Ref. Ares(2018)2979606 - 07/06/2018

Bendras dokumentas

Džiugas
ES Nr.: PGI-LT-02372
Pateikimo data 07-06-2018
PGI

1. PAVADINIMAS (-AI)

Džiugas (lt)

2. PARAIŠKĄ PATEIKUSI (-IOS) VALSTYBĖ (-S)

Lietuva

3. ŽEMĖS ŪKIO PRODUKTO ARBA MAISTO PRODUKTO APRAŠYMAS

3.1. Produkto rūšis

1.3 klasė. Sūriai

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

Sūris „Džiugas“ yra vidutinio riebumo kietasis sūris, pagamintas iš normalizuoto pagal riebumą ir pasterizuoto karvių pieno, jį sutraukinus fermentu, ir vėliau sutrauką bei sūrio masę specialiai apdirbant ir brandinant. Sūris gaminamas tik iš ganiavos laikotarpio karvių pieno, kuris lemia geriausius ilgo brandinimo sūrių juslinius ir mikrobiologinius rodiklius.

1 lentelė. Sūrio „Džiugas“ jusliniai rodikliai

Spalva:

Sūrio, brandinto ne mažiau kaip 12 mėn.: kreminė /gelsva, prie žievės šiek tiek intensyvesnė.

Sūrio, brandinto ne mažiau kaip 18 mėn.: nuo gelsvos iki kreminės, prie žievės šiek tiek intensyvesnė su žalsvu atspalviu.

Sūrio, brandinto ne mažiau kaip 24 mėn.: nuo gelsvos iki kreminės, prie žievės šiek tiek intensyvesnės žalsvai matinės spalvos.

Sūrio, brandinto ne mažiau kaip 36 mėn.: geltona, gali būti su rausvai gelsvu arba rusvo marmuro atspalviu, prie žievės šiek tiek intensyvesnė.

Sūrio, brandinto ne mažiau kaip 48 mėn.: geltonos spalvos, gali būti su oranžiniu atspalviu, prie žievės šiek tiek intensyvesnė.

Sūrio, brandinto ne mažiau kaip 60 mėn.: geltona, pereinanti į tamsiai geltoną, su rausvai gelsvu atspalviu, pakraščiuose prie žievės tamsesnė, su pastebimais intensyvesniais spalvos perėjimais. Sūrio masė pjūvyje geltona su oranžiniu atspalviu bei matomais baltais kalcio druskų kristalais.

Išvaizda:

Žemos cilindro formos sūrio galvos išmatavimai: aukštis 9,0÷10,0 cm, diametras 22,0÷24,0 cm, svoris 4,2÷4,5 kg.

Pjūvio piešinys:

Išakijimo nėra, kartais gali būti pastebimos netaisyklingos formos akutės, nedideli įtrūkimai. Taip pat pastebimi pavieniai maži balti kalcio druskų ir aminorūgšties tirozino kristalėliai.

Skonis ir kvapas:

Sūris pasižymi sodriu ir saldžiu, tačiau aštriu skoniu, kuriam šilumos suteikia subtilūs vaisių poskoniai. Nestipriai išreikštas gaivus, pieno rūgšties ir džiovinto sūrio kvapas.

Tekstūra:

Sūrio masė tvirta, bet gerai lūžtanti. Kuo ilgiau brandintas sūris, tuo jis kietesnis ir turi daugiau traškių kristalų.

2 lentelė. Sūrio „Džiugas“ fizikiniai cheminiai rodikliai

Riebalų kiekis sausosiose sūrio medžiagose, %:

39 ÷ 40

Drėgmės kiekis, %:

34 ÷ 35

Valgomosios druskos kiekis, %:

1,8 ÷ 2,2

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

- tik ganiavos laikotarpio (gegužės–spalio mėn.) karvių pienas. Tuo metu besiganančios karvės papildomais pašarais nešeriamos;

- pieno rūgšties lazdelių (Lactobacillus) ir termofilinių kokų (Streptococcus) bakterijų raugai;

- pieną traukinantis mikrobiologinės kilmės proteazių klasės fermentas, gautas kultivuojant Rhizomucor miehei mikroskopinį grybą;

- valgomoji druska.

3.4. Konkretūs gamybos etapai, kurie turi vykti nustatytoje geografinėje vietovėje

Nustatytoje geografinėje vietovėje vyksta pieno mišinio paruošimas, išrūginio kultivuojamo raugo gamyba, pieno mišinio fermentinis traukinimas, sutraukos ir sūrių grūdelių apdorojimas, sūrių masės formavimas, presavimas, sūdymas bei brandinimas.

