C/2025/6577

2025.12.9.

Termékleírás módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2024. április 11-i (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 59. cikkének (4) bekezdése alapján [1]

(C/2025/6577)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 61. cikkével összhangban.

HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉKHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 66. cikke)

„Žemaitiškas kastinys”

EU-szám: TSG-LT-0910-AM01 – 2024.9.23.

1. **A módosítással érintett termék elnevezése**

Žemaitiškas kastinys

2. **A tagállam vagy harmadik ország, ahonnan a kérelem származik**

Litvánia

3. **A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata**

☐ A termék elnevezése

☒ A termék leírása

☒ Az előállítás módja

☒ Egyéb

4. **A módosítás(ok) leírása és indokolása**

1. A jelenlegi termékleírás 3.5. alpontja harmadik bekezdésének szövege módosult a „Žemaitiškas kastinys” jellemző fizikai-kémiai tulajdonságainak kiigazítása érdekében. A módosított szöveg, amely az aktualizált termékleírás 4.1. alpontjának második bekezdésében szerepel, a következő:

„A »Žemaitiškas kastinys« jellemző fizikai-kémiai tulajdonságai a következők:

— zsírtartalom, a recepttől függően: 28–32 %,

— étkezésisó-tartalom: 1,3–1,7 %.”

A kiigazítás a termék érzékszervi jellemzői miatt indokolt: a valamivel magasabb zsírtartalom enyhén lágyabb állagot és jobb ízt kölcsönöz a végterméknek. A magasabb étkezésisó-tartalom kiegészíti a termék enyhén savas, tejsavas ízét. A mérsékelt étkezésisó-tartalom összhangban van az enyhén zsíros utóízzel.

[1] HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj.

2. A jelenlegi termékleírás 3.6. alpontja első bekezdésének szövege módosult a „Žemaitiškas kastinys” nyersanyag-tartalmának kiigazítása érdekében. A módosított szöveg, amely az aktualizált termékleírás 4.2. alpontjának első bekezdésében szerepel, a következő:

„Nyersanyagok:

— tejföl, amelynek zsírtartalma 28–32 %: 80–86 kg 100 kg termékre számítva,

— vaj, melynek zsírtartalma legalább 82 %: 6–7 kg 100 kg termékre számítva,

— aludttej, amelynek zsírtartalma 2,5–4 %: 5–5,7 kg 100 kg termékre számítva,

— étkezési só: 1,3–1,7 kg 100 kg termékre számítva.”

Az összetevőkre megadott tartományokat növelni kell a szezonalitással összefüggő technikai sajátosságok miatt: a zsír (zsírsavak) kémiai összetétele változó, ami befolyásolja a technikai folyamatot, az előállítási időt és a végtermék érzékszervi jellemzőit, ezért néha szükség van az összetevők mennyiségének kismértékű kiigazítására.

3. A jelenlegi termékleírás 3.6. alpontja hatodik (utolsó) bekezdésének szövege módosult a „Žemaitiškas kastinys” csomagolási feltételeinek kiigazítása érdekében. A módosított szöveg, amely az aktualizált termékleírás 4.2. alpontjának hatodik (utolsó) bekezdésében szerepel, a következő:

„A »Žemaitiškas kastinys« terméket agyagcsuprokba vagy egyszer használatos edényekbe csomagolják 250, 200 vagy 100 g-os kiszerelésben, vagy 3–5 kg töltősúlyú vödrökbe. A csuprokat agyagfedővel és kendővel fedik le, majd spárgával megkötik. Az egyszer használatos edényeket fóliafedővel, a vödröket fedéllel fedik le. A csomagolás után a »Žemaitiškas kastinys« terméket lehűtik 6 °C-os hőmérsékletre. A lehűtött termék merev, egynemű struktúrát kap.”

Az ipari vevők (kávéházak, éttermek, szállodák stb.) számára biztosítani kell a lehetőséget arra, hogy a terméket nagyobb kiszerelésben is megvásárolhassák.

