

**Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014**

(2023/C 53/05)

Informacja ta zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 <sup>(1)</sup>

**Powiadomienie o zatwierdzeniu zmiany standardowej w specyfikacji produktu oznaczonego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym pochodzącego z państwa członkowskiego (Rozporządzenie (UE) nr 1151/2012)**

„Džiugas”

Nr UE PGI-LT-02372-AM01-8.11.2022

ChOG (x) ChNP ( )

**1. Nazwa produktu**

„Džiugas”

**2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Litwa

**3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa Republiki Litewskiej

**4. Opis zatwierdzonych zmian**

*Zmiana 1:*

Pkt 4 obowiązującej specyfikacji i pkt 3.2 jednolitego dokumentu mają następujące brzmienie:

„4. Opis produktu

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.”

Tekst ten otrzymuje następujące brzmienie:

„4. Opis produktu

Ser »Džiugas« jest 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.”

Uzasadnienie

Opis sera znajdujący się w tym punkcie został zmieniony, a sera nie klasyfikuje się już pod względem zawartości tłuszczu i twardości, tj. usunięto określenia „półtłusty” i „twardy”. Zgodnie z zarządzeniem nr 3D-335 litewskiego ministra rolnictwa z dnia 13 czerwca 2008 r. zatwierdzającym wykaz wymogów jakościowych dotyczących serów określenia te nie są obowiązkowe i mogą mieć charakter uzupełniający.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

## Zmiana 2:

Tabela 1 (Wskaźniki organoleptyczne sera „Džiugas”) w pkt 4 obowiązującej specyfikacji i w pkt 3.2 jednolitego dokumentu ma następujące brzmienie:

„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
Barwa	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.”

Tekst ten otrzymuje następujące brzmienie:

„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. Ser dojrzewający przez co najmniej 100 miesięcy: intensywnie ciemnożółta, z pomarańczowym odcieniem blisko skórki, zauważalnie bardziej intensywna gradacja barw i znacznie bogatsza kolorystyka. Ser dojrzewający przez co najmniej 120 miesięcy: intensywnie żółta, z bardzo intensywną gradacją barw blisko skórki i bardziej intensywnymi czerwonożółtymi lub pomarańczowymi odcieniami.

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, <b>a charakterystyczny dla kwasu mlekowego posmak sera jest wolny od jakiegokolwiek obcego zapachu lub smaku.</b>
Konsystencja	Masa serowa jest twarda, ale łatwo się łamie. W miarę dojrzewania ser staje się twardszy i zawiera bardziej chrupiące kryształy.”

#### Uzasadnienie

Do specyfikacji dodano opisy barw sera „Džiugas” dojrzewającego przez co najmniej 100 i 120 miesięcy.

Zmieniono opis smaku i zapachu sera. Celem tej zmiany jest przedstawienie wspólnej charakterystyki typowego dla sera smaku i zapachu, obejmującej wszystkie poziomy dojrzałości.

#### Zmiana 3:

Tabela 2 (Właściwości fizyczne i chemiczne sera „Džiugas”) w pkt 4 obowiązującej specyfikacji i w pkt 3.2 jednolitego dokumentu ma następujące brzmienie:

„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”.

Tekst ten otrzymuje następujące brzmienie:

„Tabela 2. Właściwości fizyczne i chemiczne sera »Džiugas«

Nazwa wskaźnika	Wartość standardowa
Zawartość tłuszczu w suchej masie sera (%)	40 ± 3
Wilgotność (%)	34 ± 3
Zawartość soli kuchennej (%)	2,0-0,4”.

#### Uzasadnienie

Zmieniono limity parametrów fizykochemicznych sera „Džiugas”. Zmiany te mają częściowo związek z dodaniem serów o bardzo długim okresie dojrzewania, tj. serów dojrzewających przez co najmniej 100 lub 120 miesięcy. Sery o takim okresie dojrzewania muszą mieć niższą zawartość wilgoci, ponieważ ich przewidywany okres dojrzewania jest dłuższy niż w przypadku pozostałych wymienionych serów. Ponadto, aby zapewnić niezmienną zawartość wilgoci o bardzo długim okresie dojrzewania, czas solenia musi być dłuższy. W związku z tym zmieniono maksymalną zawartość soli, o której mowa w tabeli właściwości fizycznych i chemicznych. Zmieniono maksymalną zawartość wilgoci w serze, aby dostosować ją do potrzeb różnych rynków krajowych.

