

A BIZOTTSÁG VÉGREHAJTÁSI HATÁROZATA**(2019. január 16.)****egy elnevezés bejegyzése iránti, az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 49. cikke szerinti kérelemnek az Európai Unió Hivatalos Lapjában történő közzétételéről****„Džiugas” (OF)****(2019/C 28/03)**

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 50. cikke (2) bekezdésének a) pontjára,

mivel:

- (1) Litvánia az 1151/2012/EU rendelet 49. cikkének (4) bekezdése alapján kérelmet nyújtott be a Bizottsághoz a „Džiugas” elnevezés oltalma iránt.
- (2) A Bizottság az 1151/2012/EU rendelet 50. cikkével összhangban megvizsgálta a kérelmet, és arra a következtetésre jutott, hogy az megfelel a szóban forgó rendeletben meghatározott feltételeknek.
- (3) Annak érdekében, hogy az 1151/2012/EU rendelet 51. cikke szerint lehetőség legyen felszólalásra az Európai Unió Hivatalos Lapjában az említett rendelet 50. cikke (2) bekezdése a) pontjának megfelelően közzé kell tenni a „Džiugas” elnevezéshez kapcsolódó egységes dokumentumot és a termékleírás közzétételére való hivatkozást,

A KÖVETKEZŐKÉPPEN HATÁROZOTT:

Egyetlen cikk

A „Džiugas” (OF) elnevezéshez kapcsolódó, az 1151/2012/EU rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontjában említett egységes dokumentumot és az ugyanott említett, a termékleírás közzétételére vonatkozó hivatkozást e határozat melléklete tartalmazza.

Az 1151/2012/EU rendelet 51. cikkével összhangban e határozat közzététele jogot keletkeztet arra, hogy az e cikk első bekezdésében említett elnevezés bejegyzése ellen e határozatnak az Európai Unió Hivatalos Lapjában való közzététele időpontjától számított három hónapon belül kifogást emeljenek.

Kelt Brüsszelben, 2019. január 16-án.

a Bizottság részéről

Phil HOGAN

a Bizottság tagja

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

MELLÉKLET

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„DŽIUGAS”

EU-szám: PGI-LT-02372 – 2017.11.6.

OEM () OFJ (X)

1. Elnevezés

„Džiugas”

2. Kérelmező ország(ok)

Litvánia

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.3. osztály: Sajtok

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A közepesen zsíros, kemény „Džiugas” sajt tehéntejből készül, amelyet standardizálnak, pasztöröznek és enzimekkel megaltatnak, majd az alvadékból és sajtból álló masszát speciális módon dolgozzák fel és érlelik. A sajt készítése kizárólag a legeltetési időszakban nyert tehéntejből történik, amely a legjobb érzékszervi és mikrobiológiai mutatókat biztosítja a hosszú érlelésű sajtoknak.

1. táblázat. A „Džiugas” sajt érzékszervi mutatói

Mutató	Jellemzés
Szín	Legalább 12 hónapig érlelt sajt: krémes/sárgás, a kéreg mellett valamivel intenzívebb Legalább 18 hónapig érlelt sajt: a sárgástól a krémesig, a kéreg mellett valamivel intenzívebb (és zöldes árnyalatú) Legalább 24 hónapig érlelt sajt: a sárgástól a krémesig, a kéreg mellett valamivel intenzívebb matt zöldes Legalább 36 hónapig érlelt sajt: sárga, esetleg vörössárga vagy barna márványos árnyalattal, a kéreg mellett valamivel intenzívebb Legalább 48 hónapig érlelt sajt: sárga, esetleg narancssárga árnyalattal, a kéreg mellett valamivel intenzívebb Legalább 60 hónapig érlelt sajt: a sárgától a sötétsárgáig, vörössárga árnyalattal, a kéreg mellett a széleknél sötétebb, és észrevehetően intenzívebb színátmenettel. A sajtmassza vágásfelületén megjelenő sárga színű, narancssárga árnyalatú térszében a kalciumsó fehér kristályai láthatók.
Megjelenés	A lapos, hengeres sajtkorong méretei: magasság: 9,0–10,0 cm, átmérő: 22,0–24,0 cm, tömeg: 4,2–4,5 kg.
Vágásfelület	A sajt lyuk nélküli, bár alkalmanként szabálytalan lyukakat és finom repedések lehetnek benne. A kalciumsó és a tirozin aminosav apró, fehér és elkülönült kristályai is láthatók.
Íz és szag	A sajt telt, édes, ugyanakkor pikáns ízű, hő hatására enyhén gyümölcsös utóízekkel. Finoman friss, tejsavra és szárított sajtra emlékeztető aromával.
Állag	A sajtmassza kemény, de könnyen törik. Minél tovább érlelik, a sajt annál keményebbé válik és annál több roppanós kristályt tartalmaz.

