

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2013/C 237/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSK O REJESTRACJĘ GTS

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006

w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami ⁽²⁾

„ŽEMAITIŠKAS KASTINYS”

NR WE: LT-TSG-0007-0910-11.11.2011

1. Nazwa i adres grupy składającej wniosek

Nazwa grupy lub organizacji (jeżeli dotyczy): „Žemaitiško kastinio gamintojai”

Adres: Sedos g. 35
LT-87101 Telšiai
LIETUVA/LITHUANIA

Tel. +370 44422201

Faks +370 44474897

E-mail: info@zpienas.lt

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci

Litwa

3. Specyfikacja produktu

3.1. Nazwa(-y) przeznaczona(-e) do rejestracji (art. 2 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007)

„Žemaitiškas kastinys”

3.2. Nazwa

jest specyficzna sama w sobie

wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Nazwa „Žemaitiškas kastinys” nie oddaje specyficznego charakteru produktu, lecz ma ugruntowaną pozycję i jest dobrze znana zarówno na Žmudzi (region w zachodniej Litwie), jak i na całej Litwie, ilekroć wspomina się o tym produkcie w kontekście tradycyjnym, o czym świadczą różne źródła, o których mowa w pkt 3.8.

Nazwa „Žemaitiškas kastinys” wspomniana jest w następujących książkach kucharskich z XX wieku: *Gaspadinystės knyga arba Pamokinimai kaip prigulinčiai yra sutaisomi valgiai* (Tilžė (Tilsit), 1927), *Ką valgome* (Dr Tumėnienė i in., Kowno, 1935) oraz *Lietuvių valgiai* (opracowanie J. Pauliukonienė, Wilno, 1983).

3.3. Czy wniosek obejmuje zastrzeżenie nazwy na mocy art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006

Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy

Rejestracja bez zastrzegania nazwy

3.4. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem II)

Klasa 1.4. Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne produkty mleczne z wyjątkiem masła itp.)

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3.5. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1 (art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007)

„Žemaitiškas kastinys” to tradycyjny produkt wytwarzany z kwaśnej śmietany, którą się podgrzewa, miesza i następnie chłodzi.

Produkt „Žemaitiškas kastinys” ma charakterystyczną jednorodną, gęstą, jednolitą konsystencję gęstej śmietany z pojedynczymi kroplami cieczy, może być kruchy w temperaturze + 6 °C i łatwo rozpuszcza się w ustach. Ma jednolity żółtawy kolor. W zależności od ziół i przypraw zastosowanych w przepisie „Žemaitiškas kastinys” może mieć zabarwienie dodanych składników i może zawierać drobiniki ziół lub przypraw. Ma łagodny, lekko kwaśny smak kwasu mlekowego, jest lekko słonawy i ma wyczuwalną nutę ziół i przypraw.

Właściwości fizykochemiczne „Žemaitiškas kastinys” są następujące:

- zawartość tłuszczu, w zależności od przepisu: 25–30 %,
- zawartość soli zwyczajnej: 1–1,5 %.

3.6. Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1 (art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007)

Surowce:

- śmietana o zawartości tłuszczu 25–30 %: 80–83 kg/100 kg produktu,
- masło o zawartości tłuszczu co najmniej 82 %: 6–7 kg/100 kg produktu,
- kwaśne mleko o zawartości tłuszczu 2,5–4 %: 5–5,5 kg/100 kg produktu,
- sól zwyczajna: 1–1,5 kg/100 kg produktu.

Można użyć ziół i przypraw (pieprzu czarnego, ziela angielskiego, kminku, kopru, mięty lub ich mieszanki: 0,1–0,15 kg/100 kg produktu) oraz aromatycznych warzyw (czosnku lub cebuli: 1-2 kg/100 kg produktu).

Metoda produkcji:

„Žemaitiškas kastinys” jest produkowany przy użyciu metod tradycyjnych.

Potrzebne składniki odważa się według przepisu. Śmietanę i kwaśne mleko miesza się razem w osobnym pojemniku i podgrzewa do temperatury 25–30 °C. Zimne masło zmiękcza się przez ogrzanie do temperatury 25–30 °C. Aromatyczne warzywa czyści się i kroci.

Zgodnie z przepisem ogrzane, miękkie masło umieszcza się w misie i stopniowo dodaje się do niego mieszanie śmietany i kwaśnego mleka, wlewając za każdym razem jedną ósmą całkowitej ilości wymaganej według przepisu i mieszając ręcznie lub przy użyciu równoważnych środków mechanicznych. „Žemaitiškas kastinys” trzeba zawsze mieszać w tym samym kierunku. Gdy mieszanina osiągnie konsystencję śmietany (lecz nie dojdzie do oddzielenia się maślanki), dodaje się kolejną jedną ósmą mieszaniny śmietany i kwaśnego mleka i kontynuuje mieszanie. Czynność tę powtarza się, aż do dodania całej mieszaniny śmietany i kwaśnego mleka (zgodnie z przepisem). Kiedy „Žemaitiškas kastinys” zaczyna twardnieć, soli się go, dodaje się zmielone zioła i przyprawy oraz posiekane aromatyczne warzywa i równomiernie miesza się całość. „Žemaitiškas kastinys” trzeba pakować natychmiast, zanim stwardnieje.

