C/2025/6577

9.12.2025.

Objava zahtjeva za odobrenje izmjene specifikacije proizvoda na temelju članka 59. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 ([1])

(C/2025/6577)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 61. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća.

ZAHTJEV ZA IZMJENU SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZAJAMČENO TRADICIONALNOG SPECIJALITETA

(članak 66. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Žemaitiškas kastinys”

EU br.: TSG-LT-0910-AM01 – 23.9.2024.

1. **Naziv proizvoda na koji se odnosi izmjena**

Žemaitiškas kastinys

2. **Država članica ili treća zemlja iz koje potječe zahtjev**

Litva

3. **Rubrike specifikacije proizvoda na koje se odnose izmjene**

☐ Naziv proizvoda

☒ Opis proizvoda

☒ Metoda proizvodnje

☒ Drugo

4. **Opis i razlozi izmjene (izmjena)**

1. Izmijenjen je tekst u trećem odlomku podtočke 3.5. trenutačne specifikacije radi usklađivanja fizikalnih i kemijskih svojstava proizvoda „Žemaitiškas kastinys”. Izmijenjeni tekst glasi kako slijedi i nalazi se u drugom odlomku podtočke 4.1. ažurirane specifikacije:

„Fizikalna i kemijska svojstva proizvoda ‚Žemaitiškas kastinys’:

— udio masti, ovisno o receptu: 28 – 32 %,

— udio obične soli: 1,3 – 1,7 %.”

Vrijednosti se usklađuju na osnovi organoleptičkih svojstava proizvoda: malo veći udio masti daje nešto mekšu konzistenciju i bolji okus konačnom proizvodu. Veći udio obične soli dopunjuje blago kiseo, mliječan okus proizvoda. Umjereni udio obične soli savršeno nadopunjuje umjereno masni naknadni okus.

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

2. Izmijenjen je tekst u prvom odlomku podtočke 3.6. trenutačne specifikacije radi usklađivanja količina sirovina za proizvod „Žemaitiškas kastinys”. Izmijenjeni tekst glasi kako slijedi i nalazi se u prvom odlomku podtočke 4.2. ažurirane specifikacije:

„Sirovine:

— kiselo vrhnje s udjelom masti od 28 do 32 %: 80 – 86 kg / 100 kg proizvoda,

— maslac s udjelom masti od 82 % ili većim: 6 – 7 kg / 100 kg proizvoda,

— kiselo mlijeko s udjelom masti od 2,5 do 4 %: 5 – 5,7 kg / 100 kg proizvoda,

— obična sol: 1,3 – 1,7 kg / 100 kg proizvoda.”

Navedeni rasponi količina sastojaka moraju se povećati zbog tehničkih posebnosti koje ovise o sezonskim čimbenicima: kemijski sastav masti (masnih kiselina) može biti različit, što utječe na tehnički postupak, trajanje proizvodnje i organoleptička svojstva konačnog proizvoda, pa je ponekad potrebno malo prilagoditi količine sastojaka.

3. Izmijenjen je tekst u šestom (posljednjem) odlomku podtočke 3.6. trenutačne specifikacije radi ažuriranja metode pakiranja proizvoda „Žemaitiškas kastinys”. Izmijenjeni tekst glasi kako slijedi i nalazi se u šestom (posljednjem) odlomku podtočke 4.2. ažurirane specifikacije:

„Žemaitiškas kastinys’ pakira se u glinene posudice ili jednokratne posudice od 250 g, 200 g i 100 g ili u kantice od 3 do 5 kg. Glinene posudice zatvorene su glinenim poklopcem, koji je prekriven ukrasnim omotom i pričvršćen vrpcom. Jednokratne posudice zatvorene su poklopcem od aluminijske folije, a kantice su zatvorene poklopcem. Nakon pakiranja ‚Žemaitiškas kastinys’ hladi se na 6 °C. Kad se ohladi, proizvod zadobiva čvrstu, ujednačenu strukturu.”

Industrijskim kupcima (kafićima, restoranima, hotelima itd.) mora se omogućiti nabava proizvoda u većim pakiranjima.

