Veröffentlichung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder geschützten geografischen Angabe im Sektor Agrarerzeugnisse und Lebensmittel gemäß Artikel 6b Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission

(2023/C 53/05)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 6b Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission ⁽¹⁾ veröffentlicht.

Mitteilung eines Mitgliedstaats über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder einer geschützten geografischen Angabe (Verordnung (EU) Nr. 1151/2012)

„Džiugas“

EU Nr.: PGI-LT-02372-AM01-8.11.2022

g. g. A. (x) g. U. ()

1. Name des Erzeugnisses

„Džiugas“

2. Mitgliedstaat, zu dem das geografische Gebiet gehört

Litauen

3. Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt

Landwirtschaftsministerium der Republik Litauen

4. Beschreibung der genehmigten Änderungen(en)

Änderung 1:

Nummer 4 der geltenden Spezifikation und Punkt 3.2 des Einzigsten Dokuments lauten wie folgt:

„4. Beschreibung des Erzeugnisses

„Džiugas“ ist ein halbfetter Hartkäse aus Kuhmilch, die standardisiert, pasteurisiert und mittels Enzymen dickgelegt wird. Anschließend werden auf den Käsebruch und die Käsemasse besondere Verarbeitungs- und Reifeverfahren angewendet. Der Käse wird ausschließlich aus während der Weidesaison gewonnener Kuhmilch hergestellt, die langreifenden Käsen die besten organoleptischen und mikrobiologischen Eigenschaften verleiht.“

Dieser Text wurde wie folgt geändert:

„4. Beschreibung des Erzeugnisses

„Džiugas“ ist ein Käse aus Kuhmilch, die standardisiert, pasteurisiert und mittels Enzymen dickgelegt wird. Anschließend werden auf den Käsebruch und die Käsemasse besondere Verarbeitungs- und Reifeverfahren angewendet. Der Käse wird ausschließlich aus während der Weidesaison gewonnener Kuhmilch hergestellt, die langreifenden Käsen die besten organoleptischen und mikrobiologischen Eigenschaften verleiht.“

Begründung

Die Beschreibung des Käses unter dieser Nummer wurde geändert und der Käse wird nicht mehr nach Fettgehalt und Härte eingestuft, d. h. die Begriffe „halbfett“ und „Hartkäse“ wurden gestrichen. Gemäß dem Erlass Nr. 3D-335 des litauischen Landwirtschaftsministers vom 13. Juni 2008 zur Genehmigung der Liste der Qualitätsanforderungen für Käse sind diese Klassifizierungen nicht obligatorisch, können aber zusätzlich angegeben werden.

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

Änderung 2:

Tabelle 1 (Organoleptische Indikatoren von „Džiugas“) unter Nummer 4 der geltenden Spezifikation und Punkt 3.2 des Einzigsten Dokuments lautet wie folgt:

„Tabelle 1: Organoleptische Indikatoren von ‚Džiugas‘

Indikator	Beschreibung und Eigenschaften
Farbe	Käse mit einer Reifezeit von mindestens 12 Monaten: cremefarben/gelblich, etwas intensiver nahe der Rinde Käse mit einer Reifezeit von mindestens 18 Monaten: gelblich bis cremefarben, etwas intensiver (und mit Grünstich) nahe der Rinde Käse mit einer Reifezeit von mindestens 24 Monaten gelblich bis cremefarben, mit etwas intensiverem, mattem Grünstich nahe der Rinde Käse mit einer Reifezeit von mindestens 36 Monaten: gelb, gegebenenfalls mit rötlich-gelbem oder hellbraunem Stich, etwas intensiver nahe der Rinde Käse mit einer Reifezeit von mindestens 48 Monaten: gelb, gegebenenfalls mit Orangestich, etwas intensiver nahe der Rinde
Farbe	Käse mit einer Reifezeit von mindestens 60 Monaten: Schattierungen von gelb bis dunkelgelb mit rötlich-gelbem Stich, nahe der Rinde dunkler und mit deutlich intensiverer Färbung. Beim Aufschnitt der Käsemasse zeigt sich ein gelber Teig mit Orangestich, der sichtbare weiße Kalziumsalzkristalle enthält.
Aussehen	Abmessungen des flachen, zylindrischen Käselais: Höhe 9,0-10,0 cm, Durchmesser 22,0-24,0 cm, Gewicht 4,2-4,5 kg.
Querschnitt	Der Käse hat keine Lochung, weist aber gelegentlich unregelmäßige, kleine Öffnungen und feine Risse auf. Einzelne kleine weiße Kalziumsalz- und Aminosäure-Tyrosin-Kristalle sind ebenso sichtbar.
Geschmack und Geruch	Der Käse hat einen intensiven, süßen und zugleich herben Geschmack sowie einen warmen und leicht fruchtigen Nachgeschmack. Sein Geruch ist dezent frisch, mit Aromen von Milchsäure und getrocknetem Käse.
Konsistenz	Die Käsemasse ist hart, bricht jedoch leicht. Je länger der Käse gereift ist, desto härter und reicher an Kristallen ist er.“

Dieser Text wurde wie folgt geändert:

