C/2025/6577

9.12.2025

**Tuote-eritelmän muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta 11 päivänä huhtikuuta 2024 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 59 artiklan 4 kohdan nojalla**

(C/2025/6577)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 61 artiklan nojalla.

AIDON PERINTEISEN TUOTTEEN TUOTE-ERITELMÄN MUUTOSHAKEMUS

(asetuksen (EU) 2024/1143 66 artikla)

**”Žemaitiškas kastinys”**

**EU-nro: TSG-LT-0910-AM01 – 23.9.2024**

1. **Sen tuotteen nimi tai nimet, jota muutos koskee**

   Žemaitiškas kastinys

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa, josta hakemus on peräisin**

   Liettua

3. **Tuote-eritelmän kohdat, joita muutos koskee / muutokset koskevat**

   ☐ Tuotteen nimi

   ☒ Tuotteen kuvaus

   ☒ Tuotantomenetelmä

   ☒ Muu

4. **Muutoksen/muutosten kuvaus ja syyt**

   1. Nykyisen eritelmän 3.5 alakohdan kolmannen alakohdan tekstiä on muutettu Žemaitiškas kastinys -tuotteen fysikaalis-kemiallisten ominaisuuksien mukauttamiseksi. Muutettu teksti kuuluu seuraavasti ja sisältyy päivitetyn eritelmän 4.1 alakohdan toiseen alakohtaan:

      ”Žemaitiškas kastinys -tuotteen fysikaalis-kemialliset ominaisuudet:

      — rasvapitoisuus valmistusohjeesta riippuen 28–32 %

      — ruokasuolapitoisuus 1,3–1,7 %.”

      Tämä mukautus tehdään tuotteen aistinvaraisten ominaisuuksien vuoksi: Hieman korkeampi rasvapitoisuus tekee lopputuotteen koostumuksesta hiukan pehmeämmän ja mausta paremman. Korkeampi suolapitoisuus täydentää tuotteen lievästi hapanta maitoista makua. Kohtalainen suolapitoisuus yhdistyy sopusointuisesti hieman rasvaiseen jälkimakuun.

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

2. Nykyisen eritelmän 3.6 alakohdan ensimmäisen alakohdan tekstiä on muutettu Žemaitiškas kastinys -tuotteen raaka-ainemäärien mukauttamiseksi. Muutettu teksti kuuluu seuraavasti ja sisältyy päivitetyn eritelmän 4.2 alakohdan ensimmäiseen alakohtaan:

”Raaka-aineet:

— hapankerma, jonka rasvapitoisuus on 28–32 %: 80–86 kg / 100 kg tuotetta

— voi, jonka rasvapitoisuus on vähintään 82 %: 6–7 kg / 100 kg tuotetta

— piimä, jonka rasvapitoisuus on 2,5–4 %: 5–5,7 kg / 100 kg tuotetta

— ruokasuola: 1,3–1,7 kg/100 kg tuotetta.”

Ainesosien pitoisuuksien vaihteluvälien on oltava suurempia kausivaihteluista johtuvien teknisten erityispiirteiden vuoksi: rasvan (rasvahappojen) kemiallinen koostumus vaihtelee, mikä vaikuttaa tekniseen prosessiin, valmistusaikaan ja lopputuotteen aistinvaraisiin ominaisuuksiin, joten ainesosien määriä on ajoittain mukautettava hieman.

3. Nykyisen eritelmän 3.6 alakohdan kuudennen (viimeisen) alakohdan tekstiä on muutettu Žemaitiškas kastinys -tuotteen pakkausmenetelmän mukauttamiseksi. Muutettu teksti kuuluu seuraavasti ja sisältyy päivitetyn eritelmän 4.2 alakohdan kuudenteen (viimeiseen) alakohtaan:

””Žemaitiškas kastinys” pakataan pieniin saviruukkuihin tai kertakäyttöpakkauksiin, joiden vetoisuus on 250 g, 200 g tai 100 g, tai purkkeihin, joiden vetoisuus on 3–5 kg. Ruukut suljetaan savesta valmistetulla kannella, jonka päälle asetetaan narulla kiinnitettävä suojus. Kertakäyttöpakkaukset suljetaan alumiinifoliosta valmistetulla kannella, purkit puolestaan kannella. Pakkaamisen jälkeen ”Žemaitiškas kastinys” jäähdytetään 6 °C:seen. Kun tuote on jäähtynyt, se muuttuu tasaisen kiinteäksi.”

