

## KITI AKTAI

## KOMISIJA

**Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 509/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų kaip garantuotų tradicinių gaminių 8 straipsnio 2 dalį**

(2009/C 106/10)

Šis paskelbimas suteikia teisę užprotestuoti paraišką pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 509/2006 9 straipsnį<sup>(1)</sup>. Užprotestavimas turi būti pateiktas Komisijai per šešis mėnesius nuo paskelbimo datos.

PARAIŠKA ĮREGISTRUOTI GTG  
TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 509/2006  
„SKILANDIS“  
EB Nr.: LT-TSG-0007-0032-15.6.2005

**1. Pareiškėjų grupės pavadinimas ir adresas:**

Grupės ar organizacijos pavadinimas (jei reikia): Lietuvos mėsos perdirbėjų asociacija.

Adresas: A. Vienuolio g. 8

LT-01104 Vilnius

LIETUVA/LITHUANIA

Telefono numeris: +370 52126814

Faksas: +370 52126814

El. pašto adresas: lmpa@takas.lt

**2. Valstybė narė ar trečioji šalis:**

Lietuva

**3. Produkto specifikacija:**

3.1. Registruotinas (-i) pavadinimas (-ai) (Komisijos reglamento (EB) Nr. 1216/2007 2 straipsnis):

„Skilandis“

3.2. Pavadinimas:

pats yra specifinis

turi specifinių žemės ūkio produkto arba maisto produkto savybių

<sup>(1)</sup> OL L 93, 2006.3.31, p. 12.

Liaudies buities muziejaus Rumšiškėse metodinėje medžiagoje nurodoma, kad XVI–XVIII a. įvairiose Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės vietose rašytuose inventoriuose minimas žodis „skilandis“. Šis pavadinimas yra 1680 m. Theodor Lepner „Prūsų-lietuvių kalbų žodyne“, 1747 m. Philipp Ruhig, 1800 m. Christian Moeleke ir 1883 m. Friedrich Kurschat išleistuose lietuvių-vokiečių kalbų žodynuose. Šiuo pavadinimu produktas vadinamas visoje Lietuvoje. Produkto pavadinimas išskirtinis, išbandytas laiko ir vartojamas iki šių dienų.

3.3. Ar išimtinės pavadinimo naudojimo teisės siekiama pagal Reglamento EB Nr. 509/2006 13 straipsnio 2 dalyje:

- registravimas nustačius išimtinę pavadinimo naudojimo teisę
- registravimas nenustačius išimtinės pavadinimo naudojimo teisės

3.4. Produkto grupė (kaip nurodyta II priede):

1.2. Mėsos klasė produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

3.5. Žemės ūkio produkto ar maisto produkto, kuriam taikomas 3.1. punkte numatytas pavadinimas, apibūdinimas (Komisijos reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 1 dalis):

Skilandis yra rūkytas virvele perrištas nelygaus, gruoblėto paviršiaus suspausto lašo arba nedidelės cukinijos formos standžios konsistencijos mėsos gaminys natūraliame apvalkale. Jo skersmuo yra ne mažesnis kaip 80 mm, o svoris gali būti įvairus. Senovėje skilandis buvo gaminamas kemšant jį į kiaulės skrandį, tačiau nuo XX a. pradžios skilandžiai dažniausiai formuojami į kiaulės pūsles arba galvijų akląsias žarnas. Namų sąlygomis skilandis paprastai gaminamas tik iš kiaulienos, tuo tarpu mėsos perdirbimo įmonėse jo gamybai naudojama kiauliena ir jautiena.

Skilandžiui būdingas rūgštokas, prieskonių, aštrokas, sūrus skonis bei brandinimo ir džiovinimo metu susidarantis specifinis skonis ir kvapas, pjūvyje spalva nuo rausvai raudonos iki tamsiai raudonos, pakraščio sluoksnyje gali būti intensyvesnė. Juntamas prieskonių ir nestiprus dūmų kvapas. Konsistencija standi. Liesoje mėsoje nevienodai pasiskirstę ne didesni kaip 20 mm lašinių gabalėliai.

Skilandžiui būdingos fizikinės ir cheminės savybės:

- maksimali produkto drėgmė: 40 %,
- minimalus mėsos baltymų be kolageno kiekis: 16 %,
- maksimalus valgomosios druskos kiekis: 5 %,
- maksimalus riebalų kiekis: 35 %,
- pH: neturi būti žemesnis kaip 5,0,
- gaminio svoris: nuo 0,4 iki 2,0 kg.

