C/2025/6577

9.12.2025

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος κατ' εφαρμογή του άρθρου 59 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 [1]

(C/2025/6577)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 61 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΕΓΓΥΗΜΕΝΟΥ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΥ ΙΔΙΟΤΥΠΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

[Άρθρο 66 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Žemaitiškas kastinys»

Αριθ. ΕΕ: TSG-LT-0910-AM01 — 23 Σεπτεμβρίου 2024

1. **Ονομασία του προϊόντος την οποία αφορά η τροποποίηση**

   Žemaitiškas kastinys

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα από την οποία προέρχεται η αίτηση**

   Λιθουανία

3. **Κεφάλαια των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-ήσεις**

   ☐ Ονομασία του προϊόντος

   ☒ Περιγραφή του προϊόντος

   ☒ Μέθοδος παραγωγής

   ☒ Άλλο

4. **Περιγραφή και αιτιολόγηση της/των τροποποίησης/-εων**

   1. Το κείμενο της τρίτης παραγράφου του υποσημείου 3.5 των ισχυουσών προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται προκειμένου να προσαρμοστούν τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του προϊόντος «Žemaitiškas kastinys». Το τροποποιημένο κείμενο περιλαμβάνεται στη δεύτερη παράγραφο του υποσημείου 4.1 των επικαιροποιημένων προδιαγραφών και έχει ως εξής:

      «Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του "Žemaitiškas kastinys" είναι τα εξής:

      — περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες, ανάλογα με τη συνταγή: 28-32 %,

      — περιεκτικότητα σε αλάτι: 1,3-1,7 %.».

      Προσαρμόζεται ανάλογα με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος: η ελαφρώς υψηλότερη περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες προσδίδει στο τελικό προϊόν ελαφρώς πιο μαλακή σύσταση και καλύτερη γεύση. Η υψηλότερη περιεκτικότητα σε αλάτι συμπληρώνει την ελαφρώς όξινη γαλακτική γεύση του προϊόντος. Η μέτρια περιεκτικότητα σε αλάτι συνδυάζεται αρμονικά με την ελαφρώς λιπαρή επίγευση.

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

2. Το κείμενο της τρίτης παραγράφου του υποσημείου 3.6 των ισχυουσών προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται προκειμένου να προσαρμοστούν οι ποσότητες των πρώτων υλών του προϊόντος «Žemaitiškas kastinys». Το τροποποιημένο κείμενο περιλαμβάνεται στην πρώτη παράγραφο του υποσημείου 4.2 των επικαιροποιημένων προδιαγραφών προϊόντος και έχει ως εξής:

«Πρώτες ύλες:

— ξινή κρέμα περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες 28-32 %: 80-86 kg/100 kg προϊόντος,

— βούτυρο του οποίου η περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες ανέρχεται τουλάχιστον σε 82 %: 6-7 kg/100 kg προϊόντος,

— ξινόγαλο περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες 2,5-4 %: 5-5,7 kg/100 kg προϊόντος,

— αλάτι: 1,3-1,7 kg/100 kg προϊόντος.».

Οι κλίμακες που αναφέρονται για τα συστατικά πρέπει να αυξηθούν λόγω των τεχνικών ιδιαιτεροτήτων που εξαρτώνται από την εποχικότητα: η χημική σύνθεση του λίπους (λιπαρά οξέα) ποικίλλει, γεγονός που επηρεάζει την τεχνική διαδικασία, τον χρόνο παραγωγής και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος και, ως εκ τούτου, ορισμένες φορές είναι αναγκαίο να προσαρμοστούν ελαφρώς οι ποσότητες των συστατικών.