Teolliset ostajat (esimerkiksi kahvilat, ravintolat ja hotellit) tarvitsevat mahdollisuuden ostaa tuotetta suuremmissa pakkauksissa.

4. Aitoa perinteistä tuotetta ”Žemaitiškas kastinys” koskevan eritelmän mallia on päivitetty siten, että asiakirjan ulkoasua on muutettu ja osa nykyisen eritelmän kohdista tai alakohdista on poistettu:

a) nykyisen eritelmän 1 kohta on poistettu

b) nykyisen eritelmän 2 kohdassa esitetyt tiedot ”Jäsenvaltio tai kolmas maa: Liettua” esitetään päivitetyssä eritelmässä ennen 1 kohtaa

c) nykyisen eritelmän 3 kohdan otsikko ”Tuote-eritelmä” on muutettu muotoon ”Rekisteröintiperusteet”

d) nykyisen eritelmän 3.1 alakohdan tekstiä on muutettu

e) nykyisen eritelmän 3.2 alakohdan tekstiä on muutettu

f) nykyisen eritelmän 3.3 alakohta on poistettu

g) nykyisen eritelmän 3.5 alakohta on poistettu mutta sen teksti on siirretty päivitetyn eritelmän 4.1 alakohtaan, lukuun ottamatta kyseisen alakohdan ensimmäisen alakohdan tekstiä, joka on siirretty 3.1 alakohtaan

h) nykyisen eritelmän 3.6 alakohta on poistettu mutta sen teksti on siirretty päivitetyn eritelmän 4.2 alakohtaan

i) nykyisen eritelmän 3.7 alakohta on poistettu mutta sen teksti on siirretty päivitetyn eritelmän 4.1 alakohtaan, ja kyseisen alakohdan toiseen alakohtaan on tehty teknisiä muutoksia

j) nykyisen eritelmän 3.8 alakohta on poistettu mutta sen teksti on siirretty päivitetyn eritelmän 4.3 alakohtaan, lukuun ottamatta kyseisen alakohdan viimeisen alakohdan tekstiä, joka on siirretty 3.1 alakohtaan ja johon on tehty teknisiä muutoksia

k) nykyisen eritelmän 3.9 alakohta on poistettu mutta sen teksti on siirretty päivitetyn eritelmän 4.1 alakohtaan, lukuun ottamatta kyseisen alakohdan viimeistä alakohtaa, ja siihen on tehty teknisiä muutoksia

l) nykyisen eritelmän 4 kohta on poistettu.

Aitoa perinteistä tuotetta koskevaa eritelmää on päivitetty asetuksen (EU) 2024/1143 58 artiklan 1 kohdassa tarkoitetussa komission digitaalisessa järjestelmässä annetun mallin mukaisesti.

5. Nykyisen eritelmän 3.4 alakohdan tekstiä on muutettu.

Tuotteen tyyppi määritellään 30. lokakuuta 2024 annetun komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2025/26 liitteen XVIII mukaisesti.

AIDON PERINTEISEN TUOTTEEN TUOTE-ERITELMÄ

**”Žemaitiškas kastinys”**

**EU-nro: TSG-LT-0910-AM01 – 23.9.2024**

1. **Nimi/nimet**

Žemaitiškas kastinys

2. **Rekisteröintiä hakeva kolmas maa tai jäsenvaltio**

Liettua

3. **Tuoteluokka (täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2025/26 liitteen XVIII mukaisesti)**

Luokka 1.4 Muut eläinperäiset tuotteet (munat, hunaja, erilaiset maitotuotteet paitsi voi jne.)

4. **Rekisteröinnin perusteet**

4.1 Tuote:

☒ vastaa tuotanto- tai jalostusmenetelmän tai koostumuksen osalta perinteistä käytäntöä kyseisen tuotteen tai elintarvikkeen kohdalla.

”Žemaitiškas kastinys” on perinteinen tuote, joka valmistetaan hapankermasta kuumentamalla, sekoittamalla ja sen jälkeen jäähdyttämällä. ”Žemaitiškas kastinys” on tyypillisesti tasaista ja paksua; Žemaitiškas kastinys -tuotteen valmistusmenetelmä ja -ohje ovat säilyneet muuttumattomina tähän päivään asti, mikä käy ilmi Liettuan ruokakulttuuriperintösäätiön (*Kulinarinio paveldo fondas*) sille vuonna 2010 myöntämästä todistuksesta, jossa vahvistetaan, että ”Žemaitiškas kastinys” valmistetaan edelleen perinteisten menetelmien mukaan käyttäen perinteisiä raaka-aineita, mausteita ja työvälineitä.

