



C/2025/6577

9.12.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en ændring af produktspecifikationen i henhold til artikel 59, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾

(C/2025/6577)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 61 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143.

ANSØGNING OM ÆNDRING AF EN PRODUKTSPECIFIKATION FOR EN GARANTERET TRADITIONEL SPECIALITET

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

»Žemaitiškas kastinys«

EU-nr.: TSG-LT-0910-AM01 — 23.9.2024

1. Betegnelsen på det produkt, som ændringen vedrører

Žemaitiškas kastinys

2. Medlemsstat eller tredjeland, som ansøgningen kommer fra

Litauen

3. Afsnit i produktspecifikationen, som berøres af ændringen/ændringerne

- ☐ Produktets betegnelse
- ☒ Beskrivelse af produktet
- ☒ Produktionsmetode
- ☒ Andet

4. Beskrivelse og begrundelse for ændringen/ændringerne

1. Teksten i punkt 3.5, tredje afsnit, i den nuværende produktspecifikation er blevet ændret for at tilpasse de fysisk-kemiske egenskaber for »Žemaitiškas kastinys«. Den ændrede tekst har følgende ordlyd og står i andet afsnit i punkt 4.1 i den ajourførte produktspecifikation:

»De fysisk-kemiske egenskaber for »Žemaitiškas kastinys« er som følger:

— Fedtindhold, alt efter opskriften: 28-32 %

— Indhold af almindeligt salt: 1,3-1,7 %.

Dette justeres på grund af produktets organoleptiske egenskaber. Det lidt højere fedtindhold giver nemlig det færdige produkt en lidt blødere konsistens og en bedre smag. Det højere indhold af almindeligt salt supplerer produktets let syrlige og mælkeagtige smag. Det moderate indhold af almindeligt salt forenes harmonisk med den let fede eftersmag.

⁽¹⁾ EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>.

2. Teksten i punkt 3.6, første afsnit, i den nuværende produktspecifikation er blevet ændret for at tilpasse mængderne af råvarer til »Žemaitiškas kastinys«. Den ændrede tekst har følgende ordlyd og står i første afsnit i punkt 4.2 i den ajourførte produktspecifikation:

»Råvarer:

- Syrnet fløde med et fedtindhold på 28-32 %: 80-86 kg/100 kg produkt
- Smør med et fedtindhold på mindst 82 %: 6-7 kg/100 kg produkt
- Surmælk med et fedtindhold på 2,5-4 %: 5-5,7 kg/100 kg produkt
- Almindeligt salt: 1,3-1,7 kg/100 kg produkt.«

Det er nødvendigt at sætte de angivne intervaller for ingredienserne op på grund af tekniske forhold, som afhænger af sæsonen: Fedtstoffets kemiske sammensætning (fedtsyrer) varierer, hvilket påvirker den tekniske proces, produktionstiden og det færdige produkts organoleptiske egenskaber, og derfor er det undertiden nødvendigt at justere ingrediensernes mængder en smule.

3. Teksten i punkt 3.6, sjette (sidste) afsnit, i den nuværende produktspecifikation er blevet ændret for at tilpasse emballeringsmetoden for »Žemaitiškas kastinys«. Den ændrede tekst har følgende ordlyd og står i sjette (sidste) afsnit i punkt 4.2 i den ajourførte produktspecifikation:

»Žemaitiškas kastinys« emballeres i lerkrukker eller engangsbeholdere med henholdsvis 250 g, 200 g og 100 g eller i bølter med 3-5 kg. Krukkerne tillukkes med et låg af ler, og ovenpå anbringes der en beskyttelse, som bindes fast med en snor. Engangsbeholderne forsegles med folielåg, og bølterne forsegles med et låg. Efter emballering afkøles »Žemaitiškas kastinys« til en temperatur på 6 °C. Når produktet er afkølet, bliver det stift og homogent«

Industrielle indkøbere (caféer, restauranter, hoteller osv.) har brug for en mulighed for at kunne købe produktet i større emballager.

