Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación de un pliego de condiciones con arreglo al artículo 59, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 [1]

(C/2025/6577)

De conformidad con el artículo 61 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

[Artículo 66 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Žemaitiškas kastinys»

N.º UE: TSG-LT-0910-AM01 de 23.9.2024

1. **Nombre del producto al que se refiere la modificación**

Žemaitiškas kastinys

2. **Estado miembro o tercer país del que procede la solicitud**

Lituania

3. **Apartados del pliego de condiciones afectados por la modificación o las modificaciones**

☐ Nombre del producto

☒ Descripción del producto

☒ Método de producción

☒ Otros

4. **Descripción y motivos de la modificación o las modificaciones**

1. Se modifica el texto del tercer párrafo del subpunto 3.5 del pliego de condiciones actual para ajustar las características fisicoquímicas del «Žemaitiškas kastinys». El texto modificado reza como sigue y figura en el párrafo segundo del subpunto 4.1 del pliego de condiciones actualizado:

«Las características fisicoquímicas de los “Žemaitiškas kastinys” son las siguientes:

— contenido de materia grasa, en función de la receta: 28-32 %,

— contenido de sal común: 1,3-1,7 %.».

Esto se está ajustando debido a las características organolépticas del producto: el contenido de grasa ligeramente superior confiere al producto final una consistencia ligeramente más suave y un mejor sabor. El mayor contenido de sal común complementa el sabor láctico ligeramente ácido del producto. El contenido moderado de sal común se combina armoniosamente con el regusto ligeramente graso.

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

2. Se modifica el texto del primer párrafo del subpunto 3.6 del pliego de condiciones actual para ajustar las cantidades de materias primas del «Žemaitiškas kastinys». El texto modificado reza como sigue y figura en el párrafo primero del subpunto 4.2 del pliego de condiciones actualizado:

«Materias primas:

— nata ácida con un contenido de materia grasa del 28–32 %: 80-86 kg por 100 kg de producto,

— mantequilla cuyo contenido de materia grasa alcance como mínimo un 82 %: 6-7 kg por 100 kg de producto,

— leche agria con un contenido de materia grasa del 2,5–4 %: 5-5,7 kg por 100 kg de producto,

— sal común: 1,3–1,7 kg/100 kg de producto».

Los rangos declarados para los ingredientes deben aumentarse debido a las especificidades técnicas que dependen de la estacionalidad: la composición química de la grasa (ácidos grasos) varía, lo que afecta al proceso técnico, al tiempo de elaboración y a las características organolépticas del producto final, por lo que a veces es necesario ajustar ligeramente las cantidades de los ingredientes.

3. Se modifica el texto del sexto párrafo (último) del subpunto 3.6 del pliego de condiciones actual para ajustar el método de envasado del «Žemaitiškas kastinys». El texto modificado reza como sigue y figura en el párrafo sexto (último) del subpunto 4.2 del pliego de condiciones actualizado:

«El "Žemaitiškas kastinys" se envasa en pequeños tarros de barro o en recipientes individuales de 250 g, 200 g y 100 g o en botes de 3–5 kg. A los tarros se les coloca una tapa, también de barro, una contratapa y un cordón que se anuda alrededor de esta. Los recipientes individuales se cierran mediante una tapa de papel aluminio y los botes se cierran con una tapa. Una vez envasado, el "Žemaitiškas kastinys" se enfría hasta que alcanza 6 °C, tras lo cual el producto adquiere una consistencia homogénea y rígida».

Los compradores industriales (cafeterías, restaurantes, hoteles, etc.) necesitan la opción de comprar el producto en envases de mayor tamaño.

