

SAUGOMOS GEOGRAFINĖS NUORODOS REGISTRAVIMO PARAIŠKA PAGAL EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTĄ (ES) NR. 1151/2012

I. Pareiškėjų grupės pavadinimas ir adresas:

Pavadinimas: Sūrio „Džiugas“ gamintojai
Adresas: Sedos g. 35, 87101 Telšiai, Lietuva
Telefonas: +37044422201
El. paštas: info@zpienas.lt

Sūrio „Džiugas“ gamintojas AB „Žemaitijos pienas“ gamina jį Telšių miesto seniūnijoje (adresas: Sedos g. 35, 87101 Telšiai, Lietuva). AB „Žemaitijos pienas“ pripažįsta, jog bet kuris Telšių miesto seniūnijoje įsisteigęs gamintojas turi teisę pagal šio produkto specifikaciją gaminti sūrį „Džiugas“.

II. Produkto specifikacija:

1. Produkto pavadinimas:

„Džiugas“

2. Registracijos paraiška:

- 1) saugoma kilmės vietos nuoroda
- 2) saugoma geografinė nuoroda

×

3. Produkto grupė:

1.3 klasė. Sūriai

4. Produkto apibūdinimas:

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

Rodiklis	Apibūdinimas
Spalva	<u>Sūrio, brandinto ne mažiau kaip 12 mėn.:</u> kreminė /gelsva, prie žievės šiek tiek intensyvesnė. <u>Sūrio, brandinto ne mažiau kaip 18 mėn.:</u> nuo gelsvos iki kreminės, prie žievės šiek tiek intensyvesnė su žalsvu atspalviu. <u>Sūrio, brandinto ne mažiau kaip 24 mėn.:</u> nuo gelsvos iki kreminės, prie žievės šiek tiek intensyvesnės žalsvai matinės spalvos. <u>Sūrio, brandinto ne mažiau kaip 36 mėn.:</u> geltona, gali būti su rausvai gelsvu arba rusvo marmuro atspalviu, prie žievės šiek tiek intensyvesnė. <u>Sūrio, brandinto ne mažiau kaip 48 mėn.:</u> geltonos spalvos, gali būti su oranžiniu atspalviu, prie žievės šiek tiek intensyvesnė. <u>Sūrio, brandinto ne mažiau kaip 60 mėn.:</u> 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

Rodiklio pavadinimas	Norma
Riebalų kiekis sausosiose sūrio medžiagose, %	39 ÷ 40
Drėgmės kiekis, %	34 ÷ 35
Valgomosios druskos kiekis, %	1,8 ÷ 2,2

5. Geografinė vietovė

Geografinė vietovė – Telšių miesto seniūnija, esanti Telšių rajone, Žemaičių aukštumoje, šiaurės vakarų Lietuvoje ir ribojasi su Telšių rajono Ryškėnų, Degaičių, Gadūnavos, Viešvėnų seniūnijomis (Lietuva) (**1 priedas**).

6. Kilmės įrodymas

Visų sūrio gamybai naudojamų žaliavų kilmė nurodoma pristatymo dokumentuose. Gamintojai visus gamybos etapus atidžiai kontroliuoja, tinkamai registruoja, tokiu būdu užtikrindami produkto atsekamumą. Produkto atpažintį užtikrina ant pakuotės nurodytas gamintojo pavadinimas ir adresas. Kontrolės įstaiga prižiūri gamintojus, kad būtų galima patikrinti, ar produktas gaminamas pagal specifikaciją ir atitinka reikalavimus.

7. Gamybos būdas

Žaliavos:

- tik ganiavos laikotarpio (gegužės–spalio mėn.) karvių pienas. Tuo metu besiganančios karvės papildomais pašarais nešeriamos;
- pieno rūgšties lazdelių (*Lactobacillus*) ir termofilinių koku (*Streptococcus*) bakterijų raugai;
- pieną traukinantis mikrobiologinės kilmės fermentas, gautas kultivuojant *Rhizomucor miehei* mikroskopinį grybą;
- valgomoji druska.

