C/2025/6577

2025 12 9

Produkto specifikacijos pakeitimo patvirtinimo paraiškos paskelbimas pagal 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 [1], 59 straipsnio 4 dalį

(C/2025/6577)

Per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 61 straipsnį.

GARANTUOTO TRADICINIO GAMINIO SPECIFIKACIJOS PAKEITIMO PATVIRTINIMO PARAIŠKA

(Reglamento (ES) 2024/1143 66 straipsnis)

„Žemaitiškas kastinys“

ES Nr. TSG-LT-0910-AM01 – 2024 9 23

1. **Produkto, su kuriuo susijęs pakeitimas, pavadinimas**

Žemaitiškas kastinys

2. **Valstybė narė arba trečioji valstybė, iš kurios teikiamas prašymas**

Lietuva

3. **Keičiama (-os) produkto specifikacijos dalis (-ys)**

☐ Produkto pavadinimas

☒ Produkto aprašymas

☒ Gamybos būdas

☒ Kita

4. **Pakeitimo (-ų) aprašymas ir priežastys**

1. Dabartinės specifikacijos 3.5 papunkčio trečiojoje pastraipoje pateikiamas tekstas iš dalies keičiamas, pakoreguojant „Žemaitiško kastinio“ fizikines ir chemines savybes. Iš dalies pakeistas tekstas yra toks ir yra atnaujintos specifikacijos 4.1 papunkčio antroje pastraipoje:

„„Žemaitiškam kastiniui“ būdingos fizikinės ir cheminės savybės:

— riebumas, priklausomai nuo receptūros: 28–32 proc.,

— valgomosios druskos kiekis: 1,3–1,7 proc.“.

Koreguojama dėl organoleptinių produkto savybių: šiek tiek didesnis riebumas (riebalų kiekis) galutiniam produktui suteikia šiek tiek minkštesnę konsistenciją ir geresnį skonį. Didesnis valgomosios druskos kiekis papildo švelniai rūgštoką pienarūgščio kastinio skonį. Saikingas valgomosios druskos kiekis dera su švelniu riebumo poskoniu.

[1] OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj.

2. Dabartinės specifikacijos 3.6 papunkčio pirmos pastraipos tekstas iš dalies pakeistas siekiant patikslinti „Žemaitiško kastinio“ žaliavų kiekį. Iš dalies pakeistas tekstas yra toks ir yra atnaujintos specifikacijos 4.2 papunkčio antroje pastraipoje:

„Žaliavos:

— grietinė, kurios riebumas 28–32 %: 80–86 kg/100 kg produkto,

— sviestas, kurio riebumas ne mažesnis kaip 82 %: 6–7 kg/100 kg produkto,

— raugintas pienas, kurio riebumas 2,5–4 %: 5–5,7 kg/100 kg produkto,

— valgomoji druska: 1,3–1,7 kg/100 kg produkto.“

Reikalingos platesnės ingredientų receptūrinės ribos dėl technologinių ypatumų, kurie priklauso nuo sezoniškumo: keičiasi riebalų cheminė sudėtis (riebalų rūgštys), kuri įtakoja technologinį procesą, gamybos laiką, galutinio produkto juslines savybes, todėl kartais reikalinga šiek tiek koreguoti receptūrinį ingredientų kiekį.

3. Dabartinės specifikacijos 3.6 papunkčio šeštos (paskutinės) pastraipos tekstas iš dalies pakeistas siekiant pakoreguoti „Žemaitiško kastinio“ išfasavimo būdą. Iš dalies pakeistas tekstas yra toks ir yra atnaujintos specifikacijos 4.2 papunkčio šeštoje (paskutinėje) pastraipoje:

„„Žemaitiškas kastinys“ fasuojamas į molines puodynėles arba vienkartinius indelius po 250 g, 200 g, 100 g arba į 3–5 kg kibirėlius. Puodynėlės uždengiamos moliniu dangteliu, skarele ir užrišamos virvele. Vienkartiniai indeliai uždaromi folijos dangteliais, kibirėliai uždaromi dangčiais. Po fasavimo „Žemaitiškas kastinys“ atvėsinamas iki 6 °C temperatūros. Atvėsęs produktas įgauna standžią, vienalytę struktūrą.“

Didesnio išfasavimo galimybė reikalinga industriniams pirkėjams (kavinėms, restoranams, viešbučiams ir t. t.).

