C/2025/6577

9.12.2025

Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 59 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 [1]

(C/2025/6577)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 61 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143.

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU U ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

(článek 66 nařízení (EU) 2024/1143)

„Žemaitiškas kastinys“

EU č.: TSG-LT-0910-AM01 – 23.9.2024

1. **Název produktu, kterého se změna týká**

Žemaitiškas kastinys

2. **Členský stát nebo třetí země, ze které žádost pochází**

Litva

3. **Položky specifikace produktu, jichž se změna (změny) týká (týkají)**

☐ Název produktu

☒ Popis produktu

☒ Způsob výroby

☒ Jiné

4. **Popis a důvody změny (změn)**

1. Text ve třetím pododstavci podbodu 3.5 stávající specifikace byl změněn tak, že došlo k úpravě fyzikálně-chemických vlastností produktu „Žemaitiškas kastinys“. Pozměněné znění, které se nachází v druhém pododstavci podbodu 4.1 aktualizované specifikace, zní takto:

„Produkt ‚Žemaitiškas kastinys‘ má tyto fyzikálně-chemické vlastnosti:

— obsah tuku v závislosti na receptu: 28–32 %,

— obsah kuchyňské soli: 1,3–1,7 %.“

Tato úprava se provádí s ohledem na organoleptické vlastnosti produktu: mírně vyšší obsah tuku dodává konečnému produktu o trochu jemnější konzistenci a lepší chuť. Vyšší obsah kuchyňské soli doplňuje jemně kyselou chuť produktu po mléčné kyselině. Přiměřený obsah kuchyňské soli se harmonicky snoubí s mírně mastnou dochutí.

[1] Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj.

2. Text v prvním pododstavci podbodu 3.6 stávající specifikace byl změněn tak, že došlo k úpravě množství surovin pro produkt „Žemaitiškas kastinys“. Pozměněné znění, které se nachází v prvním pododstavci podbodu 4.2 aktualizované specifikace, zní takto:

„Suroviny:

— zakysaná smetana s obsahem tuku 28–32 %: 80–86 kg na 100 kg produktu,

— máslo s obsahem tuku nejméně 82 %: 6–7 kg na 100 kg produktu,

— kyselé mléko s obsahem tuku 2,5–4 %: 5–5,7 kg na 100 kg produktu,

— kuchyňská sůl: 1,3–1,7 kg na 100 kg produktu.“

Rozmezí uvedená pro jednotlivé přísady je třeba zvýšit vzhledem k technickým specifikům, která závisí na sezónnosti: mění se chemické složení tuku (mastných kyselin), což ovlivňuje technický postup, dobu výroby a organoleptické vlastnosti konečného produktu, a tudíž je někdy nutné mírně upravit množství přísad.

3. Text v šestém (posledním) pododstavci podbodu 3.6 stávající specifikace byl změněn tak, že došlo k úpravě způsobu balení produktu „Žemaitiškas kastinys“. Pozměněné znění, které se nachází v šestém (posledním) pododstavci podbodu 4.2 aktualizované specifikace, zní takto:

„Produkt ‚Žemaitiškas kastinys‘ se balí do hliněných misek nebo nádob na jednorázové použití o objemu 250 g, 200 g a 100 g nebo do vaniček o hmotnosti 3–5 kg. Hliněné misky se uzavřou hliněným víčkem, přes které se přetáhne papírový obal a převáže se provázkem. Nádoby na jednorázové použití se uzavřou hliníkovou fólií a vaničky se uzavřou víkem. Po zabalení se ‚Žemaitiškas kastinys‘ ochladí na teplotu 6 °C. Ochlazením získá homogenní a tuhou konzistenci.“

Průmysloví odběratelé (kavárny, restaurace, hotely atd.) potřebují mít možnost pořídit produkt ve větším balení.

