C/2025/6577

9.12.2025

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu zgodnie z art. 59 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniającego rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylającego rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 [1]

(C/2025/6577)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą wnieść sprzeciw do Komisji zgodnie z art. 61 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

(Art. 66 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Žemaitiškas kastinys”

Nr UE: TSG-LT-0910-AM01 – 23.9.2024

1. **Nazwa produktu, którego dotyczy zmiana**

Žemaitiškas kastinys

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie, z którego pochodzi wniosek**

Litwa

3. **Punkty w specyfikacji produktu, których dotyczą zmiany**

☐ Nazwa produktu

☒ Opis produktu

☒ Metoda produkcji

☒ Inne

4. **Opis i przyczyny zmian**

1. Tekst w ppkt 3.5 akapit trzeci obecnej specyfikacji zmieniono w celu dostosowania właściwości fizykochemicznych „Žemaitiškas kastinys”. Zmieniony tekst ma następujące brzmienie i znajduje się w ppkt 4.1 akapit drugi zaktualizowanej specyfikacji:

„Właściwości fizykochemiczne »Žemaitiškas kastinys« są następujące:

— zawartość tłuszczu, w zależności od przepisu: 28–32 %,

— zawartość soli zwyczajnej: 1,3–1,7 %.”

Tekst zostaje dostosowany ze względu na właściwości organoleptyczne produktu: nieco wyższa zawartość tłuszczu nadaje produktowi końcowemu nieco łagodniejszą konsystencję i lepszy smak. Wyższa zawartość soli zwyczajnej uzupełnia lekko kwaśny smak kwasu mlekowego, jakim charakteryzuje się produkt. Umiarkowana zawartość soli zwyczajnej łączy się harmonijnie z łagodnym posmakiem tłuszczowym.

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

2. Tekst w ppkt 3.6 akapit pierwszy obecnej specyfikacji zmieniono w celu dostosowania ilości surowców zastosowanych w „Žemaitiškas kastinys". Zmieniony tekst ma następujące brzmienie i znajduje się w ppkt 4.2 akapit pierwszy zaktualizowanej specyfikacji:

„Surowce:

— śmietana o zawartości tłuszczu 28–32 %: 80–86 kg/100 kg produktu,

— masło o zawartości tłuszczu co najmniej 82 %: 6–7 kg/100 kg produktu,

— kwaśne mleko o zawartości tłuszczu 2,5–4 %: 5–5,7 kg/100 kg produktu,

— sól zwyczajna: 1,3–1,7 kg/100 kg produktu.".

Zakresy podane dla składników należy zwiększyć ze względu na specyfikę techniczną, która zależy od sezonowości: skład chemiczny tłuszczu (kwasów tłuszczowych) jest różny, co wpływa na proces techniczny, czas produkcji i właściwości organoleptyczne produktu końcowego, w związku z czym czasami konieczne jest nieznaczne dostosowanie ilości składników.

3. Tekst w ppkt 3.6 akapit szósty (ostatni) obecnej specyfikacji zmieniono w celu dostosowania metody pakowania „Žemaitiškas kastinys". Zmieniony tekst ma następujące brzmienie i znajduje się w ppkt 4.2 akapit szósty (ostatni) zaktualizowanej specyfikacji:

„Produkt »Žemaitiškas kastinys« pakowany jest w gliniane lub jednorazowe pojemniki w porcjach o masie 250 g, 200 g i 100 g lub w tuby w porcjach o masie 3–5 kg. Gliniane pojemniki zamykane są glinianą pokrywką, na której umieszcza się kryzę i ciasno obwiązuje sznurkiem. Pojemniki jednorazowe są szczelnie zamykane pokrywami foliowymi, a tuby pokrywką. Po zapakowaniu »Žemaitiškas kastinys« schładza się do temperatury 6 °C. Po schłodzeniu produkt osiąga gęstą, jednorodną konsystencję.".

Nabywcy przemysłowi (kawiarnie, restauracje, hotele itp.) potrzebują możliwości zakupu produktu w większych opakowaniach.

