C/2025/6577

9.12.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer Änderung einer Produktspezifikation gemäß Artikel 59 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 [1]

(C/2025/6577)

Gemäß Artikel 61 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

ANTRAG AUF ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GARANTIERT TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT

(Artikel 66 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Žemaitiškas kastinys“

EU-Nr.: TSG-LT-0910-AM01 — 23.9.2024

1. **Name des Erzeugnisses, auf den sich die Änderung bezieht**

   Žemaitiškas kastinys

2. **Mitgliedstaat oder Drittland, aus dem der Antrag stammt**

   Litauen

3. **Rubriken der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung(en) bezieht bzw. beziehen**

   ☐ Name des Erzeugnisses

   ☒ Beschreibung des Erzeugnisses

   ☒ Herstellungsverfahren

   ☒ Sonstige

4. **Beschreibung und Begründung der Änderung(en)**

   1. Der Text in Unterpunkt 3.5 Absatz 3 der geltenden Spezifikation wird zwecks Anpassung der chemischen und physikalischen Eigenschaften von „Žemaitiškas kastinys“ geändert. Der geänderte Text lautet wie folgt und findet sich in Unterpunkt 4.1 Absatz 2 der aktualisierten Produktspezifikation:

      „Žemaitiškas kastinys‘ weist folgende charakteristische chemische und physikalische Eigenschaften auf:

      — Fettgehalt (je nach Rezeptur): 28-32 %;

      — Speisesalzgehalt: 1,3-1,7 %.“

      Diese Anpassung erfolgt aufgrund der organoleptischen Eigenschaften des Produkts: Der etwas höhere Fettgehalt verleiht dem Endprodukt eine etwas weichere Konsistenz und einen besseren Geschmack. Der höhere Speisesalzgehalt ergänzt den leicht säuerlichen, milchigen Geschmack des Produkts. Der moderate Speisesalzgehalt fügt sich harmonisch mit dem leicht fettigen Nachgeschmack zusammen.

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

2. Der Text in Unterpunkt 3.6 Absatz 1 der geltenden Spezifikation wird zwecks Anpassung der Mengen an Rohstoffen für „Žemaitiškas kastinys“ geändert. Der geänderte Text lautet wie folgt und findet sich in Unterpunkt 4.2 Absatz 1 der aktualisierten Produktspezifikation:

„Rohstoffe:

— Sauerrahm mit 28-32 % Fettgehalt, 80-86 kg/100 kg des Produkts;

— Butter mit einem Fettgehalt von mindestens 82 %, 6-7 kg/100 kg des Produkts;

— Sauermilch mit 2,5-4 % Fettgehalt, 5-5,7 kg/100 kg des Produkts;

— Speisesalz: 1,3-1,7 kg/100 kg des Produkts.“

Die für die Zutaten angegebenen Spannen müssen aufgrund saisonbedingter technischer Besonderheiten erhöht werden: Die chemische Zusammensetzung des Fetts (der Fettsäuren) variiert, was sich auf den technischen Prozess, die Produktionszeit und die organoleptischen Eigenschaften des Endprodukts auswirkt, sodass es manchmal notwendig ist, die Mengen der Zutaten leicht anzupassen.

3. Der Text in Unterpunkt 3.6 Absatz 6 (letzter Absatz) der geltenden Spezifikation wird zwecks Anpassung der Art der Verpackung von „Žemaitiškas kastinys“ geändert. Der geänderte Text lautet wie folgt und findet sich in Unterpunkt 4.2 Absatz 6 (letzter Absatz) der aktualisierten Produktspezifikation:

„‚Žemaitiškas kastinys‘ wird in Tongefäße oder Einwegdosen von 250 g, 200 g und 100 g oder in Eimer von 3-5 kg verpackt. Die Tongefäße werden mit einem Tondeckel und einem Tuch abgedeckt und mit einer Schnur zugebunden. Die Einwegdosen werden mit Foliendeckeln und die Eimer mit einem Deckel abgedeckt. Nach dem Verpacken wird ‚Žemaitiškas kastinys‘ bis auf eine Temperatur von 6 °C abgekühlt. Das abgekühlte Produkt bekommt eine feste, gleichmäßige Struktur.“

Für gewerbliche Käufer (Cafés, Restaurants, Hotels usw.) muss die Möglichkeit bestehen, das Produkt in größeren Verpackungseinheiten zu erwerben.