4. Byla aktualizována šablona specifikace zaručené tradiční speciality „Žemaitiškas kastinys“, což znamená, že se změnilo uspořádání informací v dokumentu a některé body nebo podbody stávající specifikace se zrušují:

a) bod 1 stávající specifikace se zrušuje;

b) informace „členský stát nebo třetí země: Litva“, uvedená v bodě 2 stávající specifikace, se umisťuje před bod 1 aktualizované specifikace;

c) název „Specifikace produktu“ v bodě 3 stávající specifikace se mění na „Důvody zápisu do rejstříku“;

d) text v podbodu 3.1 stávající specifikace se mění;

e) text v podbodu 3.2 stávající specifikace se mění;

f) podbod 3.3 stávající specifikace se zrušuje;

g) podbod 3.5 stávající specifikace se zrušuje, ale text obsažený v tomto podbodu se přesouvá do podbodu 4.1 aktualizované specifikace, s výjimkou textu v prvním odstavci, který se přesouvá do podbodu 3.1;

h) podbod 3.6 stávající specifikace se zrušuje, ale text obsažený v tomto podbodu se přesouvá do podbodu 4.2 aktualizované specifikace;

i) podbod 3.7 stávající specifikace se zrušuje, ale text obsažený v tomto podbodu se přesouvá do podbodu 4.1 aktualizované specifikace, ačkoli ve druhém odstavci byly provedeny technické změny;

j) podbod 3.8 stávající specifikace se zrušuje, ale text obsažený v tomto podbodu se přesouvá do podbodu 4.3 aktualizované specifikace, s výjimkou textu v posledním odstavci, který se přesouvá do podbodu 3.1 a prošel technickými změnami;

k) podbod 3.9 stávající specifikace se zrušuje, ale text obsažený v tomto podbodu se přesouvá do podbodu 4.1 aktualizované specifikace, s výjimkou posledního odstavce, a prošel technickými změnami;

l) bod 4 stávající specifikace se zrušuje.

Specifikace zaručené tradiční speciality byla aktualizována v souladu se vzorem uvedeným v digitálním systému Komise podle čl. 58 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143.

5. Text v podbodu 3.4 stávající specifikace byl změněn.

Druh produktu bude specifikován podle přílohy XVIII prováděcího nařízení Komise (EU) 2025/26 ze dne 30. října 2024.

SPECIFIKACE PRODUKTU JAKO ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

„Žemaitiškas kastinys“

EU č.: TSG-LT-0910-AM01 – 23.9.2024

1. **Název**

Žemaitiškas kastinys

2. **Třetí země nebo členský stát žádající o zápis**

Litva

3. **Třída produktu podle přílohy XVIII prováděcího nařízení (EU) 2025/26**

Třída 1.4. Ostatní produkty živočišného původu (vejce, med, různé mléčné výrobky kromě másla atd.)

4. **Důvody zápisu do rejstříku**

4.1 Produkt:

☒ je výsledkem způsobu produkce, zpracování nebo složení odpovídajících tradičním postupům pro dotčený produkt.

„Žemaitiškas kastinys“ je tradiční produkt ze zakysané smetany, která se zahřeje, promíchá a poté zchladí. Receptura a způsob výroby produktu „Žemaitiškas kastinys“ se dodnes nezměnily, což dokládá certifikát, který tomuto produktu v roce 2010 udělil Litevský fond gastronomického dědictví a který potvrzuje, že produkt „Žemaitiškas kastinys“ se vyrábí tradičními postupy a za použití tradičních surovin, přidaných přísad a vybavení.

☐ je vyroben ze surovin nebo přísad, které jsou tradičně používány.

4.2 Název produktu:

☒ byl tradičně používán jako název produktu.

Název „Žemaitiškas kastinys“ neodkazuje na zvláštní vlastnosti produktu, ale je zavedený a známý jak v oblasti Žemaitija (region Žmuď na západě Litvy), tak v celé Litvě. O tom, že se jedná o tradiční označení tohoto produktu, svědčí různé prameny uvedené v podbodě 4.3. Název „Žemaitiškas kastinys“ (*kastinys* ze Žmudi) se vyskytuje například v kuchařských knihách z minulého století: *Gaspadinystės knyga arba Pamokinimai kaip prigulinčiai jsou sutaisomi valgiai* (Tilžė (Tilsit), 1927), *Ką valgome* (Dr. Tumėnienė et al., Kaunas, 1935) a *Lietuvių valgiai* (sestavil J. Pauliukonienė, Vilnius, 1983).