4. Atnaujinta garantuoto tradicinio gaminio „Žemaitiškas kastinys“ specifikacijos forma, todėl dokumente keičiasi duomenų išdėstymas, kai kurie dabar galiojančios specifikacijos punktai ar papunkčiai išbraukti:

a) išbrauktas dabartinės specifikacijos 1 punktas;

b) dabartinės specifikacijos 2 punkte pateikta informacija „Valstybė narė arba trečioji šalis: Lietuva“ atnaujintoje specifikacijoje nurodoma prieš 1 punktą;

c) dabartinės specifikacijos 3 punkto pavadinimas „Produkto specifikacija“ pakeistas į „Registravimo pagrindas“;

d) iš dalies pakeistas dabartinės specifikacijos 3.1 papunktyje pateikiamas tekstas;

e) iš dalies pakeistas dabartinės specifikacijos 3.2 papunktyje pateikiamas tekstas;

f) išbrauktas dabartinės specifikacijos 3.3 papunktis;

g) dabartinės specifikacijos 3.5 papunktis išbrauktas, tačiau jame nurodytas tekstas perkeltas į atnaujintos specifikacijos 4.1 papunktį, išskyrus pirmą pastraipą, kurios tekstas perkeltas į 3.1 papunktį;

h) dabartinės specifikacijos 3.6 papunktis išbrauktas, tačiau jame nurodytas tekstas perkeltas į atnaujintos specifikacijos 4.2 papunktį;

i) dabartinės specifikacijos 3.7 papunktis išbrauktas, tačiau jame nurodytas tekstas perkeltas į atnaujintos specifikacijos 4.1 papunktį, tačiau antroje pastraipoje atliktas techninio pobūdžio pakeitimas;

j) dabartinės specifikacijos 3.8 papunktis išbrauktas, tačiau jame nurodytas tekstas perkeltas į atnaujintos specifikacijos 4.3 papunktį, išskyrus paskutinę pastraipą, kurios tekstas perkeltas į 3.1 papunktį, ir jame atlikti techninio pobūdžio pakeitimai;

k) dabartinės specifikacijos 3.9 papunktis išbrauktas, tačiau jame nurodytas tekstas perkeltas į atnaujintos specifikacijos 4.1 papunktį, išskyrus paskutinę pastraipą, ir jame atlikti techninio pobūdžio pakeitimai;

l) išbrauktas dabartinės specifikacijos 4 punktas.

Garantuoto tradicinio gaminio specifikacija atnaujinta pagal Reglamento (ES) 2024/1143 58 straipsnio 1 dalyje nurodytą Komisijos skaitmeninėje sistemoje pateiktą formą.

5. Iš dalies pakeistas dabartinės specifikacijos 3.4 papunktyje pateiktas tekstas.

Produkto rūšis pateikiama, kaip nurodyta 2024 m. spalio 30 d. Komisijos įgyvendinimo reglamento (ES) 2025/26 XVIII priede.

GARANTUOTO TRADICINIO GAMINIO SPECIFIKACIJA

„Žemaitiškas kastinys“

ES Nr. TSG-LT-0910-AM01 – 2024 9 23

1. **Pavadinimas (-ai)**

Žemaitiškas kastinys

2. **Registracijos prašanti trečioji šalis arba valstybė narė**

Lietuva

3. **Produkto klasė, nurodyta Įgyvendinimo reglamento (ES) 2025/26 XVIII priede**

1.4. klasė. Kiti gyvūniniai produktai (kiaušiniai, medus, įvairūs pieno produktai, išskyrus sviestą, ir kt.)

4. **Registravimo pagrindas**

4.1. Produktas:

☒ kurio gamybos ar perdirbimo metodas arba sudėtis atitinka to produkto gaminimo tradicijas.

„Žemaitiškas kastinys“ yra tradicinis pašildytos išsuktos ir po to atšaldytos grietinės produktas. „Žemaitiško kastinio“ gamybos būdas ir receptūra iki šiandien yra nepasikeitę ir tai įrodo 2010 m. VšĮ „Kulinarinio paveldo fondas“ šiam produktui suteiktas sertifikatas Lietuvoje, patvirtinantis, kad „Žemaitiškas kastinys“ gaminamas pagal tradicines technologijas, naudojant tradicinę žaliavą, priedus, įrangą.

☐ kuris gaminamas iš tradiciškai naudojamų žaliavų ar sudedamųjų dalių.