4. Se ha actualizado la plantilla del pliego de condiciones de la especialidad tradicional garantizada «Žemaitiškas kastinys», lo que significa que se ha modificado la presentación de la información del documento y se han suprimido algunos de los puntos o subpuntos del pliego de condiciones existente:

a) se suprime el punto 1 del pliego de condiciones actual;

b) la información «Estado miembro o tercer país: Lituania», tal como se establece en el punto 2 del pliego de condiciones actual, aparece antes del punto 1 del pliego de condiciones actualizado;

c) el título «Pliego de condiciones» del punto 3 del pliego de condiciones actual se sustituye por «Justificación de la inscripción en el registro»;

d) se modifica el texto del subpunto 3.1 del pliego de condiciones actual;

e) se modifica el texto del subpunto 3.2 del pliego de condiciones actual;

f) se suprime el subpunto 3.3 del pliego de condiciones actual;

g) se suprime el subpunto 3.5 del pliego de condiciones actual, pero el texto que figura en él se ha trasladado al subpunto 4.1 del pliego de condiciones actualizado, a excepción del texto del párrafo primero, que se ha trasladado al subpunto 3.1;

h) se suprime el subpunto 3.6 del pliego de condiciones actual, pero el texto que figura en él se ha trasladado al subpunto 4.2 del pliego de condiciones actualizado;

i) se suprime el subpunto 3.7 del pliego de condiciones actual, pero el texto que figura en él se ha trasladado al subpunto 4.1 del pliego de condiciones actualizado, aunque se han introducido modificaciones técnicas en el párrafo segundo;

j) se suprime el subpunto 3.8 del pliego de condiciones actual, pero el texto que figura en él se ha trasladado al subpunto 4.3 del pliego de condiciones actualizado, a excepción del texto del último párrafo, que se ha trasladado al subpunto 3.1 y ha sido objeto de modificaciones técnicas;

k) se suprime el subpunto 3.9 del pliego de condiciones actual, pero el texto que figura en él se ha trasladado al subpunto 4.1 del pliego de condiciones actualizado, a excepción del último párrafo, y ha sido objeto de modificaciones técnicas;

l) se suprime el punto 4 del pliego de condiciones actual.

El pliego de condiciones de la especialidad tradicional garantizada se ha actualizado en consonancia con la plantilla facilitada en el sistema digital de la Comisión a que se refiere el artículo 58, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143.

5. Se modifica el texto del subpunto 3.4 del pliego de condiciones actual.

El tipo de producto se especificará de conformidad con el anexo XVIII del Reglamento de Ejecución (UE) 2025/26 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024.

PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

«Žemaitiškas kastinys»

N.º UE: TSG-LT-0910-AM01 de 23.9.2024

1. **Nombre(s)**

Žemaitiškas kastinys

2. **Tercer país o Estado miembro que solicita la inscripción en el registro**

Lituania

3. **Clase de producto a que se refiere el anexo XVIII del Reglamento de Ejecución (UE) 2025/26**

Clase 1.4. Otros productos de origen animal (huevos, miel, diversos productos lácteos excepto la mantequilla, etc.)

4. **Justificación de la inscripción en el registro**

4.1. El producto:

☒ es el resultado de un método de producción, transformación o composición que se corresponde con la práctica tradicional aplicable a ese producto.

El «Žemaitiškas kastinys» es un producto tradicional elaborado a partir de nata ácida que se calienta, agita y luego se enfría. La receta y el método de producción del «Žemaitiškas kastinys» no han cambiado a día de hoy, como demuestra el certificado concedido a este producto en 2010 por el Lithuanian Culinary Heritage Fund, que confirma que el «Žemaitiškas kastinys» se elabora de acuerdo con las técnicas tradicionales, utilizando materias primas, ingredientes añadidos y equipos tradicionales.

☐ está producido con materias primas o ingredientes que son los utilizados tradicionalmente.

4.2. El nombre del producto:

☒ se ha utilizado tradicionalmente para referirse al producto.