Obniżono minimalną zawartość soli zgodnie z zaleceniami mającymi na celu zmniejszenie spożycia soli i umożliwienie dystrybucji produktu wśród szerszego grona konsumentów.

*Zmiana 4:*

Pkt 7 (metoda produkcji, surowce) obowiązującej specyfikacji i pkt 3.3 (surowce) jednolitego dokumentu mają następujące brzmienie:

„Surowce:

- 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.”

Tekst ten otrzymuje następujące brzmienie:

„Surowce:

- 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, sól kuchenna.”

*Uzasadnienie*

Zmieniono opis enzymu mikrobiologicznego koagulującego mleko. Celem tej zmiany jest przedstawienie krótszego, ogólnego opisu enzymu bez określania rodzaju enzymu i sposobu jego otrzymywania.

*Zmiana 5:*

Pkt 7 obowiązującej specyfikacji (metoda produkcji, produkcja, 1. Produkcja i koagulacja roztworu mleka) ma następujące brzmienie:

„1. Przygotowanie i koagulacja roztworu mleka:

Zebrane mleko surowe jest oddzielane, klarowane i normalizowane w sposób pozwalający na osiągnięcie zawartości tłuszczu w suchej masie dojrzalego sera określonej w punkcie 4. Roztwór mleka jest pasteryzowany w temperaturze  $74 \pm 2$  °C przez 20 sekund. Po pasteryzacji roztwór mleka można przechowywać w temperaturze nieprzekraczającej 10 °C przez nie dłużej niż 18 godzin”.

Tekst ten otrzymuje następujące brzmienie:

„1. Przygotowanie i koagulacja roztworu mleka:

Zebrane mleko surowe jest oddzielane, klarowane i normalizowane w sposób pozwalający na osiągnięcie zawartości tłuszczu w suchej masie dojrzalego sera określonej w punkcie 4. Roztwór mleka poddaje się pasteryzacji w temperaturze **co najmniej 72,5 °C** przez 20 s. Po pasteryzacji roztwór mleka można przechowywać w temperaturze nieprzekraczającej 10 °C przez nie dłużej niż 18 godzin”.

*Uzasadnienie*

Zmieniono limit temperatury pasteryzacji mleka. Celem tej zmiany jest ustalenie bardziej rygorystycznego limitu minimalnej temperatury pasteryzacji mleka. Temperatura ta decyduje o parametrach jakościowych i dotyczących bezpieczeństwa żywności.

*Zmiana 6:*

Pkt 7 (metoda produkcji, produkcja, 2. Koagulacja mleka) obowiązującej specyfikacji ma następujące brzmienie:

„2. Koagulacja mleka:

roztwór mleka przeznaczony do produkcji sera »Džiugas« podgrzewa się do temperatury 32–34 °C. Podczas inokulacji roztworu mleka do maszyny serowarskiej dodaje się płynny starter bakterii kwasu mlekowego (przygotowany zgodnie z procedurą opisaną poniżej) w ilości od 1,5 do 2,0 % roztworu, a także mrożony starter termofilnych bakterii *Streptococcus thermophilus*. Po napełnieniu maszyny serowarskiej roztworem mleka dodaje się enzym koagulujący mleko z klasy proteaz pochodzenia mikrobiologicznego. Po dodaniu enzymu roztwór mleka jest dokładnie mieszany i pozostawiany w celu koagulacji”.

Tekst ten otrzymuje następujące brzmienie:

„2. Koagulacja mleka:

roztwór mleka przeznaczony do produkcji sera »Džiugas« podgrzewa się do temperatury 32–34 °C. Podczas inokulacji roztworu mleka do maszyny serowarskiej dodaje się płynny starter bakterii kwasu mlekowego (przygotowany zgodnie z procedurą opisaną poniżej) w ilości **do** 2,0 % roztworu, a także mrożony starter termofilnych bakterii *Streptococcus thermophilus*. Po napełnieniu maszyny serowarskiej roztworem mleka dodaje się enzym koagulujący mleko z klasy proteaz pochodzenia mikrobiologicznego. Po dodaniu enzymu roztwór mleka jest dokładnie mieszany i pozostawiany w celu koagulacji”.

Uzasadnienie

Zmieniono ilość płynnego startera bakterii kwasu mlekowego stosowanego do koagulacji mleka. Celem tej zmiany jest podkreślenie, że ilość użytego startera zależy od działania przygotowanego wcześniej startera, składu i właściwości mleka oraz czasu produkcji. Ilość startera nie może przekraczać 2 %.

