C/2025/6577

9.12.2025 г.

Публикация на заявление за одобрение на изменение в продуктова спецификация съгласно член 59, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 ([1])

(C/2025/6577)

В срок от три месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 61 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ В ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР

(член 66 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Žemaitiškas kastinys“

ЕС №: TSG-LT-0910-AM01 — 23.9.2024 г.

1. **Наименование на продукта, за който се отнася изменението**

   Žemaitiškas kastinys

2. **Държава членка или трета държава, от която произхожда заявлението**

   Литва

3. **Рубрики от продуктовата спецификация и единния документ, които подлежат на изменение (изменения)**

   ☐ Наименование на продукта

   ☒ Описание на продукта

   ☒ Метод на производство

   ☒ Други

4. **Описание и причини за изменението (измененията)**

   1. Текстът в третия параграф на подточка 3.5 от настоящата спецификация се изменя, за да се коригират физикохимичните характеристики на „Žemaitiškas kastinys“. Измененият текст гласи следното и се намира във втория параграф на подточка 4.1 от актуализираната спецификация:

      „Физикохимичните характеристики на „Žemaitiškas kastinys“ са следните:

      — масленост, в зависимост от рецептата: 28—32 %,

      — съдържание на готварска сол: 1,3—1,7 %.“

      Това се коригира в зависимост от органолептичните характеристики на продукта: малко по-високата масленост придава на крайния продукт малко по-мека консистенция и по-добър вкус. По-голямото съдържание на готварска сол допълва леко киселия, млечен вкус на продукта. Умереното съдържание на обикновена сол се съчетава хармонично с леко мазния послевкус.

([1]) ОВ L 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj.

2. Текстът в първия параграф на подточка 3.6 от настоящата спецификация се изменя, за да се коригират количествата суровини за „Žemaitiškas kastinys“. Измененият текст гласи следното и се намира в първия параграф на подточка 4.2 от актуализираната спецификация:

„Суровини:

— заквасена сметана с масленост 28—32 %: 80—86 kg/100 kg от продукта,

— масло с масленост най-малко 82 %: 6—7 kg/100 kg от продукта,

— заквасено мляко с масленост 2,5—4 %: 5—5,7 kg/100 kg от продукта,

— готварска сол: 1,3—1,7 kg/100 kg от продукта.“

Посочените гранични стойности на съставките трябва да бъдат увеличени поради технически особености, които зависят от сезонността: химичният състав на мазнините (мастни киселини) варира, което се отразява на техническия процес, времето за производство и органолептичните характеристики на крайния продукт, поради което понякога е необходимо да се коригират леко количествата на съставките.

3. Текстът в шестия (последен) параграф на подточка 3.6 от настоящата спецификация се изменя, за да се коригира методът на опаковане на „Žemaitiškas kastinys“. Измененият текст гласи следното и се намира в шестия (последен) параграф на подточка 4.2 от актуализираната спецификация:

„Žemaitiškas kastinys“ се опакова в глинени съдове или в кофички за еднократна употреба от 250 g, 200 g и 100 g, или в кофи от 3—5 kg. Глинените съдове са с глинен капак, върху който е поставена друга капачка, която е завързана с връвчица. Кофичките за еднократна употреба са запечатани с фолио, а кофите — с капак. След опаковането „Žemaitiškas kastinys“ се охлажда до температура 6 °C. След като бъде охладен, продуктът добива твърда, хомогенна структура.“

Промишлените купувачи (кафенета, ресторанти, хотели и др.) се нуждаят от възможност за закупуване на продукта в по-големи разфасовки.

4. Образецът на спецификацията на храната с традиционно специфичен характер „Žemaitiškas kastinys“ е актуализиран, което означава, че оформлението на информацията в документа се променя и някои от точките или подточките на съществуващата спецификация се заличават:

а) заличава се точка 1 от настоящата спецификация;

б) информацията „Държава членка или трета държава: Литва“, предвидена в точка 2 от настоящата спецификация, се появява преди точка 1 от актуализираната спецификация;

в) заглавието „Продуктова спецификация“ в точка 3 от настоящата спецификация се променя на „Основания за регистрация“;

г) изменя се текстът в подточка 3.1 от настоящата спецификация;

д) изменя се текстът в подточка 3.2 от настоящата спецификация;

е) заличава се подточка 3.3 от настоящата спецификация;

ж) заличава се подточка 3.5 от настоящата спецификация, но текстът, съдържащ се в тази подточка, се премества в подточка 4.1 от актуализираната спецификация, с изключение на текста в първия параграф, който се премества в подточка 3.1;

з) заличава се подточка 3.6 от настоящата спецификация, но текстът, съдържащ се в тази подточка, се премества в подточка 4.2 от актуализираната спецификация;

