C/2025/6577

9.12.2025

Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări a caietului de sarcini al unui produs în temeiul articolului 59 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 [1]

(C/2025/6577)

În termen de trei luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot depune o opoziție la Comisie, în conformitate cu articolul 61 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului.

CERERE DE MODIFICARE A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI SPECIALITĂȚI TRADIȚIONALE GARANTATE

[Articolul 66 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Žemaitiškas kastinys”

Nr. UE: TSG-LT-0910-AM01 – 23.9.2024

1. **Denumirea produsului la care se referă modificarea**

Žemaitiškas kastinys

2. **Statul membru sau țara terță din care este originară cererea**

Lituania

3. **Punctele din caietul de sarcini al produsului vizate de modificare (modificări)**

☐ Denumirea produsului

☒ Descrierea produsului

☒ Metoda de obținere

☒ Altele

4. **Descrierea și motivele modificării (modificărilor)**

1. Textul de la subpunctul 3.5 al treilea paragraf din caietul de sarcini în vigoare se modifică pentru a adapta caracteristicile fizico-chimice ale „Žemaitiškas kastinys”. Textul modificat este formulat după cum urmează și figurează la subpunctul 4.1 al doilea paragraf din caietul de sarcini actualizat:

„«Žemaitiškas kastinys» prezintă următoarele caracteristici fizico-chimice:

— conținut de grăsime, în funcție de rețetă: 28-32 %;

— conținut de sare alimentară: 1,3-1,7 %.”

Adaptarea se realizează având în vedere caracteristicile organoleptice ale produsului: conținutul de grăsime puțin mai mare conferă produsului final o consistență puțin mai moale și un gust mai bun. Conținutul mai mare de sare alimentară completează gustul ușor acid și lactic al produsului. Conținutul moderat de sare alimentară se îmbină armonios cu gustul rezidual ușor gras.

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

2. Textul de la subpunctul 3.6 primul paragraf din caietul de sarcini în vigoare se modifică pentru a adapta cantitățile materiilor prime pentru „Žemaitiškas kastinys”. Textul modificat este formulat după cum urmează și figurează la subpunctul 4.2 primul paragraf din caietul de sarcini actualizat:

„Materii prime:

— smântână cu un conținut de grăsime de 28-32 %: 80-86 kg/100 kg de produs;

— unt cu un conținut de grăsime de cel puțin 82 %: 6-7 kg/100 kg de produs;

— lapte acru cu un conținut de grăsime de 2,5-4 %: 5-5,7 kg/100 kg de produs;

— sare alimentară: 1,3-1,7 kg/100 kg de produs.”

Intervalele indicate pentru ingrediente trebuie mărite din cauza particularităților tehnice care depind de caracterul sezonier: compoziția chimică a grăsimii (acizi grași) variază, ceea ce afectează procesul tehnic, timpul de producție și caracteristicile organoleptice ale produsului final, astfel încât uneori este necesar să se adapteze puțin cantitățile ingredientelor.

3. Textul de la subpunctul 3.6 al șaselea (ultimul) paragraf din caietul de sarcini în vigoare se modifică pentru a adapta metoda de ambalare a „Žemaitiškas kastinys”. Textul modificat este formulat după cum urmează și figurează la subpunctul 4.2 al șaselea (ultimul) paragraf din caietul de sarcini actualizat:

„«Žemaitiškas kastinys» se ambalează în terine de lut sau în recipiente de unică folosință de 250 g, 200 g și 100 g ori în caserole de 3-5 kg. Terinele se acoperă cu un capac de lut, peste care se pune o învelitoare care se leagă cu un șnur. Recipientele de unică folosință se acoperă cu folie de aluminiu, iar caserolele se acoperă cu un capac de plastic. După ambalare, «Žemaitiškas kastinys» se răcește la o temperatură de 6 °C. Odată răcit, produsul dobândește o structură rigidă, omogenă.”

Cumpărătorii industriali (cafenele, restaurante, hoteluri etc.) au nevoie de opțiunea de a achiziționa produsul în ambalaje de dimensiuni mai mari.

