

Pubblicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta nel settore dei prodotti agricoli e alimentari di cui all'articolo 6 ter, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione

(2023/C 53/05)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 6 ter, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾

Comunicazione dell'approvazione di una modifica ordinaria del disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta originaria di uno Stato membro (Regolamento (UE) n. 1151/2012)

«Džiugas»

EU No PGI-LT-02372-AM01-8.11.2022

IGP (x) DOP ()

1. Denominazione del prodotto

«Džiugas»

2. Stato membro cui appartiene la zona geografica

Lituania

3. Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria

Ministero dell'Agricoltura della Repubblica della Lituania

4. Descrizione della o delle modifiche approvate

Modifica 1:

Al punto 4 dell'attuale disciplinare di produzione e al punto 3.2 del documento unico si legge quanto segue:

«4. Descrizione del prodotto

Lo "Džiugas" è un formaggio semigrasso a pasta dura prodotto con latte vaccino pastorizzato e standardizzato. Successivamente alla cagliatura con enzimi, la cagliata e la massa caseosa vengono sottoposte a un trattamento specifico di trasformazione e stagionatura. Il formaggio è prodotto unicamente a partire da latte vaccino ottenuto durante il periodo di pascolo, che conferisce ai formaggi a lunga stagionatura indicatori organolettici e microbiologici ottimali.»

Questo testo è stato così modificato:

«4. Descrizione del prodotto

Lo "Džiugas" è un formaggio prodotto con latte vaccino pastorizzato e standardizzato. Successivamente alla cagliatura con enzimi, la cagliata e la massa caseosa vengono sottoposte a un trattamento specifico di trasformazione e stagionatura. Il formaggio è prodotto unicamente a partire da latte vaccino ottenuto durante il periodo di pascolo, che conferisce ai formaggi a lunga stagionatura indicatori organolettici e microbiologici ottimali.»

Motivazione

La descrizione del formaggio contenuta in questo punto è stata modificata e il formaggio non è più classificato in termini di tenore di grassi e durezza, da cui la soppressione dei termini «semigrasso» e «a pasta dura». Ai sensi dell'ordinanza n. 3D-335, del 13 giugno 2008, del ministero dell'Agricoltura lituano, che ha approvato il piano dei requisiti di qualità per i formaggi, queste categorie non sono obbligatorie e possono essere aggiunte come integrazione.

⁽¹⁾ GUL 179 dell'19.6.2014, pag. 17.

Modifica 2:

Nella tabella 1 (Indicatori organolettici del formaggio «Džiugas») al punto 4 dell'attuale disciplinare di produzione e al punto 3.2 del documento unico si legge quanto segue:

«Tabella 1: Indicatori organolettici del formaggio “Džiugas”

Indicatore	Caratterizzazione
Colore	Formaggio stagionato per almeno 12 mesi: colore giallo chiaro o crema, leggermente più intenso vicino alla crosta Formaggio stagionato per almeno 18 mesi: colore da giallo chiaro a crema, leggermente più intenso (con sfumature verdastre) vicino alla crosta Formaggio stagionato per almeno 24 mesi: colore da giallo chiaro a crema, con una colorazione verdastra opaca leggermente più intensa vicino alla crosta Formaggio stagionato per almeno 36 mesi: colore giallo, talvolta con mazzature giallo/rossastre o brune, leggermente più intenso vicino alla crosta Formaggio stagionato per almeno 48 mesi: colore giallo, talvolta con sfumature arancioni, leggermente più intenso vicino alla crosta
Colore	Formaggio stagionato per almeno 60 mesi: colore da giallo a giallo scuro, con sfumature giallo-rossastre, più scuro lungo i bordi vicino alla crosta e con una gradazione di colore nettamente più intensa. Una sezione trasversale della massa caseosa rivela una polpa di colore giallo con sfumature arancioni e cristalli bianchi di sali di calcio.
Aspetto	Dimensioni del formaggio, di forma cilindrica piatta: altezza 9,0-10,0 cm, diametro 22,0-24,0 cm, peso compreso tra 4,2 e 4,5 kg.
Sezione trasversale	Il formaggio è privo di occhi, benché possa occasionalmente presentare piccoli buchi irregolari e lievi incrinature. Possono essere inoltre visibili piccoli cristalli bianchi isolati di calcio e di aminoacidi come la tirosina.
Gusto e odore	Il formaggio ha un sapore ricco e dolce ma pungente; il calore gli conferisce un sottile retrogusto fruttato. Odore sottilmente fresco con aroma di acido lattico e formaggio secco.
Struttura	La pasta è dura ma si spezza facilmente. Con l'aumentare della stagionatura, il formaggio diventa più duro e aumenta la presenza di cristalli croccanti.»