3. Το κείμενο της έκτης (τελευταίας) παραγράφου του υποσημείου 3.6 των ισχυουσών προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται προκειμένου να προσαρμοστεί η μέθοδος συσκευασίας του προϊόντος «Žemaitiškas kastinys». Το τροποποιημένο κείμενο περιλαμβάνεται στην έκτη (τελευταία) παράγραφο του υποσημείου 4.2 των επικαιροποιημένων προδιαγραφών και έχει ως εξής:

«Το “Žemaitiškas kastinys” συσκευάζεται σε πήλινα βαζάκια ή περιέκτες μίας χρήσης βάρους 250 g, 200 g και 100 g ή σε δοχεία βάρους 3-5 kg. Τα βαζάκια κλείνονται με πήλινο καπάκι, πάνω από το οποίο τοποθετείται κάλυμμα και το σύνολο περιδένεται με σπάγκο. Οι περιέκτες μίας χρήσης σφραγίζονται με κάλυμμα από αλουμινόχαρτο και τα δοχεία σφραγίζονται με καπάκι. Μετά τη συσκευασία, το προϊόν “Žemaitiškas kastinys” ψύχεται σε θερμοκρασία 6 °C. Μόλις το προϊόν ψυχθεί, αποκτά σφικτή μάζα και ομοιογενή δομή.».

Για τους βιομηχανικούς αγοραστές (καφετέριες, εστιατόρια, ξενοδοχεία κ.λπ.) είναι απαραίτητη η δυνατότητα επιλογής αγοράς του προϊόντος σε συσκευασίες μεγαλύτερου μεγέθους.

4. Επικαιροποιείται το υπόδειγμα των προδιαγραφών προϊόντος για το εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν «Žemaitiškas kastinys», γεγονός που σημαίνει ότι η διάταξη των πληροφοριών στο έγγραφο τροποποιείται και ορισμένα από τα σημεία ή υποσημεία των υφιστάμενων προδιαγραφών προϊόντος απαλείφονται:

α) απαλείφεται το σημείο 1 των τρεχουσών προδιαγραφών·

β) η πληροφορία «Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα: Λιθουανία», όπως εμφανίζεται στο σημείο 2 των ισχυουσών προδιαγραφών, προηγείται του σημείου 1 των επικαιροποιημένων προδιαγραφών·

γ) ο τίτλος «Προδιαγραφές προϊόντος» του σημείου 3 των ισχυουσών προδιαγραφών τροποποιείται σε «Λόγοι καταχώρισης»·

δ) τροποποιείται το κείμενο του υποσημείου 3.1 των ισχυουσών προδιαγραφών·

ε) τροποποιείται το κείμενο του υποσημείου 3.2 των ισχυουσών προδιαγραφών·

στ) απαλείφεται το υποσημείο 3.3 των ισχυουσών προδιαγραφών·

ζ) το υποσημείο 3.5 των ισχυουσών προδιαγραφών απαλείφεται, αλλά το κείμενο που περιέχεται στο εν λόγω υποσημείο μεταφέρεται στο υποσημείο 4.1 των επικαιροποιημένων προδιαγραφών, με εξαίρεση το κείμενο της πρώτης παραγράφου, το οποίο μεταφέρεται στο υποσημείο 3.1·

η) το υποσημείο 3.6 των ισχυουσών προδιαγραφών απαλείφεται, αλλά το κείμενο που περιέχεται στο εν λόγω υποσημείο μεταφέρεται στο υποσημείο 4.2 των επικαιροποιημένων προδιαγραφών·

θ) το υποσημείο 3.7 των ισχυουσών προδιαγραφών απαλείφεται, αλλά το κείμενο που περιέχεται στο εν λόγω υποσημείο μεταφέρεται στο υποσημείο 4.1 των επικαιροποιημένων προδιαγραφών, μολονότι στη δεύτερη παράγραφο έχουν γίνει τεχνικές τροποποιήσεις·

ι) το υποσημείο 3.8 των ισχυουσών προδιαγραφών απαλείφεται, αλλά το κείμενο που περιέχεται στο εν λόγω υποσημείο μεταφέρεται στο υποσημείο 4.3 των επικαιροποιημένων προδιαγραφών, με εξαίρεση το κείμενο της τελευταίας παραγράφου, το οποίο μεταφέρεται στο υποσημείο 3.1 και έχει υποστεί τεχνικές τροποποιήσεις·

ια) το υποσημείο 3.9 των ισχυουσών προδιαγραφών απαλείφεται, αλλά το κείμενο που περιέχεται στο εν λόγω υποσημείο μεταφέρεται στο υποσημείο 4.1 των επικαιροποιημένων προδιαγραφών, με εξαίρεση το κείμενο της τελευταίας παραγράφου, το οποίο έχει υποστεί τεχνικές τροποποιήσεις·

ιβ) το σημείο 4 των ισχυουσών προδιαγραφών απαλείφεται.

