C/2025/6577

9.12.2025.

Grozījuma apstiprināšanas pieteikuma publikācija saskaņā ar 59. panta 4. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 [1]

(C/2025/6577)

Trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir likumīgas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 61. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

GARANTĒTU TRADICIONĀLO ĪPATNĪBU PRODUKTA SPECIFIKĀCIJĀ IZDARĀMA GROZĪJUMA PIETEIKUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 66. pants)

“Žemaitiškas kastinys”

ES Nr.: TSG-LT-0910-AM01 – 23.9.2024.

1. **Produkta nosaukums, uz kuru grozījums attiecas**

“Žemaitiškas kastinys”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts, no kuras pieteikums iesniegts**

Lietuva

3. **Produkta specifikācijas punkts, uz kuru grozījums (grozījumi) attiecas**

☐ Produkta nosaukums

☒ Produkta apraksts

☒ Ražošanas metode

☒ Cits

4. **Grozījuma (grozījumu) apraksts un iemesli**

1. Ir grozīts pašreizējās specifikācijas 3.5. apakšpunkta trešās daļas teksts, lai koriģētu “Žemaitiškas kastinys” fizikāli ķīmiskās īpašības. Grozītais teksts ir šāds un ir iekļauts atjauninātās specifikācijas 4.1. apakšpunkta otrajā daļā:

““Žemaitiškas kastinys” fizikāli ķīmiskās īpašības ir šādas:

— tauku saturs atkarībā no receptes: 28–32 %;

— pārtikas sāls saturs: 1,3–1,7 %.”

Tas ir koriģēts, ņemot vērā produkta organoleptiskās īpašības: nedaudz augstāks tauku saturs nodrošina galaproduktam nedaudz mīkstāku konsistenci un labāku garšu. Augstāks pārtikas sāls saturs papildina produkta maigi skābo pienskābes garšu. Mērenais pārtikas sāls saturs harmoniski apvienojas ar maigu taukainu pēcgaršu.

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

2. Ir grozīts pašreizējās specifikācijas 3.6. apakšpunkta pirmās daļas teksts, lai koriģētu "Žemaitiškas kastinys" izejvielu daudzumus. Grozītais teksts ir šāds un ir iekļauts atjauninātās specifikācijas 4.2. apakšpunkta pirmajā daļā:

"Izejvielas:

— skābais krējums ar tauku saturu 28–32 %: 80–86 kg/100 kg produkta;

— sviests ar tauku saturu vismaz 82 %: 6–7 kg/100 kg produkta;

— skābpiens ar tauku saturu 2,5–4 %: 5–5,7 kg/100 kg produkta;

— pārtikas sāls: 1,3–1,7 kg/100 kg produkta."

Noteiktie sastāvdaļu diapazoni ir jāpalielina, ņemot vērā tehnisko specifiku, kas ir atkarīga no sezonalitātes – tauku (taukskābju) ķīmiskais sastāvs atšķiras, un tas ietekmē galaprodukta ražošanas tehnisko procesu, ražošanas laiku un organoleptiskās īpašības, un tāpēc dažkārt ir nedaudz jāpielāgo sastāvdaļu daudzums.

3. Ir grozīts pašreizējās specifikācijas 3.6. apakšpunkta sestās (pēdējās) daļas teksts, lai pielāgotu "Žemaitiškas kastinys" iepakošanas metodi. Grozītais teksts ir šāds un ir iekļauts atjauninātās specifikācijas 4.2. apakšpunkta sestajā (pēdējā) daļā:

"Žemaitiškas kastinys iepako 250 g, 200 g un 100 g māla podos vai vienreizlietojamos traukos vai 3–5 kg lielos konteineros. Podi ir noslēgti ar māla vāku, uz kura ir pārsegs, un aizsieti ar auklu. Vienreizlietojamie trauki ir noslēgti ar folijas vāku, un konteineri ir noslēgti ar vāku. Pēc iepakošanas "Žemaitiškas kastinys" atdzesē līdz 6 °C temperatūrai. Kad produkts ir atdzisis, tam veidojas stingra un viendabīga struktūra."

Rūpnieciskajiem pircējiem (kafejnīcām, restorāniem, viesnīcām u. c.) ir vajadzīga iespēja iegādāties produktu lielāka izmēra iepakojumos.