Zmiana 7:

Pkt 7 (metoda produkcji, produkcja, 3. Produkcja płynnego startera bakterii kwasu mlekowego) ma następujące brzmienie:

„3. Produkcja płynnego startera bakterii kwasu mlekowego:

Do produkcji startera wykorzystuje się pozostałości serwatki. Wybiera się ją, kierując się jakością i składem: zawartość suchej masy: 6,3–6,5 %; zawartość laktozy: 4,60–4,65 %; zawartości tłuszczu: 0,18–0,25 %; zawartość białka: 0,75–0,85 %. W pierwszej kolejności przygotowuje się zakwas serwatkowy do fermentacji: serwatkę pasteryzuje się, schładza do temperatury koagulacji i koaguluje przy użyciu suchego mrożonego startera. Następnie przygotowuje się starter produkcyjny: serwatkę pasteryzuje się, schładza do temperatury koagulacji i dodaje 2 % startera fermentacyjnego”.

Tekst ten otrzymuje następujące brzmienie:

„3. Produkcja płynnego startera bakterii kwasu mlekowego:

Do produkcji startera wykorzystuje się pozostałości serwatki. Wybiera się ją, kierując się jakością i składem: zawartość suchej masy: **co najmniej** 6,3 %. W pierwszej kolejności przygotowuje się zakwas serwatkowy do fermentacji: serwatkę pasteryzuje się, schładza do temperatury koagulacji i koaguluje przy użyciu suchego mrożonego startera. Następnie przygotowuje się starter produkcyjny: serwatkę pasteryzuje się, schładza do temperatury koagulacji i dodaje **do** 2 % startera fermentacyjnego”.

Uzasadnienie

Zmieniono opis produkcji płynnego startera bakterii kwasu mlekowego. Celem tej zmiany jest podkreślenie, że przy produkcji startera ważne jest, aby minimalna zawartość suchej masy wynosiła 6,3 %. Z wieloletniego doświadczenia serowarów wynika, że zawartość suchej masy odgrywa kluczową rolę w określaniu wskaźników startera produkcyjnego.

Zmieniono ilość płynnego startera bakterii kwasu mlekowego stosowanego do koagulacji mleka. Celem tej zmiany jest podkreślenie, że ilość użytego startera zależy od działania przygotowanego wcześniej startera, składu i właściwości mleka oraz czasu produkcji. Ilość startera nie może przekraczać 2 %.

Zmiana 8:

Pkt 7 (metoda produkcji, produkcja, 4. Obróbka skrzepu i ziaren sera) obowiązującej specyfikacji ma następujące brzmienie:

„4. Obróbka skrzepu i ziaren sera:

Czas koagulacji roztworu mleka wynosi 25–35 minut. Jeśli skrzep jest dość sztywny, a przy łamaniu nie rozpada się na drobne płatki o ostrych krawędziach i nadal ma wyraźnie klarowną serwatkę, jest gotowy do krojenia. Skrzep kroi się na kawałki o wielkości ziaren wynoszącej 0,7–1,0 cm. Krojenie trwa 10 minut. Ziarna sera podgrzewa się po raz drugi, podnosząc temperaturę z 33 °C do 50 °C przez 50 minut. Całkowity czas drugiego podgrzewania nie przekracza 1 godziny”.

Tekst ten otrzymuje następujące brzmienie:

„4. Obróbka skrzepu i ziaren sera:

Czas koagulacji roztworu mleka wynosi od **15** do 35 minut. Jeśli skrzep jest dość sztywny, a przy łamaniu nie rozpada się na drobne płatki o ostrych krawędziach i nadal ma wyraźnie klarowną serwatkę, jest gotowy do krojenia. Skrzep kroi się na kawałki o wielkości ziaren wynoszącej 0,7–1,0 cm. Krojenie trwa **do 15 minut**. Ziarna sera podgrzewa się po raz drugi, podnosząc temperaturę z 33 °C do 50 °C przez **45–55** minut. Całkowity czas drugiego podgrzewania nie przekracza 1 godziny”.

Uzasadnienie

Zmieniono sposób obróbki skrzepu i ziaren sera, tj. dostosowano czas koagulacji i krojenia. Zmiany te dotyczą wielkości krojonych ziaren skrzepu i twardości skrzepu, które zależą od czasu produkcji oraz składu i właściwości mleka.

