



## Publicatie productdossier AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedkeuring minimale wijziging productdossier BGA „LIETUVIŠKAS VARŠKĖS SŪRIS”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 251 van de Europese Unie van 2 augustus 2017 bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de minimale wijziging van een bestaand productdossier in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen bekendgemaakt.

### Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2017/C 251/08)

De Europese Commissie heeft deze minimale wijziging goedgekeurd overeenkomstig artikel 6, lid 2, derde alinea, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie (1).

#### AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN MINIMALE WIJZIGING

**Aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (2) „LIETUVIŠKAS VARŠKĖS SŪRIS”**

**EU-nr.: PGI-LT-0853-AM01 – 7.4.2017**

**BOB ( ) BGA (X) GTS ( )**

#### 1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Lithuanian Dairy Association „Pieno Centras”  
Perkūnkiemio g. 3, LT-12127 Vilnius  
Tel. +370 82461414.  
Fax +370 82461415.  
E-mail: pc@pieno-centras.lt

#### 2. Lidstaat of derde land

Litouwen

#### 3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

- Beschrijving van het product
- Bewijs van de oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Overige [nader aan te geven]

#### 4. Aard van de wijziging(en)

- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor een wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.



- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen enig document (of geen gelijkwaardig document) is bekendgemaakt.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde GTS die overeenkomstig artikel 53, lid 2, vierde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd.

## 5. Wijziging(en)

Reden van de wijziging:

Volgens het productdossier en het enig document van de BGA „Lietuviškas varškės sūris” krijgt de kaas zijn karakteristieke vorm wanneer de wrongel **met de hand** in de traditionele driehoekige kaaszakken wordt gedaan, die aan het breedste eind worden dichtgeknoopt en daarna worden geperst. Op grond van de modernisering van de productie mag de wrongel voortaan ook **mechanisch** in de kaaszakken worden gedaan, die worden dichtgeknoopt. Vanwege deze wijziging in de werkwijze voor het verkrijgen van het product moeten het productdossier en het enig document van de BGA „Lietuviškas varškės sūris” worden bijgewerkt.

### Wijziging 1

#### Beschrijving van het product

Het huidige productdossier bevat de volgende passage:

„Ten tweede krijgt hij zijn karakteristieke vorm wanneer de wrongel met de hand in de traditionele driehoekige kaaszakken wordt gedaan, die aan het breedste eind worden dichtgeknoopt en daarna worden geperst.”

Deze zin is als volgt gewijzigd:

„Ten tweede krijgt hij zijn karakteristieke vorm wanneer de wrongel met de hand **of mechanisch** in de traditionele driehoekige kaaszakken wordt gedaan, die aan het breedste eind worden dichtgeknoopt en daarna worden geperst.”

### Wijziging 2

#### Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Het huidige productdossier bevat de volgende passage:

„Na grondig te zijn gemengd, wordt de verkregen wrongel met de hand overgebracht in driehoekige zakjes van dunne geweven stof (kaasdoek). Deze worden aan het breedste eind dichtgeknoopt.”

Deze zin is als volgt gewijzigd:

„Na grondig te zijn gemengd, wordt de verkregen wrongel met de hand **of mechanisch** overgebracht in driehoekige zakjes van dunne geweven stof (kaasdoek). Deze worden aan het breedste eind dichtgeknoopt.”

### Wijziging 3

#### Verband met het geografische gebied

Het huidige productdossier bevat de volgende passage:

„In zuivelbedrijven is het productieproces voor kaas gemechaniseerd, maar de wrongel wordt nog altijd met de hand in de kaaszakken gedaan, die handmatig worden dichtgeknoopt, zoals al eeuwenlang wordt gedaan.”

Deze zin is als volgt gewijzigd:

„In zuivelbedrijven is het productieproces voor kaas gemechaniseerd, maar de wrongel **kan niet alleen mechanisch, maar ook** nog altijd met de hand in de kaaszakken **worden** gedaan, die handmatig worden dichtgeknoopt, zoals al eeuwenlang wordt gedaan.”

### Wijziging 4

#### Verband met het geografische gebied

Het huidige productdossier bevat de volgende passage:

„De kaasmassa wordt met de hand in de traditionele, driehoekige zakken van kaasdoek gedaan, die aan het brede einde worden dichtgeknoopt. Zo krijgt de kaas zijn typische vorm: een driehoekig prisma met afgeronde hoeken met in de korst de afdruk van de plooiën door het knopen van de stof.”