Skilandis gali būti pateikiamas prekybai ir supjaustytas puselėmis arba griežinėliais, ir įpakuotas vakuuminėje arba modifikuotos atmosferos pakuotėje.

3.6. Žemės ūkio produkto ar maisto produkto, kuriam taikomas 3.1. punkte numatytas pavadinimas, gamybos būdo apibūdinimas (Komisijos reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 2 dalis):

Žaliavos:

- liesa kiauliena, kurioje matomų tarpraumeninių riebalų kiekis ne didesnis kaip 5 %. Gali būti naudojamos šios skerdenos dalys: kumpis, mentė be karkos, nugarinė. Liesa kiauliena sudaro apie pusę skilandžio masės.
- Iki 60 % liesos kiaulienos galima pakeisti tokiu pačiu kiekiu liesos jautienos, kurioje matomų riebalų ir smulkių gyslų kiekis ne didesnis kaip 5 %. Gali būti naudojamos šios skerdenos dalys: apipjaustytoji vidurinė kumpinė, išorinės kumpinės nuopjova, kumpio riešutėlis, nugarinė, apvalioji uodeginė, antrekotinis apvalainis, storoji mentinė, pomentinė ir vidurinė mentinė;
- pusriebė kiauliena, kurioje tarpraumeninių ir poodinių riebalų kiekis yra ne didesnis kaip 30 %. Gali būti naudojamos šios skerdenos dalys: vidinė mentės dalis, apatinė mentės dalis, sprandinė;
- riebi kiauliena be odos, kurioje riebalų kiekis ne didesnis kaip 55 %. Pusriebė ir riebi kiauliena kartu sudaro apie vieną ketvirtadalį skilandžio masės;
- kiaulių nugaros lašiniai be odos. Nugaros lašiniai sudaro apie vieną ketvirtadalį skilandžio masės;
- valgomoji druska 26–30 g/1 kg mėsos;
- prieskoniai – juodieji pipirai, baltieji, kvepantieji pipirai 2–3 g/1 kg mėsos. Pipirai dedami smulkinti arba pipirų grūdėliai;
- česnakai 2–3 g/1 kg mėsos;
- cukrus 2–5 g/1 kg mėsos;
- konservantas E250 (natrio nitritas) 50–180 mg/1 kg mėsos;
- antioksidatoriai E300 (askorbo rūgštis), E 301 (natrio askorbatas) 0,5–1 g/1 kg mėsos;
- taip pat gali būti dedami kmynai, smulkinti lauro lapai, smulkintas muskatas iki 2–3 g/1 kg mėsos.

Gamybos būdas:

Skilandis gaminamas tradiciniu būdu. Rekomenduojama naudoti suaugusių gyvulių mėsą.

Atšaldyta kiauliena rankiniu būdu arba specialiomis mašinomis supjaustoma gabalėliais, kurių dydis nuo 10 mm iki 30 mm, o lašiniai – gabalėliais, kurių dydis nuo 5 mm iki 20 mm. Atšaldyta jautiena susmulkinama mėsmale, kurios sietelio skylučių skersmuo nuo 2 mm iki 5 mm.

Susmulkinta mėsa sumaišoma su valgomoji bei nitritine druska, cukrumi, prieskoniais bei maisto priedais maišyklėje arba kuteryje. Maišymo trukmė ne trumpesnė kaip 10 min. Pagamintas faršas brandinamas ne mažiau kaip 6 valandas ne aukštesnėje kaip +4 °C temperatūroje. Faršo kimštuvais mėsa kemsama į natūralias kiaulių pūsles arba galvijų akląsias žarnas, kurių skersmuo yra didesnis nei apvalkalų, į kuriuos paprastai formuojamos šaltai rūkytos dešros. Labai svarbu sukimšti mėsą į pūslę ar žarnas taip, kad neliktų oro tarpų. Tolesnio gamybos proceso metu skilandžio vidinių sluoksnių džiovimo procesas vyksta lėtai, o jų fermentacija – intensyviai, o tai ir nulemia skilandžiui charakteringų juslinių savybių susidarymą. Faršas kemsamas palengva, stipriai spaudžiant jį pūsleje ar aklojoje žarnoje. Oras, patekęs kartu su faršu, pašalinamas, subadant apvalkalą. Apvalkalą reikia prikimšti kiek galima kiekiau, kad rūkanti ir džiovinanti produktą, faršui susitraukus nesusidarytų tarpas tarp gaminio paviršiaus ir apvalkalo.

