C/2025/6577

9.12.2025

# Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica del disciplinare ai sensi dell'articolo 59, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 [1]

(C/2025/6577)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 61 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio.

DOMANDA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

[Articolo 66 del regolamento (UE) 2024/1143]

**«Žemaitiškas kastinys»**

**N. UE: TSG-LT-0910-AM01 — 23.9.2024**

1. **Nome del prodotto cui si riferisce la modifica**

Žemaitiškas kastinys

2. **Stato membro o paese terzo da cui proviene la domanda**

Lituania

3. **Voci del disciplinare interessate dalla modifica**

☐ Nome del prodotto

☒ Descrizione del prodotto

☒ Metodo di produzione

☒ Altro

4. **Descrizione e motivi della modifica o delle modifiche**

1. Il testo del punto 3.5, terzo paragrafo, del disciplinare vigente è stato modificato per adeguare le caratteristiche fisico-chimiche dello «Žemaitiškas kastinys». Il testo è modificato come segue e figura nel secondo paragrafo del punto 4.1 del disciplinare aggiornato:

«Lo "Žemaitiškas kastinys" ha le seguenti proprietà fisico-chimiche:

— lipidi in base alla ricetta: 28–32 %

— tenore di sale alimentare: 1,3–1,7 %»

Tale adeguamento è dovuto alle caratteristiche organolettiche del prodotto: il tenore leggermente più elevato di materia grassa conferisce al prodotto finale una consistenza leggermente più morbida e un gusto migliore. Il tenore più elevato di sale alimentare bilancia il sapore lattico e leggermente acido del prodotto. Il contenuto moderato di sale alimentare si combina armoniosamente con il retrogusto leggermente grasso.

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

2. Il testo del punto 3.6, primo paragrafo, del disciplinare vigente è stato modificato per adeguare le quantità di materie prime per lo «Žemaitiškas kastinys». Il testo modificato è il seguente e figura nel punto 4.2, primo paragrafo, del disciplinare aggiornato:

«Materie prime:

— panna acida, con un tenore in materie grasse compreso tra il 28 e il 32 %: 80–86 kg/100 kg di prodotto,

— burro, con un tenore in materie grasse pari almeno all'82 %: 6–7 kg/100 kg di prodotto,

— latte cagliato, con un tenore in materie grasse compreso tra il 2,5 e il 4 %: 5–5,7 kg/100 kg di prodotto,

— sale alimentare: 1,3–1,7 kg/100 kg di prodotto,»

Gli intervalli indicati per gli ingredienti devono essere aumentati a causa delle specificità tecniche che dipendono dalla stagionalità: la composizione chimica della materia grassa (acidi grassi) varia, il che incide sul processo tecnico, sul tempo di produzione e sulle caratteristiche organolettiche del prodotto finale, per cui talvolta è necessario adeguare leggermente le quantità degli ingredienti.

3. Il testo del sesto (ultimo) paragrafo del punto 3.6 del disciplinare vigente è stato modificato per adeguare il metodo di confezionamento dello «Žemaitiškas kastinys»'. Il testo modificato è il seguente e figura nel sesto (ultimo) paragrafo del punto 4.2 del disciplinare aggiornato:

Lo «Žemaitiškas kastinys» viene imballato in piccole terrine di terracotta o in singoli recipienti da 250 g, 200 g e 100 g oppure in vaschette da 3–5 kg. Le terrine vengono ricoperte con un piccolo coperchio in terracotta, con un sovracoperchio e con uno spago annodato attorno a quest'ultimo. I singoli recipienti sono chiusi con un coperchio in alluminio e le vaschette sono chiuse con un coperchio. Una volta imballato, lo «Žemaitiškas kastinys» viene raffreddato a 6 °C. Una volta raffreddato, il prodotto acquisisce una consistenza omogenea e compatta.

Gli acquirenti industriali (bar, ristoranti, alberghi, ecc.) hanno la possibilità di acquistare il prodotto in imballaggi di dimensioni maggiori.

