C/2025/6577

9.12.2025

Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda v skladu s členom 59(4) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 [1]

(C/2025/6577)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 61 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta.

ZAHTEVEK ZA SPREMEMBO SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNO POSEBNOST

(člen 66 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Žemaitiškas kastinys“

EU št.: TSG-LT-0910-AM01 – 23. september 2024

1. **Ime proizvoda, na katerega se nanaša sprememba**

Žemaitiškas kastinys

2. **Država članica ali tretja država porekla zahtevka**

Litva

3. **Razdelki v specifikaciji proizvoda, na katere se nanašajo spremembe**

☐ Ime proizvoda

☒ Opis proizvoda

☒ Metoda proizvodnje

☒ Drugo

4. **Opis sprememb in razlogi zanje**

1. Besedilo v tretjem odstavku podtočke 3.5 veljavne specifikacije proizvoda je bilo spremenjeno, da bi se prilagodile fizikalno-kemijske lastnosti proizvoda „Žemaitiškas kastinys“. Spremenjeno besedilo je bilo prestavljeno v drugi odstavek podtočke 4.1 posodobljene specifikacije proizvoda in se glasi:

„Fizikalno-kemijske lastnosti proizvoda z označbo‚Žemaitiškas kastinys‘ so:

— vsebnost maščobe, odvisno od recepta: 28–32 %,

— skupna vsebnost soli: 1,3–1,7 %.“

To je bilo prilagojeno zaradi organoleptičnih lastnosti proizvoda: nekoliko višja vsebnost maščob daje končnemu proizvodu nekoliko mehkejšo konsistenco in boljši okus. Višja vsebnost jedilne soli dopolnjuje rahlo kiselkast, mlečen okus proizvoda. Zmerna vsebnost kuhinjske soli se harmonično povezuje z rahlo maščobnim pookusom.

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

2. Besedilo prvega odstavka podtočke 3.6 veljavne specifikacije proizvoda je bilo spremenjeno, da bi se prilagodile količine surovin za „Žemaitiškas kastinys“. Spremenjeno besedilo je bilo prestavljeno v prvi odstavek podtočke 4.2 posodobljene specifikacije proizvoda in se glasi:

„Surovine:

— kisla smetana z 28–32-odstotno vsebnostjo maščobe: 80–86 kg/100 kg proizvoda,

— maslo z vsaj 82-odstotno vsebnostjo maščobe: 6–7 kg/100 kg proizvoda,

— kislo mleko z 2,5–4-odstotno vsebnostjo maščobe: 5–5,7 kg/100 kg proizvoda,

— jedilna sol: 1,3–1,7 kg/100 kg proizvoda.“

Razpone, navedene za sestavine, je treba povečati zaradi tehničnih posebnosti, ki so odvisne od letnega časa: kemična sestava maščobe (maščobne kisline) se spreminja, kar vpliva na tehnični proces, čas proizvodnje in organoleptične lastnosti končnega proizvoda, zato je včasih treba količine sestavin nekoliko prilagoditi.

3. Besedilo v šestem (zadnjem) odstavku podtočke 3.6 veljavne specifikacije proizvoda je bilo spremenjeno, da bi se prilagodil postopek pakiranja „Žemaitiškas kastinys“. Spremenjeno besedilo je bilo prestavljeno v šesti (zadnji) odstavek podtočke 4.2 posodobljene specifikacije proizvoda in se glasi:

„‚Žemaitiškas kastinys‘ se pakira v 250-, 200- in 100-gramske glinene lončke ali posodice za enkratno uporabo ali v 3–5-kilogramska vedra. Lončki se zaprejo z glinenim pokrovom, čez katerega se namesti ovoj, ki se poveže z vrvico. Posodice za enkratno uporabo se zaprejo s pokrovom iz folije, vedra pa s pokrovom. ‚Žemaitiškas kastinys‘ se po pakiranju ohladi na temperaturo 6 °C. Ko se proizvod ohladi, dobi trdno homogeno strukturo.“

Industrijski kupci (kavarne, restavracije, hoteli itd.) morajo imeti na voljo možnost nakupa proizvoda v večjih pakiranjih.

