

SONSTIGE RECHTSAKTE

KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 8 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln

(2009/C 106/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ANTRAG AUF EINTRAGUNG EINER G.T.S.
VERORDNUNG (EG) Nr. 509/2006 DES RATES
„SKILANDIS“
EG Nr.: LT/TSG/0007/0032/15.6.2005

1. Name und Anschrift der antragstellenden Vereinigung:

Name der Vereinigung oder Organisation (ggf.): Lietuvos mėšos perdirbėjų asociacija (Litauischer Fleischverarbeiterverband).

Anschrift: A. Vienuolio g. 8

LT-01104 Vilnius

LIETUVA/LITHUANIA

Telefon: +370 52126814

Fax: +370 52126814

E-Mail: impa@takas.lt

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Litauen

3. Produktspezifikation:

3.1. Einzutragende(r) Name(n) (Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007 der Kommission):

„Skilandis“

3.2. Es handelt sich um einen Namen, der:

selbst besondere Merkmale aufweist

die besonderen Merkmale des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels zum Ausdruck bringt.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

In den methodischen Materialien des Litauischen Ethnographischen Freilichtmuseums Rumšiškės ist angegeben, dass das Wort „Skilandis“ im 16. bis Anfang des 18. Jh. in verschiedenen Ortschaften des Litauischen Großfürstentums in schriftlichen Inventuren erwähnt wird. Dieser Name kommt im Preußisch-litauischen Wörterbuch von Theodor Lepner (1680) und in den deutsch-litauischen Wörterbüchern von Philipp Ruhig (1747), von Christian Moeleke (1800) und von Friedrich Kurschat (1883) vor. Dieser Name des Erzeugnisses wird in ganz Litauen geführt. Der Name des Erzeugnisses ist einzigartig, zeiterprobt und wird bis heute verwendet.

3.3. Wird gemäß Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 die Vorbehaltung des Namens beantragt?:

- Eintragung mit Vorbehaltung des Namens
- Eintragung ohne Vorbehaltung des Namens

3.4. Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang II]:

Klasse 1.2 Fleischerzeugnisse (erhitzt, gepökelt, geräuchert usw.)

3.5. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt (Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007):

Skilandis (mit geschnittenem Fleisch gefüllte und geräucherte Schweineblasenwurst) ist ein mit einer Leine (Wurstbindfaden) zusammengebundenes schnittfähiges Fleischerzeugnis fester Konsistenz, mit einer groben Oberfläche, in Form eines zusammengepressten Tropfens oder einer Zucchini in einer natürlichen Hülle. Sein Durchmesser beträgt mindestens 80 mm, und das Gewicht kann unterschiedlich sein. In alten Zeiten wurde der Skilandis durch das Einfüllen des Bräts in den Schweinemagen hergestellt, aber seit Anfang des 20. Jh. werden die Skilandis meistens in Schweineblasen oder in die Blinddärme der Rinder abgefüllt. Unter Hausbedingungen wird der Skilandis in der Regel nur aus Schweinefleisch hergestellt, während zu dessen Herstellung in den Fleischverarbeitungsbetrieben Schweinefleisch und Rindfleisch verwendet werden.

Der Skilandis hat einen typischen säuerlichen, würzigen, deftigen, salzigen und bei dessen Reifung und Trocknung entstandenen spezifischen Geschmack und Geruch, im Schnitt eine rosarote bis dunkelrote Farbe, die an der Randschicht intensiver sein kann. Man spürt einen leichten Geruch von Gewürzen und Rauch. Die Konsistenz ist fest. Im mageren Fleisch gibt es ungleichmäßig verteilte Speckstückchen mit einem Durchmesser von höchstens 20 mm.

Charakteristisch für den Skilandis sind folgende physikalisch-chemische Indikatoren:

- Feuchtegehalt des Erzeugnisses: höchstens 40 %,
- Fleischeiweißgehalt ohne Kollagen: mindestens 16 %,
- Speisesalzgehalt: höchstens 5 %,
- Fettgehalt: höchstens 35 %,
- pH-Wert: nicht niedriger als 5,0;
- Gewicht des Erzeugnisses: 0,4 bis 2,0 kg.

Der Skilandis kann im Handelsverkehr geschnitten in Hälften oder als Aufschnitt in Scheiben in einer Vakuumverpackung oder einer Verpackung in modifizierter Atmosphäre geliefert werden.

