C/2025/6577

9.12.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda ta' speċifikazzjoni tal-prodott skont l-Artikolu 59(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 [1]

(C/2025/6577)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 61 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill.

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA TA' SPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' SPEĊJALITÀ TRADIZZJONALI GARANTITA

(Artikolu 66 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Žemaitiškas kastinys"

Nru tal-UE: TSG-LT-0910-AM01 — 23.9.2024

1. **Isem il-prodott li miegħu hija relatata l-emenda**

"Žemaitiškas kastinys"

2. **Stat Membru jew Pajjiż terz li minnu toriġina l-applikazzjoni**

Il-Litwanja

3. **Intestaturi fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott ikkonċernati mill-emenda/i**

☐ Isem il-prodott

☒ Deskrizzjoni tal-prodott

☒ Metodu ta' produzzjoni

☒ Oħrajn

4. **Deskrizzjoni u raġunijiet għall-emenda/i**

1. It-test fit-tielet paragrafu tas-subpunt 3.5 tal-ispeċifikazzjoni kurrenti ġie emendat biex jiġu aġġustati l-karatteristiċi fiżikokimiċi taż-"Žemaitiškas kastinys". It-test emendat jaqra kif ġej u jidher fit-tieni paragrafu tas-subpunt 4.1 tal-ispeċifikazzjoni aġġornata:

"Il-karatteristiċi fiżikokimiċi taż-'Žemaitiškas kastinys' huma kif ġej:

— kontenut ta' xaħam, skont ir-riċetta: 28–32 %,

— kontenut ta' melħ komuni: 1,3–1,7 %."

Dan qed jiġi aġġustat minħabba l-karatteristiċi organolettiċi tal-prodott: il-kontenut ta' xaħam kemxejn ogħla jagħti lill-prodott finali konsistenza kemxejn aktar ratba u togħma aħjar. Il-kontenut ta' melħ komuni ogħla jikkomplementa t-togħma ftit aċiduża u lattika tal-prodott. Il-kontenut ta' melħ komuni moderat jitħallat b'mod armonjuż mat-togħma kemxejn xaħmija li titħalla fil-ħalq.

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

2. It-test fl-ewwel paragrafu tas-subpunt 3.6 tal-ispeċifikazzjoni kurrenti ġie emendat biex jiġu aġġustati l-kwantitajiet tal-materja prima għaż-"Žemaitiškas kastinys". It-test emendat jaqra kif ġej u jidher fl-ewwel paragrafu tas-subpunt 4.2 tal-ispeċifikazzjoni aġġornata:

"Materja prima:

— krema qarsa b'kontenut ta' xaħam ta' 28–32 %: 80–86 kg/100 kg tal-prodott,

— butir b'kontenut ta' xaħam ta' mill-inqas 82 %: 6–7 kg/100 kg tal-prodott,

— ħalib qares b'kontenut ta' xaħam ta' 2,5–4 %: 5–5,7 kg/100 kg tal-prodott,

— melħ komuni: 1,3–1,7 kg/100 kg tal-prodott."

Il-meded iddikjarati għall-ingredjenti jeħtieġ li jiżdiedu minħabba l-ispeċifiċitajiet tekniċi li jiddependu mill-istaġjonalità: il-kompożizzjoni kimika tax-xaħam (aċidi xaħmin) tvarja, u din taffettwa l-proċess tekniku, iż-żmien tal-produzzjoni u l-karatteristiċi organolettiċi tal-prodott finali, u għalhekk xi drabi jkun neċessarju li jiġu aġġustati xi ftit il-kwantitajiet tal-ingredjenti.

3. It-test fis-sitt (l-aħħar) paragrafu tas-subpunt 3.6 tal-ispeċifikazzjoni kurrenti ġie emendat biex jiġi aġġustat il-metodu tal-imballaġġ għaż-"Žemaitiškas kastinys". It-test emendat jaqra kif ġej u jidher fis-sitt (l-aħħar) paragrafu tas-subpunt 4.2 tal-ispeċifikazzjoni aġġornata:

"Iż-'Žemaitiškas kastinys' jiġi imballat f'vażetti tat-tafal jew f'kontenituri mhux riutilizzabbli ta' 250 g, 200 g u 100 g jew fi tnelli ta' 3–5 kg. Il-vażetti jingħalqu b'għatu tat-tafal, li fuqu titqiegħed kopertura, u jintrabtu magħluqin bi spaga. Il-kontenituri mhux riutilizzabbli jiġu ssiġillati b'għatu tal-fojl u t-tnelli jiġu ssiġillati b'għatu. Wara l-imballaġġ, iż-'Žemaitiškas kastinys' jitkessaħ għal temperatura ta' 6 °C. Meta jkun kiesaħ, il-prodott jiżviluppa struttura fissa u omoġenja."