4.2. Produkto pavadinimas:

☒ yra tradiciškai vartojamas produktui pavadinti.

Pavadinimas „Žemaitiškas kastinys“ neperteikia specifinių produkto savybių, bet yra nusistovėjęs ir gerai žinomas tiek Žemaitijoje (vakarų Lietuvos regionas), tiek ir visoje Lietuvoje tradiciškai kalbant apie šį produktą, kaip galima spręsti iš įvairių 4.3 papunktyje minimų šaltinių. Pavadinimas „Žemaitiškas kastinys“ minimas XX a. valgių gaminimo receptų knygose: „Gaspadinystės knyga arba Pamokinimai kaip prigulinčiai yra sutaisomi valgiai“ (Tilžė, 1927 m.), Dr. Tumėnienės ir kt. „Ką valgome“ (Kaunas, 1935 m.), „Lietuvių valgiai“, sudarytoja J. Pauliukonienė (Vilnius, 1983 m.).

☐ nurodo produkto tradicinį pobūdį.

5. **Aprašymas**

5.1. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas, įskaitant pagrindines fizikines, chemines, mikrobiologines ar juslines savybes (Reglamento (ES) 2024/1143 54 straipsnio 1 dalies pirmos pastraipos b punktas ir Įgyvendinimo reglamento (ES) 2025/26 24 straipsnis)*

„Žemaitiškam kastiniui“ būdinga vienalytė, tiršta, rišli, + 6 °C temperatūroje gali būti trupanti, standaus kremo su pavieniais skysčio lašeliais, gerai tirpstanti burnoje tekstūra. Visos masės spalva vienoda – gelsva. Priklausomai nuo to, kokie prieskoniai vartojami pagal receptūrą, „Žemaitiškas kastinys“ gali turėti priedo atspalvį ir įdėtų prieskonių dalelių. Skonis švelniai rūgštokas pienarūgštis, sūrstelėjęs, jaučiami prieskoniai.

„Žemaitiškam kastiniui“ būdingos fizikinės ir cheminės savybės:

— riebumas, priklausomai nuo receptūros: 28–32 proc.,

— valgomosios druskos kiekis: 1,3–1,7 proc.

„Žemaitiškas kastinys“ nuo kitų tos pačios kategorijos produktų skiriasi tokiomis specifinėmis savybėmis:

— tradicinėmis sudedamosiomis dalimis ir gamybos būdu – skirtingai nuo kitų *kastinio* rūšių „Žemaitiško kastinio“ receptūra beveik nepakito nuo tada, kai jis pradėtas minėti rašytiniuose šaltiniuose, nurodytuose 4.3 papunktyje – panašiu santykiu naudojamos tokios pat sudedamosios dalys ir priedai. Tuo tarpu vėliau pradėtas gaminti kitų rūšių *kastinys*, siekiant išgauti įvairesnes skonines savybes, gaminamas grietinę visiškai pakeičiant rūgpieniu ar grietinę maišant su kefyru, o priedai gali būti burokėlių ar morkų sultys, ar kiaušinių tryniai, kurie *kastinį* nudažo raudona arba geltona spalva. „Žemaitiško kastinio“ gamybai būdingas nuolatinis lėtas sviesto ir grietinės mišinio sukimas, kurio metu grietinės ir rūgpienio mišinys sudedamas per 1/8 karto, itin kruopščiai reguliuojant temperatūrą (25–30 °C) taip, kad neišsiskirtų pasukos. Kitų rūšių *kastinio* gamyba modernizuota: vietoj sukimo plakama, sudedant visas sudedamąsias dalis per 3–4 kartus ar net visą kiekį iš karto, gali būti taikomi didesni temperatūros svyravimų intervalai;

— skoniu: „Žemaitiškam kastiniui“ būdingas švelnus rūgštokas pienarūgštis, sūrstelėjęs skonis, jaučiami įdėti prieskoniai ar prieskoninės žolelės. Kitų rūšių *kastiniui* būdingas aštrokas pienarūgštis (grietinę pakeitus rūgpieniu) ar pienarūgštis su mielių prieskoniu (grietinę pakeitus kefyru) skonis, jaučiamas įdėtų sulčių (burokėlių ar morkų) ar kiaušinio tryniui būdingas skonis;

— tekstūra: „Žemaitiškam kastiniui“ būdinga tiršta, vienalytė, rišli, + 6 °C temperatūroje gali būti trupanti, standaus kremo su pavieniais skysčio lašeliais, gerai tirpstanti burnoje tekstūra. Kitų rūšių *kastiniui* būdinga minkšta, tepi tekstūra.

