C/2025/6577

9.12.2025

# Uverejnenie žiadosti o schválenie zmeny špecifikácie výrobku v súlade s článkom 59 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 ([1])

(C/2025/6577)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 61 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 podať námietku Komisii.

ŽIADOSŤ O ZMENU ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU AKO ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY

[článok 66 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

**„Žemaitiškas kastinys“**

**EÚ č.: TSG-LT-0910-AM01 – 23.9.2024**

1. **Názov (názvy) výrobku, ktorého (–ých) sa zmena týka**

Žemaitiškas kastinys

2. **Členský štát alebo tretia krajina, z ktorej žiadosť pochádza**

Litva

3. **Položky v špecifikácii výrobku, ktorých sa zmena (zmeny) týka (týkajú)**

☐ Názov výrobku

☒ Opis výrobku

☒ Spôsob výroby

☒ Iné

4. **Opis a dôvody zmeny**

1. Znenie tretieho odseku podbodu 3.5 aktuálnej špecifikácie sa zmenilo s cieľom upraviť fyzikálno-chemické vlastnosti výrobku „Žemaitiškas kastinys“. Zmenený text znie takto a nachádza sa v druhom odseku podbodu 4.1 aktualizovanej špecifikácie:

„Fyzikálno-chemické vlastnosti výrobku ‚Žemaitiškas kastinys‘:

— obsah tuku v závislosti od receptu: 28 – 32 %,

— obsah kuchynskej soli: 1,3 – 1,7 %.“

K tejto úprave došlo vzhľadom na organoleptické vlastnosti výrobku: mierne vyšší obsah tuku dodáva konečnému výrobku o niečo jemnejšiu konzistenciu a lepšiu chuť. Vyšší obsah kuchynskej soli dopĺňa mierne kyslú mliečnu chuť výrobku. Mierny obsah kuchynskej soli harmonicky súznie s jemne mastnou dochuťou.

([1]) Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj.

2. Znenie prvého odseku podbodu 3.6 aktuálnej špecifikácie sa zmenilo s cieľom upraviť množstvo surovín na výrobu „Žemaitiškas kastinys“. Zmenený text znie takto a nachádza sa v prvom odseku podbodu 4.2 aktualizovanej špecifikácie:

„Suroviny:

— kyslá smotana s obsahom tuku 28 – 32 %: 80 – 86 kg/100 kg výrobku,

— maslo s obsahom tuku najmenej 82 %: 6 – 7 kg/100 kg výrobku,

— kyslé mlieko s obsahom tuku 2,5 – 4 %: 5 – 5,7 kg/100 kg výrobku,

— kuchynská soľ: 1,3 – 1,7 kg/100 kg výrobku.“

Rozsahy uvedené v prípade zložiek treba zvýšiť z dôvodu technických špecifík, ktoré závisia od sezónnosti: chemické zloženie tuku (mastných kyselín) sa mení, čo má vplyv na technický proces, čas výroby a organoleptické vlastnosti konečného výrobku, čiže niekedy je nutné mierne upraviť množstvá zložiek.

3. Znenie šiesteho (posledného) odseku podbodu 3.6 aktuálnej špecifikácie sa zmenilo s cieľom upraviť metódu balenia „Žemaitiškas kastinys“. Zmenený text je v šiestom (poslednom) odseku podbodu 4.2 aktualizovanej špecifikácie a znie:

„‚Žemaitiškas kastinys‘ sa balí do hlinených pohárov alebo jednorazových nádob s hmotnosťou 250 g, 200 g a 100 g alebo do sudov s hmotnosťou 3 – 5 kg. Poháre sú uzavreté hlineným vekom, na ktorom je pokrývka pevne previazaná šnúrou. Jednorazové nádoby sú zapečatené fóliovým viečkom a sudy sú zapečatené vekom. Po zabalení sa ‚Žemaitiškas kastinys‘ ochladí na teplotu 6 °C. Po ochladení výrobok nadobudne tuhú homogénnu štruktúru.“

Priemyselní zákazníci (kaviarne, reštaurácie, hotely atď.) potrebujú možnosť nákupu výrobku vo väčšom balení.