Questo testo è stato così modificato:

«Tabella 1: Indicatori organolettici del formaggio “Džiugas”

Indicatore	Caratterizzazione
Colore	Formaggio stagionato per almeno 12 mesi: colore giallo chiaro o crema, leggermente più intenso vicino alla crosta Formaggio stagionato per almeno 18 mesi: colore da giallo chiaro a crema, leggermente più intenso con sfumature verdastre vicino alla crosta Formaggio stagionato per almeno 24 mesi: colore da giallo chiaro a crema, con una colorazione verdastra opaca leggermente più intensa vicino alla crosta Formaggio stagionato per almeno 36 mesi: colore giallo, talvolta con mazzature giallo/rossastre o brune, leggermente più intenso vicino alla crosta Formaggio stagionato per almeno 48 mesi: colore giallo, talvolta con sfumature arancioni, leggermente più intenso vicino alla crosta Formaggio stagionato per almeno 60 mesi: colore da giallo a giallo scuro, con sfumature giallo-rossastre, più scuro lungo i bordi vicino alla crosta e con una gradazione di colore nettamente più intensa. Una sezione trasversale della massa caseosa rivela una polpa di colore giallo con sfumature arancioni e cristalli bianchi di sali di calcio. Formaggio stagionato per almeno 100 mesi: colore giallo scuro intenso, con sfumature arancioni vicino alla crosta, una gradazione di colore notevolmente più pronunciata e colori più ricchi. Formaggio stagionato per almeno 120 mesi: giallo intenso, con una gradazione di colore assai pronunciata vicino alla crosta e più intense sfumature giallo-rossastre o arancioni.

Aspetto	Dimensioni del formaggio, di forma cilindrica piatta: altezza 9,0-10,0 cm, diametro 22,0-24,0 cm, peso compreso tra 4,2 e 4,5 kg.
Sezione trasversale	Il formaggio è privo di occhi, benché possa occasionalmente presentare piccoli buchi irregolari e lievi incrinature. Possono essere inoltre visibili piccoli cristalli bianchi isolati di calcio e di aminoacidi come la tirosina.
Gusto e odore	Il formaggio ha un sapore ricco e dolce ma pungente, e l'acido lattico caratteristico del formaggio è privo di odori o gusti estranei.
Struttura	La pasta è dura ma si spezza facilmente. Con l'aumentare della stagionatura, il formaggio diventa più duro e aumenta la presenza di cristalli croccanti.»

Motivazione

Al disciplinare sono state aggiunte le descrizioni dei colori dello «Džiugas» stagionato per almeno 100 e 120 mesi.

È stata modificata la descrizione del gusto e dell'odore del formaggio. Questa modifica ha lo scopo di offrire una caratterizzazione del gusto e dell'odore tipici del formaggio, estesa a tutti i livelli di stagionatura.

Modifica 3:

Nella tabella 2 (Caratteristiche fisiche e chimiche del formaggio «Džiugas») al punto 4 dell'attuale disciplinare di produzione e al punto 3.2 del documento unico si legge quanto segue:

«Tabella 2: Caratteristiche fisiche e chimiche del formaggio “Džiugas”

Denominazione dell'indicatore	Valore standard
Tenore di grassi del formaggio nella sostanza secca (%)	39-40
Tenore di umidità (%)	34-35
Tenore di sale comune (%)	1,8-2,2».

Questo testo è stato così modificato:

«Tabella 2: Caratteristiche fisiche e chimiche del formaggio “Džiugas”

Denominazione dell'indicatore	Valore standard
Tenore di grassi del formaggio nella sostanza secca (%)	40 ± 3
Tenore di umidità (%)	34 ± 3
Tenore di sale comune (%)	2,0-0,4».

Motivazione

Sono stati modificati i limiti dei parametri fisici e chimici del formaggio «Džiugas». Queste modifiche riguardano in parte l'aggiunta di formaggi con periodi di stagionatura molto lunghi, ossia formaggi stagionati per almeno 100 o 120 mesi. Il tenore di umidità di formaggi tanto stagionati dev'essere inferiore, poiché il periodo di stagionatura previsto per essi è più lungo di quello degli altri formaggi menzionati. Inoltre, per mantenere inalterate le caratteristiche dei formaggi a stagionatura molto lunga durante l'intero periodo di stagionatura, la durata della salatura dev'essere maggiore. È stato pertanto modificato il tenore massimo di sale indicato nella tabella delle caratteristiche fisiche e chimiche. Il tenore massimo di umidità del formaggio è stato modificato per adattarlo alle esigenze dei diversi mercati nazionali.

Il tenore di sale minimo è stato ridotto conformemente alle raccomandazioni di ridurre il consumo di sale e di favorire la distribuzione del prodotto a una platea di consumatori più ampia.

Modifica 4:

Al punto 7 (metodo di produzione, materie prime) dell'attuale disciplinare di produzione e al punto 3.3 (materie prime) del documento unico si legge quanto segue:

«Materie prime:

- Latte vaccino ottenuto solo durante il periodo di pascolo (da maggio a ottobre); in tale periodo, le vacche ancora al pascolo non ricevono nessun alimento complementare;
- colture starter di batteri lattici di forma bastoncellare (*Lactobacillus*) e cocchi termofili (*Streptococcus*);
- un enzima proteolitico per la coagulazione del latte, di origine microbiologica, ottenuto mediante coltivazione del microfungo *Rhizomucor miehei*; – sale comune.»

Questo testo è stato così modificato:

«Materie prime:

- Latte vaccino ottenuto solo durante il periodo di pascolo (da maggio a ottobre); in tale periodo, le vacche ancora al pascolo non ricevono nessun alimento complementare;
- colture starter di batteri lattici di forma bastoncellare (*Lactobacillus*) e cocchi termofili (*Streptococcus*);
- enzima, sale comune.»