4. Predloga specifikacije proizvoda za zajamčeno tradicionalno posebnost „Žemaitiškas kastinys“ je bila posodobljena, kar pomeni, da se je spremenila ureditev informacij v dokumentu in da so bile nekatere točke ali podtočke obstoječe specifikacije proizvoda črtane:

(a) točka 1 veljavne specifikacije proizvoda je bila črtana;

(b) informacija „Država članica ali tretja država: Litva“, kot je določeno v točki 2 veljavne specifikacije proizvoda, je bila prestavljena pred točko 1 posodobljene specifikacije proizvoda;

(c) naslov „Specifikacija proizvoda“ v točki 3 veljavne specifikacije proizvoda je bil spremenjen v „Razlogi za registracijo“;

(d) besedilo v podtočki 3.1 veljavne specifikacije proizvoda je bilo spremenjeno;

(e) besedilo v podtočki 3.2 veljavne specifikacije proizvoda je bilo spremenjeno;

(f) podtočka 3.3 veljavne specifikacije proizvoda je bila črtana;

(g) podtočka 3.5 veljavne specifikacije proizvoda je bila črtana, vendar je bilo besedilo iz te podtočke prestavljeno v podtočko 4.1 posodobljene specifikacije proizvoda, razen besedila iz prvega odstavka, ki je bilo prestavljeno v podtočko 3.1;

(h) podtočka 3.6 veljavne specifikacije proizvoda je bila črtana, besedilo iz te podtočke pa je bilo preneseno v podtočko 4.2 posodobljene specifikacije proizvoda;

(i) podtočka 3.7 veljavne specifikacije proizvoda je bila črtana, vendar je bilo besedilo iz te podtočke preneseno v podtočko 4.1 posodobljene specifikacije proizvoda, pri čemer so bile v drugi odstavek vnesene tehnične spremembe;

(j) podtočka 3.8 veljavne specifikacije proizvoda je bila črtana, vendar je bilo besedilo iz te podtočke prestavljeno v podtočko 4.3 posodobljene specifikacije proizvoda, razen besedila v zadnjem odstavku, ki je bilo prestavljeno v podtočko 3.1 in so bile vanj vnesene tehnične spremembe;

(k) podtočka 3.9 veljavne specifikacije proizvoda je bila črtana, vendar je bilo besedilo iz te podtočke, z izjemo zadnjega odstavka, preneseno v podtočko 4.1 posodobljene specifikacije proizvoda in so bile vanj vnesene tehnične spremembe;

(l) točka 4 veljavne specifikacije proizvoda je bila črtana.

Specifikacija proizvoda za zajamčeno tradicionalno posebnost je bila posodobljena v skladu s predlogo iz digitalnega sistema Komisije, kot je navedeno v členu 58(1) Uredbe (EU) 2024/1143.

5. Besedilo v podtočki 3.4 veljavne specifikacije proizvoda je bilo spremenjeno.

Vrsta proizvoda bo določena v skladu s Prilogo XVIII k Izvedbeni uredbi Komisije (EU) 2025/26 z dne 30. oktobra 2024.

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNO POSEBNOST

„Žemaitiškas kastinys“

EU št.: TSG-LT-0910-AM01 – 23. september 2024

1. **Ime ali imena**

Žemaitiškas kastinys

2. **Tretja država ali država članica, ki vlaga zahtevek za registracijo**

Litva

3. **Skupina proizvoda iz Priloge XVIII k Izvedbeni uredbi (EU) 2025/26**

Skupina 1.4 Drugi proizvodi živalskega izvora (jajca, med, različni mlečni proizvodi razen masla itn.)

4. **Razlogi za registracijo**

4.1 Proizvod:

☒ katerega način proizvodnje, predelava ali sestava ustreza tradicionalni praksi za zadevni proizvod.

„Žemaitiškas kastinys“ je tradicionalen proizvod iz kisle smetane, ki se segreje, premeša in nato ohladi. Recept in proizvodna metoda za „Žemaitiškas kastinys“ se do danes nista spremenila, kar dokazuje certifikat, ki ga je temu proizvodu leta 2010 podelil litovski sklad za kulinarično dediščino, s čimer je potrdil, da je „Žemaitiškas kastinys“ izdelan v skladu s tradicionalnimi postopki ter z uporabo tradicionalnih surovin, dodanih sestavin in pripomočkov.

