C/2025/6577

9.12.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een wijziging van een productdossier overeenkomstig artikel 59, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen van wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, alsmede gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 [1]

(C/2025/6577)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie een bezwaar indienen overeenkomstig artikel 61 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad.

AANVRAAG TOT WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER VAN EEN GEGARANDEERDE TRADITIONELE SPECIALITEIT

(Artikel 66 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Žemaitiškas kastinys”

EU-nr.: TSG-LT-0910-AM01 — 23.9.2024

1. **Naam van het product waarop de wijziging betrekking heeft**

Žemaitiškas kastinys

2. **Lidstaat of derde land waaruit de aanvraag afkomstig is**

Litouwen

3. **Rubrieken van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft (hebben)**

☐ Naam van het product

☒ Beschrijving van het product

☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product

☒ Overige

4. **Beschrijving van en redenen voor de wijziging(en)**

1. De tekst in punt 3.5, derde alinea, van het huidige productdossier is gewijzigd om de fysisch-chemische eigenschappen van “Žemaitiškas kastinys” aan te passen. De gewijzigde tekst luidt als volgt en staat in punt 4.1, tweede alinea, van het bijgewerkte productdossier:

“De fysisch-chemische eigenschappen “Žemaitiškas kastinys” zijn de volgende:

— vetgehalte, afhankelijk van het recept: 28-32 %;

— gehalte gewoon zout: 1,3-1,7 %.”

Dit wordt aangepast vanwege de organoleptische kenmerken van het product: het iets hogere vetgehalte geeft het eindproduct een iets zachtere consistentie en een betere smaak. Het hogere gehalte gewoon zout vormt een aanvulling op de licht zure, melkachtige smaak van het product. Het matige gehalte gewoon zout verhoudt zich harmonieus tot de licht vette nasmaak.

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

2. De tekst in punt 3.6, eerste alinea, van het huidige productdossier is gewijzigd om de hoeveelheden grondstoffen voor “Žemaitiškas kastinys” aan te passen. De gewijzigde tekst luidt als volgt en staat in punt 4.2, eerste alinea, van het bijgewerkte productdossier:

“Grondstoffen:

— zure room met een vetgehalte van 28-32 %: 80-86 kg/100 kg product;

— boter met een vetgehalte van ten minste 82 %: 6-7 kg/100 kg product;

— zure melk met een vetgehalte van ten minste 2,5-4 %: 5-5,7 kg/100 kg product;

— gewoon zout: 1,3-1,7 kg/100 kg product.”

De vermelde bandbreedte voor de ingrediënten moet worden uitgebreid vanwege specifieke technische kenmerken die afhankelijk zijn van de seizoensinvloeden: de chemische samenstelling van het vet (vetzuren) varieert, wat van invloed is op het technische proces, de productietijd en de organoleptische kenmerken van het eindproduct, zodat het soms nodig is de hoeveelheden van de ingrediënten enigszins aan te passen.

3. De tekst in punt 3.6, zesde (laatste) alinea, van het huidige productdossier is gewijzigd om de methode waarop “Žemaitiškas kastinys” wordt verpakt, aan te passen. De gewijzigde tekst luidt als volgt en staat in punt 4.2, zesde (laatste) alinea, van het bijgewerkte productdossier:

“Žemaitiškas kastinys” wordt verpakt in stenen potten of wegwerppotjes van 250 g, 200 g en 100 g, of in emmers van 3-5 kg. De potten worden afgedekt met een stenen deksel waarover een doekje wordt gespannen met een koord. De wegwerppotjes worden afgesloten met een folie en de emmers worden afgesloten met een deksel. Na het verpakken wordt de “Žemaitiškas kastinys” afgekoeld tot 6 °C. Na afkoeling heeft het product een vaste, homogene structuur.”

Industriële inkopers (cafés, restaurants, hotels enz.) moeten het product in grotere verpakkingen kunnen kopen.