„Tabelle 1: Organoleptische Indikatoren von ‚Džiugas‘

Indikator	Beschreibung und Eigenschaften
Farbe	Käse mit einer Reifezeit von mindestens 12 Monaten: cremefarben/gelblich, etwas intensiver nahe der Rinde Käse mit einer Reifezeit von mindestens 18 Monaten: gelblich bis cremefarben, etwas intensiver (und mit Grünstich) nahe der Rinde Käse mit einer Reifezeit von mindestens 24 Monaten: gelblich bis cremefarben, mit etwas intensiverem, mattem Grünstich nahe der Rinde Käse mit einer Reifezeit von mindestens 36 Monaten: gelb, gegebenenfalls mit rötlich-gelbem oder hellbraunem Stich, etwas intensiver nahe der Rinde Käse mit einer Reifezeit von mindestens 48 Monaten: gelb, gegebenenfalls mit Orangestich, etwas intensiver nahe der Rinde Käse mit einer Reifezeit von mindestens 60 Monaten: Schattierungen von gelb bis dunkelgelb mit rötlich-gelbem Stich, nahe der Rinde dunkler und mit deutlich stärkerer Farbabstufung. Beim Aufschnitt der Käsemasse zeigt sich ein gelber Teig mit Orangestich, der sichtbare weiße Kalziumsalzkristalle enthält. Käse mit einer Reifezeit von mindestens 100 Monaten: intensiv dunkelgelb, mit einem Orangestich nahe der Rinde, einer deutlich ausgeprägteren Farbabstufung und wesentlich kräftigeren Farben. Käse mit einer Reifezeit von mindestens 120 Monaten: tiefgelb, mit einer sehr ausgeprägten Farbabstufung nahe der Rinde und einem intensiveren rötlich-gelben oder orangen Stich.

Aussehen	Abmessungen des flachen, zylindrischen Käselais: Höhe 9,0-10,0 cm, Durchmesser 22,0-24,0 cm, Gewicht 4,2-4,5 kg.
Querschnitt	Der Käse hat keine Lochung, weist aber gelegentlich unregelmäßige, kleine Öffnungen und feine Risse auf. Einzelne kleine weiße Kalziumsalz- und Aminosäure-Tyrosin-Kristalle sind ebenso sichtbar.
Geschmack und Geruch	Der Käse hat einen intensiven, süßen und zugleich herben Geschmack, und die für den Käse charakteristische Milchsäure ist frei von jeglichem Fremdgeruch oder -geschmack.
Konsistenz	Die Käsemasse ist hart, bricht jedoch leicht. Je länger der Käse gereift ist, desto härter und reicher an Kristallen ist er.“

Begründung

In die Spezifikation wurde eine Beschreibung der Farben von „Džiugas“ mit einer Reifezeit von mindestens 100 bis 120 Monaten aufgenommen.

Die Beschreibung des Geschmacks und Geruchs des Käses wurde geändert. Ziel dieser Änderung ist es, eine allgemeine Beschreibung des typischen Geschmacks und Geruchs des Käses für alle Reifestufen vorzunehmen.

Änderung 3:

Tabelle 2: (Physikalische und chemische Eigenschaften von „Džiugas“) unter Nummer 4 der geltenden Spezifikation und Punkt 3.2 des Einzigsten Dokuments lautet wie folgt:

„Tabelle 2: Physikalische und chemische Eigenschaften von ‚Džiugas‘

Indikator	Standardwert
Fettgehalt in der Trockenmasse des Käses (in %)	39-40
Feuchtigkeitsgehalt (in %)	34-35
Speisesalzgehalt (in %)	1,8-2,2.“

Dieser Text wurde wie folgt geändert:

„Tabelle 2: Physikalische und chemische Eigenschaften von ‚Džiugas‘

Indikator	Standardwert
Fettgehalt in der Trockenmasse des Käses (in %)	40 ± 3
Feuchtigkeitsgehalt (in %)	34 ± 3
Speisesalzgehalt (in %)	2,0 ± 0,4“.

Begründung

Die Grenzwerte für die physikalisch-chemischen Parameter von „Džiugas“ wurden geändert. Diese Änderungen sind zum Teil auf die Aufnahme von Käse mit sehr langer Reifezeit zurückzuführen, d. h. Käse mit einer Reifezeit von mindestens 100 oder 120 Monaten. Käse dieses Reifegrades muss einen geringeren Feuchtigkeitsgehalt aufweisen, da die vorgesehene Reifezeit länger ist als bei den anderen genannten Käsen. Um zu gewährleisten, dass die Eigenschaften der sehr lang gereiften Käse während der gesamten Reifezeit unverändert bleiben, ist zudem eine längere Salzzeit erforderlich. Der in der Tabelle der physikalischen und chemischen Eigenschaften genannte maximale Salzgehalt wurde daher geändert. Der maximale Feuchtigkeitsgehalt des Käses wurde geändert, um den Bedürfnissen verschiedener nationaler Märkte Rechnung zu tragen.

Der Mindestsalzgehalt wurde entsprechend den Empfehlungen zur Verringerung des Salzkonsums gesenkt, damit das Produkt für ein breiteres Spektrum von Verbrauchern infrage kommt.

Änderung 4:

Nummer 7 (Herstellungsverfahren, Rohstoffe) der geltenden Spezifikation und Punkt 3.3 (Rohstoffe) des Einzigen Dokuments lauten wie folgt:

„Rohstoffe:

- Kuhmilch, die ausschließlich während der Weisesaison (Mai bis Oktober) gewonnen wird; die grasenden Kühe dürfen in dieser Zeit kein Beifutter erhalten;
- Starterkulturen mit stäbchenförmigen Milchsäurebakterien (*Lactobacillus*) und thermophilen Kokken (*Streptococcus*);
- ein milchkoagulierendes, eiweißspaltendes Enzym mikrobiologischen Ursprungs, gewonnen aus der Kultivierung des Schimmelpilzes *Rhizomucor miehei*; – Speisesalz.“

Dieser Text wurde wie folgt geändert:

„Rohstoffe:

- Kuhmilch, die ausschließlich während der Weidesaison (Mai bis Oktober) gewonnen wird; die grasenden Kühe dürfen in dieser Zeit kein Beifutter erhalten;
- Starterkulturen mit stäbchenförmigen Milchsäurebakterien (*Lactobacillus*) und thermophilen Kokken (*Streptococcus*);
- Enzyme, Speisesalz.“

Begründung:

Die Beschreibung des milchkoagulierenden mikrobiellen Enzyms wurde geändert. Mit dieser Änderung soll eine kürzere allgemeine Beschreibung des Enzyms ohne Angabe der Art des Enzyms und der Art seiner Gewinnung vorgenommen werden.

