C/2025/6577

9.12.2025

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en ändring av en produktspecifikation i enlighet med artikel 59.4 av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 [1]

(C/2025/6577)

I enlighet med artikel 61 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM EN ÄNDRING AV EN PRODUKTSPECIFIKATION FÖR EN GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET

(Artikel 66 i förordning (EU) 2024/1143)

”Žemaitiškas kastinys”

EU-nr: TSG-LT-0910-AM01 – 23.9.2024

1. **Namn på den produkt som ändringen avser**

Žemaitiškas kastinys

2. **Medlemsstat eller tredjeland som ansökan kommer från**

Litauen

3. **Avsnitt i produktspecifikationen som berörs av ändringen eller ändringarna**

☐ Produktens namn

☒ Produktbeskrivning

☒ Produktionsmetod

☒ Annat

4. **Beskrivning av och motivering till ändringen eller ändringarna**

1. Texten i punkt 3.5 tredje stycket i den befintliga specifikationen har ändrats för att justera de fysikalisk-kemiska egenskaperna hos ”Žemaitiškas kastinys”. Den ändrade texten har följande lydelse och återges i punkt 4.1 andra stycket i den ändrade specifikationen:

”’Žemaitiškas kastinys’ fysikalisk-kemiska egenskaper är följande:

— Fetthalt, beroende på receptet: 28–32 %,

— Salthalt: 1,3–1,7 %.”

Ändringen görs på grund av produktens organoleptiska egenskaper: Den något högre fetthalten ger den färdiga produkten en något mjukare konsistens och bättre smak. Den högre salthalten kompletterar produktens milda mjölksyresmak. Den måttliga salthalten kompletterar den lätt feta eftersmaken på ett harmoniskt sätt.

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

2. Texten i punkt 3.6 första stycket i den befintliga specifikationen har ändrats för att justera de råvarukvantiteter som används vid framställning av ”Žemaitiškas kastinys”. Den ändrade texten har följande lydelse och återges i punkt 4.2 första stycket i den ändrade specifikationen:

   ”Råvaror:

   — Syrad grädde med en fetthalt av 28–32 %: 80–86 kg/100 kg produkt.

   — Smör med en fetthalt av minst 82 %: 6–7 kg/100 kg produkt.

   — Syrad mjölk med en fetthalt av 2,5–4 %: 5–5,7 kg/100 kg produkt.

   — Vanligt salt: 1,3–1,7 kg/100 kg produkt.”

   De intervall som anges för ingredienserna behöver utökas på grund av tekniska särdrag som beror på säsongsvariationer. Fettets kemiska sammansättning (fettsyror) varierar, vilket påverkar den tekniska processen, produktionstiden och den färdiga produktens organoleptiska egenskaper, och därför är det ibland nödvändigt att justera ingrediensernas mängd något.

3. Texten i punkt 3.6 sjätte (sista) stycket i den befintliga specifikationen har ändrats för att justera den förpackningsmetod som används för ”Žemaitiškas kastinys”. Den ändrade texten har följande lydelse och återges i punkt 4.2 sjätte (sista) stycket i den ändrade specifikationen:

   ”Žemaitiškas kastinys” förpackas i lerkrukor eller engångsförpackningar på 250 g, 200 g och 100 g eller i tuber på 3–5 kg. Krukorna försluts med ett lock av samma material, som täcks av en etikett och försluts med ett snöre. Engångsbehållarna förseglas med ett folielock och tuberna med ett lock. Efter förpackningen kyls ’Žemaitiškas kastinys’ till 6 °C. När produkten stelnar får den en fast, homogen konsistens.”

   Industriella köpare (caféer, restauranger, hotell osv.) har behov av att köpa produkten i större förpackningar.

4. Mallen för specifikationen för den garanterade traditionella specialiteten ”Žemaitiškas kastinys” har uppdaterats, genom att utformningen av informationen i dokumentet har ändrats och vissa av punkterna eller leden i den befintliga specifikationen har strukits:

   a) Punkt 1 i den befintliga specifikationen har strukits.

   b) Informationen ”Medlemsstat eller tredjeland: Litauen”, enligt punkt 2 i den befintliga specifikationen, anges före punkt 1 i den ändrade specifikationen.

   c) Rubriken ”Produktspecifikation” i punkt 3 i den befintliga specifikationen har ändrats till ”Skäl till registreringen”.

   d) Texten i punkt 3.1 i den befintliga specifikationen har ändrats.

   e) Texten i punkt 3.2 i den befintliga specifikationen har ändrats.

   f) Punkt 3.3 i den befintliga specifikationen har strukits.

   g) Punkt 3.5 i den befintliga specifikationen har strukits, men texten i den punkten har flyttats till punkt 4.1 i den ändrade specifikationen, med undantag för texten i första stycket, som har flyttats till punkt 3.1.