Deze zin is als volgt gewijzigd:

„De kaasmassa wordt met de hand **of mechanisch** in de traditionele, driehoekige zakken van kaasdoek gedaan, die aan het brede einde worden dichtgeknoopt. Zo krijgt de kaas zijn typische vorm: een driehoekig prisma met afgeronde hoeken met in de korst de afdruk van de plooiën door het knopen van de stof.”

### Wijziging 5

#### Verband met het geografische gebied

Het huidige productdossier bevat de volgende passage:

„Zowel individuele landbouwers als producenten in kleine coöperaties of grote zuivelbedrijven doen de wrongel met de hand in de kaaszakken, die aan het eind worden dichtgeknoopt, halen de wrongel na het persen uit de zakken en wrijven deze vóór het koken in met een mengsel van kruiden.”

Deze zin is als volgt gewijzigd:

„Zowel individuele landbouwers als producenten in kleine coöperaties of grote zuivelbedrijven doen de wrongel met de hand **of mechanisch** in de kaaszakken, die aan het eind worden dichtgeknoopt,



halen de wrongel na het persen uit de zakken en wrijven deze vóór het koken in met een mengsel van kruiden.”

#### **Wijziging 6**

#### **Overige – contactinformatie van de producentengroepering**

Het huidige productdossier bevat de volgende informatie:

Naam en adres van de aanvragende groepering

PIENO CENTRAS, Lithuanian Dairy Association

Perkūnkiemio g. 3, LT-12127, Vilnius

Tel. +370 34060371

Fax +370 34060383

E-mail: [aldona.platukiene@rokiskio.com](mailto:aldona.platukiene@rokiskio.com)

Deze informatie is als volgt gewijzigd:

Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Lithuanian Dairy Association „Pieno Centras”

Perkūnkiemio g. 3, LT-12127 Vilnius

Tel. +370 82461414

Fax +370 82461415

E-mail: [pc@pieno-centras.lt](mailto:pc@pieno-centras.lt)

#### **6. Bijgewerkt productdossier (enkel voor BOB en BGA)**

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

#### **ENIG DOCUMENT**

**„LIETUVIŠKAS VARŠKĖS SŪRIS”**

**EU-nr.: PGI-LT-0853-AM01 – 7.4.2017**

**BOB ( ) BGA (X)**

#### **1. Naam/namen**

„Lietuviškas varškės sūris”

#### **2. Lidstaat of derde land**

Litouwen

#### **3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

##### **3.1. Productcategorie**

Categorie 1.3. Kaas

##### **3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is**

„Lietuviškas varškės sūris” is een ongerijpte wrongelkaas in een driehoekige prismavorm met afgeronde hoeken en met de afdruk van de geknoopte kaaszak aan de brede kant. Hij kan vers, gerookt, gebakken of gedroogd worden gegeten. De kaas wordt op de vanouds gebruikte wijze gemaakt, waarbij de melk met een startercultuur van enkel een melkzuurbacterie, dus zonder fermenten, wordt gestremd. Hij krijgt zijn karakteristieke vorm wanneer de wrongel met de hand of mechanisch in de traditionele driehoekige kaaszakken wordt gedaan, die aan het breedste eind worden dichtgeknoopt en daarna worden geperst. Aan de kaas kunnen al dan niet kruiden en/of zout worden toegevoegd. Het gewicht van de kazen wordt bepaald door het gebruik dat ervan gemaakt wordt en kan gaan van een paar honderd gram tot 5 kg of meer. De kaas wordt gemaakt zonder additieven, smaak- of kleurstoffen.

##### **Kenmerken**

Kleur: verse en gedroogde kaas is wit tot geelachtig van kleur. Gebakken kaas is geel- tot bruinachtig, met een korst die bedekt kan zijn met kruiden en/of specerijen en wit tot geelachtig bij doorsnijden. De korst van gerookte kaas is donkergeel tot bruin, terwijl het doorsnedevlak wit tot geel van kleur is.