Änderung 5:

Nummer 7 der geltenden Spezifikation (Herstellungsverfahren, Herstellung, 1. Zubereitung und Koagulation der Milchmischung) lautet wie folgt:

„1. Zubereitung und Koagulation der Milchmischung:

Die gesammelte Rohmilch wird separiert, geklärt und standardisiert, damit der Fettgehalt in der Trockenmasse des gereiften Käses den Anforderungen gemäß Nummer 4 entspricht. Die Milchmischung wird 20 Sekunden lang bei einer Temperatur von 74 ± 2 °C pasteurisiert. Nach der Pasteurisierung darf die Milchmischung höchstens 18 Stunden bei einer Temperatur von maximal 10 °C gelagert werden.“

Dieser Text wurde wie folgt geändert:

„1. Zubereitung und Koagulation der Milchmischung:

Die gesammelte Rohmilch wird separiert, geklärt und standardisiert, damit der Fettgehalt in der Trockenmasse des gereiften Käses den Anforderungen gemäß Nummer 4 entspricht. Die Milchmischung wird 20 Sekunden lang bei einer Temperatur von **mindestens 72,5 °C** pasteurisiert. Nach der Pasteurisierung darf die Milchmischung höchstens 18 Stunden bei einer Temperatur von maximal 10 °C gelagert werden.“

Begründung

Die Temperaturgrenze für die Pasteurisierung der Milch wurde geändert. Mit dieser Änderung soll eine strengere untere Temperaturgrenze für die Pasteurisierung der Milch festgelegt werden. Diese Temperatur bestimmt die Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsparameter.

Änderung 6:

Nummer 7 (Herstellungsverfahren, Herstellung, 2. Dicklegung der Milch) der geltenden Spezifikation lautet:

„2. Dicklegung der Milch:

Die Milchmischung für die Herstellung von ‚Džiugas‘ wird auf eine Temperatur von 32-34 °C erwärmt. Bei der Beimpfung der Milchmischung wird eine (nach dem unten beschriebenen Verfahren bereitete) flüssige Milchsäurebakterien-Starterkultur in einer Menge von 1,5 bis 2,0 % der Mischung in den Käsebereiter gegeben, außerdem wird eine gefrorene Starterkultur aus thermophilen Bakterien (*Streptococcus thermophilus*) zugesetzt. Nachdem die Milchmischung in den Käsebereiter gefüllt wurde, wird ein milchkoagulierendes, eiweißspaltendes Enzym mikrobiologischen Ursprungs zugesetzt. Nach Zugabe des Enzyms wird die Milchmischung gründlich gemischt und zur Gerinnung stehen gelassen.“

Dieser Text wurde wie folgt geändert:

„2. Dicklegung der Milch:

Die Milchlösung für die Herstellung von ‚Džiugas‘ wird auf eine Temperatur von 32-34 °C erwärmt. Bei der Beimpfung der Milchlösung wird eine (nach dem unten beschriebenen Verfahren bereitete) flüssige Milchsäurebakterien-Starterkultur in einer Menge von **bis zu** 2,0 % der Mischung in den Käsebereiter gegeben, außerdem wird eine gefrorene Starterkultur aus thermophilen Bakterien (*Streptococcus thermophilus*) zugesetzt. Nachdem die Milchlösung in den Käsebereiter gefüllt wurde, wird ein milchkoagulierendes, eiweißspaltendes Enzym mikrobiologischen Ursprungs zugesetzt. Nach Zugabe des Enzyms wird die Milchlösung gründlich gemischt und zur Gerinnung stehen gelassen.“

Begründung

Die Menge der flüssigen Milchsäurebakterien-Starterkultur zur Dicklegung der Milch wurde geändert. Mit dieser Änderung soll deutlich gemacht werden, dass die Menge der verwendeten Starterkultur von der Aktivität der vorbereiteten Starterkultur, der Zusammensetzung und den Eigenschaften der Milch sowie der Herstellungszeit abhängt. Der Anteil der Starterkultur darf nicht über 2 % liegen.

Änderung 7:

Nummer 7 (Herstellungsverfahren, Herstellung, 3. Herstellung der flüssigen Milchsäurebakterien-Starterkultur) hat folgenden Wortlaut:

„3. Herstellung der flüssigen Milchsäurebakterien-Starterkultur:

Zur Herstellung der Starterkultur wird Restmolke verwendet. Diese wird nach Qualität und Zusammensetzung ausgewählt: Trockenmassegehalt: 6,3-6,5 %; Laktosegehalt: 4,60-4,65 %; Fettgehalt: 0,18-0,25 %; Proteingehalt: 0,75-0,85 %. Zunächst wird der Molkestarter wie folgt bereit: Die Molke wird pasteurisiert, auf die Gerinnungstemperatur abgekühlt und mit einem gefriergetrockneten Starter zum Gerinnen gebracht. Danach wird die Starterkultur wie folgt zubereitet: Die Molke wird pasteurisiert, auf die Gerinnungstemperatur abgekühlt und mit 2 % Molkestarter versetzt.“

Dieser Text wurde wie folgt geändert:

„3. Herstellung der flüssigen Milchsäurebakterien-Starterkultur:

Zur Herstellung der Starterkultur wird Restmolke verwendet. Diese wird nach Qualität und Zusammensetzung ausgewählt: Trockenmassegehalt: **mindestens** 6,3 %. Zunächst wird der Molkestarter wie folgt bereit: Die Molke wird pasteurisiert, auf die Gerinnungstemperatur abgekühlt und mit einem gefriergetrockneten Starter zum Gerinnen gebracht. Danach wird die Starterkultur wie folgt zubereitet: Die Molke wird pasteurisiert, auf die Gerinnungstemperatur abgekühlt und **mit bis zu** 2 % Molkestarter versetzt.“

Begründung

Die Beschreibung der Herstellung der flüssigen Milchsäurebakterien-Starterkultur wurde geändert. Mit dieser Änderung soll hervorgehoben werden, dass ein Mindestgehalt an Trockenmasse von 6,3 % für die Herstellung des Starters wichtig ist. Nach der langjährigen Erfahrung der Käsemeister ist der Trockenmassegehalt ein entscheidender Faktor für die Eigenschaften der Starterkultur.