4. Vzor špecifikácie zaručenej tradičnej špeciality „Žemaitiškas kastinys“ sa aktualizoval, čo znamená, že štruktúra informácií v dokumente sa zmenila a niektoré body či podbody existujúcej špecifikácie boli vypustené:

a) vypustil sa bod 1 aktuálnej špecifikácie;

b) informácia „členský štát alebo tretia krajina: Litva“, ako sa uvádza v bode 2 aktuálnej špecifikácie, sa uvádza pred bodom 1 aktualizovanej špecifikácie;

c) názov „Špecifikácia výrobku“ v bode 3 aktuálnej špecifikácie sa zmenil na „Dôvody na zápis do registra“;

d) znenie podbodu 3.1 aktuálnej špecifikácie sa zmenilo;

e) znenie podbodu 3.2 aktuálnej špecifikácie sa zmenilo;

f) vypustil sa podbod 3.3 aktuálnej špecifikácie;

g) vypustil sa podbod 3.5 aktuálnej špecifikácie, ale text obsiahnutý v danom podbode sa presunul do podbodu 4.1 aktualizovanej špecifikácie s výnimkou textu v prvom odseku, ktorý sa presunul do podbodu 3.1;

h) vypustil sa podbod 3.6 aktuálnej špecifikácie, ale text obsiahnutý v danom podbode sa presunul do podbodu 4.2 aktualizovanej špecifikácie;

i) vypustil sa podbod 3.7 aktuálnej špecifikácie, ale text obsiahnutý v danom podbode sa presunul do podbodu 4.1 aktualizovanej špecifikácie, hoci v druhom odseku boli vykonané technické zmeny;

j) vypustil sa podbod 3.8 aktuálnej špecifikácie, ale text obsiahnutý v danom podbode sa presunul do podbodu 4.3 aktualizovanej špecifikácie s výnimkou textu v poslednom odseku, ktorý sa presunul do podbodu 3.1 a v ktorom sa vykonali technické zmeny;

k) vypustil sa podbod 3.9 aktuálnej špecifikácie, ale text obsiahnutý v danom podbode sa presunul do podbodu 4.1 aktualizovanej špecifikácie s výnimkou posledného odseku a vykonali sa v ňom technické zmeny;

l) vypustil sa bod 4 aktuálnej špecifikácie.

Špecifikácia zaručenej tradičnej špeciality bola aktualizovaná v súlade so vzorom uvedeným v digitálnom systéme Komisie, ako sa uvádza v článku 58 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

5. Znenie podbodu 3.4 aktuálnej špecifikácie sa zmenilo.

Druh výrobku sa spresní v súlade s prílohou XVIII k vykonávaciemu nariadeniu Komisie (EÚ) 2025/26 z 30. októbra 2024.

ŠPECIFIKÁCIA VÝROBKU AKO ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY

**„Žemaitiškas kastinys“**

**EÚ č.: TSG-LT-0910-AM01 – 23.9.2024**

1. **Názov**

Žemaitiškas kastinys

2. **Tretia krajina alebo členský štát žiadajúci o zápis do registra**

Litva

3. **Trieda výrobku [uvedená v prílohe XVIII k vykonávaciemu nariadeniu (EÚ) 2025/26]**

Trieda 1.4. Iné výrobky živočíšneho pôvodu (vajcia, med, rôzne mliečne výrobky okrem masla atď.)

4. **Dôvody zápisu do registra**

4.1. Výrobok:

☒ sa vyznačuje spôsobom výroby, spôsobom spracovania alebo zložením, ktoré sa tradične používajú v prípade daného výrobku alebo danej potraviny.

„Žemaitiškas kastinys“ je tradičný výrobok z kyslej smotany, ktorá sa zohrieva, mieša a následne ochladzuje. Receptúra a spôsob výroby „Žemaitiškas kastinys“ sa dodnes nezmenili, čo dokladá osvedčenie, ktoré tomuto výrobku v roku 2010 udelil Litovský fond kuchárskeho dedičstva a ktoré potvrdzuje, že výrobok „Žemaitiškas kastinys“ sa vyrába v súlade s tradičnými technikami pomocou tradičných surovín, prísad a vybavenia.

☐ sa vyrába z tradične používaných surovín alebo prísad.

4.2. Názov výrobku:

☒ tradične sa používa na označenie výrobku.