4. Das Muster für die Produktspezifikation der garantiert traditionellen Spezialität „Žemaitiškas kastinys“ wird aktualisiert, d. h. das Layout der Angaben in dem Dokument wird geändert und einige Punkte oder Unterpunkte der bestehenden Produktspezifikation werden gestrichen:

a) Punkt 1 der geltenden Produktspezifikation wird gestrichen.

b) Die Angabe „Mitgliedstaat oder Drittland: Litauen“, die in der geltenden Produktspezifikation in Punkt 2 steht, erscheint in der aktualisierten Produktspezifikation vor Punkt 1.

c) Die Überschrift von Punkt 3 der geltenden Produktspezifikation wird von „Produktspezifikation“ in „Gründe für die Eintragung“ geändert.

d) Der Text in Unterpunkt 3.1 der geltenden Produktspezifikation wird geändert.

e) Der Text in Unterpunkt 3.2 der geltenden Produktspezifikation wird geändert.

f) Unterpunkt 3.3 der geltenden Produktspezifikation wird gestrichen.

g) Unterpunkt 3.5 der geltenden Produktspezifikation wird gestrichen. Der unter diesem Unterpunkt angegebene Text erscheint in der aktualisierten Produktspezifikation in Unterpunkt 4.1, mit Ausnahme des Wortlauts in Absatz 1, der in Unterpunkt 3.1 erscheint.

h) Unterpunkt 3.6 der geltenden Produktspezifikation wird gestrichen. Der unter diesem Unterpunkt angegebene Text erscheint in der aktualisierten Produktspezifikation in Unterpunkt 4.2.

i) Unterpunkt 3.7 der geltenden Produktspezifikation wird gestrichen. Der unter diesem Unterpunkt angegebene Text erscheint in der aktualisierten Produktspezifikation in Unterpunkt 4.1, allerdings mit technischen Änderungen in Absatz 2.

j) Unterpunkt 3.8 der geltenden Produktspezifikation wird gestrichen. Der unter diesem Unterpunkt angegebene Text erscheint in der aktualisierten Produktspezifikation in Unterpunkt 4.3, mit Ausnahme des Wortlauts des letzten Absatzes, der in Unterpunkt 3.1 erscheint und an dem technische Änderungen vorgenommen wurden.

k) Unterpunkt 3.9 der geltenden Produktspezifikation wird gestrichen. Der unter diesem Unterpunkt angegebene Text erscheint – mit Ausnahme des letzten Absatzes – in der aktualisierten Produktspezifikation in Unterpunkt 4.1, wobei technische Änderungen vorgenommen werden.

l) Punkt 4 der geltenden Produktspezifikation wird gestrichen.

Die Produktspezifikation der garantiert traditionellen Spezialität wird entsprechend dem Muster aktualisiert, das im digitalen System der Kommission gemäß Artikel 58 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143 zur Verfügung gestellt wird.

5. Der Text in Unterpunkt 3.4 der geltenden Produktspezifikation wird geändert.

Die Art des Produkts wird gemäß Anhang XVIII der Durchführungsverordnung (EU) 2025/26 der Kommission vom 30. Oktober 2024 spezifiziert.

PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GARANTIERT TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT

„Žemaitiškas kastinys“

EU-Nr.: TSG-LT-0910-AM01 — 23.9.2024

1. **Name(n)**

Žemaitiškas kastinys

2. **Drittland oder Mitgliedstaat, das/der den Antrag auf Eintragung stellt**

Litauen

3. **Erzeugnisklasse gemäß Anhang XVIII der Durchführungsverordnung (EU) 2025/26**

Klasse 1.4. Sonstige Erzeugnisse tierischen Ursprungs (Eier, Honig, verschiedene Milcherzeugnisse außer Butter usw.)

4. **Gründe für die Eintragung**

4.1. Das Erzeugnis:

☒ weist eine Herstellungsart, Verarbeitungsart oder Zusammensetzung auf, die der traditionellen Praxis für das betreffende Erzeugnis entspricht;

„Žemaitiškas kastinys“ ist ein traditionelles Erzeugnis aus Sauerrahm, der erwärmt, geschleudert und anschließend abgekühlt wird. Das Herstellungsverfahren und die Rezeptur von „Žemaitiškas kastinys“ sind bis heute unverändert geblieben. Der „Fonds des kulinarischen Erbes Litauens“ hat diesem Produkt im Jahr 2010 ein Zertifikat verliehen, welches bezeugt, dass „Žemaitiškas kastinys“ mit alten Technologien, aus traditionellen Zutaten und Beigaben sowie mit traditionellen Geräten hergestellt wird.

☐ wird aus traditionell verwendeten Rohstoffen oder Zutaten hergestellt.

4.2. Der Name des Erzeugnisses:

☒ wurde traditionell für das spezifische Erzeugnis verwendet;

Der Name „Žemaitiškas kastinys“ bringt keine spezifischen Eigenschaften des Produkts zum Ausdruck, sondern wird traditionellerweise zur Beschreibung dieses Produkts verwendet und ist sowohl in Žemaitija (westliche Region Litauens) als auch in ganz Litauen bekannt, wie die unter Unterpunkt 4.3 angeführten Quellen zeigen. Der Name „Žemaitiškas kastinys“ ist in zahlreichen Kochbüchern des 20. Jahrhunderts zu finden: *Gaspadinystės knyga arba Pamokinimai kaip prigulinčiai yra sutaisomi valgiai* (Tilžė, 1927), *Ką valgome* (Dr. Tumėnienė et al. Kaunas, 1935) und *Lietuvių valgiai* (zusammengestellt von J. Pauliukonienė, Vilnius, 1983).

☐ bringt die traditionellen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck.

5. **Beschreibung**

5.1. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der Name gemäß Punkt 1 gilt, einschließlich der wichtigsten physikalischen, chemischen, mikrobiologischen oder organoleptischen Eigenschaften (Artikel 54 Absatz 1 Unterabsatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EU) 2024/1143 und Artikel 24 der Durchführungsverordnung (EU) 2025/26)*

„Žemaitiškas kastinys“ hat eine gleichmäßige, dickflüssige, homogene, bei +6 °C auch brüchige, cremige mit einzelnen Flüssigkeitstropfen, im Mund zergehende Konsistenz. Die gesamte Masse hat eine einheitliche gelbe Farbe. Abhängig von den nach der Rezeptur verwendeten Kräutern und Gewürzen kann „Žemaitiškas kastinys“ den Farbton der Gewürze annehmen und kleine Stückchen der Gewürze enthalten. Der Geschmack ist leicht säuerlich, milchsauer, leicht salzig, die Kräuter und Gewürze sind zu spüren.

„Žemaitiškas kastinys“ weist folgende charakteristische chemische und physikalische Eigenschaften auf:

— Fettgehalt (je nach Rezeptur): 28-32 %;

— Speisesalzgehalt: 1,3-1,7 %.