4. Ažuriran je predložak specifikacije zajamčeno tradicionalnog specijaliteta „Žemaitiškas kastinys”, odnosno izmijenjen je raspored podataka u dokumentu te su neke točke ili podtočke postojeće specifikacije izbrisane:

(a) izbrisana je točka 1. trenutačne specifikacije;

(b) podaci „Država članica ili treća zemlja: Litva”, koji su navedeni u točki 2. trenutačne specifikacije, nalaze se prije točke 1. ažurirane specifikacije;

(c) naslov „Specifikacija proizvoda” iz točke 3. trenutačne specifikacije promijenjen je u „Razlozi za registraciju”;

(d) izmijenjen je tekst podtočke 3.1. trenutačne specifikacije;

(e) izmijenjen je tekst podtočke 3.2. trenutačne specifikacije;

(f) izbrisana je podtočka 3.3. trenutačne specifikacije;

(g) izbrisana je podtočka 3.5. trenutačne specifikacije, a tekst iz te podtočke premješten je u podtočku 4.1. ažurirane specifikacije, osim teksta iz prvog odlomka, koji je premješten u podtočku 3.1.;

(h) izbrisana je podtočka 3.6. trenutačne specifikacije, a tekst iz te podtočke premješten je u podtočku 4.2. ažurirane specifikacije;

(i) izbrisana je podtočka 3.7. trenutačne specifikacije, a tekst iz te podtočke premješten je u podtočku 4.1. ažurirane specifikacije, uz tehničke izmjene drugog odlomka;

(j) izbrisana je podtočka 3.8. trenutačne specifikacije, a tekst iz te podtočke premješten je u podtočku 4.3. ažurirane specifikacije, osim teksta iz posljednjeg odlomka, koji je premješten u podtočku 3.1. i tehnički dorađen;

(k) izbrisana je podtočka 3.9. trenutačne specifikacije, a tekst iz te podtočke premješten je u podtočku 4.1. ažurirane specifikacije (osim posljednjeg odlomka) i tehnički je dorađen;

(l) izbrisana je točka 4. trenutačne specifikacije.

Specifikacija zajamčeno tradicionalnog specijaliteta ažurirana je u skladu s predloškom koji je dostupan u digitalnom sustavu Komisije iz članka 58. stavka 1. Uredbe (EU) 2024/1143.

5. Izmijenjen je tekst podtočke 3.4. trenutačne specifikacije.

Vrsta proizvoda odredit će se u skladu s Prilogom XVIII. Provedbenoj uredbi Komisije (EU) 2025/26 od 30. listopada 2024.

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZAJAMČENO TRADICIONALNOG SPECIJALITETA

„Žemaitiškas kastinys”

EU br.: TSG-LT-0910-AM01 – 23.9.2024.

1. **Naziv(i)**

Žemaitiškas kastinys

2. **Treća zemlja ili država članica koja podnosi zahtjev za registraciju**

Litva

3. **Razred proizvoda iz Priloga XVIII. Provedbenoj uredbi (EU) 2025/26**

Razred 1.4. Ostali proizvodi životinjskog podrijetla (jaja, med, različiti mliječni proizvodi osim maslaca itd.)

4. **Razlozi za registraciju**

4.1. Proizvod:

☒ čiji način proizvodnje, prerada ili sastav odgovaraju tradicionalnoj praksi za taj proizvod.

„Žemaitiškas kastinys” tradicionalan je proizvod od kiselog vrhnja koje se zagrijava, miješa i zatim hladi. Recept i metoda proizvodnje proizvoda „Žemaitiškas kastinys” do danas su ostali nepromijenjeni, što dokazuje potvrda koju mu je 2010. dodijelio litavski Fond za kulinarsku baštinu, a koja potvrđuje da se „Žemaitiškas kastinys” proizvodi tradicionalnim tehnikama, koristeći tradicionalne sirovine, dodane sastojke i opremu.

☐ koji se proizvodi od sirovina ili sastojaka koji se tradicionalno koriste.

4.2. Naziv proizvoda:

☒ tradicionalno se upotrebljava za označivanje proizvoda.

