C/2025/6577

9.12.2025

Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração do caderno de especificações nos termos do artigo 59.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 [1]

(C/2025/6577)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e permanente ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 61.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA ESPECIALIDADE TRADICIONAL GARANTIDA

[Artigo 66.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Žemaitiškas kastinys»

N.º UE: TSG-LT-0910-AM01 — 23.9.2024

1. **Nome do produto a que a alteração diz respeito**

Žemaitiškas kastinys

2. **Estado-Membro ou país terceiro de que o pedido é originário**

Lituânia

3. **Rubrica(s) do caderno de especificações objeto da(s) alteração(ões)**

☐ Nome do produto

☒ Designação do produto

☒ Método de obtenção

☒ Outros

4. **Descrição e justificação da(s) alteração(ões)**

1. Altera-se o ponto 3.5, terceiro parágrafo, do caderno de especificações em vigor, a fim de adaptar as características físico-químicas do «Žemaitiškas kastinys». O texto alterado passa a ter a seguinte redação e figura no ponto 4.1, segundo parágrafo, do caderno de especificações atualizado:

«As características físico-químicas do "Žemaitiškas kastinys" são as seguintes:

— teor de matéria gorda, consoante a receita: 28–32 %,

— teor de sal comum: 1,3–1,7 %.»

A alteração deve-se às características organoléticas do produto: o teor de matéria gorda ligeiramente mais elevado confere ao produto final uma consistência ligeiramente mais suave e um melhor sabor. O teor mais elevado de sal comum complementa o sabor ligeiramente ácido e láctico do produto. O teor moderado de sal comum combina harmoniosamente com o sabor residual ligeiramente gordo.

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

2. Altera-se o ponto 3.6, primeiro parágrafo, do caderno de especificações em vigor, a fim de adaptar as quantidades de matérias-primas do «Žemaitiškas kastinys». O texto alterado passa a ter a seguinte redação e figura no ponto 4.2, primeiro parágrafo, do caderno de especificações atualizado:

«Matérias-primas:

— natas ácidas com um teor de matéria gorda de 28-32 %: 80–86 kg/100 kg de produto,

— manteiga com um teor mínimo de matéria gorda de 82 %: 6–7 kg/100 kg de produto,

— leite coalhado com um teor de matéria gorda de 2,5-4 %: 5–5,7 kg/100 kg de produto,

— sal comum: 1,3–1,7 kg/100 kg de produto.»

As gamas indicadas para os ingredientes têm de ser aumentadas devido às especificidades técnicas que dependem da sazonalidade: a composição química da matéria gorda (ácidos gordos) varia, o que afeta o processo técnico, o tempo de produção e as características organoléticas do produto final, pelo que é por vezes necessário ajustar ligeiramente as quantidades dos ingredientes.

3. Altera-se o ponto 3.6, sexto parágrafo (o último), do caderno de especificações em vigor, a fim de adaptar o método de embalagem do «Žemaitiškas kastinys». O texto alterado passa a ter a seguinte redação e figura no ponto 4.2, sexto parágrafo (o último), do caderno de especificações atualizado:

«O "Žemaitiškas kastinys" é acondicionado em frascos de argila ou recipientes descartáveis de 250 g, 200 g e 100 g ou em tubos de 3-5 kg. Os frascos são fechados com uma tampa de argila, sobre a qual é colocada uma cobertura, e atados com um cordão. Os recipientes descartáveis são selados com uma película selante e os tubos são selados com uma película. Após acondicionamento, o "Žemaitiškas kastinys" é arrefecido a uma temperatura de 6 °C. Uma vez arrefecido, o produto desenvolve uma estrutura rija e homogénea.»

Os compradores industriais (cafés, restaurantes, hotéis, etc.) têm de comprar o produto em embalagens de maior dimensão.