Motivazione

È stata modificata la descrizione dell'enzima microbico per la coagulazione del latte. Questa modifica ha lo scopo di fornire una descrizione generica e più breve dell'enzima, senza specificare il tipo di enzima e il modo in cui è ottenuto.

Modifica 5:

Al punto 7 dell'attuale disciplinare di produzione (metodo di produzione, produzione, 1. produzione e coagulazione della miscela di latte) si legge quanto segue:

«1. preparazione e coagulazione della miscela di latte:

il latte crudo raccolto è separato, chiarificato e standardizzato in modo che il tenore di grassi nella sostanza secca del formaggio stagionato soddisfi i requisiti di cui al punto 4. La miscela di latte viene pastorizzata ad una temperatura di $74 \pm 2^\circ\text{C}$ per 20 secondi. Dopo la pastorizzazione la miscela di latte può essere conservata a una temperatura non superiore a 10°C per non più di 18 ore.»

Questo testo è stato così modificato:

«1. preparazione e coagulazione della miscela di latte:

il latte crudo raccolto è separato, chiarificato e standardizzato in modo che il tenore di grassi nella sostanza secca del formaggio stagionato soddisfi i requisiti di cui al punto 4. La miscela di latte viene pastorizzata ad una temperatura di **almeno $72,5^\circ\text{C}$** per 20 secondi. Dopo la pastorizzazione la miscela di latte può essere conservata a una temperatura non superiore a 10°C per non più di 18 ore.»

Motivazione

È stata modificata la temperatura limite per la pastorizzazione del latte. Questa modifica ha lo scopo di fissare un limite più rigoroso per la temperatura minima di pastorizzazione del latte. Tale temperatura determina i parametri qualitativi e di sicurezza alimentare.

Modifica 6:

Al punto 7 (metodo di produzione, produzione, 2. cagliatura del latte) dell'attuale disciplinare di produzione si legge quanto segue:

«2. Cagliatura del latte:

La miscela di latte per la produzione del formaggio "Džiugas" viene riscaldata a una temperatura di $32\text{--}34^\circ\text{C}$. Durante l'inoculo della miscela di latte si aggiunge nella macchina per la fabbricazione del formaggio uno starter liquido di batteri lattici (preparato secondo la procedura descritta di seguito) pari a una percentuale della miscela compresa tra 1,5 e di un massimo del 2,0 %; si aggiunge inoltre uno starter surgelato di batteri termofili *Streptococcus thermophilus*. Dopo aver riempito la macchina per la fabbricazione del formaggio con la miscela di latte, si aggiunge un enzima proteolitico di origine microbiologica per la cagliatura del latte. Una volta aggiunto l'enzima, la miscela di latte viene mescolata a fondo e lasciata cagliare.»

Questo testo è stato così modificato:

«2. Cagliatura del latte:

La miscela di latte per la produzione del formaggio “Džiugas” viene riscaldata a una temperatura di 32–34 °C. Durante l'inoculo della miscela di latte si aggiunge nella macchina per la fabbricazione del formaggio uno starter liquido di batteri lattici (preparato secondo la procedura descritta di seguito) pari a una percentuale della miscela **fino al 2,0 %**; si aggiunge inoltre uno starter surgelato di batteri termofili *Streptococcus thermophilus*. Dopo aver riempito la macchina per la fabbricazione del formaggio con la miscela di latte, si aggiunge un enzima proteolitico di origine microbiologica per la cagliatura del latte. Una volta aggiunto l'enzima, la miscela di latte viene mescolata a fondo e lasciata cagliare.»

Motivazione

È stata modificata la quantità dello starter liquido di batteri lattici usata nella cagliatura del latte. Questa modifica ha lo scopo di sottolineare che la quantità di starter utilizzato dipende dall'attività dello starter pre-preparato, dalla composizione e dalle caratteristiche del latte, nonché dal tempo di produzione. La quantità di starter non deve superare il 2 %.

Modifica 7:

Al punto 7 (metodo di produzione, produzione, 3. Produzione dello starter liquido di batteri lattici) si legge quanto segue:

«3. Produzione dello starter liquido di batteri lattici:

per produrre lo starter si usa il siero residuo. Quest'ultimo è selezionato sulla base della qualità e della composizione: tenore di materia secca: 6,3–6,5 %; tenore di lattosio: 4,60–4,65 %; materie grasse: 0,18–0,25 %; proteine: 0,75–0,85 %. In primo luogo si prepara il siero-innesto di fermentazione: il siero viene pastorizzato, raffreddato fino alla temperatura di cagliatura e cagliato utilizzando uno starter surgelato secco. La coltura starter viene poi preparata come segue: il siero viene pastorizzato e raffreddato fino alla temperatura di cagliatura; si aggiunge poi il 2 % dello starter di fermentazione.»

Questo testo è stato così modificato:

«3. Produzione dello starter liquido di batteri lattici:

per produrre lo starter si usa il siero residuo. Quest'ultimo è selezionato sulla base della qualità e della composizione: tenore di materia secca: **almeno** il 6,3 %. In primo luogo si prepara il siero-innesto di fermentazione: il siero viene pastorizzato, raffreddato fino alla temperatura di cagliatura e cagliato utilizzando uno starter surgelato secco. La coltura starter viene poi preparata come segue: il siero viene pastorizzato e raffreddato fino alla temperatura di cagliatura; si aggiunge poi **fino al 2 %** dello starter di fermentazione.»

