

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Publikācija attiecībā uz garantētas tradicionālās īpatnības nosaukumu saskaņā ar 26. panta 2. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2015/C 355/08)

Saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012⁽¹⁾ 26. panta 1. punkta pirmo daļu Lietuva ir iesniegusi⁽²⁾ nosaukumu *Lietuvišķas skilandis* kā garantētas tradicionālās īpatnības (GTĪ) nosaukumu, kas atbilst Regulai (ES) Nr. 1151/2012. Nosaukums *Skilandis* kā garantēta tradicionālā īpatnība iepriekš bija reģistrēts⁽³⁾ bez nosaukuma rezervēšanas saskaņā ar Padomes Regulas (EK) Nr. 509/2006⁽⁴⁾ 13. panta 1. punktu, un patlaban tas ir aizsargāts saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 25. panta 2. punktu.

Pēc tam, kad valsts veikusi Regulas (ES) Nr. 1151/2012 26. panta 1. punkta otrajā daļā minēto iebildumu procedūru, un saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 26. panta 1. punkta trešo daļu nosaukums *Skilandis* tika papildināts ar jēdzienu *Lietuvišķas*, kas identificē produkta tradicionālo raksturu un specifiskās iezīmes.

Ņemot vērā iepriekš minēto, Komisija ar šo publicē nosaukumu

LIETUVIŠKAS SKILANDIS,

lai to varētu reģistrēt Garantētu tradicionālo īpatnību reģistrā, kas noteikts Regulas (ES) Nr. 1151/2012 22. pantā.

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret nosaukuma *Lietuvišķas skilandis* ierakstīšanu Garantētu tradicionālo īpatnību reģistrā, kas noteikts Regulas (ES) Nr. 1151/2012 22. pantā, saskaņā ar šīs regulas 51. pantu.

Ja nosaukums *Lietuvišķas skilandis* tiks ierakstīts reģistrā, tad ar GTĪ *Skilandis* apzīmēta produkta specifikācija atbilstīgi Regulas (ES) Nr. 1151/2012 26. panta 4. punktam jāuzskata par GTĪ *Lietuvišķas skilandis* specifikāciju, kura minēta Regulas (ES) Nr. 1151/2012 19. pantā, un attiecīgajai aizsardzībai jābūt ar nosaukuma rezervēšanu.

Lai informācija būtu pilnīga, un saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 26. panta 2. punktu šajā publikācijā ir iekļauta GTĪ *Skilandis* specifikācija, kura jau bija publicēta *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*⁽⁵⁾.

PIETEIKUMS GTĪ REĢISTRĀCIJAI

PADOMES REGULA (EK) Nr. 509/2006**par lauksaimniecības produktiem un pārtikas produktiem kā garantētām tradicionālām īpatnībām⁽⁶⁾****SKILANDIS****EK Nr.: LT-TSG-007-0032-15.6.2005.****1. Pieteikuma iesniedzējas grupas nosaukums un adrese**

Grupas vai organizācijas nosaukums: *Lietuvos mėsos perdirbēju asociacija*

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

Tālr.: +370 52126814

Fakss: +370 52126814

E-pasts: lmpa@takas.lt

⁽¹⁾ Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regula (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām (OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.).

⁽²⁾ EK Nr. LT-TSG-0107-01274 – 10.11.2014.

⁽³⁾ EK Nr. LT-TSG-007-0032-15.6.2005 (skatīt OV C 106, 8.5.2009., 27. lpp.).

⁽⁴⁾ Padomes 2006. gada 20. marta Regula (EK) Nr. 509/2006 par lauksaimniecības produktiem un pārtikas produktiem kā garantētām tradicionālām īpatnībām (OV L 93, 31.3.2006., 1. lpp.). Regula atcelta un aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

⁽⁵⁾ Skatīt 3. zemsvītras piezīmi.

⁽⁶⁾ Skatīt 4. zemsvītras piezīmi.