☐ označuje tradiční povahu produktu.

5. **Popis**

5.1 *Popis produktu, na který se vztahuje název podle bodu 1, včetně jeho hlavních fyzikálních, chemických, mikrobiologických nebo organoleptických vlastností (čl. 54 odst. 1 první pododstavec písm. b) nařízení (EU) 2024/1143 a článek 24 prováděcího nařízení (EU) 2025/26)*

Produkt „Žemaitiškas kastinys“ se vyznačuje homogenní a hustou konzistencí tuhé smetany s ojedinělými kapkami, při teplotě +6 °C se může drobit a snadno se rozplývá v ústech. Má jednotnou nažloutlou barvu. Tato barva se může měnit podle toho, jaké koření nebo bylinky byly v jednotlivých receptech přidány. „Žemaitiškas kastinys“ může obsahovat i drobné kousky bylinek nebo koření. Má mírně nakyslou chuť po mléčné kyselině, je v něm cítit také sůl a stopy koření a bylinek.

Produkt „Žemaitiškas kastinys“ má tyto fyzikálně-chemické vlastnosti:

— obsah tuku v závislosti na receptu: 28–32 %,

— obsah kuchyňské soli: 1,3–1,7 %.

Produkt „Žemaitiškas kastinys“ se od ostatních výrobků téže kategorie odlišuje těmito vlastnostmi:

— Tradiční složení a způsob výroby: Na rozdíl od jiných druhů *kastinys* se recept na přípravu produktu „Žemaitiškas kastinys“ téměř nezměnil od doby, z níž pocházejí první písemné zmínky uvedené v podbodě 4.3. Používají se tedy téměř stejné přísady v téměř stejných množstvích. Později se pro rozšíření škály příchutí začaly vyrábět další druhy *kastinys*, v nichž byla zakysaná smetana úplně nahrazena kyselým mlékem nebo se začala smíchávat s kefírem, případně se do ní začala přidávat šťáva z řepy či mrkve nebo vaječné žloutky, díky nimž *kastinys* získává červenou nebo žlutou barvu. Výroba produktu „Žemaitiškas kastinys“ se vyznačuje pomalým, stálým a kruhovým mícháním směsi másla a zakysané smetany, během něhož se v osmi dávkách přidá směs zakysané smetany a kyselého mléka. Po celou dobu se velice pečlivě kontroluje teplota (25–30 °C), aby nevzniklo podmáslí. Produkce ostatních druhů *kastinys* byla modernizována. Místo míchání se používá šlehání a přísady se přidávají ve třech nebo čtyřech dávkách nebo dokonce všechny najednou. Může rovněž více kolísat teplota.

— Chuť: Produkt „Žemaitiškas kastinys“ má typickou jemnou nakyslou chuť s příchutí po kyselině mléčné, je v něm mírně cítit sůl a stopy přidaného koření a bylinek. Pro ostatní druhy *kastinys* je typická poměrně ostrá příchuť kyseliny mléčné (pokud byla zakysaná smetana nahrazena kyselým mlékem) nebo chuť zkvašené kyseliny mléčné (pokud byla zakysaná smetana nahrazena kefírem). Je také cítit chuť přidané šťávy (z řepy nebo mrkve) nebo vaječného žloutku.

— Konzistence: Produkt „Žemaitiškas kastinys“ se vyznačuje homogenní a hustou konzistencí tuhé smetany s jednotlivými kapkami, při teplotě + 6 °C se může drobit a snadno se rozplývá v ústech. Ostatní typy *kastinys* jsou jemné a roztíratelné.