Motivazione

È stata modificata la descrizione della produzione dello starter liquido di batteri lattici. Questa modifica ha lo scopo di sottolineare che un tenore minimo di materia secca pari al 6,3 % è importante per la produzione dello starter. La lunga esperienza dei casari dimostra che il tenore di materia secca assolve una funzione essenziale nel determinare gli indicatori della coltura starter.

È stata modificata la quantità dello starter liquido di batteri lattici usata nella cagliatura del latte. Questa modifica ha lo scopo di sottolineare che la quantità di starter utilizzato dipende dall'attività dello starter pre-preparato, dalla composizione e dalle caratteristiche del latte, nonché dal tempo di produzione. La quantità di starter non deve superare il 2 %.

Modifica 8:

Al punto 7 (metodo di produzione, produzione, 4. Trasformazione della cagliata e dei grani di formaggio) dell'attuale disciplinare di produzione si legge quanto segue:

«4. Trasformazione della cagliata e dei grani di formaggio:

Il tempo di cagliatura della miscela di latte è compreso tra 25 e 35 minuti. Se la cagliata è sufficientemente dura e non si disintegra in piccole scaglie dai bordi aguzzi, ma conserva ancora un siero visibilmente limpido, è pronta per il taglio. La cagliata viene tagliata in grani di dimensioni comprese tra 0,7 e 1,0 cm. Il tempo di taglio è pari a 10 minuti. I grani del formaggio sono riscaldati una seconda volta, innalzando la temperatura da 33 °C a 50 °C. per 50 minuti. Il tempo totale necessario per il secondo riscaldamento non supera un'ora.»

Questo testo è stato così modificato:

«4. Trasformazione della cagliata e dei grani di formaggio:

Il tempo di cagliatura della miscela di latte è compreso tra **15** e 35 minuti. Se la cagliata è sufficientemente dura e non si disintegra in piccole scaglie dai bordi aguzzi, ma conserva ancora un siero visibilmente limpido, è pronta per il taglio. La cagliata viene tagliata in grani di dimensioni comprese tra 0,7 e 1,0 cm. Il tempo di taglio è **fino a 15** minuti. I grani del formaggio sono riscaldati una seconda volta, innalzando la temperatura da 33 °C a 50 °C per **45-55** minuti. Il tempo totale necessario per il secondo riscaldamento non supera un'ora.»

Motivazione

La trasformazione della cagliata e dei grani di formaggio è stata modificata: sono stati cioè adattati i tempi necessari per la cagliatura e il taglio. Queste modifiche riguardano le dimensioni dei grani ottenuti dal taglio della cagliata e la consistenza della cagliata stessa: entrambi gli aspetti dipendono dal tempo di produzione nonché dalla composizione e dalle caratteristiche del latte.

Questa modifica adegua la durata del secondo riscaldamento dei grani di formaggio, che dipende dalla temperatura a cui sono riscaldati. La temperatura del secondo riscaldamento dei grani di formaggio non deve superare i 50 °C.

Modifica 9:

Al punto 7 (metodo di produzione, produzione, 6. Salatura del formaggio) dell'attuale disciplinare di produzione si legge quanto segue:

«6. Salatura del formaggio:

i formaggi vengono salati in vasche di salatura per un periodo massimo di 6 giorni. La temperatura della salamoia nelle vasche è compresa tra 8 °C e 12 °C, mentre il pH è compreso tra 4,5 e 5,2. La concentrazione di sale nella salamoia è compresa tra 18 e 22 %.»

Questo testo è stato così modificato:

«6. Salatura del formaggio:

I formaggi vengono salati in vasche di salatura per un periodo massimo di **8** giorni. La temperatura della salamoia nelle vasche è compresa tra 8 °C e 12 °C, mentre il pH è compreso tra 4,5 e **5,4**.

La concentrazione di sale nella salamoia è compresa tra 18 e 22 %.»

Motivazione

Il processo di salatura del formaggio è stato illustrato in maniera più dettagliata: la durata della salatura e i valori limite del pH per la salamoia sono stati modificati. La modifica della durata della salatura dipende dall'aggiunta al disciplinare dei formaggi stagionati per almeno 100 mesi e dei formaggi stagionati per almeno 120 mesi. A causa della prolungata stagionatura e del tasso di umidità inferiore, questi formaggi stagionati devono rimanere più a lungo nelle vasche di salatura, affinché il prodotto finale soddisfi i requisiti di cui al punto 4.

Il pH della salamoia è stato modificato e, nel momento in cui i formaggi vi vengono immersi, può raggiungere il valore di 5,4.