3.6. Beschreibung des Verfahrens zur Herstellung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt (Artikel 3 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007):

Ausgangserzeugnisse:

- mageres Schweinefleisch, in dem der sichtbare Fettanteil zwischen den Muskeln höchstens 5 % beträgt. Dabei können folgende Teile des Schlachtkörpers verwendet werden: Schinken, Schultern ohne Eisbein, Lendenfleisch. Das magere Schweinefleisch macht ca. die Hälfte des Gewichts des *Skilandis* aus;
- bis zu 60 % des mageren Schweinefleisches können durch die gleiche Menge mageren Rindfleisches ersetzt werden, in dem der Anteil von sichtbaren Fetten und feinen Sehnen höchstens 5 % beträgt. Dabei können folgende Teile des Schlachtkörpers verwendet werden: beschnittener Mittelschinken, Abschnitt vom äußeren Schinken, Nusschinken, Lende, Schwanzstück, Zwischenrippenstück, Schulterstück, Unterschulter und Mittelschulter;
- halbfettes Schweinefleisch, in dem der Fettanteil zwischen den Muskeln und unter der Schwarte höchstens 30 % beträgt. Dabei können folgende Teile des Schlachtkörpers verwendet werden: innerer Teil der Schulter, unterer Teil der Schulter, Nacken;
- fettes Schweinefleisch ohne Schwarte, in dem der Fettanteil höchstens 55 % beträgt. Das halbfette und fette Schweinefleisch machen gemeinsam ca. ein Viertel des Gewichts des *Skilandis* aus;
- Rückenspeck der Schweine ohne Schwarte. Der Rückenspeck macht ca. ein Viertel des Gewichts des *Skilandis* aus;
- Speisesalz: 26 g bis 30 g/1 kg Fleisch;
- Gewürze: schwarzer Pfeffer, weißer Pfeffer, Piment (Nelkenpfeffer): 2 bis 3 g/1 kg Fleisch. Die Pfeffer werden zerkleinert oder in Körnern verwendet;
- Knoblauch: 2 g bis 3 g/1 kg Fleisch;
- Zucker: 2 g bis 5 g/1 kg Fleisch;
- Konservierungsstoff: E 250 (Natriumnitrit 50 mg bis 180 mg/1 kg Fleisch);
- Antioxidanten: E 300 (Ascorbinsäure), E 301 (Natriumascorbat 0,5—1 g/1 kg Fleisch);
- auch Kümmel, zerkleinerte Lorbeerblätter, zerkleinerte Muskatnüsse, 2 g bis 3 g/1 kg Fleisch.

Herstellungsverfahren:

Der *Skilandis* wird auf traditionelle Art hergestellt. Empfehlenswert ist das Fleisch der erwachsenen Tiere.

Das gekühlte Schweinefleisch wird manuell oder in speziellen Maschinen in kleine Stückchen mit einem Durchmesser von 10 mm bis 30 mm und der Speck in kleine Stückchen mit einem Durchmesser von 5 mm bis 20 mm geschnitten. Das gekühlte Rindfleisch wird in einem Fleischwolf mit einer Scheibe von 2 bis 5 mm zerkleinert.

Das zerkleinerte Fleisch wird mit Speisesalz und Nitratsalz, Zucker, Gewürzen und Zusatzstoffen in einer Mischanlage oder einem Kutter gemischt. Die Mischdauer beträgt mindestens 10 Minuten. Das zubereitete Brät wird wenigstens 6 Stunden bei höchstens +4 °C Temperatur gereift. Das Brät wird über einen Füller in natürliche Schweineblasen oder Rinderblinddärme abgefüllt, deren Querschnitt im Vergleich zu den üblichen Hüllen für kalt geräucherte Rohwürste/Dauerwürste größer ist. Bei der Abfüllung des Bräts in die Blasen bzw. Därme sind keine Lufteinschlüsse zulässig. Die Trocknung der inneren Schichten des *Skilandis* erfolgt beim weiteren Herstellungsverfahren langsam und die Fermentation intensiv; das führt zur Bildung der für den *Skilandis* typischen organoleptischen Merkmale. Das Brät wird langsam durch dessen heftiges Pressen in die Blase bzw. den Blinddarm eingefüllt. Die Luft, die mit dem Brät hineingeraten ist, wird durch das Durchstechen der Umhüllung beseitigt. Die Hülle ist möglichst fest abzufüllen, damit nach der Schrumpfung des Bräts bei der Räucherung und Trocknung des Erzeugnisses keine Lufteinschlüsse zwischen der Oberfläche des Erzeugnisses und der Hülle entstehen.

Die abgefüllte Blase bzw. der Blinddarm wird mit einem natürlichen dicken Garn oder einer Leine abgebunden. Das gestaltete Erzeugnis wird manuell mit einer Leine längs des Erzeugnisses in 4 Teile geteilt. Das im Blinddarm hergestellte Erzeugnis wird zusätzlich auch quer alle 4 cm bis 5 cm abgebunden.

