

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOPÄÄTÖS,**annettu 16 päivänä tammikuuta 2019,****Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 49 artiklassa tarkoitettun nimen rekisteröintihakemuksen julkaisemisesta *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*****”Džiugas” (SMM)**

(2019/C 28/03)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012⁽¹⁾ ja erityisesti sen 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Liettua on lähettänyt komissiolle hakemuksen nimen ”Džiugas” suojaamiseksi asetuksen (EU) N:o 1151/2012 49 artiklan 4 kohdan mukaisesti.
- (2) Komissio on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan mukaisesti tutkinut kyseisen hakemuksen ja todennut, että se täyttää mainitussa asetuksessa säädetyt edellytykset.
- (3) Jotta vastaväitteitä voitaisiin esittää asetuksen (EU) N:o 1151/2012 51 artiklan mukaisesti, nimen ”Džiugas” mainitun asetuksen 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettujen yhtenäisen asiakirjan ja tuote-eritelmän julkaisutiedot olisi julkaistava *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*,

ON PÄÄTTÄNYT SEURAAVAA:

Ainoa artikla

Nimen ”Džiugas” (SMM) asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettujen yhtenäisen asiakirjan ja tuote-eritelmän julkaisutiedot ovat tämän päätöksen liitteenä.

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 51 artiklan mukaisesti tämän päätöksen julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa tämän artiklan ensimmäisessä kohdassa esitetyn nimen suojaamista kolmen kuukauden kuluessa siitä, kun päätös on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tehty Brysselissä 16 päivänä tammikuuta 2019.

Komission puolesta

Phil HOGAN

Komission jäsen

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

LIITE

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”DŽIUGAS”

EU-nro: PGI-LT-02372 – 6.11.2017

SAN () SMM (X)

1. Nimi (nimet)

”Džiugas”

2. Hakemuksen esittävä(t) maa(t)

Liettua

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

Luokka 1.3 – Juustot

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Džiugas-juusto on keskirasvainen kova juusto, joka valmistetaan vakioidusta ja pastöroidusta lehmänmaidosta. Maito juoksetetaan entsyymeillä, jonka jälkeen juustouuma ja juustomassa käy läpi erityisen jalostus- ja kypsytyssprosessin. Juusto valmistetaan yksinomaan laidunkaudella lypsetystä lehmänmaidosta, joten pitkän kypsytyksen ansiosta juuston aistinvaraiset ja mikrobiologiset ominaisuudet ovat mitä parhaimmat.

Taulukko 1. Džiugas-juuston aistinvaraiset ominaisuudet

Indikaattori	Ominaispiirteet
Väri	Vähintään 12 kuukautta kypsytetty juusto: väri on kermainen/kellertävä, ja kuoren lähellä se on hieman voimakkaampi Vähintään 18 kuukautta kypsytetty juusto: väri vaihtelee kellertävästä kermaiseen, ja kuoren lähellä se on hieman voimakkaampi (siinä on vihertävä vivahte) Vähintään 24 kuukautta kypsytetty juusto: väri vaihtelee kellertävästä kermaiseen, ja kuoren lähellä se on hieman voimakkaampi himmeän vihertävä Vähintään 36 kuukautta kypsytetty juusto: väri on keltainen, ja siinä voi olla punertavankeltainen tai ruskea vivahte, kuoren lähellä väri on hieman voimakkaampi Vähintään 48 kuukautta kypsytetty juusto: väri on keltainen, ja siinä voi olla oranssi vivahte, kuoren lähellä väri on hieman voimakkaampi Vähintään 60 kuukautta kypsytetty juusto: väri on keltainen, muuttuen tummankeltaiseksi, ja siinä on punertavankeltainen vivahte, väri on reunoilla kuoren lähellä tummempi ja värin vaihtuminen on selkeämpää. Juuston leikkuupinta on keltainen, oranssiin vivahtava, ja siinä on näkyviä valkoisia kalsiumsuolakiteitä.
Ulkomuoto	Liteän lieriömäisen juuston mitat: korkeus 9,0–10,0 cm, halkaisija 22,0–24,0 cm, paino 4,2–4,5 kg.
Leikkuupinta	Juustossa ei ole isoja reikiä, mutta toisinaan siinä voi olla epäsäännöllisiä pienehköjä reikiä ja vähäisiä halkeamia. Näkyvillä voi myös olla pieniä, valkoisia, yksittäisiä kalsiumsuola- ja aminohappotyrosiinikiteitä.
Maku ja tuoksu	Juustossa on vahva ja makea mutta terävä maku, lämmitettäessä jälkimaku on hedelmäisen pehmeä. Hienovaraisen raikas; aromina myös maitohappo ja kuiva juusto.
Rakenne	Juustomassa on kovaa, mutta helposti lohkeava. Mitä pidempään juustoa on kypsytetty, sitä kovempaa se on ja sitä enemmän siinä on rapeita kiteitä.