Názov „Žemaitiškas kastinys“ nevyjadruje špecifickú vlastnosť výrobku, ale ide o etablovaný a dobre známy názov tak v regióne Žemaitija (v západnej Litve), ako aj v celej Litve, keď sa tradične hovorí o tomto výrobku, ako to ilustrujú rôzne zdroje uvedené v podbode 4.3. Názov „Žemaitiškas kastinys“ sa spomína v týchto receptároch z 20. storočia: *Gaspadinystės knyga arba Pamokinimai kaip prigulinčiai yra sutaisomi valgiai* [Tilžė (Tilsit), 1927], *Ką valgome* (Dr Tumėnienė a kol., Kaunas, 1935) a *Lietuvių valgiai* (zostavila J. Pauliukonienė, Vilnius, 1983).

☐ identifikuje tradičný charakter výrobku.

5. **Opis**

5.1. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov podľa bodu 1, vrátane jeho hlavných fyzikálnych, chemických, mikrobiologických alebo organoleptických vlastností [článok 54 ods. 1 prvý pododsek písm. b) nariadenia (EÚ) 2024/1143 a článok 24 vykonávacieho nariadenia (EÚ) 2025/26]*

„Žemaitiškas kastinys“ má charakteristickú homogénnu, hustú a konzistentnú textúru tuhej smotany s odlúčenými kvapkami kvapaliny, môže byť drobivý pri teplote +6 °C a ľahko sa roztápa v ústach. Má rovnomernú žltkastú farbu. V závislosti od bylín a korenín použitých v recepte môže „Žemaitiškas kastinys“ nadobudnúť odtieň farby prísad a môže obsahovať malé kúsky bylín alebo korenín. Má jemnú kyslastú chuť po kyseline mliečnej s miernou slanosťou a nádychom bylín a korenín.

Fyzikálno-chemické vlastnosti výrobku „Žemaitiškas kastinys“:

— obsah tuku v závislosti od receptu: 28 – 32 %,

— obsah kuchynskej soli: 1,3 – 1,7 %.

„Žemaitiškas kastinys“ sa od iných výrobkov tej istej kategórie odlišuje týmito špecifickými vlastnosťami:

— Tradičné zložky a spôsob výroby: na rozdiel od iných druhov *kastinys* sa recept na „Žemaitiškas kastinys“ od jeho prvej zmienky v písomných prameňoch uvedených v podbode 4.3 takmer nezmenil, t. j. používajú sa tie isté zložky v podobnom pomere. Medzitým s cieľom dosiahnuť väčšiu rozmanitosť chutí iné druhy *kastinys*, ktoré sa začali vyrábať neskôr, úplne nahradili kyslú smotanu kyslým mliekom alebo zmiešali kyslú smotanu s kefírom, prípadne pridali repovú alebo mrkvovú šťavu alebo vaječné žĺtky, čím sa *kastinys* sfarbuje do červena alebo žlta. Výroba „Žemaitiškas kastinys“ sa vyznačuje neustálym pomalým miešaním zmesi masla a kyslej smotany, počas ktorého sa postupne pridáva osmina zmesi kyslej smotany/kyslého mlieka, pričom sa veľmi prísne reguluje teplota (25 – 30 °C), aby sa zabezpečilo, že nedôjde k oddeleniu cmaru. Výroba iných druhov *kastinys* sa zmodernizovala. Nemiešajú sa, ale šľahajú, pričom sa pridávajú všetky zložky na tri- či štyrikrát alebo dokonca aj naraz a môžu byť vystavené väčším teplotným výkyvom.

— Chuť: „Žemaitiškas kastinys“ má charakteristickú jemnú kyslastú chuť po kyseline mliečnej s miernou slanosťou a nádychom pridaných bylín a korenín. Iné druhy *kastinys* sa vyznačujú pomerne výraznou chuťou po kyseline mliečnej (ak bola kyslá smotana nahradená kyslým mliekom) alebo kvasnicovou chuťou kyseliny mliečnej (ak bola kyslá smotana nahradená kefírom) s nádychom charakteristickej chuti pridanej šťavy (repa alebo mrkva) alebo vaječného žĺtka.

— Textúra: „Žemaitiškas kastinys“ má charakteristickú hustú, homogénnu a konzistentnú textúru tuhej smotany s odlúčenými kvapkami kvapaliny, môže byť drobivý pri teplote +6 °C a ľahko sa roztápa v ústach. Iné druhy *kastinys* sa vyznačujú jemnou roztierateľnou textúrou.