Die Menge der flüssigen Milchsäurebakterien-Starterkultur zur Dicklegung der Milch wurde geändert. Mit dieser Änderung soll deutlich gemacht werden, dass die Menge der verwendeten Starterkultur von der Aktivität der vorbereiteten Starterkultur, der Zusammensetzung und den Eigenschaften der Milch sowie der Herstellungszeit abhängt. Der Anteil der Starterkultur darf nicht über 2 % liegen.

Änderung 8:

Nummer 7 (Herstellungsverfahren, Herstellung, 4. Verarbeitung des Käsebruchs und der Käsekörner) der geltenden Spezifikation lautet:

„4. Verarbeitung des Käsebruchs und der Käsekörner:

Die Gerinnungszeit des Milchgemischs beträgt 25 bis 35 Minuten. Wenn der Käsebruch ziemlich fest ist, nicht in kleine Flocken mit scharfen Bruchkanten zerfällt und noch deutlich klare Molke enthält, kann er geschnitten werden. Der Bruch wird auf eine Korngröße zwischen 0,7 und 1,0 cm geschnitten. Die Schneidezeit beträgt 10 Minuten. Die Käsekörner werden ein zweites Mal erhitzt, indem die Temperatur für 50 Minuten von 33 °C auf 50 °C erhöht wird. Die Gesamtdauer der zweiten Erhitzung darf nicht mehr als 1 Stunde betragen.“

Dieser Text wurde wie folgt geändert:

„4. Verarbeitung des Käsebruchs und der Käsekörner:

Die Gerinnungszeit des Milchgemischs beträgt **15** bis 35 Minuten. Wenn der Käsebruch ziemlich fest ist, nicht in kleine Flocken mit scharfen Bruchkanten zerfällt und noch deutlich klare Molke enthält, kann er geschnitten werden. Der Bruch wird auf eine Korngröße zwischen 0,7 und 1,0 cm geschnitten. Die Schneidezeit beträgt **bis zu 15** Minuten. Die Käsekörner werden ein zweites Mal erhitzt, indem die Temperatur für **45-55** Minuten von 33 °C auf 50 °C erhöht wird. Die Gesamtdauer der zweiten Erhitzung darf nicht mehr als 1 Stunde betragen.“

Begründung

Die Verarbeitung des Käsebruchs und der Käsekörner wurde geändert, d. h. die Gerinnungs- und Schneidezeiten wurden angepasst. Diese Änderungen haben Einfluss auf die Korngröße des geschnittenen Käsebruchs und die Festigkeit des Käsebruchs, die beide von der Herstellungszeit sowie von der Zusammensetzung und den Eigenschaften der Milch abhängen.

Mit dieser Änderung wird die Dauer der zweiten Erhitzung der Käsekörner angepasst, die von der Temperatur abhängt, auf die sie erhitzt werden. Die Käsekörner dürfen nicht ein zweites Mal auf eine Temperatur von über 50 °C erhitzt werden.

Änderung 9:

Nummer 7 (Herstellungsverfahren, Herstellung, 6. Salzen des Käses) der geltenden Spezifikation lautet:

„6. Salzen des Käses:

Der Käse wird bis zu 6 Tage in Salzwannen gesalzen. Die Temperatur der Salzlake in den Wannen liegt zwischen 8 und 12 °C und ihr pH-Wert zwischen 4,5 und 5,2. Die Salzkonzentration der Salzlake beträgt zwischen 18 und 22 %.“

Dieser Text wurde wie folgt geändert:

„6. Salzen des Käses:

Der Käse wird bis zu **8** Tage in Salzwannen gesalzen. Die Temperatur der Salzlake in den Wannen liegt zwischen 8 und 12 °C und ihr pH-Wert zwischen 4,5 und **5,4**.

Die Salzkonzentration der Salzlake beträgt zwischen 18 und 22 %.“

Begründung:

Das für den Käse verwendete Salzverfahren wurde überarbeitet, d. h. die Dauer des Salzens und die pH-Grenzwerte für die Salzlake wurden geändert. Die Änderung der Dauer der Salzzeit hängt damit zusammen, dass Käse mit einer Reifezeit von mindestens 100 Monaten und Käse mit einer Reifezeit von mindestens 120 Monaten in die Spezifikation aufgenommen wurden. Aufgrund ihrer längeren Reifezeit und ihres geringeren Feuchtigkeitsgehalts müssen diese reifen Käse über einen längeren Zeitraum in den Salzwannen gesalzen werden, um sicherzustellen, dass das Enderzeugnis den Anforderungen gemäß Nummer 4 entspricht.

Der pH-Wert der Salzlake wurde geändert, da dieser zum Zeitpunkt des Einlegens der Käselaibe bis zu 5,4 betragen kann.