Taulukko 2. Džiugas-juuston fysikaaliset ja kemialliset ominaisuudet

Indikaattori	Kiinteä arvo
Juuston kuiva-aineen rasvapitoisuus (%)	39–40
Kosteuspitoisuus (%)	34–35
Suolapitoisuus yleensä (%)	1,8–2,2

3.3 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

- lehmänmaito, joka on lypsetty ainoastaan laidunkaudella (toukokuusta lokakuuhun); laidunkaudella lehmillä ei saa syöttää lisäravintoa,
- sauvanmuotoisten maitohappobakteerien (*Lactobacillus*) ja termofiilisten kokkibakteerien (*Streptococcus*) alkuhapatteen,
- mikrobiologista alkuperää oleva maitoa koaguloiva proteolyttinen entsyymi, joka on saatu viljelemällä *Rhizomucor miehei* -mikrosientä,
- tavallinen suola.

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Yksilöidyllä maantieteellisellä alueella on suoritettava seuraavat vaiheet: maitoseoksen valmistus, herahapattien valmistus, maitoseoksen entsyymaattinen koagulointi, juustouman ja juustomassan prosessointi ja muotitus, puristaminen, suolaus ja juuston kypsytyks.

3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipaloitinta, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

—

3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

—

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Maantieteellinen alue käsittää Telšian kaupungin hallinnollisen keskuksen Telšian kunnallispiirissä Samogitian ylängöllä Luoteis-Liettuassa. Sen rajanaapureina ovat Telšian kunnallispiirin Ryskėnain, Degaičiaiain, Gadūnavasin ja Viešvėnain hallinnolliset keskuksat.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Džiugas-juuston yhteys maantieteelliseen alueeseen perustuu tuotteen hyvään maineeseen. Hyvä maine on paikallisten juustomestareiden tämän kovan juuston valmistuksesta ja kypsytamisestä saaman kokemuksen ansiota.

Džiugas-juustoa valmistetaan Telšian kaupungin hallinnollisessa keskuksessa. Täällä sijaitsee Džiugo kalnas -niminen kukkulalinnostus. Muinaisen legendan mukaan kukkula on saanut nimensä samogitalaisen sotapäällikön Džiugasin mukaan. Uskomuksen mukaan Džiugasin voimakkuuden salaisuus piili juustossa, jota säilytettiin kellarissa hänen maatilallaan ja joka antoi Džiugasille hänen erityislaatuiset voimansa.

Liettuassa on perinteisesti valmistettu raejuuston tapaista juustoa käyttäen juuston juoksettamiseen ainoastaan maitohappobakteereja. Žemaitijassa (Samogitiassa), Luoteis-Liettuassa, maatilojen emännät osasivat kuitenkin valmistaa fermentoitua juustoa käyttäen juoksetteena myös vasikan kuivattua mahalaukkuja. Telšiaissa sijaitsevassa samogitalaisessa Alka-museossa on näyillä puisia juustomuotteja, joita maatilojen emännät käyttivät fermentoidun juuston valmistukseen. Aikakirjoissa 1700-luvulta kerrotaan, että samogitalaiset osasivat valmistaa juustoa, jossa on erityinen maku, aromi, koostumus ja ulkomuoto. Sakala-kustantamon Klaipėdassa vuonna 1936 julkaisema kirja ”Didžioji Virėja” sisältää reseptin kotitekoiselle kovalle juustolle, jota kypsytetään yhdestä kahteen vuotta.