4. Het model voor het productdossier voor de gegarandeerde traditionele specialiteit “Žemaitiškas kastinys” is bijgewerkt, wat betekent dat de opmaak van de informatie in het document is gewijzigd en sommige punten van het bestaande productdossier zijn geschrapt:

a) punt 1 van het huidige productdossier is geschrapt;

b) de informatie “Lidstaat of derde land: Litouwen”, zoals bepaald in punt 2 van het huidige productdossier, wordt vermeld vóór punt 1 van het bijgewerkte productdossier;

c) de titel “Productdossier” van punt 3 van het huidige productdossier is gewijzigd in “Gronden voor registratie”;

d) de tekst in punt 3.1 van het huidige productdossier is gewijzigd;

e) de tekst in punt 3.2 van het huidige productdossier is gewijzigd;

f) punt 3.3 van het huidige productdossier is geschrapt;

g) punt 3.5 van het huidige productdossier is geschrapt, maar de tekst in dat punt is verplaatst naar punt 4.1 van het bijgewerkte productdossier, met uitzondering van de tekst in de eerste alinea, die is verplaatst naar punt 3.1;

h) punt 3.6 van het huidige productdossier is geschrapt, maar de tekst in dat punt is verplaatst naar punt 4.2 van het bijgewerkte productdossier;

i) punt 3.7 van het huidige productdossier is geschrapt, maar de tekst in dat punt is verplaatst naar punt 4.1 van het bijgewerkte productdossier, hoewel de tweede alinea technische wijzigingen heeft ondergaan;

j) punt 3.8 van het huidige productdossier is geschrapt, maar de tekst in dat punt is verplaatst naar punt 4.3 van het bijgewerkte productdossier, met uitzondering van de tekst in de laatste alinea, die is verplaatst naar punt 3.1 en een technische wijziging heeft ondergaan;

k) punt 3.9 van het huidige productdossier is geschrapt, maar de tekst in dat punt is verplaatst naar punt 4.1 van het bijgewerkte productdossier, met uitzondering van de laatste alinea, en heeft technische wijzigingen ondergaan;

l) punt 4 van het huidige productdossier is geschrapt.

Het productdossier voor de gegarandeerde traditionele specialiteit is bijgewerkt overeenkomstig het model in het digitale systeem van de Commissie als bedoeld in artikel 58, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143.

5. De tekst in punt 3.4 van het huidige productdossier is gewijzigd.

Het producttype wordt gespecificeerd overeenkomstig bijlage XVIII bij Uitvoeringsverordening (EU) 2025/26 van de Commissie van 30 oktober 2024.

PRODUCTDOSSIER VAN EEN GEGARANDEERDE TRADITIONELE SPECIALITEIT

“Žemaitiškas kastinys”

EU-nr.: TSG-LT-0910-AM01 — 23.9.2024

1. **Naam**

Žemaitiškas kastinys

2. **Derde land dat of lidstaat die registratie aanvraagt**

Litouwen

3. **Productcategorie als bedoeld in bijlage XVIII bij Uitvoeringsverordening (EU) 2025/26**

Categorie 1.4: andere producten van dierlijke oorsprong (eieren, honing, diverse zuivelproducten met uitzondering van boter enz.).

4. **Gronden voor registratie**

4.1. Het product:

☒ is het resultaat van een productiewijze, verwerkingswijze of samenstelling die in overeenstemming is met de traditionele gebruiken voor dat product:

“Žemaitiškas kastinys” is een traditioneel product op basis van zure room die wordt opgewarmd, doorgeroerd en afgekoeld. Het recept en de productiemethode voor “Žemaitiškas kastinys” zijn tot op vandaag ongewijzigd gebleven. Dit blijkt uit het getuigschrift dat aan dit product in 2010 werd toegekend door het Litouws culinair erfgoedfonds. Hierin wordt bevestigd dat “Žemaitiškas kastinys” wordt geproduceerd volgens de traditionele technieken, op basis van traditionele grondstoffen en toegevoegde ingrediënten en met traditioneel materiaal.

☐ is vervaardigd uit de traditioneel gebruikte grondstoffen of ingrediënten.

4.2. De naam van het product:

☒ wordt traditioneel gebruikt om het product aan te duiden.

