C/2025/6577

9.12.2025

Publication d'une demande d'approbation d'une modification d'un cahier des charges en application de l'article 59, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 [1]

(C/2025/6577)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 61 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil, former opposition auprès de la Commission.

DEMANDE DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

[Article 66 du règlement (UE) 2024/1143]

«Žemaitiškas kastinys»

Nº UE: TSG-LT-0910-AM01 — 23.9.2024

1. **Dénomination du produit faisant l'objet de la modification**

«Žemaitiškas kastinys»

2. **État membre ou pays tiers d'origine de la demande**

Lituanie

3. **Rubriques du cahier des charges faisant l'objet de la ou des modifications**

☐ Dénomination du produit

☒ Description du produit

☒ Méthode de production

☒ Autres

4. **Description et motifs de la ou des modifications**

1. Le texte figurant au troisième alinéa du point 3.5 du cahier des charges en vigueur a été modifié afin d'adapter les propriétés physico-chimiques du «Žemaitiškas kastinys». Le texte modifié, qui figure au deuxième alinéa du point 4.1 du cahier des charges mis à jour, est libellé comme suit:

«Propriétés physico-chimiques du "Žemaitiškas kastinys":

— teneur en matières grasses, en fonction de la recette: 28 à 32 %;

— teneur en sel alimentaire: 1,3 à 1,7 %.»

L'adaptation est due aux caractéristiques organoleptiques du produit: la teneur en matières grasses légèrement plus élevée confère au produit final une consistance légèrement plus souple et un meilleur goût. La teneur plus élevée en sel alimentaire rehausse la saveur légèrement acide du produit. La teneur modérée en sel alimentaire se marie harmonieusement avec le léger arrière-goût gras.

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

2. Le texte figurant au premier alinéa du point 3.6 du cahier des charges en vigueur a été modifié afin d'adapter les quantités de matières premières utilisées pour le «Žemaitiškas kastinys». Le texte modifié, qui figure au premier alinéa du point 4.2 du cahier des charges mis à jour, est libellé comme suit:

«Matières premières:

— crème aigre, dont la teneur en matières grasses est comprise entre 28 et 32 %: 80 à 86 kg/100 kg de produit;

— beurre, dont la teneur en matières grasses s'élève à 82 % au minimum: 6 à 7 kg/100 kg de produit;

— lait caillé, dont la teneur en matières grasses est comprise entre 2,5 et 4 %: 5 à 5,7 kg/100 kg de produit;

— sel alimentaire: 1,3 à 1,7 kg/100 kg de produit.»

Il est nécessaire d'augmenter les fourchettes indiquées pour les ingrédients en raison des spécificités techniques liées à la saisonnalité: la composition chimique des matières grasses (acides gras), qui influence le processus technique, le moment de la production et les caractéristiques organoleptiques du produit final, peut varier, ce qui nécessite parfois de légers ajustements en ce qui concerne la quantité des ingrédients.

3. Le texte figurant au sixième (dernier) alinéa du point 3.6 du cahier des charges en vigueur a été modifié afin d'adapter la méthode de conditionnement du «Žemaitiškas kastinys». Le texte modifié, qui figure au sixième (dernier) alinéa du point 4.2 du cahier des charges mis à jour, est libellé comme suit:

«Le "Žemaitiškas kastinys" est emballé dans de petites terrines en terre cuite ou des récipients jetables de 250 g, 200 g et 100 g ou dans des pots de 3 à 5 kg. Les terrines sont recouvertes d'un petit couvercle en terre cuite, d'un cache-couvercle et d'un cordon noué autour de celui-ci. Les récipients jetables sont fermés par un couvercle en papier d'aluminium et les pots par un couvercle. Une fois emballé, le "Žemaitiškas kastinys" est refroidi à 6 °C. Une fois refroidi, le produit acquiert sa consistance homogène et ferme.»

Il faut pouvoir proposer aux acheteurs industriels (cafés, restaurants, hôtels, etc.) des conditionnements plus grands.