Kun Telšiain hiippakunta perustettiin vuonna 1926, Telšiain kaupungista tuli Žemaitijan etnografisen ja historiallisen alueen pääkaupunki, ja nykyisin se on alueen hengellinen, kulttuurinen, taiteellinen ja tieteellinen keskus. Sen vuoksi alueen parhaat käsityöläismestarit kaikilta aloilta kerääntyivät juuri tähän kaupunkiin.

Juustot ja muut maitotuotteet ovat pitkään olleet tärkeä ravinnonlähde alueen asukkaille. Tällä alueella juustoja on valmistettu teollisesti 1900-luvun alusta lähtien. Samogitalaisilla on pitkät perinteet kovien juustojen valmistuksessa. Ensimmäinen meijeri Telšiain alueella aloitti toimintansa vuonna 1924, mutta vasta vuonna 1985 ryhdyttiin juuri valmistuneessa tuotantolaitoksessa kokeellisesti tuottamaan kovaa juustoa, joka loisi perustan Džiugas-juustolle. Vuodesta 1994 lähtien juustoa ryhdyttiin tuottamaan enemmän, ja uusia teknisiä käsikirjoja ja eritelmiä laadittiin. Juustontuotannon laajuus on vaihdellut huomattavasti eri kausina. Tuotanto on kasvanut selvästi vuodesta 2006, ja kasvava suuntaus jatkuu edelleen. Kovaa juustoa tuotetaan vuosittain noin 10 000 tonnia. Tuotannon määrän kasvu johtuu Džiugas-juuston viennistä muun muassa Tanskaan, Suomeen ja Italiaan. Kyseessä on tunnetuin ja ostetuin kova juusto Liettuassa.

Juusto on tälle alueelle ominainen, ja sen syntymiseen vaikuttivat paikallisten käsityöläismestareiden ainutlaatuiset taidot. Yhden 4 kg:n juustotahkon valmistukseen kuluu noin 60 litraa lehmänmaitoa, joka on lypsetty laidunkaudella. Juuri maito tuo juustoon pitkään kypsytyn ansiosta parhaat aistinvaraiset ja mikrobiologiset ominaisuudet. Juustonvalmistuksen yhteydessä on erittäin tärkeää varmistaa, että *Lactobacillus*- ja *Streptococcus*-bakteerien suhde herassa kasvatetussa tuotantohapatteessa on optimaalinen. Tuotantohapate valmistetaan fermentoitumisen käynnistävästä valmisteesta (hera fermentoidaan käyttämällä kuivapakastettua hapatetta). Tätä tuotantohapatetta voidaan kasvattaa jopa viisi kertaa. Jokainen myöhempi tuotantohapate fermentoidaan aiemmin valmistetulla hapatella. Aina kun tuotantohapate valmistetaan herasta, siinä on oltava asianmukainen *Lactobacillus*- ja *Streptococcus*-bakteerien suhde. Kun tuotantohapatetta kasvatetaan, bakteeriviljelmien välinen suhde voi hieman erota vaaditusta. Tämän vuoksi kokeneet juustonvalmistajat pyrkivät säilyttämään yhden bakteerikannan suhteen toiseen bakteerikantaan vakiona ja säätelevät sen vuoksi tuotantohapattien (heran) pastörintia ja prosessiin kuluva aikaa. Lisäksi herahapate (hera) pastöroidaan käsin säätelemällä lämmitys- tai jäähditysventtiileitä sen sijaan, että pastörinti tehtäisiin automaattisesti.

Hyvin tärkeä vaihe Džiugas-juuston valmistuksessa on kypsytytys, jonka onnistuminen riippuu paljolti juustonvalmistajan taitotiedosta. Džiugas-juusto asetetaan kypsytyksen ajaksi pystyasentoon erikoissäiliöihin, jotka on sijoitettu pyöreisiin jatkuvasti pyöriviin tankoihin. Jotta juustoista varmasti tulee sivupinnoiltaan sileitä ja tasaisen kuivia juustotahkon kosteuspitoisuuden aletessa, Džiugas-juustoja käännetään käsin noin 60 astetta joka kolmas päivä. Juustoja on näin ollen kypsytyksen päätyttyä käännetty 360 astetta, millä varmistetaan, että Džiugas-juuston laatuominaisuudet pysyvät muuttumattomina. Paikallisten juustonvalmistajien taitotiedon ansiosta Džiugas-juusto erotuu muista juustoista erityispiirteidensä ansiosta. Nämä erityispiirteet ovat vaikuttaneet myös juuston hyvään maineeseen.