Gamyba:

1. Pieno mišinio paruošimas ir traukinimas:

Priimtas žalias pienas separuojamas, valomas, normalizuojamas taip, kad subrandinto sūrio sausojoje medžiagoje riebalų kiekis atitiktų 4 punkte nustatytus reikalavimus. Pieno mišinys pasterizuojamas $74 \pm 2^\circ\text{C}$ temperatūroje, išlaikant 20 s. Po pasterizacijos pieno mišinys gali būti laikomas ne aukštesnėje kaip 10°C temperatūroje ne ilgiau kaip 18 val.

2. Pieno sutraukinimas:

Sūrio „Džiugas“ gamybai skirtas pieno mišinys pašildomas iki $32\text{--}34^\circ\text{C}$ temperatūros. Pieno mišinio pildymo metu į gamintuvą įpilama 1,5–2,0 % skysto pieno rūgšties bakterijų gamybinio raugo (paruošiama pagal žemiau aprašytą procedūrą) bei papildomai užšaldyto termofilinių lazdelių *Streptococcus thermophilus* raugo. Po to, pripildžius sūrių gamintuvą

pieno mišiniu, įpilamas pieną traukinantis mikrobiologinės kilmės proteazių klasės fermentas. Supylus fermentą, pieno mišinys gerai išmaišomas ir paliekamas traukintis.

3. Skysto pieno rūgšties bakterijų raugo gamyba:

Raugo gamybai naudojamos posūrinės išrūgos, kurios atrenkamos pagal kokybę ir sudėtį: sausosios medžiagos kiekis 6,3–6,5 %; laktozės kiekis 4,60–4,65 %; riebalų kiekis 0,18–0,25 %; baltymų kiekis 0,75–0,85 %. Iš pradžių paruošiamas išrūginis motininis raugas: išrūgos pasterizuojamos, atšaldomos iki užraugimo temperatūros, užraugiama sausu šaldytu raugu. Po to paruošiamas gamybinis raugas: išrūgos pasterizuojamos, atšaldomos iki užraugimo temperatūros, įpilama 2 % motininio raugo.

4. Sutraukos ir sūrių grūdelių apdorojimas:

Pieno mišinio sutraukinimo trukmė 25–35 min. Jei sutrauka yra gana standi, nesubyranti į nedidelius dribsnius lūžyje aštriais kraštais, su besiskiriančiomis skaidriomis išrūgomis, tuomet ji pradeda pjaustyti. Sutrauka pjaustoma 0,7–1,0 cm dydžio grūdeliais. Pjaustymo trukmė – 10 min. Antrinis sūrio grūdelių pašildymas atliekamas keliant temperatūrą nuo 33°C iki 50°C per 50 min. Bendra antrinio pašildymo trukmė – ne ilgiau kaip 1 val.

5. Sūrių masės formavimas, presavimas:

Sūrių grūdeliai supilami į plastmasines formas, kurios uždengiamos plastmasiniais dangčiais. Po to formos transporteriu juda į presavimo tunelius. Presavimo trukmė – apie 1,5 val.

6. Sūrio sūdymas:

Sūriai sūdomi sūdymo baseinuose iki 6 parų, kur sūrymo temperatūra siekia 8–12°C, pH 4,5–5,2. Sūrymo druskos koncentracija 18–22%.

7. Sūrio brandinimas ir laikymas:

Sūris brandinamas 10–12°C temperatūroje, 80–85% santykinėje drėgmėje ne ilgiau kaip 30 parų, kol sūrio drėgmė pasiekia 34–35%. Po to sūrio galvos vakuuminio būdu įvelkamos į polimerinius maišelius. Sūris brandinamas nuo 12 iki 60 mėn. 8°C temperatūroje ir 70–85 % santykinėje oro drėgmėje. Subrendę sūriai laikomi patalpose, kuriose temperatūra siekia 2–6°C.