Produkt „Žemaitiškas kastinys” pakowany jest w gliniane lub jednorazowe pojemniki w porcjach o masie 250 g, 200 g i 100 g. Gliniane pojemniki zamykane są glinianą pokrywką, na której umieszcza się kryzę i ciasno obwiązuje sznurkiem. Pojemniki jednorazowe są szczelnie zamykane pokrywkami foliowymi. Po zapakowaniu „Žemaitiškas kastinys” schładza się do temperatury 6 °C. Po schłodzeniu produkt osiąga gęstą, jednorodną konsystencję.

3.7. Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego (art. 3 ust. 3 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007)

Następujące cechy charakterystyczne odróżniają „Žemaitiškas kastinys” od innych produktów należących do tej samej kategorii:

- tradycyjne składniki i metoda produkcji: w przeciwieństwie do innych rodzajów *kastinys* przepis na „Žemaitiškas kastinys” prawie nie uległ zmianie od czasu pierwszej wzmianki o nim w źródłach pisanych, o których mowa w pkt 3.8, tj. te same składniki są używane w podobnych proporcjach. Tymczasem w celu uzyskania większej różnorodności smaków w innych rodzajach *kastinys*, które zaczęto produkować później, całkowicie zastępuje się śmietanę kwaśnym mlekiem lub miesza się śmietanę z kefirem, ewentualnie dodaje się sok z marchwi lub buraka bądź żółtka jaj, co nadaje *kastinys* czerwony lub żółty kolor. Produkcja „Žemaitiškas kastinys” charakteryzuje się ciągłym,

powolnym mieszaniem mieszaniny masła i śmietany, w trakcie którego dodaje się po jednej ósmej mieszaniny śmietany i kwaśnego mleka i bardzo ściśle reguluje się temperaturę (25–30 °C), aby nie oddzielała się maślanka. Produkcja innych rodzajów *kastinys* została zmodernizowana. Nie są one mieszane, lecz ubijane, wszystkie składniki dodaje się w trzech lub czterech partiach lub nawet wszystkie na raz, a mieszanina może być poddawana większym wahaniom temperatury,

- smak: „Žemaitiškas kastinys” ma charakterystyczny łagodny, lekko kwaśny smak kwasu mlekowego, jest lekko słonawy i ma wyczuwalną nutę dodanych ziół i przypraw. Inne rodzaje *kastinys* cechują się dość ostrym smakiem kwasu mlekowego (w przypadku gdy śmietanę zastąpiono kwaśnym mlekiem) lub smakiem drożdży i kwasu mlekowego (jeżeli śmietanę zastąpiono kefirem), z lekkim charakterystycznym posmakiem dodanego soku (z buraka lub marchwi) lub żółtka jaj,
- konsystencja: produkt „Žemaitiškas kastinys” ma charakterystyczną jednorodną, gęstą konsystencję, może być kruchy w temperaturze + 6 °C i łatwo rozpląwa się w ustach. Inne rodzaje *kastinys* są miękkie i łatwe do rozsmarowania.

3.8. *Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego (art. 3 ust. 4 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007)*

Oprócz prymitywnej metody wytwarzania masła poprzez ubijanie śmietany w naczyniu łyżką, która to metoda była powszechnie stosowana na całej Litwie, w jednym litewskim regionie, tj. na Żmudzi, rozwinęła się charakterystyczna technika przetwarzania śmietany poprzez mieszanie podgrzanej śmietany, uważając przy tym, żeby nie oddzieliła się maślanka. Technika ta rozprzestrzeniła się na całą Litwę. Otrzymywany produkt, „Žemaitiškas kastinys”, ma specyficzny smak i konsystencję (*Lietuvių kalbos atlasas*, t. 1, *Leksika*, Wilno, 1977). W połowie XIX wieku produkt ten został opisany w publikacjach naukowych (*Litwa pod względem starożytnych zabytków, obyczajów i zwyczajów skreślona* (Ludwik Adam Jucewicz (Ludwik z Pokiewia), Wilno, 1846) oraz *Pamiętniki Pana Kamertona* (Leon Potocki, Poznań, 1869), gdzie podkreślono metodę jego produkcji (fakt wytwarzania z podgrzanej śmietany) i bardzo przyjemny smak.