Atsižvelgiant į „Žemaitiško kastinio“ specifines savybes, tikrinama:

1) kiekvienos gautos partijos žaliavų kokybė:

   — grietinės ir rūgpienio riebumas turi atitikti 4.2 papunktyje nurodytą riebumą, jis tikrinamas laboratoriniu būdu;

   — sviesto riebumas turi atitikti 4.2 papunktyje nurodytą riebumą, jis tikrinamas laboratoriniu būdu;

   — prieskonių ir prieskoninių daržovių jusliniai rodikliai (kvapas, skonis, spalva) tikrinami pagal dokumentus ir jusliškai;

2) atitiktis 4.2 papunktyje nurodytam technologiniam gamybos būdui: technologinio proceso eiliškumas ir nustatytų parametrų (sudedamųjų dalių temperatūra ir jų kiekio proporcijos) laikymasis, tikrinama vizualiai bei matavimo būdu kiekvienos gaminamos partijos metu;

3) kiekvienos partijos galutinio produkto kokybė:

— juslinės savybės (tekstūra, spalva, skonis) turi atitikti šiame papunktyje nurodytas juslines savybes, jos tikrinamos juslinės analizės būdu;

— riebumas turi atitikti šiame papunktyje nurodytą riebumą, jis tikrinamas laboratoriniu būdu;

— valgomosios druskos kiekis turi atitikti šiame papunktyje nurodytą kiekį, jis tikrinamas pagal receptūrą ir, kilus įtarimui – laboratoriniu būdu.

5.2. *Produkto gamybos metodo, kurio privalo laikytis gamintojai, aprašymas, įskaitant, kai tinkama, naudojamų žaliavų ar sudedamųjų dalių pobūdį bei savybes, jei aktualu, nurodant susijusios rūšies komercinį ir mokslinį pavadinimus, ir produkto paruošimo metodo aprašymas (Reglamento (ES) 2024/1143 54 straipsnio 1 dalies pirmos pastraipos c punktas ir Įgyvendinimo reglamento (ES) 2025/26 24 straipsnis)*

Žaliavos:

— grietinė, kurios riebumas 28–32 %: 80–86 kg/100 kg produkto,

— sviestas, kurio riebumas ne mažesnis kaip 82 %: 6–7 kg/100 kg produkto,

— raugintas pienas, kurio riebumas 2,5–4 %: 5–5,7 kg/100 kg produkto,

— valgomoji druska: 1,3–1,7 kg/100 kg produkto.

Gali būti naudojamos prieskoninės žolės ir prieskoniai (juodieji pipirai, prieskoniai, kmynai, krapai, mėtos arba jų mišinys: 0,1–0,15 kg/100 kg) ir aromatinės daržovės (česnakai arba svogūnai: 1–2 kg/100 kg produkto).

Gamybos metodas:

„Žemaitiškas kastinys“ gaminamas tradiciniu būdu.

Pagal receptūrą susveriamos reikalingos žaliavos. Atskiroje talpykloje grietinė sumaišoma su rūgpieniu ir šildoma iki 25–30 °C temperatūros. Šaltas sviestas suminkštinamas pašildant iki 25–30 °C temperatūros. Prieskoninės daržovės nuvalomos ir susmulkinamos.

Į produkto maišymui numatytą indą pagal receptūrą sudedamas pašildytas suminkštintas sviestas ir palaipsniui po 1/8 dalį receptūrinio kiekio įpilama grietinės ir rūgpienio mišinio ir rankiniu arba jam lygiaverčiu mechanizuotu būdu pradedama sukti. „Žemaitiškas kastinys“ sukamas visada viena kryptimi. Pasiekus grietinės konsistenciją (turi neišsiskirti pasukos), dedama kita 1/8 dalis grietinės ir rūgpienio mišinio ir vėl sukama. Tai kartojama tol, kol sudedamas visas grietinės ir rūgpienio mišinys (pagal receptūrą). Kai „Žemaitiškas kastinys“ pradeda tvirtėti, pasūdoma, suberiami malti prieskoniai ir smulkintos prieskoninės daržovės, tolygiai išmaišoma. „Žemaitiškas kastinys“ turi būti išfasuojamas iškart, kol jo konsistencija nesutvirtėjusi.

