

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 16 stycznia 2019 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o rejestrację nazwy,
o którym mowa w art. 49 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012****„Džiugas” (ChOG)**

(2019/C 28/03)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 50 ust. 2 lit. a),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Litwa przekazała Komisji wniosek o ochronę nazwy „Džiugas” zgodnie z art. 49 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- (2) Zgodnie z art. 50 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja zbadała ten wniosek i stwierdziła, że spełnia on warunki określone w tym rozporządzeniu.
- (3) Aby umożliwić złożenie zawiadomień o sprzeciwie zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, o których mowa w art. 50 ust. 2 lit. a) tego rozporządzenia, w odniesieniu do nazwy „Džiugas”,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, o których mowa w art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do nazwy „Džiugas” (ChOG) zamieszczono w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec rejestracji nazwy, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu trzech miesięcy od daty publikacji niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 16 stycznia 2019 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

ZAŁĄCZNIK

JEDNOLITY DOKUMENT

„DŽIUGAS”

Nr UE: PGI-LT-02372 – 6.11.2017

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Džiugas”

2. Państwo lub państwa składające wniosek

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

Ser „Džiugas” jest półtłustym twardym serem produkowanym z mleka krowiego poddanego normalizacji i pasteryzacji, które koaguluje się przy użyciu enzymów, a skrzep oraz masę serową poddaje się następnie specjalnej obróbce i procesowi dojrzewania. Ser wytwarza się wyłącznie z mleka krowiego pozyskiwanego w okresie wypasu, co pozwala serom długodojrzewającym uzyskać najlepsze wskaźniki organoleptyczne i mikrobiologiczne.

Tabela 1. Wskaźniki organoleptyczne sera „Džiugas”

Wskaźnik	Charakterystyka
Barwa	Ser dojrzewający przez co najmniej 12 miesięcy: kremowożółta, nieco bardziej intensywna przy skórce Ser dojrzewający przez co najmniej 18 miesięcy: żółtawa do kremowej, nieco bardziej intensywna (oraz z zielonkawym odcieniem) przy skórce Ser dojrzewający przez co najmniej 24 miesiące: żółtawa do kremowej, z nieco bardziej intensywnym matowym zielonkawym zabarwieniem przy skórce Ser dojrzewający przez co najmniej 36 miesięcy: żółta, ewentualnie z marmurkowym zabarwieniem barwy czerwonożółtej lub brązowej, nieco bardziej intensywna przy skórce Ser dojrzewający przez co najmniej 48 miesięcy: żółta, ewentualnie z pomarańczowym zabarwieniem, nieco bardziej intensywna przy skórce Ser dojrzewający przez co najmniej 60 miesięcy: od żółtej do ciemnożółtej, z czerwonożółtym zabarwieniem, ciemniejsza przy brzegach blisko skórki oraz z zauważalnie bardziej intensywną gradacją barw. W przekroju masy serowej widoczny jest żółty miąższ z pomarańczowym zabarwieniem, zawierający widoczne białe kryształy soli wapniowej.
Wygląd	Wymiary płaskiego, cylindrycznego kręgu sera: wysokość 9,0–10,0 cm, średnica 22,0–24,0 cm, masa 4,2–4,5 kg.
Przekrój	Ser nie ma ok, choć może sporadycznie zawierać nieregularne oczka i drobne pęknięcia. Widać również małe, białe wyodrębnione kryształy soli wapniowej i tyrozyny (aminokwasu).
Smak i zapach	Ser ma bogaty, słodki, lecz ostry smak oraz subtelny, rozgrzewający owocowy posmak. Delikatnie świeży, z aromatem kwasu mlekowego i suszonego sera.
Konsystencja	Masa serowa jest twarda, ale łatwo się łamie. W miarę dojrzewania ser staje się twardszy i zawiera bardziej chrupiące kryształy.

Tabela 2. Właściwości fizyczne i chemiczne sera „Džiugas”

Nazwa wskaźnika	Wartość standardowa
Zawartość tłuszczu w suchej masie sera (%)	39–40
Wilgotność (%)	34–35
Zawartość soli kuchennej (%)	1,8–2,2

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

- Mleko krowie pozyskane wyłącznie w okresie wypasu (od maja do października); podczas wypasu krowom nie należy podawać żadnej dodatkowej paszy,
- kultury starterowe pałeczkowatych bakterii mlekowych (*Lactobacillus*) oraz ciepłolubnych ziarniaków (*Streptococcus*),
- enzym koagulujący mleko z klasy proteaz pochodzenia mikrobiologicznego, otrzymywany przez kultywację grzybów mikroskopijnych *Rhizomucor miehei*,
- sól kuchenna.