Οι προδιαγραφές προϊόντος για το εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν επικαιροποιούνται σύμφωνα με το υπόδειγμα που παρέχεται στο ψηφιακό σύστημα της Επιτροπής, όπως αναφέρεται στο άρθρο 58 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

5. Το υποσημείο 3.4 των ισχυουσών προδιαγραφών τροποποιείται.

Ο τύπος του προϊόντος θα προσδιοριστεί σύμφωνα με το παράρτημα XVIII του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2025/26 της Επιτροπής της 30ής Οκτωβρίου 2024.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΕΓΓΥΗΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΙΔΙΟΤΥΠΟ ΠΡΟΪΟΝ

«Žemaitiškas kastinys»

Αριθ. ΕΕ: TSG-LT-0910-AM01 — 23 Σεπτεμβρίου 2024

1. **Ονομασία/-ες**

Žemaitiškas kastinys

2. **Τρίτη χώρα ή κράτος μέλος που υποβάλλει αίτηση καταχώρισης**

Λιθουανία

3. **Κλάση του προϊόντος, όπως αναφέρεται στο παράρτημα XVIII του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2025/26**

Κλάση 1.4. Λοιπά προϊόντα ζωικής προέλευσης (αυγά, μέλι, διάφορα γαλακτοκομικά προϊόντα πλην βουτύρου κ.λπ.)

4. **Αιτιολόγηση της καταχώρισης**

4.1. Το προϊόν:

☒ παρασκευάζεται με τρόπο παραγωγής, μεταποίησης ή σύνθεσης που αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική για το εν λόγω προϊόν.

Το «Žemaitiškas kastinys» είναι ένα παραδοσιακό προϊόν που αποτελείται από ξινή κρέμα γάλακτος, η οποία έχει χτυπηθεί ζεστή και κατόπιν έχει ψυχθεί. Η μέθοδος παρασκευής και η συνταγή του «Žemaitiškas kastinys» παραμένουν αμετάβλητες έως σήμερα, όπως αποδεικνύεται από το πιστοποιητικό που χορηγήθηκε το 2010 στο συγκεκριμένο προϊόν από το Ίδρυμα Γαστρονομικής Κληρονομιάς της Λιθουανίας, το οποίο βεβαιώνει ότι το «Žemaitiškas kastinys» παράγεται σύμφωνα με τις παραδοσιακές τεχνικές με τη χρήση παραδοσιακών πρώτων υλών, πρόσθετων συστατικών και εξοπλισμού.

☐ παράγεται από πρώτες ύλες ή συστατικά που είναι τα χρησιμοποιούμενα παραδοσιακά.

4.2. Η ονομασία του προϊόντος:

☒ χρησιμοποιείται κατά παράδοση για την περιγραφή του προϊόντος.

Η ονομασία «Žemaitiškas kastinys» δεν εκφράζει τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος, αλλά έχει καθιερωθεί και είναι παραδοσιακά γνωστή τόσο στην Žemaitija (περιφέρεια της δυτικής Λιθουανίας) όσο και σε ολόκληρη τη Λιθουανία σε κάθε αναφορά του εν λόγω προϊόντος, όπως καταδεικνύεται από τις διάφορες πηγές που αναφέρονται στο σημείο 4.3. Η ονομασία «Žemaitiškas kastinys» περιλαμβάνεται στα ακόλουθα βιβλία μαγειρικής του 20ού αιώνα: *Gaspadinystės knyga arba Pamokinimai kaip prigulinčiai yra sutaisomi valgiai* [Tilžė (Τιλσίτ), 1927], *Ką valgome* (δρ Tumėnienė et al., Kaunas, 1935) και *Lietuvių valgiai* (το υλικό συγκέντρωσε ο J. Pauliukonienė, Βίλνιους, 1983).

☐ προσδιορίζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος.

