojama mechaniškai iki reikalingo sutraukos gabalėlių didumo, maišoma. Sūrio grūdelių sudarymo metu nuleidžiama 1/3 išrūgų, pašildoma. Po pašildymo sūrio grūdeliai maišomi, kol pasiekia 4–5 mm dydį ir pasidaro neklįjingi, sausi ir stangrūs. Sūrio drėgmė turi būti ne daugiau kaip 44 proc. Apdorojant sūrio grūdelius, periodiškai tikrinamas išrūgų rūgštingumas.

- Sūrio formavimas ir presavimas. Sūris formuojamas iš klodo. Formavimo procesas trunka 20–25 min., po to klodą pjausto į gabalus, kuriuos rankomis deda į cilindro formas savaiminiam presavimuisi. Savaiminio presavimosi metu sūriai du tris kartus apverčiami formose. Savaiminis presavimasis trunka 20–25 min.

Po savaiminio presavimosi sūriai išimami iš formų, suvyniojami į drėgnas servetėles, kad susiformuotų sūrio žievė, ir vėl sudedami į formas, uždedamas sūrio formos dangtelis. Formos su sūriais sudedamos į presus ir presuojama 1,5–2 val. Sūriai po presavimo išimami iš formų, nuvyniojamos servetėlės, apipjaustomi presavimo metu tarp sūrio formos ir dangtelio susidarę sūrio krašteliai.

- Sūrio sūdymas. Sūriai pasveriami ir sudedami į druskos tirpalą. Po dviejų parų sūriai išgriebiami iš druskos tirpalo, sudedami ant lentynų, apdžiovinami vieną parą ir sudedami į sūriams nokinti skirtas lentynas, esančias rūsyje, kuriame palaikoma 10–14 °C temperatūra ir 93-94 proc. drėgmė ir natūraliai veisiasi *Penicillium pallidum Smith* mikroskopinis grybas.

- Sūrio nokinimas. Lentynose sūriai, kaip teigė jo gamybos pradininkai, kad nenugulėtų šonų ir išlaikytų formą vartomi kas penkios paros. Po kelių parų sūrio paviršius apsitraukia mikroskopinio grybo apnašu, kuris nuplaunamas po 15 parų. Sūris apdžiovinamas ir vėl sudedamas į lentynas toliau nokinti. Po 30 parų sūriui visiškai subrendus, nuo sūrio paviršiaus

nuplaunamas vėl tarsi kokonas apaugęs mikroskopinio grybo apnašas, sūris apdžiovinamas ir padengiamas vaško sluoksniu.

- Sūrio ženklimas, fasavimas. Pagaminti sūriai ženklinami etiketėmis ir fasuojami į kartonines dėžes. Siekiant išsaugoti unikalias sūrio savybes, apsaugoti jį nuo apdžiovinimo, kuris atsiranda pažeidus apsauginį parafino sluoksnį, ir dėl jo mažumo (svoris 0,4-0,7 kg) parduodamas tik nepjaustytas.

8. Ryšys su geografine vietoje

Istorinis

Žmonių sąmonėje Belvederis asocijuojasi su dvaro rūmais ir sūriu „Liliputas“. Belvederio kaimas laikomas istorine pienininkystės specialistų kalve Lietuvoje – 1921 metais ant aukšto Nemuno kranto stūksančiuose Belvederio dvaro rūmuose įkurta žemesnioji žemės ūkio mokykla, kurioje buvo dėstomos ir pienininkystės disciplinos. Nuo 1928 metų ji reorganizuota į aukštesniąją pienininkystės mokyklą, o 1944 m. – į pienininkystės technikumą. Daugelį metų čia buvo puoselėjamos Lietuvos pienininkų rengimo tradicijos. Per 34 mokyklos (vėliau technikum) gyvavimo metus buvo parengti daugiau kaip 800 pienininkystės specialistų. Kaip mokymo bazė rūmų teritorijoje 1928 metais pastatyta seniausia Lietuvos sūrinė. Sūrių gamybai pienas buvo pašildomas vonioje su pakura, kūrenama malkomis. Separatorius buvo rankinis, sūrių formos medinės. Sūriai buvo plaunami rankiniais šepečiais – žiemą rūsyje, vasarą lauke. Šalia sūrinės buvo ledainė, kurioje sandėliuodavo ledo luitus, atvežtus iš Nemunas upės. Šiuo ledu buvo vėsunami sūrinės rūšiai. Iš pradžių Belvederio sūrinėje buvo gaminami didesni (2,5–3,0 kg) apvalūs puskiečiai sūriai, o nuo 1958 m. pradėti gaminti nedideli 0,4-0,7 kg sūriai, kuriems iš karto prigijo pavadinimas „Liliputas“. Meistras Jonas Jarušaitis pirmasis išmoko gaminti šį sūrį. Pirmaisiais gamybos metais sūrio buvo sunokinta vos 8 tonos, o po 40 metų gamyba išaugo iki 130 tonų. Meistras įmonėje išdirbo 47 metus, išeidamas į pensiją paliko darnų kolektyvą, o vadovo pareigas patikėjo savo auklėtinei, kuriai buvo perteikęs visas sūrio „Liliputas“ gamybos subtilybes.

