

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea în temeiul articolului 26 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare în ceea ce privește denumirea unei specialități tradiționale garantate

(2015/C 355/08)

În conformitate cu articolul 26 alineatul (1) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012⁽¹⁾, Lituania a prezentat⁽²⁾ denumirea „Lietuviškas skilandis” ca denumirea unei specialități tradiționale garantate (STG), în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1151/2012. Denumirea „Skilandis” a fost înregistrată anterior⁽³⁾ fără rezervarea denumirii ca specialitate tradițională garantată, în conformitate cu articolul 13 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 509/2006 al Consiliului⁽⁴⁾, și este protejată în prezent în conformitate cu articolul 25 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

În urma procedurii de opoziție la nivel național prevăzute la articolul 26 alineatul (1) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, denumirea „Skilandis” a fost completată cu termenul „Lietuviškas”, care definește caracterul său tradițional și specific, în conformitate cu articolul 26 alineatul (1) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

În lumina celor de mai sus, Comisia publică denumirea

„LIETUVIŠKAS SKILANDIS”

în vederea înregistrării sale în Registrul specialităților tradiționale garantate prevăzut la articolul 22 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înscriere a denumirii „Lietuviškas Skilandis” în Registrul specialităților tradiționale garantate prevăzut la articolul 22 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, în temeiul articolului 51 din regulamentul menționat.

În cazul în care denumirea „Lietuviškas skilandis” este înscrisă în registru, în conformitate cu articolul 26 alineatul (4) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, caietul de sarcini al STG „Skilandis” este considerat a fi caietul de sarcini menționat la articolul 19 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 pentru STG „Lietuviškas skilandis” și, prin urmare, este protejat prin rezervarea denumirii.

Pentru a avea o imagine completă și în conformitate cu articolul 26 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, această publicare include caietul de sarcini al STG „Skilandis” astfel cum a fost deja publicat în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* ⁽⁵⁾.

CERERE DE ÎNREGISTRARE A UNEI STG

REGULAMENTUL (CE) NR. 509/2006 AL CONSILIULUI**privind specialitățile tradiționale garantate din produse agricole și alimentare ⁽⁶⁾****„SKILANDIS”****Nr. CE: LT-TSG-007-0032-15.06.2005****1. Denumirea și adresa grupului solicitant**

Denumirea grupului sau a organizației: Lietuvos mėšos perdirbėjų asociacija.

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

Tel.: + 370 52126814

Fax: +370 52126814

E-mail: lmpa@takas.lt

⁽¹⁾ Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului din 21 noiembrie 2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare (JO L 343, 14.12.2012, p. 1).

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

⁽³⁾ Nr. CE LT-TSG-007-0032 – 15.6.2005 (a se vedea JO C 106, 8.5.2009, p. 27).

⁽⁴⁾ Regulamentul (CE) nr. 509/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 privind specialitățile tradiționale garantate din produse agricole și alimentare (JO L 93, 31.3.2006, p. 1). Regulament abrogat și înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

⁽⁵⁾ A se vedea nota de subsol 3.

⁽⁶⁾ A se vedea nota de subsol 4.

2. Statul membru sau țara terță

Lituania

3. Caietul de sarcini al produsului

3.1. Denumirea (denumirile) care trebuie înregistrată (înregistrate) [articolul 2 din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007 al Comisiei]
„Skilandis”

3.2. Denumirea

- este specifică în sine
- exprimă specificitatea produsului agricol sau alimentar

Materialele documentare din cadrul Muzeului de Artă Populară lituanian de la Rumšiškės atestă faptul că termenul „skilandis” este menționat în documente ce datează din secolele XVI-XVIII și care au fost găsite în diferite locuri de pe teritoriul Marelui Ducat al Lituaniei. Denumirea apare în dicționarul lui Theodor Lepner, „Prūsų-lietuvų kalbų žodynas” (dicționar prusac-lituanian), publicat în 1680, și în dicționarele bilingve lituaniană-germană publicate de Philipp Ruhig în 1747, Christian Moeleke în 1800 și Friedrich Kurschat în 1883. Denumirea este utilizată pentru a face referire la produs pe întreg teritoriul Lituaniei. Această denumire este unică și a trecut testul timpului, fiind folosită și în ziua de azi.

3.3. Cerere de rezervare a denumirii solicitate în conformitate cu articolul 13 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 509/2006:

- înregistrare cu rezervarea denumirii
- înregistrare fără rezervarea denumirii

3.4. Tip de produs

Clasa 1.2: Produse din carne (fierte, sărate, afumate etc.)

3.5. Descrierea produsului agricol sau alimentar căruia i se aplică denumirea de la punctul 3.1 [articolul 3 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007 al Comisiei]:

„Skilandis” este un produs din carne afumată într-un înveliș natural, legată cu sfoară, cu o suprafață inegală și rugoasă, a cărei formă este asemănătoare cu o picătură de apă strânsă sau cu un dovlecel mic. Are un diametru de cel puțin 80 mm, iar greutatea sa poate varia. Pe vremuri, „skilandis” era preparat folosind stomacul de porc drept înveliș, însă, începând cu secolul al XX-lea, au început să fie folosite drept învelișuri vezicile de porc sau cecurile de vacă. „Skilandis” preparat în casă conține, de obicei, doar carne de porc, însă firmele de prelucrare a cărnii folosesc atât carne de porc, cât și carne de vită la prepararea produsului.