4. Wzór specyfikacji gwarantowanej tradycyjnej specjalności „Žemaitiškas kastinys" został zaktualizowany, co oznacza, że zmieniono układ informacji zawartych w dokumencie i usunięto niektóre punkty lub podpunkty obecnej specyfikacji:

a) usunięto pkt 1 obecnej specyfikacji;

b) informacja „Państwo członkowskie lub państwo trzecie: Litwa", jak przewidziano w pkt 2 obecnej specyfikacji, znajduje się przed pkt 1 zaktualizowanej specyfikacji;

c) w pkt 3 obecnej specyfikacji zmieniono tytuł „Specyfikacja produktu" na „Podstawy rejestracji";

d) zmieniono tekst w ppkt 3.1 obecnej specyfikacji;

e) zmieniono tekst w ppkt 3.2 obecnej specyfikacji;

f) usunięto ppkt 3.3 obecnej specyfikacji;

g) usunięto ppkt 3.5 obecnej specyfikacji, ale tekst zawarty w tym podpunkcie przeniesiono do ppkt 4.1 zaktualizowanej specyfikacji, z wyjątkiem tekstu w akapicie pierwszym, który przeniesiono do ppkt 3.1;

h) usunięto ppkt 3.6 obecnej specyfikacji, ale tekst zawarty w tym podpunkcie przeniesiono do ppkt 4.2 zaktualizowanej specyfikacji;

i) usunięto ppkt 3.7 obecnej specyfikacji, ale tekst zawarty w tym podpunkcie przeniesiono do ppkt 4.1 zaktualizowanej specyfikacji, przy czym w akapicie drugim wprowadzono zmiany techniczne;

j) usunięto ppkt 3.8 obecnej specyfikacji, ale tekst zawarty w tym podpunkcie przeniesiono do ppkt 4.3 zaktualizowanej specyfikacji, z wyjątkiem tekstu w akapicie ostatnim, który przeniesiono do ppkt 3.1 i poddano zmianom technicznym;

k) usunięto ppkt 3.9 obecnej specyfikacji, ale tekst zawarty w tym podpunkcie przeniesiono do ppkt 4.1 zaktualizowanej specyfikacji, z wyjątkiem ostatniego akapitu, i poddano zmianom technicznym;

l) usunięto pkt 4 obecnej specyfikacji.

Specyfikację gwarantowanej tradycyjnej specjalności zaktualizowano zgodnie ze wzorem zawartym w systemie cyfrowym Komisji, o którym mowa w art. 58 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

5. Zmieniono tekst w ppkt 3.4 obecnej specyfikacji.

Rodzaj produktu określa się zgodnie z załącznikiem XVIII do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2025/26 z dnia 30 października 2024 r.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„Žemaitiškas kastinys"

Nr UE: TSG-LT-0910-AM01 – 23.9.2024

1. **Nazwa lub nazwy**

Žemaitiškas kastinys

2. **Państwo trzecie lub państwo członkowskie składające wniosek o rejestrację**

Litwa

3. **Klasa produktu, o której mowa w załączniku XVIII do rozporządzenia wykonawczego (UE) 2025/26**

Klasa 1.4 Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne produkty mleczne z wyjątkiem masła itp.)

4. **Podstawy do rejestracji**

4.1. Produkt:

☒ otrzymano z zastosowaniem sposobu produkcji, przetwarzania lub składu odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu.

„Žemaitiškas kastinys" to tradycyjny produkt wytwarzany z kwaśnej śmietany, którą się podgrzewa, miesza i następnie chłodzi. Przepis i metoda produkcji „Žemaitiškas kastinys" nie zmieniły się do dziś, o czym świadczy certyfikat przyznany temu produktowi w 2010 r. przez Litewski Fundusz Dziedzictwa Kulinarnego, w którym potwierdza się, że „Žemaitiškas kastinys" jest wytwarzany zgodnie z tradycyjnymi technikami, przy użyciu tradycyjnych surowców, dodanych składników i sprzętu.

☐ jest wytwarzany surowców lub składników, które są tradycyjnie stosowane.

4.2. Nazwa produktu:

☒ jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do danego produktu.

Nazwa „Žemaitiškas kastinys" nie oddaje specyficznego charakteru produktu, lecz ma ugruntowaną pozycję i jest dobrze znana zarówno na Żmudzi (region w zachodniej Litwie), jak i na całej Litwie, ilekroć wspomina się o tym produkcie w kontekście tradycyjnym, o czym świadczą różne źródła, o których mowa w ppkt 4.3. Nazwa „Žemaitiškas kastinys" wspomniana jest w następujących książkach kucharskich z XX wieku: *Gaspadinystės knyga arba Pamokinimai kaip prigulinčiai yra sutaisomi valgiai* (Tilžė (Tylża), 1927), *Ką valgome* (Dr Tumėnienė i in., Kowno, 1935) oraz *Lietuvių valgiai* (opracowanie J. Pauliukonienė, Wilno, 1983).

