

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2013/C 237/08)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE REGISTRO DE UNA ETG

REGLAMENTO (CE) N° 509/2006 DEL CONSEJO

sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾

«ŽEMAITIŠKAS KASTINYS»

N° CE: LT-TSG-0007-0910-11.11.2011

1. Nombre y dirección de la agrupación solicitante

Nombre de la agrupación u organización (si procede): «Žemaitiško kastinio gamintojai»

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

Tel. +370 44422201
Fax +370 44474897
E-mail: info@zpienas.lt

2. Estado Miembro o Tercer País

Lituania

3. Pliego de condiciones del producto

3.1. Nombre(s) que debe(n) registrarse [artículo 2 del Reglamento (CE) no 1216/2007]

«Žemaitiškas kastinys»

3.2. Indíquese si el nombre

es específico por sí mismo

expresa la característica específica del producto agrícola o alimenticio

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 punto 3.8.

El nombre «Žemaitiškas kastinys» (*kastinys* de Samogicia) figura en los libros de recetas de cocina del siglo XX siguientes: *Gaspadinystės knyga arba Pamokiniai kaip prigulinčiai yra sutaisomi valgiai* (Tilžė, 1927), *Ką valgome* del Dr Tumėnienė et al. (Kaunas, 1935), y *Lietuvių valgiai*, de J. Pauliukonienė, Vilnius, 1983).

3.3. Indíquese si se solicita la reserva del nombre de acuerdo con el artículo 13, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 509/2006

Registro con reserva de nombre

Registro sin reserva de nombre

3.4. Tipo de producto (véase el anexo II)

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

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

3.5. Descripción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1 [artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 1216/2007]

El «Žemaitiškas kastinys» es un producto tradicional a base de nata ácida que se calienta, se remueve y, después, se enfría.

Se caracteriza por una 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. 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.

Propiedades fisicoquímicas del «Žemaitiškas kastinys»:

- grasa, en función de la receta: entre 25 y 30 %;
- contenido de sal alimentaria: entre 1 y 1,5 %.

3.6. Descripción del método de producción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1 [artículo 3, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 1216/2007]

Materias primas:

- Nata ácida con un contenido de grasa comprendido entre el 25 y el 30 %: de 80 kg a 83 kg/100 kg de producto.
- Mantequilla con un contenido mínimo de grasa del 82 %: entre 6 y 7 kg/100 kg de producto.
- Leche cuajada con un contenido de grasa comprendido entre el 2,5 y el 4 %: entre 5 y 5,5 kg/100 kg de producto.
- Sal alimentaria: entre 1 y 1,5 kg/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 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 especias y los vegetales aromáticos picados sin dejar de remover. El «Žemaitiškas kastinys» debe envasarse inmediatamente, antes de que se solidifique.

El «Žemaitiškas kastinys» se envase en pequeños tarros de barro o en recipientes individuales de 250 g, 200 g o 100 g a los que se 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. Una vez envasado, el «Žemaitiškas kastinys» se enfría hasta que alcanza 6 °C, tras lo cual el producto adquiere una consistencia homogénea y rígida.

3.7. Carácter específico del producto agrícola o alimenticio [artículo 3, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 1216/2007]

El «Žemaitiškas kastinys» se diferencia de los demás productos de la misma categoría en lo siguiente:

- Componentes 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 3.8 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 se 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 una textura blanda que hace que se puedan untar.

3.8. *Carácter tradicional del producto agrícola o alimenticio [artículo 3, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 1216/2007]*

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 względem starożytnych zabytków, obyczajów i zwyczajów 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 una cuchara), dejando la leche cuajada natural, figura la siguiente receta del «Žemaitiškas kastinys» y su método de producción: 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.

El método de preparación y la receta del «Žemaitiškas kastinys» no han variado, como prueba el certificado atribuido en Lituania a este producto en 2010 por «VŠĮ „Kulinarinio paveldo fondas“» (Fondo del patrimonio culinario), que confirma que el «Žemaitiškas kastinys» se elabora con técnicas tradicionales y con materias primas, ingredientes y utensilios tradicionales.

3.9. *Requisitos mínimos y procedimientos aplicables al control del carácter específico [artículo 4 del Reglamento (CE) n° 1216/2007]*

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 ajustarse al indicado en el punto 3.6; se comprueba mediante pruebas de laboratorio,
 - el contenido de materia grasa de la mantequilla debe ajustarse al indicado en el punto 3.6; se comprueba mediante pruebas de laboratorio,
 - las características organolépticas de las especias y de los vegetales aromáticos (sabor, aroma, color) se comprueban documental y mediante evaluación sensorial;
- 2) observancia del método de producción indicado en el punto 3.6: 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 punto 3.5; se comprueban mediante análisis sensorial,
 - el contenido de grasa debe ajustarse al indicado en el punto 3.5; se comprueba mediante pruebas de laboratorio,
 - el contenido de sal alimentaria debe ajustarse al indicado en el punto 3.5; se comprueba con la receta y, en caso de duda, mediante pruebas de laboratorio.

Al menos una vez al año, la autoridad indicada en el punto 4.1 comprueba que el producto y el proceso de producción se atienen a lo estipulado en el pliego de condiciones.

4. Autoridades u organismos encargados de verificar el cumplimiento del pliego de condiciones

4.1. Nombre y dirección

Nombre: Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba

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

Tel. +370 52404361

E-mail: vvt@vet.lt

Público Privado

4.2. Tareas específicas de la autoridad u organismo

La estructura de control indicada en el punto 4.1 supervisa la observancia del pliego de condiciones.