5. **Περιγραφή**

5.1. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία του σημείου 1, συμπεριλαμβανομένων των κύριων φυσικών, χημικών, μικροβιολογικών ή οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του [άρθρο 54 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 και άρθρο 24 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2025/26]*

Το προϊόν «Žemaitiškas kastinys» χαρακτηρίζεται από την ομοιογενή και πηχτή υφή συμπαγούς κρέμας με διασκορπισμένα σταγονίδια· σε θερμοκρασία + 6 °C μπορεί να έχει εύθρυπτη σύσταση και λιώνει εύκολα στο στόμα. Στο σύνολό του έχει ομοιόμορφο υποκίτρινο χρώμα. Αναλόγως των χρησιμοποιούμενων βοτάνων και καρυκευμάτων, το «Žemaitiškas kastinys» μπορεί να παρουσιάζει αντίστοιχες αποχρώσεις και να περιέχει μικρά κομμάτια βοτάνων ή καρυκευμάτων. Η γεύση είναι ήπια, υπόξινη του γαλακτικού οξέος και ελαφρώς αλμυρή· είναι αισθητά τα βότανα και τα καρυκεύματα.

Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του «Žemaitiškas kastinys» είναι τα εξής:

— περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες, ανάλογα με τη συνταγή: 28-32 %,

— περιεκτικότητα σε αλάτι: 1,3-1,7 %.

Το «Žemaitiškas kastinys» διακρίνεται από τα άλλα προϊόντα της ίδιας κατηγορίας χάρη στα ακόλουθα ειδικά χαρακτηριστικά:

— Παραδοσιακά συστατικά και μέθοδος παραγωγής: σε αντίθεση με άλλα είδη kastinys, η συνταγή για το «Žemaitiškas kastinys» έχει αλλάξει ελάχιστα από τότε που εμφανίστηκε για πρώτη φορά στις γραπτές πηγές που αναφέρονται στο υποσημείο 4.3, δηλαδή χρησιμοποιούνται τα ίδια συστατικά σε παρόμοιες αναλογίες. Εν τω μεταξύ, προκειμένου να επιτευχθεί μεγαλύτερη ποικιλία αρωμάτων, άλλοι τύποι kastinys, οι οποίοι άρχισαν να παράγονται αργότερα, αντικατέστησαν πλήρως την ξινή κρέμα γάλακτος με ξινόγαλο ή την ανέμειξαν με κεφίρ, ενδεχομένως με την προσθήκη χυμού παντζαριού ή καρότου ή κρόκου αυγού, γεγονός που προσδίδει στο kastinys κόκκινο ή κίτρινο χρώμα. Η παραγωγή του προϊόντος «Žemaitiškas kastinys» χαρακτηρίζεται από συνεχή αργή ανάδευση του βουτύρου και του μείγματος ξινής κρέμας· κατά τη διάρκεια της ανάδευσης το μείγμα ξινής κρέμας / ξινόγαλου προστίθεται σταδιακά σε δόσεις που αντιστοιχούν σε ένα όγδοο του συνόλου του μείγματος η καθεμία, ενώ, παράλληλα, η θερμοκρασία ρυθμίζεται με μεγάλη ακρίβεια (25-30 °C), ώστε να διασφαλίζεται ότι το βουτυρόγαλα δεν διαχωρίζεται. Η παραγωγή άλλων τύπων kastinys έχει εκσυγχρονιστεί: χρησιμοποιείται το χτύπημα αντί για την ανάδευση, όλα τα συστατικά προστίθενται σε τρεις ή τέσσερις δόσεις ή ακόμη και σε μία και η θερμοκρασία μπορεί να αυξομειώνεται περισσότερο.

— Γεύση: Το «Žemaitiškas kastinys» έχει χαρακτηριστική ήπια, υπόξινη του γαλακτικού οξέος και ελαφρώς αλμυρή·γεύση, ενώ είναι αισθητά τα βότανα και τα καρυκεύματα που προστίθενται. Οι άλλοι τύποι kastinys χαρακτηρίζονται από σχετικά έντονη γεύση γαλακτικού οξέος (όταν η ξινή κρέμα αντικαθίσταται από ξινόγαλο) ή από γεύση γαλακτικού οξέος με επίγευση μαγιάς (όταν η ξινή κρέμα αντικαθίσταται από κεφίρ). Είναι επίσης αισθητή η χαρακτηριστική γεύση του χυμού (από παντζάρι ή καρότο) ή του κρόκου αυγού που προστίθενται.