Die besonderen Merkmale des „Žemaitiškas kastinys“, die ihn von den Produkten gleicher Kategorie unterscheiden, sind folgende:

— Traditionelle Zutaten und Herstellungsverfahren: Im Unterschied zu anderen Sorten von *Kastinys* ist die Rezeptur von „Žemaitiškas kastinys“ seit den ersten Erwähnungen in den schriftlichen Quellen, die unter Unterpunkt 4.3 angeführt sind, fast unverändert geblieben. Es werden die gleichen Zutaten in gleichen Mengenverhältnissen verwendet. Um mehr Geschmacksrichtungen zu erhalten, begann man später damit, auch andere Sorten von *Kastinys* aus anderen Rohstoffen herzustellen. Der Sauerrahm wurde z. B. komplett durch Sauermilch ersetzt oder mit Kefir vermischt oder es wurden verschiedene Zutaten, wie z. B. Rote-Bete-Saft, Karottensaft oder Eigelb beigefügt, um dem *Kastinys* eine rote oder gelbe Farbe zu verleihen. Für die Herstellung von „Žemaitiškas kastinys“ ist ein ständiges, langsames Rühren der Butter-Rahm-Mischung charakteristisch, wobei die Rahm-Sauermilch-Mischung in acht Schritten beigefügt und die Temperatur (25-30 °C) ständig kontrolliert wird, damit die Buttermilch nicht austritt. Die Produktion von anderen Sorten von *Kastinys* ist modernisiert worden, die Mischung wird geschlagen statt gerührt und die gesamten Zutaten werden in drei oder vier Schritten zusammengegeben, wobei die Temperaturschwankungen größer sein können.

— Geschmack: Der Geschmack von „Žemaitiškas kastinys“ ist leicht säuerlich, milchsauer, leicht salzig, die Kräuter und Gewürze sind zu spüren. Die anderen Sorten von *Kastinys* haben einen schärferen milchsauren Geschmack (bei Ersatz des Sauerrahms durch Sauermilch) oder einen milchsauren Geschmack mit einem Beigeschmack von Hefe (bei Ersatz des Sauerrahms durch Kefir), man spürt den typischen Geschmack der beigefügten Säfte (Rote Bete oder Karotten) oder des Eigelbs.

— Konsistenz: „Žemaitiškas kastinys“ hat eine gleichmäßige, dickflüssige, homogene, bei +6 °C auch brüchige, cremige mit einzelnen Flüssigkeitstropfen, im Mund zergehende Konsistenz. Andere Sorten von *Kastinys* haben eine weiche, streichfähige Konsistenz.

Unter Berücksichtigung der spezifischen Eigenschaften von „Žemaitiškas kastinys“ werden folgende Kontrollen durchgeführt:

1. Qualität der Rohstoffe jeder Partie:

   — Der Fettgehalt des Sauerrahms und der Sauermilch muss den unter Unterpunkt 4.2 angegebenen Werten entsprechen. Dies wird im Labor überprüft;

   — der Fettgehalt der Butter muss den unter Unterpunkt 4.2 angegebenen Werten entsprechen. Dies wird im Labor überprüft;

   — die organoleptischen Eigenschaften der Kräuter, Gewürze und Gewürzpflanzen (Geruch, Geschmack, Farbe) werden anhand von Unterlagen und sensorisch überprüft;

2. Übereinstimmung mit dem unter Unterpunkt 4.2 beschriebenen Herstellungsverfahren: die Reihenfolge der Verfahrensschritte und die Einhaltung der Parameter (Temperatur und Anteil der Zutaten) werden visuell und anhand von Messungen bei jeder Partie überprüft;

3. Qualität der Endprodukte jeder Partie:

— die organoleptischen Eigenschaften (Konsistenz, Farbe, Geschmack) müssen den unter diesem Unterpunkt angegebenen Eigenschaften entsprechen und werden anhand einer sensorischen Analyse überprüft;

— der Fettgehalt muss dem unter diesem Unterpunkt angegebenen Wert entsprechen. Dies wird im Labor überprüft;

— der Speisesalzgehalt muss dem unter diesem Unterpunkt angegebenen Wert entsprechen und wird anhand der Rezeptur und bei Bedarf im Labor überprüft.