4. Il modello di disciplinare della specialità tradizionale garantita «Žemaitiškas kastinys» è stato aggiornato, il che significa che l'impaginazione delle informazioni nel documento è cambiata e che alcuni punti del disciplinare esistente sono stati eliminati:

a) il punto 1 del disciplinare vigente è stato soppresso;

b) le informazioni «Stato membro o paese terzo: Lituania», come previsto al punto 2 del disciplinare vigente, sono state inserite prima del punto 1 del disciplinare aggiornato;

c) il titolo «Disciplinare» del punto 3 del disciplinare vigente è stato modificato in «Motivi di registrazione»;

d) il testo del punto 3.1 del disciplinare vigente è stato modificato;

e) il testo del punto 3.2 del disciplinare vigente è stato modificato;

f) il punto 3.3 del disciplinare vigente è stato soppresso;

g) il punto 3.5 del disciplinare vigente è stato soppresso, ma il testo ivi contenuto è stato spostato al punto 4.1 del disciplinare aggiornato, ad eccezione del testo contenuto nel primo paragrafo, che è stato spostato al punto 3.1;

h) il punto 3.6 del disciplinare vigente è stato soppresso, ma il testo contenuto in tale punto è stato spostato al punto 4.2 del disciplinare aggiornato;

i) il punto 3.7 del disciplinare vigente è stato soppresso, ma il testo contenuto in tale punto è stato spostato al punto 4.1 del disciplinare aggiornato, sebbene siano state apportate modifiche tecniche al secondo paragrafo;

j) il punto 3.8 del disciplinare vigente è stato soppresso, ma il testo contenuto in tale punto è stato spostato al punto 4.3 del disciplinare aggiornato, ad eccezione del testo dell'ultimo paragrafo, che è stato spostato al punto 3.1 ed è stato oggetto di modifiche tecniche;

k) il punto 3.9 del disciplinare vigente è stato soppresso, ma il testo contenuto in tale punto è stato spostato al punto 4.1 del disciplinare aggiornato, ad eccezione dell'ultimo paragrafo, ed è stato oggetto di modifiche tecniche;

l) il punto 4 del disciplinare vigente è stato soppresso.

Il disciplinare della specialità tradizionale garantita è stato aggiornato in linea con il modello fornito nel sistema digitale della Commissione di cui all'articolo 58, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143.

5. È stato modificato il testo del punto 3.4 del disciplinare vigente.

Il tipo di prodotto sarà specificato conformemente all'allegato XVIII del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 della Commissione, del 30 ottobre 2024.

DISCIPLINARE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

**«Žemaitiškas kastinys»**

**N. UE: TSG-LT-0910-AM01 — 23.9.2024**

1. **Nome o nomi**

Žemaitiškas kastinys

2. **Paese terzo o Stato membro che presenta domanda di registrazione**

Lituania

3. **Classe di prodotto di cui all'allegato XVIII del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26**

Classe 1.4. Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro ecc.)

4. **Motivi della registrazione**

4.1. Il prodotto:

☒ è ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o composizione corrispondente a una pratica tradizionale per tale prodotto.

Lo «Žemaitiškas kastinys» è un prodotto tradizionale che consiste in una panna sbattuta a caldo e poi raffreddata. Il metodo di preparazione e la ricetta dello «Žemaitiškas kastinys» sono rimasti immutati fino a oggi, come dimostra il certificato che è stato attribuito a questo prodotto in Lituania nel 2010 dal «Kulinarinio paveldo fondas» (Fondo del patrimonio gastronomico), che conferma che la produzione dello «Žemaitiškas kastinys» si svolge secondo le tecnologie tradizionali, con materie prime, ingredienti e strumenti tradizionali.

☐ è ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

4.2. Il nome del prodotto:

☒ è stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto.