Änderung 10:

Nummer 7 (Herstellungsverfahren, Herstellung, 7. Reifung und Lagerung des Käses) der geltenden Spezifikation lautet wie folgt:

„7. Reifung und Lagerung des Käses:

Die Reifung des Käses erfolgt bei einer Temperatur von 10-12 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 80-85 % über einen Zeitraum von höchstens 30 Tagen, bis der Käse einen Feuchtigkeitsgehalt von 34-35 % erreicht. Anschließend werden die Käselaibe in Kunststoffbeuteln vakuumverschweißt. Die Reifung des Käses erfolgt über 12 bis 60 Monate bei einer Temperatur von 8 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 70-85 %. Während der Reifung werden die Käse in Räumen mit einer Temperatur zwischen 2 und 6 °C gelagert.“

Dieser Text wurde wie folgt geändert:

„7. Reifung und Lagerung des Käses:

Die Reifung des Käses erfolgt bei einer Temperatur von 10-12 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 80-85 % über einen Zeitraum von höchstens 30 Tagen, bis **die Anforderungen gemäß Nummer 4 erfüllt sind**. Anschließend werden die Käselaibe in Kunststoffbeuteln vakuumverschweißt. Die Reifung des Käses erfolgt über 12 bis **120** Monate bei einer Temperatur von **maximal 10 °C**. Während der Reifung werden die Käse in Räumen mit einer Temperatur zwischen 2 und 6 °C gelagert.“

Begründung

Der Käseerigungs- und -lagerungsprozess wurde ausführlicher beschrieben, d. h. es wird auf die Tabelle der physikalischen und chemischen Eigenschaften von „Džiugas“ verwiesen; außerdem wurde die maximale Reifezeit angegeben, die Reifungstemperatur für den umhüllten Käse geändert und die relative Luftfeuchtigkeit weggelassen.

Die Temperatur wurde geändert, um einen einheitlicheren Reifungsprozess des Käses zu gewährleisten. Die relative Luftfeuchtigkeit wird nicht mehr angegeben, da die Käse in ihrer Verpackung reifen. Dieser Parameter hat daher keinen Einfluss auf das Enderzeugnis.

Änderung 11:

Nummer 8 der geltenden Spezifikation (Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet; ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität des Erzeugnisses, seinem Ansehen oder einem anderen Merkmal) und Punkt 5 des Einziges Dokuments (Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet) lauten wie folgt:

„Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität des Erzeugnisses, seinem Ansehen oder einem anderen Merkmal

Die Starterkultur wird aus einem vorbereiteten Molkestarter gewonnen (die Molke wird mit einem gefriergetrockneten Starter vergärt), der bis zu fünfmal kultiviert werden kann. Außerdem wird das Molkeferment meist manuell (und nicht maschinell) pasteurisiert, indem die Erhitzungs- und Kühlventile bedient werden.

Da der Feuchtigkeitsgehalt des gesamten Käselais sinkt, wird ‚Džiugas‘ alle drei Tage manuell um etwa 60° gedreht, um zu gewährleisten, dass die Seitenflächen des Käses glatt sind und gleichmäßig trocknen.“

Dieser Text wurde wie folgt geändert:

„Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität des Erzeugnisses, seinem Ansehen oder einem anderen Merkmal

Die Starterkultur wird aus einem vorbereiteten Molkestarter gewonnen (die Molke wird mit einem gefriergetrockneten Starter vergärt), der bis zu **zehnm**al kultiviert werden kann. **Der Molkestarter (Molke) wird automatisch pasteurisiert.**

Da der Feuchtigkeitsgehalt des gesamten Käselais sinkt, wird ‚Džiugas‘ **mindestens zweimal pro Woche** manuell um etwa 60° gedreht, um zu gewährleisten, dass die Seitenflächen des Käses glatt sind und gleichmäßig trocknen.“

Begründung

Die Anzahl der Kultivierungen der flüssigen Milchsäurebakterien-Starterkultur wurde geändert. Außerdem wird angegeben, dass der Molkestarter (Molke) automatisch pasteurisiert wird.

Die Anzahl der Kultivierungen wurde erhöht, um ein stabiles Verhältnis der Starterkulturen zu gewährleisten, was auf Verbesserungen bei der Ausrüstung zurückzuführen ist, die eine automatische Pasteurisierung ermöglichen.

Die Häufigkeit des Drehens des Käses während der Reifung wurde geändert, um sicherzustellen, dass die Seitenflächen des Käses glatter sind und gleichmäßiger trocknen, und um in Bezug auf die Häufigkeit des Drehens für mehr Einheitlichkeit zu sorgen.

Die Änderungen gelten als geringfügig, da sie kein wesentliches Merkmal des Erzeugnisses betreffen, den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet oder das geografische Gebiet selbst nicht ändern, keine Änderung des Namens oder irgendeines Teils des Namens des Erzeugnisses beinhalten, keine Auswirkungen auf die Abgrenzung des geografischen Gebiets haben und nicht zu einer Zunahme der Beschränkungen des Handels mit dem Erzeugnis oder seinen Rohstoffen gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel und Abschnitt 5 des Antrags in Anhang VII der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission vom 13. Juni 2014 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel führen.

EINZIGES DOKUMENT

„Džiugas“

EU-Nr.: PGI-LT-02372-AM01 – 8.11.2022

g. g. A. (x) g. U. ()

1. Name

„Džiugas“

2. Mitgliedstaat oder drittland

Litauen

3. Beschreibung des agrarerzeugnisses oder lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.3 Käse

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

„Džiugas“ ist ein Käse aus Kuhmilch, die standardisiert, pasteurisiert und mittels Enzymen dickgelegt wird. Anschließend werden auf den Käsebruch und die Käsemasse besondere Verarbeitungs- und Reifeverfahren angewendet. Der Käse wird ausschließlich aus während der Weidesaison gewonnener Kuhmilch hergestellt, die langreifenden Käsen die besten organoleptischen und mikrobiologischen Eigenschaften verleiht.