☐ wskazuje na tradycyjny charakter danego produktu.

5. **Opis**

5.1. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego głównych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych (art. 54 ust. 1 akapit pierwszy lit. b) rozporządzenia (UE) 2024/1143 i art. 24 rozporządzenia wykonawczego (UE) 2025/26)*

„Žemaitiškas kastinys" ma charakterystyczną jednorodną, gęstą, jednolitą konsystencję gęstej śmietany z pojedynczymi kroplami cieczy, może być kruchy w temperaturze + 6 °C i łatwo rozpływa się w ustach. Ma jednolity żółtawy kolor. W zależności od ziół i przypraw zastosowanych w przepisie „Žemaitiškas kastinys" może mieć barwę dodanych składników i może zawierać drobinki ziół lub przypraw. Ma łagodny, lekko kwaśny smak kwasu mlekowego, jest lekko słonawy i ma wyczuwalną nutę ziół i przypraw.

Właściwości fizykochemiczne „Žemaitiškas kastinys" są następujące:

— zawartość tłuszczu, w zależności od przepisu: 28–32 %,

— zawartość soli zwyczajnej: 1,3–1,7 %.

Następujące cechy charakterystyczne odróżniają „Žemaitiškas kastinys" od innych produktów należących do tej samej kategorii:

— Tradycyjne składniki i metoda produkcji: w przeciwieństwie do innych rodzajów *kastinys* przepis na „Žemaitiškas kastinys" prawie nie uległ zmianie od czasu pierwszej wzmianki o nim w źródłach pisanych, o których mowa w ppkt 4.3, tj. te same składniki są używane w podobnych proporcjach. Tymczasem w celu uzyskania większej różnorodności smaków w innych rodzajach *kastinys*, które zaczęto produkować później, całkowicie zastępuje się śmietanę kwaśnym mlekiem lub miesza się kwaśną śmietanę z kefirem, ewentualnie dodaje się sok z marchwi lub buraka bądź żółtka jaj, co nadaje *kastinys* czerwony lub żółty kolor. Produkcja „Žemaitiškas kastinys" charakteryzuje się ciągłym, powolnym mieszaniem mieszaniny masła i śmietany, w trakcie którego dodaje się po jednej ósmej mieszaniny śmietany i kwaśnego mleka i bardzo ściśle reguluje się temperaturę (25–30 °C), aby nie oddzielała się maślanka. Produkcja innych rodzajów *kastinys* została zmodernizowana. Nie są one mieszane, lecz ubijane, wszystkie składniki dodaje się w trzech lub czterech partiach lub nawet wszystkie na raz, a mieszanina może być poddawana większym wahaniom temperatury.

— Smak: „Žemaitiškas kastinys" ma charakterystyczny łagodny, lekko kwaśny smak kwasu mlekowego, jest lekko słonawy i ma wyczuwalną nutę dodanych ziół i przypraw. Inne rodzaje *kastinys* cechują się dość ostrym smakiem kwasu mlekowego (w przypadku gdy śmietanę zastąpiono kwaśnym mlekiem) lub smakiem drożdży i kwasu mlekowego (jeżeli śmietanę zastąpiono kefirem), lekkim charakterystycznym posmakiem dodanego soku (z buraka lub marchwi) lub żółtka jaj.

— Konsystencja: „Žemaitiškas kastinys" ma charakterystyczną jednorodną, gęstą konsystencję, może być kruchy w temperaturze +6 °C i łatwo rozpływa się w ustach. Inne rodzaje *kastinys* są miękkie i łatwe do rozsmarowania.