☐ valmistetaan perinteisesti käytetyistä raaka-aineista tai ainesosista.

4.2 Tuotteen nimi:

☒ on ollut perinteisesti käytössä kyseiseen tuotteeseen viitattaessa.

Nimi ”Žemaitiškas kastinys” ei liity tuotteen erityisluonteeseen, mutta se on vakiintunut ja tunnetaan hyvin sekä Žemaitijan alueella (Liettuan länsiosassa) että kaikkialla Liettuassa viitattaessa perinteisesti kyseiseen tuotteeseen. Tämä käy ilmi useista 4.3 kohdassa mainituista lähteistä. Nimi ”Žemaitiškas kastinys” mainitaan seuraavissa 1900-luvulla julkaistuissa keittokirjoissa: *Gaspadinystės knyga arba Pamokinimai kaip prigulinčiai yra sutaisomi valgiai* (Tilžė, 1927), *Ką valgome* (Tumėnienė ym., Kaunas, 1935) ja *Lietuvių valgiai* (J. Pauliukonienė, Vilna, 1983).

☐ osoittaa tuotteen perinteisen luonteen.

5. **Kuvaus**

5.1 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta, mukaan lukien tärkeimmät fyysiset, kemialliset, mikrobiologiset tai aistinvaraiset ominaisuudet (asetuksen (EU) 2024/1143 54 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan b alakohta ja täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2025/26 24 artikla)*

”Žemaitiškas kastinys” on tyypillisesti tasaista ja paksua. Sen rakenne on + 6 °C:n lämpötilassa jäykän kermamainen, yksittäisiä nestepisaroita sisältävä, toisinaan mureneva ja erittäin hyvin suussa sulava. Sen väri on kauttaaltaan yhtenäisen kellertävä. Siinä voi esiintyä valmistuksessa käytettyjen yrttien ja mausteiden värivivahteita, ja se voi sisältää mausteita tai yrttejä pieninä muruina. Maku on mieto, hieman maitohappoinen, kevyen suolainen ja käytettyihin mausteisiin tai yrtteihin vavahtava.

Žemaitiškas kastinys -tuotteen fysikaalis-kemialliset ominaisuudet:

— rasvapitoisuus valmistusohjeesta riippuen 28–32 %

— ruokasuolapitoisuus 1,3–1,7 %.

”Žemaitiškas kastinys” erottuu muista saman tavaraluokan tuotteista seuraavien erityisominaisuuksiensa perusteella:

— Perinteiset ainesosat ja valmistusmenetelmä: Muista kastinys-tuotteista poiketen ”Žemaitiškas kastinys” on aina valmistettu lähes samalla tavalla kuin 4.3 alakohdassa mainituissa ensimmäisissä kirjallisissa lähteissä kerrotaan, toisin sanoen samoja ainesosia on käytetty kutakuinkin samoissa suhteissa. Myöhemmin on alettu valmistaa myös muuntyyppisiä kastinys-tuotteita makuvalikoiman laajentamiseksi. Niissä hapankerma on korvattu kokonaan piimällä tai sitä on sekoitettu kefiiriin. Tuotteeseen on myös saatettu lisätä punajuuri- tai porkkanamehua tai munankeltuaista, mikä antaa tuotteelle punaisen tai keltaisen värin. ”Žemaitiškas kastinys” valmistetaan sekoittamalla tasaisen hitaasti voita ja hapankerma-piimäseosta, jota lisätään 1/8 kerrallaan valvoen huolellisesti lämpötilaa (25–30 °C), jotta kirnupiimä ei pääse erottumaan. Muunlaisten kastinys-tuotteiden tuotantoa on nykyaikaistettu. Niitä ei enää sekoiteta vaivaamalla vaan ne vatkataan, ja kaikki ainesosat lisätään 3–4 erässä – toisinaan jopa kaikki kerralla. Myös lämpötilanvaihtelut voivat olla suurempia.

— Maku: ”Žemaitiškas kastinys” on maultaan mieto, hieman maitohappoinen, kevyen suolainen ja käytettyihin mausteisiin tai yrtteihin vivahtava. Muuntyyppinen kastinys on maultaan pikemminkin kirpeän hapanta (jos hapankerma on korvattu piimällä) tai hiivaisen hapanta (jos hapankerma on korvattu kefiirillä), ja sen maussa tuntuu myös lisätyn punajuuri- tai porkkanamehun tai munankeltuaisen aromi.