3.5. Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

-

3.6. Konkrečios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, ženklinimo etiketėmis taisyklės

-

4. GLAUSTAS GEOGRAFINĖS VIETOVĖS APIBŪDINIMAS

Geografinė vietovė – Telšių miesto seniūnija, esanti Telšių rajone, Žemaičių aukštumoje, šiaurės vakarų Lietuvoje ir ribojasi su Telšių rajono Ryškėnų, Degaičių, Gadūnavo, Viešvėnų seniūnijomis (Lietuva).

5. RYŠYS SU GEOGRAFINE VIETOVE

Sūrio „Džiugas“ ryšys su geografine vietove grindžiamas geru produkto vardu, kurį lemia vietos meistrų patirtis, gaminant ir brandinant šį kietąjį sūrį.

Sūris „Džiugas“ gaminamas Telšių miesto seniūnijoje, kurioje yra piliakalnis, vadinamas Džiugo kalnu. Pasak senos legendos, kalnas pavadintas žemaičių karžygio Džiugo garbei. Tikima, kad karžygio stiprybės paslaptis – jo sodybos rūsyje saugotas sūris, kurį valgydamas karžygys ir įgavo nepaprastų galių.

Istoriškai Lietuvoje buvo gaminami varškės sūriai, pieną traukinant tik pieno rūgšties bakterijomis, o šiaurės vakarų Lietuvoje – Žemaitijoje, šeimininkės mokėjo gaminti ir fermentinius sūrius, kurių gamybai naudojo sudžiovintą veršiuko skrandį. Telšiuose įsikūrusiame žemaičių muziejuje „Alka“ eksponuojamos medinės sūrio formos, kurias šeimininkės naudodavo gamindamos fermentinius sūrius. XVIII amžiaus kronikose minima, kad žemaičiai mokėjo gaminti sūrį, kuris pasižymėjo savitu skoniu, kvapu, konsistencija ir išvaizda. 1936 metais Klaipėdoje, Sakalo spaustuvėje išspausdintoje knygoje „Didžioji Virėja“ pateikiamas receptas naminio kietojo sūrio, kuris brandinamas vienerius ar dvejus metus.

1926 m., kai buvo suformuota Telšių vyskupystė, Žemaitijos etnografinio ir istorinio regiono sostine tapo Telšių miestas, kuris ir dabar yra Žemaitijos dvasinis, kultūrinis, švietimo ir mokslo centras. Todėl būtent šiame mieste nuo seno būrėsi visų sričių geriausi regiono meistrai.

Sūriai, kaip ir kiti pieno produktai, nuo seno buvo svarbūs šio regiono gyventojų mitybai. Nuo XX a pradžios pradėta pramoninė sūrių gamyba regione. Ilgą kelią nuėjo žemaičiai, kol pagamino kietąjį sūrį. 1924 metais Telšiuose darbą pradėjo pirmoji pieninė, o 1985 metais naujai pastatytoje gamykloje pradėta eksperimentinė gamyba to kietojo sūrio, kuris tapo pagrindu sūriui „Džiugas“. 1994 metais gaminamo sūrio kiekiai pradėjo didėti, buvo parengtos naujos produkto technologinės instrukcijos bei techninės sąlygos. Sūrio gamybos apimtys atskirais periodais gerokai skyrėsi, gamyba ypač išaugo nuo 2006 metų ir ši tendencija tebėra iki šiol. Per metus pagaminama apie 10 000 tonų kietojo sūrio. Gamybos apimčių didėjimą lėmė tai, kad sūris „Džiugas“ eksportuojamas į Daniją, Suomiją, Italiją ir kitas šalis. Lietuvoje tai pats žinomiausias ir labiausiai perkamas kietasis sūris.