4. A „Žemaitiškas kastinys” hagyományos különleges termék termékleírásának formanyomtatványát frissítették, ami azt jelenti, hogy a dokumentumban szereplő információk elrendezése megváltozott, és a meglévő termékleírás egyes pontjai vagy alpontjai törlésre kerültek:

a) az érvényben lévő termékleírás 1. pontját törölték;

b) a következő információ: „Tagállam vagy harmadik ország: Litvánia”, amely a jelenlegi termékleírás 2. pontja, az aktualizált termékleírásban az 1. pont elé került;

c) a jelenlegi termékleírás 3. pontjában a „Termékleírás” cím helyébe „A bejegyzés indokolása” került;

d) a jelenlegi termékleírás 3.1. alpontjában szereplő szöveg módosult;

e) a jelenlegi termékleírás 3.2. alpontjában szereplő szöveg módosult;

f) az érvényben lévő termékleírás 3.3. pontját törölték;

g) a jelenlegi termékleírás 3.5. alpontját törölték, és az alpont szövegét áthelyezték az aktualizált termékleírás 4.1. alpontjába, kivéve az első bekezdés szövegét, amely a 3.1. alpontba került;

h) a jelenlegi termékleírás 3.6. alpontját törölték, és az alpontban szereplő szöveg átkerült az aktualizált termékleírás 4.2. alpontjába;

i) a jelenlegi termékleírás 3.7. alpontját törölték, és az alpontban szereplő szöveg átkerült az aktualizált termékleírás 4.1. alpontjába, azonban a második bekezdésben technikai módosításokra került sor;

j) a jelenlegi termékleírás 3.8. alpontját törölték, és az alpont szövegét áthelyezték az aktualizált termékleírás 4.3. alpontjába, kivéve az utolsó bekezdés szövegét, amely a 3.1. alpontba került, és amelyben technikai módosításokra került sor;

k) a jelenlegi termékleírás 3.9. alpontját törölték, és az alpont szövegét – az utolsó bekezdés kivételével – áthelyezték az aktualizált termékleírás 4.1. alpontjába, valamint a szövegben technikai módosításokra került sor;

l) az érvényben lévő termékleírás 4. pontját törölték.

A hagyományos különleges termékre vonatkozó termékleírást a Bizottságnak az (EU) 2024/1143 rendelet 58. cikkének (1) bekezdésében említett digitális rendszerében rendelkezésre álló formanyomtatványnak megfelelően aktualizálták.

5. A jelenlegi termékleírás 3.4. alpontjában szereplő szöveg módosult.

A termékosztály meghatározása a Bizottság (EU) 2025/26 végrehajtási rendelete (2024. október 30.) XVIII. melléklete szerint történik.

A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA

„Žemaitiškas kastinys”

EU-szám: TSG-LT-0910-AM01 – 2024.9.23.

1. **Elnevezés(ek)**

Žemaitiškas kastinys

2. **A bejegyzést kérelmező harmadik ország vagy tagállam**

Litvánia

3. **A termékosztály az (EU) 2025/26 végrehajtási rendelet XVIII. melléklete szerint**

1.4. osztály: Egyéb állati eredetű termékek (tojás, méz, különböző tejtermékek a vaj kivételével stb.)

4. **A bejegyzés indokolása**

4.1. A termék:

☒ az adott termékre jellemző hagyományos előállítási vagy feldolgozási módszerrel vagy hagyományos összetétellel készül.

A „Žemaitiškas kastinys” felmelegített, kiköpült majd lehűtött tejfölből készült hagyományos termék. A „Žemaitiškas kastinys” elkészítési módja és receptje a mai napig nem változott, ezt igazolja a Kulináris Örökségi Alap nevű köztestületnek 2010-ben Litvániában a termék részére kiállított bizonyítványa, amely igazolja, hogy a „Žemaitiškas kastinys” hagyományos technológia alapján készül, hagyományos alapanyagok, adalékok és berendezés felhasználásával.

☐ a hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készül.

4.2. A termék elnevezése:

☒ az adott termék leírására hagyományosan használt elnevezés.

