

## INNE AKTY

## KOMISJA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 8 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami**

(2009/C 106/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 9 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O REJESTRACJĘ GTS  
**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006**  
**„SKILANDIS”**  
**NR WE: LT-TSG-007-0032-15.6.2005**

**1. Nazwa i adres grupy składającej wniosek:**

Nazwa: grupy lub organizacji (jeżeli dotyczy): Lietuvos mesos perdirbeju asociacija.

Adres: A. Vienuolio g. 8

LT-01104 Vilnius

LIETUVA/LITHUANIA

Telefon: +370 52126814

Faks: +370 52126814

e-mail: lmpa@takas.lt

**2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:**

Litwa

**3. Specyfikacja produktu:**

3.1. Nazwa(-y) przeznaczona(-e) do rejestracji (art. 2 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007):

„Skilandis”

3.2. Nazwa:

jest specyficzna sama w sobie

wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Zgodnie z informacjami zawartymi w opracowaniach dostępnych w Litewskim Muzeum Kultury Ludowej w Rumšiškės słowo „skilandis” pojawia się w tekstach pisanych pochodzących z różnych rejonów Wielkiego Księstwa Litewskiego z XVI–XVIII w. Nazwa ta pojawia się w „Prūsų-lietuvių kalbų žodynas” [Słowniku prusko-litewskim] z 1680 r. autorstwa Theodora Lepnera oraz w słownikach litewsko-niemieckich, które opublikowali: Philipp Ruhig w 1747 r., Christian Moeleke w 1800 r. i Friedrich Kurschat w 1883 r. Jest ona stosowana jako oznaczenie tego produktu na całym terytorium Litwy. Nazwa tego produktu jest unikatowa, przetrwała próbę czasu i nadal jest używana.

3.3. Czy wniosek obejmuje zastrzeżenie nazwy na mocy art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006:

Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy

Rejestracja bez zastrzegania nazwy

3.4. Rodzaj produktu [zgodnie z załącznikiem II]:

Klasa 1.2: Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.5. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1. (art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007):

„Skilandis” jest to wędzony produkt mięsny w naturalnej osłonce przewiązany sznurkiem, o nierównej i szorstkiej powierzchni, w kształcie spłaszczonej łyzy lub małej cukinii. Średnica produktu wynosi około 80 mm, a jego waga może być zróżnicowana. W dawnych czasach do wyrobu „skilandis” wykorzystywano żołądek wieprzowy jako osłonkę, ale od początku XX wieku jako osłonkę wykorzystuje się pęcherze wieprzowe lub bydłce jelita ślepe. „Skilandis” przygotowywany metodami domowymi jest wytwarzany wyłącznie z wieprzowiny, natomiast przedsiębiorstwa przetwórstwa mięsnego wykorzystują w procesie produkcyjnym zarówno wieprzowinę jak i wołowinę.

Charakterystycznymi cechami produktu „skilandis” są: jego kwaskowy, pikantny, wyrazisty i słony smak oraz specyficzny aromat (właściwości te „skilandis” zyskuje w trakcie procesu dojrzewania i suszenia), a także jego kolor w przekroju, który może przybierać odcień od różowo-czerwonego do ciemnoczerwonego i może być bardziej intensywny przy krawędziach. „Skilandis” ma wyraźny pikantny i lekko wędzony aromat. Wyrób ma gęstą konsystencję. W chudym mięsie rozmieszczone są równomiernie kawałki tłuszczu, których wielkość nie przekracza 20 mm.

„Skilandis” ma następujące właściwości fizykochemiczne:

— maksymalna zawartość wody: 40 %,

— minimalna zawartości białka w mięsie, bez kolagenu: 16 %,

— maksymalna zawartość soli kuchennej: 5 %,

— maksymalna zawartość tłuszczu: 35 %,

— pH: co najmniej 5,0;

— waga produktu: 0,4–2,0 kg.

„Skilandis” może również być dostępny w sprzedaży przekrojony na pół lub w plasterkach, pakowany próżniowo lub w modyfikowanej atmosferze.