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Lietuva

3. Produkta specifikācija

3.1. Reģistrējams(-ie) nosaukums(-i) (Komisijas Regulas (EK) Nr. 1216/2007 2. pants)

Skilandis

3.2. Nosaukums

- ir specifisks pats par sevi
- izsaka lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta specifiskās iezīmes

Atsauces materiāls Lietuvas Brīvdabas muzejā Rumšiškios liecina, ka vārds *Skilandis* ir minēts 16.–18. gadsimta piekristos no vairākām Lietuvas Lielhercogistes vietām. Šis vārds atrodams Teodora Lepnera (*Theodor Lepner*) 1680. gada prūšu–lietuviešu vārdnīcā *Prūsų-lietuvių kalbų žodynas* un lietuviešu–vācu vārdnīcās, ko publicējis *Philipp Ruhig* 1747. gadā, *Christian Moeleke* 1800. gadā un *Friedrich Kurschat* 1883. gadā. To lieto produkta apzīmēšanai visā Lietuvā. Produkta nosaukums ir vienreizējs, tas izturējies laika pārbaudī un to joprojām izmanto.

3.3. Vai ir lūgta nosaukuma rezervēšana atbilstīgi Regulas (EK) Nr. 509/2006 13. panta 2. punktam?

- reģistrācija ar nosaukuma rezervēšanu
- reģistrācija bez nosaukuma rezervēšanas

3.4. Produkta veids

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti utt.)

3.5. Tā lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums atbilstīgi 3.1. punktam (Komisijas Regulas (EK) Nr. 1216/2007 3. panta 1. punkts)

Skilandis ir kūpināts gaļas produkts dabīgā apvalkā, kas nosiets ar auklu, tam ir nelīdzena raupja virsma un saspiesta piliena vai neliela kabača forma. Tā diametrs ir vismaz 80 mm, svars var būt dažāds. Kādreiz *Skilandis* gatavoja, apvalkam izmantojot cūkas kuņģi, bet kopš 20. gadsimta sākuma par apvalku izmantoja cūkas pūslī vai liellopu aklās zarnas. Mājas apstākļos *Skilandis* parasti gatavo tikai no cūkgaļas, bet gaļas pārstrādes uzņēmumi savos ražojumos izmanto gan cūkgaļu, gan liellopu gaļu.

Skilandis raksturīgo skābeno, pikanto, sāļo garšu un specifisko smaržu produkts iegūst nogatavināšanas un kūpināšanas laikā, šķērsgriezumā tā krāsa ir no sārtas līdz tumši sarkanai, un tuvāk malām krāsa var būt intensīvāka. Tam ir nesajaucama pikanta un viegla dūmu smarža. Tam ir stingra konsistence. Liesajā gaļā nevienmērīgi izkaisīti speķa gabaliņi, kas nav lielāki par 20 mm.

Skilandis ir šādas fizikālās un ķīmiskās īpašības:

- maksimālais mitruma saturs: 40 %,
- minimālais gaļas olbaltumvielu saturs bez kolagēna: 16 %,
- maksimālais kopējais sāls saturs: 5 %,
- maksimālais tauku saturs: 35 %,
- pH: vismaz 5,0,
- produkta svars: 0,4–2,0 kg.

Skilandis var piedāvāt tirdzniecībai arī pārgrieztu uz pusēm vai sagrieztu šķēlēs, vakuuma iepakojumā vai iepakojumā ar mainītu gaisa sastāvu.

3.6. Tā lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta ražošanas metodes apraksts, uz kuru attiecas nosaukums atbilstīgi 3.1. punktam (Komisijas Regulas (EK) Nr. 1216/2007 3. panta 2. punkts)

Sastāvdaļas:

- liesa cūkgaļa, kuras redzami starpmuskuļu tauki nepārsniedz 5 %. Var izmantot šādas liemeņa daļas: stilbiņu, plecu bez šķiņķa un muguras gabalu. Liesa cūkgaļa veido aptuveni pusi no *Skilandis*,
- līdz 60 % liesās cūkgaļas var aizstāt ar tādu pašu daudzumu liesas liellopu gaļas, kurā redzami tauki un smalkas dzīslas nevar būt vairāk par 5 %. Var izmantot šādas liemeņa daļas: apgraizīta šķiņķa vidējo daļu, nogriezumumu no ārējās šķiņķa daļas, šķiņķa augšdaļu, jostas gabalu, astes gabalu, starpribu gabalu, pleca gabalu, pleca gabala augšējo daļu un pleca fileju,