4. Ir atjaunināta garantētu tradicionālo īpatnību produkta "Žemaitiškas kastinys" specifikācijas veidne, kas nozīmē, ka dokumentā sniegtās informācijas izkārtojums ir mainījies un daži esošās specifikācijas punkti vai apakšpunkti ir svītroti:

a) ir svītrots pašreizējās specifikācijas 1. punkts;

b) informācija "Dalībvalsts vai trešā valsts: Lietuva", kas sniegta pašreizējās specifikācijas 2. punktā, tagad atrodas pirms atjauninātās specifikācijas 1. punkta;

c) pašreizējās specifikācijas 3. punkta nosaukums "Produkta specifikācija" ir mainīts uz "Reģistrācijas pamatojums";

d) ir grozīts pašreizējās specifikācijas 3.1. apakšpunkta teksts;

e) ir grozīts pašreizējās specifikācijas 3.2. apakšpunkta teksts;

f) ir svītrots pašreizējās specifikācijas 3.3. apakšpunkts;

g) ir svītrots pašreizējās specifikācijas 3.5. apakšpunkts, bet minētajā apakšpunktā ietvertais teksts ir pārcelts uz atjauninātās specifikācijas 4.1. apakšpunktu, izņemot pirmās daļas tekstu, kas ir pārcelts uz 3.1. apakšpunktu;

h) ir svītrots pašreizējās specifikācijas 3.6. apakšpunkts, bet minētajā apakšpunktā ietvertais teksts ir pārcelts uz atjauninātās specifikācijas 4.2. apakšpunktu;

i) ir svītrots pašreizējās specifikācijas 3.7. apakšpunkts, bet minētajā apakšpunktā ietvertais teksts ir pārcelts uz atjauninātās specifikācijas 4.1. apakšpunktu, lai gan otrajā daļā ir veikti tehniski grozījumi;

j) ir svītrots pašreizējās specifikācijas 3.8. apakšpunkts, bet minētajā apakšpunktā ietvertais teksts ir pārcelts uz atjauninātās specifikācijas 4.3. apakšpunktu, izņemot pēdējās daļas tekstu, kas ir pārcelts uz 3.1. apakšpunktu un kurā ir veikti tehniski grozījumi;

k) ir svītrots pašreizējās specifikācijas 3.9. apakšpunkts, bet minētajā apakšpunktā ietvertais teksts ir pārcelts uz atjauninātās specifikācijas 4.1. apakšpunktu, izņemot pēdējās daļas tekstu, kurā ir veikti tehniski grozījumi;

l) ir svītrots pašreizējās specifikācijas 4. punkts.

Garantētu tradicionālo īpatnību produkta specifikācija ir atjaunināta saskaņā ar veidni, kas pieejama Komisijas digitālajā sistēmā, kā noteikts Regulas (ES) 2024/1143 58. panta 1. punktā.

5. Ir grozīts pašreizējās specifikācijas 3.4. apakšpunkta teksts.

Produkta veids tiks precizēts saskaņā ar Komisijas Īstenošanas regulas (ES) 2025/26 (2024. gada 30. oktobris) XVIII pielikumu.

GARANTĒTU TRADICIONĀLO ĪPATNĪBU PRODUKTA SPECIFIKĀCIJA

“Žemaitiškas kastinys”

ES Nr.: TSG-LT-0910-AM01 – 23.9.2024.

1. **Nosaukums(-i)**

“Žemaitiškas kastinys”

2. **Trešā valsts vai dalībvalsts, kas iesniedz reģistrācijas pieteikumu**

Lietuva

3. **Produktu grupa, kas minēta Īstenošanas regulas (ES) 2025/26 XVIII pielikumā**

1.4. grupa. Citi dzīvnieku izcelsmes produkti (olas, medus, dažādi piena produkti, izņemot sviestu, u. c.)

4. **Reģistrācijas pamatojums**

4.1. Produkts:

☒ ir ražots, izmantojot minētajam produktam paredzētajai tradicionālajai praksei atbilstošu ražošanas veidu, pārstrādi vai sastāvu.

“Žemaitiškas kastinys” ir tradicionāls produkts, kas izgatavots no skābā krējuma, kuru karsē, maisa un pēc tam atdzesē. “Žemaitiškas kastinys” recepte un ražošanas metode līdz šai dienai nav mainījusies, kā to apliecina Lietuvas Kulinārā mantojuma fonda 2010. gadā šim produktam piešķirtais sertifikāts, kas apstiprina, ka “Žemaitiškas kastinys” tiek ražots saskaņā ar tradicionālām metodēm, izmantojot tradicionālās izejvielas, pievienotās sastāvdaļas un aprīkojumu.

☐ ir ražots no tradicionāli izmantotām izejvielām vai sastāvdaļām.

