

Publication d'une demande en vertu de l'article 50, paragraphe 2, point b), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 237/08)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE D'ENREGISTREMENT STG

RÈGLEMENT (CE) N° 509/2006 DU CONSEIL

relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾

«ŽEMAITIŠKAS KASTINYS»

N° CE: LT-TSG-0007-0910-11.11.2011

1. Nom et adresse du groupement demandeur

Nom du groupement ou de l'organisation (le cas échéant): «Žemaitiško kastinio gamintojai»

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

Tél. +370 44422201
Fax +370 44474897
Courriel: info@zpienas.lt

2. État membre ou pays tiers

Lituanie

3. Cahier des charges

3.1. Nom(s) à enregistrer [article 2 du règlement (CE) n° 1216/2007 de la Commission]

«Žemaitiškas kastinys»

3.2. Nom

est spécifique en soi

indiquer la spécificité du produit agricole ou de la denrée alimentaire

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 3.8.

Le nom «Žemaitiškas kastinys» (kastinys de Samogitie) figure dans le livre de recettes culinaires du XX^e siècle «Gaspadinystės knyga arba Pamokinimai kaip prigulinčiai yra sutaisomi valgiai» (Tilžė, 1927), dans le livre «Que mangeons-nous?» du Dr Tumėnienė e. a. («Ką valgome», Kaunas, 1935), et dans le livre «La cuisine lituanienne» de J. Pauliukonienė («Lietuvių valgiai», Vilnius, 1983).

3.3. Demande de réservation du nom conformément à l'article 13, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 509/2006

enregistrement accompagné de la réservation du nom

enregistrement non accompagné de la réservation du nom

3.4. Type de produit (voir annexe II)

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

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

3.5. *Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1 [article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1216/2007 de la Commission]*

Le «Žemaitiškas kastinys» est un produit traditionnel consistant en une crème fouettée à chaud puis refroidie.

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

Propriétés physico-chimiques du «Žemaitiškas kastinys»:

- lipides, en fonction de la recette: 25 à 30 %;
- teneur en sel alimentaire: 1 à 1,5 %.

3.6. *Description de la méthode d'obtention du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1 [article 3, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1216/2007 de la Commission]*

Matières premières:

- crème aigre, dont la teneur en matières grasses est comprise entre 25 et 30 %: 80 kg à 83 kg/100 kg de produit;
- beurre, dont la teneur en matières grasses n'est pas inférieure à 82 %: 6 kg à 7 kg/100 kg de produit;
- lait caillé, dont la teneur en matières grasses est comprise entre 2,5 et 4 %: 5 kg à 5,5 kg/100 kg de produit;
- sel alimentaire: 1 kg à 1,5 kg/100 kg de produit.

Il est possible d'utiliser des épices (poivre noir, poivre de la Jamaïque, cumin, aneth, menthe ou un mélange de ces épices: 0,1 à 0,15 kg/100 kg de produit) et des légumes aromatiques (ail ou oignons: 1 kg à 2 kg/100 kg de produit).

Méthode de production:

Le «Žemaitiškas kastinys» est produit selon des méthodes traditionnelles.

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.

Le beurre réchauffé et ramolli est versé selon la recette dans le plat destiné à la fabrication du produit. 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» est toujours mélangé dans la même direction. 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 (en fonction de la recette). Lorsque le «Žemaitiškas kastinys» commence à se solidifier, on le sale, on verse les épices et les légumes aromatiques hachés, tout en continuant à remuer. Le «Žemaitiškas kastinys» doit être emballé juste avant qu'il ne durcisse.

Le «Žemaitiškas kastinys» est emballé dans de petites terrines en terre cuite ou dans des récipients individuels de 250 g, 200 g et 100 g. 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 individuels sont fermés par un couvercle en papier d'aluminium. Une fois emballé, le «Žemaitiškas kastinys» est refroidi à 6 °C. Une fois refroidi, le produit acquiert sa consistance homogène et rigide.