4. O modelo de caderno de especificações da especialidade tradicional garantida «Žemaitiškas kastinys» foi atualizado, o que significa que a apresentação das informações constantes do documento foi alterada e que alguns dos pontos do caderno de especificações existente foram suprimidos. Concretamente:

a) O ponto 1 do caderno de especificações em vigor foi suprimido;

b) A informação «Estado-Membro ou país terceiro: Lituânia», no ponto 2 do caderno de especificações em vigor, aparece antes do ponto 1 do caderno de especificações atualizado;

c) O título «Caderno de especificações» do ponto 3 do caderno de especificações em vigor é alterado para «Motivos de registo»;

d) O ponto 3.1 do caderno de especificações em vigor foi alterado;

e) O ponto 3.2 do caderno de especificações em vigor foi alterado;

f) O ponto 3.3 do caderno de especificações em vigor foi suprimido;

g) O ponto 3.5 do caderno de especificações em vigor foi suprimido, mas o texto constante desse ponto foi transferido para o ponto 4.1 do caderno de especificações atualizado, com exceção do texto do primeiro parágrafo, que foi transferido para o ponto 3.1;

h) O ponto 3.6 do caderno de especificações em vigor foi suprimido, mas o texto constante desse ponto foi transferido para o subponto 4.2 do caderno de especificações atualizado;

i) O ponto 3.7 do caderno de especificações em vigor foi suprimido, mas o texto constante desse ponto foi transferido para o ponto 4.1 do caderno de especificações atualizado, embora tenham sido introduzidas alterações técnicas no segundo parágrafo;

j) O ponto 3.8 do caderno de especificações em vigor foi suprimido, mas o texto constante desse ponto foi transferido para o ponto 4.3 do caderno de especificações atualizado, com exceção do texto do último parágrafo, que foi transferido para o ponto 3.1 e sofreu alterações técnicas;

k) O ponto 3.9 do caderno de especificações em vigor foi suprimido, mas o texto constante desse ponto foi transferido para o ponto 4.1 do caderno de especificações atualizado, com exceção do texto do último parágrafo e sofreu alterações técnicas;

l) O ponto 4 do caderno de especificações em vigor foi suprimido.

O caderno de especificações da especialidade tradicional garantida foi atualizado em consonância com o modelo disponível no sistema digital da Comissão a que se refere o artigo 58.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143.

5. O ponto 3.4 do caderno de especificações em vigor foi alterado.

O tipo de produto será especificado de acordo com o anexo XVIII do Regulamento de Execução (UE) 2025/26 da Comissão de 30 de outubro de 2024.

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA ESPECIALIDADE TRADICIONAL GARANTIDA

«Žemaitiškas kastinys»

N.º UE: TSG-LT-0910-AM01 — 23.9.2024

1. **Nome(s)**

Žemaitiškas kastinys

2. **País terceiro ou Estado-Membro que apresenta o pedido de registo**

Lituânia

3. **Classe do produto [conforme consta do anexo XVIII do Regulamento de Execução (UE) 2025/26]**

Classe 1.4. Outros produtos de origem animal (ovos, mel, produtos lácteos diversos exceto manteiga, etc.)

4. **Justificação do registo**

4.1. O produto:

☒ resulta de um modo de produção, transformação ou composição correspondente a uma prática tradicional para esse produto.

O «Žemaitiškas kastinys» é um produto tradicional fabricado a partir de natas ácidas que são aquecidas, agitadas e depois arrefecidas. A receita e o método de produção do «Žemaitiškas kastinys» não mudaram até à data, como demonstra o certificado atribuído a este produto em 2010 pelo Fundo do Património Culinário lituano, confirmando que o «Žemaitiškas kastinys» é fabricado de acordo com as técnicas, matérias-primas, ingredientes e equipamentos tradicionais.

☐ é produzido a partir de matérias-primas ou ingredientes utilizados tradicionalmente.

4.2. O nome do produto:

☒ é tradicionalmente utilizado para fazer referência ao produto.