Il nome «Žemaitiškas kastinys» non rimanda alle caratteristiche specifiche del prodotto, ma è ben consolidato e noto sia in Samogizia (regione occidentale della Lituania) che nel resto della Lituania per designare tradizionalmente questo prodotto, come emerge dalle varie fonti menzionate al punto 4.3. Il nome «Žemaitiškas kastinys» figura nel libro di ricette culinarie del XX secolo: *Gaspadinystės knyga arba Pamokinimai kaip prigulinčiai yra sutaisomi valgiai* (Tilžė (Tilsit), 1927), *Ką valgome* (Dr Tumėnienė et al., Kaunas, 1935) e *Lietuvių valgiai* (redatto da J. Pauliukonienė, Vilnius, 1983).

☐ designa il carattere tradizionale del prodotto.

5. **Descrizione**

5.1. *Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1, comprese le principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche [articolo 54, paragrafo 1, primo comma, lettera b), del regolamento (UE) 2024/1143 e articolo 24 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26*

Lo «Žemaitiškas kastinys» è caratterizzato da una consistenza omogenea e spessa; a una temperatura di +6 °C è friabile, con una consistenza paragonabile a una crema compatta con goccioline sparse e si scioglie facilmente in bocca. Il colore è assolutamente uniforme: giallastro. In funzione delle erbe e delle spezie utilizzate, lo «Žemaitiškas kastinys» può presentare sfumature corrispondenti a queste ultime e può contenere frammenti di erbe e spezie. Il gusto è quello leggermente acidulo dell'acido lattico ed è inoltre lievemente salato; si avverte inoltre la presenza di erbe e spezie.

Lo «Žemaitiškas kastinys» ha le seguenti proprietà fisico-chimiche:

— lipidi in base alla ricetta: 28–32 %

— tenore di sale alimentare: 1,3–1,7 %.

Le seguenti caratteristiche specifiche distinguono lo «Žemaitiškas kastinys» da altri prodotti della stessa categoria:

— ingredienti tradizionali e metodo di produzione: al contrario degli altri tipi di *kastinys*, la ricetta dello «Žemaitiškas kastinys» è rimasta quasi immutata rispetto alle prime diciture nelle fonti scritte menzionate al punto 4.3; gli stessi ingredienti vengono utilizzati in proporzioni quasi identiche. Nel frattempo sono comparsi successivamente altri tipi di *kastinys*: per ottenere le qualità gustative più varie, la panna acida viene sostituita interamente dal latte cagliato o viene mescolata con il kephir; si possono aggiungere barbabietole rosse, o succo di carota, o anche tuorlo d'uovo e ciò conferisce ai *kastinys* un colore rosso o giallo. La produzione dello «Žemaitiškas kastinys» è caratterizzata dall'agitazione lenta e costante della miscela di burro e di panna acida durante la quale la miscela panna acida-latte cagliato viene versata in otto volte, facendo attenzione alla regolazione della temperatura (25-30 °C) in modo da evitare di produrre latticello. La produzione degli altri tipi di *kastinys* è modernizzata: si utilizza la sbattitura invece dell'agitazione; inoltre tutti gli ingredienti sono versati in 3-4 volte o perfino in una volta sola; anche la temperatura può variare maggiormente:

— sapore: il gusto tipico dello «Žemaitiškas kastinys» è quello lievemente acidulo dell'acido lattico, ed è leggermente salato; si avverte il sapore delle spezie o delle piante aromatiche. Gli altri tipi di *kastinys* sono caratterizzati dal gusto acido piuttosto aspro dell'acido lattico (se la panna acida è sostituita dal latte cagliato), o da quello dell'acido lattico con un retrogusto di lievito (se la panna acida è sostituita dal kephir); si avverte anche il gusto caratteristico del succo aggiunto (di barbabietola rossa o di carota) o del tuorlo d'uovo;

— consistenza: lo «Žemaitiškas kastinys» è caratterizzato dalla consistenza spessa e omogenea; a una temperatura di + 6 °C è friabile, con una consistenza paragonabile a una crema compatta con goccioline sparse e molto fondente in bocca. Gli altri tipi di *kastinys* sono caratterizzati dalla consistenza molle e spalmabile.