4. Le modèle du cahier des charges de la spécialité traditionnelle garantie «Žemaitiškas kastinys» a été mis à jour, ce qui a entraîné une modification de la présentation du document et la suppression de certains points ou sous-points du cahier des charges en vigueur:

a) le point 1 du cahier des charges en vigueur a été supprimé;

b) la mention «État membre ou pays tiers: Lituanie» au point 2 du cahier des charges en vigueur figure avant le point 1 du cahier des charges mis à jour;

c) au point 3 du cahier des charges en vigueur, le titre «Cahier des charges» a été remplacé par «Motifs de l'enregistrement»;

d) le texte figurant au point 3.1 du cahier des charges en vigueur a été modifié;

e) le texte figurant au point 3.2 du cahier des charges en vigueur a été modifié;

f) le point 3.3 du cahier des charges en vigueur a été supprimé;

g) le point 3.5 du cahier des charges en vigueur a été supprimé, mais le texte qui y figure a été déplacé au point 4.1 du cahier des charges mis à jour, à l'exception du premier paragraphe, dont le libellé a été déplacé au point 3.1;

h) le point 3.6 du cahier des charges en vigueur a été supprimé, mais le texte qui y figure a été déplacé au point 4.2 du cahier des charges mis à jour;

i) le point 3.7 du cahier des charges en vigueur a été supprimé, mais le texte qui y figure a été déplacé au point 4.1 du cahier des charges mis à jour, bien que le deuxième paragraphe ait fait l'objet de modifications techniques;

j) le point 3.8 du cahier des charges en vigueur a été supprimé, mais le texte qui y figure a été déplacé au point 4.3 du cahier des charges mis à jour, à l'exception du dernier paragraphe, dont le libellé a été déplacé au point 3.1 et a fait l'objet de modifications techniques;

k) le point 3.9 du cahier des charges en vigueur a été supprimé, mais le texte qui y figure a été déplacé au point 4.1 du cahier des charges mis à jour, à l'exception du dernier paragraphe, et a fait l'objet de modifications techniques;

l) le point 4 du cahier des charges en vigueur a été supprimé.

Le cahier des charges de la spécialité traditionnelle garantie a été mis à jour conformément au modèle mis à disposition dans le système numérique de la Commission visé à l'article 58, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143.

5. Le texte figurant au point 3.4 du cahier des charges en vigueur a été modifié.

Le type de produit est indiqué conformément à l'annexe XVIII du règlement d'exécution (UE) 2025/26 de la Commission du 30 octobre 2024.

CAHIER DES CHARGES D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

«Žemaitiškas kastinys»

N° UE: TSG-LT-0910-AM01 — 23.9.2024

1. **Dénomination(s)**

«Žemaitiškas kastinys»

2. **Pays tiers ou État membre demandant l'enregistrement**

Lituanie

3. **Classe du produit visée à l'annexe XVIII du règlement d'exécution (UE) 2025/26**

Classe 1.4. Autres produits d'origine animale (œufs, miel, produits laitiers sauf beurre, etc.)

4. **Motifs de l'enregistrement**

4.1. Le produit:

☒ résulte d'un mode de production, d'une transformation ou d'une composition correspondant à une pratique traditionnelle pour ce produit.

Le «Žemaitiškas kastinys» est un produit traditionnel consistant en une crème fouettée à chaud puis refroidie. La recette et la méthode de préparation du «Žemaitiškas kastinys» sont restées inchangées jusqu'à ce jour, comme le démontre le certificat qui a été attribué à ce produit en 2010 par le Fonds du patrimoine culinaire de Lituanie, qui confirme que la production du «Žemaitiškas kastinys» se fait selon les techniques traditionnelles, avec des matières premières, des ingrédients et des équipements traditionnels.

☐ est élaboré à partir de matières premières ou d'ingrédients qui sont ceux traditionnellement utilisés.

4.2. La dénomination du produit:

☒ a été traditionnellement utilisée pour désigner le produit.