Litewskie Muzeum Narodowe posiada transkrypcje relacji osób urodzonych pod koniec XIX wieku i na początku XX wieku (zbiory etnograficzne Litewskiego Muzeum Narodowego, repozytoria F 15-4, F 15-13, F 32-7 i F 32-48), w których technika produkcji i przepis opisane są w następujący sposób: najpierw umieszcza się trzy łyżki śmietany i pół łyżki masła w podgrzewanej glinianej misce. Miesza się je dokładnie drewnianą łyżką, zawsze w tym samym kierunku. Gdy mieszana masa zaczyna ochładzać się i dochodzi do oddzielenia maślanki, miskę ogrzewa się w gorącej wodzie, a płynną masę chłodzi się w misce z zimną wodą. W trakcie mieszania do masy dodaje się małymi porcjami śmietanę. Część śmietany często zastępuje się zsiadłym mlekiem, dzięki czemu *kastinys* jest lżejszy. Kiedy pora zakończyć mieszanie, dodaje się sól oraz inne przyprawy i zioła (kminek, zmielony pieprz, posiekany czosnek i cebulę, w sezonie posiekany szczypior dymki oraz listki kopru lub mięty).

W *Lietuvių valgiai* (opracowanie J. Pauliukonienė, Mokslas, Wilno, 1983), książce opracowanej przez naukowców w 1983 r., w której opisano stare tradycyjne techniki przygotowywania surowców, polegające na ręcznym oddzieleniu śmietany od mleka (poprzez zebranie jej z powierzchni mleka łyżką), dzięki czemu w śmietanie naturalnie pozostaje trochę zsiadłego mleka, przepis i metodę produkcji „Žemaitiškas kastinys” przedstawiono w następujący sposób: „Žemaitiškas kastinys”: ½ l śmietany, 1 łyżka masła, ½ łyżeczki kminku lub innych ziół lub przypraw, sól. Masło umieszcza się w glinianej misce z łyżką śmietany, miskę wkłada się do gorącej wody i miesza mieszaninę drewnianą łyżką. Po mieszaniu przez pewien czas (przed oddzieleniem się maślanki) dodaje się kolejną łyżkę śmietany i dalej miesza, dopóki cała śmietana nie zostanie dodana. Kiedy mieszanina zaczyna gęstnieć, dodaje się sól wraz z umyтым i wysuszonym kminkiem, po czym dokładnie miesza. *Kastinys* ma nieco słony, łagodny, lekko kwaśny smak.

Przepis i metoda produkcji „Žemaitiškas kastinys” nie zmieniły się do dziś, o czym świadczy certyfikat przyznany temu produktowi w 2010 r. przez Litewski Fundusz Dziedzictwa Kulinarnego, w którym potwierdza się, że „Žemaitiškas kastinys” wytwarzany jest zgodnie z tradycyjnymi technikami, przy użyciu tradycyjnych surowców, dodanych składników i sprzętu.

3.9. *Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru (art. 4 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007)*

Biorąc pod uwagę specyficzne cechy „Žemaitiškas kastinys”, przeprowadza się następujące kontrole:

- 1) jakości każdej partii otrzymanych surowców:

- zawartość tłuszczu w śmietanie i kwaśnym mleku musi być zgodna z zawartością tłuszczu w śmietanie i kwaśnym mleku określoną w pkt 3.6; jest to badane w laboratorium,
 - zawartość tłuszczu w maśle musi być zgodna z zawartością tłuszczu w maśle określoną w pkt 3.6; jest to badane w laboratorium,
 - wskaźniki organoleptyczne ziół, przypraw i aromatycznych warzyw (zapach, smak, kolor) sprawdzane są na podstawie dokumentacji i oceny sensorycznej;
- 2) zgodności z techniką produkcji określoną w pkt 3.6: przestrzeganie kolejności procesów i określonych parametrów (temperatury i proporcji składników) jest sprawdzane wizualnie oraz poprzez dokonywanie pomiarów podczas produkcji każdej partii;
- 3) jakości każdej partii produktu końcowego:
- cechy organoleptyczne (konsystencja, kolor, smak) muszą odpowiadać cechom organoleptycznym określonym w pkt 3.5; jest to sprawdzane poprzez analizę sensoryczną,
 - zawartość tłuszczu musi być zgodna z zawartością tłuszczu określoną w pkt 3.5; jest to badane w laboratorium,
 - zawartość soli zwyczajnej musi być zgodna z zawartością soli zwyczajnej określoną w pkt 3.5; jest to badane na podstawie przepisu oraz – w przypadku wątpliwości – w laboratorium.

Co najmniej raz w roku organ określony w pkt 4.1 kontroluje, czy produkt i proces produkcji są zgodne ze specyfikacją produktu.

4. Organy lub jednostki kontrolujące zgodność ze specyfikacją produktu

4.1. Nazwa i adres

Nazwa: Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba

Adres: Siesikų g. 19
LT-07170 Vilnius
LIETUVA/LITHUANIA

Tel. +370 52404361

E-mail: vvt@vet.lt

Organ publiczny/jednostka publiczna

Organ prywatny/jednostka prywatna

4.2. Szczególne zadania organu lub jednostki

Organ kontroli, o którym mowa w pkt 4.1, jest odpowiedzialny za monitorowanie wszystkich kryteriów określonych w specyfikacji.