— Υφή: Το προϊόν «Žemaitiškas kastinys» χαρακτηρίζεται από την πηχτή, ομοιογενή υφή συμπαγούς κρέμας με διασκορπισμένα σταγονίδια· σε θερμοκρασία + 6 °C μπορεί να έχει εύθρυπτη σύσταση και λιώνει εύκολα στο στόμα. Οι άλλοι τύποι kastinys χαρακτηρίζονται από τη μαλακή, επαλείψιμη υφή τους.

Λαμβάνοντας υπόψη τα ειδικά χαρακτηριστικά του «Žemaitiškas kastinys» ελέγχονται τα εξής:

1) η ποιότητα κάθε παρτίδας πρώτων υλών που παραλαμβάνονται:

   — η περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες της ξινής κρέμας και του ξινόγαλου πρέπει να είναι αυτή που ορίζεται στο υποσημείο 4.2· οι εν λόγω τιμές ελέγχονται εργαστηριακά·

   — η περιεκτικότητα του βουτύρου σε λιπαρές ουσίες πρέπει να είναι αυτή που ορίζεται στο υποσημείο 4.2· οι εν λόγω τιμές ελέγχονται εργαστηριακά·

   — τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των βοτάνων, των καρυκευμάτων και των αρτυμάτων (γεύση, άρωμα, χρώμα) ελέγχονται βάσει εγγράφων και με οργανοληπτική εξέταση·

2) συμμόρφωση με την τεχνολογική μέθοδο παραγωγής που καθορίζεται στο υποσημείο 4.2: η διαδοχή των σταδίων της διεργασίας παραγωγής και η τήρηση των προβλεπόμενων παραμέτρων (θερμοκρασία των συστατικών και αναλογίες) ελέγχονται οπτικά και με μετρήσεις κατά τη διαδικασία παραγωγής κάθε παρτίδας·

3) ποιότητα κάθε παρτίδας τελικού προϊόντος:

— τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (υφή, χρώμα, γεύση) πρέπει να αντιστοιχούν στα αναφερόμενα στο παρόν υποσημείο· αυτά ελέγχονται με οργανοληπτική ανάλυση·

— η περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες πρέπει να αντιστοιχεί σε αυτή που ορίζεται στο παρόν υποσημείο· οι εν λόγω τιμές ελέγχονται εργαστηριακά·

— η περιεκτικότητα σε αλάτι πρέπει να αντιστοιχεί στην τιμή που αναφέρεται στο παρόν υποσημείο· αυτή ελέγχεται βάσει της συνταγής και, σε περίπτωση αμφιβολίας, εργαστηριακά.

5.2. *Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής την οποία πρέπει να ακολουθούν οι παραγωγοί, συμπεριλαμβανομένων, κατά περίπτωση, του είδους και των χαρακτηριστικών των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών ή συστατικών, μεταξύ άλλων, κατά περίπτωση, της εμπορικής ονομασίας του χρησιμοποιούμενου είδους και της επιστημονικής του ονομασίας, καθώς και της μεθόδου με την οποία παρασκευάζεται το προϊόν [άρθρο 54 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 και άρθρο 24 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2025/26]*

Πρώτες ύλες:

— ξινή κρέμα περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες 28-32 %: 80-86 kg/100 kg προϊόντος,

— βούτυρο του οποίου η περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες ανέρχεται τουλάχιστον σε 82 %: 6-7 kg/100 kg προϊόντος,

— ξινόγαλο περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες 2,5-4 %: 5-5,7 kg/100 kg προϊόντος,

— αλάτι: 1,3-1,7 kg/100 kg προϊόντος.

Μπορούν να χρησιμοποιηθούν βότανα και μπαχαρικά (μαύρο πιπέρι, μπαχάρι, αγριοκύμινο, άνηθος, δυόσμος ή μείγμα αυτών: 0,1-0,15 kg/100 kg προϊόντος) και αρτύματα (σκόρδο ή κρεμμύδι: 1- 2 kg/100 kg προϊόντος).

Μέθοδος παραγωγής:

Το «Žemaitiškas kastinys» παράγεται σύμφωνα με τις παραδοσιακές μεθόδους.

