

## ØVRIGE RETSAKTER

## KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 8, stk. 2, i Rådets forordning (EF) Nr. 509/2006 om garanterede traditionelle specialiteter i forbindelse med landbrugsprodukter og fødevarer**

(2009/C 106/10)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 9 i Rådets forordning (EF) nr. 509/2006 <sup>(1)</sup>. Eventuelle indsigelser skal være kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ANSØGNING OM REGISTRERING AF EN GARANTERET TRADITIONEL SPECIALITET

RÅDETS FORORDNING (EF) NR. 509/2006

»SKILANDIS«

EF-Nr.: LT-TSG-007-0032-15.6.2005

**1. Den ansøgende sammenslutnings navn og adresse:**

Navn: Lietuvos mėsos perdirbėjų asociacija.

Adresse: A. Vienuolio g. 8

LT-01104 Vilnius

LIETUVA/LITHUANIA

Telefon: +370 52126814

Telefax: +370 52126814

E-mail: lmpa@takas.lt

**2. Medlemsstat eller tredjeland:**

Litauen

**3. Varespecifikation:**

3.1. Navn(e), der søges registreret (artikel 2 i forordning (EF) nr. 1216/2007):

»Skilandis«

3.2. Navn:

 Navnet er specifikt i sig selv. Navnet udtrykker landbrugsproduktets eller fødevarens specificitet.

<sup>(1)</sup> EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12

Af referencematerialet på Litauens folkemindemuseum i Rumšiškės fremgår det, at ordet »skilandis« er nævnt i skriftlige optegnelser fra forskellige steder i storhertugdømmet Litauen fra det 16. til det 18. århundrede. Navnet findes i Theodor Lepners »Prūsų-lietuvių kalbų žodynas« [prøjsisk-litauisk ordbog] fra 1680 og i litauiske-tyske ordbøger, der blev offentliggjort af Philipp Ruhig i 1747, Christian Moeleke i 1800 og Friedrich Kurschat i 1883. Ordet benyttes til at betegne produktet i hele Litauen. Produktnavnet er unikt, velkendt og fortsat benyttet.

3.3. Søges navnet forbeholdt det produkt, som ansøgningen vedrører, jf. artikel 13, stk. 2, i forordning (EF) nr. 509/2006:

- Navnet søges forbeholdt det pågældende produkt.
- Navnet søges ikke forbeholdt det pågældende produkt.

3.4. Produktets art [som i bilag II]:

Kategori 1.2: Kødprodukter (kogte, saltede, røgede osv.).

3.5. Beskrivelse af det landbrugsprodukt eller den fødevarer, som navnet i punkt 3.1 henviser til (artikel 3, stk. 1, i forordning (EF) nr. 1216/2007):

»Skilandis« er et røget kødprodukt i naturligt hylster, tilbundet med snor, med en ujævn og grov overflade og af form som en sammenpresset tåre eller en lille courgette. Den har en diameter på mindst 80 mm, og vægten varierer. I gamle dage blev svinemaver brugt som hylstre, men svineblærer eller kvægtarme anvendes nu siden begyndelsen af det 20. århundrede. Hjemmelavede »skilandis« fremstilles sædvanligvis kun af svinekød, mens kødforarbejdningsvirksomheder anvender både svine- og oksekød i deres produkter.

Varen har en syrlig, krydret, appetitlig og saltet smag, og den særlige smag og aroma, der opstår under modningen og tørringen, er karakteristisk for »skilandis«, og det gælder også for farven, der varierer fra lyse- og mørkerød i midten til en mere intens farve ved kanten. Varen har en tydelig krydret og let røget aroma. Den har en fast konsistens. Fedtstykker på højst 20 mm er ujævnt fordelt i det magre kød.

