

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 26 ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych w odniesieniu do nazwy gwarantowanej tradycyjnej specjalności**

(2015/C 355/08)

Nazwa „Lietuviškas skilandis” została zgłoszona przez Litwę<sup>(1)</sup> zgodnie z art. 26 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012<sup>(2)</sup> jako gwarantowana tradycyjna specjalność (GTS) spełniająca wymogi tegoż rozporządzenia. Nazwa „Skilandis”, zarejestrowana<sup>(3)</sup> bez zastrzegania nazwy zgodnie z art. 13 ust. 1 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006<sup>(4)</sup> jako gwarantowana tradycyjna specjalność i podlega obecnie ochronie zgodnie z art. 25 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

W następstwie krajowej procedury sprzeciwu, o której mowa w art. 26 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, zgodnie z jego art. 26 ust. 1 akapit trzeci, nazwa „Skilandis” została doprecyzowana terminem „Lietuviškas” identyfikującym jej tradycyjny i specyficzny charakter.

W związku z powyższym Komisja publikuje niniejszym nazwę

**„LIETUVIŠKAS SKILANDIS”,**

aby umożliwić jej rejestrację z zastrzeżeniem nazwy w rejestrze gwarantowanych tradycyjnych specjalności (GTS), o którym mowa w art. 22 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wprowadzenia nazwy „Lietuviškas skilandis” do rejestru GTS, o którym mowa w art. 22 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, zgodnie z art. 51 tegoż rozporządzenia.

Z chwilą wprowadzenia nazwy „Lietuviškas skilandis” do rejestru zgodnie z art. 26 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, za odpowiednią dla niej specyfikację uznaje się określoną w art. 19 tegoż rozporządzenia specyfikację GTS „Lietuviškas skilandis”, a tym samym nazwa ta zostaje zastrzeżona.

Przez wzgląd na kompletność i zgodnie z art. 26 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, niniejszym wraz z nazwą produktu „Lietuviškas skilandis” będącego GTS publikuje się specyfikację opublikowaną uprzednio w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.<sup>(5)</sup>

## WNIOSEK O REJESTRACJĘ GTS

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006****w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami<sup>(6)</sup>****„SKILANDIS”****Nr WE: LT-TSG-007-0032-15.06.2005****1. Nazwa i adres grupy składającej wniosek**

Nazwa grupy lub organizacji: Lietuvos mėšos perdirbėjų asociacija.

Adres: A. Vienuolio g. 8  
LT-01104 Vilnius  
LIETUVA/LITWA

Tel.: +370 52126814

Faks: +370 52126814

E-mail: lmpa@takas.lt

<sup>(1)</sup> Nr WE: LT-TSG-0107-01274 z 10.11.2014.

<sup>(2)</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1).

<sup>(3)</sup> Nr WE: LT-TSG-007-0032-15.6.2005 (Dz.U. C 106 z 8.5.2009, s. 27).

<sup>(4)</sup> Rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 1). Rozporządzenie uchylone i zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

<sup>(5)</sup> Zob. przypis 3.

<sup>(6)</sup> Zob. przypis 4.

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Litwa

## 3. Specyfikacja produktu

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

„Skilandis”

### 3.2. Nazwa

- jest specyficzna sama w sobie
- wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

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 okresu od XVI do XVIII w. Nazwa ta pojawia się w *Prusų-lietuvių kalbų žodynas* [słowniku prusko-litewskim] Theodora Lepnera z 1680 r. oraz w słownikach litewsko-niemieckich, które opublikowali: Philipp Ruhig w 1747 r., Christian Moeleke w 1800 r. i Friedrich Kurschat w 1883 r. Służy ona jako oznaczenie przedmiotowego produktu na całym terytorium Litwy. Nazwa 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

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 Komisji (WE) nr 1216/2007)

„Skilandis” to wędzony produkt mięsny w naturalnej osłonke przewiązany sznurkiem, o nierównej i szorstkiej powierzchni, w kształcie spłaszczonej kropli lub niedużej cukinii. Średnica produktu wynosi przynajmniej 80 mm, a jego waga może być zróżnicowana. W dawnych czasach jako osłonkę wyrobu „skilandis” wykorzystywano żołądek wieprzowy, ale od początku XX w. za osłonkę służą 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.

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 przybiera odcień od różowo-czerwonego do ciemnoczerwonego i może być bardziej intensywny przy krawędziach. Ma on wyraźnie pikantny i lekko przydymiony aromat. Wyrób ma zwartą, jędrną konsystencję. W chudym mięsie rozmieszczone są nierównomiernie kawałki tłuszczu o przekroju do 20 mm.

„Skilandis” ma następujące właściwości fizykochemiczne:

- maksymalna wilgotność: 40 %,
- minimalna zawartości białka w mięsie, bez kolagenu: 16 %,
- maksymalna zawartość soli kuchennej: 5 %,
- zawartość procentowa tłuszczu: 35 %,
- pH: co najmniej 5,0;
- masa produktu: 0,4-2,0 kg.

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

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

Składniki:

- chuda wieprzowina o widocznej zawartości tłuszczu śródmięśniowego nieprzekraczającej 5 %. Można wykorzystywać następujące części tuszy: udziec, łopatkę bez gołeni i schab. Chuda wieprzowina stanowi około połowy składników 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 wykorzystywać następujące części tuszy: sznina z wewnętrznej części tuszy, zewnętrzne mięso, goleń, polędwica, zrazowa, antrykot i mięśnie łopatki,

- wieprzowina półtłusta o zawartości tłuszczu śródmięśniowego i podskórnego nieprzekraczającej 30 %. Można wykorzystywać następujące części tuszy: wewnętrzna część łopatki, dolna 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 całych ziaren,
- 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 bydlęce 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 decyduje o charakterystycznych właściwościach organoleptycznych produktu „skilandis”. Farsz wprowadza się powoli do osłonki i upycha w pęcherzu lub jelicie ślepym. 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 wiąże 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 co 4 do 5 cm.

Obwiązany „skilandis” zawieszony na ramach w taki sposób, by produkty nie stykały się ze sobą, dojrzewa w temperaturze nieprzekraczającej +4 °C przez nie mniej niż 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. W ciągu całego 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 rozporządzenia Komisji (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 bydlęcego jelita ślepego, przewiązany sznurkiem, o nierównej i szorstkiej powierzchni, w kształcie spłaszczonej kropli lub niedużej cukinii. Średnica produktu wynosi około 80 mm, a jego masa waha się w granicach od 0,4 do 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 nierównomiernie kawałki tłuszczu o przekroju do 20 mm. Można zauważyć dodane przyprawy.

Metoda produkcji – wieprzowina lub wołowina jest grubo krojona ręcznie lub grubo mielona w maszynie 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 wyraźnie pikantny i lekko przydymiony aromat. 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 Komisji (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” wymieniono w pierwszej kolejności wśród tradycyjnych potraw mięsnych. Od dawien dawna litewscy wieśniacy zwykli przeznaczać „skilandis” na czas wyjątkowej pracy w okresie letnim (zbiory siana i żyta) lub do podejmowania gości. 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 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 jako osłonkę wyrobu „skilandis” wykorzystywano żołądek wieprzowy, ale od początku XX w. za osłonkę służą 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” [encyklopedia powszechna litewskiej republiki sowieckiej] (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 wymogi 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/LITWA

Telefon: +370 52404361

E-mail: vvt@vet.lt

Publiczne    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.

---