Džiugas-juuston hyvä maine perustuu seuraaviin seikkoihin: (1) juusto on saanut useita palkintoja Liettuassa ja eri puolilla maailmaa; (2) juustosta on tullut liettualaisten elintarvikkeiden lippulaiva, sillä sitä annetaan usein lahjana ulkomaisille vieraille; (3) juuston tunnettuus ei johdu pelkästään makuominaisuuksista, vaan myös aktiivisesta tiedottamisesta ja juustonkulutuksen edistämisestä.

Vuosina 1998–2017 juusto sai yhteensä 51 palkintoa, joista monet ovat mainitsemisen arvoisia. Juusto valittiin Liettuassa vuoden tuotteeksi ensimmäisen kerran vuonna 1998, ja seuraavana vuonna se voitti kultamitalin kansainvälisessä AgroBalt 99 -näyttelyssä. Vuodesta 2009 asti on järjestetty vuotuinen kilpailu, jossa on haettu kaikkein suosituinta tuotetta. Tässä kilpailussa eri luokkien ehdokkaat valikoituvat kuluttajavalintojen ja myyntimäärien mukaan (mukana on valtaosa maan vähittäismyyntiketjusta) sekä laatukriteerien perusteella. Džiugas-juusto on jo saanut pääpalkinnon ja valittu vuoden suosituimmaksi tuotteeksi kuutena perättäisenä vuotena.

Juusto voitti ensimmäisen kansainvälisessä näyttelyssä saamansa kultamitalin "Prodexossa" Venäjällä vuonna 2005, ja kultamitalin se on saanut samassa näyttelyssä myös vuosina 2008, 2010 ja 2014. Džiugas valittiin suosituimmaksi tuotteeksi Pietarissa järjestetyssä kansainvälisessä erityisnäyttelyssä "Peterfood-2010". Sille myönnettiin kaksi tähteä International Taste and Quality Institute (iTQi) -organisaation Brysselissä vuonna 2011 järjestämässä Superior Taste Award food and beverage tasting -kilpailussa. Sama toistui vuonna 2013, mutta vuonna 2014 Džiugas-juusto, jota on kypsytetty 36 kuukautta, sai ensimmäistä kertaa korkeimman mahdollisen tunnustuksen eli kolme tähteä mahdollisista kolmesta kultaisesta tähdestä. Vuosina 2015 ja 2016 juusto sai uudelleen kolme kultaista tähteä. Tämän ansiosta se sai CRYSTAL TASTE AWARD -tunnustuksen, joka myönnetään ainoastaan tuotteille, jotka ovat kolmen peräkkäisen vuoden ajan saaneet kolme tähteä mahdollisista kolmesta kultaisesta tähdestä.

Džiugas sai kultamitalin Goldener Preis – 2011 -kilpailussa Saksassa, International Cheese Awards -kilpailussa Yhdistyneessä kuningaskunnassa vuonna 2012 ja samana vuonna Moskovassa World Food 2012 -kilpailussa. Juustolle myönnettiin SIAL Innovation Grand Prix -palkintodiplomi kansainvälisessä SIAL CHINA -elintarvikenäyttelyssä vuonna 2013. Džiugas-juusto, jota on kypsytetty 24 kuukautta, valittiin parhaaksi tuotteeksi 18. kansainvälisillä EuroGastro-messuilla Puolassa vuonna 2014. Sveitsissä toimiva International Certification Association ICERTIAS -järjestö myönsi Džiugas-juustolle Best Buy Award -palkinnon vuonna 2015, ja 36 kuukautta kypsytetty juusto sai palkintodiplomin Premio Roma 2017 -tapahtumassa.