4. Skabelonen for produktspecifikationen for den garanterede traditionelle specialitet »Žemaitiškas kastinys« er blevet ajourført, hvilket betyder, at layoutet for oplysningerne i dokumentet har ændret sig, og at nogle af punkterne eller underpunkterne i den eksisterende produktspecifikation udgår:

- a) Punkt 1 i den nuværende produktspecifikation udgår.
- b) Oplysningerne »Medlemsstat eller tredjeland: Litauen«, som er anført i punkt 2 i den nuværende produktspecifikation, står før punkt 1 i den ajourførte produktspecifikation.
- c) Overskriften »Produktspecifikation« i punkt 3 i den nuværende produktspecifikation er blevet ændret til »Begrundelse for registrering«.
- d) Teksten i punkt 3.1 i den nuværende produktspecifikation er blevet ændret.
- e) Teksten i punkt 3.2 i den nuværende produktspecifikation er blevet ændret.
- f) Punkt 3.3 i den nuværende produktspecifikation udgår.
- g) Punkt 3.5 i den nuværende produktspecifikation udgår, men teksten i dette punkt er flyttet til punkt 4.1 i den ajourførte produktspecifikation undtagen teksten i første afsnit, som er flyttet til punkt 3.1.
- h) Punkt 3.6 i den nuværende produktspecifikation udgår, men teksten i dette punkt er flyttet til punkt 4.2 i den ajourførte produktspecifikation.
- i) Punkt 3.7 i den nuværende produktspecifikation udgår, men teksten i dette punkt er flyttet til punkt 4.1 i den ajourførte produktspecifikation, selv om der er foretaget tekniske ændringer i andet afsnit.
- j) Punkt 3.8 i den nuværende produktspecifikation udgår, men teksten i dette punkt er flyttet til punkt 4.3 i den ajourførte produktspecifikation undtagen teksten i sidste afsnit, som er flyttet til punkt 3.1 og har undergået tekniske ændringer.

- k) Punkt 3.9 i den nuværende produktspecifikation udgår, men teksten i dette punkt er, med undtagelse af sidste afsnit, flyttet til punkt 4.1 i den ajourførte produktspecifikation og har undergået tekniske ændringer.
- l) Punkt 4 i den nuværende produktspecifikation udgår.
Produktspecifikationen for den garanterede traditionelle specialitet er blevet ajourført i overensstemmelse med skabelonen i Kommissionens digitale system, jf. artikel 58, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143.
5. Teksten i punkt 3.4 i den nuværende produktspecifikation er blevet ændret.
Produkttypen vil blive angivet i overensstemmelse med bilag XVIII til Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2025/26 af 30. oktober 2024.

PRODUKTSPECIFIKATION FOR EN GARANTERET TRADITIONEL SPECIALITET

»Žemaitiškas kastinys«

EU-nr.: TSG-LT-0910-AM01 — 23.9.2024

1. **Betegnelse(r)**

Žemaitiškas kastinys

2. **Tredjeland eller medlemsstat, der ansøger om registrering**

Litauen

3. **Produktkategori som omhandlet i bilag XVIII til gennemførelsesforordning (EU) 2025/26**

Kategori 1.4. Andre animalske produkter (æg, honning, forskellige mejeriprodukter undtagen smør m.m.)

4. **Begrundelse for registrering**

4.1. Produktet:

- ☒ er resultatet af en produktionsmåde, forarbejdning eller sammensætning, som svarer til den traditionelle praksis for det pågældende produkt.
»Žemaitiškas kastinys« er et traditionelt produkt, der fremstilles af syrnede fløde, som opvarmes, omrøres og derefter afkøles. Opskriften og produktionsmetoden for »Žemaitiškas kastinys« har ikke ændret sig frem til i dag, sådan som det fremgår af det certifikat, produktet fik i 2010 af fonden for den litauiske kulinariske arv, hvor det blev bekræftet, at »Žemaitiškas kastinys« fremstilles i overensstemmelse med de traditionelle teknikker ved hjælp af traditionelle råvarer og ingredienser samt traditionelt udstyr.
- ☐ fremstilles af de råvarer eller ingredienser, der traditionelt har været anvendt.