A „Žemaitiškas kastinys” elnevezés nem fejezi ki a termék különleges tulajdonságait, azonban hagyományosan ebben a formában rögzült, és jól ismert mind Žemaitijában (Litvánia nyugati régiója), mind pedig egész Litvániában a termékkel kapcsolatban, ahogy az a 4.3. alpontban idézett különböző forrásokból kitűnik. A „Žemaitiškas kastinys” elnevezést említik a következő 20. századi szakácskönyvekben: *Gaspadinystės knyga arba Pamokinimai kaip prigulinčiai yra sutaisomi valgiai* (Tilžė [Tilsit], 1927), *Ką valgome* (Dr Tumėnienė *et al.*, Kaunas, 1935), *Lietuvių valgiai* (J. Pauliukonienė (szerk.), Vilnius, 1983).

☐ jelzi a termék hagyományos jellegét.

5. **Leírás**

5.1. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása, beleértve főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőit (az (EU) 2024/1143 rendelet 54. cikke (1) bekezdése első albekezdésének b) pontja és az (EU) 2025/26 végrehajtási rendelet 24. cikke)*

A „Žemaitiškas kastinys” egynemű, sűrű, összefüggő (+6 °C hőmérsékleten lehet morzsálódó), merev krém, amelyben elszórtan folyadékcseppek fordulhatnak elő, és amely a szájban könnyen olvad. Az egész massza színe egyforma – sárgás. Attól függően, hogy milyen fűszerek szerepelnek a receptben, a „Žemaitiškas kastinys” rendelkezhet a hozzávaló árnyalatával vagy a hozzáadott fűszerek szemcséivel. Az íze enyhén savanykás tejsavas, kissé sós, érezhetők benne a fűszerek.

„A „Žemaitiškas kastinys” jellemző fizikai-kémiai tulajdonságai a következők:

— zsírtartalom, a recepttől függően: 28–32 %,

— étkezésisó-tartalom: 1,3–1,7 %.

A „Žemaitiškas kastinys” a többi azonos kategóriába tartozó terméktől a következő különleges tulajdonságokban különbözik:

— hagyományos összetevők és elkészítési mód – a „kastinys” egyéb fajtáitól eltérően a „Žemaitiškas kastinys” receptje szinte nem változott azóta, hogy elkezdték említeni a 4.3. pontban feltüntetett írott forrásokban – hasonló arányban használják ugyanazokat az összetevőket és adalékokat. Emellett később elkezdtek készíteni másfajta „kastinys”-eket, hogy különböző ízeket nyerjenek ki. Elkezdték készíteni olyan módon, hogy a tejfölt teljesen helyettesítik aludttejjel, vagy a tejfölt kefirrel keverik össze, adalékként pedig felhasználhatnak céklavagy sárgarépalét, illetve tojássárgáját is, amelyek a „kastinys”-t piros vagy sárga színűre festik. A „Žemaitiškas kastinys” készítésére a vaj és a tejföl keverékének állandó, lassú keverése jellemző, amelynek során a tejföl és az aludttej keverékét 1/8 részenként adagolják, különösen gondosan szabályozva a hőmérsékletet (25–30 °C), hogy ne váljon ki az író. A másféle „kastinys”-ek gyártását modernizálták, a masszát keverés helyett felverik, minden összetevőt 3-4 részletben hozzáadnak, vagy akár az egész mennyiséget egyszerre, és e termékek esetében nagyobb hőmérséklet-ingadozás is megengedett.

— íz – a „Žemaitiškas kastinys”-re enyhén savanykás tejsavas, kissé sós íz jellemző, érezhetők a hozzáadott fűszerek és fűszernövények. A másfajta „kastinys”-ekre fanyar tejsavas (ha a tejfölt aludttejjel helyettesítik) vagy élesztős mellékízű (ha a tejfölt kefirrel helyettesítik) tejsavas íz jellemző, érezhető a hozzáadott zöldséglevek (céklalé vagy sárgarépalé) vagy a tojássárgája íze.

— állag – A „Žemaitiškas kastinys” sűrű, egynemű, összefüggő, (+6 °C hőmérsékleten lehet morzsálódó), merev krém, amelyben elszórtan folyadékcseppek fordulhatnak elő, és amely a szájban könnyen olvad. A „kastinys”-ek más fajtáira lágy, jól kenhető állag jellemző.