2. táblázat. A „Džiugas” sajt fizikai és kémiai jellemzői

A mutató neve	Standard érték
A sajt szárazanyagának zsírtartalma (%)	39–40
Nedvességtartalom (%)	34–35
Étkezéssó-tartalom (%)	1,8–2,2

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

- kizárólag a legeltetési időszakban (májustól októberig) nyert tehéntej; az ekkor legeltetett tehenek nem kaphatnak semmilyen kiegészítő takarmányt,
- pálcika alakú tejsavbaktériumok (*Lactobacillus*) és gömb alakú termofil baktériumok (*Streptococcus*) starter kultúrái,
- a *Rhizomucor miehei* mikrogomba tenyészetéből nyert mikrobiológiai eredetű, proteáz típusú tejelvasztó enzim,
- étkezési só.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A tejkeverék előkészítése, a savó starter előállítása, a tejkeverék enzimes kicsapatása, az alvadék- és sajtszemcsék feldolgozása, valamint a sajt formázása, préselése, sózása és érlelése egyaránt a meghatározott földrajzi területen történik.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

—

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi területet az északnyugat-litvániai Szamogétföld Telšiai járásához tartozó Telšiai városa alkotja, és a Telšiai járásban (Litvánia) fekvő Ryskėnai, Degaičiai, Gadūnavas és Viešvėnai települések határolják.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Džiugas” sajt és a földrajzi terület közötti kapcsolat alapjául a termék jó hírneve szolgál, amelyet a helyi sajtkészítő mesterek e kemény sajt elkészítése és érlelése terén szerzett tapasztalata határoz meg.

A „Džiugas” sajtot Telšiai városában készítik, ahol egy Džiugo kalnas néven ismert földvár található. Az ősi legenda úgy tartja, hogy az építményt egy szamogétföldi hadúr, Džiugas tiszteletére nevezték el. A hiedelem szerint Džiugas erejének titka a tanyája pincéjében tartott sajtban rejtett, amelynek fogyasztásakor a hadúr rendkívüli erőre tett szert.

Régen csak tejsavbaktériumokkal megalvasztott tejet használtak Litvániában a túró készítéséhez. Az északnyugat-litvániai Žemaitija (Szamogétföld) területén azonban a mezőgazdasági termelők feleségei erjesztett sajtokat is tudtak készíteni szárított borjúgyomor felhasználásával. A Telšiai városában létrehozott „Alka” múzeumban láthatók azok a fából készült sajtformák, amelyeket a mezőgazdasági termelők feleségei az erjesztett sajtok készítéséhez használtak. A 18. századi krónikák szerint a szamogétföldiek jellegzetes ízű, aromájú, állagú és megjelenésű sajtot tudtak készíteni. A klaipėdai Sakala kiadóház által 1936-ban megjelentetett *Didžioji Virėja* című könyv leírja az egy vagy két évig érlelt házi kemény sajt készítésének receptjét.

A Telšiai egyházközség 1926. évi megalapításakor Telšiai városa lett Žemaitija kisebbségi és történelmi térségének fővárosa, napjainkban pedig a térség szellemi, kulturális, művészeti és tudományos központjaként ismert. Ez magyarázza, hogy miért éppen ebben a városban tömörültek régtől fogva a térség legjobb kézműves mesterei.

A sajtok és más tejtermékek régóta fontosak a térség lakosainak táplálkozásában. A térségben a 20. század eleje óta folyik a sajtok iparszerű gyártása. A szamogétföldiek számára hosszú út vezetett a kemény sajtok gyártásához. Az első tejüzem 1924-ben kezdte meg működését Telšiaiban, mégis 1985-ig kellett várni arra, hogy egy újonnan épített gyártóüzemben elinduljon a „Džiugas” alapjául szolgáló kemény sajtok kísérleti gyártása. Az előállított sajt mennyisége az új technikai kézikönyveknek és termék-leírásoknak köszönhetően 1994-től kezdett növekedni. A sajtgyártás mértékét tekintve komoly eltérések láthatók az egyes időszakokban. Az előállítás 2006-tól kezdett jelentősen növekedni, és ez a tendencia azóta is töretlen. Évente mintegy 10 000 tonna kemény sajt előállítása történik. A gyártási volumen növekedését a „Džiugas” sajt Dániába, Finnországba, Olaszországba és más országokba történő kivitele okozza. Litvániában ez a legismertebb és a leggyakrabban vásárolt kemény sajt.