Modifica 10:

Al punto 7 (metodo di produzione, produzione, 7. Stagionatura e conservazione del formaggio) dell'attuale disciplinare di produzione si legge quanto segue:

«7. Stagionatura e conservazione del formaggio:

il formaggio viene stagionato a una temperatura di 10-12°C con un'umidità relativa dell'80-85 % per un periodo non superiore a 30 giorni, finché il formaggio non raggiunge un'umidità del 34-35 %. Successivamente le forme di formaggio vengono sigillate sotto vuoto in confezioni di plastica. Il formaggio viene stagionato per un periodo che può variare da 12 a 60 mesi, a una temperatura di 8 °C e un'umidità relativa del 70-85 %. Durante la stagionatura i formaggi sono conservati in locali in cui la temperatura è compresa tra 2 e 6 °C.»

Questo testo è stato così modificato:

«7. Stagionatura e conservazione del formaggio:

Il formaggio viene stagionato a una temperatura di 10-12 °C con un'umidità relativa dell'80-85 % per un periodo non superiore a 30 giorni, finché **non sono soddisfatti i requisiti di cui al punto 4**. Successivamente le forme di formaggio vengono sigillate sotto vuoto in confezioni di plastica. Il formaggio viene stagionato per un periodo che può variare da 12 a **120** mesi, a una temperatura **non superiore a 10** °C. Durante la stagionatura i formaggi sono conservati in locali in cui la temperatura è compresa tra 2 e 6 °C.»

Motivazione

Il processo di stagionatura e conservazione del formaggio è stato illustrato in maniera più dettagliata, facendo riferimento alla tabella delle caratteristiche fisiche e chimiche del formaggio «Džiugas»; è stato inoltre inserito il periodo massimo di stagionatura, è stata modificata la temperatura a cui stagionano i formaggi confezionati e non si indica più l'umidità relativa.

La temperatura è stata modificata per garantire al formaggio un processo di stagionatura più uniforme. L'umidità relativa non è più indicata perché i formaggi stagionano nelle rispettive confezioni. Tale parametro pertanto non incide più sul prodotto finale.

Modifica 11:

Al punto 8 del disciplinare di produzione vigente (legame con la zona geografica; legame causale tra la zona geografica, la qualità, la reputazione e altre caratteristiche del prodotto) e al punto 5 del documento unico (legame con la zona geografica) si legge quanto segue:

«Legame causale tra la zona geografica, la qualità, la reputazione e altre caratteristiche del prodotto

La coltura starter è ottenuta da uno starter di fermentazione preparato (il siero del latte viene fatto fermentare mediante uno starter secco surgelato) che può essere prodotto fino a cinque volte. Inoltre, il siero-innesto (siero) viene in genere pastorizzato a mano piuttosto che in maniera automatica, regolando le valvole di riscaldamento o di raffreddamento.

Per garantire che le superfici laterali risultino lisce e uniformemente asciutte man mano che il tenore di umidità dell'intera forma diminuisce, lo «Džiugas» viene ruotato manualmente di circa 60° ogni tre giorni.»

Questo testo è stato così modificato:

«Legame causale tra la zona geografica, la qualità, la reputazione e altre caratteristiche del prodotto

La coltura starter è ottenuta da uno starter di fermentazione preparato (il siero del latte viene fatto fermentare mediante uno starter secco surgelato) che può essere prodotto fino a **dieci** volte. **Il siero innesto (siero) viene pastorizzato in maniera automatica.**

Per garantire che le superfici laterali risultino lisce e uniformemente asciutte man mano che il tenore di umidità dell'intera forma diminuisce, lo «Džiugas» viene ruotato manualmente di circa 60° **almeno due volte alla settimana.**»

Motivazione

È stato modificato il numero di coltivazioni dello starter liquido di batteri lattici. Si specifica inoltre che il siero innesto (siero) viene pastorizzato in maniera automatica.

Il numero di coltivazioni è stato aumentato per garantire un rapporto stabile di colture starter, grazie ai miglioramenti dell'attrezzatura che consentono di effettuare la pastorizzazione in maniera automatica.

La frequenza di rotazione del formaggio durante la stagionatura è stata modificata per garantire che le superfici laterali risultino più lisce e più uniformemente asciutte, oltre che per assicurare una frequenza di rotazione più uniforme.

Le modifiche sono considerate minori poiché non si riferiscono alle caratteristiche essenziali del prodotto, non alterano il legame con la zona geografica né la zona geografica stessa, non includono una modifica del nome, o di una parte del nome, del prodotto, non riguardano la zona geografica delimitata e non rappresentano un aumento delle restrizioni relative alla commercializzazione del prodotto o delle sue materie prime ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, nonché della sezione 5 della domanda di cui all'allegato VII del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione, del 13 giugno 2014, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

DOCUMENTO UNICO

«Džiugas»

N. UE: PGI-LT-02372-AM01 – 8.11.2022

IGP (x) DOP ()

1. Nome

«Džiugas»

2. Stato membro o paese terzo

Lituania

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.3. Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto (1)

Lo «Džiugas» è un formaggio prodotto con latte vaccino pastorizzato e standardizzato. Successivamente alla cagliatura con enzimi, la cagliata e la massa caseosa vengono sottoposte a un trattamento specifico di trasformazione e stagionatura. Il formaggio è prodotto unicamente a partire da latte vaccino ottenuto durante il periodo di pascolo, che conferisce ai formaggi a lunga stagionatura indicatori organolettici e microbiologici ottimali.