   h) Punkt 3.6 i den befintliga specifikationen har strukits, men texten i ledet har flyttats till punkt 4.2 i den ändrade specifikationen.

   i) Punkt 3.7 i den befintliga produktspecifikationen har strukits, men texten i den punkten har flyttats till punkt 4.1 i den ändrade produktspecifikationen. Tekniska ändringar har emellertid gjorts i andra stycket.

   j) Punkt 3.8 i den befintliga specifikationen har strukits, men texten i punkten har flyttats till punkt 4.3 i den ändrade specifikationen, med undantag för texten i första stycket, som har flyttats till punkt 3.1 och genomgått tekniska ändringar.

k) Punkt 3.9 i den befintliga produktspecifikationen har strukits, men texten i den punkten har flyttats till punkt 4.1 i den ändrade produktspecifikationen, med undantag för texten i sista stycket, som har genomgått tekniska ändringar.

l) Punkt 4 i den befintliga specifikationen har strukits.

Specifikationen för den garanterade traditionella specialiteten har ändrats i enlighet med den mall i kommissionens digitala system som avses i artikel 58.1 i förordning (EU) 2024/1143.

5. Texten i punkt 3.4 i den befintliga specifikationen har ändrats.

Typen av produkt kommer att anges i enlighet med bilaga XVIII till kommissionens genomförandeförordning (EU) 2025/26 av den 30 oktober 2024.

PRODUKTSPECIFIKATION FÖR EN GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET

”Žemaitiškas kastinys”

EU-nr: TSG-LT-0910-AM01 – 23.9.2024

1. **Namn**

Žemaitiškas kastinys

2. **Tredjeland eller medlemsstat som ansöker om registrering**

Litauen

3. **Produktklass, enligt bilaga XVIII till genomförandeförordning (EU) 2025/26**

Klass 1.4 Andra produkter från djur (ägg, honung, diverse mjölkprodukter utom smör etc.)

4. **Skäl till registreringen**

4.1 Det rör sig om en produkt som:

☒ är resultatet av en viss produktions- eller bearbetningsmetod eller har en viss sammansättning som överensstämmer med traditionell praxis för produkten i fråga.

”Žemaitiškas kastinys” är en traditionell produkt som framställs av syrad grädde som värms upp, rörs om och sedan kyls. Recept och tillverkningsmetoder för ”Žemaitiškas kastinys” är desamma än i dag, vilket styrks av det certifikat som produkten tilldelades 2010 av Litauens kulinariska kulturarvsfond (*Kulinarinio paveldo fondas*) som bekräftade att ”Žemaitiškas kastinys” framställs enligt traditionella tekniker, med traditionella råvaror, tillsatser och utrustning.

☐ är framställd av råvaror eller ingredienser som används traditionellt.

4.2 Produktens namn:

☒ har traditionellt använts för att benämna produkten.

Benämningen ”Žemaitiškas kastinys” uttrycker inte produktens särart, men är etablerad och välkänd såväl i Žemaitija (en region i västra Litauen) som i övriga Litauen där benämningen traditionellt hänvisar till denna produkt, vilket framgår av de olika källor som redovisas i punkt 4.3 nedan. Benämningen ”Žemaitiškas kastinys” används i följande receptböcker från 1900-talet: *Gaspadinystės knyga arba Pamokinimai kaip prigulinčiai yra sutaisomi valgiai* (Tilžė (Tilsit), 1927), *Ką valgome* (Dr Tumėnienė et al., Kaunas, 1935) och *Lietuvių valgiai* (sammanställd av J. Pauliukonienė, Vilnius, 1983).

☐ avser produktens traditionella karaktär.

5. **Beskrivning**

5.1 *En beskrivning av den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet dess huvudsakliga fysiska, kemiska, mikrobiologiska eller organoleptiska egenskaper (artikel 54.1 första stycket, led b i förordning (EU) 2024/1143 och artikel 24 i genomförandeförordning (EU) 2025/26)*

”Žemaitiškas kastinys” har en karakteristisk homogen, tjock och enhetlig konsistens som stelnad grädde med enstaka droppar vätska. Den kan vara smulig vid en temperatur på + 6 °C och smälter lätt i munnen. Färgen är enhetligt och genomgående gulvit. Beroende på vilka ingredienser som används i receptet kan ”Žemaitiškas kastinys” färgas och innehålla små bitar av tillsatta örter eller kryddor. Smaken är en mild, något syrlig mjölksyresmak med lätt sälta och antydda aromer från tillsatta örter och kryddor.

”Žemaitiškas kastinys” fysikalisk-kemiska egenskaper är följande:

— Fetthalt, beroende på receptet: 28–32 %.

— Salthalt: 1,3–1,7 %.