A helyi kézműves mesterek egyedülálló szaktudása segítette az erre a területre jellemző termék létrehozásában. Egy 4 kg-os sajtkoronghoz mintegy 60 liter, a legteljesebb időszakban nyert tehéntej szükséges. Ez a tej biztosítja a legjobb érzékszervi és mikrobiológiai mutatókat a hosszú érlelésű sajtoknak. A sajt készítési folyamat részeként nagyon fontos a savóból előállított gyártási starterben biztosítani a *Lactobacillus* és a *Streptococcus* baktériumok optimális arányát. A gyártási startert a fermentációs starterből nyerik (ebben a savó erjesztése száraz fagyasztott starter felhasználásával történik). Ez a gyártási starter tenyésztés akár ötször is felhasználható. Minden soron következő gyártási starter erjesztését az előző gyártási starterrel végzik. A savóból készített minden gyártási starterben biztosítani kell a *Lactobacillus* és a *Streptococcus* baktériumok előírt arányát. A gyártási starterek készítése során a baktériumtenyésztések közötti arány enyhén eltérhet az előírt értéktől. A baktériumtenyésztések közötti állandó arány fenntartása érdekében ezért a tapasztalt sajt készítő a gyártási starter (savó) pasztörözését és a folyamat időtartamát szabályozzák. Emellett a savó startert (savót) automatizált mód helyett kézzel, a fűtő- vagy hűtőselepek szabályozása útján pasztörözik.

A „Džiugas” sajt előállításának nagyon fontos fázisa az érlelés, amelyet szintén nagyon meghatároz a sajt készítő szakértelme. Érlelése során a „Džiugas” sajtot speciális tárolóedényekben függőlegesen helyezik el folyamatosan forgó, kerek rudakon. A „Džiugas” sajtot háromnaponta mintegy 60 °-kal forgatják el kézzel annak érdekében, hogy a sajt korong nedvességtartalmának csökkenése közben biztosítani tudják a sajt oldalsó felületeinek sima és egyenletesen száraz jellegét. Ily módon az érlelési fázis végére megtörténik a sajt 360 °-kal való elforgatása, ezáltal biztosítva a „Džiugas” sajt minőségi mutatóinak állandóságát. A helyi sajt készítő szakértelmének köszönhetően jelennek meg a „Džiugas” sajtot megkülönböztető speciális jellemzők, amelyek a termék jó hírnevét is meghatározzák.

A „Džiugas” sajt jó hírneve a következőkön alapul: (1) a Litvániában és szerte a világon elnyert számos díj; (2) ez a sajt a litván élelmiszerek jelképévé vált, és a külföldi vendégek is gyakran ezt kapják ajándékba; (3) a sajt ismertsége nem csupán ízjellemzőinek, hanem az aktívan fejlesztett oktatási tevékenységeknek és a sajt fogyasztási kultúra előmozdításának is köszönhető.

1998 és 2017 között a sajt 51 díjat nyert, amelyek közül néhányat érdemes megemlíteni. A sajt Litvániában először 1998-ban nyerte el az év terméke címet, majd a következő évben megrendezett „AgroBalt’99” nemzetközi kiállításon aranyérmeket kapott. 2009 óta minden évben versenyt rendeznek a legnépszerűbb termék kiválasztására. A verseny különböző kategóriákban induló termékek nevezése az ország kiskereskedelmi láncában mért fogyasztói választások és eladási eredmények, valamint minőségi kritériumok alapján történik. Immár hatodik éve folyamatosan a „Džiugas” sajt kapja az első díjat és az év legnépszerűbb termékének járó elismerést.

A sajt 2005-ben az oroszországi „Prodexpo” kiállításon nyerte az első nemzetközi aranyérmét, majd ugyanazon a kiállításon 2008-ban, 2010-ben és 2014-ben is aranyérmes lett. A szentpétervári „Peterfood-2010” nemzetközi szakkiállításon megkapta a legnépszerűbb terméknek járó tanúsítványt. A Kiváló Íz Díj odaítélését megelőzően a brüsszeli Nemzetközi Íz és Minőség Intézet (iTQi) által 2011-ben szervezett étel- és ital-kóstoló versenyen a sajt két csillagot kapott, majd ezt 2013-ban megismételte, 2014-ben azonban egy 36 hónapig érlelt „Džiugas” sajt először érte el a lehető legjobb minősítést: hármat a maximálisan adható három aranycsillagból. A 2015-ben és 2016-ban ismét begyűjtött három aranycsillag nyomán a sajt elnyerte a KRISTÁLY ÍZ DÍJAT; ezt csak azon termékek kaphatják, amelyek három egymást követő évben hármat szereznek a maximálisan adható három aranycsillagból.