Ix-xerrejja industrijali (kafetteriji, ristoranti, lukandi, eċċ.) jeħtiegu l-għażla li jixtru l-prodott f'imballaġġ ta' daqs ikbar.

4. Il-mudell għall-ispeċifikazzjoni għall-ispeċjalità tradizzjonali garantita "Žemaitiškas kastinys" ġie aġġornat, li jfisser li t-tqassim tal-informazzjoni fid-dokument inbidel u xi whud mill-punti jew mis-subpunti tal-ispeċifikazzjoni eżistenti tħassru:

(a) tħassar il-punt 1 tal-ispeċifikazzjoni kurrenti;

(b) l-informazzjoni "Stat Membru jew Pajjiż Terz: Il-Litwanja", kif previst fil-punt 2 tal-ispeċifikazzjoni kurrenti, tidher qabel il-punt 1 tal-ispeċifikazzjoni aġġornata;

(c) it-titolu "Speċifikazzjoni tal-prodott" tal-punt 3 tal-ispeċifikazzjoni kurrenti nbidel għal "Raġunijiet għar-reġistrazzjoni";

(d) it-test fis-subpunt 3.1 tal-ispeċifikazzjoni kurrenti ġie emendat;

(e) it-test fis-subpunt 3.2 tal-ispeċifikazzjoni kurrenti ġie emendat;

(f) tħassar is-subpunt 3.3 tal-ispeċifikazzjoni kurrenti;

(g) tħassar is-subpunt 3.5 tal-ispeċifikazzjoni kurrenti, iżda t-test f'dak is-subpunt tmexxa għas-subpunt 4.1 tal-ispeċifikazzjoni aġġornata, bl-eċċezzjoni tat-test fl-ewwel paragrafu, li tmexxa għas-subpunt 3.1;

(h) tħassar is-subpunt 3.6 tal-ispeċifikazzjoni kurrenti, iżda t-test li hemm f'dak is-subpunt tmexxa għas-subpunt 4.2 tal-ispeċifikazzjoni aġġornata;

(i) tħassar is-subpunt 3.7 tal-ispeċifikazzjoni kurrenti, iżda t-test f'dak is-subpunt tmexxa għas-subpunt 4.1 tal-ispeċifikazzjoni aġġornata, għalkemm saru xi emendi tekniċi fit-tieni paragrafu;

(j) tħassar is-subpunt 3.8 tal-ispeċifikazzjoni kurrenti, iżda t-test f'dak is-subpunt tmexxa għas-subpunt 4.3 tal-ispeċifikazzjoni aġġornata, bl-eċċezzjoni tat-test fl-aħħar paragrafu, li tmexxa għas-subpunt 3.1 u sarulu emendi tekniċi;

(k) tħassar is-subpunt 3.9 tal-ispeċifikazzjoni kurrenti, iżda t-test f'dak is-subpunt tmexxa għas-subpunt 4.1 tal-ispeċifikazzjoni aġġornata, bl-eċċezzjoni tal-aħħar paragrafu, u sarulu emendi tekniċi;

(l) tħassar il-punt 4 tal-ispeċifikazzjoni kurrenti.

L-ispeċifikazzjoni għall-ispeċjalità tradizzjonali garantita ġiet aġġornata f'konformità mal-mudell ipprovdut fis-sistema diġitali tal-Kummissjoni kif imsemmi fl-Artikolu 58(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143.

5. It-test fis-subpunt 3.4 tal-ispeċifikazzjoni kurrenti ġie emendat.

It-tip ta' prodott se jiġi speċifikat f'konformità mal-Anness XVIII tar-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) 2025/26 tat-30 ta' Ottubru 2024.

SPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' SPEĊJALITÀ TRADIZZJONALI GARANTITA

"Žemaitiškas kastinys"

Nru tal-UE: TSG-LT-0910-AM01 — 23.9.2024

1. **Isem/Ismijiet**

"Žemaitiškas kastinys"

2. **Pajjiż terz jew Stat Membru li japplika għar-reġistrazzjoni**

Il-Litwanja

3. **Klassi tal-prodott, kif imsemmija fl-Anness XVIII tar-Regolament ta' Implimentazzjoni (UE) 2025/26**

Klassi 1.4. Prodotti oħrajn li joriġinaw mill-annimali (bajd, għasel, diversi prodotti mill-ħalib għajr butir, eċċ.)