Tabelle 1

Organoleptische Indikatoren von „Džiugas“

Indikator	Beschreibung und Eigenschaften
Farbe	<p>Käse mit einer Reifezeit von mindestens 12 Monaten: cremefarben/gelblich, etwas intensiver nahe der Rinde</p> <p>Käse mit einer Reifezeit von mindestens 18 Monaten: gelblich bis cremefarben, etwas intensiver und mit Grünstich nahe der Rinde</p> <p>Käse mit einer Reifezeit von mindestens 24 Monaten: gelblich bis cremefarben, mit etwas intensiverem, mattem Grünstich nahe der Rinde</p> <p>Käse mit einer Reifezeit von mindestens 36 Monaten: gelb, gegebenenfalls mit rötlich-gelber oder braun marmorierter Färbung, etwas intensiver nahe der Rinde</p> <p>Käse mit einer Reifezeit von mindestens 48 Monaten: gelb, gegebenenfalls mit Orangestich, etwas intensiver nahe der Rinde</p> <p>Käse mit einer Reifezeit von mindestens 60 Monaten: Schattierungen von gelb bis dunkelgelb mit rötlich-gelbem Stich, nahe der Rinde dunkler und mit deutlich stärkerer Farbabstufung. Beim Aufschnitt der Käsemasse zeigt sich ein gelber Teig mit Orangestich, der sichtbare weiße Kalziumsalkristalle enthält.</p> <p>Käse mit einer Reifezeit von mindestens 100 Monaten: intensiv dunkelgelb, mit einem Orangestich nahe der Rinde, einer deutlich ausgeprägteren Farbabstufung und wesentlich kräftigeren Farben.</p> <p>Käse mit einer Reifezeit von mindestens 120 Monaten: tiefgelb, mit einer sehr ausgeprägten Farbabstufung nahe der Rinde und einem intensiveren rötlich-gelben oder orangen Stich.</p>
Aussehen	Abmessungen des flachen, zylindrischen Käselais: Höhe 9,0-10,0 cm, Durchmesser 22,0-24,0 cm, Gewicht 4,2-4,5 kg.
Querschnitt	Der Käse hat keine Lochung, weist aber gelegentlich unregelmäßige, kleine Öffnungen und feine Risse auf. Einzelne kleine weiße Kalziumsalk- und Aminosäure-Tyrosin-Kristalle sind ebenso sichtbar.

Geschmack und Geruch	Der Käse hat einen intensiven, süßen und zugleich herben Geschmack, und die für den Käse charakteristische Milchsäure ist frei von jeglichem Fremdgeruch oder -geschmack.
Konsistenz	Die Käsemasse ist hart, bricht jedoch leicht. Je länger der Käse gereift ist, desto härter und reicher an Kristallen ist er.

Tabelle 1

Physikalische und chemische Eigenschaften von „Džiugas“

Indikator	Standardwert
Fettgehalt in der Trockenmasse des Käses (in %)	40 ± 3
Feuchtigkeitsgehalt (in %)	34 ± 3
Speisesalzgehalt (in %)	2,0 ± 0,4

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

- Kuhmilch, die ausschließlich während der Weisesaison (Mai bis Oktober) gewonnen wird; die grasenden Kühe dürfen in dieser Zeit kein Beifutter erhalten;
- Starterkulturen mit stäbchenförmigen Milchsäurebakterien (*Lactobacillus*) und thermophilen Kokken (*Streptococcus*);
- ein Enzym mikrobiologischen Ursprungs; - Speisesalz.

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Die Zubereitung der Milchlösung, die Herstellung des Molkestarters, die enzymatische Koagulation der Milchlösung, die Verarbeitung des Käsebruchs und der Käsekörner sowie Formen, Pressen, Salzen und Reifung des Käses erfolgen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

—

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet umfasst die Stadt Telšiai im gleichnamigen Bezirk im Hochland von Samogitien im Nordwesten Litauens; es grenzt an die Gemeinden Ryškėnai, Degaičiai, Gadūnavas und Viešvėnai (ebenfalls im Bezirk Telšiai).

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang von „Džiugas“ mit dem geografischen Gebiet beruht auf dem hohen Ansehen des Erzeugnisses, das seinerseits auf die Erfahrung der einheimischen Käsermeister mit der Herstellung und dem Reifen dieses Hartkäses zurückzuführen ist.

„Džiugas“ wird in der Gemeinde Telšiai hergestellt, in der es eine Wallburg namens Džiugo kalnas gibt. Einer alten Legende zufolge ist der Hügel nach Džiugas, einem samogitischen Kriegsherrn, benannt. Man glaubte, dass das Geheimnis von Džiugas' Stärke in dem im Keller seines Hofes gelagerten Käse lag, dessen Verzehr ihm außergewöhnliche Kräfte verlieh.

Traditionell wurde in Litauen Hüttenkäse hergestellt, wobei für die Milchgerinnung nur Milchsäurebakterien verwendet wurden. In Samogitien (Žemaitija) – im Nordwesten Litauens – wussten die Bäuerinnen aber auch mit getrocknetem Kalbsmagen fermentierten Käse herzustellen. Im samogitischen Museum „Alka“ in Telšiai sind hölzerne Käseformen ausgestellt, die von den Bäuerinnen zur Herstellung von fermentiertem Käse verwendet wurden. In den Chroniken des 18. Jahrhunderts wird erwähnt, dass die Samogiten Käse mit charakteristischem Geschmack, Geruch, Aussehen und charakteristischer Konsistenz herstellten. Das 1936 vom Sakala-Verlag in Klaipėda veröffentlichte Buch „Didžioji Virėja“ enthält ein Rezept für hausgemachten Hartkäse, der ein oder zwei Jahre reift.