Prikimšta pūslė arba žarna užrišama natūraliais storais siūlais arba virvelėmis. Suformuotas produktas rankiniu būdu perrišamas virvele išilgai, sudalijant produktą į 4 dalis. Suformuotas į akląją žarną produktas papildomai perrišamas skersai kas 4–5 cm.

Perrišti skilandžiai sukabinami ant rėmų taip, kad nesiliestų vienas su kitu ir brandinami ne aukštesnėje kaip +4 °C temperatūroje ne mažiau kaip 3 paras. Šios operacijos metu faršas apvalkale labiau susislegia, stabilizuojasi produkto spalva ir vyksta selektyvinis mikroorganizmų vystymasis, kas iš dalies sudaro sąlygas specifiniam produkto skoniui ir kvapui atsirasti.

Po brandinimo skilandžiai rūkomi nuo 18 iki 30 °C temperatūros dūmais, gautais deginant lapuočių medžių (alksnio, drebulės, beržo, buko, topolio, ąžuolo) pjuvenas. Pirminis brandinimas ir rūkymas gali būti vykdomas klimatinėse kamerose bei įvairios konstrukcijos džiovyklose. Produktas rūkomas su pertraukomis, kurių metu skilandis džiovinamas nuo 18 iki 28 °C temperatūroje. Rūkymo proceso (su pertraukomis) trukmė priklauso nuo rūkymo įrangos, skilandžio dydžio ir gali būti nuo 2 iki 15 parų. Nuo rūkymo trukmės priklauso skilandžio spalvos intensyvumas, proceso pabaigoje produktas įgauna būdingą dūmų kvapą.

Rūkyti skilandžiai yra džiovinami nuo 8 iki 18 °C temperatūroje ir esant santykiniai oro drėgmei nuo 90 iki 75 %. Džiovinant tęsiasi mikroorganizmų vystymosi bei audinių fermentų veiklos sukelti biocheminiai procesai, kurių dėka skilandis įgauna jam būdingą specifinį skonį bei kvapą. Skilandžiai yra džiovinami ne mažiau kaip 30 parų, kol produkte pasiekiami reikiama drėgmė ir jis įgyja būdingas juslines charakteristikas.

Skilandžiai laikomi pakabinti patalpoje, esant nuo 0 iki 15° C temperatūrai.

3.7. *Žemės ūkio produkto ar maisto produkto specifškumas (Komisijos reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 3 dalis):*

Svarbiausi skilandžio specifines savybes apibūdinantys elementai yra:

Išvaizda – skilandis yra virvele perrištas nelygaus, gruoblėto paviršiaus suspausto lašo arba nedidelės kukinijos formos standžios konsistencijos rūkytas mėsos gaminys, suformuotas į natūralią kiaulės pūslę arba galvijų akląją žarną. Jo skersmuo yra ne mažesnis kaip 80 mm o svoris gali būti nuo 0,4 iki 2 kg.

Pjūvio išvaizda – griežinėlių spalva nuo rusvai raudonos iki tamsiai raudonos, pakraščio sluoksnyje gali būti intensyvesnė. Liesoje mėsoje nevienodai pasiskirstę ne didesni kaip 20 mm lašinių gabalėliai. Gali būti matomi prieskonių intarpai.

Gamybos būdas – rankiniu būdu stambiai pjaustyta arba mėsmale stambiai smulkinta kiauliena ir jautiena, apibarstoma tradiciniais prieskoniais ir kemsama į natūralią kiaulės pūslę arba galvijų akląją žarną. Padžiovinus produktus keliskart rūko lapuočių medžių mediena, po rūkymo džiovinama ne trumpiau kaip 30 parų.

Skonis ir kvapas – skilandžiui būdingas rūgštokas, prieskonių, aštrokas, sūrus skonis bei dėka specifinių ir išskirtinių fermentacijos procesų brandinimo ir džiovinimo metu susidarantis specifinis skonis ir kvapas. Juntamas prieskonių bei nestiprus dūmų kvapas. Minėtos fermentacijos procesai pagrinde priklauso nuo įkomponuotų receptūros ingredientų, kurie dominuoja Lietuvos klimatinėje zonoje.