4.2. Produktets betegnelse:

- ☒ har traditionelt været brugt til at betegne produktet.
Navnet »Žemaitiškas kastinys« udtrykker ikke produktets specifikke karakter, men er et veletableret og velkendt navn i både Žemaitija (en region i det vestlige Litauen) og hele Litauen, når man traditionelt henviser til dette produkt, jf. de forskellige kilder, der er omtalt i punkt 4.3. Navnet »Žemaitiškas kastinys« er nævnt i følgende kogebøger fra 1900-tallet: *Gaspadinystės knyga arba Pamokinimai kaip prigulinčiai yra sutaisomi valgiai* (Tilžė (Tilsit), 1927), *Ką valgome* (Dr Tumėnienė et al., Kaunas, 1935) og *Lietuvių valgiai* (samlet af J. Pauliukonienė, Vilnius, 1983).
- ☐ udtrykker produktets traditionelle karakter.

5. Beskrivelse

- 5.1. En beskrivelse af det produkt, som betegnelsen i punkt 1 henviser til, herunder dets vigtigste fysiske, kemiske, mikrobiologiske eller organoleptiske kendetegn (artikel 54, stk. 1, første afsnit, litra b), i forordning (EU) 2024/1143 og artikel 24 i gennemførelsesforordning (EU) 2025/26)

»Žemaitiškas kastinys« har en karakteristisk homogen, tyk, ensartet konsistens som stivnet fløde med enkelte væskedråber, kan være løs i konsistensen ved en temperatur på + 6 °C og smelter let i munden. Produktet er hele vejen igennem ensartet gulligt. Alt efter de urter og krydderier, der anvendes i opskriften, kan »Žemaitiškas kastinys« have et farveskær som følge af farven på de tilsatte ingredienser og kan indeholde små stykker af urter eller krydderier. Produktet har en mild, lidt sur mælkesyresmag med en svag smag af salt og et strejf af urter og krydderier.

De fysisk-kemiske egenskaber for »Žemaitiškas kastinys« er som følger:

- Fedtindhold, alt efter opskriften: 28-32 %
- Indhold af almindeligt salt: 1,3-1,7 %.

Følgende specifikke egenskaber adskiller »Žemaitiškas kastinys« fra andre produkter i samme kategori:

- Traditionelle ingredienser og traditionel produktionsmetode: I modsætning til andre typer kastinys er opskriften på »Žemaitiškas kastinys« knap nok blevet ændret, siden den første gang blev nævnt i de skriftlige kilder, der er omtalt i punkt 4.3, dvs. der anvendes de samme ingredienser i omtrent det samme forhold. For at opnå flere forskellige smagsvarianter erstattede man imidlertid i andre typer kastinys, som man begyndte at producere senere, fuldstændig den syrnede fløde med surmælk eller blandede den syrnede fløde med kefir, og man tilsatte eventuelt rødbede- eller gulerodssaft eller æggeblommer, der gør kastinys-produktet rødt eller gult. Produktionen af »Žemaitiškas kastinys« er kendetegnet ved konstant langsom omrøring af blandingen af smør og syrnede fløde, imens der tilsættes en ottendedel af blandingen af syrnede fløde og surmælk ad gangen, samtidig med at temperaturen reguleres meget nøje (25-30 °C) for at sikre, at kærnemælken ikke skiller fra. Produktionen af de andre typer kastinys er blevet moderniseret. De omrøres ikke, men piskes, idet man tilsætter alle ingredienserne ad tre eller fire omgange eller endda på én gang, og kan være udsat for store temperatursvingninger.
- Smag: »Žemaitiškas kastinys« har en karakteristisk mild, let sur mælkesyresmag med en svag smag af salt og et strejf af de tilsatte urter og krydderier. Andre typer kastinys er kendetegnet ved en temmelig skarp mælkesyresmag (hvis den syrnede fløde er blevet erstattet med surmælk) eller en gæragtig mælkesyresmag (hvis den syrnede fløde er blevet erstattet med kefir) og med et strejf af den smag, der er karakteristisk for den tilsatte saft (rødbede eller gulerod) eller æggeblomme.
- Konsistens: »Žemaitiškas kastinys« har en karakteristisk tyk, homogen, ensartet konsistens som stivnet fløde med enkelte væskedråber, kan være løs i konsistensen ved en temperatur på + 6 °C og smelter let i munden. Andre typer kastinys er kendetegnet ved en blød, smørbar konsistens.

