C/2025/6577

9.12.2025

Tootespetsifikaadi muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määruse (EL) 2024/1143 ([1]) (milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012) artikli 59 lõikele 4

(C/2025/6577)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikliga 61 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast taotluse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

TAOTLUS TEHA MUUDATUS GARANTEERITUD TRADITSIOONILISE TOOTE TOOTESPETSIFIKAATI

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 66)

„Žemaitiškas kastinys“

ELi nr: TSG-LT-0910-AM01 – 23.9.2024

1. **Selle toote nimetus, mida muudatus hõlmab**

Žemaitiškas kastinys

2. **Liikmesriik või kolmas riik, kust taotlus pärineb**

Leedu

3. **Tootespetsifikaadi osad, mida muutmine hõlmab**

☐ Toote nimetus

☒ Toote kirjeldus

☒ Tootmismeetod

☒ Muu

4. **Muudatuse/muudatuste kirjeldus ja põhjused**

1. Kehtiva tootespetsifikaadi punkti 3.5 kolmanda lõigu teksti muudeti, et teha kohandusi seoses toote „Žemaitiškas kastinys“ füüsikalis-keemiliste omadustega. Muudetud tekst, mis on esitatud ajakohastatud tootespetsifikaadi punkti 4.1 teises lõigus, on sõnastatud selliselt:

„Toote „Žemaitiškas kastinys“ füüsikalis-keemilised omadused on järgmised:

— retseptist olenev rasvasisaldus: 28–32 %;

— keedusoolasisaldus: 1,3–1,7 %.“

Kohandused on tehtud toote organoleptiliste omaduste parandamise eesmärgil: pisut suurem rasvasisaldus annab lõpptootele pisut pehmema konsistentsi ja parema maitse. Suurem keedusoolasisaldus täiustab toote kerget piimhappest tulenevat happelist maitset. Mõõdukas keedusoolasisaldus tasakaalustab hästi kergelt rasvast järelmaitset.

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

2. Kehtiva tootespetsifikaadi punkti 3.6 esimese lõigu teksti muudeti, et teha kohandusi toote „Žemaitiškas kastinys“ valmistamiseks kasutatavate toorainete kogustes. Muudetud tekst, mis on esitatud ajakohastatud tootespetsifikaadi punkti 4.2 esimeses lõigus, on sõnastatud järgmiselt:

„Toorained:

— 28–32 % rasvasisaldusega hapukoor: 80–86 kg / 100 kg toote kohta;

— vähemalt 82 % rasvasisaldusega või: 6–7 kg / 100 kg toote kohta;

— 2,5–4 % rasvasisaldusega hapupiim: 5–5,7 kg / 100 kg toote kohta;

— keedusool: 1,3–1,7 kg / 100 kg toote kohta.“

Koostisainete sisalduse vahemikku on suurendatud hooajalisusest sõltuvate tehniliste eripärade tõttu: rasva (rasvhapete) keemiline koostis varieerub ning mõjutab tehnilist protsessi, tootmisaega ja lõpptoote organoleptilisi omadusi, mistõttu on mõnikord vaja koostisainete kogust veidi kohandada.

3. Kehtiva tootespetsifikaadi punkti 3.6 kuuenda (viimase) lõigu teksti on muudetud, et teha kohandusi seoses toote „Žemaitiškas kastinys“ pakendamise meetodiga. Muudetud tekst, mis on esitatud ajakohastatud tootespetsifikaadi punkti 4.2 kuuendas (viimases) lõigus, on sõnastatud järgmiselt:

„Toode „Žemaitiškas kastinys“ pakendatakse 250 g, 200 g või 100 g viisi savipurkidesse või ühekordselt kasutatavatesse mahutitesse või 3–5 kg viisi püttidesse. Savipurk suletakse savikaanega ja kaas kaetakse riidetükiga, mis seotakse nööriga kokku. Ühekordselt kasutatavad mahutid suletakse fooliumkaanega ja pütid vastava pütikaanega. Pärast pakendamist jahutatakse toode „Žemaitiškas kastinys“ temperatuurini 6 °C. Jahutatud toode on ühtlaselt tihke struktuuriga.“

Tööstusostjatele (kohvikud, restoranid, hotellid jne) tuleb pakkuda võimalust osta toodet suuremates pakendites.