El nombre «Žemaitiškas kastinys» no remite a las características específicas del producto pero está muy asentado y es muy conocido tanto en Samogicia (región occidental de Lituania) como en el resto de Lituania como designación de este producto, según puede verse en las diferentes fuentes mencionadas en el subpunto 4.3. El nombre «Žemaitiškas kastinys» se menciona en los siguientes libros de recetas del siglo XX: *Gaspadinystės knyga arba Pamokinimai kaip prigulinčiai yra sutaisomi valgiai* [Tilžė (Tilsit), 1927], *Ką valgome* (Dr. Tumėnienė *et al.*, Kaunas, 1935) y *Lietuvių valgiai* (compilado por J. Pauliukonienė, Vilnius, 1983).

☐ identifica el carácter tradicional del producto.

5. **Descripción**

5.1. *Descripción del producto a que se refiere el punto 1, incluidas sus principales características físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas [artículo 54, apartado 1, párrafo primero, letra b), del Reglamento (UE) 2024/1143 y artículo 24 del Reglamento de Ejecución (UE) 2025/26]*

El «Žemaitiškas kastinys» presenta una textura característica, homogénea, gruesa y consistente de nata sólida con gotitas dispersas de líquido, puede desmenuzarse a una temperatura de + 6 °C y se deshace en la boca. Es de un color amarillento uniforme. Puede presentar matices de color en función de las especias utilizadas y contener pequeñas briznas o trocitos de estas. Tiene el sabor del ácido láctico, ligeramente ácido, es ligeramente salado y se notan las especias.

Las características fisicoquímicas del «Žemaitiškas kastinys» son las siguientes:

— contenido de materia grasa, en función de la receta: 28-32 %,

— contenido de sal común: 1,3-1,7 %.

Las siguientes características específicas distinguen al «Žemaitiškas kastinys» de otros productos de la misma categoría:

— Ingredientes tradicionales y método de producción: contrariamente a los demás tipos de *kastinys*, la receta del «Žemaitiškas kastinys» prácticamente no ha variado desde las primeras referencias escritas mencionadas en el punto 4.3 y siguen utilizando los mismos ingrediente en proporciones casi idénticas. Dese entonces, han aparecido otros tipos de *kastinys* en los que, para obtener una mayor variedad de sabores, la nata ácida se sustituye en su totalidad por leche cuajada o se mezcla con kéfir; también pueden añadirse remolacha roja, zumo de zanahoria o yema de huevo para darle un color rojo o amarillo. La producción de «Žemaitiškas kastinys» se caracteriza por el movimiento circular lento y constante de la mezcla de mantequilla y nata ácida durante el cual se vierte la mezcla de nata ácida y leche cuajada en ocho veces, vigilando la temperatura (que debe mantenerse a 25–30 °C) para que no se produzca suero alguno. La producción de los otros tipos de *kastinys* se ha modernizado, en lugar de remover se bate el producto; además, todos los ingredientes de echan en 3–4 veces o, incluso, de una sola vez, con lo que la mezcla puede sufrir mayores variaciones de temperatura.

— Sabor: el «Žemaitiškas kastinys» tiene el sabor ligeramente ácido del ácido láctico, y es ligeramente salado; se nota el sabor de las especias o de las plantas aromáticas. Los demás tipos de *kastinys* se caracterizan por un sabor de ácido láctico más áspero (si la nata ácida se sustituye por leche cuajada) o tienen un regusto a levadura (si se sustituye la nata ácida por kéfir); también tienen el gusto característico de zumo (de remolacha roja o de zanahoria) o de yema de huevo.

— Textura: una de las características del «Žemaitiškas kastinys» es su textura consistente y homogénea; a una temperatura de + 6 °C, puede desmenuzarse, tiene una textura densa de nata sólida con gotitas dispersas y se deshace en la boca. Los demás tipos de *kastinys* se caracterizan por un textura blanda que hace que se puedan untar.