4. Modelul de caiet de sarcini pentru specialitatea tradițională garantată „Žemaitiškas kastinys” se actualizează, ceea ce presupune modificarea formatului informațiilor din document și eliminarea unora dintre punctele sau subpunctele din caietul de sarcini existent:

(a) se elimină punctul 1 din caietul de sarcini în vigoare;

(b) informația „Statul membru sau țara terță: Lituania”, astfel cum este prevăzută la punctul 2 din caietul de sarcini în vigoare, apare înaintea punctului 1 din caietul de sarcini actualizat;

(c) titlul „Caietul de sarcini al produsului” de la punctul 3 din caietul de sarcini în vigoare se înlocuiește cu „Motivele înregistrării”;

(d) se modifică textul de la subpunctul 3.1 din caietul de sarcini în vigoare;

(e) se modifică textul de la subpunctul 3.2 din caietul de sarcini în vigoare;

(f) se elimină subpunctul 3.3 din caietul de sarcini în vigoare;

(g) se elimină subpunctul 3.5 din caietul de sarcini în vigoare, dar textul de la subpunctul respectiv se mută la subpunctul 4.1 din caietul de sarcini actualizat, cu excepția textului de la primul paragraf, care se mută la subpunctul 3.1;

(h) se elimină subpunctul 3.6 din caietul de sarcini în vigoare, dar textul de la subpunctul respectiv se mută la subpunctul 4.2 din caietul de sarcini actualizat;

(i) se elimină subpunctul 3.7 din caietul de sarcini în vigoare, dar textul de la subpunctul respectiv se mută la subpunctul 4.1 din caietul de sarcini actualizat, deși se aduc modificări tehnice celui de al doilea paragraf;

(j) se elimină subpunctul 3.8 din caietul de sarcini în vigoare, dar textul de la subpunctul respectiv se mută la subpunctul 4.3 din caietul de sarcini actualizat, cu excepția textului de la ultimul paragraf, care se mută la subpunctul 3.1 și se supune unor modificări tehnice;

(k) se elimină subpunctul 3.9 din caietul de sarcini în vigoare, dar textul de la subpunctul respectiv se mută la subpunctul 4.1 din caietul de sarcini actualizat, cu excepția ultimului paragraf, și se supune unor modificări tehnice;

(l) se elimină punctul 4 din caietul de sarcini în vigoare.

Caietul de sarcini al specialității tradiționale garantate se actualizează în conformitate cu modelul furnizat în sistemul digital al Comisiei menționat la articolul 58 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

5. Se modifică textul de la subpunctul 3.4 din caietul de sarcini în vigoare.

Tipul de produs se va specifica în conformitate cu anexa XVIII la Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2025/26 al Comisiei din 30 octombrie 2024.

CAIETUL DE SARCINI AL UNEI SPECIALITĂȚI TRADIȚIONALE GARANTATE

„Žemaitiškas kastinys”

Nr. UE: TSG-LT-0910-AM01 – 23.9.2024

1. **Denumirea (denumirile)**

Žemaitiškas kastinys

2. **Țara terță sau statul membru care solicită înregistrarea**

Lituania

3. **Clasa produsului, menționată în anexa XVIII la Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2025/26**

Clasa 1.4. Alte produse de origine animală (ouă, miere, produse lactate cu excepția untului etc.)

4. **Motive pentru înregistrare**

4.1. Produsul:

☒ rezultă în urma unui mod de producție sau de prelucrare sau are o compoziție care corespunde unei practici tradiționale pentru produsul respectiv.

„Žemaitiškas kastinys” este un produs tradițional făcut din smântână încălzită, amestecată și apoi răcită. Rețeta și metoda de producție a „Žemaitiškas kastinys” au rămas aceleași până în prezent, după cum atestă certificatul acordat produsului în 2010 de Fondul Lituanian al Patrimoniului Culinar, care confirmă că „Žemaitiškas kastinys” este produs în conformitate cu tehnicile tradiționale, folosind materii prime, ingrediente și echipamente tradiționale.

☐ este produs din materii prime sau ingrediente care sunt cele utilizate în mod tradițional.

4.2. Denumirea produsului:

☒ a fost utilizată în mod tradițional cu referire la produs.