4. Garanteeritud traditsioonilise toote „Žemaitiškas kastinys“ spetsifikaadi vormi on ajakohastatud, mis tähendab, et teabe paigutus dokumendis on muutunud ning mõned kehtiva tootespetsifikaadi punktid või alapunktid on välja jäetud:

a) kehtiva tootespetsifikaadi punkt 1 on välja jäetud;

b) tekst „Liikmesriik või kolmas riik: Leedu“, mis on kehtivas tootespetsifikaadis esitatud punktis 2, on ajakohastatud tootespetsifikaadis esitatud punktis 1;

c) kehtiva tootespetsifikaadi punkti 3 pealkirja „Tootespetsifikaat“ asemel on nüüd pealkiri „Registreerimise alused“;

d) kehtiva tootespetsifikaadi punkti 3.1 teksti on muudetud;

e) kehtiva tootespetsifikaadi punkti 3.2 teksti on muudetud;

f) kehtiva tootespetsifikaadi punkti 3.3 teave on välja jäetud;

g) kehtiva tootespetsifikaadi punkt 3.5 on välja jäetud, kuid selles alapunktis sisalduv tekst on esitatud ajakohastatud tootespetsifikaadi punktis 4.1, välja arvatud esimese lõigu tekst, mis on nüüd esitatud punktis 3.1;

h) kehtiva tootespetsifikaadi punkt 3.6 on välja jäetud, kuid selles alapunktis sisalduv tekst on esitatud ajakohastatud tootespetsifikaadi punktis 4.2;

i) kehtiva tootespetsifikaadi punkt 3.7 on välja jäetud, kuid selles alapunktis sisalduv tekst on esitatud ajakohastatud tootespetsifikaadi punktis 4.1, kusjuures selle teises lõigus on tehtud tehnilisi muudatusi;

j) kehtiva tootespetsifikaadi punkt 3.8 on välja jäetud, kuid selles alapunktis sisalduv tekst on esitatud ajakohastatud tootespetsifikaadi punktis 4.3, välja arvatud selle viimase lõigu tekst, mis on nüüd – mõningate tehniliste muudatustega – esitatud punktis 3.1;

k) kehtiva tootespetsifikaadi punkt 3.9 on välja jäetud, kuid selles alapunktis sisalduv tekst (välja arvatud selle viimane lõik) on – mõningate tehniliste muudatustega – esitatud ajakohastatud tootespetsifikaadi punktis 4.1;

l) kehtiva tootespetsifikaadi punkt 4 on välja jäetud.

Garanteeritud traditsioonilise toote spetsifikaati on ajakohastatud vastavalt komisjoni digisüsteemis esitatud vormile, millele on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 58 lõikes 1.

5. Kehtiva tootespetsifikaadi punktis 3.4 esitatud teksti on muudetud.

Toote liik määratakse kindlaks vastavalt komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta rakendusmääruse (EL) 2025/26 XVIII lisale.

GARANTEERITUD TRADITSIOONILISE TOOTE TOOTESPETSIFIKAAT

„Žemaitiškas kastinys“

ELi nr: TSG-LT-0910-AM01 – 23.9.2024

1. **Nimetus(ed)**

Žemaitiškas kastinys

2. **Registreerimist taotlev kolmas riik või liikmesriik**

Leedu

3. **Toote klass, nagu on osutatud rakendusmääruse (EL) 2025/26 XVIII lisas**

Klass 1.4. Muud loomse päritoluga tooted (munad, mesi, mitmesugused piimatooted (v.a või) jne)

4. **Registreerimise alused**

4.1. Toode:

☒ on toodetud, töödeldud või koostatud sellele tootele eriomasel traditsioonilisel viisil

Traditsiooniline toode „Žemaitiškas kastinys“ on valmistatud hapukoorest, mida on kuumutatud ja segatud ning seejärel jahutatud. Toote „Žemaitiškas kastinys“ retsept ja tootmismeetod ei ole tänapäevani muutunud, nagu nähtub selle toote jaoks 2010. aastal Leedu kulinaarse pärandi fondi välja antud sertifikaadist, milles kinnitatakse, et toode „Žemaitiškas kastinys“ on valmistatud vastavalt traditsioonilistele meetoditele, kasutades traditsioonilisi tooraineid, lisakoostisaineid ja seadmeid;

☐ on toodetud traditsiooniliselt kasutatavatest toor- või koostisainetest.