3.6. Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1. (art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007):

Składniki:

- chuda wieprzowina o widocznej zawartości tłuszczu śródmięśniowego nieprzekraczającej 5 %. Do produkcji można wykorzystać następujące części tuszy: udziec, łopatkę bez goleni i schab. Chuda wieprzowina stanowi około połowy produktu „skilandis”;
- do 60 % chudej wieprzowiny można zastąpić tą samą ilością chudej wołowiny, w której łączna zawartość widocznego tłuszczu i drobnych żył nie przekracza 5 %. Można wykorzystać następujące części tuszy: słonina z wewnętrznej części tuszy, zewnętrzne mięso, goleń, polędwica, zrazowa, antrykot, mięśnie łopatki;
- wieprzowina półtłusta o zawartości tłuszczu śródmięśniowego i podskórnego nieprzekraczającej 30 %. Można wykorzystać następujące części tuszy: wewnętrzną część łopatki, dolną część łopatki i kark;
- tłusta wieprzowina bez skóry, o zawartości tłuszczu nieprzekraczającej 55 %. Półtłusta i tłusta wieprzowina stanowią łącznie około jednej czwartej produktu „skilandis”;
- słonina bez skóry. Słonina stanowi około jednej czwartej produktu „skilandis”;
- sól kuchenna: 26–30 g na 1 kg mięsa;
- przyprawy, tj. pieprz czarny, pieprz biały i ziele angielskie: 2–3 g na 1 kg mięsa; Pieprz dodaje się w postaci zmielonej lub w całości;
- czosnek: 2–3 g na 1 kg mięsa;
- cukier: 2–5 g na 1 kg mięsa;
- środek konserwujący E 250 (azotyn sodu): 50–180 mg na 1 kg mięsa;
- przeciwutleniacze E 300 (kwas askorbinowy) i E 301 (askorbinian sodu): 0,5–1 g na 1 kg mięsa;
- można również dodać kminek, zmielony liść laurowy i zmieloną gałkę muszkatołową w ilościach nieprzekraczających 2–3 g na 1 kg mięsa.

Metoda produkcji:

„Skilandis” jest produkowany metodą tradycyjną. Zaleca się stosowanie w produkcji mięsa dorosłych zwierząt.

Schłodzoną wieprzowinę tnie się ręcznie lub przy użyciu specjalnego urządzenia na kawałki o długości 10–30 mm, natomiast tłuszcz na kawałki o długości 5–20 mm. Schłodzoną wołowinę przepuszcza się przez maszynkę do mielenia mięsa wyposażoną w sitko z otworami o średnicy 2–5 mm.

Pokrojone i zmielone mięso miesza się z solą kuchenną i azotynem sodu, cukrem, przyprawami i dodatkami do żywności w mikserze lub specjalnym tradycyjnym urządzeniu do mieszania i rozdrabniania żywności. Składniki są mieszane przez co najmniej 10 minut. W ten sposób przygotowany farsz pozostawia się na co najmniej sześć godzin w temperaturze nieprzekraczającej +4 °C. Używając maszynki do nadziewania wypełnia się farszem pęcherze wieprzowe lub bydłce jelita ślepe, których średnica jest większa niż średnica osłonek zazwyczaj wykorzystywanych do produkcji kiełbas wędzonych na zimno. Jest bardzo istotne, by podczas napełniania pęcherza lub jelita mięsem nie dopuścić do przedostania się powietrza do wnętrza. Na kolejnym etapie procesu produkcyjnego składniki produktu „skilandis” ulegają stopniowemu wysuszeniu i intensywnej fermentacji, co właśnie decyduje o charakterystycznych właściwościach organoleptycznych produktu „skilandis”. Farsz wprowadza się powoli do osłonki i upycha w pęcherzu lub jelicie. Powietrze, które dostało się do środka, usuwa się, ściskając osłonkę. Osłonkę należy wypełnić jak najdokładniej, tak aby w wyniku obkurczania się farszu w procesie wędzenia i suszenia nie powstały między nią a wypełnieniem żadne puste przestrzenie.

Wypełniony pęcherz lub jelito wiązuje się grubą nitką lub sznurkiem z naturalnych włókien. Wypełniony produkt obwiązuje się sznurkiem wzdłuż, dzieląc w ten sposób produkt na cztery części. W przypadku napełnionego farszem jelita, produkt dodatkowo wiąże się poprzecznie w odstępach 4–5 cm.