Mit der Gründung der Diözese Telšiai im Jahr 1926 wurde die Stadt Telšiai zur Hauptstadt der ethnografischen und historischen Region Samogitien; mittlerweile ist sie das spirituelle, kulturelle, künstlerische und wissenschaftliche Zentrum der Region. Aus diesem Grund kommen seit jeher die besten Handwerksmeister aller Berufe aus der Region nach Telšiai.

Käse und andere Milcherzeugnisse sind seit Langem ein wichtiger Bestandteil der Ernährung der einheimischen Bevölkerung. Seit Beginn des 20. Jahrhunderts wird Käse in der Region industriell hergestellt. Der Weg zur samogitischen Hartkäseproduktion war lang. Die erste Käserei nahm 1924 ihre Tätigkeit in Telšiai auf, aber erst 1985 begann in einer neuen Produktionsstätte die experimentelle Produktion von Hartkäse, die die Grundlage für die Produktion von „Džiugas“ bilden sollte. Die Menge an produziertem Käse nahm ab 1994 zu, als neue technische Handbücher und Spezifikationen ausgearbeitet wurden. Der Umfang der Käseproduktion hat während der verschiedenen Zeiträume erheblich geschwankt. Seit 2006 ist die Produktion merklich angestiegen; dieser Trend hält auch heute noch an. Jedes Jahr werden rund 10 000 t Hartkäse hergestellt. Die Produktionssteigerung ist auf die Ausfuhr von „Džiugas“ nach Dänemark, Finnland, Italien und in andere Länder zurückzuführen. „Džiugas“ ist der bekannteste und meistgekaufte Hartkäse in Litauen.

Es ist nicht zuletzt auf die einzigartigen Fähigkeiten der örtlichen Käsermeister zurückzuführen, dass dieses für die Region typische Erzeugnis geschaffen werden konnte. Für einen Käselaib von 4 kg werden rund 60 l während der Weidesaison gewonnene Kuhmilch benötigt. Es ist diese Milch, die den lange reifenden Käsen die besten organoleptischen und mikrobiologischen Eigenschaften verleiht. Für die Käseherstellung ist es sehr wichtig, dass in der in der Molke kultivierten Starterkultur ein optimales Verhältnis von Bakterien der Gattungen *Lactobacillus* und *Streptococcus* besteht. Die Starterkultur wird aus einem vorbereiteten Molkestarter gewonnen (die Molke wird mit einem gefriergetrockneten Starter vergärt), der bis zu zehnmal kultiviert werden kann, wobei jede neue aus der zuvor vorbereiteten Kultur fermentiert wird. Jede in der Molke kultivierte Starterkultur muss ein bestimmtes Verhältnis von Bakterien der Gattungen *Lactobacillus* und *Streptococcus* aufweisen. Während des Wachstums der Starterkulturen kann das Verhältnis der Bakterienkulturen leicht vom erforderlichen Verhältnis abweichen. Daher regulieren erfahrene Käser die Pasteurisierung der Starterkulturen (Molke) und die Dauer des Prozesses, um ein gleichbleibendes Verhältnis der Bakterienkulturen zu gewährleisten. Der Molkestarter (Molke) wird automatisch pasteurisiert. Ein sehr wichtiger Schritt in der Produktion von „Džiugas“ ist die Reifung, bei der es nicht zuletzt auf das Know-how des Käser ankommt. Während der Reifung wird der „Džiugas“-Käse senkrecht in speziellen Gestellen auf runden, sich ständig drehenden Stäben gelagert. Da der Feuchtigkeitsgehalt des gesamten Käselaibs sinkt, wird „Džiugas“ mindestens zweimal pro Woche manuell um etwa 60° gedreht, um zu gewährleisten, dass die Seitenflächen des Käses glatt sind und gleichmäßig trocknen. Bis zum Ende der Reifung wird der Käse um 360° gedreht, womit sichergestellt wird, dass die qualitativen Eigenschaften von „Džiugas“ unverändert bleiben. So verdankt der „Džiugas“-Käse dem Know-how der einheimischen Käser seine besonderen Eigenschaften, die auch sein hohes Ansehen begründen.

Das hohe Ansehen von „Džiugas“ beruht auf 1) vielfachen Auszeichnungen aus Litauen und der ganzen Welt; 2) der Tatsache, dass der Käse mittlerweile als für Litauen typisches Lebensmittel gilt, das ausländischen Gästen gerne als Geschenk gereicht wird; 3) der Bekanntheit des Käses, die nicht nur auf seine geschmacklichen Eigenschaften, sondern auch darauf zurückzuführen ist, dass einschlägige Informationsangebote und der Käseverzehr systematisch gefördert werden.

Von 1998 bis 2017 wurde der Käse mit insgesamt 51 Preisen ausgezeichnet, von denen einige hier aufgeführt werden sollen. 1998 wurde der Käse erstmals mit dem Titel „Erzeugnis des Jahres“ in Litauen ausgezeichnet und gewann im Folgejahr die goldene Medaille bei der internationalen Ausstellung „AgroBalt 99“.

Seit 2009 findet ein jährlicher Wettbewerb statt, bei dem das beliebteste Produkt ausgezeichnet wird. In diesem Wettbewerb werden die für die verschiedenen Kategorien nominierten Produkte nach Verbraucherpräferenz, Verkaufszahlen in der Mehrzahl der Einzelhandelsketten des Landes und Qualitätskriterien bewertet. „Džiugas“ ist bereits im sechsten Jahre in Folge mit dem Hauptpreis als beliebtestes Produkt des Jahres ausgezeichnet worden.