и) заличава се подточка 3.7 от настоящата спецификация, но текстът, съдържащ се в тази подточка, се премества в подточка 4.1 от актуализираната спецификация, въпреки че са направени технически изменения във втория параграф;

й) заличава се подточка 3.8 от настоящата спецификация, но текстът, съдържащ се в тази подточка, се премества в подточка 4.3 от актуализираната спецификация, с изключение на текста в последния параграф, който се премества в подточка 3.1 и претърпява технически изменения;

к) заличава се подточка 3.9 от настоящата спецификация, но текстът, съдържащ се в тази подточка, се премества в подточка 4.1 от актуализираната спецификация, с изключение на последния параграф, и претърпява технически изменения;

л) заличава се точка 4 от настоящата спецификация;

Спецификацията на храната с традиционно специфичен характер се актуализира в съответствие с образеца, предоставен в цифровата система на Комисията, посочена в член 58, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

5. Изменя се текстът в подточка 3.4 от настоящата спецификация.

Видът на продукта ще бъде определен в съответствие с приложение XVIII към Регламент за изпълнение (ЕС) 2025/26 на Комисията от 30 октомври 2024 г.

ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР

„Žemaitiškas kastinys“

ЕС №: TSG-LT-0910-AM01 — 23.9.2024 г.

1. **Наименование/наименования**

Žemaitiškas kastinys

2. **Трета държава или държава членка, която подава заявление за регистрация**

Литва

3. **Клас на продукта съгласно приложение XVIII към Регламент за изпълнение (ЕС) 2025/26**

Клас 1.4. Други продукти от животински произход (яйца, мед, различни млечни продукти с изключение на масло, и др.)

4. **Основания за регистрация**

4.1. Продуктът:

☒ е резултат от начин на производство, преработка или състав, които съответстват на традиционна практика за този продукт.

„Žemaitiškas kastinys“ е традиционен продукт, произведен от заквасена сметана, която се загрява, разбърква и след това се охлажда. Рецептата и методът на производство на „Žemaitiškas kastinys“ не са се променили и до днес, както се вижда от сертификата, издаден за този продукт през 2010 г. от литовския фонд за кулинарно наследство, който потвърждава, че „Žemaitiškas kastinys“ се произвежда в съответствие с традиционните техники, като се използват традиционни суровини, добавени съставки и оборудване.

☐ е произведен от суровини или съставки, които традиционно се използват за него.

4.2. Наименованието на продукта:

☒ е било използвано традиционно за този продукт.

Наименованието „Žemaitiškas kastinys“ не предава специфичния характер на продукта, но то е утвърдено и добре познато в Žemaitija (регион в западна Литва) и в цяла Литва при традиционно позоваване на продукта, както показват различните източници в подточка 4.3. Наименованието „Žemaitiškas kastinys“ се споменава в следните готварски книги от XX век: *Gaspadinystės knyga arba Pamokinimai kaip prigulinčiai yra sutaisomi valgiai* (Tilžė (Tilsit), 1927 г.), *Ką valgome*(Dr Tumėnienė и др., Каунас, 1935 г.) и *Lietuvių valgiai* (съставител J. Pauliukonienė, Вилнюс, 1983 г.).

☐ е означение за традиционния характер на продукта.

5. **Описание**

5.1. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1, включително неговите основни физични, химични, микробиологични или органолептични характеристики (член 54, параграф 1, първа алинея, буква б) от Регламент (ЕС) 2024/1143 и член 24 от Регламент за изпълнение (ЕС) 2025/26)*

„Žemaitiškas kastinys“ има характерна, хомогенна, гъста и плътна консистенция на стегната сметана с отделни капки течност, може да е ронлив при температура от + 6 °C и бързо се разтапя в устата. Навсякъде има еднакъв жълтеникав цвят. В зависимост от използваните в рецептата билки и подправки „Žemaitiškas kastinys“ може да е придобил нюанса на добавените съставки и може да съдържа малки парченца билки или подправки. Продуктът има мек, леко кисел вкус на млечна киселина с лека соленост и нотки на билки и подправки.

Физикохимичните характеристики на „Žemaitiškas kastinys“ са следните:

— масленост, в зависимост от рецептата: 28—32 %,

— съдържание на готварска сол: 1,3—1,7 %.