A németországi „Goldener Preis – 2011”, az Egyesült Királyságban 2012-ben rendezett Nemzetközi Sajtbiennálé (International Cheese Awards) és a 2012. évi moszkvai World Food kiállítás egyaránt aranyérmekkel díjazta a „Džiugas” sajtot. A 2013. évi SIAL CHINA élelmiszeripari szakkiállításon a sajt elnyerte a SIAL innovációs nagydíjat. A 2014-ben Lengyelországban megrendezett 18. „EuroGastro” nemzetközi vásáron a 24 hónapig érlelt „Džiugas” sajtot választották a legjobb terméknek. A „Džiugas” kapta a svájci székhelyű ICERTIAS nemzetközi minősítő szervezet 2015. évi „Best Buy” díját, a 36 hónapig érlelt sajtot pedig a „Premio Roma 2017” keretén belül részesítették elismerésben.

Sajátos ízének köszönhetően a „Džiugas” sajt a litván élelmiszeripari termékek egyik szimbólumává vált, amelyet izletes ajándékként gyakran visznek külföldi barátoknak vagy üzleti partnereknek, illetve külföldön élő rokonoknak. Litvánia elnöke ezt a sajtot adja ajándékba a külföldi államok vezetőinek. Dalia Grybauskaitė litván elnök egy litván „Džiugas” sajtot adott ajándékba, amikor 2013-ban gratulált Angela Merkel német kancellár választási győzelméhez. A *Stilius* magazin 2013. október 15-én megjelent cikke pozitívan értékelte a Žemaitija térségből származó „Džiugas” sajt németországi fogadtatását, majd a *Lietuvos rytas* napilap egy 2014. május 3-i cikke arról értekezett, hogy a „Džiugas” sajt globális jó hírneve a következetes termékminőség fenntartására kötelezi az előállítókat. A kemény sajtok „királyaként” emlegetett „Džiugas” sajt különös népszerűségnek örvend a fogyasztók körében. 2016. szeptember 1-jei számában a *Draugas* napilap örömet fejezte ki amiatt, hogy a litván „Džiugas” sajt már az USA fogyasztói számára is elérhető. A *Lietuvos rytas* napilap egy 2017. január 28-i cikkében arról írt, hogy miként kapnak a sajtból Litvánia külföldi nagykövetségeinek vendégei. A „Džiugas” sajt az egész világon népszerűsíti Litvániát. Egy cikk beszámol a sajtnek Brüsszelben adott díjról és megemlíti, hogy a „Džiugas” az első litván sajt, amely ázsiai elismerésben részesült. A *Lietuvos rytas* 2017. március 18-i számának egyik cikke szerint az egyedül rá jellemző kivételes ízvilág miatt a „Džiugas” a legmagasabb minősítésű sajt Litvániában.

A „Džiugas” bemutatása megtalálható a sajtoknak szentelt *Good cheese 2013-2014* című magazinban és a világ sajtjairól 2015-ben kiadott könyvben is (Dorling Kindersley Ltd, *World Cheese Book*, 2015, 352. o.).

A legeltetési idény májusi indulásakor, amely egyúttal a „Džiugas” sajt előállításának a kezdete is, Telšiaiában megrendezik a „Džiugas Nap” fesztivált, ahol egy különbözőség értékeli az egy évvel korábban készült és 12 hónapig érlelt sajt érzékszervi jellemzőit. Az ennél hosszabb ideig érlelt sajtokból is mintát vehetnek, hogy összehasonlítsák színiüket, ízüket, textúrájukat és egyéb tulajdonságaikat.

2013-ban „Džiugas” Házak [„Džiugas” namai] nyíltak Telšiaiában, Vilniusban és Klaipėdában, ahol sajtóstolókat és oktatási programokat szerveznek. Ezekon a kóstolókon eddig mintegy 13 000 fő vett részt. 2016-ban az egyik „Džiugas” Ház egy „Džiugas” múzeumnak is helyet adott. A földszinten létrehozott kiállítás bemutatja a látogatóknak az egyes történelmi korok tejiparát, a Žemaitija térségre jellemző tejtermék-készítési hagyományokat, valamint a „Džiugas” kemény sajt készítésének történetét. Žemaitija fővárosában már évek óta működik és a Telšiai járás egyik legnépszerűbb látványosságának számít a „Džiugas” Ház. A „Džiugas” Ház látogathatóságáról a szamogétföldi idegenforgalmi tájékoztatói központ [VĮ Žemaitijos turizmo informacijos centras] ad felvilágosítást.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

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