S ohľadom na špecifické vlastnosti „Žemaitiškas kastinys“ sa uskutočňujú tieto kontroly:

1. kvalita každej šarže doručených surovín:

   — obsah tuku v kyslej smotane a kyslom mlieku musí byť taký, ako je uvedené v podbode 4.2; testuje sa v laboratóriu,

   — obsah tuku v masle musí byť taký, ako je uvedené v podbode 4.2; testuje sa v laboratóriu,

   — organoleptické ukazovatele bylín, korenín a aromatickej zeleniny (aróma, chuť, farba) sa kontrolujú na základe dokumentov a zmyslového posúdenia;

2. súlad s výrobnou technikou uvedenou v podbode 4.2: dodržanie postupnosti procesov a stanovených parametrov (teplota a pomer zložiek) sa kontroluje vizuálne a meraním počas výroby každej šarže;

3. kvalita každej šarže konečného výrobku:

— organoleptické vlastnosti (textúra, farba, chuť) musia zodpovedať vlastnostiam stanoveným v tomto podbode; kontrolujú sa zmyslovou analýzou,

— obsah tuku musí byť taký, ako je uvedené v tomto podbode; testuje sa v laboratóriu,

— obsah kuchynskej soli musí byť taký, ako je uvedené v tomto podbode; kontroluje sa na základe receptu a v prípade pochybností v laboratóriu.

5.2. *Opis výrobnej metódy, ktorú musia výrobcovia dodržiavať, vrátane, ak je to vhodné, povahy a vlastností použitých surovín alebo prísad, ak je to relevantné, vrátane obchodného označenia príslušného druhu a jeho vedeckého mena, a spôsobu, akým je výrobok pripravený [článok 54 ods. 1 prvý pododsek písm. c) nariadenia (EÚ) 2024/1143 a článok 24 vykonávacieho nariadenia (EÚ) 2025/26]*

Suroviny:

— kyslá smotana s obsahom tuku 28 – 32 %: 80 – 86 kg/100 kg výrobku,

— maslo s obsahom tuku najmenej 82 %: 6 – 7 kg/100 kg výrobku,

— kyslé mlieko s obsahom tuku 2,5 – 4 %: 5 – 5,7 kg/100 kg výrobku,

— kuchynská soľ: 1,3 – 1,7 kg/100 kg výrobku.

Možno použiť byliny a koreniny (čierne korenie, nové korenie, rasca, kôpor, mäta alebo ich zmes: 0,1 – 0,15 kg/100 kg výrobku) a aromatickú zeleninu (cesnak alebo cibuľa: 1 – 2 kg/100 kg výrobku).

Spôsob výroby:

„Žemaitiškas kastinys“ sa vyrába tradičnou metódou.

Potrebné zložky sa odvážia podľa receptu. V inej nádobe sa kyslá smotana zmieša s kyslým mliekom a zmes sa zohreje na teplotu medzi 25 °C a 30 °C. Studené maslo sa zohreje na teplotu medzi 25 °C a 30 °C, aby zmäklo. Aromatická zelenina sa umyje a nakrája.

V súlade s receptom sa zohriate zmäknuté maslo vloží do misy na miešanie a postupne sa pridáva zmes kyslej smotany/kyslého mlieka, pričom zakaždým sa prileje osmina celkového množstva potrebného podľa receptu a zmes sa ručne alebo obdobným mechanickým spôsobom mieša. „Žemaitiškas kastinys“ sa musí vždy miešať rovnakým smerom. Keď zmes dosiahne konzistenciu kyslej smotany (bez oddelenia cmaru), pridá sa ďalšia osmina zmesi kyslej smotany/kyslého mlieka, a ďalej sa mieša. Toto sa opakuje, až kým sa nezapracuje všetka zmes kyslej smotany/kyslého mlieka (v súlade s receptom). Keď „Žemaitiškas kastinys“ začne tuhnúť, pridá sa soľ a mleté byliny a koreniny a nakrájaná aromatická zelenina, ktoré sa rovnomerne primiešajú. „Žemaitiškas kastinys“ sa musí zabaliť okamžite pred tým, ako stuhne.