Habida cuenta de las características específicas del «Žemaitiškas kastinys», se controlan los siguientes aspectos:

1) Calidad de la materia prima de cada lote:

   — el contenido de materia grasa de la nata ácida y de la leche cuajada debe ajustar al indicado en el subpunto 4.2; se comprueba mediante pruebas de laboratorio;

   — el contenido de materia grasa de la mantequilla debe ajustarse al indicado en el subpunto 4.2; se comprueba mediante pruebas de laboratorio;

   — las características organolépticas de las especias y de los vegetales aromáticos (sabor, aroma, color) se comprueban documentalmente y mediante evaluación sensorial;

2) observancia del método de producción indicado en el subpunto 4.2: la sucesión de etapas del proceso productivo y el cumplimiento de los parámetros fijados (temperatura de los ingredientes y proporciones) se comprueban visualmente y mediante mediciones durante el proceso de elaboración de cada lote;

3) calidad del producto final de cada lote:

— las características organolépticas (textura, color, sabor) deben ajustarse a lo indicado en el presente subpunto; se comprueban mediante análisis sensorial;

— el contenido de grasa debe ajustar al indicado en el presente punto; se comprueba mediante pruebas de laboratorio;

— el contenido de sal alimentaria debe ajustarse al indicado en el presente subpunto; se comprueba con la receta y, en caso de duda, mediante pruebas de laboratorio.

5.2. *Descripción del método de producción que deben seguir los productores, en la que se incluyan, en su caso, la naturaleza y características de las materias primas o ingredientes que se utilicen, así como, en su caso, la denominación comercial de la especie de que se trate y su nombre científico, y el método de elaboración del producto [artículo 54, apartado 1, párrafo primero, letra c), del Reglamento (UE) 2024/1143 y artículo 24 del Reglamento de Ejecución (UE) 2025/26]*

Materias primas:

— nata ácida con un contenido de materia grasa del 28–32 %: 80-86 kg por 100 kg de producto,

— mantequilla cuyo contenido de materia grasa alcance como mínimo un 82 %: 6-7 kg por 100 kg de producto,

— leche agria con un contenido de materia grasa del 2,5–4 %: 5-5,7 kg por 100 kg de producto,

— sal común: 1,3-1,7 kg por 100 kg de producto.

Pueden emplearse especias (pimienta negra, pimienta de Jamaica, comino, eneldo, menta o una mezcla de esas especias: entre 0,1 y 0,15 kg/100 kg de producto) y vegetales aromáticos (ajo o cebolla: entre 1 y 2 kg/100 kg de producto).

Método de producción:

El «Žemaitiškas kastinys» se produce con métodos tradicionales.

Los ingredientes se pesan respetando la receta. La nata ácida se mezcla con la leche cuajada en un recipiente separado y se calienta hasta llegar a una temperatura comprendida entre 25 °C y 30 °C. Se ablanda la mantequilla fría calentándola hasta que alcance entre 25 °C y 30 °C. Se lavan y pican muy fino los vegetales aromáticos.

Según la receta, se vierte la mantequilla caliente ablandada en la fuente destinada a la elaboración del producto. La mezcla de nata ácida y leche cuajada se vierte lentamente, empezando por una octava parte de la cantidad prevista por la receta y se remueve a mano o mediante un mecanismo equivalente, siempre en el mismo sentido. Una vez conseguida la consistencia adecuada de la nata ácida (sin producción de suero de leche), se añade otra octava parte de la mezcla de nata ácida y leche cuajada sin dejar de remover. Este proceso se repite hasta que se haya vertido toda la mezcla de nata ácida y leche cuajada (en función de la receta). Cuando el producto comienza a solidificarse, se sala, se añaden las especies y los vegetales aromáticos picados sin dejar de remover. El «Žemaitiškas kastinys» debe envasarse inmediatamente, antes de que se solidifique.