4.2. Toote nimetus:

☒ on olnud toote puhul traditsiooniliselt kasutusel

Nimetus „Žemaitiškas kastinys“ ei anna edasi toote eripära, kuid on kõnealuse traditsioonilise toote nimetusena kinnistunud ja hästi tuntud nii Žemaitija piirkonnas (Leedu lääneosas) kui ka kogu Leedus, nagu kinnitavad mitmed punktis 4.3 osutatud allikad. Nimetusele „Žemaitiškas kastinys“ on viidatud järgmistes 20. sajandi kokaraamatutes: „Gaspadinystės knyga arba Pamokinimai kaip prigulinčiai yra sutaisomi valgiai“ (Tilžė (Tilsit), 1927), „Ką valgome“ (Dr Tumėnienė jt, Kaunas, 1935) ja „Lietuvių valgiai“ (koostanud J. Pauliukonienė, Vilnius, 1983);

☐ väljendab toote traditsioonilist olemust

5. **Kirjeldus**

5.1. *Selle toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab, sh selle peamised füüsikalised, keemilised, mikrobioloogilised ja organoleptilised omadused (määruse (EL) 2024/1143 artikli 54 lõike 1 esimese lõigu punkt b ja rakendusmääruse (EL) 2025/26 artikkel 24)*

„Žemaitiškas kastinys“ on paksu koore tekstuurile iseloomuliku ühtlase paksu konsistentsiga toode, milles võib olla üksikuid vedelikutilku; see mureneb temperatuuril + 6 °C ja sulab suus kergesti. See on läbinisti ühtlase kollaka värvusega. Olenevalt retsepti puhul kasutatavatest maitsetaimedest ja -ainetest võib toote „Žemaitiškas kastinys“ värvus olla asjaomaste lisakoostisainete värvist tuleneva varjundiga ning sisaldada nende väikseid osakesi. Tootel on mahe, ent piimhappest tulenevalt kergelt hapukas ja pisut soolakas maitse, milles on tunda maitsetaimede ja -ainete nüanssi.

Toote „Žemaitiškas kastinys“ füüsikalis-keemilised omadused on järgmised:

— retseptist olenev rasvasisaldus: 28–32 %;

— keedusoolasisaldus: 1,3–1,7 %.

Muudest sama kategooria toodetest eristavad toodet „Žemaitiškas kastinys“ allpool nimetatud iseloomulikud omadused.

— Traditsioonilised koostisosad ja traditsiooniline tootmismeetod. Erinevalt muudest *kastinys*-tüüpi toodetest on toote „Žemaitiškas kastinys“ retsept jäänud peaaegu muutumatuks alates ajast, mil seda esimest korda punktis 4.3 osutatud kirjalikes allikates mainiti, st selles kasutatakse siiani samu koostisosi samades kogustes. Muude *kastinys*-tüüpi toodete puhul, mida hakati tootma hiljem, asendati hapukoor maitsevaliku mitmekesistamiseks täielikult hapupiimaga või segati hapukoor keefiriga ning sellesse lisati mõnikord punapeedi- või porgandimahla või ka munarebusid, mistõttu oli *kastinys* punaka või kollaka värvusega. Toodet „Žemaitiškas kastinys“ valmistatakse iseloomulikul viisil, mille puhul segatakse või ja hapukoor aeglaselt, lisades vähehaaval – iga lisamiskorraga ühe kaheksandiku – hapukoore ja hapupiima segu, reguleerides seejuures väga täpselt temperatuuri (25–30 °C), et hoida ära petipiima eraldumine. Muude *kastinys*-tüüpi toodete valmistamise viisi on ajakohastatud. Nende puhul koostisosi ei segata, vaid klopitakse, ning need lisatakse kolmes või neljas jaos või mõnikord ka kõik korraga ning võimalikud on ka temperatuuri suuremad kõikumised.

— Maitse. Tootel „Žemaitiškas kastinys“ on iseloomulik piimhappest tingitud mahedalt hapukas ja pisut soolakas maitse, milles on aimata maitsetaimede ja -ainete nüanssi. Muudele *kastinys*-tüüpi toodetele on iseloomulik pigem terav piimhappe maitse (kui hapukoor on asendatud hapupiimaga) või pärmine piimhappe maitse (kui hapukoor on asendatud keefiriga), milles on tunda lisatud mahlale (punapeet või porgand) või munarebule omast nüanssi.

— Tekstuur. „Žemaitiškas kastinys“ on paksu koore tekstuurile iseloomuliku ühtlase paksu konsistentsiga toode, milles võib olla üksikuid vedelikutilku; see mureneb temperatuuril + 6 °C ja sulab suus kergesti. Muudele *kastinys*-tüüpi toodetele on iseloomulik pehme ja määritav tekstuur.