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

Przygotowanie roztworu mleka, produkcja zakwasu serwatkowego, enzymatyczna koagulacja roztworu mleka, obróbka skrzepu i ziaren sera oraz formowanie, odciskanie, solenie i dojrzewanie sera odbywają się na określonym obszarze geograficznym.

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

—

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

—

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje gminę wiejską miasta Telsze w okręgu telszańskim na Wyżynie Żmudzkiej w północno-zachodniej Litwie i graniczy z gminami wiejskimi okręgu telszańskiego (Litwa), takimi jak Ryškėnai, Degaičiai, Gadonów i Viešvėnai.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek sera „Džiugas” z obszarem geograficznym opiera się na renomie produktu, która wynika z doświadczenia lokalnych mistrzów serowarstwa w produkcji i dojrzewaniu tego twardego sera.

Ser „Džiugas” produkuje się w gminie wiejskiej miasta Telsze, w której mieści się grodzisko znane jako Džiugo Kalnas. Zgodnie z dawną legendą nasyp nazwano na cześć Džiugasa, Żmudzkiego gubernatora wojskowego. Uważano, że tajemnicą siły Džiugasa był przechowywany w piwnicy jego gospodarstwa ser, którego spożywanie dawało mu nadzwyczajną siłę.

Dawniej na Litwie serki wiejskie produkowano, wykorzystując do koagulacji mleka wyłącznie bakterie kwasu mlekowego. Na Żmudzi, w północno-zachodniej Litwie, żony rolników wiedziały jednak również, jak produkować fermentowane sery przy użyciu suszonych żołądków cielęcych. W muzeum żmudzkiemu „Alka” w Telsze na ekspozycji znajdują się drewniane formy do serów, które żony rolników wykorzystywały do produkcji fermentowanych serów. Z zapisków w kronikach z XVIII wieku wynika, że Żmudzini wiedzieli, jak produkować ser o charakterystycznym smaku, zapachu, konsystencji i wyglądzie. W książce pod tytułem „Didžioji Virėja” opublikowanej przez wydawnictwo Sakala w Kłajpedzie w 1936 r. znajduje się przepis na ręcznie robiony twarde ser dojrzewający przez rok lub dwa lata.

Kiedy w 1926 r. ustanowiono diecezję Telsze, miasto Telsze stało się stolicą etnograficznego i historycznego regionu Żmudzi i obecnie jest duchowym, kulturowym, artystycznym i naukowym centrum regionu. Zatem to właśnie do tego miasta ściągali przez długi czas rzemieślnicy z regionu najlepsi we wszystkich dziedzinach.

Sery i inne produkty mleczne przez długi czas miały duże znaczenie dla żywienia mieszkańców regionu. Produkcja przemysłowa serów w tym regionie trwa od początku XX wieku. Droga Żmudzinów do produkcji twardego sera była długa. Pierwsza mleczarnia zaczęła działać w Telsze w 1924 r., ale dopiero w 1985 r. w nowo wybudowanym zakładzie produkcyjnym rozpoczęła się eksperymentalna produkcja twardego sera, który w przyszłości stał się podstawą sera „Džiugas”. Ilość produkowanego sera zaczęła rosnąć od 1994 r., kiedy zaczęto opracowywać nowe podręczniki i specyfikacje techniczne. Skala produkcji sera różni się znacząco w poszczególnych okresach. Produkcja wzrosła znacznie od 2006 r. i tendencja ta utrzymuje się do dziś. Co roku produkuje się około 10 000 ton twardego sera. Wzrost wielkości produkcji wynika z wywozu sera „Džiugas” do Danii, Finlandii, Włoch i innych państw. Jest to najbardziej znany i najchętniej kupowany twarde ser na Litwie.