Textuur: verse kaas is zacht, homogeen, tamelijk vast en kan brokkelen bij het snijden, terwijl gebakken kaas homogeen, vast en licht elastisch is. Gerookte kaas is homogeen, vast en brokkelig. De textuur van gedroogde kaas is homogeen, hard, moeilijk te snijden en de kaas brokkelt bij het breken. Als de kaas met kruiden is gemaakt, kunnen deze ongelijk zijn verdeeld.

Geur en smaak: de typische geur van melkzuur met de duidelijke smaak en geur van de gebruikte kruiden (karwij, zout enz.). De gerookte variant heeft tevens een duidelijke rookgeur en -smaak.



#### **Fysieke en chemische kenmerken:**

- afhankelijk van zijn samenstelling kan „Lietuviškas varškės sūris” een vetgehalte hebben van 7-25 gewichtsprocenten of een laag vetgehalte (maximaal 0,5 gewichtsprocent);
- de hoeveelheid droge stof hangt af van het vetgehalte van de kaas en van de verwerking. Deze moet ten minste 31% bedragen in verse, gebakken en gerookte kaas en ten minste 67% in gedroogde kaas;
- de actieve pH-waarde is ten minste 4,3.

#### **3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)**

- koemelk;
- startercultuur van mesofiele melkzuurbacterie;
- zout;
- van oudsher in Litouwen gekweekte kruiden (karwij, knoflook, munt enz.).

De voor het maken van „Lietuviškas varškės sūris” gebruikte grondstoffen mogen ook van buiten het afgebakende geografische gebied afkomstig zijn.

Er zijn geen specifieke kwaliteitseisen of beperkingen voor de oorsprong daarvan.

#### **3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden**

Stappen voor het maken van „Lietuviškas varškės sūris”:

- standaardisatie, pasteurisatie, koeling en rijping van de melk;
- scheiden van de wei;
- uitlekken van de wrongel;
- in de vorm plaatsen en persen van de kaas: de verkregen wrongel wordt met de hand overgebracht in driehoekige zakjes van dunne geweven stof (kaasdoek). Deze worden aan het breedste eind dichtgeknoopt. Met behulp van een pers of een klem worden ze geperst tot de vereiste vochtigheidsgraad is bereikt;
- verwerking van de kaas: de vormgegeven kaas wordt gekoeld tot een temperatuur tussen 6-12 °C en uit de kaaszak gehaald. Vervolgens wordt de kaas, na koeling, gerookt, gebakken of gedroogd, al naargelang. In het geval van gebakken kruidenkaas wordt deze vóór het koken ingewreven met een mengsel van kruiden en zout en ten minste 12 uur bewaard in een ruimte met een temperatuur tussen 10 en 20 °C.

#### **3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst**

„Lietuviškas varškės sūris” wordt in het productiegebied verpakt, aangezien hij brokkelig is van textuur en, met name de verse kaas, moeilijk te snijden. Het vervoer naar elders om hem te verpakken zou nadelig zijn voor zijn uiterlijk en kwaliteit. Bovendien kan deze kaas maar kort bewaard worden, waardoor er gevaar voor bacteriële besmetting bestaat.

#### **3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst**

Producenten van „Lietuviškas varškės sūris” mogen, overeenkomstig het voor dit product bekendgemaakte productdossier, de naam „Lietuviškas varškės sūris” gebruiken voor etikettering, reclame en het in de handel brengen.

Op het etiket moet het volgende worden vermeld:

- de naam van de specifieke producent;
- het vetgehalte van de kaas in gewichtsprocenten of de aanduiding „liesas” (mager);
- de woorden „Beschermde Geografische Aanduiding” en/of het EU-symbool.

#### **4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied waar de aanvraag betrekking op heeft, omvat de gehele Republiek Litouwen. „Lietuviškas varškės sūris” werd en wordt nog altijd op de traditionele manier gemaakt in het gehele afgebakende gebied, terwijl deze kaas in de omliggende streken slechts wordt vervaardigd in de resterende Litouwse enclaves in Belarus. Dit bijzondere product, dat al eeuwenlang uitsluitend in Litouwen wordt gemaakt en in het hele land bekend is, is de vrucht van de geografische ligging van Litouwen en de manier van leven aldaar.