Le nom «Žemaitiškas kastinys» ne renvoie pas aux caractéristiques spécifiques du produit, mais il est bien établi et très connu tant en Samogitie (région occidentale de la Lituanie) que dans le reste de la Lituanie pour désigner traditionnellement ce produit, comme il ressort des différentes sources mentionnées au point 4.3. Le nom «Žemaitiškas kastinys» figure dans les livres de recettes culinaires du XX^{e} siècle «*Gaspadinystės knyga arba Pamokinimai kaip prigulinčiai yra sutaisomi valgiai*» (Tilžė, 1927), «*Ką valgome*» (Dr Tumėnienė e. a., Kaunas, 1935) et «*Lietuvių valgiai*» (compilé par J. Pauliukonienė, Vilnius, 1983).

☐ identifie le caractère traditionnel du produit.

5. **Description**

5.1. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1, comprenant ses principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques ou organoleptiques [article 54, paragraphe 1, premier alinéa, point b), du règlement (UE) 2024/1143 et article 24 du règlement d'exécution (UE) 2025/26]*

Le «Žemaitiškas kastinys» se caractérise par sa texture homogène et épaisse; à une température de +6 °C, il est granuleux, d'une texture comparable à une crème ferme avec des gouttelettes éparses, et est très fondant en bouche. La couleur est totalement uniforme: jaunâtre. En fonction des épices et aromates utilisées, le «Žemaitiškas kastinys» peut présenter des nuances correspondant à celles-ci et contenir de petits morceaux d'épices ou d'aromates. Le goût est celui, légèrement acidulé, de l'acide lactique, il est également légèrement salé; on sent les épices.

Le «Žemaitiškas kastinys» présente les caractéristiques physico-chimiques suivantes:

— teneur en matières grasses, en fonction de la formulation: 28 à 32 %,

— teneur en sel alimentaire: 1,3 à 1,7 %.

Le «Žemaitiškas kastinys» se distingue des autres produits de la même catégorie par les caractéristiques suivantes:

— ses composants traditionnels et sa méthode de production: contrairement aux autres types de *kastinys*, la recette du «Žemaitiškas kastinys» n'a quasiment pas changé depuis ses premières mentions dans les sources écrites mentionnées au point 4.3; les mêmes ingrédients sont utilisés dans des proportions presque identiques. Entre-temps, on a vu apparaître ultérieurement d'autres types de kastinys: pour obtenir des qualités gustatives plus variées, la crème aigre est totalement substituée par du lait caillé ou est mélangée avec du képhir; des betteraves rouges, ou du jus de carotte, ou encore du jaune d'œuf peuvent être ajoutés, ce qui donne au kastinys une couleur rouge ou jaune. La production du «Žemaitiškas kastinys» se caractérise par le lent brassage circulaire constant du mélange de beurre et de crème aigre pendant lequel le mélange crème aigre/lait caillé est versé en huit fois, en veillant très attentivement à la régulation de la température (25-30 °C) de telle manière qu'aucun babeurre n'est produit. La production des autres types de *kastinys* a été modernisée, on utilise le fouettement au lieu du brassage; de plus, tous les ingrédients sont versés en trois ou quatre fois ou même en une seule fois; aussi la température peut-elle fluctuer davantage;

— son goût: le «Žemaitiškas kastinys» se caractérise par un goût d'acide lactique doux et légèrement acidulé; il est également légèrement salé, avec des notes aromatiques et épicées. Les autres types de *kastinys* se caractérisent par un goût d'acide lactique plutôt âpre (si la crème aigre est remplacée par du lait caillé) ou rappelant la levure (si la crème aigre est remplacée par du kéfir). On sent aussi le goût caractéristique du jus (de betterave rouge ou de carotte) ou du jaune d'œuf ajoutés;

— sa texture: le «Žemaitiškas kastinys» se caractérise par sa texture épaisse et homogène; à une température de +6 °C, il peut être granuleux, d'une texture comparable à une crème ferme avec des gouttelettes éparses, et est très fondant en bouche. Les autres types de *kastinys* se caractérisent par leur texture souple et sont faciles à tartiner.