Toote „Žemaitiškas kastinys“ eripära arvesse võttes tehakse järgmisi kontrolle.

1. Kontrollitakse iga saadud toorainepartii kvaliteeti:

   — hapukoore ja hapupiima rasvasisaldus peab olema selline, nagu on märgitud punktis 4.2; seda kontrollitakse laboris;

   — või rasvasisaldus peab olema selline, nagu on märgitud punktis 4.2; seda kontrollitakse laboris;

   — maitsetaimede ja -ainete ning aromaatsete köögiviljade organoleptilisi omadusi (lõhn, maitse, värvus) kontrollitakse dokumentide põhjal ja organoleptilise hindamise käigus;

2. Kontrollitakse vastavust punktis 4.2 kirjeldatud tootmismeetodile: valmistusetappide järjekorda ja ettenähtud parameetrite järgimist (temperatuur ja koostisosade proportsioonid) kontrollitakse visuaalselt ja proovide võtmisega iga partii valmistamise käigus;

3. Kontrollitakse lõpptoote iga partii kvaliteeti:

— organoleptilised omadused (tekstuur, värvus, maitse) peavad vastama selles punktis kirjeldatud omadustele; seda kontrollitakse organoleptilise analüüsi käigus;

— või rasvasisaldus peab olema selline, nagu on märgitud selles punktis; seda kontrollitakse laboris;

— keedusoolasisaldus peab olema selline, nagu on märgitud selles punktis; seda kontrollitakse retsepti alusel ning kahtluste korral laboris.

5.2. *Tootmismeetodi kirjeldus, mida tootjad peavad järgima, sealhulgas kasutatavate toorainete või koostisosade laad ja omadused, lisades asjakohasel juhul liigi tootenimetuse ja selle teadusliku nimetuse, ning toote valmistamisviisi kirjeldus (määruse (EL) 2024/1143 artikli 54 lõike 1 esimese lõigu punkt c ja rakendusmääruse (EL) 2025/26 artikkel 24)*

Toorained:

— 28–32 % rasvasisaldusega hapukoor: 80–86 kg / 100 kg toote kohta;

— vähemalt 82 % rasvasisaldusega või: 6–7 kg / 100 kg toote kohta;

— 2,5–4 % rasvasisaldusega hapupiim: 5–5,7 kg / 100 kg toote kohta;

— keedusool: 1,3–1,7 kg / 100 kg toote kohta.

Kasutada võib maitsetaimi ja -aineid (must pipar, piment, köömen, till, münt või nende segu: 0,1–0,15 kg / 100 kg toote kohta) ning aromaatseid köögivilju (küüslauk või sibul: 1–2 kg / 100 kg toote kohta).

Tootmismeetod

Toodet „Žemaitiškas kastinys“ toodetakse traditsioonilisel meetodil.

Vajalikud koostisosad kaalutakse retsepti järgi. Eraldi anumas segatakse kokku hapukoor ja -piim ning saadud segu soojendatakse temperatuurini 25–30 °C. Külm või pehmendatakse, soojendades seda temperatuurini 25–30 °C. Aromaatsed köögiviljad puhastatakse ja hakitakse.

Retsepti kohaselt pannakse soe ja pehme või segamiskaussi, kuhu lisatakse järk-järgult hapukoore- ja hapupiima segu, valades iga lisamiskorraga juurde ühe kaheksandiku retseptis ette nähtud kogusest ning segades massi käega või vastava segamisseadmega. Toodet „Žemaitiškas kastinys“ tuleb alati segada ainult ühes suunas. Kui segu on saavutanud hapukoorele omase konsistentsi (ilma et eralduks petipiim), lisatakse järgmine kaheksandik hapukoore ja hapupiima segust ning jätkatakse segamist. Sama korratakse senikaua, kuni kogu hapukoore ja hapupiima segu (retseptis ettenähtud koguses) on lisatud. Kui „Žemaitiškas kastinys“ hakkab tihkemaks muutuma, lisatakse sool, jahvatatud maitsetaimed ja -ained ning hakitud aromaatsed köögiviljad, mis segatakse ühtlaselt massi. Toode „Žemaitiškas kastinys“ tuleb pakendada kohe, enne kui see tahkeks muutub.