Při ověřování zvláštních vlastností produktu „Žemaitiškas kastinys“ se kontroluje:

1) kvalita surovin každé šarže:

   — obsah tuku v zakysané smetaně a kyselém mléku musí odpovídat hodnotám stanoveným v podbodě 4.2. Tato podmínka se ověřuje laboratorně,

   — obsah tuku v másle musí odpovídat hodnotám stanoveným v podbodě 4.2. Tato podmínka se ověřuje laboratorně,

   — organoleptické vlastnosti koření, bylinek a aromatické zeleniny (chuť, vůně, barva) se ověřují podle dokumentace a na základě ochutnávky;

2) dodržení výrobního postupu uvedeného v podbodě 4.2: dodržení pořadí jednotlivých kroků výrobního postupu a dodržení stanovených parametrů (teplota a objemy přísad) se kontroluje vizuálně a měřením při produkci každé šarže;

3) kvalita každé šarže konečného produktu:

— organoleptické vlastnosti (konzistence, barva, chuť) musí odpovídat požadavkům stanoveným v tomto podbodě; Ověření se provádí organoleptickou analýzou,

— obsah tuků musí odpovídat hodnotám uvedeným v tomto podbodě. Tato podmínka se ověřuje laboratorně,

— obsah kuchyňské soli musí odpovídat údajům uvedeným v tomto podbodě, ověřuje se podle receptu a v případě pochybností v laboratoři.

5.2 *Popis metody produkce, kterou musí producenti dodržovat, případně včetně povahy a vlastností používaných surovin nebo složek, případně včetně obchodního označení příslušného druhu a jeho vědeckého názvu, a způsobu, jakým je produkt připravován (čl. 54 odst. 1 první pododstavec písm. c) nařízení (EU) 2024/1143 a článek 24 prováděcího nařízení (EU) 2025/26)*

Suroviny:

— zakysaná smetana s obsahem tuku 28–32 %: 80–86 kg na 100 kg produktu,

— máslo s obsahem tuku nejméně 82 %: 6–7 kg na 100 kg produktu,

— kyselé mléko s obsahem tuku 2,5–4 %: 5–5,7 kg na 100 kg produktu,

— kuchyňská sůl: 1,3–1,7 kg/100 kg produktu.

Bylinky a koření (černý pepř, nové koření, kmín, kopr, máta nebo jejich směs): 0,1–0,15 kg na 100 kg produktu) a aromatická zelenina (česnek nebo cibule: 1–2 kg na 100 kg produktu).

Postup výroby:

Produkt „Žemaitiškas kastinys“ se vyrábí tradičním způsobem.

Jednotlivé přísady se váží podle receptu. Zakysaná smetana se v samostatné nádobě smíchá s kyselým mlékem a zahřeje se na teplotu 25 až 30 °C. Studené máslo se rovněž zahřeje na teplotu 25 °C až 30 °C. Aromatická zelenina se očistí a jemně naseká.

Množství změklého másla uvedené v receptu se vloží do nádoby, ve které se bude *kastinys* vyrábět, a postupně se k němu po osminách celkového množství, které je stanoveno v receptu, přilévá směs zakysané smetany a kyselého mléka. Směs se přitom míchá ručně nebo mechanismem s rovnocenným účinkem. „Žemaitiškas kastinys“ se musí vždy míchat jedním směrem. Když směs dosáhne konzistence zakysané smetany (aniž vzniklo podmáslí), přilije se další osmina směsi zakysané smetany a kyselého mléka a míchání pokračuje. To se opakuje, dokud není (v závislosti na receptu) přidána všechna zakysaná smetana / všechno kyselé mléko. Když „Žemaitiškas kastinys“ začne tuhnout, přidá se do něj sůl, koření, nasekané bylinky a aromatická zelenina a vše se rovnoměrně promíchá. „Žemaitiškas kastinys“ se musí balit okamžitě, ještě než ztuhne.