Tabella 1

Indicatori organolettici del formaggio «Džiugas»

Indicatore	Caratterizzazione
Colore	<p>Formaggio stagionato per almeno 12 mesi: colore giallo chiaro o crema, leggermente più intenso vicino alla crosta</p> <p>Formaggio stagionato per almeno 18 mesi: colore da giallo chiaro a crema, leggermente più intenso con sfumature verdastre vicino alla crosta</p> <p>Formaggio stagionato per almeno 24 mesi: colore da giallo chiaro a crema, con una colorazione verdastra opaca leggermente più intensa vicino alla crosta</p> <p>Formaggio stagionato per almeno 36 mesi: colore giallo, talvolta con marezzature giallo/rossastre o brune, leggermente più intenso vicino alla crosta</p> <p>Formaggio stagionato per almeno 48 mesi: colore giallo, talvolta con sfumature arancioni, leggermente più intenso vicino alla crosta</p> <p>Formaggio stagionato per almeno 60 mesi: colore da giallo a giallo scuro, con sfumature giallo-rossastre, più scuro lungo i bordi vicino alla crosta e con una gradazione di colore nettamente più intensa. Una sezione trasversale della massa caseosa rivela una polpa di colore giallo con sfumature arancioni e cristalli bianchi di sali di calcio.</p> <p>Formaggio stagionato per almeno 100 mesi: colore giallo scuro intenso, con sfumature arancioni vicino alla crosta, una gradazione di colore notevolmente più pronunciata e colori più ricchi.</p> <p>Formaggio stagionato per almeno 120 mesi: giallo intenso, con una gradazione di colore assai pronunciata vicino alla crosta e più intense sfumature giallo-rossastre o arancioni.</p>
Aspetto	Dimensioni del formaggio, di forma cilindrica piatta: altezza 9,0-10,0 cm, diametro 22,0-24,0 cm, peso compreso tra 4,2 e 4,5 kg.
Sezione trasversale	Il formaggio è privo di occhi, benché possa occasionalmente presentare piccoli buchi irregolari e lievi incrinature. Possono essere inoltre visibili piccoli cristalli bianchi isolati di calcio e di aminoacidi come la tirosina.

Gusto e odore	Il formaggio ha un sapore ricco e dolce ma pungente, e l'acido lattico caratteristico del formaggio è privo di odori o gusti estranei.
Struttura	La pasta è dura ma si spezza facilmente. Con l'aumentare della stagionatura, il formaggio diventa più duro e aumenta la presenza di cristalli croccanti.

Tabella 2

Caratteristiche fisiche e chimiche del formaggio «Džiugas»

Denominazione dell'indicatore	Valore standard
Tenore di grassi del formaggio nella sostanza secca (%)	40 ± 3
Tenore di umidità (%)	34 ± 3
Tenore di sale comune (%)	2,0 ± 0,4

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

- Latte vaccino ottenuto solo durante il periodo di pascolo (da maggio a ottobre); in tale periodo, le vacche ancora al pascolo non ricevono nessun alimento complementare;
- colture starter di batteri lattici di forma bastoncellare (*Lactobacillus*) e cocchi termofili (*Streptococcus*);
- un enzima di origine microbiologica; - sale comune.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata*

La preparazione della miscela di latte, la produzione del siero-innesto, la coagulazione enzimatica della miscela di latte, la trasformazione della cagliata e dei grani di formaggio nonché la messa in forma, la pressatura, la salatura e la stagionatura del formaggio hanno luogo nella zona geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica comprende la seniūnija (municipalità) della città di Telšiai, situata nel distretto di Telšiai, sugli altopiani della Samogizia a nord-ovest della Lituania, e confina con le municipalità di Ryškėnai, Degaičiai, Gadūnavas e Viešvėnai.

5. Legame con la zona geografica

Il legame dello «Džiugas» con la zona geografica si basa sulla buona reputazione del prodotto, determinata dall'esperienza dei mastri casari locali che si occupano della preparazione e della stagionatura di questo formaggio a pasta dura.

Lo «Džiugas» è prodotto nella municipalità di Telšiai, dove si erge una collina nota come Džiugo kalnas. Secondo un'antica leggenda, questa collina è stata così chiamata in onore di Džiugas, un eroe samogizio. Si credeva che il segreto della forza di Džiugas fosse un formaggio conservato nella sua cantina che conferiva poteri straordinari a chi lo mangiava.

In Lituania, tradizionalmente, si producevano formaggi bianchi utilizzando solo fermenti lattici per cagliare il latte. Tuttavia nella Žemaitija (Samogizia), nel nord-ovest della Lituania, le mogli degli agricoltori sapevano produrre anche formaggi fermentati utilizzando lo stomaco di vitello essiccato. Nel museo samogizio «Alka», a Telšiai, sono esposti stampi di legno utilizzati dalle mogli degli agricoltori per produrre formaggi fermentati. Le cronache settecentesche riferiscono che gli abitanti della Samogizia sapevano produrre formaggi di gusto, aroma, consistenza e aspetto particolari. Il libro *Didžioji Virėja*, pubblicato a Klaipėda dalla casa editrice Sakala nel 1936, contiene la ricetta di un formaggio artigianale a pasta dura stagionato per uno o due anni.