Följande särdrag skiljer ”Žemaitiškas kastinys” från andra produkter i samma kategori:

— Traditionella ingredienser och tillverkningsmetoder: Till skillnad från andra typer av *kastinys* har receptet på ”Žemaitiškas kastinys” knappt förändrats sedan det för första gången nämns i de skriftliga källor som anges i punkt 4.3, dvs. samma ingredienser används fortfarande i liknande proportioner. För att få en större variation på smaker har man i andra typer av *kastinys*, som börjat produceras senare, helt ersatt den syrade grädden med syrad mjölk eller blandat den med kefir, och ibland tillsatt rödbets- eller morotsjuice eller äggulor, vilket ger *kastinys* en röd eller gul färg. Tillverkningen av ”Žemaitiškas kastinys” kännetecknas av konstant långsam omrörning av smör- och gräddmjölksblandningen, under vilken en åttondel av den syrade gräddmjölken tillsätts i taget, samtidigt som man noga reglerar temperaturen mellan 25–30 °C för att se till att kärnmjölken inte separeras. Tillverkningen av andra typer av *kastinys* har moderniserats. De rörs inte utan vispas, alla ingredienser blandas in i tre eller fyra omgångar eller till och med samtidigt, och temperaturen kan variera mer.

— Smak: ”Žemaitiškas kastinys” har en karakteristisk mild, något syrlig mjölksyresmak med lätt sälta och antydda aromer från tillsatta kryddor och örter. Andra typer av *kastinys* kännetecknas av en ganska skarp mjölksyresmak (där den syrade grädden har ersatts av syrad mjölk) eller en smak av jäst mjölksyra (där grädden har ersatts av kefir), med antydan av den karakteristiska smak som tillsatt juice (rödbetor eller morot) eller äggula ger.

— Konsistens: ”Žemaitiškas kastinys” har en karakteristisk tjock, homogen konsistens som stelnad grädde med enstaka droppar vätska. Den kan vara smulig vid en temperatur på + 6 °C och smälter lätt i munnen. Andra typer av *kastinys* kännetecknas av en mjuk, bredbar konsistens.

För att slå vakt om ”Žemaitiškas kastinys” särart görs följande kontroller av:

1) Kvaliteten på varje parti råvaror som tas emot:

   — Fetthalten i den syrade grädden och den syrade mjölken ska vara den som anges i punkt 4.2. Detta testas i laboratorium.

   — Smörets fetthalt ska vara den som anges i punkt 4.2. Detta testas i laboratorium.

   — De organoleptiska indikatorerna för kryddor, örter och aromatiska grönsaker (doft, smak, färg) kontrolleras på grundval av dokumentation och genom sensoriska bedömningar.

2) Överensstämmelse med den tillverkningsteknik som anges i punkt 4.2: Överensstämmelsen med de olika stegen i processen och med de fastställda parametrarna (temperatur och proportioner mellan ingredienserna) kontrolleras okulärt och genom mätningar under tillverkningen av varje parti.

3) Kvaliteten på varje parti av den färdiga produkten:

— De organoleptiska egenskaperna (konsistens, färg, smak) ska motsvara de som anges i denna punkt. Detta kontrolleras genom sensorisk analys.

— Fetthalten ska vara den som anges i denna punkt. Detta testas i laboratorium.

— Halten av vanligt salt ska vara den som anges i denna punkt. Detta kontrolleras mot receptet och om tvivel uppstår, i laboratorium.

5.2 *En beskrivning av den produktionsmetod som producenterna ska använda, inbegripet, om det är lämpligt, typ av och egenskaper hos de råvaror eller ingredienser som används, inbegripet handelsbeteckning för den berörda arten och dess vetenskapliga namn, samt den metod som används vid beredningen av produkten (artikel 54.1 första stycket, led c i förordning (EU) 2024/1143 och artikel 24 i genomförandeförordning (EU) 2025/26)*

Råvaror:

— Syrad grädde med en fetthalt av 28–32 %: 80–86 kg/100 kg produkt.

— Smör med en fetthalt av minst 82 %: 6–7 kg/100 kg produkt.

— Syrad mjölk med en fetthalt av 2,5–4 %: 5–5,7 kg/100 kg produkt.

— Vanligt salt: 1,3–1,7 kg/100 kg produkt.

Kryddor och örter (svartpeppar, kryddpeppar, kummin, dill, mynta eller en blandning av dessa: 0,1–0,15 kg/100 kg produkt) samt aromatiska grönsaker (vitlök, annan lök: 1–2 kg/100 kg produkt) får användas.

Produktionsmetod:

”Žemaitiškas kastinys” tillverkas enligt en traditionell metod.

Ingredienserna vägs upp enligt receptet. Den syrade grädden och mjölken blandas i ett separat kärl och värms till en temperatur mellan 25 och 30 °C. Det kalla smöret mjukas upp genom att det värms till en temperatur mellan 25 och 30 °C. Örter, kryddor och grönsaker tvättas och hackas.