Naziv „Žemaitiškas kastinys” ne odnosi se na posebna svojstva proizvoda, ali je udomaćen i vrlo poznat kako u Samogitiji (Žemaitija), regiji na zapadu Litve, tako i u ostatku Litve te tradicionalno označava taj proizvod, što pokazuju i razni izvori navedeni u podtočki 4.3. Naziv „Žemaitiškas kastinys” spominje se u sljedećim zbirkama kulinarskih recepata iz 20. stoljeća: *Gaspadinystės knyga arba Pamokinimai kaip prigulinčiai yra sutaisomi valgiai* (Sovjetsk (Tilžė), 1927.), *Ką valgome* (dr. Tumėnienė i dr., Kaunas, 1935.) i *Lietuvių valgiai* (sastavio J. Pauliukonienė, Vilnius, 1983.).

☐ opisuje tradicionalna svojstva proizvoda.

5. **Opis**

5.1. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1., uključujući glavna fizikalna, kemijska, mikrobiološka ili organoleptička svojstva (članak 54. stavak 1. prvi podstavak točka (b) Uredbe (EU) 2024/1143 i članak 24. Provedbene uredbe (EU) 2025/26)*

„Žemaitiškas kastinys” obilježava ujednačena, gusta i konzistentna tekstura čvrstog vrhnja s raspršenim kapljicama, može biti prhak pri temperaturi od +6 °C i nježno se otapa u ustima. Potpuno je jednolične žućkaste boje. Ovisno o korištenom začinskom bilju i začinima, „Žemaitiškas kastinys” može poprimiti nijanse boje dodanih sastojaka i sadržavati njihove komadiće. Odlikuje se blagim, kiselkastim, slankastim okusom mliječne kiseline s notama začinskog bilja i začina.

Fizikalna i kemijska svojstva proizvoda „Žemaitiškas kastinys”:

— udio masti, ovisno o receptu: 28 – 32 %,

— udio obične soli: 1,3 – 1,7 %.

„Žemaitiškas kastinys” razlikuje se od drugih proizvoda iste kategorije po sljedećim svojstvima:

— tradicionalnim sastojcima i metodi proizvodnje: za razliku od drugih vrsta *kastinysa*, recept za „Žemaitiškas kastinys” gotovo da se nije mijenjao od prvog spominjanja u pisanim izvorima navedenima u podtočki 4.3., odnosno koriste se isti sastojci u sličnim omjerima. S vremenom su se, kako bi se dobili raznolikiji okusi, počele proizvoditi i druge vrste *kastinysa*, kod kojih se kiselo vrhnje u cijelosti zamjenjuje kiselim mlijekom ili se miješa s kefirom, ponekad uz dodatak soka od cikle ili mrkve ili žumanjaka, koji *kastinysu* daju crvenu ili žutu boju. Proizvodnju proizvoda „Žemaitiškas kastinys” obilježava polagano i stalno kružno miješanje smjese maslaca i kiselog vrhnja, tijekom kojeg se postupno dodaje osmina po osmina smjese kiselog vrhnja i kiselog mlijeka, pri čemu se temperatura vrlo pažljivo održava između 25 i 30 °C kako ne bi došlo do odvajanja mlaćenice. Proizvodnja drugih vrsta *kastinysa* osuvremenjena je. Pripremaju se tučenjem, a ne miješanjem, svi se sastojci dodavaju u tri do četiri navrata ili čak odjednom, dok odstupanja temperature mogu biti i veća,

— okusu: „Žemaitiškas kastinys” odlikuje se karakterističnim blagim, kiselkastim, slankastim okusom mliječne kiseline s notama dodanog začinskog bilja i začina. Druge vrste *kastinysa* obilježava više trpko-kiseli okus mliječne kiseline (ako je kiselo vrhnje zamijenjeno kiselim mlijekom) ili kvasast okus mliječne kiseline (ako je kiselo vrhnje zamijenjeno kefirom), uz note okusa dodanog soka (od cikle ili mrkve) ili žumanjka,

— teksturi: „Žemaitiškas kastinys” obilježava ujednačena, gusta i konzistentna tekstura čvrstog vrhnja s raspršenim kapljicama, može biti prhak pri temperaturi od +6 °C i nježno se otapa u ustima. Druge vrste *kastinysa* obilježava mekana i maziva tekstura.