5.2. *Beschreibung des von dem Erzeuger einzuhaltenden Herstellungsverfahren, gegebenenfalls, soweit zweckdienlich, unter Angabe der Art und der Merkmale der verwendeten Rohstoffe oder Zutaten, einschließlich gegebenenfalls der Handelsbezeichnungen und des wissenschaftlichen Namens dieser Rohstoffe oder Zutaten, sowie der Methode der Zubereitung des Erzeugnisses (Artikel 54 Absatz 1 Unterabsatz 1 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2024/1143 und Artikel 24 der Durchführungsverordnung (EU) 2025/26)*

Rohstoffe:

— Sauerrahm mit 28-32 % Fettgehalt, 80-86 kg/100 kg des Produkts;

— Butter mit einem Fettgehalt von mindestens 82 %, 6-7 kg/100 kg des Produkts;

— Sauermilch mit 2,5-4 % Fettgehalt, 5-5,7 kg/100 kg des Produkts;

— Speisesalz: 1,3-1,7 kg/100 kg des Produkts.

Es können Kräuter und Gewürze (schwarzer Pfeffer, Nelkenpfeffer, Kümmel, Dill, Minze oder ihre Mischungen: 0,1-0,15 kg/100 kg des Produkts) oder Gewürzpflanzen (Knoblauch, Zwiebel: 1-2 kg/100 kg des Produkts) hinzugefügt werden.

Herstellungsverfahren:

„Žemaitiškas kastinys“ wird auf traditionelle Art hergestellt.

Die in der Rezeptur angegebenen Zutaten werden abgewogen. In einem getrennten Behälter wird der Sauerrahm mit der Sauermilch vermischt und auf eine Temperatur von 25-30 °C erwärmt. Die kalte Butter wird durch Erwärmen auf 25-30 °C weich gemacht. Die Gewürzpflanzen werden gereinigt und zerkleinert.

In den Mischbehälter wird gemäß der Rezeptur zuerst die aufgewärmte und aufgeweichte Butter gegeben und dann schrittweise die Sauerrahm-Sauermilch-Mischung in jeweils 1/8 der Gesamtmenge hinzugefügt. Danach wird mit der Hand oder durch ein gleichwertiges mechanisches Verfahren gerührt. „Žemaitiškas kastinys“ wird immer in eine Richtung gerührt. Ist die Konsistenz des Rahms erreicht, wird ein weiterer Teil der Sauerrahm-Sauermilch-Mischung hinzugefügt und es wird weiter gerührt. Das Verfahren wird wiederholt, bis die gesamte Sauerrahm-Sauermilch-Mischung hinzugegeben wurde. Fängt der „Žemaitiškas kastinys“ an zu steifen, werden Salz, gemahlene Kräuter und Gewürze und zerkleinerte Gewürzpflanzen hinzugefügt und gleichmäßig eingerührt. „Žemaitiškas kastinys“ muss verpackt werden, bevor er steif wird. „Žemaitiškas kastinys“ muss verpackt werden, bevor er steif wird.

„Žemaitiškas kastinys“ wird in Tongefäße oder Einwegdosen von 250 g, 200 g und 100 g oder in Eimer von 3-5 kg verpackt. Die Tongefäße werden mit einem Tondeckel und einem Tuch abgedeckt und mit einer Schnur zugebunden. Die Einwegdosen werden mit Foliendeckeln und die Eimer mit einem Deckel abgedeckt. Nach dem Verpacken wird „Žemaitiškas kastinys“ bis auf eine Temperatur von 6 °C abgekühlt. Das abgekühlte Produkt bekommt eine feste, gleichmäßige Struktur.