„Žemaitiškas kastinys“ se balí do hliněných misek nebo nádob na jednorázové použití o objemu 250 g, 200 g a 100 g nebo do vaniček o hmotnosti 3–5 kg. Hliněné misky se uzavřou hliněným víčkem, přes které se přetáhne papírový obal a převáže se provázkem. Nádoby na jednorázové použití se uzavřou hliníkovou fólií a vaničky se uzavřou víkem. Po zabalení se „Žemaitiškas kastinys“ ochladí na teplotu 6 °C. Ochlazením získá homogenní a tuhou konzistenci.

5.3 *Popis hlavních prvků vytvářejících tradiční povahu produktu (čl. 54 odst. 1 první pododstavec písm. d) nařízení (EU) 2024/1143 a článek 24 prováděcího nařízení (EU) 2025/26)*

Kromě jednoduchého způsobu výroby másla, který je rozšířený v celé Litvě a spočívá ve vyšlehání zakysané smetany lžičkou v misce, byl v oblasti Žemaitia (Žmuď) vyvinut zvláštní postup výroby zakysané smetany mícháním zahřáté zakysané smetany, při němž se pečlivě dbá na to, aby nevzniklo podmáslí. Tento postup se poté rozšířil po celé Litvě. Vyrobený produkt „Žemaitiškas kastinys“ má zvláštní chuť a konzistenci („Atlas litevského jazyka“, „Lietuvių kalbos atlasas“ T. 1. Leksika, Vilnius, 1977). V polovině 19. století byl produkt popsán v akademických publikacích Litwa pod wzgledem starozytnych zabytkow, obyczajow i zwyczajow skreslona (Liudwik Adam Jucewicz (Liudwik z Pokiewia), Vilnius, 1846) a Pamiętniki Pana Kamertona (Leon Potocki, Poznaň, 1869), které upozorňovaly zejména na výrobní metodu (zahřátá zakysaná smetana) a na příjemnou chuť.

V Litevském národním muzeu jsou zachovány přepisy vyprávění lidí narozených na konci devatenáctého a na začátku dvacátého století (fondy národopisného oddělení Litevského národního muzea F 15-4; F 15-13; F 32-7; F 32-48), v nichž jsou způsob výroby a receptura popsány takto: do zahřáté hliněné misky se dají tři lžíce zakysané smetany a půl lžíce másla. Všechno se důkladně promíchá vařečkou, stále stejným směrem. Když míchaná hmota začne chladnout a začne se oddělovat podmáslí, je třeba misku ohřát v horké vodě a zkapalněný obsah vychladit v misce se studenou vodou. Za stálého míchání se k této směsi přidávají malé dávky zakysané smetany. Zakysaná smetana se často částečně nahrazuje kyselým mlékem, aby byl *kastinys* méně tučný. Před koncem míchání se přidá sůl a koření nebo bylinky (kmín, mletý pepř, nasekaný česnek a cibule, v sezóně nať jarní cibulky nebo čerstvý kopr či máta).

V odborné knize *Lietuvių valgiai* z roku 1983 (J. Pauliukonienė, Mokslas, Vilnius, 1983), která popisuje staré tradiční postupy přípravy surovin, při nichž se zakysaná smetana ručně oddělovala od mléka (sbíráním lžící), díky čemuž se ve smetaně přirozeně vyskytoval určitý objem kyselého mléka, je uveden následující postup výroby produktu „Žemaitiškas kastinys“ i s receptem: „‚Žemaitiškas kastinys‘: ½ l zakysané smetany, 1 lžíce másla, ½ lžičky kmínu nebo jiného koření či bylinek, sůl. Hliněná miska s máslem a lžící zakysané smetany se vloží do horké vody a směs se míchá dřevěnou lžící. Po krátkém zamíchání (ještě než se oddělí podmáslí) se přidá další lžíce zakysané smetany a pokračuje se, dokud zbývá zakysaná smetana. Když směs začne houstnout, přidá se sůl s umytým a usušeným kmínem a vše se důkladně promíchá. *Kastinys* má mírně slanou, jemnou a nakyslou chuť.“