De fysisk-kemiske kendetegn for »skilandis« er som følger:

- vandindhold: højst 40 %,
- indhold af animalsk protein (undtagen kollagen): mindst 16 %,
- indhold af almindeligt salt: højst 5 %,
- fedtindhold: højst 35 %,
- pH-værdi: mindst 5,0;
- produktvægt: 0,4-2,0 kg.

»Skilandis« kan også frembydes til salg i form af skiver eller halve stykker, der er vakuumpakket eller pakket med modificeret atmosfære.

3.6. *Beskrivelse af produktionsmetoden for det landbrugsprodukt eller den fødevarer, som navnet i punkt 3.1 henviser til (artikel 3, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1216/2007):*

Ingredienser:

- Magert svinekød, hvor det synlige intramuskulære fedtindhold ikke overstiger 5 %. Følgende dele af slagtekroppen må anvendes: skinker, bov uden skank og kam. Magert svinekød udgør ca. halvdelen af »skilandis«.
- Op til 60 % af det magre svinekød kan erstattes af den samme mængde magert oksekød, hvor indholdet af synligt fedt og fine blodårer ikke overstiger 5 %. Følgende dele af slagtekroppen må anvendes: skinkens inder- og yderdel, skank, striploin, klump og diverse bov- og ribbensstykker.
- Halvfedt svinekød, hvor intramuskulært fedt og flomme ikke overstiger 30 %. Følgende dele af slagtekroppen må anvendes: inderside af bov, nedre halvdel af bov og hals.
- Fedt svinekød uden svær, hvor fedtindholdet ikke overstiger 55 %. Halvfedt og fedt svinekød udgør tilsammen ca. en fjerdedel af »skilandis«.
- Rygspæk uden svær. Rygspæk udgør ca. en fjerdedel af »skilandis«.
- Almindeligt salt: 26-30 g pr. 1 kg kød.
- Krydderier såsom sort peber, hvid peber og allehånde: 2-3 g pr. 1 kg kød, idet peber tilsættes som hele korn eller i formalet form.
- Hvidløg: 2-3 g pr. 1 kg kød.
- Sukker: 2-5 g pr. 1 kg kød.
- Konserveringsmiddel E 250 (natriumnitrit): 50-180 mg pr. 1 kg kød.
- Antioxidanter E 300 (askorbinsyre) og E 301 (natriumaskorbat): 0,5-1 g pr. 1 kg kød.
- Kommen, knuste laurbærblade og knust muskat kan også tilsættes i en mængde på op til 2-3 g pr. 1 kg kød.

Produktionsmetode:

»Skilandis« fremstilles efter en traditionel metode. Det anbefales at bruge kød fra voksne dyr.

Nedkølet svinekød skæres i tern på 10-30 mm enten i hånden eller i særlige maskiner, og fedtstykkerne skæres i stykker på 5-20 mm. Nedkølet oksekød køres gennem en hakkemaskine med skive med huller på 2-5 mm.

Det udskårede og hakkede kød blandes med almindeligt salt, natriumnitrit, sukker, krydderier og tilsætningsstoffer i en blender eller en køkkenmaskine. Blandingen varer mindst ti minutter. Det således fremstillede fyld hviler i mindst seks timer ved en temperatur på højst +4 °C. I en påfyldningsmaskine fyldes kødet på svineblærer eller kvægtarme, hvis diameter ikke er større end diameteren for de hylstre, der normalt benyttes til koldrøgede pølser. Når kødet fyldes på blærer eller tarme, er det meget vigtigt at undgå, at luft lukkes ind. I den efterfølgende etape af produktionsprocessen undergår de indre dele af »skilandis« en langsom tørring og intens forgæring, og disse forhold er afgørende for de karakteristiske organoleptiske egenskaber ved »skilandis«. Fyldet føres langsomt ind i hylstret og presses ind i blæren eller tarmen. Luft, der måtte være sluppet ind sammen med fyldet, fjernes ved at presse på hylstret. Hylstret skal påfyldes så stramt, at der ikke dannes mellemrum mellem produktets overflade og hylstret, når fyldet skrumper under røgningen og tørringen.