To wyjątkowe umiejętności lokalnych rzemieślników pomogły w stworzeniu produktu, który jest charakterystyczny dla tego obszaru. Jeden czterokilogramowy krąg sera wymaga użycia około 60 litrów mleka krowiego pozyskanego w okresie wypasu. To właśnie mleko pozwala serom długodojrzewającym uzyskać najlepsze wskaźniki organoleptyczne i mikrobiologiczne. W procesie produkcji sera bardzo istotne jest, by zapewnić optymalną proporcję bakterii *Lactobacillus* do bakterii *Streptococcus* w starterze produkcyjnym bakterii wyhodowanych na serwatce. Starter produkcyjny otrzymuje się z przygotowanego startera fermentacyjnego (do fermentacji serwatki używa się liofilizowanych kultur starterowych). Starter produkcyjny można hodować nawet pięć razy. Każdy kolejny starter produkcyjny poddaje się fermentacji przez starter przygotowany wcześniej. W każdym starterze produkcyjnym przygotowywanym z serwatki zachowany musi zostać wymagany stosunek bakterii *Lactobacillus* do bakterii *Streptococcus*. W okresie wzrostu starterów produkcyjnych stosunek kultur bakterii może nieznacznie odstawać od wymaganych wartości. Zatem doświadczeni wytwórcy sera, próbując utrzymać stały stosunek jednej kultury bakterii do drugiej, regulują pasteryzację startera produkcyjnego (serwatki) oraz czas trwania tego procesu. Ponadto zakwas serwatkowy (serwatka) poddaje się ręcznej, a nie automatycznej pasteryzacji przez regulowanie zaworów ogrzewania lub chłodzenia.

Bardzo ważnym etapem produkcji sera „Džiugas” jest dojrzewanie, które w dużej mierze również zależy od metody postępowania wytwórców sera. Podczas dojrzewania ser „Džiugas” umieszczany jest w pozycji pionowej w specjalnych zbiornikach na okrągłych, ciągle obracających się prętach. Aby zapewnić, by boczne powierzchnie sera były gładkie i równomiernie suche, kiedy w całym kręgu sera zmniejsza się zawartość wilgoci, ser „Džiugas” jest ręcznie obracany o około 60° co trzy dni. Zatem do końca okresu dojrzewania ser obrócono o 360°, zapewniając tym samym, by wskaźniki jakościowe sera „Džiugas” pozostały stałe. Dzięki metodom postępowania lokalnych wytwórców sera ser „Džiugas” wyróżnia się swoimi szczególnymi właściwościami, którym zawdzięcza również swoją renomę.

Renoma sera „Džiugas” opiera się na tym, że: 1) ser ten zdobył olbrzymią liczbę nagród na Litwie i na całym świecie; 2) stał się on symbolicznym litewskim produktem spożywczym, gdyż często się go daje w prezencie zagranicznym gościom; 3) świadomość istnienia sera wynika nie tylko z jego właściwości smakowych, ale także z aktywnego rozwoju działalności edukacyjnej i promocji kultury konsumpcji sera.

W latach 1998–2017 ser zdobył łącznie 51 nagród, z których o kilku warto wspomnieć. Ser uznano za produkt roku i nagrodzono go tym tytułem na Litwie po raz pierwszy w 1998 r.; w kolejnym roku wygrał on złoty medal na międzynarodowej wystawie „AgroBalt'99”. Od 2009 r. organizuje się coroczny konkurs w celu określenia najbardziej popularnego produktu. W konkursie tym produkty nominowane w różnych kategoriach wyróżnia się w zależności od wyboru konsumenta i wielkości sprzedaży w większości sieci detalicznych w kraju oraz na podstawie kryteriów jakości. Ser „Džiugas” nagrodzono już główną nagrodą i uznano go za najbardziej popularny produkt roku po raz szósty z rzędu.

Ser wygrał swój pierwszy złoty medal podczas międzynarodowej wystawy na „Prodexpo” w Rosji w 2005 r.; osiągnięcie to powtórzył na tej samej wystawie w latach 2008, 2010 i 2014. Podczas specjalistycznej międzynarodowej wystawy „Peterfood–2010” w Sankt Petersburgu otrzymał on certyfikat najbardziej popularnego produktu. W konkursie degustacji żywności i napojów „Superior Taste Award” zorganizowanego przez Międzynarodowy Instytut Smaku i Jakości (iTQi; ang. *International Taste & Quality Institute*) w Brukseli w 2011 r. ser nagrodzono dwoma gwiazdkami; w 2013 r. ser otrzymał tę samą nagrodę, natomiast w 2014 r. dojrzewający przez 36 miesięcy ser „Džiugas” po raz pierwszy otrzymał najwyższą możliwą ocenę: trzy z trzech możliwych do zdobycia złotych gwiazdek. W latach 2015 i 2016 ser znów zdobył trzy złote gwiazdki, dzięki czemu otrzymał nagrodę Crystal Taste Award, którą przyznaje się jedynie produktom, które zdobyły trzy z trzech możliwych do zdobycia złotych gwiazdek trzy razy z rzędu.