Enligt receptet läggs det uppvärmda, mjuka smöret i blandarskålen och gräddmjölksblandningen tillsätts i omgångar. En åttondel av den totala mängden gräddmjölk tillsätts i taget under omrörning för hand eller med motsvarande mekaniska hjälpmedel. ”Žemaitiškas kastinys” ska alltid röras om åt samma håll. När blandningen har samma konsistens som gräddfil (utan att kärnmjölken separeras ut) tillsätts ytterligare en åttondel av gräddmjölken och omrörningen fortsätter. Detta upprepas tills all gräddmjölk har tillsatts (enligt receptet). När ”Žemaitiškas kastinys” börjar tjockna saltas blandningen och de malda och hackade kryddorna, örterna och grönsakerna tillsätts och rörs ned i jämn takt. ”Žemaitiškas kastinys” måste förpackas genast, innan massan stelnar.

”Žemaitiškas kastinys” förpackas i lerkrukor eller engångsförpackningar på 250 g, 200 g och 100 g eller i tuber på 3–5 kg. Krukorna försluts med ett lock av samma material, som täcks av en etikett och försluts med ett snöre. Engångsbehållarna förseglas med ett folielock och tuberna med ett lock. Efter förpackningen kyls ”Žemaitiškas kastinys” till 6 °C. När produkten svalnar får den en fast, homogen konsistens.

5.3 *En beskrivning av de viktigaste faktorer som visar på produktens traditionella karaktär (artikel 54.1 första stycket, led d i förordning (EU) 2024/1143 och artikel 24 i genomförandeförordning (EU) 2025/26)*

Utöver den primitiva metoden att framställa smör genom att med en sked vispa syrad grädde i en skål, en metod som var vanlig i hela Litauen, utvecklade man i en region, Žemaitija, en egen teknik för bearbetning av syrad grädde genom att värma den och röra om och se till att kärnmjölken inte separerades ut. Tekniken spreds över hela Litauen. Den produkt som erhålls på detta sätt, ”Žemaitiškas kastinys”, har en specifik smak och konsistens (*Lietuvių kalbos atlasas*, vol. 1, *Leksika*, Vilnius, 1977). I mitten av 1800-talet beskrevs produkten i akademiska verk (*Litwa pod wzgledem starozytnych zabytkow, obyczajow i zwyczajow skreslona*, (Ludwik Adam Jucewicz, (Ludwik z Pokiewia), Vilnius, 1846) och *Pamiętniki Pana Kamertona* (Leon Potocki, Poznań, 1869)), där man framhöll tillverkningsmetoden med uppvärmd syrad grädde och den behagliga smaken.

Litauens nationalmuseum har transkriptioner av samtal med personer födda i slutet av 1800-talet och början av 1900-talet (*Lietuvos nacionalinis muziejus* etnografiska samlingar, arkiv F 15-4, F 15-13, F 32-7 och F 32-48), där tillverkningsmetoden och receptet beskrivs enligt följande: Lägg först tre matskedar sur grädde och en halv sked smör i en uppvärmd lerskål. Blanda noga och rör om med en träslev, alltid åt samma håll. När massan börjar svalna och kärnmjölken börjar skiljas ut, värm skålen i hett vatten och kyl sedan den flytande massan i en skål kallt vatten. Tillsätt under omrörning små mängder sur grädde till massan. En del av grädden kan ofta ersättas med syrad mjölk, vilket gör *kastinys* lättare. När det är dags att sluta röra, tillsätt salt, kryddor och örter (kummin, malen peppar, hackad vitlök, lök, vårlök och dill eller mynta).

I *Lietuvių valgiai* (sammanställd av J. Pauliukonienė, Mokslas, Vilnius, 1983), en akademisk bok som publicerades 1983 där man beskriver traditionella tekniker för hantering av råvaror, anges att den syrade grädden separeras från mjölken för hand (genom att den skummas av med en sked) vilket gör att en del mjölk blir kvar i grädden. Där beskrivs receptet och tillverkningsmetoden för ”Žemaitiškas kastinys” enligt följande: ”Žemaitiškas kastinys”: ½ l syrad grädde, 1 sked smör, ½ tesked kummin eller andra örter eller kryddor, salt. Lägg smöret i en lerskål med en sked syrad grädde, ställ skålen i varmt vatten och rör om i blandningen med en träslev. Rör om lite (men inte så mycket att kärnmjölken börjar separeras), tillsätt sedan ytterligare en sked syrad grädde och fortsätt röra om och tillsätt en sked grädde i taget tills all grädden blandats ned. När massan börjar tjockna, tillsätt salt samt tvättad och torkad kummin, och blanda noga. *Kastinys* har en lätt salt, mild, något syrlig smak.