4. **Raġunijiet għar-reġistrazzjoni**

4.1. Il-prodott:

☒ jirriżulta minn mod ta' produzzjoni, proċessar jew kompożizzjoni li jikkorrispondi għal prattika tradizzjonali għal dak il-prodott.

Iż-"Žemaitiškas kastinys" huwa prodott tradizzjonali magħmul minn krema qarsa li tissaħħan, titħawwad u mbagħad titkessaħ. Ir-riċetta u l-metodu ta' produzzjoni għaż-"Žemaitiškas kastinys" għadhom l-istess sal-lum il-ġurnata, kif jidher miċ-ċertifikat li ngħata lil dan il-prodott fl-2010 mill-Fond għall-Wirt Kulturali tal-Litwanja, li kkonferma li ż-"Žemaitiškas kastinys" isir f'konformità mat-tekniki tradizzjonali, permezz ta' materja prima, ingredjenti miżjudin u tagħmir tradizzjonali.

☐ huwa magħmul minn materja prima jew minn ingredjenti li huma dawk użati tradizzjonalment.

4.2. Isem il-prodott:

☒ intuża tradizzjonalment biex jirreferi għall-prodott.

L-isem "Žemaitiškas kastinys" ma jurix il-karattru speċifiku tal-prodott, iżda huwa stabbilit u magħruf sew kemm f'Žemaitija (reġjun fil-Punent tal-Litwanja) kif ukoll mal-Litwanja kollha meta tradizzjonalment issir referenza għal dan il-prodott, kif muri mid-diversi sorsi msemmijin fis-subpunt 4.3. L-isem "Žemaitiškas kastinys" jissemma fil-kotba tar-riċetti tas-seklu 20 li ġejjin: *Gaspadinystės knyga arba Pamokinimai kaip prigulinčiai yra sutaisomi valgiai* (Tilžė (Tilsit), 1927), *Ką valgome* (Dr Tumėnienė et al., Kaunas, 1935) u *Lietuvių valgiai* (ikkumpilat minn J. Pauliukonienė, Vilnius, 1983).

☐ jidentifika l-karattru tradizzjonali tal-prodott.

5. **Deskrizzjoni**

5.1. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1, inkluż il-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi, mikrobijoloġiċi jew organolettiċi ewlenin tiegħu (l-Artikolu 54(1), l-ewwel subparagrafu, il-punt (b) tar-Regolament (UE) 2024/1143 u l-Artikolu 24 tar-Regolament ta' Implimentazzjoni (UE) 2025/26)*

Iż-"Žemaitiškas kastinys" għandu sawra karatteristika omoġenja, magħquda, konsistenti ta' krema xaħmija b'qatriet iżolati ta' likwidu, jista' jkun li jitfarrak f'temperatura ta' + 6 °C u jdub malajr fil-ħalq. Għandu lewn safrani uniformi. Skont il-ħxejjex aromatiċi u l-ħwawar użati fir-riċetta, iż-"Žemaitiškas kastinys" jista' jkun imżewwaq bil-kulur tal-ingredjenti miżjuda u jista' jkun fih biċċiet ta' ħxejjex aromatiċi jew ta' ħwawar. Għandu togħma ħafifa, kemm kemm qarsa, tal-aċidu lattiku, ftit mielħa u bil-ħjiel tal-ħxejjex aromatiċi u tal-ħwawar.

Il-karatteristiċi fiżikokimiċi taż-"Žemaitiškas kastinys" huma kif ġej:

— kontenut ta' xaħam, skont ir-riċetta: 28–32 %,

— kontenut ta' melħ komuni: 1,3–1,7 %.

Il-karatteristiċi speċifiċi li ġejjin jiddistingwu ż-"Žemaitiškas kastinys" minn prodotti oħrajn tal-istess kategorija:

— Ingredjenti u metodu ta' produzzjoni tradizzjonali: għall-kuntrarju ta' tipi oħrajn ta' *kastinys*, ir-riċetta għaż-"Žemaitiškas kastinys" bilkemm inbidlet mindu ssemmiet għall-ewwel darba fis-sorsi miktubin li ssir referenza għalihom fis-subpunt 4.3, jiġifieri jintużaw l-istess ingredjenti fi proporzjonijiet simili. Sadanittant, sabiex tinkiseb varjetà akbar ta' togħmiet, tipi oħrajn ta' *kastinys*, li bdew jiġu prodotti aktar tard, kompletament issostitwew il-krema qarsa bil-ħalib qares jew ħalltu l-krema qarsa mal-kefir, possibbilment billi żiedu l-meraq tal-pitravi jew tal-karrotti jew l-isfar tal-bajd, li jagħti lill-*kastinys* lewn aħmar jew isfar. Il-produzzjoni taż-"Žemaitiškas kastinys" hija kkaratterizzata mit-tħawwid kostanti u bil-mod tat-taħlita tal-butir u tal-krema qarsa, li matulu jiżdied nofs ta' kwart tat-taħlita tal-krema qarsa/tal-ħalib qares ftit ftit, filwaqt li t-temperatura tiġi rregolata b'mod preċiż ħafna (25–30 °C) li jiżgura li x-xorrox tal-butir ma jinfiridx. Il-produzzjoni ta' tipi oħra ta' *kastinys* ġiet modernizzata. Dawn ma jitħawdux iżda jitħabbtu, u jiżdiedu l-ingredjenti kollha fi tlieta jew erba' darbiet jew saħansitra kollha f'daqqa, u jistgħu jkunu soġġettati għal fluttwazzjonijiet akbar fit-temperatura.

— Togħma: Iż-"Žemaitiškas kastinys" għandu togħma karatteristika ħafifa, kemm kemm qarsa, tal-aċidu lattiku, ftit mielħa u bil-ħjiel tal-ħxejjex aromatiċi u tal-ħwawar miżjudin. Tipi oħrajn ta' *kastinys* huma kkaratterizzati minn togħma pjuttost qawwija tal-aċidu lattiku (fejn il-krema qarsa ġiet sostitwita mill-ħalib qares) jew togħma ta' ħmira tal-aċidu lattiku (fejn il-krema qarsa ġiet sostitwita bil-kefir), bi ħjiel tat-togħma karatteristika tal-meraq miżjud (pitravi jew karrotti) jew isfar tal-bajd.

— Sawra: Iż-"Žemaitiškas kastinys" għandu sawra karatteristika magħquda, omoġenja, konsistenti ta' krema xaħmija b'qatriet iżolati tal-likwidu, jista' jkun li jitfarrak f'temperatura ta' + 6 °C u jdub malajr fil-ħalq. Tipi oħrajn ta' *kastinys* huma kkaratterizzati minn sawra ratba u li tista' tindilek.

B'kunsiderazzjoni tal-karatteristiċi speċifiċi taż-"Žemaitiškas kastinys", għandhom jitwettqu l-verifiki li ġejjin:

(1) il-kwalità ta' kull lott ta' materja prima riċevut:

— il-kontenut ta' xaħam fil-krema qarsa u fil-ħalib qares irid ikun kif speċifikat fis-subpunt 4.2; dan jiġi ttestjat f'laboratorju;

— il-kontenut ta' xaħam fil-butir irid ikun kif speċifikat fis-subpunt 4.2; dan jiġi ttestjat f'laboratorju;

— l-indikaturi organolettiċi tal-ħxejjex aromatiċi, tal-ħwawar u tal-ħaxix aromatiku (l-aroma, it-togħma, il-kulur) jiġu kkontrollati fuq il-bażi ta' dokumenti u b'valutazzjoni sensorjali;

(2) il-konformità mat-teknika ta' produzzjoni speċifikata fis-subpunt 4.2: l-aderenza mas-sekwenza ta' proċessi u mal-parametri stipulati (it-temperatura u l-proporzjonijiet tal-ingredjenti) tiġi vverifikata b'mod viżwali u billi jittieħed kejl matul il-produzzjoni ta' kull lott;

(3) il-kwalità ta' kull lott tal-prodott finali:

— il-karatteristiċi organolettiċi (is-sawra, il-kulur, it-togħma) iridu jikkorrispondu ma' dawk stabbiliti f'dan is-subpunt; dan jiġi kkontrollat b'analiżi sensorjali;

— il-kontenut ta' xaħam irid ikun kif speċifikat f'dan is-subpunt; dan jiġi ttestjat f'laboratorju;

— il-kontenut ta' melħ komuni irid ikun kif speċifikat f'dan is-subpunt; dan jiġi kkontrollat fuq il-bażi tar-riċetta u, meta jqumu dubji, f'laboratorju.