Τα συστατικά ζυγίζονται σύμφωνα με τις αναλογίες της συνταγής. Η ξινή κρέμα αναμειγνύεται με το ξινόγαλο σε χωριστό σκεύος, και το μείγμα θερμαίνεται σε θερμοκρασία μεταξύ 25 °C και 30 °C. Το κρύο βούτυρο μαλακώνει με θέρμανση σε θερμοκρασία 25 °C έως 30 °C. Τα αρτύματα πλένονται και ψιλοκόβονται.

Το ζεσταμένο και μαλακό βούτυρο χύνεται σύμφωνα με τη συνταγή στο σκεύος που προορίζεται για την παραγωγή του προϊόντος. Το μείγμα ξινής κρέμας και ξινόγαλου προστίθεται σταδιακά, σε δόσεις του 1/8 της προβλεπόμενης από τη συνταγή συνολικής ποσότητας και αναδεύεται χειρωνακτικά ή με ανάλογο μηχανικό μέσο. Το προϊόν «Žemaitiškas kastinys» αναμειγνύεται πάντοτε με ανάδευση προς την ίδια κατεύθυνση. Όταν έχει επιτευχθεί η σύσταση της ξινής κρέμας (χωρίς σχηματισμό βουτυρογάλακτος), προστίθεται άλλη μία δόση 1/8 του μείγματος ξινής κρέμας και ξινόγαλου και συνεχίζεται η ανάδευση. Αυτή η διαδικασία επαναλαμβάνεται έως ότου προστεθεί το σύνολο του μείγματος ξινής κρέμας και ξινόγαλου (σύμφωνα με τη συνταγή). Όταν το «Žemaitiškas kastinys» αρχίσει να στερεοποιείται, αλατίζεται, προστίθενται τα τριμμένα βότανα και καρυκεύματα και τα ψιλοκομμένα αρτύματα, ενώ η ανάδευση συνεχίζεται. Το «Žemaitiškas kastinys» πρέπει να συσκευάζεται αμέσως, πριν στερεοποιηθεί.

Το «Žemaitiškas kastinys» συσκευάζεται σε πήλινα βαζάκια ή περιέκτες μίας χρήσης βάρους 250 g, 200 g και 100 g ή σε δοχεία βάρους 3-5 kg. Τα βαζάκια κλείνονται με πήλινο καπάκι, πάνω από το οποίο τοποθετείται κάλυμμα και το σύνολο περιδένεται με σπάγκο. Οι περιέκτες μίας χρήσης σφραγίζονται με κάλυμμα από αλουμινόχαρτο και τα δοχεία σφραγίζονται με καπάκι. Μετά τη συσκευασία, το προϊόν «Žemaitiškas kastinys» ψύχεται σε θερμοκρασία 6 °C. Μόλις ψυχθεί, το προϊόν αποκτά την ομοιόμορφη και συμπαγή του σύσταση.

5.3. *Περιγραφή των κύριων στοιχείων που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος [άρθρο 54 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 και άρθρο 24 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2025/26]*

Πέραν της παλιάς, βασικής μεθόδου παρασκευής του βουτύρου, που ήταν ευρέως διαδεδομένη σε όλη τη Λιθουανία και συνίσταται στο χτύπημα της ξινής κρέμας με κουτάλι μέσα σε σκεύος, στην περιοχή της Žemaitija εμφανίστηκε μια πρωτότυπη τεχνική παρασκευής ξινής κρέμας που βασίζεται στην ανάδευση ζεσταμένης ξινής κρέμας, με την απαραίτητη φροντίδα ώστε να μην υπάρξει διαχωρισμός του βουτυρογάλακτος. Η τεχνική αυτή διαδόθηκε σε ολόκληρη τη Λιθουανία. Με τον τρόπο αυτό λαμβάνεται το προϊόν «Žemaitiškas kastinys» με την ιδιαίτερη γεύση και σύσταση (*Lietuvių kalbos atlasas*, τόμος 1. *Leksika*, Βίλνιους, 1977). Στα μέσα του 19ου αιώνα εμφανίζονται περιγραφές του προϊόντος σε ακαδημαϊκές δημοσιεύσεις {*Litwa pod wzgledem starozytnych zabytkow, obyczajow i zwyczajow skreslona* [Ludwik Adam Jucewicz (Ludwik z Pokiewia), Vilnius, 1846] και *Pamiętniki Pana Kamertona* (Leon Potocki, Poznań, 1869)} με έμφαση στη μέθοδο παρασκευής του (από ξινή κρέμα που θερμαίνεται) και στην ιδιαίτερα ευχάριστη γεύση του.