A „Žemaitiškas kastinys” különleges tulajdonságaira való tekintettel ellenőrzik:

1. minden egyes beszállított alapanyagtétel minőségét:

   — a tejföl és az aludttej zsírtartalmának meg kell felelnie a 4.2. alpontban megjelölt zsírtartalomnak, és laboratóriumi úton ellenőrzendő,

   — a vaj zsírtartalmának meg kell felelnie a 4.2. alpontban megjelölt zsírtartalomnak, és laboratóriumi úton ellenőrzendő,

   — a fűszerek és fűszerzöldségek érzékszervi mutatói (szag, íz, szín) a dokumentumok alapján és érzékszervi úton ellenőrzendők.

2. a megfelelést a 4.2. alpontban megjelölt gyártási technológiának: a technológiai folyamat sorrendisége és a meghatározott paraméterek (az összetevők hőmérséklete és mennyiségi arányaik) betartása. Vizuálisan és mérési úton kerül ellenőrzésre minden egyes tétel gyártása során;

3. a végtermék minden egyes tételének minőségét:

— az érzékszervi tulajdonságoknak (állag, szín, íz) meg kell felelniük az ebben az alpontban feltüntetett érzékszervi tulajdonságoknak, és érzékszervi elemzés útján ellenőrzendők,

— a zsírtartalomnak meg kell felelnie az ebben az alpontban feltüntetett értéknek, és laboratóriumi úton ellenőrzendő,

— az étkezésisó-tartalomnak meg kell felelnie az ebben az alpontban feltüntetett értéknek, és a recept alapján – gyanú felmerülése esetén laboratóriumi úton – ellenőrizendő.

5.2. *A termelők által betartandó előállítási mód leírása, beleértve adott esetben a felhasznált nyersanyagok vagy az összetevők jellegét és tulajdonságait – és ha releváns, a felhasznált faj/fajták kereskedelmi megnevezését és tudományos nevét is –, valamint a termék elkészítésének módját (az (EU) 2024/1143 rendelet 54. cikke (1) bekezdése első albekezdésének c) pontja és az (EU) 2025/26 végrehajtási rendelet 24. cikke)*

Nyersanyagok:

— tejföl, amelynek zsírtartalma 28–32 %: 80–86 kg 100 kg termékre számítva,

— vaj, melynek zsírtartalma legalább 82 %: 6–7 kg 100 kg termékre számítva,

— aludttej, amelynek zsírtartalma 2,5–4 %: 5–5,7 kg 100 kg termékre számítva,

— étkezési só: 1,3–1,7 kg 100 kg termékre számítva.

Felhasználhatók fűszerek (feketebors, szegfűbors, köménymag, kapor, menta vagy ezek keverékei: 0,1–0,15 kg 100 kg termékre számítva) és fűszerzöldségek (fokhagyma vagy vöröshagyma: 1–2 kg 100 kg termékre számítva).

Az előállítás módja:

A „Žemaitiškas kastinys” hagyományos módon készül.

A recept alapján lemérendők a szükséges alapanyagok. Egy külön edényben összekeverik a tejfölt az aludttejjel, és felmelegítik 25–30 °C hőmérsékletig. A hideg vajat 25–30 °C hőmérsékletig hevítve megpuhítják. A fűszerzöldségeket megtisztítják és felaprítják.

A felmelegített és megpuhított vajat a receptnek megfelelően beleteszik a termék keverésére szánt edénybe, fokozatosan hozzáöntik a hozzávalóknál feltüntetett tejföl- és aludttejmennyiség 1/8-át, és kézzel vagy valamely egyenértékű gépi mechanizmussal elkezdik köpülni. A „Žemaitiškas kastinys”-t mindig egy irányba keverik. Amikor elérik a tejfölállagot (az írónak nem szabad kiválnia), hozzáadják a következő 1/8 rész tejföl-aludttej keveréket és tovább köpülik. Ezt addig ismétlik, amíg a (recept szerinti) összes tejföl-aludttej keveréket bele nem dolgozták a masszába. Amikor a „Žemaitiškas kastinys” elkezd keményedni, besózzák, beleszórják az őrölt fűszereket és az apróra vágott fűszerzöldségeket, és egyenletesre keverik. A „Žemaitiškas kastinys”-t azonnal ki kell adagolni és be kell csomagolni, amíg nem keményedik meg.

