

## OUTROS ATOS

## COMISSÃO EUROPEIA

**Publicação em conformidade com o artigo 26.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios no que respeita a uma denominação de especialidade regional garantida**

(2015/C 355/08)

Em conformidade com o artigo 26.º, n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 <sup>(1)</sup>, a Lituânia apresentou <sup>(2)</sup> a denominação «Lietuviškas skilandis» para Especialidade Tradicional Garantida (ETG), que satisfaz o disposto no Regulamento (UE) n.º 1151/2012. A denominação «Skilandis» tinha sido anteriormente registada <sup>(3)</sup> sem reserva da denominação, em conformidade com o artigo 13.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 509/2006 <sup>(4)</sup> do Conselho, como especialidade tradicional garantida, sendo atualmente protegida em conformidade com o artigo 25.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

Na sequência do procedimento nacional de oposição referido no artigo 26.º, n.º 1, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a denominação «Skilandis» foi completada pelo termo «Lietuviškas» que identifica o seu carácter tradicional e específico, em conformidade com o artigo 26.º, n.º 1, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

Com base no que precede, a Comissão publica a denominação

**«LIETUVIŠKAS SKILANDIS»**

a fim de permitir a sua inscrição no registo das Especialidades Tradicionais Garantidas previsto no artigo 22.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

A presente publicação confere um direito de oposição a que a denominação «Lietuviškas skilandis» seja inscrita no registo das Especialidades Tradicionais Garantidas previsto no artigo 22.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, nos termos do artigo 51.º desse regulamento.

Caso a denominação «Lietuviškas skilandis» seja inscrita no registo, nos termos do artigo 26.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, o caderno de especificações da ETG «Skilandis» é equiparado ao caderno de especificações referido no artigo 19.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 para a ETG «Lietuviškas skilandis», pelo que se protegerá com reserva da denominação.

Por uma questão de exaustividade, e em conformidade com o artigo 26.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, a presente publicação inclui o caderno de especificações da ETG «Skilandis» já publicado no *Jornal Oficial da União Europeia* <sup>(5)</sup>.

PEDIDO DE REGISTO DE UMA ETG

**REGULAMENTO (CE) N.º 509/2006 DO CONSELHO****relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios <sup>(6)</sup>****«SKILANDIS»****N.º CE: LT-TSG-007-0032-15.06.2005****1. Nome e endereço do agrupamento requerente**

Nome do agrupamento/organização: Lietuvos mėšos perdirbėjų asociacija.

Endereço: A. Vienuolio g. 8  
LT-01104 Vilnius  
LIETUVA/LITUÂNIA

Tel. +370 52126814

Fax: +370 52126814

Correio eletrónico: lmpa@takas.lt

<sup>(1)</sup> Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

<sup>(2)</sup> N.º CE LT-TSG-0107-01274 — 10.11.2014.

<sup>(3)</sup> N.º CE LT-TSG-007-0032-15.6.2005 (Ver JO C 106 de 8.5.2009, p. 27).

<sup>(4)</sup> Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho, de 20 de março de 2006, relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JO L 93 de 31.3.2006, p. 1). Regulamento revogado e substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

<sup>(5)</sup> Ver nota de rodapé 3.

<sup>(6)</sup> Ver nota de rodapé 4.

## 2. Estado-Membro ou país terceiro

Lituânia

## 3. Caderno de especificações

### 3.1. Denominação a registar [artigo 2.º do Regulamento (CE) n.º 1216/2007]

«Skilandis»

### 3.2. Denominação

- É específica por si mesma
- Exprime a especificidade do produto agrícola ou do género alimentício

O material de referência no Museu de Arte Popular da Lituânia, em Rumšiškės, indica que a palavra «skilandis» é mencionada em registos escritos de vários locais do Grão-Ducado da Lituânia, que remontam aos séculos XVI a XVIII. O nome aparece no dicionário de Prussiano-Lituano, de Theodor Lepner, *Prūsų-lietuvių kalbų žodynas*, de 1680, e nos dicionários de Lituano-Alemão, publicados por Philipp Ruhig em 1747, Christian Moeleke em 1800 e Friedrich Kurschat em 1883. É um nome usado em toda a Lituânia. Trata-se de um nome único, que resistiu ao tempo e continua a ser usado.