— Rakenne: ”Žemaitiškas kastinys” on rakenteeltaan paksua ja tasaista. Sen rakenne on + 6 °C:n lämpötilassa jäykän kermamainen, yksittäisiä nestepisaroita sisältävä, toisinaan mureneva ja erittäin hyvin suussa sulava. Muuntyyppinen kastinys on rakenteeltaan pehmeää ja levittyvää.

Žemaitiškas kastinys -tuotteen erityisominaisuuksien osalta tehdään seuraavat tarkastukset:

1) kunkin vastaanotetun raaka-aine-erän laatu:

   — hapankerman ja piimän rasvapitoisuuden on vastattava 4.2 alakohdassa esitettyjä vaatimuksia, mikä tarkastetaan laboratoriossa

   — voin rasvapitoisuuden on vastattava 4.2 alakohdassa esitettyjä vaatimuksia, mikä tarkastetaan laboratoriossa

   — mausteiden ja maustevihannesten aistinvaraiset ominaisuudet (maku, aromi ja väri) tarkastetaan asiakirjojen perusteella ja aistinvaraisin kokein

2) 4.2 alakohdassa esitetty valmistusmenetelmä: prosessin eri vaiheiden perättäisyys ja teknisten parametrien (ainesosien lämpötila ja mittasuhteet) noudattaminen tarkastetaan silmämääräisesti ja tekemällä mittauksia kunkin erän valmistuksen yhteydessä

3) lopputuotteen laatu kussakin erässä:

— aistinvaraisten ominaisuuksien (rakenne, väri ja maku) on vastattava tässä alakohdassa esitettyjä vaatimuksia, mikä tarkastetaan aistinvaraisin kokein

— rasvapitoisuuden on vastattava tässä alakohdassa esitettyjä vaatimuksia, mikä tarkastetaan laboratoriossa

— suolapitoisuuden on vastattava tässä alakohdassa esitettyjä vaatimuksia, mikä tarkastetaan valmistusohjeen perusteella ja tarvittaessa laboratoriossa.

5.2 *Kuvaus tuotantomenetelmästä, jota tuottajien on noudatettava, mukaan lukien tapauksen mukaan käytettyjen raaka-aineiden tai ainesosien luonne ja ominaisuudet, myös tarvittaessa lajin kauppanimi ja tieteellinen nimi, sekä menetelmä, jolla tuote on valmistettu (asetuksen (EU) 2024/1143 54 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan c alakohta ja täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2025/26 24 artikla)*

Raaka-aineet:

— hapankerma, jonka rasvapitoisuus on 28–32 %: 80–86 kg / 100 kg tuotetta

— voi, jonka rasvapitoisuus on vähintään 82 %: 6–7 kg / 100 kg tuotetta

— piimä, jonka rasvapitoisuus on 2,5–4 %: 5–5,7 kg / 100 kg tuotetta

— ruokasuola: 1,3–1,7 kg/100 kg tuotetta.

Yrttejä ja mausteita (mustapippuri, maustepippuri, kumina, tilli, minttu) tai niiden sekoitusta voidaan käyttää suhteessa 0,1–0,15 kg / 100 kg tuotetta ja maustevihanneksia (valkosipuli tai sipuli) suhteessa 1–2 kg / 100 kg tuotetta.

Tuotantomenetelmä:

”Žemaitiškas kastinys” valmistetaan perinteisen menetelmän mukaan.

Ainekset punnitaan valmistusohjeen mukaan. Hapankerma ja piimä sekoitetaan erillisessä astiassa ja lämmitetään 25–30 °C:seen. Kylmä voi pehmennetään lämmittämällä se 25–30 °C:seen. Maustevihannekset puhdistetaan ja pilkotaan.

Lämmitetty pehmennetty voi laitetaan ohjeen mukaisesti valmistusastiaan. Hapankerma-piimäseosta lisätään vähitellen 1/8 ohjeen mukaisesta määrästä kerrallaan ja sekoitetaan käsin tai koneellisesti. Sekoittaminen on aina tehtävä samaan suuntaan. Kun seoksen rakenne muistuttaa hapankermaa (kirnupiimä ei saa erottua), lisätään jälleen 1/8 hapankerma-piimäseosta ja jatketaan sekoittamista. Sama toistetaan kunnes koko hapankerma-piimäseos on lisätty (ohjeen mukaisesti). Kun ”Žemaitiškas kastinys” alkaa jähmettyä, siihen sekoitetaan tasaisesti suola, jauhetut yrtit ja mausteet ja pilkotut maustevihannekset. ”Žemaitiškas kastinys” on pakattava välittömästi ennen kuin se kovettuu.