Serowi „Džiugas” przyznano złoty medal w konkursie „Goldener Preis – 2011” w Niemczech, w konkursie International Cheese Awards w Zjednoczonym Królestwie w 2012 r. oraz w konkursie „World Food 2012” w Moskwie w tym samym roku. Serowi przyznano dyplom Grand Prix SIAL Innovation podczas międzynarodowych targów produktów spożywczych SIAL CHINA w 2013 r. Dojrzewający przez 24 miesiące ser „Džiugas” uznano za najlepszy produkt podczas 18. międzynarodowych targów „EuroGastro” w Polsce w 2014 r. Międzynarodowe Stowarzyszenie Certyfikujące ICERTIAS z siedzibą w Szwajcarii przyznało serowi „Džiugas” certyfikat „Best Buy Award” za 2015 r., a dojrzewającemu przez 36 miesięcy serowi przyznano dyplom podczas „Premio Roma 2017”.

Ze względu na wyjątkowy smak ser „Džiugas” stał się jednym z symbolicznych produktów spożywczych Litwy, który często daje się w prezencie przyjaciołom i partnerom biznesowym z zagranicy lub krewnym, którzy przeprowadzili się za granicę. Prezydent Litwy ofiarowuje ser jako prezent przywódcom innych państw. W 2013 r. Prezydent Litwy Dalia Grybauskaitė pogratulowała Kanclerz Niemiec Angeli Merkel jej zwycięstwa w wyborach do Bundestagu, dając jej w prezencie litewski ser „Džiugas”. W artykule, który ukazał się w magazynie „Stilius” dnia 15 października 2013 r., pozytywnie oceniono przyjęcie żmudzkiego sera „Džiugas” w Niemczech, natomiast w artykule opublikowanym w gazecie „Lietuvos rytas” dnia 3 maja 2014 r. wspomniano, że globalna reputacja sera „Džiugas” zobowiązuje jego producentów do utrzymania stałej jakości produktu. Ser „Džiugas” opisano jako „króla” twardych serów i jest on szczególnie ulubionym produktem wśród konsumentów. W wydaniu z dnia 1 września 2016 r. w gazecie „Draugas” wyrażono radość z tego, że litewski ser „Džiugas” można już znaleźć na stołach w USA. W artykule w gazecie „Lietuvos rytas” z dnia 28 stycznia 2017 r. opisano, w jaki sposób częstuje się serem gości w litewskich ambasadach za granicą. Ser „Džiugas” promuje Litwę na całym świecie. W pewnym artykule omówiono nagrodę, którą ser otrzymał w Brukseli, i wspomniano, że ser „Džiugas” jest pierwszym litewskim serem, który znalazł uznanie w Azji. W artykule w „Lietuvos rytas” z dnia 18 marca 2017 r. stwierdzono, że ser „Džiugas” jest najwyżej ocenianym serem na Litwie ze względu na jego wyjątkowe, charakterystyczne tylko dla niego właściwości smakowe.

Opis sera „Džiugas” można znaleźć również w poświęconym serom magazynie „Good cheese 2013–2014” oraz w książce opublikowanej w 2015 r. na temat serów z całego świata (*World Cheese Book*, Dorling Kindersley Ltd, 2015, s. 352).

Na początku okresu wypasu, w maju, kiedy rozpoczyna się również produkcja sera „Džiugas”, w Telsze odbywa się festiwal „Dzień »Džiugas«”, podczas którego specjalny komitet ocenia organoleptyczne właściwości sera, który wyprodukowano w poprzednim roku i który dojrzewał przez 12 miesięcy. Można również pobierać próbki serów, które dojrzewały dłużej, a także porównywać ich kolor, smak, konsystencję i inne właściwości.

W 2013 r. w Telsze, Wilnie i Kłajpedzie ustanowiono Domy „Džiugas” [„Džiugas” *namai*], w których organizuje się degustacje sera i programy edukacyjne. W degustacjach tych wzięło udział już około 13 000 osób. Od 2016 r. w Domu „Džiugas” mieści się również muzeum sera „Džiugas”. Dzięki zorganizowanej na parterze wystawie odwiedzający mogą zaznajomić się z przemysłem mleczarskim w różnych momentach w przeszłości, poznać tradycyjne metody wytwarzania produktów mleczarskich na Żmudzi oraz historię produkcji twardego sera „Džiugas”. Dom „Džiugas” działa już w stolicy Żmudzi od kilku lat i jest jedną z najbardziej popularnych atrakcji w okręgu telszańskim. Informacje na temat Domu „Džiugas” jako miejsca do zwiedzenia można znaleźć w Żmudzkiem Centrum Informacji Turystycznej [Vl Žemaitijos turizmo informacijos centras].

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

<http://zum.lrv.lt/suris-dziugas-paraiska-su-produkto-specifikacija>