Belvederio sūrinėje prisiminimui išsaugotos senosios medinės sūrių gamybos formos ir suvenyrinės kartoninės įpakavimo dėžutės (2 priedas). Senose (1978 m.) nuotraukose Belvederio sūrinės darbuotojai šypsosi šalia stalų ir lentynų, nukrautų „Liliputais“, o XX a. viduryje išleistas atvirukas kviečia į karališką puotą paragauti rankomis gaminamų Belvederio sūrių ir kitų gardėsių (3 priedas).

Iki šių dienų „Liliputas“ gaminamas pagal unikalią ir autentišką 1958 m. technologiją. Sūrinės darbuotojų iš kartos į kartą perduodami gamybiniai įgūdžiai ir žinios sudarė sąlygas išlaikyti išskirtinį produkto dydį, juslines savybes ir kokybę.

Produkto ypatumai

Sūris „Liliputas“ ypatingas tuo, kad yra mažas – sveria tik 0,4–0,7 kg, padengtas vaško sluoksniu, kuris saugo sūrį nuo pažeidimų. Pienarūgštį, gaivų skonį ir kvapą sūris „Liliputas“ įgauna nokdamas mažose galvose vėsiamame ir drėgname rūsyje, apgaubtas mikroskopinio grybo *Penicillium pallidum Smith* miceliu. Nokinimo patalpoje ant sienų, lentynų ar lubų mikroskopinio grybo pėdsakų nesimato, tačiau po sūdyimo surikiavus lentynose „Liliputus“ po kelių dienų jie ima panašėti į šilkverpio kokonus (4 priedas). Kad nokinimo metu mikroskopinis grybas nepatektų į sūrio galvos vidų, saugo presavimo metu susidariusi žievė. Žievei suformuoti po savaiminio presavimosi cilindrinėse formose, sūriai išimami, vyniojami į medvilnės audinio servetėles, gražinami į cilindrinės formas ir presuojami presuose.

Saugomos geografinės nuorodos įregistravimo paraiška grindžiama tradicija, specifiniu gamybos būdu ir reputacija.

Šis sūris neatsiejama Belvederio dalis. Ilgus metus dvaro rūmuose veikė Belvederio pienininkystės technikumai, išugdę ne vieną sūrininkų kartą. Tikriausiai todėl šio kaimo žmonės vertina unikalią sūrinę ir sūrį „Liliputas“, kuris garsina ir tebegarsina Belvederį ne tik Lietuvoje, bet ir užsienyje (eksportuojamas į Angliją). Įmonėje dirba žmonės, mylintys savo darbą, daugiau kaip 40 metų gaminantys „Liliputą“ ir savo įgūdžius perduodantys naujiems kolektyvo nariams. Gamintojų įgūdžiai užtikrina stabilią sūrio kokybę. Apie „Liliputą“ ir pasišventusius jo gamintojus ne kartą rašė Lietuvos spauda, keletas 1999–2003 metų straipsnių pateikta 5 priede. Sūris „Liliputas“ gaminamas tradiciniu, beveik vien rankiniu būdu – klodas pjaustomas, rankomis dedamas į formas, vyniojama į servetėles, vartoma, plaunama, šluostoma ir vaškuojama – per visą gamybos procesą kiekviena sūrio galvutė paimama į rankas daugiau kaip 50 kartų. Kai kurie gamybos etapai matosi 6 priede.

Specifinį skonį ir kvapą sūriui „Liliputas“ suteikia nokinimas mažose galvose, veikiant vidinei mikroflorai ir *Penicillium pallidum Smith* mikroskopiniam grybui, kuris susidaro 5 punkte apibrėžtos geografinės vietovės rūsiuose nuolat palaikant 10–14 °C temperatūrą ir 93–94 proc. drėgmę.