5.3. *Beschreibung der wichtigsten Faktoren, die den traditionellen Charakter des Erzeugnisses ausmachen (Artikel 54 Absatz 1 Unterabsatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) 2024/1143 und Artikel 24 der Durchführungsverordnung (EU) 2025/26)*

Neben der in ganz Litauen verbreiteten primitiven Methode der Butterherstellung durch Schlagen des Sauerrahms mit einem Löffel in einer Schüssel entwickelte sich in einer Region Litauens – Žemaitija – eine eigene Technik zur Verarbeitung des Sauerrahms, bei der der erwärmte Sauerrahm gerührt wird, wobei darauf geachtet wird, dass sich die Buttermilch nicht abtrennt. Diese Technik verbreitete sich später in ganz Litauen. Man erhält ein Produkt mit spezifischem Geschmack und besonderer Konsistenz, nämlich den „Žemaitiškas kastinys“ (*Lietuvių kalbos atlasas*, Bd. 1., *Leksika*, Vilnius 1977). In der Mitte des 19. Jahrhunderts wurde dieses Produkt in akademischen Publikationen beschrieben (*Litwa pod wzgledem starozytnych zabytkow, obyczajow i zwyczajow skreslona*, Liudwik Adam Jucewicz (Liudwik z Pokiewia), Vilnius 1846 und *Pamiętniki Pana Kamertona*, Leon Potocki, Poznan 1869), wobei das Herstellungsverfahren (aus erwärmtem Sauerrahm hergestellt) und der einzigartige Geschmack hervorgehoben wurden.

In den im Litauischen Nationalmuseum aufbewahrten Berichten von Menschen, die Ende des 19. bis Anfang des 20. Jahrhunderts geboren wurden (Litauisches Nationalmuseum, Ethnografische Sammlung, F 15-4, F 15-13, F 32-7, F 32-48), werden die Herstellung und Rezeptur folgendermaßen beschrieben: In eine vorgewärmte Tonschüssel werden zuerst drei Esslöffel Sauerrahm und ein halber Löffel Butter gegeben. Die Masse wird gut vermischt und mit einem Holzlöffel in eine Richtung gerührt. Kühlt die Masse ab und tritt die Buttermilch aus, so wird die Schüssel in heißem Wasser aufgewärmt und die flüssige Masse in einem Gefäß mit kaltem Wasser abgekühlt. Beim Rühren wird Sauerrahm in kleinen Mengen hinzugefügt. Ein Teil des Sauerrahms wird oft durch Sauermilch ersetzt, damit der *Kastinys* leichter wird. Am Ende des Rührens werden Salz und andere Kräuter und Gewürze hinzugefügt (Kümmel, gemahlener Pfeffer, gehackter Knoblauch, Zwiebel, je nach Saison auch Frühlingszwiebel, Dill oder Minze).

In *Lietuvių valgiai* (zusammengestellt von J. Pauliukonienė, Mokslas, Vilnius 1983), einem von Akademiemitgliedern im Jahr 1983 veröffentlichten Buch, in dem die traditionellen Techniken zur Vorbereitung der Zutaten beschrieben sind, z. B. die Abtrennung des Rahms von der Milch (Abschöpfen mit einem Löffel), wobei im Sauerrahm die Reste der Sauermilch verbleiben, werden Rezeptur und Herstellung von „Žemaitiškas kastinys“ folgendermaßen beschrieben: „Žemaitiškas kastinys‘: 1/2 l Sauerrahm, 1 Löffel Butter, 1/2 Teelöffel Kümmel oder andere Kräuter oder Gewürze und Salz. Die Butter und ein Löffel Sauerrahm werden in eine Tonschüssel gegeben. Die Schüssel wird in heißes Wasser gestellt und die Masse mit einem Holzlöffel gerührt. Es wird weiter gerührt und bevor die Buttermilch austritt, wird ein weiterer Löffel Sauerrahm hinzugefügt. Dies wird fortgesetzt, bis der gesamte Sauerrahm hinzugefügt ist. Wenn die Masse steifer wird, werden Salz und gewaschener, getrockneter Kümmel hinzugefügt und gründlich untergerührt. *Kastinys* hat einen salzigen, milden, leicht säuerlichen Geschmack.“