Die abgebundenen *Skilandis* werden so auf einen Rahmen gehängt, dass sie einander nicht berühren, und werden mindestens 3 Tage bei höchstens +4 °C gereift. Bei diesem Verfahren presst sich das Brät in der Hülle noch mehr zusammen, die Farbe des Erzeugnisses stabilisiert sich und es erfolgt eine selektive Entwicklung der Mikroorganismen, wodurch teilweise die Bedingungen für die Entstehung eines spezifischen Geschmacks und Geruchs geschaffen werden.

Nach der Reifung werden die *Skilandis* mit dem durch glimmende Sägespäne von Laubhölzern (Erle, Espe, Birke, Buche, Pappel, Eiche) erzeugten Rauch bei einer Temperatur zwischen 18 °C und 30 °C geräuchert. Die erste Reifung und Räucherung kann in Klimakammern und in Trocknern unterschiedlicher Konstruktion erfolgen. Das Erzeugnis wird mit bestimmten Pausen geräuchert, wobei der *Skilandis* in diesen Pausen bei einer Temperatur zwischen 18 °C und 28 °C getrocknet wird. Der Räuchervorgang (inkl. Pausen) hängt von der Räucheranlage sowie der Größe des *Skilandis* ab und kann 2 bis 15 Tage dauern. Von der Räucherdauer hängt auch die Intensität der Farbe ab — am Ende des Räuchervorgangs hat das Erzeugnis einen spezifischen Rauchgeruch.

Die geräucherten *Skilandis* werden bei einer Temperatur zwischen 8 °C und 18 °C und bei relativer Luftfeuchtigkeit von 90 % bis 75 % getrocknet. Bei der Trocknung werden biochemische Prozesse, verursacht durch die Entwicklung der Mikroorganismen und die Aktivität bestimmter Gewebe-Enzyme, fortgesetzt, wodurch der *Skilandis* einen spezifischen Geschmack und Geruch bekommt. Die *Skilandis* werden mindestens 30 Tage getrocknet, solange bis der erforderliche Feuchtgehalt im Erzeugnis erreicht wird und es spezifische organoleptische Merkmale erwirbt.

Die *Skilandis* werden in einem Raum bei Temperaturen zwischen 0 °C und 15 °C hängend aufbewahrt.

3.7. Besonderer Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels (Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007):

Die wichtigsten Elemente besonderer Merkmale des *Skilandis* sind folgende:

Aussehen: der *Skilandis* ist ein mit einer Leine zusammengebundenes schnittfähiges Fleischerzeugnis fester Konsistenz, mit einer groben Oberfläche, in Form eines zusammengepressten Tropfens oder einer Zucchini, abgefüllt in einer natürlichen Schweineblase oder einem Rinderblinddarm. Er hat einen Durchmesser von mindestens 80 mm und ein Gewicht von 0,4 kg bis 2 kg.

Aussehen im Schnitt: die Wurstscheiben haben eine rosarote bis dunkelrote Farbe, die am Schichtrand intensiver sein kann. Im mageren Fleisch gibt es ungleichmäßig verteilte Speckstückchen mit einem Durchmesser von höchstens 20 mm. Gewürze können auch sichtbar sein.

Herstellungsverfahren: das manuell grob geschnittene oder im Fleischwolf grob zerkleinerte Schweinefleisch oder Rindfleisch wird mit traditionellen Gewürzen bestreut und in die Schweineblase und in den Rinderblinddarm eingefüllt. Vorgetrocknete Erzeugnisse werden mehrere Male über Laubholz geräuchert und nach dem Räuchern wenigstens 30 Tage getrocknet.

Geschmack und Geruch: der *Skilandis* hat einen säuerlichen, würzigen, deftigen, salzigen und dank der einzigartigen Fermentationsprozesse bei dessen Reifung und Trocknung entstandenen spezifischen Geschmack und Geruch. Man spürt einen leichten Geruch der Gewürze und des Rauchs. Die o. g. Fermentationsprozesse hängen von den Zutaten in der Rezeptur ab, die in der Klimazone von Litauen vorherrschend sind.

Konsumtraditionen: meistens wird der *Skilandis* als Speise zum Fest, zu besonderem Anlass, Treffen und auch während der Arbeitssaison angeboten. Er wird in dünne Scheiben geschnitten und mit Schwarzbrot gegessen.