„A „Žemaitiškas kastinys”-t agyagcsuprokba vagy egyszer használatos edényekbe csomagolják 250, 200 vagy 100 grammos kiszerelésben, vagy 3–5 kg töltősúlyú vödrökbe. A csuprokat agyagfedővel és kendővel fedik le, majd spárgával megkötik. Az egyszer használatos edényeket fóliafedővel, a vödröket fedéllel fedik le. A csomagolás után a „Žemaitiškas kastinys”-t lehűtik 6 °C-os hőmérsékletre. A lehűlt termék merev, egynemű struktúrát kap.

5.3. *A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása (az (EU) 2024/1143 rendelet 54. cikke (1) bekezdése első albekezdésének d) pontja és az (EU) 2025/26 végrehajtási rendelet 24. cikke)*

A Litvániában széles körben elterjedt kezdetleges vajkészítési eljárás mellett, amely a tejfölnek egy edényben kanállal való kikeveréséből áll, Litvánia egyik régiójában – Žemaitijában – kialakult a tejföl feldolgozásának egy sajátos technológiája, amely azután egész Litvániában elterjedt: kiköpülik a felmelegített savanyú tejfölt, vigyázva, hogy ne váljon ki az író. Speciális ízű és állagú terméket kapunk – a „Žemaitiškas kastinys”-t (*Lietuvių kalbos atlasas* 1. köt. *Leksika*, Vilnius, 1977). Ezt a terméket a 19. század közepén műveikben leírják a kutatók (*Litwa pod wzgledem starozytnych zabytkow, obyczajow i zwyczajow skreslona* (Liudwik Adam Jucewicz (Liudwik z Pokiewia), Vilnius, 1846) és *Pamiętniki Pana Kamertona* (Leon Potocki, Poznan, 1869), hangsúlyt helyezve készítési módjára (melegített tejfölből készül) és nagyon kellemes ízére.

A 19. század végén, illetve a 20. század elején született embereknek a Litván Nemzeti Múzeumban őrzött elbeszélései (a Litván Nemzeti Múzeum Néprajzi archívuma, F 15-4; F 15-13; F 32-7; F 32-48) leírják a készítési technológiát és a receptet: egy felmelegített agyagedénybe először beletesznek három evőkanál tejfölt és fél kanál vajat. A masszát jól elkeverik, és fakanállal elkezdik keverni mindig egy irányba. Amikor a kevert massza elkezd kihűlni és kezd kiválni az író, az edényt forró vízben felmelegítik, a felhígult masszát pedig hideg vízzel telt edényben hűtik. Keverés közben a tejfölt kis adagokban adják hozzá a masszához. A tejföl egy részét gyakran aludttejjel helyettesítik, akkor a „kastinys" kevésbé zsíros lesz. A keverés befejeztével hozzáadják a sót és az egyéb fűszereket (kömény, őrölt bors, apróra vágott fokhagyma, vöröshagyma, ha szezonja van, zöldhagyma, kapor- vagy mentaágacskák).

Az 1983-ban tudósok által összeállított *Lietuvių valgiai* (J. Pauliukonienė (szerk.), „Mokslas", Vilnius, 1983) című könyvben bemutatják az alapanyagok elkészítésének régi technológiáit. Amikor a tejfölt a tejtől kézi úton választották el (kanállal fölözve), természetes módon maradt benne aludttej. Az említett könyv szerint a „Žemaitiškas kastinys" receptje a következő: „Žemaitiškas kastinys": ½ l tejföl, 1 kanál vaj, ½ kanál köménymag vagy más fűszer, só. Egy agyagtálba beletesszük a vajat és egy kanál tejfölt, és a tálat forró vízbe állítva fakanállal elkeverjük az összetevőket. Némi keverés után (amíg még nem válik ki az író) ismét beleteszünk egy kanál tejfölt, és ismét keverjük, amíg bele nem tesszük az összes tejfölt. Amikor elkezd sűrűsödni, megsózzuk, beleszórjuk a megmosott és megszárított köménymagot, és jól elkeverjük. A „kastinys" kissé sós, enyhén savanykás ízű.