## 5. Verband met het geografische gebied

Litouwen is een klein land met een oppervlakte van slechts 65.300 km<sup>2</sup>, wat in sommige lidstaten vergelijkbaar is met een regio. Omdat deze kaas van oudsher in heel Litouwen wordt gegeten, wordt hij „Lietuviškas varškės sūris“ genoemd (Litouwse witte kaas).

In Litouwen was de landbouw voor levensonderhoud altijd de dominante manier van leven (de industrialisatie kwam er pas laat op gang), waardoor het basisvoedsel van de plattelandsbevolking bestond en nog altijd bestaat uit graan- en zuivelproducten.

Al in de middeleeuwen werd in Litouwen kaas op basis van wrongel gemaakt. Hij wordt al genoemd in de inventarissen van herenhuizen uit de XVIe eeuw. Als het voedsel werd bereid in een broodoven werd er, nadat deze een beetje was afgekoeld, een pot aangezuurde melk ingezet die daar bleef tot de poreuze, geel geworden proteïnen boven kwamen drijven. Dan werd de pot uit de oven gehaald en leeggegoten in een driehoekige zak (de kaaszak), die werd opgehangen om uit te druipen. De uitgedropen wrongel werd dan in speciale persen geperst of op een hard oppervlak geplaatst (een tafel, een bank of een ander horizontaal vlak), bedekt met een plank en geperst met een steen. In voor- en najaar, bij vochtig weer, raakte de buitenkant van de verse kazen vaak bedekt met een korstflora of schimmels, daarom werden ze verwarmd in een gematigd warme oven of gerookt om ze beter te kunnen bewaren. Wrongelkaas die langer bewaard moest worden, werd gedroogd.

Vanwege zijn kenmerkende en tegelijk eenvoudige productieproces, waarvoor geen stremmel en geen rijping nodig zijn, maar slechts het stremmen van de melk waarna de wrongel wordt geperst en de zo verkregen kaas wordt gezouten, gedroogd of gebakken, konden ook bewoners van boerderijen voorraden aanleggen van „Lietuviškas varškės sūris“ voor de winter, als de koeien vaak geen melk meer geven.

Het bijzondere karakter van „Lietuviškas varškės sūris“ wordt bepaald door het traditionele, zeer arbeidsintensieve productieproces, dat tot op heden grotendeels onveranderd is gebleven. De belangrijkste grondstoffen voor de productie zijn gepasteuriseerde koemelk en een startercultuur van mesofiele melkzuurbacteriën, die de kaas de smaak van melkzuur geeft. De kaasmassa wordt met de hand of mechanisch in de traditionele, driehoekige zakken van kaasdoek gedaan, die aan het brede einde worden dichtgeknoopt. Zo krijgt de kaas zijn typische vorm: een driehoekig prisma met afgeronde hoeken met in de korst de afdruk van de plooiën door het knopen van de stof. De vorm van de kaaszak is mede bepaald door het feit dat verse „Lietuviškas varškės sūris“ brokkelig is en het is gemakkelijker die onbeschadigd uit een driehoekige zak te halen dan uit een andere vorm. „Lietuviškas varškės sūris“ is een wezenlijk onderdeel van het culinaire, nationale erfgoed en het imago van Litouwen.

Het verband tussen „Lietuviškas varškės sūris“ en het geografische gebied is gebaseerd op zijn faam, die kan worden afgeleid uit literaire bronnen, kookboeken, zijn populariteit in het dagelijks leven, bij feesten en als typisch product van Litouwen.

In 1690, toen Theodor Lepner, een protestante dominee die in Litouwen werkzaam was, het in zijn boek *Der Preusche Littauer* (de Pruisische Litouwer) had over eten en drinken in Litouwen, gaf hij de volgende beschrijving van „Lietuviškas varškės sūris“: „Zij maken hun kaas als volgt: zij doen flink gezouten wrongel in een doek, die zij dichtvouwen om de wei te laten uitlekken, daarna hangen ze deze in de schuur om hard te worden. Vervolgens eten ze de kaas en snijden hem in verschillende stukken, die ze hun gasten aanbieden. Zij vinden die kaas even lekker als de beste Hollandse kaas.“ Zo'n driehonderd jaar later gaf Vilius Purnas de volgende beschrijving in zijn boek *Nuo mamutų iki cepelinų* (Van mammoet tot aardappelknoedels) (1999): „„Lietuviškas varškės sūris“ werd in heel Litouwen geproduceerd en gegeten (niet slechts in een etnografisch gebied) en onze burens liep het water in de mond als zij ons het recept vroegen. De „Lietuviškas varškės sūris“ – met karwij, vers of gedroogd – die tegenwoordig in onze etalages ligt, is sindsdien maar weinig veranderd.“