S obzirom na posebna svojstva proizvoda „Žemaitiškas kastinys”, provjerava se:

1. kvaliteta svake serije primljenih sirovina:

   — udio masti u kiselom vrhnju i kiselom mlijeku mora odgovarati vrijednosti iz točke 4.2.; provjerava se u laboratoriju,

   — udio masti u maslacu mora odgovarati vrijednosti iz točke 4.2.; provjerava se u laboratoriju,

   — organoleptička svojstva začinskog bilja, začina i aromatičnog povrća (aroma, okus, boja) provjeravaju se sukladno dokumentaciji i organoleptičkim ocjenjivanjem;

2. sukladnost s tehnikom proizvodnje iz podtočke 4.2.: pridržavanje redoslijeda postupaka i propisanih parametara (temperature i omjera sastojaka) provjerava se vizualno i kontrolnim mjerenjima tijekom proizvodnje svake serije;

3. kvaliteta svake serije konačnog proizvoda:

— organoleptička svojstva (tekstura, boja, okus) moraju odgovarati svojstvima iz ove podtočke; provjerava se organoleptičkom analizom,

— udio masti mora odgovarati vrijednosti iz ove podtočke; provjerava se u laboratoriju,

— udio obične soli mora odgovarati vrijednosti iz ove podtočke; provjerava se prema receptu, a u slučaju dvojbe u laboratoriju.

5.2. *Opis metode proizvodnje koju proizvođači moraju slijediti, uključujući, prema potrebi, prirodu i svojstva upotrijebljenih sirovina ili sastojaka te, ako je relevantno, trgovački naziv uključene vrste i njezin znanstveni naziv, kao i metodu pripreme proizvoda (članak 54. stavak 1. prvi podstavak točka (c) Uredbe (EU) 2024/1143 i članak 24. Provedbene uredbe (EU) 2025/26)*

Sirovine:

— kiselo vrhnje s udjelom masti od 28 do 32 %: 80 – 86 kg / 100 kg proizvoda,

— maslac s udjelom masti od 82 % ili većim: 6 – 7 kg / 100 kg proizvoda,

— kiselo mlijeko s udjelom masti od 2,5 do 4 %: 5 – 5,7 kg / 100 kg proizvoda,

— obična sol: 1,3 – 1,7 kg / 100 kg proizvoda.

Može se koristiti začinsko bilje i začini (crni papar, piment, kim, kopar, metvica ili njihova mješavina: 0,1 – 0,15 kg / 100 kg proizvoda) te aromatično povrće (češnjak ili luk: 1 – 2 kg / 100 kg proizvoda).

Metoda proizvodnje:

„Žemaitiškas kastinys” proizvodi se tradicionalnom metodom.

Sastojci se važu u skladu s receptom. Kiselo vrhnje miješa se s kiselim mlijekom u zasebnoj posudi i zagrijava do temperature od 25 °C do 30 °C. Hladni se maslac omekšava zagrijavanjem do temperature između 25 °C i 30 °C. Aromatično povrće čisti se i sjecka.

U skladu s receptom, zagrijani i omekšani maslac stavlja se u posudu za miješanje, a smjesa kiselog vrhnja i kiselog mlijeka dodaje se postupno, pri čemu se ulijeva osmina po osmina ukupne količine smjese predviđene receptom, koja se miješa ručno ili sličnim mehaničkim postupkom. „Žemaitiškas kastinys” uvijek se mora miješati u istom smjeru. Kad smjesa postigne konzistenciju kiselog vrhnja (a da se mlaćenica ne odvoji), dodaje se iduća osmina smjese kiselog vrhnja i kiselog mlijeka te se nastavlja miješati. Postupak se ponavlja sve dok se ne doda sva smjesa kiselog vrhnja i kiselog mlijeka (prema receptu). Kad se „Žemaitiškas kastinys” počne skrućivati, dodaje se sol, usitnjeno začinsko bilje i začini te sjeckano aromatično povrće, koji se ravnomjerno umiješaju. „Žemaitiškas kastinys” mora se pakirati odmah, prije nego što se stvrdne.

„Žemaitiškas kastinys” pakira se u glinene posudice ili jednokratne posudice od 250 g, 200 g i 100 g ili u kantice od 3 do 5 kg. Glinene posudice zatvorene su glinenim poklopcem, koji je prekriven ukrasnim omotom i pričvršćen vrpcom. Jednokratne posudice zatvorene su poklopcem od aluminijske folije, a kantice su zatvorene poklopcem. Nakon pakiranja „Žemaitiškas kastinys” hladi se na 6 °C. Kad se ohladi, proizvod zadobiva čvrstu, ujednačenu strukturu.