8. Ryšys su geografine vietove

Folklorinis pagrindimas

Sūrio „Džiugas“ pavadinimas kilęs iš legendos apie žemaičių karžygį, vardu Džiugas. Džiugo vardą pirmasis literatūroje paminėjo L. Jucevičius savo „Žemaičių atsiminimuose“, išleistuose 1842 m. Prie kelio iš Telšių į Alsėdžius keliautojas pamato aukštą kalną, žmogaus rankomis supiltą, ką įrodo jo pavidalas, primenantis apskritą piltuvėlį, ir žemės rūšies vienodumas visuose jį sudarančiuose sluoksniuose. Vietos žmonės vadina šį piliakalnį Džiugo kalnu (**2 priedas**), vardu senovės žemaičių karžygio, kuris šį kalną savo rankomis supylęs ir, gyvas būdamas, paskyręs sau kapu. Džiugas ilgai buvo saugomas velnių, su kuriais kurį laiką puikiai sutarė. Jų padedamas Džiugas rodė savo narsumo stebuklus: pats vienas savo geležine kuoka išmušdavo aibes kryžiuočių, laužė šimtamečius ąžuolus lyg nendres ir vertė aukščiausius kalnus. Susipykus su velniais jo jėga neprapuolė – iškasė Masčio ežerą ir prie jo pastatė savo pirmąją sodybą, kurioje pavydūs kaimynai ir atskleidė jo jėgos paslaptį, rūsyje suradę geltoną sūrį, kuriuo stiprinosi nepaprastas žmogus. Pavogtas sūris buvo atidžiai nagrinėjamas – bandoma išgauti tokį pat jėgos eleksyrą. Pats Džiugas apie tai niekam nebuvo prasitaręs. Sūrio gamybos paslapties iki galo neteko įminti, bet šiandien žemaičių gaminamas kietasis sūris išties yra jėgos ir narsumo suteikiantis valgis.

Turbūt ne veltui žemaičiai nuo seno garsėja nepaprasta jėga ne tik kovoje su kryžiuočiais, bet ir kasdieniame gyvenime.

Istorinis ir statistinis pagrindimas

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 žemaičių muziejuje „Alka“ eksponuojamos medinės sūrio formos, kurias šeimininkės naudodavo gaminant fermentinius sūrius (**3 priedas**). 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.

Telšių rajone 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“. Pirmųjų eksperimentinių sūrio partijų vertintojai buvo Telšių miesto ir apylinkių gyventojai, nes sūris buvo gaminamas nedideliais kiekiais ir jo užtekdavo tik vietinei rinkai. 1994 metais gaminamo sūrio kiekiai pradėjo didėti, buvo parengtos produkto technologinės instrukcijos (**4 priedas**) bei techninės sąlygos (**5 priedas**). 1995 metais Lietuvos Respublikos valstybinė veterinarijos tarnyba suteikė AB „Žemaitijos pienas“ valstybinės veterinarijos priežiūros numerį LT 78-01P, o 1998 m. Europos Komisija AB „Žemaitijos pienas“ suteikė pieno ir pieno produktų eksporto teisę į ES šalį (**6 priedas**). Sūrio gamybos apimtys atskirais periodais labai skyrėsi, gamyba ypač išaugo nuo 2006 metų ir ši tendencija tebėra iki šiol (**7 priedas**). 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.

Priežastinis geografinės vietovės ir produkto savybių, gero vardo ar kitų ypatybių ryšys

Sūrio „Džiugas“ ryšys su geografine vietove pagrįstas vietos meistrų patirtimi, gaminant ir brandinant šį kietąjį sūrį, bei geru produkto vardu.

Sūrio „Džiugas“ gamyba vykdoma apibrėžtoje teritorijoje Telšių miesto seniūnijoje, kuriame 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.

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 automatinio, 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.

Produkto geras vardas

Sūrio geras vardas grindžiamas: 1) apdovanojimų gausa Lietuvoje ir pasaulyje; 2) „Džiugas“ tapo Lietuvos maisto produkto 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.