”Žemaitiškas kastinys” pakataan pieniin saviruukkuihin tai kertakäyttöpakkauksiin, joiden vetoisuus on 250 g, 200 g tai 100 g, tai purkkeihin, joiden vetoisuus on 3–5 kg. Ruukut suljetaan savesta valmistetulla kannella, jonka päälle asetetaan narulla kiinnitettävä suojus. Kertakäyttöpakkaukset suljetaan alumiinifoliosta valmistetulla kannella, purkit puolestaan kannella. Pakkaamisen jälkeen ”Žemaitiškas kastinys” jäähdytetään 6 °C:seen. Kun tuote on jäähtynyt, se muuttuu tasaisen kiinteäksi.

5.3 *Kuvaus tärkeimmistä tuotteen perinteisen luonteen määrittävistä tekijöistä (asetuksen (EU) 2024/1143 54 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan d alakohta ja täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2025/26 24 artikla)*

Kaikkialla Liettuassa yleisen alkukantaisen voinvalmistusmenetelmän, jossa hapankermaa vatkattiin vadissa lusikalla, ohella ainoastaan yhdellä Liettuan alueella – Žemaitijassa – kehittyi omanlainen erityinen menetelmä käsitellä hapankermaa lämmittämällä sitä varoen samalla kirnupiimän erottumista. Tämä menetelmä levisi sittemmin koko Liettuaan. Näin syntyi ”Žemaitiškas kastinys” – tuote, jolla on erityinen maku ja koostumus (*Lietuvių kalbos atlasas*, vol. 1, *Leksika*, Vilna, 1977). Sitä kuvaillaan 1800-luvun tieteellisissä julkaisuissa (Liudwik Adam Jucewicz (Liudwik z Pokiewia): *Litwa pod wzgledem starozytnych zabytkow, obyczajow i zwyczajow skreslona*, Vilna, 1846, sekä Leon Potocki: *Pamiętniki Pana Kamertona*, Poznan, 1869), joissa korostetaan sen valmistusmenetelmää (tehty lämmitetystä hapankermasta) ja maukkautta.

Liettuan kansallismuseossa (kansatieteellisen arkiston kokoelmat F 15-4; F 15-13; F 32-7 ja F 32-48) säilytetään 1800-luvun lopussa ja 1900-luvun alussa syntyneiden henkilöiden antamia kuvauksia valmistusmenetelmästä ja -ohjeesta: Lämmitetylle savivadille pannaan aluksi kolme ruokalusikallista hapankermaa ja puoli lusikallista voita. Sekoitetaan hyvin ja hämmennetään puulusikalla aina samaan suuntaan. Kun sekoitettu massa alkaa jäähtyä ja muistuttaa kirnupiimää, vatia lämmitetään kuumassa vedessä, minkä jälkeen nestemäiseksi muuttunut massa jäähdytetään kylmävesiastiassa. Massaan lisätään hapankermaa pienissä erissä koko ajan sekoittaen. Osa hapankermasta korvataan usein juoksetetulla maidolla, jolloin kastinys-tuotteesta tulee kevyempi. Kun sekoittaminen lopetetaan, lisätään suola, yrtit ja muut mausteet (kumina, jauhettu pippuri, pilkottu sipuli ja valkosipuli tai kevätsipulin varsi, tilli ja minttu).

Vuonna 1983 julkaistussa tieteellisessä kokoomateoksessa *Lietuvių valgiai* (J. Pauliukonienė, Mokslas, Vilna, 1983), jossa kuvataan raaka-aineiden perinteisiä käsittelymenetelmiä, kerrotaan, miten hapankerma erotetaan maidosta kuorimalla lusikalla. Siinä annetaan myös seuraava Žemaitiškas kastinys -tuotteen valmistusohje: ""Žemaitiškas kastinys": ½ l hapankermaa, 1 lusikallinen voita, ½ lusikallista kuminaa tai muita yrttejä tai mausteita, suolaa. Voi ja lusikallinen hapankermaa pannaan savikulhoon, joka asetetaan kuumaan veteen, ja seosta sekoitetaan puulusikalla. Lyhyen sekoittamisen jälkeen (ennen kirnupiimän erottumista) lisätään toinen lusikallinen hapankermaa, ja sekoittamista jatketaan kunnes kaikki hapankerma on lisätty. Kun massa alkaa muuttua paksummaksi, lisätään suola ja huuhdeltu ja kuivattu kumina ja sekoitetaan hyvin. Žemaitiškas kastinys -tuotteen maku on mieto, melko suolainen ja hieman hapan."