Obwiązany „skilandis” zawieszony na ramach w taki sposób, by produkty nie stykały się ze sobą, dojrzewa w temperaturze nieprzekraczającej +4 °C przez co najmniej trzy dni. Na tym etapie farsz w osłonce ulega zagęszczeniu, barwa produktu stabilizuje się i miejscowo pojawiają się kolonie mikroorganizmów, co sprzyja powstaniu warunków, w których produkt zyskuje swój specyficzny smak i aromat.

Po okresie dojrzewania „skilandis” poddawany jest wędzeniu w temperaturze 18–30 °C w dymie uzyskanym z trocin z drewna drzew liściastych (olchy, osiki, brzozy, buku, topoli, dębu). Wstępne dojrzewanie i wędzenie można prowadzić w komorach klimatycznych i suszarniach różnego rodzaju. Produkt „skilandis” jest wędzony z przerwami, podczas których poddaje się go suszeniu w temperaturze 18–28 °C. Czas wędzenia (łącznie z przerwami) jest uzależniony od sprzętu wykorzystywanego do wędzenia i wielkości produktu „skilandis” i może wahać się w granicach od 2 do 15 dni. Czas wędzenia ma wpływ na intensywność barwy produktu. Pod koniec tego procesu produkt uzyskuje charakterystyczny zapach dymu.

Wędzony „skilandis” poddaje się suszeniu w temperaturze 8–18 °C przy wilgotności względnej wynoszącej 90–75 %. W trakcie suszenia nadal zachodzą procesy biochemiczne wywołane rozwojem mikroorganizmów i aktywnością enzymów tkankowych, w skutek czego „skilandis” uzyskuje swój charakterystyczny smak i aromat. „Skilandis” suszony jest przez co najmniej 30 dni do osiągnięcia wymaganego stopnia wilgotności i uzyskania swoich typowych właściwości organoleptycznych.

„Skilandis” jest zawieszany w zamkniętym pomieszczeniu w temperaturze 0–15 °C.

3.7. *Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego (art. 3 ust. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007):*

Najważniejsze właściwości przesądzające o specyficznym charakterze produktu „skilandis” to:

Wygląd – „skilandis” jest to wędzony produkt mięsny w naturalnej osłonce z pęcherza wieprzowego lub bydłczego jelita ślepego, przewiązany sznurkiem, o nierównej i szorstkiej powierzchni, w kształcie spłaszczonej kropli lub małej cukinii. Średnica produktu wynosi około 80 mm, a jego ciężar waha się w granicach od 0,4–2 kg.

Wygląd w przekroju – kolor plasterków może przybierać odcień od różowo-czerwonego do ciemnoczerwonego i może być bardziej intensywny przy krawędziach. W chudym mięsie rozmieszczone są równomiernie kawałki tłuszczu, których wielkość nie przekracza 20 mm. Można zauważyć dodane przyprawy.

Metoda produkcji – wieprzowina lub wołowina jest grubo krojona ręcznie lub grubo mielona w maszynce do mięsa, doprawiana tradycyjnymi przyprawami, a następnie wypełnia się nią osłonkę z naturalnego pęcherza wieprzowego lub bydlęcego jelita ślepego. Po wysuszeniu „skilandis” poddawany jest kilkakrotnie wędzeniu w dymie uzyskanym z drewna drzew liściastych, a po uwędzeniu jest suszony przez co najmniej 30 dni.

Smak i zapach – kwaskowy, pikantny, wyrazisty i słony smak oraz specyficzny aromat będący efektem specyficznych i wyjątkowych procesów fermentacji, które zachodzą podczas procesów dojrzewania i suszenia – są charakterystycznymi cechami produktu „skilandis”. Ma on wyraźny pikantny i lekki zapach wędzonki. Wspomniane procesy fermentacji w dużej mierze zależą od składników wchodzących w skład przepisu, powszechnie dostępnych na Litwie.

Tradycyjny sposób serwowania – produkt podawany jest głównie podczas świąt, na specjalne okazje, na spotkaniach towarzyskich i w okresach wyjątkowej pracy na roli. Podawany jest w cienkich plasterkach z chlebem razowym.