Compte tenu des caractéristiques spécifiques du «Žemaitiškas kastinys», sont contrôlés:

1) la qualité des matières premières de chaque lot:

   — la teneur en matières grasses de la crème aigre et du lait caillé doit correspondre à celle indiquée au point 4.2; elle est contrôlée en laboratoire;

   — la teneur en matières grasses du beurre doit correspondre à celle indiquée au point 4.2; elle est contrôlée en laboratoire;

   — les caractéristiques organoleptiques des herbes, des épices et des légumes aromatiques (arôme, goût, couleur) sont contrôlées selon les documents et de manière organoleptique;

2) la conformité à la méthode de production indiquée au point 4.2: la succession des étapes du processus et le respect des paramètres définis (température des ingrédients et proportions) sont contrôlés visuellement et par des mesures lors du processus de production de chaque lot;

3) la qualité de chaque lot du produit final:

— les caractéristiques organoleptiques (texture, couleur, goût) doivent correspondre à celles indiquées au présent point; elles sont contrôlées au moyen d'une analyse organoleptique;

— la teneur en matières grasses doit correspondre à celle indiquée au présent point; elle est contrôlée en laboratoire;

— la teneur en sel alimentaire doit correspondre à celle indiquée au présent point; elle est contrôlée sur la base de la recette; en cas de doute, elle est contrôlée en laboratoire.

5.2. *Description de la méthode de production à suivre par les producteurs, comprenant, le cas échéant, la nature et les caractéristiques des matières premières ou des ingrédients utilisés, et, s'il y a lieu, la désignation commerciale de l'espèce concernée et son nom scientifique, ainsi que la méthode d'élaboration du produit [article 54, paragraphe 1, premier alinéa, point c), du règlement (UE) 2024/1143 et article 24 du règlement d'exécution (UE) 2025/26]*

Matières premières:

— crème aigre, dont la teneur en matières grasses est comprise entre 28 et 32 %: 80 à 86 kg/100 kg de produit;

— beurre, dont la teneur en matières grasses n'est pas inférieure à 82 %: 6 à 7 kg/100 kg de produit;

— lait caillé, dont la teneur en matières grasses est comprise entre 2,5 et 4 %: 5 à 5,7 kg/100 kg de produit;

— sel alimentaire: 1,3 à 1,7 kg/100 kg de produit.

Il est possible d'utiliser des aromates et des épices (poivre noir, quatre-épices, carvi, aneth, menthe ou un mélange de ces épices: 0,1 à 0,15 kg/100 kg de produit) ainsi que des légumes aromatiques (ail ou oignon: 1 à 2 kg/100 kg de produit).

Méthode de production:

Le «Žemaitiškas kastinys» est produit selon une méthode traditionnelle.

Les ingrédients sont pesés en respectant la recette. La crème aigre est remuée avec du lait caillé dans un récipient distinct et est portée à une température comprise entre 25 °C et 30 °C. Le beurre froid est ramolli en l'amenant à une température comprise entre 25 et 30 °C. Les légumes aromatiques sont lavés et hachés finement.

Conformément à la recette, le beurre réchauffé et ramolli est placé dans un plat creux. Le mélange crème aigre/lait caillé est versé progressivement, par huitième de la quantité prévue par la recette et est tourné à la main ou par un mécanisme équivalent. Le «Žemaitiškas kastinys» doit toujours être mélangé dans le même sens. Une fois obtenue la consistance de la crème aigre (sans produire de babeurre), on ajoute à nouveau un huitième du mélange crème aigre/lait caillé et on continue de tourner. On répète ce processus jusqu'à ce que tout le mélange crème aigre/lait caillé soit versé (conformément à la recette). Lorsque le «Žemaitiškas kastinys» commence à se solidifier, on le sale, on verse les herbes et les épices moulues ainsi que les légumes aromatiques émincés, puis on mélange le tout de façon homogène. Le «Žemaitiškas kastinys» doit être emballé immédiatement, avant qu'il ne durcisse.