- vidēji trekna cūkgaļa, kuras starpmuskuļu un zemādas tauku saturs nepārsniedz 30 %. Var izmantot šādas liemeņa daļas: pleca iekšējo daļu, pleca apakšējo pusi un kaklu,
- trekna cūkgaļa bez ādas, kuras tauku saturs nepārsniedz 55 %. Vidēji trekna un trekna cūkgaļa kopā veido aptuveni ceturto daļu no *Skilandis* masas,
- muguras speķis bez ādas. Muguras speķis veido aptuveni ceturto daļu no *Skilandis* masas;
- vārāmā sāls: 26–30 g uz 1 kg gaļas,
- garšvielas, t. i., melnie pipari, baltie pipari un Jamaikas pipari: 2–3 g uz 1 kg gaļas. Pievieno maltus vai veselus graudiņus,
- ķiploki: 2–3 g uz 1 kg gaļas,
- cukurs: 2–5 g uz 1 kg gaļas,
- konservants E 250 (nātrija nitrīts): 50–180 mg uz 1 kg gaļas,
- antioksidanti E 300 (askorbīnskābe) un E 301 (nātrija askorbāts): 0,5–1 g uz 1 kg gaļas,
- var pievienot arī (līdz 2–3 g uz 1 kg gaļas) ķimenes, maltas lauru lapas un maltu muskatriekstu.

Ražošanas metode

Skilandis gatavo ar tradicionālu metodi. Ieteicams izmantot pieaugušu dzīvnieku gaļu.

Dzesinātu cūkgaļu manuāli vai ar speciālām ierīcēm sagriež 10–30 mm gabaliņos, bet speķi sagriež 5–20 mm gabaliņos. Dzesinātu liellopu gaļu samal gaļasmašīnā, kuras diska caurumiņi ir 2–5 mm lieli.

Sagriezto un samalto gaļu blenderī vai pārtikas dzirnaviņās sajauc ar vārāmo sāli un nātrija nitrītu, cukuru, garšvielām un pārtikas piedevām. Jaukšanu veic vismaz 10 minūtes. Šādi pagatavoto pildījumu vismaz sešas stundas nostāvina temperatūrā, kas nepārsniedz +4 °C. Ar pildītājiem gaļu iepilda dabīgos cūkas pūšļos vai liellopu aklajās zarnās, kuru diametrs ir lielāks nekā to apvalku diametrs, kurus parasti izmanto auksti kūpinātajām desām. Pildot gaļu pūslī vai aklajā zarnā, ir ļoti svarīgi nepieļaut gaisa iekļūšanu. Turpmākajā ražošanas posmā *Skilandis* iekšējās daļas pamazām sažūst, un notiek intensīva fermentācija, kas rada *Skilandis* raksturīgās organoleptiskās īpašības. Pildījums lēnām iekļūst apvalkā un tiek iespiests pūslī vai aklajā zarnā. Ar pildījumu iekļuvušo gaisu izspiež, saspiežot apvalku. Apvalks jāpiepilda tik cieši, lai kūpinot un žāvējot sarukušais pildījums neveidotu tukšumus starp apvalku un produkta virsmu.

Piepildīto pūslī vai aklo zarnu nosien ar dabīgu rupju diegu vai auklu. Pildīto produktu manuāli gareniski nosien ar auklu, sadalot produktu četrās daļās. Ja pildīts aklajā zarnā, produkts papildus šķērseniski jānosien ik pēc 4–5 cm.

Nosietos *Skilandis* iekarina rāmī tā, lai tie nesaskartos, un gatavina vismaz trīs dienas temperatūrā, kas nepārsniedz +4 °C. Šajā procedūrā pildījums apvalkā kļūst kompaktāks, produkta krāsa stabilizējas un notiek selektīva mikroorganismu attīstība, kas palīdz radīt apstākļus, kuri veido produkta specifisko garšu un smaržu.