Οι αφηγήσεις των προσώπων που γεννήθηκαν στο τέλος του 19ου αιώνα και στις αρχές του 20ού, οι οποίες έχουν διατηρηθεί στο Εθνικό Μουσείο της Λιθουανίας (συλλογή του τμήματος εθνογραφίας του Εθνικού Μουσείου της Λιθουανίας F 15-4, F 15-13, F 32-7·και F 32-48) περιγράφουν τη συνταγή και την εκτέλεσή της ως εξής: Σε κεραμικό σκεύος που έχει θερμανθεί, χύνονται αρχικά τρεις κουταλιές ξινής κρέμας και μισή κουταλιά βουτύρου. Στη συνέχεια το μείγμα αναμειγνύεται καλά με συνεχή ανάδευση, με ξύλινο κουτάλι, πάντοτε προς την ίδια κατεύθυνση. Όταν το μείγμα αρχίζει να ψύχεται και το βουτυρόγαλα να διαχωρίζεται, το σκεύος θερμαίνεται σε ζεστό νερό και η υγροποιημένη μάζα ψύχεται σε δοχείο με ψυχρό νερό. Στη μάζα προστίθεται ξινή κρέμα, σε μικρές ποσότητες, ενώ το μείγμα αναδεύεται συνεχώς. Συχνά, μέρος της ξινής κρέμας αντικαθίσταται από πηγμένο γάλα, με αποτέλεσμα το kastinys να είναι λιγότερο λιπαρό. Στο τέλος της ανάδευσης, προστίθεται αλάτι καθώς και άλλα βότανα και καρυκεύματα (αγριοκύμινο, πιπέρι σε σκόνη, ψιλοκομμένο σκόρδο και κρεμμύδι, φρέσκο κρεμμυδάκι, όταν είναι η εποχή του, και φύτρα μάραθου ή δυόσμου).

Στο έργο *Lietuvių valgiai* (Η λιθουανική κουζίνα, συλλογή του J. Pauliukonienė, Mokslas, Βίλνιους, 1983), το οποίο εκπονήθηκε από ομάδα επιστημόνων και περιγράφει τις παλιές παραδοσιακές τεχνικές προετοιμασίας των πρώτων υλών, σύμφωνα με τις οποίες η ξινή κρέμα διαχωρίζεται από το γάλα χειρωνακτικά (με το κουτάλι), με αποτέλεσμα μια ποσότητα πηγμένου γάλακτος να παραμένει φυσικά παρούσα στην ξινή κρέμα, περιέχεται η συνταγή του «Žemaitiškas kastinys» και περιγράφεται η μέθοδος παρασκευής του: «“Žemaitiškas kastinys”: ½ l ξινή κρέμα, 1 κουταλιά βούτυρο, ½ κουταλάκι του γλυκού αγριοκύμινο ή άλλα βότανα ή μπαχαρικά, αλάτι. Το βούτυρο και μια κουταλιά ξινής κρέμας τοποθετούνται σε κεραμικό σκεύος, το οποίο κατόπιν τοποθετείται μέσα σε ζεστό νερό και το μείγμα αναδεύεται με ξύλινο κουτάλι. Αμέσως μετά (πριν διαχωριστεί το βουτυρόγαλα), προστίθεται μια κουταλιά ξινή κρέμα επιπλέον και το μείγμα αναδεύεται έως την προσθήκη του συνόλου της ξινής κρέμας. Όταν η μάζα αρχίσει να στερεοποιείται, προστίθεται αλάτι και αγριοκύμινο το οποίο έχει πλυθεί και στεγνώσει και το μείγμα αναδεύεται καλά. Η γεύση του kastinys είναι ελαφρώς αλμυρή, ήπια, ελαφρώς όξινη.».