Den påfyldte blære eller tarm tilsnøres med en naturlig tyk tråd eller snor. Det påfyldte produkt tilsnøres manuelt i hele sin længde, så produktet deles i fire dele. Ved tarpåfyldning tilsnøres produktet desuden på tværs for hver 4-5 cm.

De tilsnørede »skilandis« hænges op på rammer på en sådan måde, at de ikke rører hinanden, og de modner ved en temperatur på højst +4 °C i mindst tre dage. Under modningen bliver fyldet i hylstret mere kompakt, produktets farve stabiliserer sig og der sker en selektiv udvikling i mikroorganismene, der bidrager til at give produktet dets særlige smag og aroma.

Efter modning røges »skilandis« ved 18-30 °C i en røg, der fremstilles ved at brænde savsmuld af træ fra løvfældende træer (el, asp, birk, bøg, poppel og eg). Den første modning og røgning kan udføres i klima- og tørrerum af forskellige former. »Skilandis« røges i afbrudte perioder, hvor de tørrer ved en temperatur på 18-28 °C. Røgningens varighed (inkl. pauser) afhænger af det benyttede røgeanlæg og størrelsen af »skilandis« og kan variere mellem 2 og 15 dage. Røgeperiodens varighed er bestemmende for farvens intensitet, og produktet opnår den karakteristiske røgede duft ved periodens slutning.

Røgede »skilandis« tørrer ved en temperatur på 8-18 °C og en relativ fugtighed på 90-75 %. De biokemiske processer, som udviklingen af mikroorganismer og forgæringen af kødet fremkalder, fortsætter under tørringen, hvorved »skilandis« opnår sin karakteristiske smag og aroma. »Skilandis« tørrer i mindst 30 dage, indtil de opnår det krævede vandindhold og de typiske organoleptiske egenskaber.

»Skilandis« opbevares derefter indendørs ved en temperatur på 0-15 °C.

### 3.7. Landbrugsproduktets eller fødevarens specificitet (artikel 3, stk. 3, i forordning (EF) nr. 1216/2007):

De vigtigste særlige karakteristiske egenskaber ved »skilandis« er:

Udseende — »skilandis« er et røget kødprodukt i en tilsnøret svineblære eller kvægtarm, med en ujævn og grov overflade og af form som en sammenpresset tåre eller en mindre courgette. Diameteren er mindst 80 mm og vægten mellem 0,4 og 2 kg.

Udseende i tværsnit — skivernes farve varierer fra lyserød til mørkerød og kan være mere intens langs kanterne. Stykker af fedt på højst 20 mm er jævnt fordelt i det magre kød. Dele af forskellige krydderier kan være synlige.

Produktionsmetode — svine- og oksekød skæres i små stykker eller hakkes groft i en hakkemaskine, traditionelle krydderier tilsættes, og blandingen påfyldes svineblærer eller kvægtarme. Efter tørring røges »skilandis« flere gange i røg fra savsmuld af træ fra løvfældende træer, og efter røgning tørrer produkterne i mindst 30 dage.

Smag og lugt — en syrlig, krydret, appetitlig og saltet smag og den særlige duft og aroma, der fremkommer ved den særlige og ekstraordinære forgæringsproces, som finder sted under modning og tørring, er de karakteristiske kendetegn for »skilandis«. Den har en tydelig krydret og let røget aroma. Nævnte forgæringsprocesser skyldes navnlig opskriftens ingredienser, som let kan findes i den litauiske natur.

Forbrugstraditioner — serveres navnlig på festivaler, ved særlige lejligheder, på forsamlinger og i travle arbejdsperioder i landbruget. Produktet skæres i tynde skiver og spises sammen med rugbrød.