Džiugas-juustosta on ainutlaatuisen makunsa ansiosta tullut yksi liettualaisten elintarvikkeiden lippulaivoista, ja sitä viedään usein maukkaana lahjana ulkomailla asuville ystäville, liikekumppaneille tai sukulaisille. Liettuan presidentti antaa tätä juustoa lahjaksi ulkomaisille johtajille. Kun Liettuan presidentti Dalia Grybauskaitė onnitteli Saksan liittokansleri Angela Merkeliä vaalivoitosta liittopäivillä vuonna 2013, hän lahjoitti tälle liettualaisen Džiugas-juuston. Stilius-aikakauslehdessä 15. lokakuuta 2013 ilmestyneen artikkelin mukaan Žemaitijan Džiugas-juusto oli saanut myönteisen vastaanoton Saksassa, ja Lietuvos rytas -lehdessä 3. toukokuuta 2014 ilmestyneessä artikkelissa kirjoitettiin, että Džiugas-juuston maailmanlaajuinen maine velvoittaa tämän juuston valmistajat huolehtimaan tuotteen laadusta koko ajan. Džiugas-juustoa kuvataan kovien juustojen kuninkaaksi, ja se on erityisen suosittua kuluttajien keskuudessa. Draugas-lehti totesi 1. syyskuuta 2016 ilahtuneena, että liettualaista Džiugas-juustoa on jo tarjolla kaupoissa Yhdysvalloissa. Lietuvos rytas -lehdessä 28. tammikuuta 2017 ilmestyneessä artikkelissa kuvattiin, miten kyseistä juustoa tarjotaan vieraille Liettuan ulkomailla sijaitsevissa lähetystöissä. Džiugas-juusto on Liettuan äänitorvi kaikkialla maailmassa. Juuston Brysselissä saamasta palkinnosta kertovassa artikkelissa todetaan, että Džiugas on ensimmäinen mainetta Aasiassa niittänyt liettualainen juusto. Lietuvos rytas -lehdessä 18. maaliskuuta 2017 ilmestyneen artikkelin mukaan Džiugas on Liettuassa kaikkein arvostetuin juusto poikkeuksellisten, vain sille luonteenominaisten makuominaisuuksiensa ansiosta.

Džiugas-juustoa kuvataan myös juustoihin paneutuvassa aikakauslehdessä Good cheese 2013–2014 ja vuonna 2015 julkaistussa kirjassa, jossa kerrotaan juustoista eri puolilta maailmaa (Dorling Kindersley Ltd, World Cheese Book, 2015, s. 352).

Toukokuussa alkavan laidunkauden alussa, kun Džiugas-juuston valmistus alkaa, Telšiaissa järjestetään Džugigas Day -festivaali, jonka aikana erityiskomitea arvioi vuotta aikaisemmin valmistetun ja 12 kuukautta kypsytetyn juuston aistinvaraisia ominaisuuksia. Myös pidempään kypsytettyjä juustoja saatetaan arvioida ja niiden väriä, makua, rakennetta ja muita ominaisuuksia vertailla.

Vuonna 2013 Telšiaihiin, Vilnaan ja Klaipėdaan perustettiin Džiugas-talot [”Džiugas namai”]. Niissä järjestetään juuston maistelutilaisuuksia ja opetuskellista ohjelmaa. Näihin maistajaisiin on jo osallistunut noin 13 000 henkilöä. Vuonna 2016 Džiugas-taloon perustettiin myös Džiugas-museo. Katutasossa sijaitsevassa näyttelyssä kävijät voivat tutustua eri aikakausien meijeriteollisuuteen, maitotuotteiden perinteisiin valmistusmenetelmiin Žemaitijassa ja Džiugas-juuston valmistushistoriaan. Džiugas-talo on toiminut Žemaitijan pääkaupungissa jo useiden vuosien ajan, ja se on yksi Telšiaian kunnallispiirin suosituimmista nähtävyyksistä. Tietoa Džiugas-taloon tutustumisesta löytyy Samogitian matkailuneuvontakeskuksesta [Vl Žemaitijos turizmo informacijos centras].

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

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