☐ ki je proizveden iz surovin ali sestavin, ki se tradicionalno uporabljajo.

4.2 Ime proizvoda:

☒ se tradicionalno uporablja za označevanje proizvoda.

Ime „Žemaitiškas kastinys“ ne izraža posebnih lastnosti proizvoda, a je, kadar je običajno govor o tem proizvodu, v Žemaitiji (regija na zahodu Litve) in po vsej Litvi uveljavljeno in dobro znano, kot ponazarjajo različni viri, navedeni v podtočki 4.3. Ime „Žemaitiškas kastinys“ je navedeno v naslednjih kuharskih knjigah iz 20. stoletja: *Gaspadinystės knyga arba Pamokinimai kaip prigulinčiai yra sutaisomi valgiai* (Tilžė (Sovetsk), 1927), *Ką valgome* (Dr Tumėnienė idr., Kaunas, 1935) in *Lietuvių valgiai* (uredil J. Pauliukonienė, Vilna, 1983).

☐ opredeljuje tradicionalne lastnosti proizvoda.

5. **Opis**

5.1 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, vključno z njegovimi glavnimi fizikalnimi, kemijskimi, mikrobiološkimi ali organoleptičnimi lastnostmi (člen 54(1), prvi pododstavek, točka (b), Uredbe (EU) 2024/1143 in člen 24 Izvedbene uredbe (EU) 2025/26)*

„Žemaitiškas kastinys“ ima značilno homogeno, gosto in čvrsto strukturo trdno stepene smetane s posameznimi kapljami tekočine. Pri temperaturi +6 °C je lahko drobljiv, v ustih pa se hitro stopi. V celoti je enotne rumenkaste barve. Odvisno od zelišč in začimb, uporabljenih v receptu, je zaradi dodanih sestavin lahko rahlo obarvan ter lahko vsebuje koščke zelišč ali začimb. Ima blag, kiselkast okus po mlečni kislini in je nekoliko slan s priokusom po zeliščih in začimbah.

Fizikalno-kemijske lastnosti proizvoda z označbo „Žemaitiškas kastinys“ so:

— vsebnost maščobe, odvisno od recepta: 28–32 %,

— skupna vsebnost soli: 1,3–1,7 %.

Posebne lastnosti, po katerih se „Žemaitiškas kastinys“ razlikuje od drugih proizvodov iste kategorije, so:

— tradicionalne sestavine in proizvodna metoda: v nasprotju z drugimi vrstami *kastinys* se recept za izdelavo proizvoda „Žemaitiškas kastinys“ od prve omembe v pisnih virih iz podtočke 4.3 skoraj ni spremenil, to pomeni, da se uporabljajo enake sestavine v podobnih razmerjih. Da bi povečali raznovrstnost okusov, je medtem pri drugih vrstah *kastinys*, ki so se začele proizvajati pozneje, kislo smetano v celoti nadomestilo kislo mleko ali mešanice kisle smetane in kefirja, po možnosti z dodatkom soka rdeče pese, korenčkovega soka ali jajčnih rumenjakov, zaradi česar se *kastinys* obarva rdeče ali rumeno. Za izdelavo proizvoda „Žemaitiškas kastinys“ je značilno, da se mešanica masla in kisle smetane ves čas počasi meša. Ob tem se dodaja po osmina mešanice kisle smetane/kislega mleka, hkrati pa se zelo pazljivo nadzoruje temperatura (25–30 °C), da se ne izloči pinjenec. Proizvodnja drugih vrst *kastinys* se je posodobila. Mešanje je nadomestilo stepanje, pri čemer se vse sestavine dodajajo v treh ali štirih korakih ali celo vse naenkrat, tako da so lahko podvržene večjim temperaturnim nihanjem,

— okus: „Žemaitiškas kastinys“ ima značilen blag kiselkast okus po mlečni kislini in je nekoliko slan s priokusom po dodanih zeliščih in začimbah. Za druge vrste *kastinys* je značilen dokaj oster okus po mlečni kislini (če se kisla smetana nadomesti s kislim mlekom) ali okus po kvasu in mlečni kislini (če se kisla smetana nadomesti s kefirjem) z značilnim priokusom po dodanem soku (rdeče pese ali korenčkovem) ali jajčnem rumenjaku,

— struktura: „Žemaitiškas kastinys“ ima značilno gosto, homogeno in čvrsto strukturo trdno stepene smetane s posameznimi kapljami tekočine. Pri temperaturi +6 °C je lahko drobljiv, v ustih pa se hitro stopi. Za druge vrste *kastinys* je značilna mehka mazava tekstura.