3.8. *Traditioneller Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels (Artikel 3 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007):*

Der *Skilandis* gilt in Litauen als nationales Erzeugnis. Im Buch „Lietuvos kulinarijos paveldas“ („Kulinarisches Erbe Litauens“) (In: Baltos lankos, 2008) von B. Imbrasienė ist er als erstes Erzeugnis unter den genannten traditionellen Fleischerzeugnissen erwähnt. In litauischen Dörfern wurde er seit vielen Jahren für die Zeiten der Arbeitssaison (Grasmähen für Heu, Roggenernte) oder für Gäste aufbewahrt. Der litauische Schriftsteller Simonas Daukantas schreibt in seinem Buch „Būdas senovės lietuvių, kalnėnų ir žemaičių“ („Lebensweise der alten Litauer, Aukschtaiten und Schemaiten“) (1845), dass der *Skilandis* in Litauen eine Gästen zu servierende Speise war. Der *Skilandis* wird auch in den Werken der litauischen Literaturklassiker des 19. bis 20. Jh. erwähnt. Gemäß der Karte des Atlases der litauischen Sprache („Lietuvių kalbos atlasas“, Vilnius, 1977), wo die Verbreitung des Wortes „*Skilandis*“ gezeigt wird, kann man sehen, dass der Name dieser Speise in ganz Litauen, mit Ausnahme des nordwestlichen Teils des Landes, bekannt war.

Im Altertum wurde der *Skilandis* durch die Abfüllung des Bräts in den Schweinemagen hergestellt, aber seit Anfang des 20. Jh. werden die *Skilandis* meistens in Schweineblasen und Rinderblinddärme abgefüllt. Unter Hausbedingungen wird der *Skilandis* in der Regel nur aus Schweinefleisch hergestellt, während zu dessen Herstellung in den Fleischverarbeitungsbetrieben auch Rindfleisch verwendet wird.

In der Litauischen sowjetischen Enzyklopädie („Lietuviška tarybinė enciklopedija, Vilnius“, 1983) wird der *Skilandis* folgenderweise beschrieben: „*Skilandis* ist eine Rohwurst oder Räucherwurst aus grob geschnittenem Fleisch. Er wird aus halbfettem Schweinefleisch (≈ 85 %) und Rindfleisch (≈ 15 %) hergestellt. Das Fleisch wird in Stückchen mit einer Länge von 2 cm bis 3 cm und einer Breite von 1 cm bis 1,5 cm geschnitten. Weitere Zutaten: Salz (≈ 3,5 % des Fleischgewichts), Salpeter (Natriumnitrat), Zucker, schwarzer Pfeffer und Piment (Nelkenpfeffer), Knoblauch. Das Brät wird in den Schweinemagen, die Schweineblase und in den Enddarm und den Blinddarm der Rinder abgefüllt. Meistens wird er geräuchert. Er wird in den Fleischbetrieben und zu Hause hergestellt.“

3.9. *Mindestanforderungen und Verfahren für die Kontrolle der besonderen Merkmale (Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1216/2007):*

Die vorgeschriebene Kontrolle erstreckt sich auf folgende Aspekte:

- Erfüllung der vorgeschriebenen Anforderungen an Ausgangserzeugnisse;
- Reihenfolge der Schritte des technologischen Vorgangs;
- Einhaltung der vorgeschriebenen Parameter im technologischen Vorgang;

- Sicherung der Trocknungsdauer des Erzeugnisses;
- organoleptische Merkmale des Enderzeugnisses (Aussehen, Geschmack, Geruch, Farbe, Konsistenz);
- physikalisch-chemische Parameter des Enderzeugnisses (Feuchtigkeit, Eiweißgehalt ohne Kollagen, Gehalt an Speisesalz, pH-Wert, Fettgehalt);
- Lagerung des Enderzeugnisses. Kontrolle der Temperatur und Feuchtigkeit im Aufbewahrungsraum.

Die Kontrollbehörde wird mindestens einmal pro Jahr eine vorgeschriebene Kontrolle durchführen. Die Kontrollbehörde wird das Kontrollsystem der Hersteller, die Kontrolle der wichtigsten Steuerungspunkte und die Unterlagen der Hersteller prüfen.

4. Behörden oder Stellen, die die Einhaltung der Produktspezifikation überprüfen:

4.1. Name und Anschrift:

Name: Lietuvos Respublikos valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba (Staatlicher Lebensmittel- und Veterinärdienst der Republik Litauen)

Anschrift: Siesikų g. 19

LT-07170 Vilnius

LIETUVA/LITHUANIA

Telefon: +370 52404361

E-Mail: vvt@vet.lt

Öffentlich Privat

4.2. Besondere Aufgaben der Behörde oder Stelle:

Die unter Ziffer 4.1 vorgenannte Kontrollbehörde ist für die Überprüfung der Einhaltung der gesamten Produktspezifikation zuständig.