Nel 1926, quando venne istituita la diocesi di Telšiai, la città omonima divenne la capitale della regione etnografica e storica della Samogizia, di cui resta ancora oggi il centro spirituale, culturale, educativo e scientifico. Proprio in questa città confluirono dunque a lungo i maestri artigiani più esperti di tutti i settori.

I formaggi e altri prodotti lattiero-caseari sono da lungo tempo elementi fondamentali dell'alimentazione per la popolazione della regione. L'industria del formaggio è presente nella regione fin dall'inizio del XX secolo. Per gli abitanti della Samogizia, la produzione di formaggi a pasta dura ha richiesto un lungo cammino. Il primo caseificio è divenuto operativo a Telšiai nel 1924, ma solo nel 1985 è stata avviata, in un impianto di nuova costruzione, la produzione sperimentale del formaggio a pasta dura che avrebbe costituito la base per lo «Džiugas». La quantità di formaggio prodotta ha iniziato a crescere a partire dal 1994 con l'avvento di nuovi disciplinari e istruzioni tecniche. L'entità della produzione di formaggio ha registrato notevoli variazioni nel corso degli anni. Il volume della produzione ha conosciuto un marcato aumento a partire dal 2006, e questa tendenza continua a confermarsi. La produzione annua di formaggio a pasta dura si attesta intorno alle 10 000 tonnellate. L'aumento del volume di produzione dipende dall'esportazione di «Džiugas» in Danimarca, Finlandia, Italia e altri paesi. Si tratta del formaggio a pasta dura più conosciuto e più largamente acquistato in Lituania.

Le capacità uniche dei maestri artigiani locali hanno contribuito a creare un prodotto tipico di questa zona. Una ruota di formaggio da 4 kg richiede circa 60 litri di latte vaccino ottenuto durante il periodo di pascolo. È questo latte che conferisce ai formaggi a lunga stagionatura i migliori indicatori organolettici e microbiologici. Nell'ambito del processo di caseificazione, è di fondamentale importanza garantire un rapporto ottimale tra *Lactobacillus* e *Streptococcus* nella coltura starter. La coltura starter è ottenuta da uno starter di fermentazione preparato (il siero del latte viene fatto fermentare mediante uno starter secco surgelato) che può essere prodotto fino a dieci volte; ogni coltura successiva è fermentata da quella precedente. Ciascuna coltura starter preparata dal siero deve presentare il rapporto richiesto tra *Lactobacillus* e *Streptococcus*. Nel corso del processo di preparazione, il rapporto tra le colture batteriche può variare leggermente rispetto a quello prescritto. Spetta dunque agli esperti casari, al fine di mantenere un rapporto costante tra le due colture batteriche, regolare la pastorizzazione della coltura starter (siero) e il tempo necessario per il processo. Il siero innesto viene pastorizzato in maniera automatica. Una tappa molto importante nella produzione dello «Džiugas» è la stagionatura, a sua volta strettamente legata alle competenze del casaro. Durante la stagionatura, il formaggio è collocato verticalmente in recipienti speciali su aste rotonde che ruotano in continuazione. Per garantire che le superfici laterali risultino lisce e uniformemente asciutte man mano che il tenore di umidità dell'intera forma diminuisce, lo «Džiugas» viene ruotato manualmente di circa 60° almeno due volte alla settimana. Pertanto, al termine della fase di stagionatura il formaggio è stato ruotato di 360°, garantendo in tal modo che gli indicatori qualitativi rimangano costanti. Grazie alle conoscenze dei casari locali, il formaggio «Džiugas» si distingue per le sue caratteristiche peculiari, che ne determinano altresì la reputazione.

La buona reputazione del formaggio «Džiugas» è fondata su: 1) un gran numero di premi ottenuti in Lituania e in tutto il mondo; 2) il fatto di essere divenuto un prodotto alimentare simbolico della Lituania, in quanto è spesso offerto in dono agli ospiti stranieri; 3) la notorietà del formaggio deriva non solo dal suo gusto ma anche dallo sviluppo attivo di attività educative e dalla promozione di una cultura del consumo di formaggi.

Tra il 1998 e il 2017 il formaggio ha ottenuto un totale di 51 premi, alcuni dei quali meritano di essere menzionati. Il formaggio è stato riconosciuto e premiato per la prima volta in Lituania con il titolo di prodotto dell'anno nel 1998, ottenendo nell'anno successivo una medaglia d'oro alla fiera internazionale «AgroBalt 99».

A partire dal 2009 si organizza un concorso annuale per identificare il prodotto più popolare. Nell'ambito di questo concorso, i candidati delle diverse categorie vengono valutati in base alla scelta dei consumatori e alle vendite presso le principali catene di distribuzione al dettaglio nel paese, nonché sulla base di criteri di qualità. Lo «Džiugas» ha già ricevuto il premio più prestigioso ed è stato riconosciuto come prodotto più popolare dell'anno per sei anni consecutivi.