Recepten voor „Lietuviškas varškės sūris“ staan in het eerste kookboek in het Litouws, *Lietuvos gospadinė arba pamokinimai kaip prigulinčiai suvartoti dievo dovanas* (De Litouwse huisvrouw, of hoe Gods gaven het best te eten), uitgebracht in Tilžė (Tilsit) in 1893, en in *Šeiminkėms vadovėlis* (Het handboek van de huisvrouw), gepubliceerd in Sejny in 1911. „Lietuviškas varškės sūris“ werd ook beschreven in de literatuur voor zuivelspecialisten, bijvoorbeeld in *Svarbesniais pieno produktų gamybos klausimais nurodymų ir instrukcijų rinkinys* (Een verzameling vereisten en aanwijzingen over de belangrijkste kwesties in de productie van zuivelproducten), gepubliceerd in 1947 door Pienocentras (de Centrale Unie van Zuivelcoöperatieven), en in het boek *Pieno produktų pardavimas ir vartojimas* (De verkoop en consumptie van zuivelproducten), gepubliceerd in Vilnius in 1958. Deze zogenoemde „Litouwse kaas“ werd voor het eerst op industriële schaal geproduceerd vanaf het eind van de 19e eeuw. In zuivelbedrijven is het productieproces voor kaas gemechaniseerd, maar de wrongel kan niet alleen mechanisch, maar ook nog altijd met de hand in de kaaszakken worden gedaan, die handmatig worden dichtgeknoopt, zoals al eeuwenlang wordt gedaan. Voor zelfgemaakte kaas zijn ook nu nog persen nodig die worden gemaakt naar de oude modellen.

„Lietuviškas varškės sūris“ is in Litouwen nog steeds onlosmakelijk verbonden met de rituelen van allerlei bijeenkomsten, doop- en trouwfeesten en andere familiefeesten, en hij is een prachtig cadeau. Hij is evenmin weg te denken uit het dagelijks leven. In Litouwen wordt de verse kaas alleen gegeten, of met jam of honing, of op het brood. De gebakken of gerookte „Lietuviškas varškės sūris“ eet men



met bier of kvas (een met brood gegiste drank) en de gedroogde kaas wordt vaak op uitstapjes of langere reizen meegenomen. Voor feesten maakt men graag een grote „Lietuviškas varškės sūris“. In 2007 maakte een zuivelbedrijf in Ukmergė er een van 99 kg voor het songfestival. De grootste gerookte „Lietuviškas varškės sūris“, van 12 kg, werd geproduceerd voor de midzomerfeesten in 2009 in het Biržaidistrict. Er was 105 liter melk voor nodig en hij werd twee hele dagen gerookt in een speciale oven. Bij bruiloften zorgt de vriendin van de bruid voor een grote, heerlijk verse „Lietuviškas varškės sūris“, die op tafel wordt gezet, en op de tweede dag van het bruiloftsfeest geeft de bruid 's ochtends, als symbool van de intimiteit en de standvastigheid van het bruidspaar, een gedroogde „Lietuviškas varškės sūris“ aan de musici die een aubade hebben gebracht om het bruidspaar wakker te maken.

Sinds 2006 biedt het museum op het Rokiškisdomein een educatief programma aan, „Sūrio kelias“ (de kaasroute) genaamd. Elk jaar maken ongeveer 6000 bezoekers kennis met de oude technieken voor het vervaardigen van „Lietuviškas varškės sūris“ en de oude, regionale werktuigen en proeven zij verschillende kazen. Op de internationale beurs „Groene Week 2009“ in Berlijn was „Lietuviškas varškės sūris“ een groot succes bij het publiek.

Dankzij de in de loop der eeuwen ontwikkelde ervaring, kennis en vaardigheden van de kaasmakers was het mogelijk het productieproces te moderniseren met behoud van de typische vorm van het product en met een gegarandeerde kwaliteit.

#### **Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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

(1) PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.

(2) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.