Biorąc pod uwagę specyficzne cechy „Žemaitiškas kastinys", przeprowadza się następujące kontrole:

1) jakości każdej partii otrzymanych surowców:

   — zawartość tłuszczu w śmietanie i kwaśnym mleku musi być zgodna z zawartością tłuszczu w śmietanie i kwaśnym mleku określoną w ppkt 4.2; jest to badane w laboratorium;

   — zawartość tłuszczu w maśle musi być zgodna z zawartością tłuszczu w maśle określoną w ppkt 4.2; jest to badane w laboratorium;

   — wskaźniki organoleptyczne ziół, przypraw i aromatycznych warzyw (zapach, smak i kolor) sprawdzane są na podstawie dokumentacji i oceny sensorycznej;

2) zgodności z techniką produkcji określoną w ppkt 4.2: przestrzeganie kolejności procesów i określonych parametrów (temperatury i proporcji składników) jest sprawdzane wizualnie oraz poprzez dokonywanie pomiarów podczas produkcji każdej partii;

3) jakości każdej partii produktu końcowego:

— cechy organoleptyczne (konsystencja, kolor, smak) muszą odpowiadać cechom organoleptycznym określonym w niniejszym podpunkcie; jest to sprawdzane poprzez analizę sensoryczną;

— zawartość tłuszczu musi być zgodna z zawartością tłuszczu określoną w niniejszym podpunkcie; jest to badane w laboratorium;

— zawartość soli zwyczajnej musi być zgodna z zawartością soli zwyczajnej określoną w niniejszym podpunkcie; jest to badane na podstawie przepisu oraz – w przypadku wątpliwości – w laboratorium.

5.2. *Opis metody produkcji, której przestrzegać muszą producenci, w tym – w stosownych przypadkach – charakteru i cech wykorzystywanych surowców lub składników, w tym – w stosownych przypadkach – oznaczenie handlowe gatunków i ich nazwę systematyczna, oraz metody przygotowywania produktu (art. 54 ust. 1 akapit pierwszy lit. c) rozporządzenia (UE) 2024/1143 i art. 24 rozporządzenia wykonawczego (UE) 2025/26)*

Surowce:

— śmietana o zawartości tłuszczu 28–32 %: 80–86 kg/100 kg produktu,

— masło o zawartości tłuszczu co najmniej 82 %: 6–7 kg/100 kg produktu,

— kwaśne mleko o zawartości tłuszczu 2,5–4 %: 5–5,7 kg/100 kg produktu,

— sól zwyczajna: 1,3–1,7 kg/100 kg produktu.

Można użyć ziół i przypraw (pieprzu czarnego, ziela angielskiego, kminu, kopru, mięty lub ich mieszanki: 0,1–0,15 kg/100 kg produktu) oraz aromatycznych warzyw (czosnku lub cebuli: 1–2 kg/100 kg produktu).

Metoda produkcji:

„Žemaitiškas kastinys" jest produkowany przy użyciu metod tradycyjnych.

Potrzebne składniki odważa się według przepisu. Śmietanę i kwaśne mleko miesza się razem w osobnym pojemniku i podgrzewa do temperatury 25–30 °C. Zimne masło zmiękcza się przez ogrzanie do temperatury 25–30 °C. Aromatyczne warzywa czyści się i kroi.

Zgodnie z przepisem ogrzane, miękkie masło umieszcza się w misie i stopniowo dodaje się do niego mieszaninę śmietany i kwaśnego mleka, wlewając za każdym razem jedną ósmą całkowitej ilości wymaganej według przepisu i mieszając ręcznie lub przy użyciu równoważnych środków mechanicznych. „Žemaitiškas kastinys" trzeba zawsze mieszać w tym samym kierunku. Gdy mieszanina osiągnie konsystencję śmietany (lecz nie dojdzie do oddzielenia się maślanki), dodaje się kolejną jedną ósmą mieszaniny śmietany i kwaśnego mleka i kontynuuje mieszanie. Czynność tę powtarza się, aż do dodania całej mieszaniny śmietany i kwaśnego mleka (zgodnie z przepisem). Gdy „Žemaitiškas kastinys" zaczyna twardnieć, soli się go i dodaje zmielone zioła i przyprawy oraz posiekane aromatyczne warzywa i równomiernie miesza się całość. „Žemaitiškas kastinys" trzeba pakować natychmiast, zanim stwardnieje.