4.2. Produkta nosaukums:

☒ ir tradicionāli lietots attiecībā uz šo produktu.

Nosaukums “Žemaitiškas kastinys” neatspoguļo produkta specifiskās īpašības, bet tas ir iesakņojies un labi pazīstams gan Žemaitijā (reģions Lietuvas rietumos), gan visā Lietuvā, kur tas tradicionāli attiecas uz šo produktu, kā to apliecina dažādie avoti, kas minēti 4.3. apakšpunktā. Nosaukums “Žemaitiškas kastinys” ir minēts šādās 20. gadsimtā izdotās recepšu grāmatās: *Gaspadinystės knyga arba Pamokinimai kaip prigulinčiai yra sutaisomi valgiai* (*Tilžė* (*Tilsit*), 1927), *Ką valgome* (*Dr Tumėnienė et al., Kaunas*, 1935) un *Lietuvių valgiai* (sastādītāja *J. Pauliukonienė*, *Vilnius*, 1983).

☐ izsaka produkta tradicionālo būtību.

5. **Apraksts**

5.1. *Ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts, kurā iekļautas galvenās fizikālās, ķīmiskās, mikrobioloģiskās un organoleptiskās īpašības (Regulas (ES) 2024/1143 54. panta 1. punkta pirmās daļas b) apakšpunkts un Īstenošanas regulas (ES) 2025/26 24. pants)*

"Žemaitiškas kastinys" ir raksturīga viendabīga, bieza krējuma konsistence ar izolētiem šķidruma pilieniem, tas var kļūt drupans + 6 °C temperatūrā un viegli kūst mutē. Tam ir vienmērīga dzeltenīga krāsa. Atkarībā no receptē izmantotajiem garšaugiem un garšvielām "Žemaitiškas kastinys" var iekrāsot pievienotās sastāvdaļas, un tas var saturēt garšaugu vai garšvielu daļiņas. Tam ir maiga, nedaudz skābena pienskābes garša ar nelielu sāļumu un garšaugu un garšvielu notīm.

"Žemaitiškas kastinys" fizikāli ķīmiskās īpašības ir šādas:

— tauku saturs atkarībā no receptes: 28–32 %;

— pārtikas sāls saturs: 1,3–1,7 %.

"Žemaitiškas kastinys" no citiem tās pašas kategorijas produktiem atšķiras tālāk aprakstīto specifisko īpašību dēļ.

— Tradicionālās sastāvdaļas un ražošanas metode: atšķirībā no citiem *kastinys* veidiem "Žemaitiškas kastinys" recepte gandrīz nav mainījusies, kopš tā pirmo reizi tika minēta 4.3. apakšpunktā minētajos rakstiskajos avotos, t. i., tās pašas sastāvdaļas tiek lietotas līdzīgās proporcijās. Vienlaikus, lai iegūtu lielāku garšu daudzveidību, citu veidu *kastinys*, ko sāka ražot vēlāk, pilnībā aizstāja skābo krējumu ar skābpienu vai sajauca skābo krējumu ar kefīru, iespējams, pievienojot biešu vai burkānu sulu vai olu dzeltenumus, kas piešķir *kastinys* sieram sarkanu vai dzeltenu krāsu. "Žemaitiškas kastinys" ražošanas laikā parasti lēnām pastāvīgi maisa sviesta un skābā krējuma maisījumu, vienā reizē pievienojot astoto daļu no skābā krējuma / skābpiena maisījuma, vienlaikus ļoti stingri regulējot temperatūru (25–30 °C), lai nodrošinātu, ka paniņas neatdalās. Citu veidu *kastinys* sieru ražošana ir tikusi modernizēta. Tos nemaisa, bet gan kuļ, pievienojot visas sastāvdaļas trīs vai četrās reizēs vai pat visas sastāvdaļas vienlaicīgi, un tie var tikt pakļauti lielākām temperatūras svārstībām.

— Garša: produktam "Žemaitiškas kastinys" ir raksturīga maiga, nedaudz skāba pienskābes garša ar nelielu sāļainumu un pievienoto garšaugu un garšvielu notīm. Citiem *kastinys* veidiem raksturīga diezgan asa pienskābes garša (jo skābais krējums ir aizstāts ar skābpienu) vai rauga un pienskābes garša (jo skābais krējums ir aizstāts ar kefīru), ar pievienotajai sulai (bietēm vai burkāniem) vai olu dzeltenumam raksturīgās garšas niansēm.