Zmiana ta wynika z dostosowania czasu drugiego podgrzewania ziaren sera; czas ten zależy od temperatury, do której podgrzewa się ziarna. Ziaren sera nie można podgrzewać po raz drugi do temperatury przekraczającej 50 °C.

*Zmiana 9:*

Pkt 7 (metoda produkcji, produkcja, 6. Solenie sera) obowiązującej specyfikacji ma następujące brzmienie:

„6. Solenie sera:

Sery soli się w zbiornikach solankowych przez okres do 6 dni. Temperatura solanki w zbiornikach wynosi 8–12 °C, a pH 4,5–5,2. Stężenie soli w solance wynosi 18–22 %”.

Tekst ten otrzymuje następujące brzmienie:

„6. Solenie sera:

Sery soli się w zbiornikach solankowych przez okres do **8** dni. Temperatura solanki w zbiornikach wynosi 8–12 °C, a pH 4,5–**5,4**.

Stężenie soli w solance wynosi 18–22 %”.

Uzasadnienie

Przedstawiono bardziej szczegółowy opis procesu solenia sera, tj. zmieniono czas trwania solenia oraz dopuszczalne wartości pH solanki. Zmiana czasu solenia związana jest z dodaniem do specyfikacji serów dojrzewających przez co najmniej 100 miesięcy oraz serów dojrzewających przez co najmniej 120 miesięcy. Ze względu na dłuższy okres dojrzewania i niższą zawartość wilgoci te dojrzałe sery należy solić w zbiornikach solankowych przez dłuższy czas, aby produkt końcowy spełniał wymogi określone w pkt 4.

Zmieniono wartość pH solanki, ponieważ w momencie umieszczenia w niej serów może ona wynosić nawet 5,4.

*Zmiana 10:*

Pkt 7 (metoda produkcji, produkcja, 7. Dojrzewanie i przechowywanie sera) obowiązującej specyfikacji ma następujące brzmienie:

„7. Dojrzewanie i przechowywanie sera:

Dojrzewanie sera odbywa się w temperaturze 10–12 °C przy wilgotności względnej wynoszącej 80–85 % przez okres nie dłuższy niż 30 dni, aż ser osiągnie wilgotność wynoszącą 34–35 %. Następnie kręgi sera zamyka się próżniowo w workach z tworzywa sztucznego. Ser dojrzewa przez 12–60 miesięcy w temperaturze 8 °C i wilgotności względnej wynoszącej 70–85 %. Podczas dojrzewania sery przechowuje się w pomieszczeniach, w których temperatura wynosi 2–6 °C”.

Tekst ten otrzymuje następujące brzmienie:

„7. Dojrzewanie i przechowywanie sera:

Dojrzewanie sera odbywa się w temperaturze 10–12 °C przy wilgotności względnej wynoszącej 80–85 % przez okres nie dłuższy niż 30 dni, do momentu **spełnienia wymogów określonych w pkt 4**. Następnie kręgi sera zamyka się próżniowo w workach z tworzywa sztucznego. Ser dojrzewa przez 12 do **120** miesięcy w temperaturze **nieprzekraczającej 10 °C**. Podczas dojrzewania sery przechowuje się w pomieszczeniach, w których temperatura wynosi 2–6 °C.”

#### Uzasadnienie

Doprecyzowano proces dojrzewania i przechowywania sera, tj. odniesiono się do tabeli właściwości fizycznych i chemicznych sera „Džiugas”, a ponadto uwzględniono maksymalny okres dojrzewania, zmieniono temperaturę, w której dojrzewają sery pakowane, oraz zrezygnowano z podawania wilgotności względnej.

Zmieniono temperaturę, aby zapewnić bardziej równomierny proces dojrzewania sera. Zrezygnowano z podawania wilgotności względnej, ponieważ sery dojrzewają w opakowaniu. Parametr ten nie ma zatem wpływu na produkt końcowy.

#### Zmiana 11:

Pkt 8 obowiązującej specyfikacji (związek z obszarem geograficznym; związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu) i pkt 5 jednolitego dokumentu (związek z obszarem geograficznym) mają następujące brzmienie:

„Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu

Starter produkcyjny otrzymuje się z przygotowanego startera fermentacyjnego (do fermentacji serwatki używa się liofilizowanych kultur starterowych), który można hodować nawet pięć razy. Ponadto zakwas serwatkowy (serwatka) poddaje się ręcznej, a nie automatycznej pasteryzacji przez regulowanie zaworów ogrzewania lub chłodzenia.

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”.