Produkt „Žemaitiškas kastinys" pakowany jest w gliniane lub jednorazowe pojemniki jednorazowego w porcjach o masie 250 g, 200 g i 100 g lub w tuby w porcjach o masie 3–5 kg. Gliniane pojemniki zamykane są glinianą pokrywką, na której umieszcza się kryzę i ciasno obwiązuje sznurkiem. Pojemniki jednorazowe są szczelnie zamykane pokrywami foliowymi, a tuby pokrywką. Po zapakowaniu „Žemaitiškas kastinys" schładza się do temperatury 6 °C. Po schłodzeniu produkt osiąga gęstą, jednorodną konsystencję.

5.3. *Opis głównych elementów stanowiących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 54 ust. 1 akapit pierwszy lit. d) rozporządzenia (UE) 2024/1143 i art. 24 rozporządzenia wykonawczego (UE) 2025/26)*

Oprócz prymitywnej metody wytwarzania masła poprzez ubijanie śmietany w naczyniu łyżką, która to metoda była powszechnie stosowana na całej Litwie, w jednym litewskim regionie, tj. na Żmudzi, rozwinęła się charakterystyczna technika przetwarzania śmietany poprzez mieszanie podgrzanej śmietany, uważając przy tym, żeby nie oddzieliła się maślanka. Technika ta rozprzestrzeniła się na całą Litwę. Otrzymywany produkt, „Žemaitiškas kastinys", ma specyficzny smak i konsystencję (*Lietuvių kalbos atlasas*, t. 1, *Leksika*, Wilno, 1977). W połowie XIX wieku produkt ten został opisany w publikacjach naukowych (*Litwa pod względem starożytnych zabytków, obyczajów i zwyczajów skreślona* (Ludwik Adam Jucewicz (Ludwik z Pokiewia), Wilno, 1846) oraz *Pamiętniki Pana Kamertona* (Leon Potocki, Poznań, 1869)), gdzie podkreślono metodę jego produkcji (fakt wytwarzania z podgrzanej kwaśnej śmietany) i bardzo przyjemny smak.

Litewskie Muzeum Narodowe posiada transkrypcje relacji osób urodzonych pod koniec XIX wieku i na początku XX wieku (zbiory etnograficzne Litewskiego Muzeum Narodowego, repozytoria F 15-4, F 15-13, F 32-7 i F 32-48), w których technika produkcji i przepis opisane są w następujący sposób: najpierw umieszcza się trzy łyżki śmietany i pół łyżki masła w podgrzewanej glinianej misce. Miesza się je dokładnie drewnianą łyżką, zawsze w tym samym kierunku. Gdy mieszana masa zaczyna ochładzać się i dochodzi do oddzielenia maślanki, miskę ogrzewa się w gorącej wodzie, a płynną masę chłodzi się w misce z zimną wodą. W trakcie mieszania do masy dodaje się małymi porcjami śmietanę. Część śmietany często zastępuje się zsiadłym mlekiem, dzięki czemu *kastinys* jest lżejszy. Kiedy pora zakończyć mieszanie, dodaje się sól oraz inne przyprawy i zioła (kminek, zmielony pieprz, posiekany czosnek i cebulę, w sezonie posiekany szczypior dymki oraz listki kopru lub mięty).

W *Lietuvių valgiai* (opracowanie J. Pauliukonienė, Mokslas, Wilno, 1983), książce opracowanej przez naukowców w 1983 r., w której opisano stare tradycyjne techniki przygotowywania surowców, polegające na ręcznym oddzieleniu śmietany od mleka (poprzez zebranie jej z powierzchni mleka łyżką), dzięki czemu w śmietanie naturalnie pozostaje trochę zsiadłego mleka, przepis i metodę produkcji „Žemaitiškas kastinys" przedstawiono w następujący sposób: „»Žemaitiškas kastinys«: ½ l śmietany, 1 łyżka masła, ½ łyżeczki kminku lub innych ziół lub przypraw, sól. Masło umieszcza się w glinianej misce z łyżką śmietany, miskę wkłada się do gorącej wody i miesza mieszaninę drewnianą łyżką. Po mieszaniu przez pewien czas (przed oddzieleniem się maślanki) dodaje się kolejną łyżkę śmietany i dalej miesza, dopóki cała śmietana nie zostanie dodana. Kiedy mieszanina zaczyna gęstnieć, dodaje się sól wraz z umytym i wysuszonym kminkiem, po czym dokładnie miesza. *Kastinys* ma nieco słony, łagodny, lekko kwaśny smak".