— Konsistence: "Žemaitiškas kastinys" ir raksturīga bieza, viendabīga krējuma konsistence ar izolētiem šķidruma pilieniem, tas var kļūt drupans +6 °C temperatūrā un viegli kūst mutē. Citu veidu *kastinys* ir raksturīga mīksta, ziežama konsistence.

Ņemot vērā "Žemaitiškas kastinys" specifiskās īpašības, tiek veiktas šādas pārbaudes:

1) katras saņemtās izejvielu partijas kvalitāte:

   — skābā krējuma un skābpiena tauku saturam jābūt tādam, kā norādīts 4.2. apakšpunktā; to testē laboratorijā,

   — tauku saturam sviestā jābūt tādam, kā norādīts 4.2. apakšpunktā; to testē laboratorijā,

   — garšaugu, garšvielu un aromātisko dārzeņu organoleptiskie rādītāji (aromāts, garša, krāsa) tiek pārbaudīti, pamatojoties uz dokumentiem un veicot organoleptisko novērtējumu;

2) atbilstība 4.2. apakšpunktā norādītajam ražošanas paņēmienam: procesu secības un noteikto parametru (temperatūra un sastāvdaļu proporcijas) ievērošanu pārbauda vizuāli un veicot mērījumus katras partijas ražošanas laikā;

3) katras galaprodukta partijas kvalitāte:

— organoleptiskajām īpašībām (tekstūrai, krāsai, garšai) jāatbilst šajā apakšpunktā noteiktajām īpašībām; to pārbauda, veicot sensoro analīzi,

— tauku saturam jābūt tādam, kā norādīts šajā apakšpunktā; to testē laboratorijā,

— pārtikas sāls saturam jābūt tādam, kā norādīts šajā apakšpunktā; to pārbauda, pamatojoties uz recepti, un šaubu gadījumā laboratorijā.

5.2. *Apraksts par ražošanas metodi, kura ražotājiem jāievēro, attiecīgā gadījumā arī apraksts par to, kādas izejvielas un sastāvdaļas ir izmantotas un kādas ir to īpašības, vajadzības gadījumā aprakstā norādot arī konkrētās sugas komercapzīmējumu un zinātnisko nosaukumu, un par produkta sagatavošanas metodi (Regulas (ES) 2024/1143 54. panta 1. punkta pirmās daļas c) apakšpunkts un Īstenošanas regulas (ES) 2025/26 24. pants)*

Izejvielas:

— skābais krējums ar tauku saturu 28–32 %: 80–86 kg/100 kg produkta;

— sviests ar tauku saturu vismaz 82 %: 6–7 kg/100 kg produkta;

— skābpiens ar tauku saturu 2,5–4 %: 5–5,7 kg/100 kg produkta;

— pārtikas sāls: 1,3–1,7 kg/100 kg produkta.

Var izmantot garšaugus un garšvielas (melnie pipari, smaržīgie pipari, ķimenes, dilles, piparmētras vai to maisījums: 0,1–0,15 kg/100 kg produkta) un aromātiskos dārzeņus (ķiploki vai sīpoli: 1–2 kg/100 kg produkta).

Ražošanas metode:

"Žemaitiškas kastinys" ražo, izmantojot tradicionālu metodi.

Vajadzīgās sastāvdaļas nosver saskaņā ar recepti. Atsevišķā traukā skābo krējumu un skābpienu sajauc kopā un karsē līdz 25–30 °C temperatūrai. Aukstu sviestu mīkstina, karsējot to līdz 25–30 °C temperatūrai. Aromātiskos dārzeņus notīra un sasmalcina.

Saskaņā ar recepti karsēto, mīkstināto sviestu ievieto maisīšanas bļodā un pakāpeniski pievieno skābā krējuma / skābpiena maisījumu, vienā reizē ielejot astoto daļu no kopējā daudzuma, kāds noteikts receptē, un maisījumu maisa ar rokām vai ar līdzvērtīgiem mehāniskiem līdzekļiem. "Žemaitiškas kastinys" vienmēr jāmaisa vienā virzienā. Kad maisījums sasniedz skāba krējuma konsistenci (neatdaloties paniņām), pievieno vēl astoto daļu no skābā krējuma / skābpiena maisījuma un turpina maisīšanu. To atkārto, līdz ir pievienots viss skābā krējuma / skābpiena maisījums (saskaņā ar recepti). Kad "Žemaitiškas kastinys" sāk biezēt, tam pievieno sāli, samaltus garšaugus un garšvielas un sasmalcinātus aromātiskos dārzeņus un vienmērīgi samaisa. "Žemaitiškas kastinys" iepako tieši pirms sabiezēšanas.