Le «Žemaitiškas kastinys» est emballé dans de petites terrines en terre cuite ou des récipients jetables de 250 g, 200 g et 100 g ou dans des pots de 3 à 5 kg. Les terrines sont recouvertes d'un petit couvercle en terre cuite, d'un cache-couvercle et d'un cordon noué autour de celui-ci. Les récipients jetables sont fermés par un couvercle en papier d'aluminium et les pots par un couvercle. Une fois emballé, le «Žemaitiškas kastinys» est refroidi à 6 °C. Une fois refroidi, le produit acquiert sa consistance homogène et ferme.

5.3. *Description des éléments essentiels qui prouvent le caractère traditionnel du produit [article 54, paragraphe 1, premier alinéa, point d), du règlement (UE) 2024/1143 et article 24 du règlement d'exécution (UE) 2025/26]*

Outre la méthode de fabrication du beurre primitive largement répandue dans toute la Lituanie, qui consiste à battre la crème aigre dans un plat à l'aide d'une cuiller, c'est seulement dans la région de Samogitie qu'est apparue une technique originale de préparation de la crème aigre, qui s'est répandue dans toute la Lituanie, consistant à tourner la crème aigre à chaud tout en s'assurant qu'elle ne devienne pas du babeurre. On obtient ainsi le produit de ce goût et de cette consistance spécifiques – le «Žemaitiškas kastinys» [*Lietuvių kalbos atlasas* (Atlas de la langue lituanienne) » T. 1. Leksika, Vilnius, 1977]. Ce produit est décrit dans les ouvrages scientifiques du XIX^{e} siècle [*Litwa pod wzgledem starozytnych zabytkow, obyczajow i zwyczajow skreslona* (Ludwik Adam Jucewicz, Ludwik z Pokiewia, Vilnius, 1846) et *Pamiętniki Pana Kamertona* (Leon Potocki, Poznań, 1869)], l'accent étant mis sur sa méthode de fabrication (produit à partir de la crème aigre réchauffée) et sur son goût très savoureux.

Les récits des personnes nées à la fin du XIX[e] siècle et au début du XX[e] siècle, qui sont conservés au Musée national de Lituanie (fonds de la section ethnographique du Musée national de Lituanie F 15-4, F 15-13, F 32-7 et F 32-48), décrivent comme suit la méthode de production et la recette: dans un plat en terre cuite réchauffé, d'abord verser trois cuillerées de crème aigre et une demi-cuillerée de beurre. Bien remuer le tout et à l'aide d'une cuiller en bois, tourner toujours dans la même direction. Lorsque la masse remuée commence à refroidir, sans ressembler à du babeurre, réchauffer le plat dans l'eau chaude, et verser la masse ainsi liquéfiée dans le plat contenant l'eau froide. Tout en mélangeant, verser la crème aigre dans la masse en petites portions. Une partie de la crème aigre est souvent remplacée par du lait caillé, c'est pourquoi le «Žemaitiškas kastinys» est plus léger. En terminant de battre la crème, ajouter le sel et les autres épices (cumin, poivre moulu, ail et oignons hachés, vert d'oignon en saison, pousses de fenouil ou de menthe).

Dans le livre *Lietuvių valgiai* (La cuisine lituanienne) de J. Pauliukonienė (Mokslas, Vilnius, 1983), qui décrit les anciennes techniques traditionnelles de préparation des matières premières, par lesquelles la crème aigre était séparée du lait manuellement (à l'aide d'une cuiller), figure la recette du «Žemaitiškas kastinys» et sa méthode de production: «"Žemaitiškas kastinys": ½ litre de crème aigre, 1 cuillerée de beurre, ½ cuillère à café de carvi ou d'autres aromates ou épices, du sel. Le beurre et une cuillerée de crème aigre sont versés dans un plat en terre cuite, le plat est ensuite placé dans l'eau chaude et on tourne avec une cuiller en bois. Peu après (avant que le babeurre se forme), on ajoute une cuillerée de crème aigre de plus et on tourne jusqu'à ce que toute la crème aigre soit versée. Lorsque la masse commence à s'épaissir, on ajoute du sel et du carvi lavé et séché, et on remue bien le tout. Le goût du *kastinys* est légèrement salé et un peu acide.»