3.8. *Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego (art. 3 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007):*

„Skilandis” uważany jest za potrawę narodową na Litwie. W „*Lietuvos kulinarijos paveldas*” autorstwa B. Imbrasienė (wyd. Baltos lankos, 2008 r.), „skilandis” wymienia się w pierwszej kolejności wśród kilku tradycyjnych potraw mięsnych. Litewski pisarz Szymon Dowkont w swojej pracy pt. „*Būdas senovės lietuvių, kalnėnų ir žemaičių*” opublikowanej w 1845 r. napisał, że w dawnych czasach na Litwie „skilandis” był potrawą podawaną gościom. „Skilandis” wymieniany jest również w wielu innych utworach zaliczających się do klasyki literatury litewskiej z XIX i XX w. Mapa zamieszczona w „*Lietuvių kalbos atlasas*” [Atlasie języka litewskiego] (Wilno, 1977 r.), przedstawiająca rozpowszechnienie słowa „skilandis”, pokazuje, że nazwa tego środka spożywczego była znana we wszystkich częściach Litwy z wyjątkiem obszarów północno-zachodnich.

W dawnych czasach do wyrobu „skilandis” wykorzystywano żołądek wieprzowy jako osłonkę, ale od początku XX w. jako osłonkę wykorzystuje się pęcherze wieprzowe lub bydlęce jelita ślepe. „Skilandis” przygotowywany metodami domowymi jest wytwarzany wyłącznie z wieprzowiny, natomiast przedsiębiorstwa przetwórstwa mięsnego wykorzystują w procesie produkcyjnym zarówno wieprzowinę jak i wołowinę.

„*Lietuviška tarybinė enciklopedija*” [Sowiecko-litewska encyklopedia] (Wilno, 1983 r.) opisuje „skilandis” w następujący sposób: „surowa lub wędzona kielbasa z grubo posiekanego mięsa. Do jej przygotowania wykorzystuje się półtłustą wieprzowinę (≈ 85 %) i wołowinę (≈ 15 %). Mięso kroi się na kawałki o długości 2–3 cm i szerokości 1,5 cm. Dodaje się sól (≈ 3,5 % mieszanki mięsnej), saletrę potasową (azotan sodu), cukier, pieprz czarny, ziele angielskie i czosnek. Farszem wypełnia się osłonkę z żołądka lub pęcherza wieprzowego bądź bydlęcego jelita prostego lub ślepego. „Skilandis” jest zwykle wędzony. Jest on produkowany w zakładach przetwórstwa mięsnego lub przygotowywany w domach”.

3.9. *Minimalne wymagania i procedury sprawdzania specyficznego charakteru (art. 4 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007):*

Przeprowadzane kontrole obejmują:

- zgodność surowców z określonymi wymogami;
- przestrzeganie właściwej kolejności etapów procesu produkcyjnego;
- zgodność z parametrami procesu produkcyjnego;

- okres suszenia produktu;
- właściwości organoleptyczne produktu końcowego (wygląd, smak, aromat, kolor, konsystencja);
- właściwości fizykochemiczne produktu końcowego (zawartość wilgoci, zawartości białka w mięsie bez kolagenu, zawartość soli kuchennej, pH, zawartość tłuszczu);
- przechowywanie produktu końcowego. W trakcie przechowywania sprawdza się temperaturę i wilgotność otoczenia.

Organ kontrolujący przeprowadza co najmniej raz w roku niezbędne kontrole. Organ kontrolujący dokonuje przeglądu systemów monitorowania prowadzonych przez producentów, kontroluje krytyczne punkty kontroli oraz sprawdza dokumentację producentów.

#### 4. **Organy lub jednostki kontrolujące zgodność ze specyfikacją produktu:**

##### 4.1. *Nazwa i adres:*

Nazwa: Lietuvos Respublikos valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba

Adres: Siesikų g. 19

LT-07170 Vilnius

LIETUVA/LITHUANIA

Telefon: +370 52404361

e-mail: vvt@vet.lt

Organ publiczny/Jednostka publiczna  Organ prywatny/Jednostka prywatna

##### 4.2. *Szczególne zadania organu lub jednostki:*

Organ kontrolujący, o którym mowa w pkt 4.1, odpowiedzialny jest za monitorowanie wszystkich kryteriów określonych w specyfikacji.

---