### 3.3. Reserva da denominação ao abrigo do artigo 13.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 509/2006

- Registo com reserva da denominação
- Registo sem reserva da denominação

### 3.4. Tipo de produto

Classe 1.2: Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

### 3.5. Descrição do produto agrícola ou género alimentício a que se aplica a denominação do ponto 3.1 [artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 1216/2007]

O «skilandis» é um produto de carne fumada, em invólucro natural, atado com fio, de superfície irregular e áspera, com a forma de uma lágrima comprimida ou de uma pequena curgete. O seu diâmetro tem, no mínimo, 80 mm e o peso pode variar. Em dias idos, utilizava-se o estômago do porco como invólucro para o «skilandis», mas a partir do início do século XX passou a utilizar-se bexiga de porco ou ceco de vaca. O «skilandis» de fabrico caseiro é, em geral, preparado apenas com carne de porco; as empresas de transformação de carnes utilizam carne de porco e de vaca.

São característicos do «skilandis» um sabor acidulado, a especiarias, acentuado e salgado, acrescido do aroma específico que se desenvolve durante a cura, bem como a cor que apresenta na secção, a qual oscila entre vermelho-rosado e vermelho-escuro, podendo ser mais intensa nos bordos. Possui um aroma característico condimentado e ligeiramente fumado. A sua consistência é rígida. A carne magra é entremeada por pedaços de gordura não superiores a 20 mm, distribuídos irregularmente.

As características físico-químicas do «skilandis» são as seguintes:

- teor máximo de humidade: 40 %;
- teor mínimo de proteínas de carne, excluindo colagénio: 16 %;
- teor máximo de sal comum: 5 %;
- teor máximo de matéria gorda: 35 %;
- pH: mínimo 5,0;
- Peso: 0,4-2,0 kg.

O «skilandis» pode igualmente apresentar-se à venda cortado ao meio ou fatiado, embalado no vácuo ou em atmosfera controlada.

### 3.6. Descrição do método de produção do produto agrícola ou género alimentício a que se aplica a denominação do ponto 3.1 [artigo 3.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1216/2007 da Comissão]

Ingredientes:

- carne de porco magra, com teor de gordura intramuscular visível não superior a 5 %. Podem utilizar-se as seguintes peças açougueiras: perna, pá sem chabão e lombo. A carne de porco magra constitui cerca de metade dos «skilandis»;
- a carne de porco magra pode ser substituída até 60 % por igual quantidade de carne de vaca magra, cujo teor de gordura e veios não ultrapasse 5 %. Podem utilizar-se as seguintes peças açougueiras: acém redondo sem cobertura, aba, vazia, alcatra, miolo de acém, acém comprido, aba das costelas e aba grossa;

- porco meio-gordo, com teor de gordura intermuscular e subcutâneo não superior a 30 %. Podem utilizar-se as seguintes peças açougueiras: cachaço e pá;
- carne de porco gorda sem courato, de teor de gordura não superior a 55 %. A carne de porco semi-gorda e gorda constituem cerca de um quarto do «skilandis»;
- toucinho sem courato. O toucinho constitui cerca de um quarto do «skilandis»;
- sal comum: 26-30 g/1 kg de carne;
- especiarias, ou seja, pimenta preta, pimenta branca e mistura de especiarias (*allspice*): 2-3 g/1 kg de carne; as especiarias são adicionadas inteiras (pimenta em grão) ou moídas;
- alho: 2-3 g/1 kg de carne;
- açúcar: 2-5 g/1 kg de carne;
- conservante E 250 (nitrito de sódio): 50-180 mg/1 kg de carne;
- antioxidantes E 300 (ácido ascórbico) e E 301 (ascorbato de sódio): 0,5-1 g/1 kg de carne;
- podem igualmente ser adicionadas alcaravia, folha de louro e noz moscada moídas na proporção de 2-3 g/1 kg de carne.

#### Método de obtenção:

O «skilandis» é produzido segundo um método tradicional. Recomenda-se a utilização de carne de animais adultos.

A carne de porco refrigerada é cortada em pedaços de 10-30 mm, à mão ou com recurso a máquinas especiais, e a gordura é cortada em pedaços de 5-20 mm. A carne de vaca refrigerada é passada numa trituradora com um disco de orifícios de 2-5 mm.