De naam “Žemaitiškas kastinys” brengt de specificiteit van het product niet tot uiting, maar is een gevestigde naam en goed gekend in zowel Žemaitija (een regio in het westen van Litouwen) als in de rest van Litouwen en wordt traditioneel gebruikt om naar dit product te verwijzen. Dit blijkt uit de verschillende bronnen die in punt 4.3 worden genoemd. De naam “Žemaitiškas kastinys” wordt genoemd in de volgende kookboeken uit de 20e eeuw: *Gaspadinystės knyga arba Pamokinimai kaip prigulinčiai yra sutaisomi valgiai* (Tilžė (Tilsit), 1927), *Ką valgome* (Dr. Tumėnienė *et al.*, Kaunas, 1935) en *Lietuvių valgiai* (samengesteld door J. Pauliukonienė, Vilnius, 1983);

☐ geeft het traditionele karakter van het product aan.

5. **Beschrijving**

5.1. *Beschrijving van het product waarop de in punt 1 bedoelde naam van toepassing is, met inbegrip van de belangrijkste fysische, chemische, microbiologische of organoleptische kenmerken (artikel 54, lid 1, eerste alinea, punt b), van Verordening (EU) 2024/1143 en artikel 24 van Uitvoeringsverordening (EU) 2025/26*

"Žemaitiškas kastinys" heeft een kenmerkende homogene, dikke, consistente textuur die eruitziet als opgesteven room, met hier en daar vloeistofdruppels, kan kruimelig zijn op een temperatuur van +6 °C en smelt gemakkelijk in de mond. Het product heeft een uniforme geelachtige kleur. "Žemaitiškas kastinys" kan, afhankelijk van de kruiden en specerijen die in het recept zijn gebruikt, de kleur van de toegevoegde ingrediënten aannemen en kan kleine stukjes kruiden of specerijen bevatten. Het heeft een zachte, lichtzure en lichtzoute melkzuursmaak met een zweem van kruiden en specerijen.

De fysisch-chemische eigenschappen van "Žemaitiškas kastinys" zijn als volgt:

— vetgehalte, afhankelijk van het recept: 28-32 %;

— gehalte gewoon zout: 1,3-1,7 %.

De volgende specifieke kenmerken onderscheiden "Žemaitiškas kastinys" van andere producten van dezelfde categorie:

— traditionele ingrediënten en productiemethode: in tegenstelling tot andere soorten *kastinys* is het recept van "Žemaitiškas kastinys" zo goed als ongewijzigd gebleven sinds de eerste vermelding van het product in de in punt 4.3 genoemde schriftelijke bronnen. Dezelfde ingrediënten worden dus nog steeds in gelijksoortige verhoudingen gebruikt. Intussen werd, om meer smaken te krijgen, voor andere soorten *kastinys*, die pas later werden geproduceerd, de zure room volledig vervangen door zure melk of vermengd met kefir, al dan niet met toevoeging van rodebieten- of wortelsap of eierdooiers, wat de *kastinys* een rode of gele kleur geeft. De productie van "Žemaitiškas kastinys" wordt gekenmerkt door het constant en traag doorroeren van de boter en het zure-roommengsel, waarbij telkens een achtste deel van het mengsel van zure room en zure melk wordt toegevoegd en de temperatuur (25-30 °C) nauwkeurig wordt geregeld om te vermijden dat de karnemelk wordt afgescheiden. De productie van andere soorten *kastinys* werd gemoderniseerd. Ze worden niet geroerd, maar geklopt en alle ingrediënten worden in drie of vier keer, of zelfs allemaal tegelijkertijd, toegevoegd. Bovendien kan bij de productie van deze soorten de temperatuur meer schommelen.

— Smaak: "Žemaitiškas kastinys" heeft een kenmerkende zachte, lichtzure en lichtzoute melkzuursmaak met een zweem van kruiden en specerijen. Andere soorten *kastinys* hebben eerder een kenmerkende scherpe melkzuursmaak (indien de zure room werd vervangen door zure melk) of een gistige melkzuursmaak (indien de zure room werd vervangen door kefir), met een zweem van de smaak die kenmerkend is voor het toegevoegde sap (rode biet of wortel) of de eierdooiers.

— Textuur: "Žemaitiškas kastinys" heeft een kenmerkende dikke, homogene, consistente textuur die eruitziet als opgesteven room, met hier en daar vloeistofdruppels, kan kruimelig zijn op een temperatuur van +6 °C en smelt gemakkelijk in de mond. Andere soorten *kastinys* worden gekenmerkt door een zachte, smeerbare textuur.