Sūris „Džiugas“ yra įvertintas daugelyje parodų ir konkursų (**8 priedas**). Iš viso per 1998–2017 m. 15 pasaulio šalių gautas 51 apdovanojimas (3 lentelė). Lietuvoje 1998 m. sūris pirmą kartą pripažintas ir apdovanotas kaip geriausias metų gaminys, o 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“.

3 lentelė. Sūrio „Džiugas“ apdovanojimai nuo 1998 m. iki 2017 m.

Eil. Nr.	Šalis	Metai	Apdovanojimai
1	Lietuva	1998	Lietuvos metų gaminys
2.		1999	„AgroBalt‘99“ aukso medalis.
3.		2006	„Žurnalas „Geras skonis“ rekomenduoja“ žiūrovų simpatijų nominacijos.
4.		2009	Lietuvos nacionalinės vartotojų federacijos konkurse „Pasirink geriausią prekę“ suteiktas ženklas.
5.		2009	Aukso medalis konkurse „Lietuvos metų gaminys 2009“.
6.		2010	Sūrio DŽIUGAS krikštatėviais tapo Jo Ekscelencija prezidentas Valdas Adamkus ir ponia Alma Adamkienė.
7.		2013	„Populiariausia prekė 2012“.
8.		2014	Metų prekės ženklas 2014 –už lietuviško prekės ženklo garsinimą užsienyje (Verslo žinios, Nielsen, 2014 03 25–2014 03 26).
9.		2014	Lietuvos prekybos įmonių asociacijos (LPIA) organizuoto konkurso „Populiariausia prekė 2013“ nugalėtojas: Diplomas AB „Žemaitijos pienas“ Populiariausias kietasis sūris 2013 Sūris „Džiugas Mild“
10.		2015	Lietuvos prekybos įmonių asociacijos (LPIA) organizuoto konkurso „Populiariausia prekė 2014“ nugalėtojas: Diplomas AB „Žemaitijos pienas“ Populiariausias kietasis sūris 2014 Sūris „Džiugas Mild“
11.		2016	Lietuvos prekybos įmonių asociacijos (LPIA) organizuoto konkurso „Populiariausia prekė 2015“ nugalėtojas: Diplomas AB