Pēc nogatavināšanas *Skilandis* kūpina 18–30 °C temperatūrā dūmos, kas radušies, dedzinot lapu koku (alkšņa, apses, bērza, dižskābarža, papeles, ozola) zāģu skaidas. Sākotnējo gatavināšanu un kūpināšanu var veikt klimata kamerās un dažādas konstrukcijas žāvētājos. *Skilandis* kūpina ar pārtraukumiem, ievērojot pauzes, kuru laikā to žāvē 18–28 °C temperatūrā. Kūpināšanas ilgums (ieskaitot pauzes) atkarīgs no izmantotās kūpināšanas iekārtas un *Skilandis* lieluma, un tas var turpināties 2–15 dienas. Tas, cik ilgi *Skilandis* ir kūpināts, nosaka tā krāsas intensitāti, un produkts procesa beigās iegūst raksturīgo dūmu smaržu.

Kūpināto *Skilandis* žāvē 8–18 °C temperatūrā, ja relatīvais gaisa mitrums ir 90–75 %. Žāvēšanas laikā turpinās bioķīmiskie procesi, kurus izraisījuši mikroorganismu attīstība un noteiktu audu fermentu darbība, tādējādi *Skilandis* iegūst specifisko garšu un smaržu. *Skilandis* žāvē vismaz 30 dienas, līdz panāk tam vajadzīgo mitruma saturu un tas iegūst tipiskās organoleptiskās īpašības.

Skilandis pakarinātu uzglabā telpās 0–15 °C temperatūrā.

3.7. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta specifiskums (Komisijas Regulas (EK) Nr. 1216/2007 3. panta 3. punkts)

Svarīgākie *Skilandis* īpašo pazīmju elementi ir šādi.

Izskats – *Skilandis* ir kūpināts gaļas produkts dabīgā cūkas pūšļa vai liellopu aklās zarnas apvalkā, kas nosiets ar auklu, tam ir nelīdzena raupja virsma un saspiesta piliena vai neliela kabača forma. Tā diametrs ir vismaz 80 mm, un tas sver 0,4–2 kg.

Izskats šķērs griezumā – šķēļu krāsa ir no sārtas līdz tumši sarkanai, un pie maliņām tā var būt intensīvāka. Liesajā gaļā nevienmērīgi izkaisīti speķa gabaliņi, kas nav lielāki par 20 mm. Var būt redzamas dažādās garšvielas.

Ražošanas metode – manuāli rupji sagriezta vai gaļasmašīnā samalta cūkgaļa un liellopu gaļa, kam pievienotas tradicionālās garšvielas un kas iepildīta dabīgā cūkas pūslī vai liellopu aklās zarnas apvalkā. Pēc žāvēšanas *Skilandis* vairākas reizes kūpina lapkoku malkas dūmos, un pēc kūpināšanas to žāvē vismaz 30 dienas.

Garša un smarža – skābena, pikanta, stipra, sāļta garša un specifisks aromāts un smarža, kuru radījis īpašais fermentācijas process, kas norisinājies nogatavināšanas un žāvēšanas laikā, ir raksturīgas *Skilandis* īpašības. Tam ir nesajaucama pikanta un viegla dūmu smarža. Minētie fermentācijas procesi ir būtiski atkarīgi no receptē iekļautajām sastāvdaļām, kas dominē Lietuvas klimatiskajā zonā.

Lietošanas tradīcijas – galvenokārt pasniedz svētkos, īpašos gadījumos, tikšanās reizēs un sezonas lielo darbu laikā. To griez plānās šķēlēs un ēd ar rupjmaizi.