Tekst ten otrzymuje następujące brzmienie:

„Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu

Starter produkcyjny otrzymuje się z przygotowanego startera fermentacyjnego (do fermentacji serwatki używa się liofilizowanych kultur starterowych), który można hodować nawet **dziesięć** razy. **Zakwas serwatkowy (serwatkę) poddaje się automatycznej pasteryzacji.**

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 najmniej dwa razy w tygodniu.**”

#### Uzasadnienie

Zmieniono liczbę kultywacji płynnego startera bakterii kwasu mlekowego. Uściślono również, że zakwas serwatkowy (serwatkę) poddaje się automatycznej pasteryzacji.

Zwiększono liczbę kultywacji, aby zapewnić stały stosunek kultur starterowych, dzięki ulepszeniom urządzeń umożliwiającym automatyczne przeprowadzanie pasteryzacji.

Zmieniono częstotliwość obracania sera podczas dojrzewania, aby boczne powierzchnie sera były gładkie i bardziej równomiernie wysuszone, a częstotliwość obracania była bardziej jednolita.

Zmiany uznano za nieznaczne, ponieważ nie dotyczą one podstawowych właściwości produktu, nie zmieniają związku z obszarem geograficznym ani samego obszaru geograficznego, nie obejmują zmiany nazwy produktu ani jakiegokolwiek części nazwy, nie mają wpływu na określony obszar geograficzny i nie zwiększają zakresu ograniczeń dotyczących handlu produktem lub surowcami do jego wytwarzania na podstawie art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych oraz sekcji 5 wniosku w załączniku VII do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiającego zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „Džiugas”

Nr UE: PGI-LT-02372-AM01 – 8.11.2022

## ChOG (x) ChNP ( )

## 1. Nazwa

„Džiugas”

## 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

Ser „Džiugas” jest 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. Ser dojrzewający przez co najmniej 100 miesięcy: intensywnie ciemnożółta, z pomarańczowym odcieniem blisko skórki, zauważalnie bardziej intensywna gradacja barw i znacznie bogatsza kolorystyka. Ser dojrzewający przez co najmniej 120 miesięcy: intensywnie żółta, z bardzo intensywną gradacją barw blisko skórki i bardziej intensywnymi czerwono-żółtymi lub pomarańczowymi odcieniami.
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, a charakterystyczny dla kwasu mlekowego posmak sera jest wolny od jakiegokolwiek obcego zapachu lub smaku.
Konsystencja	Masa serowa jest twarda, ale łatwo się łamie. W miarę dojrzewania ser staje się twardszy i zawiera bardziej chrupiące kryształy.

Tabela 1.

**Właściwości fizyczne i chemiczne sera „Džiugas”**

Nazwa wskaźnika	Wartość standardowa
Zawartość tłuszczu w suchej masie sera (%)	40 ± 3
Wilgotność (%)	34 ± 3
Zawartość soli kuchennej (%)	2,0 ± 0,4

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych) i pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

- 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 pochodzenia mikrobiologicznego, – 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.*

—

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

—

4. **Zwięzłe 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 wzgórze nazwano na cześć Džiugasa, żmudzkiego wojownika. Uważano, że tajemnicą siły Džiugasa był przechowywany w piwnicy jego gospodarstwa ser, którego spożywanie dawało mu nadzwyczajną moc.

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 żmudzkie „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, kulturalnym, artystycznym, edukacyjnym 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 od dawna stanowią podstawę diety mieszkańców regionu. Branża serowa istnieje w tym regionie 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., wraz z pojawieniem się nowych wskazań i specyfikacji technicznych. Skala produkcji sera podlegała znaczącym wahaniom na przestrzeni lat. 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), który można hodować nawet dziesięć 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. Zakwas serwatkowy poddaje się automatycznej pasteryzacji. 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 najmniej dwa razy w tygodniu. 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) sława sera wynika nie tylko z jego smaku, ale także z aktywnego rozwoju działalności edukacyjnej i promocii 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” zorganizowanym 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 przyjaciółom 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” twardej serów i jest on szczególnie ulubionym produktem wśród konsumentów. W wydaniu z dnia 1 września 2016 r. w gazecie „Draugas” pozytywnie oceniono fakt, że litewski ser „Džiugas” można teraz znaleźć na stołach w USA. W artykule w gazecie „Lietuvos rytas” z dnia 28 stycznia 2017 r. opisano, w jaki sposób częściej 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 i niepowtarzalne 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, 352 s.).

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 dojrzał 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 rozporządzenia)

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