„Žemaitiškas kastinys“ fasuojamas į molines puodynėles arba vienkartinius indelius po 250 g, 200 g, 100 g arba į 3–5 kg kibirėlius. Puodynėlės uždengiamos moliniu dangteliu, skarele ir užrišamos virvele. Vienkartiniai indeliai uždaromi folijos dangteliais, kibirėliai uždaromi dangčiais. Po fasavimo „Žemaitiškas kastinys“ atvėsinamas iki 6 °C temperatūros. Atvėsęs produktas įgauna standžią, vienalytę struktūrą.

5.3. *Pagrindinių elementų, pagal kuriuos nustatomas produkto tradicinis pobūdis, aprašymas (Reglamento (ES) 2024/1143 54 straipsnio 1 dalies pirmos pastraipos d punktas ir Įgyvendinimo reglamento (ES) 2025/26 24 straipsnis)*

Šalia visoje Lietuvoje paplitusio primityvaus sviesto gaminimo būdo išplakant inde grietinę šaukštu, viename Lietuvos regione – Žemaitijoje – susiformavo savita grietinės perdirbimo technologija, kuri paplito visoje Lietuvoje – išsukama pašildyta rūgšti grietinė, saugant, kad neišsiskirtų pasukos. Šis metodas išplito visoje Lietuvoje. Gaunamas specifinio skonio ir konsistencijos produktas – „Žemaitiškas kastinys“ *(Lietuvių kalbos atlasas*. T. 1. *Leksika*, Vilnius, 1977 m.). Šis produktas aprašomas XIX a. vid. tyrinėtojų leidiniuose *Litwa pod wzgledem starozytnych zabytkow, obyczajow i zwyczajow skreslona* (Liudwik Adam Jucewicz (Liudwik z Pokiewia), Vilnius, 1846 m.) ir *Pamiętniki Pana Kamertona* (Leon Potocki, Poznanė, 1869 m.), pažymint jo gamybos būdą (gaminamas iš pašildytos grietinės) ir labai malonų skonį.

Lietuvos nacionaliniame muziejuje saugomuose užrašytuose žmonių, gimusių XIX a. pab. – XX a. pr., pasakojimuose (Lietuvos nacionalinio muziejaus Etnografinės medžiagos saugyklos F 15-4; F 15-13; F 32-7; F 32-48) aprašoma gamybos technologija ir receptūra: į pašildytą molinį dubenį iš pradžių dedami trys valgomi šaukštai grietinės ir pusė šaukšto sviesto. Masė gerai išmaišoma ir mediniu šaukštu imama sukti vis į vieną pusę. Kai sukamoji masė pradeda atvėsti ir išsiskirti pasukos, indas pašildomas karštame vandenyje, o praskydusi masė vėsinama inde su šaltu vandeniu. Sukant, grietinė į masę dedama mažomis porcijomis. Dalis grietinės dažnai pakeičiama rūgusiu pienu, tada *kastinys* būna liesesnis. Baigiant sukti, pridedama druskos ir kitų prieskonių (kmynų, maltų pipirų, susmulkintų česnakų, svogūnų, sezono metu žalių svogūnų laiškų, krapų ar mėtų šakelių).

1983 metais mokslininkų parengtoje knygoje „Lietuvių valgiai“ (sudarytoja J. Pauliukonienė, „Mokslas“, Vilnius, 1983 m.), kurioje pateiktos senosios tradicinės žaliavų ruošimo technologijos, kuomet grietinę nuo pieno atskyrus rankiniu būdu (ją nugriebiant šaukštu), joje natūraliai likdavo rūgusio pieno, „Žemaitiško kastinio“ receptas ir gamybos būdas yra: „Žemaitiškas kastinys“: ½ l grietinės, 1 šaukštas sviesto, ½ šaukštelio kmynų ar kitokių prieskonių, druskos. Į molinį dubenį sudedamas sviestas, šaukštas grietinės ir, įstačius į karštą vandenį, sukama mediniu šaukštu. Kiek pasukus (kol dar neišsiskiria pasukos), vėl dedama šaukštas grietinės ir vėl sukama, kol sudedama visa grietinė. Kai pradeda tirštėti, pasūdoma, suberiami nuplauti ir nusausinti kmynai, gerai išmaišoma. *Kastinys* yra kiek sūrstelėjusio, švelniai rūgštoko skonio.“