A carne cortada e picada é misturada com sal comum e nitrito de sódio, açúcar, especiarias e aditivos alimentares num misturador ou moinho alimentar. O processo de mistura dura cerca de 10 minutos. O recheio assim produzido tem um período de sorça não inferior a seis horas à temperatura máxima de +4 °C. Os invólucros naturais (bexiga de porco ou ceco de vaca, de diâmetro superior ao dos invólucros normalmente utilizados no enchido fumado a frio) são enchidos com recurso a máquinas próprias. Durante a operação de enchimento é importante impedir a inclusão de ar. Na fase seguinte do processo de produção, as partes interiores do «skilandis» são submetidas a secagem lenta e fermentação intensiva, fatores que determinam as propriedades organoléticas características do «skilandis». O recheio é introduzido lentamente nos invólucros e é calcado para dentro da bexiga ou do ceco. O ar que possa ter entrado com o recheio é removido apertando o invólucro. Este tem de ser perfeitamente enchido de modo a que não se formem interstícios entre a pele e o recheio durante a operação de fumagem e secagem.

A bexiga ou o ceco recheados são atados com fio ou linha naturais. O enchido é atado manualmente com fio a todo o comprimento, dividindo o produto em quatro partes. No caso do ceco, o produto é adicionalmente atado na transversal, formando divisões de 4-5 cm.

Os «skilandis» atados são pendurados em grades, para que não se toquem entre si, e são curados a uma temperatura não superior a +4 °C durante um período mínimo de três dias. Durante esta operação, o recheio torna-se mais compacto, a cor do produto estabiliza e ocorre a formação seletiva de micro-organismos que contribuem para as condições que conferem ao produto o seu sabor e aroma específicos.

Após a maturação, o «skilandis» é defumado à temperatura de 18 °C-30 °C, com fumo obtido a partir da combustão de serradura de madeira de árvores lenhosas (amieiro, choupo, vidoeiro, faia, álamo, carvalho). A maturação e fumagem iniciais podem ocorrer em câmaras climáticas e em secadores de vários tipos. O «skilandis» é defumado descontinuamente, com intervalos durante os quais é seco a uma temperatura de 18 °C-28 °C. A duração do processo de fumagem (incluindo os intervalos) depende do equipamento de fumagem utilizado e do tamanho dos «skilandis», podendo variar entre 2 e 15 dias. A duração da fumagem do «skilandis» determina a intensidade da cor e confere ao produto um cheiro a fumo característico no final do processo.

O «skilandis» fumado é seco à temperatura de 8 °C-18 °C e humidade relativa de 90 %-75 %. Os processos bioquímicos provocados pelo desenvolvimento de micro-organismos e a ação dos fermentos teciduais prosseguem durante o processo de secagem, o que confere ao «skilandis» o seu sabor e aroma característicos. O processo de secagem do «skilandis» prolonga-se durante 30 dias, no mínimo, até atingir o teor de humidade necessário e as suas características organoléticas típicas.

O «skilandis» fica pendurado no interior à temperatura de 0 °C-15 °C.

3.7. *Especificidade do produto agrícola ou do género alimentício [artigo 3.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 1216/2007 da Comissão]*

Propriedades específicas mais importantes do «skilandis»:

Aspeto — O «skilandis» é um produto de carne fumada em tripa de porco (bexiga) ou vaca (ceco), atado com fio, de superfície irregular e áspera, com a forma de uma lágrima comprimida ou de uma pequena curgete. O seu diâmetro tem, no mínimo, 80 mm e o peso pode variar entre 0,4 e 2 kg.

Aspeto na secção — A cor das fatias varia entre vermelho-rosado e vermelho-escuro, podendo ser mais intensa nos bordos. A carne magra é entremeada por pedaços de gordura não superiores a 20 mm, distribuídos irregularmente. Podem ser visíveis fragmentos de especiarias.

Método de obtenção — A carne de porco e de vaca é cortada irregularmente à mão ou picada numa picadora, condimentada com especiarias tradicionais e utilizada para rechear tripa de porco (bexiga) ou de vaca (ceco). Após a operação de secagem, o «skilandis» é fumado várias vezes com madeira de lenhosas, após o que é sujeito a nova operação de secagem, durante 30 dias, no mínimo.