Toode „Žemaitiškas kastinys“ pakendatakse 250 g, 200 g või 100 g viisi savipurkidesse või ühekordselt kasutatavatesse mahutitesse või 3–5 kg viisi püttidesse. Savipurk suletakse savikaanega ja kaas kaetakse riidetükiga, mis seotakse nööriga kokku. Ühekordselt kasutatavad mahutid suletakse fooliumkaanega ja pütid vastava pütikaanega. Pärast pakendamist jahutatakse toode „Žemaitiškas kastinys“ temperatuurini 6 °C. Jahutatud toode on ühtlaselt tihke struktuuriga.

5.3. *Selliste põhielementide kirjeldus, mis määravad kindlaks toote traditsioonilise iseloomu (määruse (EL) 2024/1143 artikli 54 lõike 1 esimese lõigu punkt d ja rakendusmääruse (EL) 2025/26 artikkel 24)*

Lisaks kogu Leedus levinud algelisele võitegemise viisile, mille puhul hõõrutakse hapukoort lusikaga anuma seina vastu, kujunes Žemaitija piirkonnas välja omalaadne hapukoore töötlemise meetod, mille puhul segatakse kuumutatud hapukoort ning hoitakse ära petipiima eraldumine. See meetod kinnitas hiljem kanda kõikjal Leedus. Sellisel viisil saadi omapärase maitse ja konsistentsiga toode „Žemaitiškas kastinys“ („Lietuvių kalbos atlasas“, kd 1, Leksika, Vilnius, 1977). 19. sajandi keskel kirjeldati toodet akadeemilistes väljaannetes („Litwa pod wzgledem starozytnych zabytkow, obyczajow i zwyczajow skreslona“ (Ludwik Adam Jucewicz (Ludwik z Pokiewia), Vilnius, 1846) ja „Pamiętniki Pana Kamertona“ (Leon Potocki, Poznań, 1869)). Kirjutistes tõsteti esile tootmismeetodit (kuumutatud hapukoore kasutamine) ja väga meeldivat maitset.

Leedu rahva muuseumis talletatakse 19. sajandi lõpus ja 20. sajandi alguses sündinud inimeste jutustustel põhinevaid kirjutisi (Leedu rahva muuseumi etnograafiline kollektsioon, hoidla hoiukohad F 15-4, F 15-13, F 32-7 ja F 32-48), milles on valmistamismeetodit ja retsepti kirjeldatud järgmiselt. „Esiteks pannakse soojendatud savikaussi kolm supilusikatäit hapukoort ja pool supilusikatäit võid. Need segatakse puulusikaga omavahel korralikult läbi, liigutades lusikat ainult ühes suunas. Kui saadud mass hakkab jahtuma ja petipiim eralduma, soojendatakse savikaussi soojaveekausis ja vedelat massi jahutatakse külmaveekausis. Segamise käigus lisatakse massile väikestes kogustes hapukoort. Teatud osa hapukoorest asendatakse sageli kalgendatud piimaga, et saada õhulisem *kastinys*. Kui segu on valmis, lisatakse sool ning maitsetaimed ja -ained (köömen, jahvatatud pipar, hakitud küüslauk ja sibul, hooajaliselt rohelised sibulapealsed ning tilli- või mündioksakesed).“

1983. aastal teadlaste välja antud raamatus „Lietuvių valgiai“ (koostanud J. Pauliukonienė, Mokslas, Vilnius, 1983), milles kirjeldatakse toorainete ettevalmistamise vanu traditsioonilisi meetodeid, mille puhul eraldatakse hapukoor piimast käsitsi (kasutades koorimiseks lusikat) ning mille puhul jääb osa kalgendunud piimast hapukoore sisse, on toote „Žemaitiškas kastinys“ retsept ja tootmismeetod esitatud järgmiselt: „„Žemaitiškas kastinys“: ½ l hapukoort, 1 lusikatäis võid, ½ teelusikatäit köömneid või muid maitsetaimi või -aineid, soola. Savikaussi pannakse või ja supilusikatäis hapukoort, kauss pannakse sooja vette ning ained segatakse omavahel puulusikaga. Pärast vähest segamist (enne, kui petipiim eraldub) lisatakse teine lusikatäis hapukoort ning seejärel jätkatakse segamist seni, kuni kogu hapukoor on lisatud. Kui hapukoor hakkab paksenema, lisatakse sool koos pestud ja kuivatatud köömnetega ning mass segatakse korralikult läbi. *Kastinys* on mõnevõrra soolaka ja kergelt hapuka maheda maitsega.“