3.8. *Landbrugsproduktets eller fødevarens traditionelle karakter (artikel 3, stk. 4, i forordning (EF) nr. 1216/2007):*

»Skilandis« betragtes som en national ret i Litauen. I »*Lietuvos kulinarijos paveldas*« af B. Imbrasienė (forlag Baltos lankos, 2008) er »skilandis« det første af en lang række traditionelle kødprodukter, der nævnes. Siden gamle dage er det blevet opbevaret i litauiske landsbyer for at blive spist i travle perioder på gårdene om sommeren (høavl, rughøst) og tilbudt gæster. I »*Būdas senovės lietuvių, kalnėnų ir žemaičių*«, der blev udgivet i 1845, fortæller den litauiske forfatter Simonas Daukantas, at »skilandis« i gamle dage i Litauen var en fødevarer, som gæster blev budt på. »Skilandis« er også nævnt i mange andre klassiske litauiske værker fra det 19. og det 20. århundrede. Et kort i »*Lietuvių kalbos atlasas*« [Atlas over det litauiske sprog] (Vilnius, 1977), der viser fordelingen af ordet »skilandis«, afslører, at navnet på denne fødevarer var kendt i alle dele af Litauen med undtagelse af den nordvestlige del.

I gamle dage blev svinemaver brugt som hylster ved fremstillingen af »skilandis«, men siden begyndelsen af det 20. århundrede benytter man svineblærer og kvægtarme som hylstre. Hjemmelavet »skilandis« fremstilles som regel kun af svinekød, mens kødforarbejdningsvirksomheder bruger både svine- og oksekød i deres produkter.

I »*Lietuviška tarybinė enciklopedija*« [sovjetlitauisk ordbog] (Vilnius, 1983) beskrives »skilandis« som følger: »en rå eller røget pølse af groft hakket kød. Den fremstilles af halvfedt svinekød (≈ 85 %) og oksekød (≈ 15 %). Kødet udskæres i små stykker, der måler 2-3 cm gange 1,5 cm. Salt tilsættes (≈ 3,5 % af kødblandingen), salpeter (natriumnitrat), sukker, sort peber, allehånde og hvidløg. Fyldet presses ind i svinemaver eller -blærer og kvægtarme. Pølsen røges normalt. Den fremstilles på kødforarbejdningsvirksomheder eller hjemme hos befolkningen«.

3.9. *Minimumskravene og procedurerne for verifikation af specificiteten (artikel 4 i forordning (EF) nr. 1216/2007):*

Den udførte kontrol omfatter følgende:

- at råvarerne opfylder de opstillede krav
- at produktionsprocessen forløber i den rigtige rækkefølge
- at fremstillingen stemmer overens med produktionsprocessens parametre

- produktets tørringstid
- det færdige produkts organoleptiske egenskaber (udseende, smag, aroma, farve, konsistens)
- det færdige produkts fysisk-kemiske indikatorer (vandindhold, proteinindhold ekskl. kollagen, indhold af almindeligt salt, pH-værdi, fedtindhold)
- opbevaring af det færdige produkt, idet temperatur og fugtighed kontrolleres under opbevaringen.

Tilsynsmyndigheden udfører de fornødne kontroller mindst en gang om året. Tilsynsmyndigheden undersøger producenteres overvågningssystemer og afprøvning af kritiske kontrolpunkter, og den kontrollerer producenteres dokumentation.

#### 4. Myndigheder eller organer, der kontrollerer overholdelsen af varespecifikationen:

##### 4.1. Navn og adresse:

Navn: Lietuvos Respublikos valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba

Adresse: Siesikų g. 19

LT-07170 Vilnius

LIETUVA/LITHUANIA

Telefon: +370 52404361

E-mail: vvt@vet.lt

Offentlig  Privat

##### 4.2. Myndighedens/organets særlige opgaver:

Den ovenfor nævnte tilsynsmyndighed er ansvarlig for kontrollen af specifikationen i sin helhed.

---