Šiai vietovei būdingam produktui atsirasti padėjo unikalūs vietos meistrų įgūdžiai. Vienai 4 kg sveriančiai sūrio galvai reikia net 60 litrų ganiavos laikotarpio karvių pieno, kuris lemia geriausius ilgo brandinimo sūrių juslinius ir mikrobiologinius rodiklius. Gamybos procese labai svarbu užtikrinti optimalų išrūginio gamybinio raugo Lactobacillus ir Streptococcus bakterijų kiekio santykį. Iš paruošto motininio raugo (išrūgos užraugiamos sausu šaldytu raugu) gaminamas gamybinis raugas, kuris gali būti kultivuojamas net iki 5 kartų. Taigi kiekvienas tolesnis gamybinis raugas užraugiamas ankstesniu, prieš tai jau paruoštu, gamybiniu raugu. Kiekvienas iš išrūgų paruoštas gamybinis raugas privalo turėti nustatytą Lactobacillus ir Streptococcus bakterijų santykį. Kultivuojant gamybinius raugus, minėtų kultūrų santykis šiek tiek nukrypsta. Todėl patyrę gamybos meistrai, siekdami išlaikyti pastovų minėtų kultūrų santykį, reguliuoja ruošiamo gamybinio raugo (išrūgų) pasterizacijos bei išlaikymo trukmės parametrus. Be to, išrūginio raugo (išrūgų) pasterizacija vykdoma ne automatiniu, o rankiniu būdu, reguliuojant šildymo ar šaldymo sklendes.

Labai svarbus sūrio „Džiugas“ gamybos etapas – brandinimas, kuris taip pat labai priklauso nuo gamintojų meistriškumo. Brandinimo metu, sūris „Džiugas“ vertikaliai sudedamas į specialius konteinerius, ant apvalių nuolat pasukamų lazdų. Siekiant užtikrinti taisyklingą sūrio šoninį paviršių ir tolygų apdžiovinimą, kai

visoje sūrio galvoje sumažinamas drėgmės kiekis, sūris „Džiugas“ kas tris dienas, rankomis pasukamas maždaug 60° kampu. Taigi viso brandinimo etapo metu sūris apsukamas 360° kampu, taip užtikrinant sūrio „Džiugas“ kokybinių rodiklių pastovumą. Dėl vietos gamintojų meistriškumo sūris „Džiugas“ pasižymi ypatingomis savybėmis, kurios ir lėmė gerą produkto vardą.

Sūrio „Džiugas“ geras vardas grindžiamas: 1) apdovanojimų gausa Lietuvoje ir pasaulyje; 2) „Džiugas“ tapo Lietuvos maisto produktų simboliu, nes dažnai dovanojamas užsienio svečiams; 3) sūrio žinomumą lėmė ne tik sūrio skoninės savybės, bet ir aktyviai vystoma edukacinė ir sūrio vartojimo kultūros skatinimo veikla.

Iš viso per 1998–2017 m. gautas 51 apdovanojimas. Galima paminėti keletą iš jų. Lietuvoje 1998 m. sūris pirmą kartą pripažintas ir apdovanotas kaip geriausias metų gaminys, o po metų tarptautinėje parodoje „AgroBalt‘99“ įvertintas aukso medaliu. Nuo 2009 m. kasmet vykstančiame populiariausios prekės konkurse, kuriame nominantai įvairiose kategorijose išskiriami pagal pirkėjų pasirinkimą–pardavimą daugumoje šalies prekybos tinklų bei kokybės kriterijus, jau šeštus metus iš eilės pagrindinį apdovanojimą gauna ir populiariausia metų preke pripažįstamas sūris „Džiugas“.

Pirmasis aukso medalis tarptautinėje parodoje gautas 2005 m. „Prodexpo“ Rusijoje, taip pat aukso medaliu sūris įvertintas šioje parodoje ir 2008, 2010 bei 2014 metais. Specializuotoje tarptautinėje parodoje „Peterfood-2010“ Sankt Peterburge gautas populiariausios prekės diplomas. 2011 m. Briuselyje „International Taste and Quality Institute“ (iTQi) organizuojamame maisto ir gėrimų vertinimo konkurse „Superior Taste Award“ sūriui suteiktos dvi žvaigždutės, 2013 m. taip pat dvi žvaigždutės, o 2014 m. 36 mėnesius brandintas sūris „Džiugas“ pirmą kartą gavo aukščiausią – 3 aukso žvaigždžių įvertinimą iš 3 galimų. 2015 ir 2016 metais sūris vėl buvo įvertintas trimis aukso žvaigždėmis, todėl gavo CRYSTAL TASTE AWARD, kuris suteikiamas tik tiems produktams, kurie 3 metus iš eilės pelnė 3 aukso žvaigždes iš 3 galimų.