Il formaggio ha vinto la sua prima medaglia d'oro in una fiera internazionale nel 2005, nell'ambito di «Prodexpo» in Russia, impresa poi ripetuta alla stessa fiera nel 2008, nel 2010 e nel 2014. Nell'ambito della fiera internazionale specializzata «Peterfood-2010» di San Pietroburgo si è aggiudicato un titolo per il prodotto più popolare. Nell'ambito del concorso di degustazione di alimenti e bevande «Superior Taste Award» organizzato a Bruxelles dall'International Taste and Quality Institute (ITQI) nel 2011, il formaggio si è aggiudicato due stelle, ottenendo il medesimo risultato nel 2013. Nel 2014, un formaggio «Džiugas» stagionato per 36 mesi ha ottenuto per la prima volta la più alta classificazione possibile: tre stelle d'oro su tre. Nel 2015 e 2016 il formaggio si è aggiudicato ancora una volta tre stelle d'oro, riuscendo in tal modo ad ottenere un CRYSTAL TASTE AWARD, premio conferito unicamente a prodotti che hanno ottenuto tre stelle d'oro per tre anni consecutivi.

Lo «Džiugas» ha ricevuto una medaglia d'oro al «Goldener Preis - 2011» in Germania, agli International Cheese Awards nel Regno Unito nel 2012 e in occasione del World Food 2012, tenutosi in quello stesso anno a Mosca.

Il formaggio si è altresì aggiudicato il diploma «SIAL Innovation Grand Prix» alla fiera internazionale di prodotti alimentari SIAL CHINA nel 2013. L'anno successivo, lo «Džiugas» a pasta dura stagionato 24 mesi è stato riconosciuto come il miglior prodotto in occasione della 18a fiera internazionale «EuroGastro» in Polonia.

L'Associazione nazionale di certificazione ICERTIAS, con sede in Svizzera, ha attribuito allo «Džiugas» il «Best Buy Award» per il 2015 e il formaggio stagionato 36 mesi ha ricevuto un diploma al «Premio Roma 2017».

Grazie al suo sapore unico, lo «Džiugas» è divenuto uno dei prodotti alimentari simbolici della Lituania, spesso offerto come appetitoso omaggio ad amici e partner commerciali in paesi stranieri o a parenti trasferiti all'estero. Il formaggio viene offerto come regalo dal presidente della Lituania ai leader dei paesi stranieri. Nel 2013 Dalia Grybauskaitė, presidente della Lituania, si è congratulata con la cancelliera tedesca Angela Merkel per la sua vittoria alle elezioni del Bundestag offrendole in dono un formaggio lituano «Džiugas». Un articolo apparso il 15 ottobre 2013 nella rivista *Stilius* ha valutato positivamente l'accoglienza ricevuta dallo «Džiugas» samogizio in Germania, mentre un articolo pubblicato dal quotidiano *Lietuvos rytas* il 3 maggio 2014 ha riferito che la reputazione internazionale di questo formaggio obbliga i produttori a mantenere una qualità costante del prodotto. Lo «Džiugas» è descritto come re dei formaggi a pasta dura e risulta particolarmente apprezzato tra i consumatori. Nell'edizione del 1° settembre 2016, il quotidiano *Draugas* ha celebrato la comparsa del formaggio lituano «Džiugas» sulle tavole degli Stati Uniti. Un articolo del quotidiano *Lietuvos rytas* del 28 gennaio 2017 ha riferito che il formaggio viene offerto agli ospiti nelle ambasciate lituane all'estero. Il formaggio «Džiugas» promuove la Lituania in tutto il mondo. Un articolo relativo al premio ricevuto a Bruxelles riferisce che lo «Džiugas» è il primo formaggio lituano ad aver trovato apprezzamento in Asia. Un articolo del *Lietuvos rytas* del 18 marzo 2017 afferma che lo «Džiugas» è il formaggio più apprezzato in Lituania a causa del suo sapore eccezionale e unico.

Una descrizione dello «Džiugas» è presente anche nella rivista specializzata *Good cheese 2013-2014* e in un libro pubblicato nel 2015 sui formaggi di tutto il mondo (Dorling Kindersley Ltd, *World Cheese Book*, 2015, pag. 352).

All'inizio della stagione del pascolo, in maggio, quando ha inizio anche la produzione dello «Džiugas», si tiene a Telsiai una giornata speciale ad esso dedicata in cui un comitato speciale valuta le proprietà organolettiche del formaggio prodotto l'anno prima e stagionato per 12 mesi. Nella stessa occasione vengono altresì selezionati formaggi stagionati più a lungo, comparandone il colore, il sapore, la consistenza e altre proprietà.

Nel 2013, a Telsiai, Vilnius e Klaipėda sono state create Case dello «Džiugas» («Džiugas» namai) dove si organizzano sessioni di degustazione e programmi educativi. Circa 13 000 persone hanno già partecipato a queste degustazioni. Nel 2016, una Casa dello «Džiugas» è diventata anche un museo dedicato a questo formaggio. Al piano terra la mostra presenta ai visitatori l'industria lattiero-casearia in diversi momenti della storia, le tradizioni casearie della Samogizia e la storia della produzione del formaggio a pasta dura «Džiugas». La Casa dello «Džiugas» della capitale della Samogizia è aperta al pubblico da vari anni e costituisce una delle più popolari attrazioni del distretto di Telsiai. Informazioni sulla Casa dello «Džiugas» in quanto destinazione turistica sono disponibili presso il Centro di informazioni turistiche della Samogizia [Vl Žemaitijos turizmo informacijos centras].

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del regolamento)

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