A denominação «Žemaitiškas kastinys» não transmite a especificidade do produto, mas está estabelecida e é bem conhecida tanto em Žemaitija (uma região do oeste da Lituânia) como em todo o país sempre que se menciona este produto, como ilustram as várias fontes referidas no ponto 4.3. A denominação «Žemaitiškas kastinys» é referida nos seguintes livros de receitas do séc. XX: *Gaspadinystės knyga arba Pamokinimai kaip prigulinčiai yra sutaisomi valgiai* (Tilžė (Tilsit), 1927), *Ką valgome* (Dr Tumėnienė *et al.*, Kaunas, 1935) e *Lietuvių valgiai* (compilado por J. Pauliukonienė, Vilnius, 1983).

☐ identifica o caráter tradicional do produto.

5. **Descrição**

5.1. *Descrição do produto ao qual se aplica a denominação referida no ponto 1, incluindo as suas principais características físicas, químicas, microbiológicas ou organoléticas [artigo 54.º, n.º 1, primeiro parágrafo, alínea b), do Regulamento (UE) 2024/1143 e artigo 24.º do Regulamento de Execução (UE) 2025/26]*

O «Žemaitiškas kastinys» apresenta uma textura característica homogénea, espessa e consistente de creme rígido, com gotas de líquido isoladas, podendo apresentar-se friável a uma temperatura de +6 °C e derreter facilmente na boca. Tem uma cor amarelada uniforme. Consoante as ervas aromáticas e as especiarias utilizadas na receita, o «Žemaitiškas kastinys» pode ter a cor dos ingredientes adicionados e conter pequenas quantidades de ervas aromáticas ou especiarias. Tem um sabor suave, ligeiramente ácido, láctico e salgado, e notas de ervas aromáticas e especiarias.

As características físico-químicas do «Žemaitiškas kastinys» são as seguintes:

— teor de matéria gorda, consoante a receita: 28–32 %,

— teor de sal comum: 1,3–1,7 %.

As seguintes características específicas distinguem o «Žemaitiškas kastinys» de outros produtos da mesma categoria:

— Ingredientes tradicionais e método de produção: ao contrário de outros tipos de *kastinys*, a receita do «Žemaitiškas kastinys» praticamente não mudou desde que foi mencionada pela primeira vez nas fontes escritas referidas no ponto 4.3, ou seja, os mesmos ingredientes são utilizados em proporções semelhantes. Com o tempo, para obter uma maior variedade de sabores, outros tipos de *kastinys*, que começaram a ser produzidos mais tarde, substituíram completamente a nata ácida por leite coalhado ou misturaram a nata ácida com quefir, eventualmente adicionando sumo de beterraba ou de cenoura ou gemas de ovos, o que confere ao *kastinys* uma cor vermelha ou amarela. A produção do «Žemaitiškas kastinys» caracteriza-se por uma agitação lenta constante da manteiga e da mistura de natas ácidas, durante a qual se adiciona um oitavo da nata ácida/mistura de leite coalhado, regulando a temperatura com atenção (25-30 °C) para garantir que o leitelho não se separa. A produção de outros tipos de *kastinys* foi modernizada. Não são agitados, mas sim batidos, adicionando-se todos os ingredientes em três ou quatro vezes, ou mesmo de uma só vez, podendo ter maiores flutuações térmicas.

— Sabor: o «Žemaitiškas kastinys» tem um sabor suave, ligeiramente ácido, láctico e salgado, e notas das ervas aromáticas e especiarias adicionadas. Outros tipos de *kastinys* caracterizam-se por um sabor a ácido láctico bastante acentuado (a nata ácida é substituída por leite coalhado) ou por um sabor láctico levemente ácido (a nata ácida é substituída por quefir), com notas do sabor característico do sumo adicionado (beterraba ou cenoura) ou de gema de ovo.

— Textura: O «Žemaitiškas kastinys» apresenta uma textura característica homogénea, espessa e consistente de creme rígido, com gotas de líquido isoladas, podendo apresentar-se friável a uma temperatura de +6 °C e derreter facilmente na boca. Outros tipos de *kastinys* caracterizam-se por uma textura macia e barrável.