Vartojimo tradicijos – dažniausiai pateikiamas maistui šventėmis, ypatingomis progomis, sueigų, darbymečių metu. Pjaustomas plonais gabaliukais, valgomas su juoda duona.

3.8. *Žemės ūkio produkto ar maisto produkto tradicinės savybės (Komisijos reglamento (EB) Nr. 1216/2007 3 straipsnio 4 dalis):*

Skilandis Lietuvoje yra laikomas nacionaliniu produktu. B. Imbrasienės knygoje „Lietuvos kulinarijos paveldas“ (Baltos lankos, 2008) skilandis yra pirmas tarp kitų minimų tradicinių mėsos produktų. Lietuvos kaimuose nuo senų laikų jis buvo taupomas vasaros darbymečiui (šienapjūtei, rugiapjūtei) ar svečiams. Lietuvių rašytojas Simonas Daukantas 1845 m. išleistoje knygoje „Būdas senovės lietuvių, kalnėnų ir žemaičių“ rašo, kad skilandis senovės Lietuvoje buvo svečiams tiekiamas valgis. Skilandis yra minimas ir daugelio kitų XIX–XX a. lietuvių literatūros klasikų kūriniuose. Pagal Lietuvių kalbos atlaso (Vilnius, 1977) žemėlapi, rodantį žodžio „skilandis“ paplitimą, matyti, kad šio valgio pavadinimas buvo žinomas visoje Lietuvoje, išskyrus šiaurės vakarų dalį.

Senovėje skilandis buvo gaminamas kemsant jį į kiaulės skrandį, tačiau nuo XX a. pradžios skilandžiai dažniausiai formuojami į kiaulės pūslės arba galvijų akląsias žarnas. Namų sąlygomis skilandis paprastai gaminamas tik iš kiaulienos, tuo tarpu mėsos perdirbimo įmonėse jo gamybai naudojama ir jautiena.

Lietuviškoje tarybinėje enciklopedijoje (Vilnius, 1983) skilandis apibūdinamas taip: „žalia arba rūkyta dešra iš stambiai supjaustytos mėsos. Gaminamas iš pusriebės kiaulienos (≈ 85 %) ir jautienos (≈ 15 %). Mėsa supjaustoma 2–3 cm ilgio ir 1–1,5 cm pločio gabalėliais. Dedama druskos (≈ 3,5 % mėsos masės), salietros (natrio nitrato), cukraus, juodųjų ir kvapiųjų pipirų, česnakų. Faršas kemsamas į kiaulių skrandį, pūslę, galvijų tiesiąją ar akląją žarną. Dažniausiai rūkomas. Gaminamas mėsos kombinatoruose ar namuose.“

3.9. *Produkto specifinių savybių tikrinimui taikomi būtini reikalavimai ir procedūros (Komisijos reglamento (EB) Nr. 1216/2007 4 straipsnis):*

Tikrinimas apima:

- žaliavų atitikimą nustatytiems reikalavimams;
- technologinio proceso žingsnių eiliškumą;
- technologinio proceso nustatytų parametrų išlaikymą;

- produkto džiovinimo laiko užtikrinimą;
- gatavo produkto juslines savybes (išvaizda, skonis, kvapas, spalva, konsistencija);
- gatavo produkto fizikinius ir cheminius rodiklius (drėgmė, baltymų be kolageno kiekis, valgomosios druskos kiekis, pH, riebalų kiekis);
- galutinio produkto saugojimą. Saugojimo metu kontroliuojama aplinkos temperatūra ir drėgmė.

Kontroliuojanti institucija atliks būtinąją kontrolę, kuri atliekama ne rečiau kaip vieną kartą per metus. Kontrolės institucija tikrins gamintojų kontrolės sistemą, svarbiausių valdymo taškų kontrolę bei gamintojų dokumentaciją.

#### 4. **Institucijos arba įstaigos, tikrinančios, ar laikomasi produkto specifikacijos reikalavimų:**

##### 4.1. *Pavadinimas ir adresas:*

Pavadinimas: Lietuvos Respublikos valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba

Adresas: Siesikų g. 19

LT-07170 Vilnius

LIETUVA/LITHUANIA

Telefono numeris: +370 52404361

El. pašto adresas: vvt@vet.lt

Valstybinė  Privačioji

##### 4.2. *Institucijos ar įstaigos konkrečios užduotys:*

4.1 punkte minėta kontrolės institucija yra atsakinga už visų specifikacijoje apibrėžtų sąlygų kontrolę.

---