Glede na posebne lastnosti proizvoda „Žemaitiškas kastinys“ se izvajajo naslednja preverjanja:

(1) kakovost posamezne prejete serije surovin:

— vsebnost maščobe v kisli smetani in kislem mleku mora biti v skladu s podtočko 4.2; to se testira v laboratoriju,

— vsebnost maščobe v maslu mora biti v skladu s podtočko 4.2; to se testira v laboratoriju,

— organoleptični kazalniki za zelišča, začimbe in aromatično zelenjavo (aroma, okus, barva) se preverijo na podlagi dokumentacije in s senzoričnim ocenjevanjem;

(2) skladnost s tehniko izdelave iz podtočke 4.2: upoštevanje zaporedja postopkov in predpisanih parametrov (temperatura in razmerja sestavin) se preveri vizualno in z meritvami med proizvodnjo posamezne serije;

(3) kakovost posamezne serije končnega proizvoda:

— organoleptične značilnosti (struktura, barva, okus) morajo ustrezati navedbam v tej podtočki; to se preveri s senzorično analizo;

— vsebnost maščobe mora biti v skladu s to podtočko; to se testira v laboratoriju;

— vsebnost jedilne soli mora biti v skladu s to podtočko; to se preveri na podlagi recepta, v primeru dvomov pa tudi v laboratoriju.

5.2 *Opis metode proizvodnje, ki jo morajo proizvajalci upoštevati, po potrebi vključno z vrsto in značilnostmi uporabljenih surovin ali sestavin, če je relevantno, vključno s trgovskim imenom zadevne vrste in njenim znanstvenim imenom, in metode, po kateri je proizvod pripravljen (člen 54(1), prvi pododstavek, točka (c), Uredbe (EU) 2024/1143 in člen 24 Izvedbene uredbe (EU) 2025/26)*

Surovine:

— kisla smetana z 28–32-odstotno vsebnostjo maščobe: 80–86 kg/100 kg proizvoda,

— maslo z vsaj 82-odstotno vsebnostjo maščobe: 6–7 kg/100 kg proizvoda,

— kislo mleko z 2,5–4-odstotno vsebnostjo maščobe: 5–5,7 kg/100 kg proizvoda,

— jedilna sol: 1,3–1,7 kg/100 kg proizvoda.

Uporabijo se lahko zelišča in začimbe (črni poper, piment, kumina, koper, meta ali njihova mešanica: 0,1–0,15 kg/100 kg proizvoda) ter aromatična zelenjava (česen ali čebula: 1–2 kg/100 kg proizvoda).

Metoda proizvodnje:

„Žemaitiškas kastinys“ se proizvaja po tradicionalni metodi.

Potrebne sestavine se stehtajo po receptu. Kisla smetana in kislo mleko se v ločeni posodi zmešata in segrejeta na temperaturo od 25 do 30 °C. Hladno maslo se zmehča s segrevanjem na temperaturo od 25 do 30 °C. Aromatična zelenjava se opere in seseklja.

V skladu z receptom se segreto zmehčano maslo da v posodo za mešanje, nato se mu postopoma dodaja mešanica kisle smetane/kislega mleka, tako da se vsakič prilije osmina skupne količine, navedene v receptu, mešanica pa se premeša ročno ali z ustrezno napravo. „Žemaitiškas kastinys“ je treba vedno mešati v isti smeri. Ko mešanica doseže konsistenco kisle smetane (ne da bi se pinjenec ločil), se doda naslednja osmina mešanice kisle smetane/kislega mleka in se znova premeša. To se ponavlja, dokler se ne doda vsa mešanica kisle smetane/kislega mleka (po receptu). Ko se „Žemaitiškas kastinys“ začne strjevati, se osoli, nato se dodajo in enakomerno vmešajo zmleta zelišča in začimbe ter sesekljana aromatična zelenjava. Proizvod je treba zapakirati takoj, preden se strdi.