Tendo em conta as características específicas do «Žemaitiškas kastinys», são efetuados os seguintes controlos:

1) qualidade de cada lote de matérias-primas recebido:

   — o teor de matéria gorda da nata ácida e do leite coalhado deve ser o especificado no ponto 4.2; o teste é efetuado num laboratório;

   — o teor de matéria gorda da manteiga deve ser o indicado no ponto 4.2; o teste é efetuado num laboratório;

   — os indicadores organoléticos das ervas aromáticas, especiarias e produtos hortícolas aromáticos (aroma, sabor, cor) são verificados com base em documentos e por avaliação sensorial;

2) conformidade com a técnica de produção especificada no ponto 4.2: a aderência à sequência de processos e aos parâmetros estipulados (temperatura e proporções dos ingredientes) é verificada visualmente e por meio de medições durante a produção de cada lote;

3) qualidade de cada lote do produto final:

— as características organoléticas (textura, cor, sabor) têm de corresponder às indicadas no presente ponto; esta verificação é efetuada por análise sensorial;

— o teor de matéria gorda deve ser o especificado neste ponto; o teste é efetuado num laboratório;

— o teor de sal comum deve ser o especificado neste ponto; esta verificação é efetuada com base na receita e, em caso de dúvida, num laboratório.

5.2. *Descrição do método de produção a seguir pelos produtores, incluindo, se for caso disso, a natureza e as características das matérias-primas ou dos ingredientes utilizados, assim como, se pertinente, a denominação comercial das espécies em causa e o seu nome científico, bem como o método de preparação do produto [artigo 54.º, n.º 1, primeiro parágrafo, alínea c), do Regulamento (UE) 2024/1143 e artigo 24.º do Regulamento de Execução (UE) 2025/26]*

Matérias-primas:

— natas ácidas com um teor de matéria gorda de 28-32 %: 80–86 kg/100 kg de produto,

— manteiga com um teor mínimo de matéria gorda de 82 %: 6–7 kg/100 kg de produto,

— leite coalhado com um teor de matéria gorda de 2,5-4 %: 5–5,7 kg/100 kg de produto,

— sal comum: 1,3–1,7 kg/100 kg de produto.

Podem utilizar-se ervas aromáticas e especiarias (pimenta preta, pimenta-da-jamaica, alcaravia, endro, hortelã ou mistura destes: 0,1–0,15 kg/100 kg de produto) e legumes aromáticos (alho ou cebola: 1–2 kg/100 kg de produto).

Método de produção:

O «Žemaitiškas kastinys» é produzido segundo um método tradicional.

Os ingredientes necessários são pesados de acordo com a receita. A nata ácida e o leite coalhado são misturados num recipiente separado e aquecidos a uma temperatura entre 25 °C e 30 °C. A manteiga fria é amolecida por aquecimento a uma temperatura entre 25 °C e 30 °C. Os legumes aromáticos são limpos e cortados.

De acordo com a receita, coloca-se a manteiga aquecida e amolecida na mistura e adiciona-se gradualmente a mistura de nata ácida/leite coalhado, deitando-se de cada vez um oitavo da quantidade total exigida pela receita e agitando a mistura à mão ou por meios mecânicos equivalentes. O «Žemaitiškas kastinys» deve ser sempre agitado no mesmo sentido. Quando a mistura atinge a consistência da nata ácida (sem separação do leitelho), adiciona-se outro oitavo da mistura nata ácida/leite coalhado e continua-se a agitar. Repete-se até que toda a mistura nata ácida/ leite coalhado tenha sido adicionada (de acordo com a receita). Quando o «Žemaitiškas kastinys» começa a endurecer, é salgado, adicionando-se e agitando uniformemente as ervas aromáticas e especiarias moídas e os legumes aromáticos picados. O «Žemaitiškas kastinys» tem de ser embalado imediatamente, antes de endurecer.