Tenuto conto delle caratteristiche specifiche dello «Žemaitiškas kastinys», viene controllato quanto segue:

1) la qualità delle materie prime di ciascuna partita:

   — il tenore in materie grasse della panna acida e del latte cagliato deve corrispondere a quello indicato al punto 4.2 e viene controllato in laboratorio;

   — il tenore in materie grasse del burro deve corrispondere a quello indicato al punto 4.2 e viene controllato in laboratorio;

   — le caratteristiche organolettiche delle erbe, delle spezie e degli ortaggi aromatici (gusto, aroma e colore) sono controllati in base ai documenti e mediante analisi organolettica;

2) la conformità al metodo di produzione indicato al punto 4.2: la successione delle tappe del processo e il rispetto dei parametri definiti (temperatura e proporzioni degli ingredienti) sono controllati visivamente e mediante misurazioni al momento del processo di produzione di ciascuna partita;

3) la qualità del prodotto finale di ciascuna partita:

— le caratteristiche organolettiche (consistenza, colore e gusto) devono corrispondere alle caratteristiche organolettiche indicate nel presente punto: esse vengono controllate mediante analisi organolettica;

— il tenore in materie grasse deve corrispondere a quello specificato nel presente punto e viene controllato in laboratorio;

— il tenore di sale alimentare deve corrispondere al tenore indicato nel presente punto ed è controllato in base alla ricetta; in caso di dubbio viene controllato in laboratorio.

5.2. *Descrizione del metodo di produzione che i produttori devono rispettare, compresi se del caso la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati, compresi, se pertinenti, la denominazione commerciale della specie interessata e il suo nome scientifico, nonché il metodo di elaborazione del prodotto [articolo 54, paragrafo 1, primo comma, lettera c), del regolamento (UE) 2024/1143 e articolo 24 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26]*

Materie prime:

— panna acida, con un tenore in materie grasse compreso tra il 28 e il 32 %: da 80 a 86 kg/100 kg di prodotto,

— burro, con un tenore in materie grasse pari almeno all'82 %: da 6 a 7 kg/100 kg di prodotto,

— latte cagliato, con un tenore in materie grasse compreso tra il 2,5 e il 4 %: da 5 a 5,7 kg/100 kg di prodotto,

— sale alimentare: da 1,3 a 1,7 kg/100 kg di prodotto.

Si possono utilizzare spezie (pepe nero, pepe della Giamaica, cumino, aneto, menta o una miscela di tali spezie: dallo 0,1 kg a 0,15 kg/100 kg di prodotto) e ortaggi aromatici (aglio o cipolle: da 1 a 2 kg/100 kg di prodotto).

Metodo di produzione:

lo «Žemaitiškas kastinys» viene prodotto secondo metodi tradizionali.

Gli ingredienti vengono dosati seguendo le indicazioni della ricetta. La panna acida viene mescolata con latte cagliato in un recipiente a parte che viene portato a una temperatura tra i 25 e i 30 °C. Il burro freddo viene ammorbidito portandolo a una temperatura tra i 25 e i 30 °C. Gli ortaggi aromatici vengono lavati e tritati finemente.

Il burro riscaldato e ammorbidito viene versato secondo la ricetta nel piatto destinato alla fabbricazione del prodotto. La miscela panna acida-latte cagliato viene versata poco a poco nella misura di 1/8 della quantità prevista della ricetta e viene mescolata a mano o con un meccanismo equivalente. Lo «Žemaitiškas kastinys» viene sempre mescolato nella stessa direzione. Una volta ottenuta la consistenza della panna acida (senza produrre latticello) viene aggiunto di nuovo 1/8 della miscela panna acida-latte cagliato e si continua a mescolare. Si ripete tale procedimento fino a che tutta la miscela panna acida-latte cagliato sia stata versata (in funzione della ricetta). Quando lo «Zemaitiškas kastinys» comincia a solidificarsi viene salato, e si aggiungono erbe aromatiche, spezie e ortaggi aromatici tritati continuando a mescolare. Lo «Žemaitiškas kastinys» deve essere imballato appena prima che indurisca.