Rekening houdend met de specifieke eigenschappen van "Žemaitiškas kastinys" worden de volgende controles uitgevoerd:

1) kwaliteit van elke partij ontvangen grondstoffen:

   — het vetgehalte van de zure room en de zure melk moet voldoen aan de waarden in punt 4.2; dit wordt in een laboratorium getest,

   — het vetgehalte van de boter moet voldoen aan de waarde in punt 4.2; dit wordt in een laboratorium getest,

   — de organoleptische indicatoren van de kruiden, specerijen en aromatische planten (aroma, smaak en kleur) worden gecontroleerd op basis van documenten en zintuiglijke beoordeling;

2) overeenstemming met de in punt 4.2 vermelde productietechniek: er wordt visueel en door middel van metingen tijdens de productie van elke partij gecontroleerd of de volgorde van de processen en de bepaalde parameters (temperatuur en verhoudingen van de ingrediënten) worden nageleefd;

3) kwaliteit van elke partij van het eindproduct:

— de organoleptische kenmerken (textuur, kleur, smaak) overeenstemmen met die in dit punt; dit wordt gecontroleerd aan de hand van zintuiglijke analyse,

— het vetgehalte moet voldoen aan de waarde in dit punt; dit wordt in een laboratorium getest;

— het gehalte aan gewoon zout moet voldoen aan de waarde in dit punt; dit wordt gecontroleerd op basis van het recept en, in geval van twijfel, in een laboratorium.

5.2. *Beschrijving van de productiemethode die door de producenten moet worden gevolgd, waar passend met inbegrip van de aard en de kenmerken van de gebruikte grondstoffen of ingrediënten, indien relevant met inbegrip van de handelsnaam van de betrokken soort en de wetenschappelijke naam ervan, en de bereidingswijze van het product (artikel 54, lid 1, eerste alinea, punt c), van Verordening (EU) 2024/1143 en artikel 24 van Uitvoeringsverordening (EU) 2025/26)*

Grondstoffen:

— zure room met een vetgehalte van 28-32 %: 80-86 kg/100 kg product;

— boter met een vetgehalte van ten minste 82 %: 6-7 kg/100 kg product;

— zure melk met een vetgehalte van ten minste 2,5-4 %: 5-5,7 kg/100 kg product;

— gewoon zout: 1,3-1,7 kg/100 kg product.

Kruiden en specerijen (zwarte peper, piment, karwij, dille, munt of een mengsel hiervan: 0,1-0,15 kg/100 kg product) en aromatische planten (look of ui: 1-2 kg/100 kg product) mogen worden gebruikt.

Productiemethode:

"Žemaitiškas kastinys" wordt op traditionele wijze geproduceerd.

De vereiste ingrediënten worden afgewogen volgens het recept. De zure room en de zure melk worden in een afzonderlijke recipiënt gemengd en opgewarmd tot een temperatuur van 25 °C à 30 °C. De koude boter wordt zacht gemaakt door deze op te warmen tot een temperatuur van 25 °C à 30 °C. De aromatische planten worden gewassen en fijngesneden.

Volgens het recept wordt de opgewarmde, zacht geworden boter in een mengkom gedaan en wordt het mengsel van zure room en zure melk geleidelijk toegevoegd, namelijk per achtste deel van de totale hoeveelheid die volgens het recept is vereist. Het mengsel wordt manueel of mechanisch doorgeroerd. Voor "Žemaitiškas kastinys" moet steeds in dezelfde richting worden geroerd. Wanneer het mengsel de consistentie van zure room krijgt (zonder afscheiding van de karnemelk), wordt nog een achtste deel van het mengsel van zure room en zure melk toegevoegd, waarna verder wordt geroerd. Dit wordt herhaald totdat het mengsel van zure room en zure melk volledig is toegevoegd (volgens het recept). Wanneer "Žemaitiškas kastinys" begint op te stijven, worden het zout, de gemalen kruiden en specerijen en de fijngesneden aromatische planten toegevoegd en gelijkmatig eronder geroerd. "Žemaitiškas kastinys" moet onmiddellijk worden verpakt, voordat de massa stolt.