5.2. *Deskrizzjoni tal-metodu ta' produzzjoni li l-produtturi jridu jsegwu, inkluż, fejn xieraq, in-natura u l-karatteristiċi tal-materja prima jew tal-ingredjenti użati, inkluż, jekk rilevanti, id-denominazzjoni kummerċjali tal-ispeċi involuta u l-isem xjentifiku tagħha, u l-metodu li bih jitħejja l-prodott (l-Artikolu 54(1), l-ewwel subparagrafu, il-punt (c), tar-Regolament (UE) 2024/1143 u l-Artikolu 24 tar-Regolament ta' Implimentazzjoni (UE) 2025/26)*

Materja prima:

— krema qarsa b'kontenut ta' xaħam ta' 28–32 %: 80–86 kg/100 kg tal-prodott,

— butir b'kontenut ta' xaħam ta' mill-inqas 82 %: 6–7 kg/100 kg tal-prodott,

— ħalib qares b'kontenut ta' xaħam ta' 2,5–4 %: 5–5,7 kg/100 kg tal-prodott,

— melħ komuni: 1,3–1,7 kg/100 kg tal-prodott.

Jistgħu jintużaw ħxejjex aromatiċi u ħwawar (bżar iswed, bżar tal-Ġamajka, karwija, xibt, nagħniegħ jew taħlita ta' dawn: 0,1–0,15 kg/100 kg ta' prodott) u ħaxix aromatiku (tewm jew basal: 1–2 kg/100 kg tal-prodott).

Metodu tal-produzzjoni:

Iż-"Žemaitiškas kastinys" isir b'metodu tradizzjonali.

L-ingredjenti meħtieġa jintiżnu skont ir-riċetta. F'kontenitur separat, il-krema qarsa u l-ħalib qares jitħalltu flimkien u jissaħħnu sa temperatura ta' bejn 25 °C u 30 °C. Il-butir kiesaħ jirtab ftit bis-sħana sa temperatura ta' bejn 25 °C u 30 °C. Il-ħaxix aromatiku jitnaddaf u jitqatta'.

F'konformità mar-riċetta, il-butir imsaħħan u mrattab jitqiegħed fl-iskutella tat-taħlit u t-taħlita tal-krema qarsa/tal-ħalib qares tiżdied gradwalment, billi jitferra' n-nofs ta' kwart tal-kwantità totali meħtieġa skont ir-riċetta ftit ftit u t-taħlita titħawwad bl-idejn jew b'mezzi mekkaniċi ekwivalenti. Iż-"Žemaitiškas kastinys" dejjem irid jitħawwad fl-istess direzzjoni. Meta t-taħlita tilħaq il-konsistenza ta' krema qarsa (mingħajr is-separazzjoni tax-xorrox tal-butir), jiżdied nofs ta' kwart ieħor tat-taħlita tal-krema qarsa/tal-ħalib qares u t-taħlita tkompli titħawwad. Dan jiġi ripetut sakemm tkun żdiedet it-taħlita kollha tal-krema qarsa/tal-ħalib qares (f'konformità mar-riċetta). Meta ż-"Žemaitiškas kastinys" jibda jagħqad, jiżdied il-melħ u jiżdiedu u jitħawdu b'mod uniformi l-ħxejjex aromatiċi mitħunin u l-ħwawar u l-ħaxix aromatiku mqatta'. Iż-"Žemaitiškas kastinys" irid jiġi imballat minnufih, qabel ma jissolidifika.

Iż-"Žemaitiškas kastinys" jiġi imballat f'vażetti tat-tafal jew f'kontenituri mhux riutilizzabbli ta' 250 g, 200 g u 100 g jew fi tnelli ta' 3–5 kg. Il-vażetti jingħalqu b'għatu tat-tafal, li fuqu titqiegħed kopertura, u jintrabtu magħluqin bi spaga. Il-kontenituri mhux riutilizzabbli jiġu ssiġillati b'għatu tal-fojl u t-tnelli jiġu ssiġillati b'għatu. Wara l-imballaġġ, iż-"Žemaitiškas kastinys" jitkessaħ għal temperatura ta' 6 °C. Meta jkun kiesaħ, il-prodott jiżviluppa struttura fissa u omoġenja.