Lo «Žemaitiškas kastinys» viene imballato in piccole terrine di terracotta o in singoli recipienti da 250 g, 200 g e 100 g oppure in vaschette da 3–5 kg. Le terrine vengono ricoperte con un piccolo coperchio in terracotta, con un sovracoperchio e con uno spago annodato attorno a quest'ultimo. I singoli recipienti sono chiusi con un coperchio in alluminio e le vaschette sono chiuse con un coperchio. Una volta imballato, lo «Žemaitiškas kastinys» viene raffreddato a 6 °C. Una volta raffreddato il prodotto acquisisce la sua consistenza omogenea e compatta.

5.3. *Descrizione degli elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto [articolo 54, paragrafo 1, primo comma, lettera d), del regolamento (UE) 2024/1143 e articolo 24 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26*

Oltre al metodo primitivo di fabbricazione del burro ampiamente diffuso in tutta la Lituania, che consiste nello sbattere la panna acida in un piatto con un cucchiaio, nella sola regione di Samogizia è comparsa una tecnica originale di preparazione della panna acida e che consiste nel girare tale panna acida a caldo evitando in tal modo che diventi latticello. Questa tecnica si è diffusa in tutta la Lituania. Si ottiene così un prodotto di gusto e consistenza specifici - lo «Žemaitiškas kastinys» - dall'Atlante della lingua lituana (*Lietuvių kalbos atlasas*, T. 1. *Leksika*, Vilnius, 1977). Tale prodotto viene descritto nei testi scientifici della metà del XIX secolo [*Litwa pod wzgledem starozytnych zabytkow, obyczajow i zwyczajow skreslona* (Ludwik Adam Jucewicz (Ludwik z Pokiewia), Vilnius, 1846] e *Pamiętniki Pana Kamertona* (Leon Potocki, Poznań, 1869), in cui si insiste nel metodo di fabbricazione (prodotto a partire dalla panna acida riscaldata) e sul gusto molto saporito.

I racconti delle persone nate alla fine del XIX secolo e all'inizio del XX secolo, conservati al Museo nazionale lituano (fondi della sezione etnografica del Museo nazionale lituano F 15-4; F 15-13; F 32-7; F 32-48), descrivono il metodo di fabbricazione e la ricetta: in un piatto di terracotta riscaldato versare anzitutto tre cucchiai di panna acida e mezzo cucchiaio di burro. Mescolare bene il tutto e con un cucchiaio di legno girare sempre nella stessa direzione. Quando la massa mescolata comincia a raffreddarsi e a separarsi dal latticello, riscaldare il piatto nell'acqua calda e versare la massa così liquefatta nel piatto contenente l'acqua fredda. Mentre si mescola il tutto versare la panna acida nella massa in piccole porzioni. Una parte della panna acida viene spesso sostituita con latte cagliato, il che rende il *kastinys* più magro. Una volta terminato di sbattere la panna aggiungere il sale e le altre erbe aromatiche e spezie (cumino, pepe macinato, aglio e cipolle tritate, cipolle verdi di stagione, pezzi di finocchio o di menta).

Nel libro scritto nel 1983 da accademici e intitolato «La cucina lituana» (*Lietuvių valgiai* compilato da J. Pauliukonienė, Mokslas, Vilnius, 1983) che descrive le antiche tecniche tradizionali di preparazione delle materie prime nelle quali la panna acida veniva separata dal latte manualmente (con un cucchiaio) con parte del latte cagliato che rimaneva naturalmente presente, figura la ricetta dello «Žemaitiškas kastinys». «Žemaitiškas kastinys»: ½ litro di panna acida, un cucchiaio di burro, mezzo cucchiaio di cumino o altre erbe aromatiche o spezie e sale. Il burro e un cucchiaio di panna acida vengono versati in un piatto di terracotta, poi il piatto viene messo nell'acqua calda e si mescola il tutto con un cucchiaio di legno. Poco dopo (prima che si formi il latticello) si aggiunge un cucchiaio di panna acida e si gira fino a che tutta la panna acida sia stata versata. Quando la massa comincia a diventare spessa si aggiungono sale e cumino lavato e asciugato e si mescola bene il tutto. Il gusto del *kastinys* risulta leggermente salato e un po' acido.