Under hensyntagen til de specifikke egenskaber for »Žemaitiškas kastinys« foretages der følgende kontrolaktiviteter:

- 1) Kvaliteten af hvert parti modtagne råvarer:
 - Fedtindholdet i den syrnede fløde og surmælken skal være som angivet i punkt 4.2; dette testes i et laboratorium
 - Fedtindholdet i smørret skal være som angivet i punkt 4.2; dette testes i et laboratorium
 - De organoleptiske indikatorer for urterne, krydderierne og de aromatiske grøntsager (aroma, smag, farve) kontrolleres på baggrund af dokumentation og via en sensorisk vurdering
- 2) Overholdelse af den i punkt 4.2 fastsatte produktionsteknik: Det kontrolleres visuelt og ved at tage målinger, om rækken af processer og de fastlagte parametre (temperatur og forholdet mellem ingredienserne) overholdes under produktionen af hvert parti

3) Kvaliteten af hvert parti af slutproduktet:

- De organoleptiske egenskaber (konsistens, farve, smag) skal svare til parametrene i dette punkt; dette kontrolleres ved sensorisk analyse
- Fedtindholdet skal være som angivet i dette punkt; dette testes i et laboratorium
- Indholdet af almindeligt salt skal være som angivet i dette punkt; dette kontrolleres på baggrund af opskriften og i tvivlstilfælde i et laboratorium.

5.2. *En beskrivelse af den produktionsmetode, som producenterne skal anvende, herunder, hvor det er relevant, type og egenskaber ved de anvendte råvarer eller ingredienser, herunder, hvis det er relevant, den pågældende arts handelsbetegnelse og videnskabelige navn, og den måde, hvorpå produktet tilberedes (artikel 54, stk. 1, første afsnit, litra c), i forordning (EU) 2024/1143 og artikel 24 i gennemførelsesforordning (EU) 2025/26)*

Råvarer:

- Syrnet fløde med et fedtindhold på 28-32 %: 80-86 kg/100 kg produkt
- Smør med et fedtindhold på mindst 82 %: 6-7 kg/100 kg produkt
- Surmælk med et fedtindhold på 2,5-4 %: 5-5,7 kg/100 kg produkt
- Almindeligt salt: 1,3-1,7 kg/100 kg produkt.

Der kan anvendes urter og krydderier (sort peber, allehånde, kommen, dild, mynte eller en blanding heraf: 0,1-0,15 kg/100 kg produkt) og aromatiske grøntsager (hvidløg eller løg: 1-2 kg/100 kg produkt).

Produktionsmetode:

»Žemaitiškas kastinys« fremstilles ved hjælp af en traditionel metode.

De fornødne ingredienser afvejes i henhold til opskriften. Den syrnede fløde og surmælken sammenblandes i en separat beholder og opvarmes til en temperatur på mellem 25 °C og 30 °C. Det kolde smør blødgøres ved at opvarme det til en temperatur på mellem 25 °C og 30 °C. De aromatiske grøntsager rengøres og snittes.

Som angivet i opskriften kommes det opvarmede, blødgjorte smør i røreskålen, og blandingen af syrnet fløde og surmælk tilsættes gradvist, idet der hver gang hældes en ottendedel af den samlede mængde ifølge opskriften i, og blandingen omrøres ved håndkraft eller ved hjælp af tilsvarende mekaniske midler. »Žemaitiškas kastinys« skal altid omrøres i samme retning. Når blandingen får konsistens som syrnet fløde (uden at kærnemælken skiller fra), tilsættes der endnu en ottendedel af blandingen af syrnet fløde og surmælk, og omrøringen genoptages. Dette gentages, indtil hele blandingen af syrnet fløde og surmælk er blevet tilsat (som angivet i opskriften). Når »Žemaitiškas kastinys« begynder at stivne, tilsættes der under jævn omrøring salt, formalede urter og krydderier samt finthakkede aromatiske grøntsager. »Žemaitiškas kastinys« skal emballeres øjeblikkeligt, inden produktet størkner.