„Žemaitiškas kastinys“ sa balí do hlinených pohárov alebo jednorazových nádob s hmotnosťou 250 g, 200 g a 100 g alebo do sudov s hmotnosťou 3 – 5 kg. Poháre sú uzavreté hlineným vekom, na ktorom je pokrývka pevne previazaná šnúrou. Jednorazové nádoby sú zapečatené fóliovým viečkom a sudy sú zapečatené vekom. Po zabalení sa „Žemaitiškas kastinys“ ochladí na teplotu 6 °C. Po ochladení výrobok nadobudne tuhú homogénnu štruktúru.

5.3. *Opis kľúčových prvkov, z ktorých vyplýva tradičný charakter výrobku [článok 54 ods. 1 prvý pododsek písm. d) nariadenia (EÚ) 2024/1143 a článok 24 vykonávacieho nariadenia (EÚ) 2025/26]*

Popri pôvodnej metóde výroby masla použitím lyžice na vyšľahanie kyslej smotany v miske, teda metóde, ktorá bola rozšírená v celej Litve, jeden litovský región (Žemaitija) vyvinul svoju vlastnú odlišnú techniku spracovania kyslej smotany opatrným miešaním zohriatej kyslej smotany tak, aby sa neoddelil cmar. Táto technika sa rozšírila v celej Litve. Získaný výrobok „Žemaitiškas kastinys“ má špecifickú chuť a konzistenciu (*Lietuvių kalbos atlasas*, zväzok 1, *Leksika*, Vilnius, 1977). V polovici 19. storočia bol výrobok opísaný v akademických publikáciách *Litwa pod wzgledem starozytnych zabytkow, obyczajow i zwyczajow skreslona* [Ludwik Adam Jucewicz (Ludwik z Pokiewia), Vilnius, 1846] a *Pamiętniki Pana Kamertona* (Leon Potocki, Poznaň, 1869), pričom dôraz sa kládol na spôsob jeho výroby (vyrobený zo zohriatej kyslej smotany) a veľmi príjemnú chuť.

V Litovskom národnom múzeu sú uložené prepisy opisov ľudí narodených koncom 19. storočia a začiatkom 20. storočia (Litovské národné múzeum, etnografické zbierky, archívy F 15-4, F 15-13, F 32-7 a F 32-48), v ktorých sú výrobná technika a recept opísané takto: Najskôr vložíme tri polievkové lyžice kyslej smotany a pol lyžice masla do vyhriatej hlinenej misy. Dôkladne premiešame a zmes miešame drevenou varechou, vždy rovnakým smerom. Keď sa miešaná zmes začne ochladzovať a oddeľovať sa od nej cmar, misu zohrejeme v horúcej vode a skvapalnenú zmes ochladíme v miske studenej vody. Počas miešania do zmesi po troškách pridávame kyslú smotanu. Časť kyslej smotany sa často nahrádza kyslým mliekom, čo *kastinys* dodáva jemnosť. Tesne pred domiešaním pridáme soľ a ostatné byliny a koreniny (rascu, mleté korenie, nasekaný cesnak a cibuľu, podľa ročného obdobia jarnú cibuľku a kôprovú či mätovú vňať).

V knihe *Lietuvių valgiai* (ktorú zostavila J. Pauliukonienė, Mokslas, Vilnius, 1983) vypracovanej akademikmi v roku 1983, v ktorej sa opisujú staré tradičné techniky prípravy surovín, pri ktorých sa kyslá smotana ručne oddeľuje od mlieka (odstraňuje sa z povrchu lyžicou), pričom v kyslej smotane prirodzene zostáva určité množstvo kyslého mlieka, sú recept a spôsob výroby „Žemaitiškas kastinys“ takéto: „Žemaitiškas kastinys‘: ½ l kyslej smotany, 1 lyžica masla, ½ lyžičky rasce alebo iných bylín či korenín, soľ. Maslo vložíme do hlinenej misy s asi lyžicou kyslej smotany, misu dáme do horúcej vody a zmes miešame drevenou varechou. Po krátkom miešaní (pred tým, ako dôjde k oddeleniu cmaru) pridáme ďalšiu lyžicu kyslej smotany a ďalej miešame, kým nezapracujeme všetku kyslú smotanu. Keď zmes začne hustnúť, pridáme soľ spolu s umytou a usušenou rascou a všetko dôkladne premiešame. *Kastinys* má mierne slanú, jemnú kyslastú chuť.“