O «Žemaitiškas kastinys» é acondicionado em frascos de argila ou recipientes descartáveis de 250 g, 200 g e 100 g ou em tubos de 3-5 kg. Os frascos são fechados com uma tampa de argila, sobre a qual é colocada uma cobertura, e atados com um cordão. Os recipientes descartáveis são selados com uma película selante e os tubos são selados com uma película. Após acondicionamento, o «Žemaitiškas kastinys» é arrefecido a uma temperatura de 6 °C. Uma vez arrefecido, o produto desenvolve uma estrutura rija e homogénea.

5.3. *Descrição dos principais elementos que determinam o caráter tradicional do produto [artigo 54.º, n.º 1, primeiro parágrafo, alínea d), do Regulamento (UE) 2024/1143 e artigo 24.º do Regulamento de Execução (UE) 2025/26]*

Para além do método primitivo de produção de manteiga através da utilização de uma colher para bater a nata ácida num prato, método generalizado em toda a Lituânia, uma região lituana, Žemaitija, desenvolveu a sua própria técnica distintiva de transformação de nata ácida através da agitação de natas ácidas aquecidas e garantindo que o leitelho não se separa. Esta técnica estendeu-se por toda a Lituânia. O produto obtido, «Žemaitiškas kastinys», tem um sabor e consistência específicos (*Lietuvių kalbos atlasas*, vol. 1, *Leksika*, Vilnius, 1977). Em meados do séc. XIX, o produto foi descrito em publicações académicas [*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)], que sublinhavam o seu método de produção (fabricado a partir de natas ácidas aquecidas) e o sabor muito agradável.

O Museu Nacional da Lituânia possui transcrições de contas de pessoas nascidas no final do séc. XIX e no início do século XX (Museu Nacional da Lituânia coleções etnográficas, repositórios de armazenamento F 15-4, F 15-13, F 32-7 e F 32-48), nas quais a técnica de produção e a receita são descritas do seguinte modo: em primeiro lugar, colocam-se três colheres de mesa de nata ácida e meia colher de manteiga numa taça de argila aquecida. Mistura-se bem e agita-se com uma colher de madeira, sempre no mesmo sentido. Quando a massa agitada começa a arrefecer e separar-se em leitelho, a taça é aquecida em água quente e a massa liquefeita arrefecida numa taça de água fria. Ao agitar, adiciona-se nata ácida à massa em pequenas quantidades. Algumas das natas ácidas são frequentemente substituídas por leite coalhado, o que torna o *kastinys* mais leve. Quando é tempo de parar a agitação, adicionam-se sal e outras ervas aromáticas e especiarias (alcaravia, pimenta moída, alho picado e cebola, cebolinha e raminhos de endro ou hortelã).

Em *Lietuvių valgiai* (elaborado por J. Pauliukonienė, Mokslas, Vilnius, 1983), um livro elaborado por académicos em 1983 que descreve as antigas técnicas tradicionais de preparação das matérias-primas, em que a nata ácida é separada manualmente do leite (escumando-a com uma colher), deixando naturalmente algum leite coalhado na nata ácida, a receita e o método de produção do «Žemaitiškas kastinys» são os seguintes: «Žemaitiškas kastinys»: ½ l de nata ácida, 1 colher de manteiga, ½ colher de chá de alcaravia ou outras ervas ou especiarias, sal. A manteiga é colocada numa taça de argila com uma colher de nata ácida, a taça é colocada em água quente e a mistura é agitada com uma colher de madeira. Depois de se ter agitado um pouco (antes da separação do leitelho), adiciona-se outra colher de nata ácida e agita-se até que toda a nata ácida tenha sido adicionada. Quando começa a ficar espessa, adiciona-se sal, juntamente com a alcaravia lavada e seca, misturando-se cuidadosamente. O *kastinys* tem um sabor algo salgado, suave e ligeiramente ácido.