"Žemaitiškas kastinys iepako 250 g, 200 g un 100 g māla podos vai vienreizlietojamos traukos vai 3–5 kg lielos konteineros. Podi ir noslēgti ar māla vāku, uz kura ir pārsegs, un aizsieti ar auklu. Vienreizlietojamie trauki ir noslēgti ar folijas vāku, un konteineri ir noslēgti ar vāku. Pēc iepakošanas "Žemaitiškas kastinys" atdzesē līdz 6 °C temperatūrai. Kad produkts ir atdzisis, tam veidojas stingra un viendabīga struktūra.

5.3. *To galveno elementu apraksts, kas nosaka produkta tradicionālo būtību (Regulas (ES) 2024/1143 54. panta 1. punkta pirmās daļas d) apakšpunkts un Īstenošanas regulas (ES) 2025/26 24. pants)*

Papildus primitīvajai sviesta ražošanas metodei, izmantojot karoti skābā krējuma kulšanai traukā, kas bija izplatīta ražošanas metode visā Lietuvā, vienā Lietuvas reģionā – Žemaitijā – tika izstrādāts savs īpašais paņēmiens skābā krējuma pārstrādei, maisot karsētu skābo krējumu un rūpējoties par to, lai paniņas neatdalītos. Šis paņēmiens ir izplatīts visā Lietuvā. Iegūtajam produktam "Žemaitiškas kastinys" ir īpaša garša un konsistence (*Lietuvių kalbos atlasas*, 1. sēj., *Leksika*, *Vilnius*, 1977). 19. gadsimta vidū produkts tika aprakstīts akadēmiskās publikācijās (*Litwa pod wzgledem starozytnych zabytkow, obyczajow i zwyczajow skreslona* (*Ludwik Adam Jucewicz* (*Ludwik z Pokiewia*), *Vilnius*, 1846) un *Pamiętniki Pana Kamertona* (*Leon Potocki*, *Poznań*, 1869)), uzsverot tā ražošanas metodi (izgatavots no karsēta skābā krējuma) un ļoti patīkamo garšu.

Lietuvas Nacionālajā muzejā ir 19. gadsimta beigās un 20. gadsimta sākumā dzimušu cilvēku stāstījumu transkripcijas (Lietuvas Nacionālā muzeja etnogrāfiskās kolekcijas, glabātuves F 15-4, F 15-13, F 32-7 un F 32-48), kurās ražošanas paņēmiens un recepte ir aprakstīti šādi: pirmkārt, sakarsētā māla bļodā ievieto trīs ēdamkarotes skābā krējuma un puskaroti sviesta. To rūpīgi maisa ar koka karoti, vienmēr vienā virzienā. Kad maisītā masa sāk atdzist un sāk atdalīties paniņas, bļodu karsē karstā ūdenī un šķidro masu atdzesē auksta ūdens bļodā. Maisot, skābo krējumu pievieno masai mazos daudzumos. Daļu skābā krējuma bieži aizstāj ar rūgušpienu, kas padara *kastinys* mazāk treknu. Kad ir laiks pārtraukt maisīšanu, pievieno sāli un citus garšaugus un garšvielas (ķimenes, maltus piparus, smalcinātus ķiplokus un sīpolus, lociņus sezonas laikā un dilles vai piparmētras).

Lietuvių valgiai (apkopojusi *J. Pauliukonienė, Mokslas, Vilnius*, 1983) – akadēmiskā personāla 1983. gadā sagatavotajā grāmatā, kurā aprakstītas senās tradicionālās izejvielu sagatavošanas metodes, skābo krējumu manuāli atdalot no piena (nosmeļot ar karoti), parasti atstājot daļu rūgušpiena skābajā krējumā, – "Žemaitiškas kastinys" recepte un ražošanas metode ir aprakstīta šādi: ""Žemaitiškas kastinys": ½ l skābā krējuma, 1 karote sviesta, ½ tējkarote ķimeņu vai citu garšaugu vai garšvielu, sāls. Sviestu ievieto māla bļodā kopā ar karoti skābā krējuma, bļodu ievieto karstā ūdenī un maisījumu maisa ar koka karoti. Pēc īsas maisīšanas (pirms paniņas atdalās) pievieno vēl vienu skābā krējuma karoti un maisīšanu turpina, līdz tiek pievienots viss skābais krējums. Kad masa sāk sabiezēt, pievieno sāli, kā arī noskalotas un nožāvētas ķimenes, un rūpīgi samaisa. *Kastinys* ir nedaudz sāļa, maiga, nedaudz skābena garša."