»Žemaitiškas kastinys« emballeres i lerkrukker eller engangsbeholdere med henholdsvis 250 g, 200 g og 100 g eller i bølter med 3-5 kg. Krukkerne tillukkes med et låg af ler, og ovenpå anbringes der en beskyttelse, som bindes fast med en snor. Engangsbeholderne forsegles med folielåg, og bøtterne forsegles med et låg. Efter emballering afkøles »Žemaitiškas kastinys« til en temperatur på 6 °C. Når produktet er afkølet, bliver det stift og homogent.

5.3. *En beskrivelse af de væsentligste elementer, som viser produktets traditionelle karakter (artikel 54, stk. 1, første afsnit, litra d), i forordning (EU) 2024/1143 og artikel 24 i gennemførelsesforordning (EU) 2025/26)*

Ud over den primitive metode med at producere smør ved at bruge en ske til at piske syrnet fløde i en skål, hvilket var en metode, der var udbredt overalt i Litauen, udviklede man i den litauiske region Žemaitija sin egen karakteristiske teknik med at forarbejde syrnet fløde ved at omrøre opvarmet syrnet fløde og sørge for, at kærnemælken ikke skiller fra. Denne teknik bredte sig til hele Litauen. Det produkt, man fik ud af metoden, »Žemaitiškas kastinys«, har en specifik smag og konsistens (*Lietuvių kalbos atlasas*, bind 1, *Leksika*, Vilnius, 1977). I midten af 1800-tallet blev produktet beskrevet i akademiske publikationer (*Litwa pod względem starożytnych zabytków, obyczajów i zwyczajów skreslona* (Ludwik Adam Jucewicz (Ludwik z Pokiewia), Vilnius, 1846) og *Pamiętniki Pana Kamertona* (Leon Potocki, Poznań, 1869)), hvor produktionsmetoden (fremstillet af opvarmet syrnet fløde) og den særdeles behagelige smag fremhæves.

Litauens Nationalmuseum har udskrifter af beretninger fra folk, der blev født i slutningen af 1800-tallet og begyndelsen af 1900-tallet (Litauens Nationalmuseum, de etnografiske samlinger, opbevaringsmagasin F 15-4, F 15-13, F 32-7 og F 32-48), hvor produktionsteknikken og opskriften beskrives som følger: Først kommes tre spiseskefulde syrnede fløde og en halv skefuld smør i en opvarmet lerskål. Dette blandes grundigt og omrøres med en træske, altid i samme retning. Når den omrørte masse begynder at blive kold, og kærnemælken skiller fra, opvarmes skålen i varmt vand, og den flydendegjorte masse afkøles i en skål med koldt vand. Syrnede fløde tilsættes til massen under omrøring og i små mængder. En del af den syrnede fløde erstattes ofte med surmælk, hvilket gør kastinysproduktet lettere. Når tiden er inde til at standse omrøringen, tilsættes der salt samt urter og krydderier (kommen, stødt peber, finthakket hvidløg og løg, den grønne del af forårsløg, hvis det er sæson, og duske af dild eller mynte).

I *Lietuvių valgiai* (samlet af J. Pauliukonienė, Mokslas, Vilnius, 1983), der er en bog, som er udarbejdet af forskere i 1983, og som beskriver de gamle traditionelle teknikker til fremstilling af råvarerne, hvor den syrnede fløde skilles fra mælken ved håndkraft (ved at skumme fløden af med en ske), hvilket helt naturligt efterlader noget surmælk i den syrnede fløde, er opskriften og produktionsmetoden for »Žemaitiškas kastinys« som følger: »Žemaitiškas kastinys«: ½ l syrnede fløde, 1 skefuld smør, ½ teskefuld kommen eller andre urter eller krydderier, salt. Smørret kommes i en lerskål sammen med en skefuld syrnede fløde, skålen kommes i varmt vand, og blandingen omrøres med en træske. Efter let omrøring af blandingen (inden kærnemælken skiller fra) tilsættes der endnu en skefuld syrnede fløde, og omrøringen fortsætter, indtil al den syrnede fløde er blevet tilsat. Når blandingen begynder at blive tykkere, tilsættes der salt sammen med vasket og tørret kommen, idet det hele blandes grundigt. Kastinys har en noget salt, mild og lidt sur smag.