Denumirea „Žemaitiškas kastinys” nu exprimă caracterul specific al produsului, dar aceasta este consacrată și bine cunoscută atât în Žemaitija (o regiune din vestul Lituaniei), cât și în restul Lituaniei ca desemnând în mod tradițional acest produs, după cum reiese din diversele surse menționate la subpunctul 4.3. Denumirea „Žemaitiškas kastinys” este menționată în următoarele cărți de bucate din secolul al XX-lea: *Gaspadinystės knyga arba Pamokinimai kaip prigulinčiai yra sutaisomi valgiai* [Tilžė (Tilsit), 1927], *Ką valgome* (Dr Tumėnienė et al., Kaunas, 1935) și *Lietuvių valgiai* (compilată de J. Pauliukonienė, Vilnius, 1983).

☐ constituie o identificare a caracterului tradițional al produsului.

5. **Descriere**

5.1. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, inclusiv principalele sale caracteristici fizice, chimice, microbiologice sau organoleptice [articolul 54 alineatul (1) primul paragraf litera (b) din Regulamentul (UE) 2024/1143 și articolul 24 din Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2025/26]*

„Žemaitiškas kastinys” se caracterizează printr-o textură omogenă, densă și consistentă, rigidă, cu picături izolate de lichid; poate fi sfărâmicioasă la o temperatură de + 6 °C și se topește rapid în gură. Are o culoare gălbuie uniformă. În funcție de plantele aromatice și de condimentele utilizate în rețetă, „Žemaitiškas kastinys” poate dobândi nuanțe specifice ingredientelor adăugate și poate conține bucățele de ierburi aromatice și de condimente. Are un gust slab de acid lactic, ușor acidulat, puțin sărat, cu aromă de ierburi aromatice și de condimente.

„Žemaitiškas kastinys” prezintă următoarele caracteristici fizico-chimice:

— conținut de grăsime, în funcție de rețetă: 28-32 %;

— conținut de sare alimentară: 1,3-1,7 %.

„Žemaitiškas kastinys” se distinge de alte produse din aceeași categorie prin următoarele caracteristici specifice:

— Ingredientele și metoda de producție tradiționale: spre deosebire de alte tipuri de *kastinys*, rețeta pentru „Žemaitiškas kastinys” nu s-a modificat aproape deloc de când a fost menționată pentru prima dată în sursele scrise la care se face referire la subpunctul 4.3, și anume se folosesc aceleași ingrediente, în proporții similare. Între timp, pentru a se obține o varietate mai mare de gusturi, în cazul altor tipuri de *kastinys* care au început să fie produse mai târziu, smântâna a fost complet înlocuită cu lapte acru sau a fost amestecată cu chefir, adăugându-se eventual suc de sfeclă roșie sau de morcovi sau albuș de ou, ceea ce conferă produselor o culoare roșie sau galbenă. Producția de „Žemaitiškas kastinys” se caracterizează prin amestecarea lentă, constantă, a untului și a amestecului de smântână, pe durata căreia se adaugă periodic câte o optime din amestecul de smântână și lapte acru, în timp ce temperatura este reglată cu foarte mare atenție (25-30 °C) pentru ca să nu se separe laptele bătut. Producția altor tipuri de *kastinys* a fost modernizată. Acestea nu se mai amestecă, ci se bat, ingredientele fiind adăugate în trei sau patru etape, sau chiar toate deodată și pot fi supuse unor fluctuații mai mari de temperatură.

— Gustul: „Žemaitiškas kastinys” are un gust slab de acid lactic, ușor acidulat, puțin sărat, în care se simte aroma ierburilor aromatice și a condimentelor adăugate. Alte tipuri de *kastinys* se caracterizează printr-un gust foarte pronunțat de acid lactic (în cazul în care smântâna este înlocuită cu lapte acru) sau un gust de acid lactic cu aromă de drojdie (în cazul în care smântâna este înlocuită cu chefir), în care se simte aroma caracteristică a sucului (sfeclă roșie sau morcovi) sau a albușului de ou adăugat.

— Textura: „Žemaitiškas kastinys” se caracterizează printr-o textură densă, omogenă și consistentă, rigidă, cu picături izolate de lichid; poate fi sfărâmicioasă la o temperatură de + 6 °C și se topește rapid în gură. Alte tipuri de *kastinys* se caracterizează printr-o textură moale, tartinabilă.