2005 gewann der Käse seine erste Goldmedaille bei einer internationalen Ausstellung, der „Prodexpo“ in Russland; diesen Erfolg bei der „Prodexpo“ konnte er in den Jahren 2008, 2010 und 2014 wiederholen. Bei der internationalen Fachausstellung „Peterfood-2010“ in Sankt Petersburg wurde er mit dem Zertifikat für das beliebteste Produkt ausgezeichnet. Bei dem Speisen- und Getränkeverkostungswettbewerb Superior Taste Award des International Taste and Quality Institute (iTQi) in Brüssel wurde der Käse in den Jahren 2011 und 2013 jeweils mit zwei Sternen ausgezeichnet, und 2014 erhielt der 36 Monate ausgereifte „Džiugas“ erstmals die bestmögliche Bewertung: drei von drei goldenen Sternen. 2015 und 2016 wurde der Käse erneut mit drei goldenen Sternen ausgezeichnet und erhielt damit den CRYSTAL TASTE AWARD, der nur an Erzeugnisse verliehen wird, die drei Jahre in Folge mit drei von drei goldenen Sternen bewertet wurden.

„Džiugas“ erhielt in Deutschland den „Goldenen Preis 2011“ und gewann 2012 die Goldmedaille sowohl bei den International Cheese Awards in Großbritannien als auch bei der World Food 2012 in Moskau.

Der Käse gewann im Rahmen der internationalen Lebensmittelausstellung SIAL CHINA 2013 den SIAL Innovation Grand Prix. Der 24 Monate gereifte „Džiugas“-Hartkäse wurde 2014 bei der 18. Internationalen Messe „EuroGastro“ in Polen als bestes Produkt ausgezeichnet.

Die International Certification Association ICERTIAS mit Sitz in der Schweiz verlieh „Džiugas“ den „Best Buy Award“ für das Jahr 2015, während der 36 Monate gereifte Käse mit dem Titel „Premio Roma 2017“ ausgezeichnet wurde.

Aufgrund des einzigartigen Geschmacks ist „Džiugas“ zu einer Ikone der litauischen Lebensmittelproduktion geworden, die oft als kulinarisches Mitbringsel für Freunde oder Geschäftspartner im Ausland oder im Ausland lebende Verwandte dient. Vom Präsidenten bzw. der Präsidentin Litauens wird der Käse Staats- und Regierungschefs anderer Länder als Geschenk überreicht. So gratulierte 2013 die litauische Präsidentin Dalia Grybauskaitė der deutschen Kanzlerin Angela Merkel zu ihrem Erfolg bei den Bundestagswahlen und überreichte ihr als Geschenk einen litauischen „Džiugas“-Käse. In einem Artikel der Zeitschrift *Stilius* vom 15. Oktober 2013 wurde berichtet, dass der samogitische „Džiugas“ in Deutschland positiv aufgenommen wurde, während ein Artikel in der Zeitung *Lietuvos rytas* vom 3. Mai 2014 unterstrich, dass die Erzeuger aufgrund des weltweiten Ansehens des „Džiugas“-Käses eine gleichbleibende Produktqualität zu gewährleisten hätten. „Džiugas“ wird als „König der Hartkäse“ gefeiert und erfreut sich besonderer Beliebtheit bei den Verbrauchern. Die Zeitung *Draugas* brachte am 1. September 2016 ihre Befriedigung darüber zum Ausdruck, dass der litauische Käse „Džiugas“ bereits auf den Tischen in den USA zu finden sei. In einem Artikel der Zeitung *Lietuvos rytas* vom 28. Januar 2017 wurde geschildert, wie die Gäste der litauischen Botschaften im Ausland mit dem Käse bewirtet werden. Tatsächlich wirbt „Džiugas“ in der ganzen Welt für Litauen. Ein anderer Artikel, in dem es um den dem Käse in Brüssel verliehenen Preis ging, wies außerdem darauf hin, dass „Džiugas“ der erste litauische Käse ist, der in Asien Anklang findet. In einem Artikel in *Lietuvos rytas* vom 18. März 2017 wurde festgestellt, dass „Džiugas“ aufgrund seiner außergewöhnlichen Geschmackseigenschaften – die nur ihm eigen seien – der am höchsten bewertete litauische Käse sei.

Eine Beschreibung von „Džiugas“ enthalten auch die Fachzeitschrift für Käse *Good cheese* 2013-2014 und ein 2015 veröffentlichtes Buch über Käse aus der ganzen Welt (Dorling Kindersley Ltd, *World Cheese Book*, 2015, 352 Seiten).

Zu Beginn der Weidesaison im Mai – wenn auch die Produktion von „Džiugas“ beginnt – findet in Telšiai das „Džiugas-Tag“-Festival statt, bei dem eine besondere Kommission die organoleptischen Eigenschaften des im Vorjahr hergestellten und zwölf Monate gereiften Käses bewertet. Dabei können auch Käse, die länger gereift sind, getestet und in Bezug auf Farbe, Geschmack, Textur und andere Eigenschaften verglichen werden.

2013 wurden in Telšiai, Vilnius und Klaipėda sogenannte „Džiugas-Häuser“ [„Džiugas“ namai] eröffnet, in denen Käseverkostungen und Informationsveranstaltungen stattfinden. An diesen Verkostungen haben bereits rund 13 000 Personen teilgenommen. 2016 wurde in einem der „Džiugas-Häuser“ außerdem ein „Džiugas-Museum“ eröffnet. Die Ausstellung im Erdgeschoss zeigt den Besuchern, wie sich der Milchsektor im Laufe der Zeit entwickelt hat, und macht sie mit den samogitischen Traditionen der Herstellung von Milchprodukten im Allgemeinen und mit der Geschichte der Herstellung von „Džiugas“-Hartkäse im Besonderen vertraut. Das „Džiugas-Haus“ in der Hauptstadt Samogitiens besteht schon seit einigen Jahren und ist eine der bekanntesten Sehenswürdigkeiten im Bezirk von Telšiai. Informationen über das „Džiugas-Haus“ können beim samogitischen Touristeninformationszentrum [VĮ Žemaitijos turizmo informacijos centras] eingeholt werden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

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