El «Žemaitiškas kastinys» se envasa en pequeños tarros de barro o en recipientes individuales de 250 g, 200 g y 100 g o en botes de 3–5 kg. A los tarros se les coloca una tapa, también de barro, una contratapa y un cordón que se anuda alrededor de esta. Los recipientes individuales se cierran mediante una tapa de papel aluminio y los botes se cierran con una tapa. Una vez envasado, el «Žemaitiškas kastinys» se enfría hasta que alcanza 6 °C, tras lo cual el producto adquiere una consistencia homogénea y rígida.

5.3. *Descripción de los elementos esenciales que establecen el carácter tradicional del producto [artículo 54, apartado 1, párrafo primero, letra d), del Reglamento (UE) 2024/1143 y artículo 24 del Reglamento de Ejecución (UE) 2025/26]*

Además del método primitivo de fabricación de mantequilla muy común en toda Lituania, consistente en batir la nata ácida en un recipiente con una cuchara, una región, Samogicia, desarrolló su propia técnica de preparación de la nata ácida que, después, se exportó a toda Lituania, consistente en remover y calentar la nata ácida al mismo tiempo, asegurándose de que no se produzca suero de leche. Se obtiene así el «Žemaitiškas kastinys» (*Lietuvių kalbos atlasas*, vol. 1. *Leksika*, Vilnius, 1977), un producto con un sabor y una consistencia específicas descrito ya en obras científicas del siglo XIX [*Litwa pod wzgledem starozytnych zabytkow, obyczajow i zwyczajow skreslona*, Liudwik Adam Jucewicz (Liudwik z Pokiewia), Vilnius, 1846; y *Pamiętniki Pana Kamertona*, Leon Potocki, Poznan, 1869], en las que se destacaba el método de fabricación (producto a base de nata ácida calentada) y su sabor muy agradable.

El Museo Nacional de Lituania conserva transcripciones de personas nacidas a finales del siglo XIX y comienzos del siglo XX (fondo de la sección etnográfica del Museo Nacional de Lituania F 15-4; F 15-13; F 32-7 y F 32-48) en las que se describen el método de fabricación y la receta: se empieza echando tres cucharadas de nata ácida y media cucharada de mantequilla en una fuente de barro cocida que se ha calentado previamente; se mezcla bien todo y, con una cuchara de madera, se remueve siempre en el mismo sentido. Cuando la masa comienza a enfriarse, sin que llegue a parecerse a suero de leche, se calienta la fuente al baño maría y se vierte la masa líquida en una fuente que contiene agua fría. Sin parar de mezclar, se añade la nata ácida a la masa en pequeñas cantidades. A veces, se sustituye una parte de la nata ácida por leche cuajada, con lo que se consigue un *kastinys* más ligero. Al final, se añaden sal y otras especias (comino, pimienta molida, ajo y cebolla picados, tallo verde de cebolla en temporada, brotes de hinojo o de menta).

En un libro escrito por científicos en 1983 (*Lietuvių valgiai*, recopilación de J. Pauliukonienė, Mokslas, Vilnius, 1983), en que se describen las técnicas tradicionales antiguas de preparación de la materia prima, en las que la nata ácida se separaba de la leche manualmente (con un cuchara), dejando la leche cuajada natural, figura la siguiente receta del «Žemaitiškas kastinys» y su método de producción: «"Žemaitiškas kastinys": ½ litro de nata ácida, 1 cucharada sopera de mantequilla, ½ cucharada sopera de comino u otras especias, y sal. Se echan la mantequilla y una cucharada de nata ácida en una fuente de barro, se pone a calentar al baño maría la fuente y se comienza a remover la mezcla con una cuchara de madera. Al poco (antes de que se forme el suero de leche), se añade una cucharada de nata ácida y se sigue dando vueltas hasta que se haya añadido toda la nata ácida. Cuando la masa comienza a espesar, se añaden sal y comino lavado y secado y se mezclan bien todos los ingredientes. El "Žemaitiškas kastinys" tiene un sabor ligeramente salado y un poco ácido».