5.3. *Deskrizzjoni tal-elementi ewlenin li jistabbilixxu l-karattru tradizzjonali tal-prodott (Artikolu 54(1), l-ewwel subparagrafu, il-punt (d), tar-Regolament (UE) 2024/1143 u l-Artikolu 24 tar-Regolament ta' Implimentazzjoni (UE) 2025/26)*

Minbarra l-metodu primittiv tal-produzzjoni tal-butir bl-użu ta' mgħarfa biex titħabbat il-krema qarsa f'dixx, metodu li kien mifrux mal-Litwanja kollha, reġjun Litwan partikolari, Žemaitija, żviluppa t-teknika distintiva tiegħu tal-ipproċessar tal-krema qarsa billi titħawwad il-krema qarsa msaħħna u tingħata attenzjoni biex ix-xorrox tal-butir ma jinfiridx. Din it-teknika nfirxet mal-Litwanja kollha. Il-prodott miksub, iż-"Žemaitiškas kastinys", għandu togħma u konsistenza speċifiċi (*Lietuvių kalbos atlasas*, vol. 1, *Leksika*, Vilnius, 1977). F'nofs is-seklu 19, il-prodott ġie deskritt f'pubblikazzjonijiet akkademiċi (*Litwa pod wzgledem starozytnych zabytkow, obyczajow i zwyczajow skreslona* (Ludwik Adam Jucewicz (Ludwik z Pokiewia), Vilnius, 1846) u *Pamiętniki Pana Kamertona* (Leon Potocki, Poznań, 1869)), li enfasizzaw il-metodu ta' produzzjoni (magħmul minn krema qarsa msaħħna) u t-togħma pjaċevoli ferm tiegħu.

Il-Mużew Nazzjonali tal-Litwanja għandu traskrizzjonijiet tar-rakkonti minn persuni li twieldu fi tmiem is-seklu 19 u fil-bidu tas-seklu 20 (il-kollezzjonijiet etnografiċi tal-Mużew Nazzjonali tal-Litwanja, ir-repożitorji tal-ħżin F 15-4, F 15-13, F 32-7 u F 32-48), li fihom hemm deskritti t-teknika tal-produzzjoni u r-riċetta kif ġej: L-ewwel jitqiegħdu tliet mgħaref ta' krema qarsa u nofs mgħarfa butir fi skutella tat-tafal imsaħħna. Dawn jitħalltu sew u jitħawdu b'mgħarfa tal-injam, dejjem fl-istess direzzjoni. Meta l-massa mħawda tibda tiksaħ u tissepara f'xorrox tal-butir, l-iskutella tissaħħan fl-ilma sħun u l-massa likwifikata titkessaħ fi skutella ta' ilma kiesaħ. Waqt it-tħawwid, tiżdied il-krema qarsa mal-massa fi kwantitajiet żgħar. Ftit mill-krema qarsa ta' spiss tiġi sostitwita mill-baqta, u b'dan il-mod il-*kastinys* isiru aktar ħfief. Meta jkun wasal il-ħin biex it-tħawwid jintemm, jiżdiedu l-melħ u ħxejjex aromatiċi u ħwawar oħrajn (karwija, bżar mitħun, tewm u basal imqattgħin, basal żgħir meta jkun żmienu u friegħi (sprigs) taxxibt jew tan-nagħniegħ).

F'*Lietuvių valgiai* (ikkompilat minn J. Pauliukonienė, Mokslas, Vilnius, 1983), ktieb prodott minn akkademiċi fl-1983 li jiddeskrivi tekniki tradizzjonali antiki għat-tħejjija tal-materja prima, li fihom il-krema qarsa tiġi sseparata mill-ħalib bl-idejn (bl-ixkumar b'mgħarfa), filwaqt li naturalment titħalla xi baqta fil-krema qarsa, ir-riċetta u l-metodu ta' produzzjoni għaż-"Žemaitiškas kastinys" huma kif ġej: "Žemaitiškas kastinys": nofs litru krema qarsa, mgħarfa butir, nofs kuċċarina karwija jew ħxejjex aromatiċi jew ħwawar oħrajn, melħ. Il-butir jitqiegħed fi skutella tat-tafal b'mgħarfa krema qarsa, l-iskutella titqiegħed fl-ilma sħun, u t-taħlita titħawwad b'mgħarfa tal-injam. Wara li tkun tħawdet ftit (qabel ma x-xorrox tal-butir jissepara), tiżdied mgħarfa krema qarsa oħra u jitkompla t-tħawwid sakemm tkun żdiedet il-krema qarsa kollha. Meta t-taħlita tibda tagħqad, jiżdied il-melħ, flimkien mal-karwija maħsula u mnxiffa, u dawn jitħalltu sew. Il-*kastinys* għandha togħma kemxejn mielħa, mhux qawwija żżejjed u ftit qarsa."