			„Žemaitijos pienas“ Populiariausias kietasis sūris 2015 Sūris „Džiugas“ tarkuotas	
12.		2017	Lietuvos prekybos įmonių asociacijos (LPIA) organizuoto konkurso „Populiariausia prekė 2016“ nugalėtojas: Diplomas AB „Žemaitijos pienas“ Populiariausias kietasis sūris 2015 Sūris „Džiugas“ tarkuotas	
13.	Rusija	2005	Aukso medalis tarptautinėje maisto produktų parodoje „ПРОДЭКСПО – 2005“.	
14.		2008	Aukso medalis tarptautinėje maisto produktų parodoje „ПРОДЭКСПО – 2008“	
15.		2010	Aukso medalis tarptautinėje maisto produktų parodoje „ПРОДЭКСПО – 2010“ (DŽIUGAS BRONZE, SILVER, GOLD).	
16.		2010	Sankt Peterburge, specializuotoje tarptautinėje parodoje „Peterfood-2010“ populiariausios prekės diplomai.	
17.		2011	Diplomas tarptautinėje maisto produktų parodoje „ПРОДЭКСПО – 2011“ (2 mėnesius brandintas fasuotas sūris).	
18.		2011	Aukso medalis tarptautinėje maisto produktų parodoje „ПРОДЭКСПО – 2011“ (rūkytas sūris).	
19.		2012	Aukso medalis Maskvoje „World Food 2012“.	
20.		2013	Aukso medalis Rusijos ir Rytų Europos tarptautinė specializuota maisto pramonės, gėrimų ir žaliavų paroda „Prodexpo 2013“.	
21.		2014	Suvenyrinis rinkinys: kietasis sūris „Džiugas“ Mild, „Džiugas“ Delicate, „Džiugas“ Gourmet apdovanotas aukso medaliu Tarptautinėje maisto produktų parodoje „ПРОДЭКСПО – 2014“ už įpakavimo inovacijas ir naudojimo patogumą	
22.		2014	Sidabro medalis parodoje „World Food 2012“	
23.		Baltarusija	2010	Konkurso „Metų gaminy – 2010“ apdovanojimas už unikalų išskirtinį skonį ir pastovią kokybę.
24.		Ukraina	2013	Aukso medalis „World Food 2013“.
25.	Belgija	2011	„International Taste and Quality Institute“ (iTQi) organizuojamame maisto ir gėrimų vertinimo konkurse „Superior Taste Award“ suteiktos dvi žvaigždutės.	
26.		2013	„International Taste and Quality Institute“ (iTQi) organizuojamame maisto ir gėrimų vertinimo konkurse „Superior Taste Award“ suteiktos dvi žvaigždutės.	
27.		2014	Trys žvaigždutės „International Taste and Quality Institute“ (iTQi) konkurse „Superior Taste Award“	
28.		2015	Trys žvaigždutės „International Taste and Quality Institute“ (iTQi) konkurse „Superior Taste Award“	
29.		2016	CRYSTAL TASTE AWARD suteiktas sūriui DŽIUGAS Gourmet 36 mėn. Briuselis, Belgija. Ši nominacija suteikiama tik tiems produktams, kurie 3 metus iš eilės pelnė 3 aukso žvaigždes iš 3 galimų.	
30.	Anglija	2012	Aukso medalis „International cheese awards“.	
31.		2012	Bronzos medalis „International cheese awards“.	
32.		2013	Aukso, sidabro medaliai ir Bradburys apdovanojimas „International cheese awards“, Nantwich.	
33.		2014	Sidabro medalis parodoje „International cheese awards“, Nantwich.	
34.		2017	24 mėnesius brandintas kietas sūris „Džiugas“ Delicate (trupintas) parodoje „International cheese awards“, Nantwich apdovanotas aukso medaliu.	

35.		2017	48 mėnesius brandintas kietas sūris „Džiugas“ Luxuriuos parodoje „International cheese awards“, Nantwich apdovanotas aukso medaliu.
36.	Vokietija	2011	Aukso medalis „Goldener preis – 2011“.
37.		2013	Inovacijos ANUGA 2013 Taste13, suvenyrų dėžutė Sūris DŽIUGAS, Anuga 2013.
38.		2015	Sidabro medalis parodoje „Goldener preis 2015“, Frankfurt.
39.	Prancūzija	2014	Diplomas „SIAL Innovation 2014“ parodoje „Sial 2014“, Paryžius.
40.	Čekija	2014	24 mėnesius brandintas sūris „Džiugas“ 40 % riebumo s. m. Nacionalinėje sūrių parodoje „Praha 2014“ kietų sūrių kategorijoje įvertintas kaip „puikus“.
41.	Slovakija	2014	36 mėnesius brandintas sūris „Džiugas“ Gourmet fasuotas po 180 g. parodoje CENA 2014 Danubius Gastro įvertintas už išskirtinį aromatą ir skonį.
42.	Lenkija	2014	24 mėnesius brandintas kietas sūris „Džiugas“ Delicate 18-oje tarptautinėje parodoje „EuroGastro 2014“ pripažintas geriausiu produktu.
43.	Jungtiniai Arabų Emyratai	2015	Geriausio naujo ženklo nominacijos laimėtojas parodoje „Gulfood“, Dubajus.
44.	Šveicarija	2015	Apdovanojimas „Best Buy Award 2015“, International Certification Association ICERTIAS, Ciurichas.
45.	Kinija	2013	Diplomas SIAL Innovation Grand Prix, tarptautinėje maisto produktų parodoje SIAL CHINA, Šanchajus.
46.		2015	Diplomas SIAL Innovation Grand Prix, parodoje „Sial China 2015“
47.		2016	Diplomas Džiugas Mix Salad SIAL Innovation, parodoje „Sial China 2016“, Šanchajus.
48.		2017	Diplomas Džiugas Mild, 12 mėn. brandinimo SIAL Innovation, parodoje „Sial China 2017“, Šanchajus.
49.		2017	Diplomas Džiugas Piquant, 18 mėn. brandinimo SIAL Innovation, parodoje „Sial China 2017“, Šanchajus.
50.		2017	Diplomas Džiugas tarkuotas, flakes SIAL Innovation, parodoje „Sial China 2017“, Šanchajus.
51.		Italija	2017

