

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE**del 16 gennaio 2019****relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* della domanda di registrazione di una denominazione ai sensi dell'articolo 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio****«Džiugas» (IGP)**

(2019/C 28/03)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 50, paragrafo 2, lettera a),

considerando quanto segue:

- (1) La Lituania ha trasmesso alla Commissione una domanda di protezione della denominazione «Džiugas» in conformità all'articolo 49, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- (2) A norma dell'articolo 50 del regolamento (UE) n. 1151/2012 la Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che essa soddisfa le condizioni stabilite in detto regolamento.
- (3) Al fine di consentire la presentazione di notifiche di opposizione a norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012, il documento unico e il riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione di cui all'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del medesimo regolamento per la denominazione «Džiugas» dovrebbero essere pubblicati nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

Articolo unico

Il documento unico e il riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione di cui all'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 per la denominazione «Džiugas» (IGP) figurano nell'allegato della presente decisione.

Conformemente all'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione della denominazione di cui al primo comma del presente articolo entro tre mesi dalla data della pubblicazione della presente decisione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 16 gennaio 2019

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

ALLEGATO

DOCUMENTO UNICO

«DŽIUGAS»

N. UE: PGI-LT-02372 — 6.11.2017

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Džiugas»

2. Paese/i richiedente/i

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 la denominazione di cui al punto 1

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.

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 mazzature 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>
Aspetto esterno	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.
Aspetto al taglio	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.
Consistenza	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 (%)	39-40
Tenore di umidità (%)	34-35
Tenore di sale comune (%)	1,8-2,2

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 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.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

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. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

—

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

—

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 Vireja*, 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, artistico 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 svolgono da tempo un ruolo essenziale nell'alimentazione locale. La produzione industriale di formaggi nella regione ha avuto inizio al principio 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». Il quantitativo di formaggio prodotto ha cominciato ad aumentare a partire dal 1994, dando luogo all'elaborazione di nuovi manuali tecnici e specifiche di produzione. Il volume della produzione è stato molto variabile da un periodo all'altro, con 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). Questa coltura starter può essere prodotta fino a cinque 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. Inoltre, il siero-innesto (siero) viene in genere pastorizzato a mano piuttosto che in maniera automatica, regolando le valvole di riscaldamento o di raffreddamento.

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° ogni tre giorni. 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, che deriva non solo dalle sue qualità gustative 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 singolare, lo «Džiugas» è divenuto uno dei prodotti alimentari simbolici della Lituania, spesso offerto come gustoso 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 dello «Džiugas» 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 espresso soddisfazione per il fatto che il formaggio lituano «Džiugas» aveva già fatto la sua comparsa 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 ed esclusivo.

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 Telšiai 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 Telšiai, 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. La mostra, al piano terra, 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 Telšiai. Informazioni sulla «Casa dello «Džiugas»» in quanto destinazione turistica sono disponibili presso il Centro di informazioni turistiche della Samogizia [VĮ 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-spezifikacija>