Ținând seama de caracteristicile specifice ale „Žemaitiškas kastinys”, se efectuează următoarele verificări:

(1) calitatea fiecărui lot de materii prime primit:

— conținutul de grăsime al smântânii și al laptelui acru trebuie să fie în conformitate cu subpunctul 4.2; se testează în laborator;

— conținutul de grăsime al untului trebuie să fie în conformitate cu subpunctul 4.2; se testează în laborator;

— indicatorii organoleptici ai ierburilor aromatice, ai condimentelor și ai legumelor aromate (aromă, gust, culoare) se verifică pe baza documentelor și prin evaluare senzorială;

(2) conformitatea cu tehnica de producție specificată la subpunctul 4.2: respectarea succesiunii de procese și a parametrilor stipulați (temperatura și proporțiile ingredientelor) se verifică vizual și prin efectuarea de măsurători în timpul producerii fiecărui lot;

(3) calitatea fiecărui lot de produse finale:

— caracteristicile organoleptice (textură, culoare, gust) trebuie să corespundă celor stabilite la acest subpunct; se verifică prin analiză senzorială;

— conținutul de grăsime trebuie să fie în conformitate cu acest subpunct; se testează în laborator;

— conținutul de sare trebuie să fie în conformitate cu acest subpunct; se verifică pe baza rețetei și, dacă apar îndoieli, în laborator.

5.2. *Descrierea metodei de producție care trebuie urmată de producători, inclusiv, dacă este cazul, a naturii și a caracteristicilor materiilor prime sau ingredientelor folosite, cuprinzând, dacă este relevant, denumirea comercială a speciei implicate și denumirea sa științifică, precum și metoda prin care este preparat produsul [articolul 54 alineatul (1) primul paragraf litera (c) din Regulamentul (UE) 2024/1143 și articolul 24 din Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2025/26]*

Materii prime:

— smântână cu un conținut de grăsime de 28-32 %: 80-86 kg/100 kg de produs;

— unt cu un conținut de grăsime de cel puțin 82 %: 6-7 kg/100 kg de produs;

— lapte acru cu un conținut de grăsime de 2,5-4 %: 5-5,7 kg/100 kg de produs;

— sare alimentară: 1,3-1,7 kg/100 kg de produs.

Pot fi utilizate ierburi aromatice și condimente (piper negru, piper de Jamaica, chimen, mărar, mentă sau un amestec al acestora: 0,1-0,15 kg/100 kg de produs) și legume aromate (usturoi sau ceapă: 1-2 kg/100 kg de produs).

Metoda de producție:

„Žemaitiškas kastinys” este produs printr-o metodă tradițională.

Ingredientele necesare se cântăresc în conformitate cu rețeta. Într-un recipient separat, se amestecă smântâna și laptele acru, care se încălzesc apoi la o temperatură între 25 °C și 30 °C. Untul rece se înmoaie prin încălzire la o temperatură între 25 °C și 30 °C. Legumele aromate se curăță și se taie în bucăți.

În conformitate cu rețeta, untul încălzit și înmuiat se pune în vasul destinat preparării produsului; se adaugă treptat amestecul de smântână și lapte acru, turnând de fiecare dată câte o optime din cantitatea totală prevăzută în rețetă, și se amestecă manual sau prin mijloace mecanice echivalente. „Žemaitiškas kastinys” trebuie amestecat întotdeauna în aceeași direcție. Când amestecul dobândește consistența smântânii (fără separarea laptelui bătut), se adaugă o altă optime din amestecul de smântână și lapte acru și se amestecă în continuare. Această operațiune se repetă până la încorporarea întregului amestec de smântână și lapte acru (în conformitate cu rețeta). Atunci când „Žemaitiškas kastinys” începe să se întărească, se sărează, se adaugă ierburile aromatice și condimentele tocate și legumele aromate tăiate în bucăți și se amestecă pentru a le distribui în mod uniform. „Žemaitiškas kastinys” trebuie ambalat imediat, înainte de solidificare.