Ypatingomis skonio savybėmis ir nepriekaištinga kokybe garsėjantis sūris „Džiugas“ tapo vienu Lietuvos 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“ (**9 priedas**). Laikraščio „Lietuvos rytas“ (2017 m. sausio 28 d.) straipsnyje aprašyta, kad šalies ambasadose užsienyje sūriu vaišinami svečiai (**10 priedas**). „Džiugas“ populiarina Lietuvą visame pasaulyje. Daugelyje straipsnių aprašyti sūrio „Džiugas“ laimėjimai. Viename iš jų, rašoma apie Briuselyje gautą apdovanojimą ir apie tai, jog sūris „Džiugas“ – pirmasis Azijos žemyne įvertintas lietuviškas sūris (**11 priedas, 1 pav.**). Žurnalo „Stilius“ (2013 m. spalio 15 d.) straipsnyje pateiktas žemaitiško sūrio „Džiugas“ įvertinimas Vokietijoje (**11 priedas, 2 pav.**), o laikraščio „Lietuvos rytas“ (2014 m. gegužės 3 d.) straipsnyje rašoma, jog pasaulinis pripažinimas sūriui „Džiugas“ įpareigoja jo gamintojus nuolat išlaikyti aukščiausią ir nekintančią produkto kokybę (**11 priedas, 3 pav.**). Sūris „Džiugas“ apibūdinamas kaip kietųjų sūrių karalius, kuris itin mėgstamas vartotojų (**11**

priedas, 4 pav.). Laikraščio „Lietuvos rytas“ (2017 m. kovo 18 d.) straipsnyje pateikta, kad Lietuvoje labiausiai vertinimas sūris „Džiugas“ dėl tik jam būdingų išskirtinių skonio savybių (**11 priedas, 5 pav.**). Sūrio apdovanojimai taip pat aprašomi ir kitų šalių sūrio vartotojams skirtuose straipsniuose (**12 priedas**). Laikraštyje „Draugas“ (2016 m. rugsėjo 1 d.) džiaugiamasi, kad ir ant amerikiečių stalo jau galima rasti lietuvišką sūrį „Džiugas“ (**13 priedas**). Sūrio „Džiugas“ aprašymus galima rasti ir sūriams skirtame žurnale „Good cheese 2013–2014“ (**14 priedas**) bei 2015 m. išleistoje pasaulio sūrių knygoje Dorling Kindersley Ltd, World Cheese Book. 2015, 352 p. (**15 priedas**).

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 (**16 priedas**).

2013 metais Telšiuose, Vilniuje, Klaipėdoje įkurti sūrio „Džiugas“ namai, kuriuose vykdomos sūrio degustacijos ir edukacinės programos. Šias degustacijas jau aplankė apie 13 tūkstančių lankytojų (**17 priedas**). 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 veikiančios sūrio „Džiugas“ namai – viena iš populiariausių vietų Telšių rajone. Informacijos apie sūrio „Džiugas“ namus, kaip lankytiną vietą, galima rasti VĮ Žemaitijos turizmo informacijos centre. (http://www.telsiaitic.lt/news_read,25087,lt.html) (**18 priedas**).

9. Kontroliuojanti institucija

Pavadinimas: Lietuvos Respublikos valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba

Adresas: Siesikų g. 19, 07170 Vilnius, Lietuva

Telefonas: +3705240 43 61

Faksas +3705240 43 62

El. paštas vvt@vet.lt

Atsakinga už visos produkto specifikacijos kontrolę.