3.8. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta tradicionālais raksturs (Komisijas Regulas (EK) Nr. 1216/2007 3. panta 4. punkts)

Skilandis Lietuvā uzskata par nacionālo ēdienu. Grāmatā *Lietuvos kulinarijos paveldas* ("Lietuvas kulinārais mantojums") (publicēta: *Baltos lankos*, 2008, autore *B. Imbrasienė*) tas tiek minēts kā pirmais no nosauktajiem tradicionālajiem gaļas izstrādājumiem. Kopš seniem laikiem Lietuvas ciematos to glabāja lielo darbu sezonai (siena gatavošanai, rudzu novākšanai) vai viesiem. Lietuviešu rakstnieks *Simonas Daukantas* savā grāmatā *Būdas senovės lietuvių, kalnėnų ir žemaičių* ("Seno lietuviešu dzīvesveids, aukštaiši un žemaiši", publicēta 1845. gadā) raksta, ka *Skilandis* bijis ēdiens, ko pasnieguši viesiem. *Skilandis* minēts arī daudzos citos lietuviešu 19. un 20. gadsimta literatūras klasiķu darbos. Lietuviešu valodas atlanta kartē (*Lietuvių kalbos atlasas*, *Vilnius*, 1977), kur attēlota vārda *Skilandis* izplatība, redzams, ka šā ēdiena nosaukums bijis pazīstams visā Lietuvā, izņemot tās ziemeļrietumu daļu.

Kādreiz *Skilandis* gatavoja, apvalkam izmantojot cūkas kuņģi, bet kopš 20. gadsimta sākuma par apvalku izmantoja cūkas pūslī vai liellopu aklās zarnas. Mājas apstākļos *Skilandis* parasti gatavo tikai no cūkgaļas, bet gaļas pārstrādes uzņēmumi savos ražojumos izmanto gan cūkgaļu, gan liellopu gaļu.

Lietuvas padomju enciklopēdijā (*Lietuviška tarybinė enciklopedija*, *Vilnius*, 1983) *Skilandis* raksturots šādi: "tas ir kūpinātas desas izstrādājums no rupja griezuma gaļas. Produkts gatavots no vidēji treknas cūkgaļas (≈ 85 %) un liellopu gaļas (≈ 15 %). Gaļa sagriezta gabaliņos, kuru garums ir 2–3 cm un platums – 1,5 cm. Tai pievienots sāls (≈ 3,5 % no gaļas maisījuma), salpetris (nātrija nitrāts), cukurs, melnie pipari, Jamaikas pipari un ķiploki. Pildījumu iepilda cūkas kuņģa vai pūšļa vai liellopu taisnās vai aklās zarnas apvalkā. Parasti to kūpina. To ražo gaļas pārstrādes uzņēmumos vai gatavo mājas apstākļos."

3.9. Prasību minimums un procedūras specifisko iezīmju pārbaudei (Komisijas Regulas (EK) Nr. 1216/2007 4. pants)

Pārbaudes attiecinā uz:

- izejvielu atbilstību noteiktajām prasībām,
- tehnoloģiskā procesa posmu pareizu secību,
- atbilstību noteiktajiem ražošanas procesa rādītājiem,
- produkta žāvēšanas ilguma ievērošanu,
- gatavā produkta organoleptiskajām īpašībām (izskats, garša, smarža, krāsa, konsistence),
- gatavā produkta fizikālajiem un ķīmiskajiem rādītājiem (mitruma saturs, olbaltumvielu saturs bez kolagēna, vārāmās sāls saturs, pH, tauku saturs),
- gatavā produkta uzglabāšanu. Glabāšanas laikā pārbauda telpas temperatūru un mitrumu.

Kontroles institūcija veiks vajadzīgās pārbaudes, un tas jādara vismaz reizi gadā. Kontroles institūcija pārbaudīs ražotāja uzraudzības sistēmas, kritisko kontroles punktu pārbaudes un ražotāja dokumentāciju.

4. Iestādes vai institūcijas, kuras pārbauda atbilstību produkta specifikācijai4.1. *Nosaukums un adrese*

Nosaukums: *Lietuvos Republikos valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba*

Adrese: *Sieskių g. 19
LT-07170 Vilnius
LIETUVA/LITHUANIA*

Tālr.: +370 52404361

E-pasta adrese: vvt@vet.lt

Publiska Privāta

4.2. *Iestādes vai institūcijas konkrētie uzdevumi*

Kontroles institūcija, kas minēta 4.1. punktā, ir atbildīga par visu specifikācijā noteikto kritēriju pārbaudi.