Nors lyginant su automatizuotų sūrinių produkcija „Liliputo“ savikaina yra du kartus didesnė, šis sūris turi savo išitikimus pirkėjus, vertinančius kokybę bei natūralumą, todėl bėgant metams gamybos apimtys išlieka stabilios. Vartotojai, vertinantys produktus, kuriems pagaminti įdėta daug žmogaus rankų šilumos ir širdies, renkasi šį sūrį. Jis puikiai tinka ir

kasdieniam stalui, ir kaip pikantiškas užkandis prie vyno ar alaus. „Liliputas“ puikus suvenyras, labai patogus kelionėje, todėl parduodamas ir Lietuvos oro uostų parduotuvėse.

Sūris „Liliputas“ – daugelio šalies ir užsienio parodų eksponatas. Didelį pasisekimą jis turėjo parodose Leipcige, Poznanėje, Zagrebe, Londone, Paryžiuje, Kopenhagoje, Vienoje ir kitur. Tuometinėje Vokietijos Demokratinėje Respublikoje vykusiame parodoje „Agra-76“ sūris „Liliputas“ apdovanotas aukso medaliu. 1984 m. Ugliče TSRS sūrių kokybės apžiūroje-konkurse šiam sūriui paskirtas I laipsnio diplomas. „Liliputas“ apdovanotas aukso medaliu „Lietuvos metų gaminys 2002“ konkurse, kurį organizuoja Lietuvos pramonininkų konfederacija (7 priedas). Tarptautinėje maisto ir gėrimų parodoje „World Food Moscow 2005“ sūris apdovanotas bronzos medaliu. Tarptautinėje žemės ūkio ir perdirbamosios pramonės parodoje „Zolotaja osen 2008“ („Auksinis ruduo 2008“) Maskvoje Lietuvos žemės ūkio ministerijos įrengtame šalies nacionaliniame stende puikavosi ir „Liliputas“. Tarptautinėje specializuotoje žemės ūkio, maisto bei pakavimo pramonės įmonių parodoje „AgroBalt 2010“ „Liliputas“ apdovanotas už natūralumą ir ekologiškumą.

9. Kontroliuojanti institucija

Pavadinimas: Lietuvos Respublikos valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba

Adresas: Siesikų g. 19, LT-07170 Vilnius, Lietuva

Telefonas: +370 5 240 43 61

Faksas: +370 5 240 43 62

El. Paštas: vvt@vet.lt

Atsakinga už visos produkto specifikacijos kontrolę.

10. Ženklinimas

Ženklinant nurodoma: sūrio gamintojo pavadinimas, adresas, sūrio pavadinimas, riebalų kiekis, sudėtis ir grynasis kiekis, užrašas „Tinka vartoti iki...(data)“, įmonės atpažinties numeris.

Įrašas „saugoma geografinė nuoroda“ ir/ ar Europos Sąjungos ženklas turi būti aiškiai matomi etiketėje, klijuojamoje ant sūrio, ir ant kartoninės fasavimo dėžutės.

11. ES ar nacionaliniuose teisės aktuose numatyti reikalavimai:

Nėra

12. Paraiškoje panaudota literatūra:

Sūrių karaliui „Liliputui“ – „Lietuvos metų gaminio 2002“ medalis. Savaitė, 2003, Nr. 3(654).

Daiva Bartkienė. Belvederyje sūriai verčia, o meistrai juokiasi. Ūkininko patarėjas, 2002, Nr. 11(1305).

Gitana Bartuškienė. Sūrinė – muziejus, sūris – legenda. Lietuvos žinios, 1999, Nr. 133.

Kauno pieno kombinatas. Lietuvos TSR Mėsos ir pieno pramonės ministerija. 1978. 6 p.

13. Priedai:

1 priedas. Vietovės žemėlapiai, 1 lapas.

2 priedas. Sūrio formos ir įpakavimo dėžutės, 1 lapas.

3 priedas. Nuotraukos iš Belvederio sūrinės darbuotojų archyvo, 2 lapai.

4 priedas. Sūris „Liliputas“ nokinimo metu, 2 lapai.

5 priedas. Straipsniai Lietuvos spaudoje, 4 lapai.

6 priedas. Kai kurie sūrio „Liliputas“ gamybos etapai, 4 lapai.

7 priedas. Parodų ir konkursų apdovanojimai, 2 lapai.