10. Ženklinimas

–

11. Paraiškoje naudota literatūra

1. Lietuvos pienininkystė XX amžiuje. Pienininkystė Nr. 1, 2001 (67), 3 p.
2. Sūrių gaminama vis daugiau. Pienininkystė Nr. 1, 2001 (67), 1 p.
3. AB „Žemaitijos pienas“ eksporto apžvalga. Pienininkystė Nr.10, 2004 (109) 3 p.
4. Didžioji virėja. Sakalas, Klaipėda, 1936. 800 p.
5. Muzikos garsai lietuviškam sūriui „Džiugas“ suteikia sielą. Lietuvos rytas. 2017 m. sausio 28 d.
6. Telšių kraštas: etniniai šaltiniai ir dabartis. Kalvotoji Žemaitija 2012 m. liepos 4 d.
7. Želvys J. Istorinės Žemaitijos sostinės. *Žemaitijos istorija*. Vilnius, 2016, 1 (98), 10-13. ISSN 1392-2610.

12. Priedai

- 1 priedas. Žemėlapiai – Telšių miesto seniūnijos, kaip nustatytos geografinės vietovės, ribos. Telšių miesto seniūnijos padėtis Lietuvoje ir Žemaitijos regione.
- 2 priedas. Džiugo kalnas ir Žemaičių karžygys Džiugas.
- 3 priedas. Medinės sūrio formos, eksponuojamos Telšiuose, žemaičių muziejuje „Alka“.
- 4 Sūrio „Džiugas“ technologinė instrukcija.

- 5 priedas. Sūrio „Džiugas“ techninės sąlygos.
- 6 priedas. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos AB „Žemaitijos pienas“ suteiktas priežiūros numeris.
- 7 priedas. Sūrio „Džiugas“ pardavimo dinamika 2006–2017m.
- 8 priedas. Sūrio „Džiugas“ apdovanojimai.
- 9 priedas. Lietuvos prezidentė D. Grybauskaitė ir Vokietijos kanclerė A. Merkel.
- 10 priedas. Giedrė Balčiūtė. Muzikos garsai lietuviškam sūriui „Džiugas“ suteikia sielą. Lietuvos rytas. 2017 m. sausio 28 d.
- 11.1 priedas. Gegužė – ypač džiugi sūriui „Džiugas“.
- 11.2 priedas. Žemaitiškas sūris „Džiugas“ įvertintas ir Vokietijoje. Stilius. 2013 m. spalio 15 d.
- 11.3 priedas. Pasaulinis pripažinimas įpareigoja. Lietuvos rytas. 2014 m. gegužės 3 d.
- 11.4 priedas. Kietųjų sūrių karalius – „Džiugas“!
- 11.5 priedas. Toma Aleksėjūnaitė. Lietuvos pirkėjai išsirinko: labiausiai vertina „Žemaitijos pieno“ produkciją. Lietuvos rytas. 2017 m. kovo 18 d.
- 12 priedas. Distinctive „Džiugas“ is winning the world over. The delicious „ambassador“ of Lithuania.
- 13 priedas. Jovita Beliak-Antanavičienė. Ant amerikiečių stalo – lietuviškas sūris „Džiugas“. Draugas. 2016 m. rugsėjo 1 d.
- 14 priedas. „Good cheese 2013–2014“.
- 15 priedas. Pasaulio sūrių knyga (angl. World Cheese Book). Dorling Kindersley Ltd, World Cheese Book. 2015, 352 p.
- 16 priedas. Gintaras Šiuparys. Kismet – Džiugiadienis Telšiuose. Lietuvos rytas. 2014 m. gegužės 17 d.
- 17 priedas. Sūrio „Džiugas“ degustacijos.
- 18 priedas. Sūrio „Džiugas“ namai – muziejus. **Viešoji įstaiga Žemaitijos turizmo informacijos centras.** Prieiga per internetą: <http://www.telsiatic.lt/1451/lankytinos-vietos/muziejai.html>.
-