Sabor e cheiro — Sabor e aroma característico acidulado, a especiarias, condimentado e salgado, resultante de processos de fermentação específicos e excepcionais que ocorrem durante a maturação e a secagem. Possui um aroma característico condimentado e ligeiramente fumado. Os processos de fermentação acima referidos dependem essencialmente dos ingredientes incluídos na receita, muito habituais no clima lituano.

Tradições de consumo — Servido sobretudo em festividades, ocasiões especiais, reuniões e períodos de azáfama do calendário agrícola. É cortado em fatias muito finas e come-se com pão escuro.

3.8. *Carácter tradicional do produto agrícola ou do género alimentício [artigo 3.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 1216/2007]*

O «skilandis» é considerado um prato nacional na Lituânia. No «Lietuvos kulinarijos paveldas», de B. Imbrasienė (publ. Baltos lankos, 2008), o «skilandis» surge à cabeça de vários produtos tradicionais de carne. Desde tempos remotos que, nas aldeias da Lituânia, é guardado para as épocas estivais de grande azáfama (malha, ceifa do centeio) e servido às visitas. No «Būdas senovės lietuvių, kalnėnų ir žemaičių», publicado em 1845, o autor lituano Simonas Daukantas refere que antigamente, na Lituânia, se servia «skilandis» às visitas. O «skilandis» é igualmente mencionado em muitas outras obras clássicas da literatura lituana dos séculos XIX e XX. Num mapa do «Lietuvių kalbos atlasas» (Atlas do lituano) (Vilnius, 1977) que mostra a distribuição da palavra «skilandis», pode ver-se que o nome deste produto alimentar era conhecido não só no nordeste, mas em toda a Lituânia.

Em dias idos, utilizava-se o estômago do porco como invólucro para o «skilandis», mas a partir do início do século XX passou a utilizar-se bexiga de porco ou ceco de vaca. O «skilandis» de fabrico caseiro é, em geral, preparado apenas com carne de porco; as empresas de transformação de carnes utilizam carne de porco e de vaca.

A «Lietuviška tarybinė enciklopedija» (Enciclopédia lituana soviética) (Vilnius, 1983) descreve assim o «skilandis»: «enchido cru ou fumado de carne cortada em pedaços irregulares. É feito a partir de carne de porco meio-gorda (≈85 %) e carne de vaca (≈15 %). A carne é cortada em pedaços de 2-3 cm por 1,5 cm. Adiciona-se sal (≈3,5 % da mistura de carne), salitre (nitrato de sódio), açúcar, pimenta preta, mistura de especiarias (*allspice*) e alho. Recheia-se estômago ou bexiga de porco ou reto ou ceco de vaca. Habitualmente é fumado. É produzido em fábricas de transformação de carnes ou em casa».

3.9. *Exigências mínimas e procedimentos de controlo da especificidade [artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1216/2007]*

Os controlos verificam:

- conformidade das matérias-primas com os requisitos estipulados;
- respeito da sequência das fases do processo de produção;
- respeito dos parâmetros do processo de produção;
- tempo de secagem do produto;
- propriedades organolépticas do produto acabado (aspeto, sabor, aroma, cor, consistência);
- indicadores físico-químicos do produto acabado (teor de humidade, teor de proteínas, excluindo colagénio, teor de sal comum, pH, teor de matéria gorda);
- armazenagem do produto final; durante a armazenagem controlam-se a temperatura e humidade ambiente.

A estrutura de controlo procede à inspeção necessária, realizada pelo menos uma vez por ano. Efetua a supervisão dos sistemas de acompanhamento dos produtores, procede a controlos pontuais e verifica a documentação dos produtores.

**4. Autoridades ou organismos que verificam a observância do caderno de especificações**4.1. *Nome e endereço*

Nome: Lietuvos Respublikos valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba

Endereço: Siesikų g. 19  
LT-07170 Vilnius  
LIETUVA/LITUÂNIA

Tel. +370 52404361

Correio eletrónico: vvt@vet.lt

Público  Privado

4.2. *Missões específicas da autoridade ou organismo*

A estrutura de controlo mencionada no ponto 4.1 é responsável pelo acompanhamento de todos os critérios definidos no caderno de especificações.

---