Следните специфични характеристики отличават „Žemaitiškas kastinys“ от други продукти от същата категория:

— традиционни съставки и метод на производство: за разлика от другите видове *kastinys*, рецептата за „Žemaitiškas kastinys“ почти не се е променила, откакто е спомената за първи път в писмените източници, посочени в подточка 4.3, т.е. същите съставки се използват в подобни пропорции. Същевременно, за да се получи по-голямо разнообразие от вкусове, други видове *kastinys*, които започват да се произвеждат по-късно, напълно заменят заквасената сметана със заквасено мляко или смесват заквасената сметана с кефир, като евентуално добавят сок от червено цвекло или сок от моркови или яйчни жълтъци, които придават на *kastinys* червен или жълт цвят. Производството на „Žemaitiškas kastinys“ се характеризира с постоянно бавно разбъркване на сместа от масло и заквасена сметана, при което се добавя по една осма от сместа от заквасена сметана/заквасено мляко, като се регулира много внимателно температурата (25–30 °C), за да се гарантира, че мътеницата не се отделя. Производството на други видове *kastinys* е модернизирано. Те не се разбъркват, а се бият, като всички съставки се добавят на три или четири пъти или дори наведнъж, и могат да бъдат подложени на по-големи температурни колебания,

— вкус: „Žemaitiškas kastinys“ има специфичен мек, леко кисел вкус на млечна киселина с лека соленост и нотки на добавените билки и подправки. Другите видове *kastinys* се характеризират с доста остър млечнокисел вкус (където заквасената сметана е заменена със заквасено мляко) или млечнокисел вкус на мая (където заквасената сметана е заменена с кефир), с нотки на характерния вкус на добавения сок (от червено цвекло или моркови) или яйчен жълтък,

— консистенция: „Žemaitiškas kastinys“ има характерна гъста, хомогенна и плътна консистенция на стегната сметана с отделни капки течност, може да е ронлив при температура от + 6 °C и бързо се разтапя в устата. Другите видове *kastinys* се характеризират с мека и лесна за мазане консистенция.

Като се вземат предвид специфичните характеристики на „Žemaitiškas kastinys“, се извършват следните проверки:

1) качеството на всяка партида получени суровини:

   — маслеността на заквасената сметана и заквасеното мляко трябва да бъде, както е посочено в подточка 4.2; това се проверява в лаборатория,

   — маслеността на маслото трябва да бъде, както е посочено в подточка 4.2; това се проверява в лаборатория,

   — органолептичните показатели на билките, подправките и ароматните зеленчуци (мирис, вкус, цвят) се проверяват въз основа на документи и сензорна оценка;

2) съответствието с техниката на производство, посочена в подточка 4.2: спазването на последователността на процесите и предвидените параметри (температура и съотношения на съставките) се проверяват визуално и като се правят замервания по време на производството на всяка партида;

3) качеството на всяка партида от крайния продукт:

— органолептичните характеристики (консистенция, цвят, вкус) трябва да съответстват на посочените в настоящата подточка; това се проверява чрез сензорен анализ,

— маслеността трябва да бъде, както е посочено в настоящата подточка; това се проверява в лаборатория,

— съдържанието на готварска сол трябва да бъде, както е посочено в настоящата подточка; това се проверява въз основа на рецептата и, ако възникнат съмнения, в лаборатория.

5.2. *Описание на начина на производство на продукта, който трябва да спазват производителите, включително, при необходимост, естеството и характеристиките на използваните суровини или съставки, ако е уместно, включително търговското наименование на съответния вид и неговото научно наименование, както и метода, по който е приготвен продуктът (член 54, параграф 1, първа алинея, буква в) от Регламент (ЕС) 2024/1143 и член 24 от Регламент за изпълнение (ЕС) 2025/26)*

Суровини:

— заквасена сметана с масленост 28—32 %: 80—86 kg/100 kg от продукта,

— масло с масленост най-малко 82 %: 6—7 kg/100 kg от продукта,

— заквасено мляко с масленост 2,5—4 %: 5—5,7 kg/100 kg от продукта,

— готварска сол: 1,3—1,7 kg/100 kg от продукта.

Могат да се използват билки и подправки (черен пипер, бахар, обикновен ким, обикновен копър, мента или смес от тях: 0,1—0,15 kg/100 kg от продукта) и ароматни зеленчуци (чесън, лук: 1—2 kg/100 kg от продукта).

Метод на производство:

„Žemaitiškas kastinys“ се произвежда, като се използва традиционен метод.

Необходимите съставки се претеглят в съответствие с рецептата. В отделен съд се смесват заквасената сметана и заквасеното мляко и се загряват до температура от 25 °C до 30 °C. Студеното масло се размеква, като се затопля до температура от 25 °C до 30 °C. Ароматните зеленчуци се почистват и нарязват на дребно.