"Žemaitiškas kastinys" wordt verpakt in stenen potten of wegwerppotjes van 250 g, 200 g en 100 g, of in emmers van 3-5 kg. De potten worden afgedekt met een stenen deksel waarover een doekje wordt gespannen met een koord. De wegwerppotjes worden afgesloten met een folie en de emmers worden afgesloten met een deksel. Na het verpakken wordt de "Žemaitiškas kastinys" afgekoeld tot 6 °C. Na afkoeling heeft het product een vaste, homogene structuur.

5.3. *Beschrijving van de belangrijkste elementen die het traditionele karakter van het product bepalen (artikel 54, lid 1, eerste alinea, punt d, van Uitvoeringsverordening (EU) 2024/1143 en artikel 24 van Uitvoeringsverordening (EU) 2025/26)*

Naast de primitieve, in heel Litouwen toegepaste methode om boter te maken, namelijk het kloppen van zure room met een lepel in een bord, ontwikkelde een Litouwse regio, Žemaitija, een eigen techniek voor het verwerken van zure room: het doorroeren van opgewarmde zure room zonder dat de karnemelk wordt afgescheiden. Deze techniek verspreidde zich in heel Litouwen. Het product dat op die manier wordt verkregen, namelijk "Žemaitiškas kastinys", heeft een specifieke smaak en consistentie (*Lietuvių kalbos atlasas*, vol. 1, *Leksika*, Vilnius, 1977). In het midden van de 19e eeuw werd het product beschreven in academische publicaties (*Litwa pod wzgledem starozytnych zabytkow, obyczajow i zwyczajow skreslona* (Ludwik Adam Jucewicz (Ludwik z Pokiewia), Vilnius, 1846) en *Pamiętniki Pana Kamertona* (Leon Potocki, Poznań, 1869)), waarin de productiemethode werd beschreven (gemaakt op basis van opgewarmde zure room) en de zeer aangename smaak werd benadrukt.

In het Nationaal Museum van Litouwen zijn er transcripties te vinden van verhalen van mensen uit eind 19e-begin 20e eeuw (Nationaal Museum van Litouwen, etnografische collecties, bewaarplaatsen F 15-4, F 15-13, F 32-7 en F 32-48), waarin de productietechniek en het recept als volgt worden beschreven: eerst worden drie eetlepels zure room en een halve lepel boter in een verwarmde stenen kom gedaan. Deze worden goed gemengd en doorgeroerd met een houten lepel, steeds in dezelfde richting. Wanneer de geroerde massa begint af te koelen en de karnemelk begint af te scheiden, wordt de kom in warm water opgewarmd en wordt de vloeibaar geworden massa afgekoeld in een kom koud water. Tijdens het roeren wordt zure room in kleine hoeveelheden aan de massa toegevoegd. Vaak wordt een deel van de zure room vervangen door gestremde melk, waardoor de *kastinys* lichter wordt. Wanneer het tijd is om te stoppen met roeren, worden zout en andere kruiden en specerijen toegevoegd (karwij, gemalen peper, fijngesneden look en ui, verse lente-uitjes en takjes dille of muntblaadjes).

In *Lietuvių valgiai* (samengesteld door J. Pauliukonienė, Mokslas, Vilnius, 1983), een boek uit 1983 waarin academici de oude traditionele technieken beschrijven voor de bereiding van de grondstoffen, waarbij de zure room manueel van de melk wordt gescheiden (door het afromen met een lepel) en dus op natuurlijke wijze gestremde melk in de zure room overblijft, worden het recept en de productiemethode voor "Žemaitiškas kastinys" als volgt beschreven: "Žemaitiškas kastinys": ½ l zure room, 1 lepel boter, ½ koffielepel karwij of andere kruiden of specerijen, zout. De boter wordt in een stenen kom gedaan en een lepel zure room wordt toegevoegd. De kom wordt vervolgens in warm water geplaatst en het mengsel wordt met een houten lepel doorgeroerd. Na enige tijd roeren (maar voordat de karnemelk wordt afgescheiden) wordt nog een lepel zure room toegevoegd. Het roeren blijft doorgaan totdat alle zure room is toegevoegd. Wanneer de massa dik begint te worden, worden het zout en de gewassen en gedroogde karwij toegevoegd. Het geheel wordt goed gemengd. *Kastinys* heeft een enigszins zoute, zachte, lichtzure smaak."