„Žemaitiškas kastinys“ se pakira v 250-, 200- in 100-gramske glinene lončke ali posodice za enkratno uporabo ali v 3–5-kilogramska vedra. Lončki se zaprejo z glinenim pokrovom, čez katerega se namesti ovoj, ki se poveže z vrvico. Posodice za enkratno uporabo se zaprejo s pokrovom iz folije, vedra pa s pokrovom. „Žemaitiškas kastinys“ se po pakiranju ohladi na temperaturo 6 °C. Ko se proizvod ohladi, dobi trdno homogeno strukturo.

5.3 *Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda (člen 54(1), prvi pododstavek, točka (d), Uredbe (EU) 2024/1143 in člen 24 Izvedbene uredbe (EU) 2025/26)*

Poleg preproste metode izdelave masla, pri kateri se je kisla smetana v posodi stepala z žlico in ki je bila razširjena po vsej Litvi, je ena od litovskih regij, Žemaitija, razvila značilno tehniko predelave kisle smetane, pri kateri se je mešala segreta kisla smetana, paziti pa je bilo treba, da se ni izločil pinjenec. Ta tehnika se je razširila po vsej Litvi. Dobljeni proizvod, „Žemaitiškas kastinys“, ima poseben okus in konsistenco (*Lietuvių kalbos atlasas*, zvezek 1, *Leksika*, Vilna, 1977). V sredini 19. stoletja je bil proizvod opisan v akademskih publikacijah (*Litwa pod względem starozytnych zabytkow, obyczajow i zwyczajow skreslona* (Ludwik Adam Jucewicz (Ludwik z Pokiewia), Vilna, 1846) in *Pamiętniki Pana Kamertona* (Leon Potocki, Poznań, 1869)), v katerih sta se poudarjala proizvodna metoda (izdeluje se iz segrete kisle smetane) in zelo prijeten okus.

Narodni muzej Litve hrani zapise pričevanj ljudi, rojenih konec 19. in v začetku 20. stoletja (etnografske zbirke Narodnega muzeja Litve, depoji F 15-4, F 15-13, F 32-7 in F 32-48), ki tehniko izdelave in recept opisujejo tako: najprej se v ogrevano glineno posodo dajo tri jedilne žlice kisle smetane in pol žlice masla. To se dobro premeša in nato meša s kuhalnico, vedno v isti smeri. Ko se zmes začne ohlajati in se začne izločati pinjenec, se posoda ogreje v vroči vodi, utekočinjena zmes pa se ohladi v posodi s hladno vodo. Med mešanjem se zmesi v majhnih količinah dodaja kisla smetana. Del kisle smetane se pogosto nadomesti s sesirjenim mlekom, s čimer postane *kastinys* bolj rahel. Pred koncem mešanja se dodajo sol ter druga zelišča in začimbe (kumina, mleti poper, sesekljana česen in čebula, stebla spomladanske čebulice ter vejice kopra ali mete).

V knjigi *Lietuvių valgiai* (uredil J. Pauliukonienė, Mokslas, Vilna, 1983), ki so jo leta 1983 pripravili akademiki in ki opisuje stare tradicionalne tehnike za pripravo surovin, pri katerih se kisla smetana ročno loči od mleka (tako da se posname z žlico), pri čemer seveda nekaj sesirjenega mleka ostane v kisli smetani, sta recept in proizvodna metoda za „Žemaitiškas kastinys“ naslednja: „Žemaitiškas kastinys‘: ½ l kisle smetane, 1 žlica masla, ½ čajne žličke kumine ali drugih zelišč ali začimb, sol. Maslo se da skupaj z žlico kisle smetane v glineno posodo, ki se postavi v vročo vodo, nato se mešanica meša s kuhalnico. Ko je že nekoliko zmešana (preden se izloči pinjenec), se doda še ena žlica kisle smetane, mešanje pa se nadaljuje, dokler se ne doda vsa kisla smetana. Ko se začenja zmes zgoščevati, se dodata sol ter oprana in osušena kumina ter se vse skupaj dobro premeša. *Kastinys* ima nekoliko slan, blag in kiselkast okus.“