В съответствие с рецептата затопленото, меко масло се поставя в купа за разбъркване и сместа от заквасена сметана и заквасено мляко се добавя постепенно, като всеки път се налива една осма от общото количество, необходимо по рецептата, и сместа се разбърква на ръка или с подходящо механично средство. „Žemaitiškas kastinys“ трябва винаги да се разбърква в една и съща посока. Когато сместа добие плътността на заквасена сметана (без да се отделя мътеница), при непрекъснато бъркане се добавя още една осма от сместа от заквасена сметана и заквасено мляко. Това се повтаря, докато цялото количество на сместа от заквасена сметана и заквасено мляко е добавено (в съответствие с рецептата). Когато „Žemaitiškas kastinys“ започне да се втвърдява, се посолява и при бъркане се добавят смлените билки и подправки и ситно нарязаните ароматни зеленчуци, като се разпределят равномерно. „Žemaitiškas kastinys“ трябва да се опакова веднага, преди да се втвърди.

„Žemaitiškas kastinys“ се опакова в глинени съдове или в кофички за еднократна употреба от 250 g, 200 g и 100 g, или в кофи от 3—5 kg. Глинените съдове са с глинен капак, върху който е поставена друга капачка, която е завързана с връвчица. Кофичките за еднократна употреба са запечатани с фолио, а кофите — с капак. След опаковането „Žemaitiškas kastinys“ се охлажда до температура 6 °C. След като се охлади, продуктът придобива твърда, хомогенна структура.

5.3. *Описание на основните елементи, които определят традиционния характер на продукта (член 54, параграф 1, първа алинея, буква г) от Регламент (ЕС) 2024/1143 и член 24 от Регламент за изпълнение (ЕС) 2025/26)*

В допълнение към примитивния метод за производство на масло с помощта на лъжица за биене на заквасена сметана в чиния, метод, който е бил широко разпространен по цялата територия на Литва, един литовски район, Žemaitija, разработва своя собствена отличителна техника за обработка на заквасената сметана чрез разбъркване на загрята заквасена сметана, като се внимава мътеницата да не се отдели. Тази техника се е разпространила в цяла Литва. Полученият продукт, „Žemaitiškas kastinys“, има специфичен вкус и плътност (*Lietuvių kalbos atlasas*, том 1, *Leksika*, Вилнюс, 1977 г.). В средата на XIX век продуктът е описан в научни публикации (*Litwa pod wzgledem starozytnych zabytkow, obyczajow i zwyczajow skreslona* (Ludwik Adam Jucewicz (Ludwik z Pokiewia), Вилнюс, 1846 г.) и *Pamiętniki Pana Kamertona* (Leon Potocki, Познан, 1869 г.), като се подчертава методът на производството му (прави се от загрята заквасена сметана) и много приятният му вкус.

Националният музей на Литва притежава записи на разкази на хора, родени в края на XIX век и началото на XX век (етнографски сбирки на Националния музей на Литва, хранилища F 15-4, F 15-13, F 32-7 и F 32-48), в които техниката на производство и рецептата се описват, както следва: първо, три супени лъжици заквасена сметана и половин лъжица масло се поставят в затоплена глинена купа. Размесват се добре и се разбъркват с дървена лъжица, винаги в една и съща посока. Когато разбърканата маса започне да се охлажда и мътеницата да се отделя, купата се загрява в гореща вода, а втечнената маса се охлажда в купа със студена вода. По време на разбъркването към масата се добавя заквасена сметана на малки количества. Част от заквасената сметана често се заменя със заквасено мляко, което прави *kastinys* по-лек на вкус. В края на бъркането, се добавят сол и други билки и подправки (обикновен ким, смлян черен пипер, нарязан на дребно чесън и лук, пресен зелен лук, ако му е сезонът, и стръкчета обикновен копър или мента).

В *Lietuvių valgiai* (съставен от J. Pauliukonienė, Mokslas, Вилнюс, 1983 г.), научен труд от 1983 г., в който се описват старите традиционни техники за подготовка на суровините, при които заквасената сметана се отделя от млякото на ръка (обиране с лъжица), като известно количество заквасено мляко естествено остава в заквасената сметана, рецептата и методът на производство на „Žemaitiškas kastinys“ са описани по следния начин: „Žemaitiškas kastinys“: ½ l заквасена сметана, 1 лъжица масло, ½ чаена лъжичка обикновен ким или други билки или подправки, сол. Маслото се поставя в глинена купа с една лъжица заквасена сметана, купата се поставя в гореща вода и сместа се разбърква с дървена лъжица. След като се разбърка малко (преди мътеницата да се отдели), се добавя още една лъжица заквасена сметана и продължава да се разбърква, докато не се добави цялата заквасена сметана. Когато започне да се сгъстява, се добавят солта и измитият и изсушен обикновен ким, като се смесват добре. *Kastinys* има леко солен, мек и леко кисел вкус.“