3.7. *Spécificité du produit agricole ou de la denrée alimentaire [article 3, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1216/2007 de la Commission]*

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 3.8; 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 8 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* est modernisée, on utilise le fouettement au lieu du brassage; de plus, tous les ingrédients sont versés en 3-4 fois ou même en une seule fois; aussi la température peut-elle fluctuer davantage;

- son goût — le goût du «*Žemaitiškas kastinys*» est celui, légèrement acidulé, de l'acide lactique, il est légèrement salé; on sent des épices ou des plantes aromatiques. Les autres types de *kastinys* se caractérisent par le goût acide plutôt âpre de l'acide lactique (si la crème aigre est substituée par du lait caillé); ou par celui de l'acide lactique avec un arrière-goût de levure (si la crème aigre est substituée par képhir); on sent aussi le goût caractéristique du jus (de betterave rouge ou de carotte), ou du jaune d'œuf;
- sa texture — le «*Žemaitiškas kastinys*» se caractérise par sa texture épaisse et homogène; à une température de + 6 °C, il est friable, d'une texture comparable à une crème rigide avec des gouttelettes éparses, et est très fondant en bouche. Les autres types de *kastinys* se caractérisent par leur texture molle, tartinable.

3.8. *Caractère traditionnel du produit agricole ou de la denrée alimentaire [article 3, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1216/2007 de la Commission]*

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*» («Atlas de la langue lituanienne», «Lietuvių kalbos atlasas» T. 1. Leksika, Vilnius, 1977). Ce produit est décrit dans les ouvrages scientifiques du 19^e siècle (Liudwik Adam Jucewicz (Liudwik z Pokiewia). Litwa pod względem starożytnych zabytków, obyczajów i zwyczajów skreslona, Wilno, 1846; Leon Potocki. Pamiętniki Pana Kamertona, Poznan, 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 19^e siècle et au début du 20^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; F 32-48) décrivent la méthode de fabrication 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 devient souvent du lait caillé, c'est pourquoi le *kastinys* est plus maigre. 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 écrit en 1983 par des scientifiques et intitulé «La cuisine lituanienne» («Lietuvių valgiai», compilé par 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), du lait caillé restant naturellement présent, figure la recette du «*Žemaitiškas kastinys*» et sa méthode de production: «*Žemaitiškas kastinys*» — ½ l de crème aigre, 1 cuillerée de beurre, ½ cuillère de cumin ou autres épices, 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 cumin lavé et séché, et on remue bien le tout. Le goût du «*Žemaitiškas kastinys*» est légèrement salé et un peu acide.

La méthode de préparation et la recette du «*Žemaitiškas kastinys*» sont restées inchangées jusqu'à ce jour, comme le démontre le certificat qui a été attribué en Lituanie à ce produit en 2010 par «VŠĮ "Kulinarinio paveldo fondas"» (Fonds du patrimoine culinaire), qui confirme que la production du «*Žemaitiškas kastinys*» se fait selon les technologies traditionnelles, avec des matières premières, des ingrédients et des équipements traditionnels.

3.9. *Exigences minimales et procédures en matière de contrôle de la spécificité [article 4, du règlement (CE) n° 1216/2007 de la Commission]*

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

- 1) qualité des matières premières de chaque lot:

- la teneur en matières grasses de la crème aigre et du lait caillé doit correspondre à la teneur en matières grasses de la crème aigre et du lait caillé indiquée au point 3.6; elle est contrôlée en laboratoire;
 - la teneur en matières grasses du beurre doit correspondre à la teneur en matières grasses du beurre indiquée au point 3.6; elle est contrôlée en laboratoire;
 - les caractéristiques organoleptiques des épices et des légumes aromatiques (goût, arôme, couleur) sont contrôlées selon les documents et de manière organoleptique;
- 2) conformité à la méthode de production technologique indiquée au point 3.6: la succession des étapes du processus technologique 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) qualité du produit final de chaque lot:
- les caractéristiques organoleptiques (texture, couleur, goût) doivent correspondre aux caractéristiques organoleptiques indiquées au point 3.5, elles sont contrôlées par l'analyse organoleptique;
 - la teneur en lipides doit correspondre à la teneur en lipides indiquée au point 3.5, elle est contrôlée en laboratoire;
 - la teneur en sel alimentaire doit correspondre à la teneur indiquée au point 3.5, elle est contrôlée selon la recette; en cas de doute, elle est contrôlée en laboratoire.

Au moins une fois par an, l'autorité indiquée au point 4.1 contrôle la conformité du produit et de son processus de production aux exigences du cahier des charges.

4. Autorités ou organismes chargés de vérifier le respect du cahier des charges

4.1. Nom et adresse

Intitulé: Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba

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

Tél. +370 52404361

Courriel: vvt@vet.lt

Public Privé

4.2. Tâches spécifiques de l'autorité ou de l'organisme

La structure de contrôle indiquée au point 4.1 est responsable du contrôle de toutes les conditions définies dans le cahier des charges.