„Džiugas“ apdovanotas aukso medaliu „Goldener preis – 2011“ Vokietijoje, 2012 m. Jungtinėje Karalystėje „International cheese awards“ ir Maskvoje „World Food 2012“. Tarptautinėje maisto produktų parodoje SIAL CHINA 2013 m. sūris įvertintas diplomu SIAL Innovation Grand Prix. 24 mėnesius brandintas kietasis sūris „Džiugas“ 18-oje tarptautinėje parodoje „EuroGastro 2014“ Lenkijoje pripažintas geriausiu produktu. Šveicarijoje International Certification Association ICERTIAS suteikė sūriui „Džiugas“ „Best Buy Award 2015“, 36 mėn. brandinimo sūris parodoje „Premio Roma 2017“ apdovanotas diplomu.

Dėl skonio ypatumų sūris „Džiugas“ tapo vienu Lietuvos maisto produktų simbolių, nes dažnai į svečias šalis, kaip gardi dovana, vežamas draugams, verslo partneriams ar ten išvykusiems artimiesiems. Šį sūrį Lietuvos prezidentė dovanoja ir kitų šalių vadovams. 2013 m. Lietuvos prezidentė Dalia Grybauskaitė pasveikino Vokietijos kanclerę Angelą Merkel su pergale Bundestago rinkimuose ir padovanojo lietuvišką sūrį „Džiugas“. Žurnalo „Stilius“ (2013 m. spalio 15 d.) straipsnyje pateiktas žemaitiško sūrio „Džiugas“ teigiamas įvertinimas Vokietijoje, o laikraščio „Lietuvos rytas“ (2014 m. gegužės 3 d.) straipsnyje rašoma, jog sūrio „Džiugas“ pasaulinis pripažinimas įpareigoja jo gamintojus nuolat išlaikyti pastovią produkto kokybę. Sūris „Džiugas“ apibūdinamas, kaip kietųjų sūrių karalius, kuris itin

mėgstamas vartotojų. Laikraštyje „Draugas“ (2016 m. rugsėjo 1 d.) džiaugiamasi, kad ir ant amerikiečių stalo jau galima rasti lietuvišką sūrį „Džiugas“. Laikraščio „Lietuvos rytas“ (2017 m. sausio 28 d.) straipsnyje aprašyta, kaip šalies ambasadose užsienyje sūriu vaišinami svečiai. Sūris „Džiugas“ populiarina Lietuvą visame pasaulyje. Viename straipsnyje rašoma apie gautą apdovanojimą Briuselyje ir apie tai, jog sūris „Džiugas“ – pirmasis Azijos žemyne įvertintas lietuviškas sūris. Laikraščio „Lietuvos rytas“ (2017 m. kovo 18 d.) straipsnyje pateikta, kad Lietuvoje labiausiai vertinamas sūris „Džiugas“ dėl tik jam būdingų išskirtinių skonio savybių.

Sūrio „Džiugas“ aprašymą galima rasti ir sūriams skirtame žurnale „Good cheese 2013–2014“ bei 2015 m. išleistoje pasaulio sūrių knygoje (Dorling Kindersley Ltd, World Cheese Book. 2015, 352 p.).

Gegužės mėnesį prasidėjus ganiavos laikotarpiui, kai pradedama ir sūrio „Džiugas“ gamyba, Telšiuose rengiama Džiugiadienio šventė, kurios metu speciali komisija vertina prieš metus pagaminto ir 12 mėnesių brandinto sūrio juslines savybes. Ragaujami ir ilgiau brandinti sūriai, lyginama jų spalva, skonis, tekstūra ir kitos savybės.

2013 metais Telšiuose, Vilniuje, Klaipėdoje įkurti sūrio „Džiugas“ namai, kuriuose vykdomos sūrio degustacijos ir edukacinės programos. Šias degustacijas jau aplankė apie 13 tūkstančių lankytojų. Nuo 2016 metų sūrio „Džiugas“ namuose įkurtas ir sūrio „Džiugas“ muziejus. Pirmame aukšte įrengta ekspozicija supažindina su įvairaus laikmečio pieno pramone, pieno produktų gamybos tradicijomis Žemaitijos krašte bei kietojo sūrio „Džiugas“ gamybos istorija. Jau keletą metų Žemaitijos sostinėje veikiantys sūrio „Džiugas“ namai – viena iš populiariausių vietų Telšių rajone. Informacijos apie sūrio „Džiugas“ namus, kaip lankytiną vietą, galima rasti VĮ Žemaitijos turizmo informacijos centre.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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