5.3. *Opis ključnih elemenata koji određuju tradicionalna svojstva proizvoda (članak 54. stavak 1. prvi podstavak točka (d) Uredbe (EU) 2024/1143 i članak 24. Provedbene uredbe (EU) 2025/26)*

Osim primitivne metode proizvodnje maslaca, koja je podrazumijevala tučenje kiselog vrhnja kuhačom u posudi te se primjenjivala u cijeloj Litvi, u regiji Samogitiji razvila se jedinstvena tehnika prerade kiselog vrhnja miješanjem zagrijanog kiselog vrhnja, pri čemu se pazilo da ne dođe do odvajanja mlaćenice. Ta se tehnika proširila u cijeloj Litvi. Dobiveni proizvod, „Žemaitiškas kastinys”, odlikuje se posebnim okusom i konzistencijom (*Lietuvių kalbos atlasas*, 1. svezak, *Leksika*, Vilnius, 1977.). Opisuje se u znanstvenim djelima iz sredine 19. stoljeća, *Litwa pod wzgledem starozytnych zabytkow, obyczajow i zwyczajow skreslona* (Ludwik Adam Jucewicz (Ludwik z Pokiewia), Vilnius, 1846.) i *Pamiętniki Pana Kamertona* (Leon Potocki, Poznań, 1869.), u kojima se posebno ističe metoda njegove proizvodnje (od zagrijanog kiselog vrhnja) i vrlo ugodan okus.

U Litavskom nacionalnom muzeju čuvaju se prijepisi iskaza osoba rođenih krajem 19. i početkom 20. stoljeća (etnografske zbirke Litavskog nacionalnog muzeja, muzejska spremišta F 15-4, F 15-13, F 32-7 i F 32-48), u kojima se tehnika proizvodnje i recept opisuju na sljedeći način: u zagrijanu glinenu posudu najprije se stavljaju tri žlice kiselog vrhnja i pola žlice maslaca. Sve se dobro izmiješa drvenom kuhačom, uvijek u istom smjeru. Kad se izmiješana smjesa počne hladiti i mlaćenica se počne odvajati, posuda se zagrijava u vrućoj vodi, a rastopljena se smjesa zatim hladi u posudi s hladnom vodom. Kiselo vrhnje dodaje se smjesi u malim količinama uz miješanje. Dio kiselog vrhnja često se pretvara u kiselo mlijeko, zbog čega je *kastinys* posniji. Pred kraj miješanja dodaje se sol te drugo začinsko bilje i začini (kim, mljeveni papar, sjeckani češnjak i luk, zelena pera mladog luka (kad je u sezoni) te grančice kopra ili metvice).

U knjizi *Lietuvių valgiai*, koju su 1983. napisali znanstvenici (sastavio J. Pauliukonienė, Mokslas, Vilnius, 1983.), opisane su stare tradicionalne tehnike pripreme sirovina, kojima se kiselo vrhnje ručno odvajalo od mlijeka (žlicom za obiranje), zbog čega je u vrhnju prirodno ostajalo malo kiselog mlijeka. U tom se djelu recept za „Žemaitiškas kastinys" i metoda njegove proizvodnje opisuju na sljedeći način: „‚Žemaitiškas kastinys': ½ l kiselog vrhnja, 1 žlica maslaca, ½ žličice kima ili nekog drugog začinskog bilja ili začina, sol. Staviti maslac u glinenu posudu i dodati žlicu kiselog vrhnja, a zatim staviti posudu u vruću vodu i miješati smjesu drvenom kuhačom. Nakon što se smjesa malo izmiješa (prije nego što se mlaćenica odvoji), ponovno dodati žlicu kiselog vrhnja i miješati. Ponavljati postupak dok se ne iskoristi sve kiselo vrhnje. Kad se smjesa počne zgušnjavati, dodati sol te oprani i osušeni kim, a zatim sve dobro izmiješati. *Kastinys* se odlikuje slankastim, blagim i kiselkastim okusom."