

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Garantuoto tradicinio gaminio pavadinimo paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 26 straipsnio 2 dalį

(2015/C 355/08)

Pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012⁽¹⁾ 26 straipsnio 1 dalies pirmą pastraipą Lietuva pateikė⁽²⁾ Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 nuostatas atitinkančio garantuoto tradicinio gaminio (GTG) pavadinimą „Lietuviškas skilandis“. Pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 509/2006⁽³⁾ 13 straipsnio 1 dalį be išimtinės naudojimo teisės įregistruotas⁽⁴⁾ ir šiuo metu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 25 straipsnio 2 dalį saugomas garantuoto tradicinio gaminio pavadinimas yra „Skilandis“.

Pasibaigus Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 26 straipsnio 1 dalies antroje pastraipoje nurodytai nacionalinei prieštaravimo procedūrai, pavadinimas „Skilandis“ pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 26 straipsnio 1 dalies trečią pastraipą papildytas žodžiu „lietuviškas“, nurodančiu tradicinį ir specifinį produkto pobūdį.

Atsižvelgdama į šiuos faktus, Komisija skelbia pavadinimą

„LIETUVIŠKAS SKILANDIS“

kad jį būtų galima įtraukti į Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 22 straipsnyje nurodytą garantuotų tradicinių gaminių registrą.

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnį pareikšti prieštaravimą pavadinimo „Lietuviškas skilandis“ įtraukimui į to reglamento 22 straipsnyje nurodytą garantuotų tradicinių gaminių registrą.

Jei pavadinimas „Lietuviškas skilandis“ bus įtrauktas į šį registrą, pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 26 straipsnio 4 dalį GTG „Skilandis“ specifikacija bus laikoma Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 19 straipsnio nuostatas atitinkančia GTG „Lietuviškas skilandis“, specifikacija, todėl šis pavadinimas bus saugomas suteikiant išimtinę naudojimo teisę.

Siekiant pateikti išsamią informaciją, pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 26 straipsnio 2 dalį pridėdama *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*⁽⁵⁾ jau paskelbta GTG „Skilandis“ specifikacija.

PARAIŠKA ĮREGISTRUOTI GTG

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 509/2006**dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų kaip garantuotų tradicinių gaminių⁽⁶⁾****„SKILANDIS“****EB Nr. EB Nr. LT-TSG-007-0032-15.6.2005****1. Pareiškėjų grupės pavadinimas ir adresas**

Grupės ar organizacijos pavadinimas: Lietuvos mėsos perdirbėjų asociacija

Adresas: A. Vienuolio g. 8
LT-01104 Vilnius
LIETUVA/LITHUANIA

Tel. +370 52126814

Faks. +370 52126814

E. paštas lmpa@takas.lt

⁽¹⁾ 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų (OL L 343, 2012 12 14, p. 1).

⁽²⁾ EB Nr. LT-TSG-0107-01274-10.11.2014.

⁽³⁾ 2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentas (EB) Nr. 509/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų kaip garantuotų tradicinių gaminių (OL L 93, 2006 3 31, p. 1). Šis reglamentas panaikintas ir pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

⁽⁴⁾ EB Nr. LT-TSG-007-0032-15.6.2005 (žr. OL C 106, 2009 5 8, p. 27).

⁽⁵⁾ Žr. 3 išnašą.

⁽⁶⁾ Žr. 4 išnašą.

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

Liaudies buities muziejaus Rumšiškėse metodinėje medžiagoje nurodoma, kad XVI–XVIII a. įvairiose Lietuvos Didžiosios Kunigaikštystės vietose raštuose 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 dalį

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

3.4. Produkto grupė

1.2 klasė. Mėsos 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, grublėto paviršiaus suspausto lašo arba nedidelės cukinijos formos standžios konsistencijos mėsos gaminyje natūraliame apvalkale. Jo skersmuo yra ne mažesnis kaip 80 mm, o svoris gali būti įvairus. Senovėje skilandis buvo gaminamas kemsant 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 džiovavimo metu susidarantis specifinis skonis ir kvapas, pjūvyje spalva nuo rausvai raudonos iki tamsiai raudonos, pakraščio sluoksnyje gali būti intensyvesnė. Juntamas prieskonių bei 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 puselemis 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, išorinė kumpinė 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 E 250 (natrio nitritas) česnakai 50–180 mg/1 kg mėsos,
- antioksidatoriai E 300 (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 valgomąja 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 kemšama į natūralias kiaulių pūslės 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 džiūvimo procesas vyksta lėtai, o jų fermentacija – intensyviai, o tai ir nulemia skilandžiui charakteringų jausnių savybių susidarymą. Faršas kemšamas palengva, stipriai spaudžiant jį pūslėje ar aklojoje žarnoje. Oras, patekęs kartu su faršu pašalinamas, subadant apvalkalą. Apvalkalą reikia prikimšti kiek galima kiekiau, kad rūkant ir džiovinant 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 skoniu 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 santykinei 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 specifiškumas (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 cukinijos 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, apibars-toma tradiciniais prieskoniais ir kemšama į natūralią kiaulės pūslę arba galvijų akląją žarną. Padžiovintus 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 išskir-tinių fermentacijos procesų brandinimo ir džiovinimo metu susidarantis specifinis skonis ir kvapas. Juntamas pries-konių ir nestiprus dūmų kvapas. Minėtos fermentacijos procesai pagrinde priklauso nuo įkomponuotų receptūros ingredientų, kurie dominuoja Lietuvos klimatinėje zonoje.

Vartojimo tradicijos – dažniausiai pateikiamas maistui šventėmės, 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“ (Bal-tos 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 Dau-kantas 1845 m. išleistoje knygoje „Būdas senovės lietuvių, kalnėnų ir žemaičių“ rašo, kad skilandis senovės Lietu-voje 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 kemšant 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 kiau-lienos, tuo tarpu mėsos perdirbimo įmonėse jo gamybai naudojama kiauliena ir jautiena.

Lietuviškoje tarybinėje enciklopedijoje (Vilnius, 1983) skilandis apibūdinamas taip: „žalia arba rūkyta dešra iš stam-biai 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 kemšamas į kiaulių skrandį, pūslę, galvijų tiesiąją ar akląją žarną. Dažniausiai rūkomas. Gaminamas mėsos kombinatuose 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 reikalavimų4.1. *Pavadinimas ir adresas*

Pavadinimas: Lietuvos Respublikos valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba

Adresas: Siesikų g. 19
LT-07170 Vilnius
LIETUVA/LITHUANIA

Tel. +370 52404361

E. paštas 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.