„Žemaitiškas kastinys” se ambalează în terine de lut sau în recipiente de unică folosință de 250 g, 200 g și 100 g ori în caserole de 3-5 kg. Terinele se acoperă cu un capac de lut, peste care se pune o învelitoare care se leagă cu un șnur. Recipientele de unică folosință se acoperă cu folie de aluminiu, iar caserolele se acoperă cu un capac de plastic. După ambalare, „Žemaitiškas kastinys” se răcește la o temperatură de 6 °C. Odată răcit, produsul dobândește o structură rigidă, omogenă.

5.3. *Descrierea elementelor esențiale care stabilesc caracterul tradițional al produsului [articolul 54 alineatul (1) primul paragraf litera (d) din Regulamentul (UE) 2024/1143 și articolul 24 din Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2025/26]*

Pe lângă metoda primitivă de producere a untului prin utilizarea unei linguri pentru a bate smântâna într-un vas, metodă larg răspândită în întreaga Lituanie, una dintre regiunile acestei țări, Žemaitija, și-a elaborat propria tehnică specifică de procesare a smântânii prin amestecarea smântânii încălzite și având grijă ca laptele bătut să nu se separe. Această tehnică s-a răspândit în toată Lituania. Produsul obținut, „Žemaitiškas kastinys” are un gust și o consistență specifice (*Lietuvių kalbos atlasas*, vol. 1, *Leksika*, Vilnius, 1977). Produsul a fost descris în publicații academice de la mijlocul secolului al XIX-lea [*Litwa pod wzgledem starozytnych zabytkow, obyczajow i zwyczajow skreslona* (Ludwik Adam Jucewicz (Ludwik z Pokiewia), Vilnius, 1846) și *Pamiętniki Pana Kamertona* (Leon Potocki, Poznań, 1869)] care pun accentul pe metoda de producție (produs din smântână încălzită) și pe gustul său foarte plăcut.

La Muzeul Național al Lituaniei există transcrieri ale relatărilor unor persoane născute la sfârșitul secolului al XIX-lea și la începutul secolului al XX-lea (colecțiile etnografice ale Muzeului Național al Lituaniei, fondurile F 15-4, F 15-13, F 32-7 și F 32-48), în care tehnica de producție și rețeta sunt descrise astfel: Mai întâi, se pun într-un vas de lut încălzit trei linguri de smântână și o jumătate de lingură de unt. Acestea se amestecă bine cu o lingură de lemn, învârtind întotdeauna în aceeași direcție. Când amestecul începe să se răcească și să se separe în lapte bătut, vasul se încălzește în apă caldă, iar amestecul lichefiat se răcește într-un vas cu apă rece. În timpul amestecării, se adaugă smântâna, în cantități mici. O parte din smântână este înlocuită adesea cu lapte acru, ceea ce face *kastinys* mai ușor. După ce se termină de amestecat, se adaugă sare, ierburi aromatice și condimente (chimen, piper măcinat, usturoi și ceapă tăiate, frunze de ceapă verde în sezon și fire de mărar sau de mentă).

În lucrarea *Lietuvių valgiai* (compilată de J. Pauliukonienė, Mokslas, Vilnius, 1983), produsă de academicieni în 1983, care descrie vechile tehnici tradiționale de preparare a materiilor prime prin care smântâna este separată manual de lapte (cu ajutorul unei linguri), lăsând în mod normal niște lapte acru în smântână, rețeta și metoda de producție a „Žemaitiškas kastinys” sunt descrise astfel: „«Žemaitiškas kastinys»: ½ l de smântână, 1 lingură de unt, ½ linguriță de chimen sau alte ierburi aromatice ori condimente, sare. Untul se așează într-un vas de lut și se adaugă o lingură de smântână; vasul se așază în apă fierbinte; se amestecă cu o lingură de lemn. După ce se amestecă puțin (înainte de separarea laptelui bătut) se adaugă încă o lingură de smântână și se amestecă în continuare până la încorporarea întregii cantități de smântână. Când amestecul începe să se îngroașe, se adaugă sare, împreună cu chimenul spălat și uscat, amestecând bine. *Kastinys* are un gust puțin sărat, atenuat, ușor acidulat.”