Gustul sărat, plăcut, picant și acrișor, mirosul și aroma specifice care se dezvoltă în timpul maturării și uscării sunt caracteristice produsului „skilandis”, la fel ca și culoarea sa în secțiune transversală, care variază de la roșu deschis până la roșu închis și care poate fi mai intensă în apropierea marginilor. Mirosul picant și ușor de afumătură poate fi imediat perceput. Consistența sa este rigidă. Bucățile de grăsime care nu sunt mai mari de 20 mm sunt distribuite neuniform în carnea macră.

Caracteristicile fizico-chimice ale „skilandis” sunt următoarele:

- conținut maxim de apă: 40 %;
- conținut minim de proteină din carne, fără colagen: 16 %;
- conținut maxim de sare: 5 %;
- conținut maxim de grăsime: 35 %;
- pH: cel puțin 5,0;
- greutatea produsului: între 0,4 și 2,0 kg.

„Skilandis” poate fi prezentat spre vânzare în jumătăți sau tăiat felii, ambalat sub vid sau în atmosferă modificată.

3.6. Descrierea metodei de producție a produsului agricol sau alimentar căruia i se aplică denumirea de la punctul 3.1 [articolul 3 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007 al Comisiei]

Ingrediente:

- carne de porc macră, al cărei conținut vizibil de grăsime intramusculară nu trebuie să depășească 5 %. Se pot folosi următoarele părți ale carcanei: picioarele, spata fără gambă și spatele. Carnea de porc macră constituie aproximativ jumătate din ingredientele folosite la prepararea produsului;
- până la 60 % din carnea de porc macră poate fi înlocuită cu aceeași cantitate de carne de vită macră, al cărei conținut vizibil de grăsime și pielțe nu trebuie să depășească 5 %. Se pot folosi următoarele părți ale carcanei: capatul de vită fără porțiunea de deasupra, nuca, fleica, vrăbioara anterior, vrăbioara posterior, rasolul posterior, mușchiul spată, spata și mușchiul subcapular;

- carne de porc semigrasă, al cărei conținut vizibil de grăsime intramusculară și slănină nu trebuie să depășească 30 %. Se pot folosi următoarele părți ale carcasei: partea interioară a spatei, partea inferioară a spatei și ceafa;
- carne de porc grasă fără șorici, al cărei conținut vizibil de grăsime nu trebuie să depășească 55 %. Carnea de porc semigrasă și grasă constituie aproximativ un sfert din ingredientele folosite la prepararea produsului;
- slănină dorsală fără șorici. Slămina dorsală constituie aproximativ un sfert din ingredientele folosite la prepararea produsului;
- sare: 26-30 g la 1 kg de carne;
- condimente, precum piper negru, piper alb și ienibahar: 2-3 g la 1 kg de carne. Condimentele se adaugă fie măcinate, fie întregi, sub formă de boabe;
- usturoi: 2-3 g la 1 kg de carne;
- zahăr: 2-5 g la 1 kg de carne;
- conservant E 250 (nitrit de sodiu): 50-180 mg la 1 kg de carne;
- antioxidanți E 300 (acid ascorbic) și E 301 (ascorbat de sodiu): 0,5-1 g la 1 kg de carne;
- de asemenea, se pot adăuga până la 2-3 g de chimen, frunze de dafin și nucșoară măcinate la 1 kg de carne.

Metoda de producție:

„Skilandis” este preparat folosind o metodă tradițională. Se recomandă folosirea cărnii de la animale adulte.

Carnea de porc refrigerată se taie în bucăți de 10-30 mm, cu mâna sau cu ajutorul unor mașini speciale, iar grăsimea se taie în bucăți de 5-20 mm. Carnea de vită refrigerată se trece printr-o mașină de tocat prevăzută cu o sită cu ochiurile având diametrul de 2-5 mm.

Carnea tăiată și tocată se amestecă cu sare, nitrit de sodiu, zahăr, condimente și aditivi alimentari într-un mixer sau într-un agitator. Procesul de omogenizare durează cel puțin 10 minute. Umplutura astfel rezultată trebuie să stea la maturat cel puțin șase ore la o temperatură care să nu depășească + 4 °C. Cu ajutorul mașinilor pentru umplut, carnea este introdusă în vezica de porc sau în cecul de vacă, al căror diametru trebuie să fie mai mare decât cel al învelișurilor folosite în mod normal la prepararea cârnaților afumați la rece. În timpul umplerii cu carne a vezicii sau a cecului, este foarte important să se prevină pătrunderea aerului în acestea. În timpul următoarei etape din procesul de producție, părțile interne ale „skilandis” trec printr-un proces de uscare lentă și fermentare intensă, ceea ce determină proprietățile organoleptice caracteristice ale produsului. Umplutura este împinsă încet și cu putere în vezică sau cec. Aerul care intră odată cu umplutura este eliminat prin strângerea învelișului. Acesta trebuie să fie umplut foarte bine astfel încât să nu se formeze niciun gol între suprafața produsului și înveliș în urma contracției umpluturii din timpul procesului de afumare și uscare.

Vezica sau cecul umplut se leagă cu fire naturale groase sau cu sfoară. Produsul astfel umplut este legat cu mâna de-a lungul său cu o sfoară, împărțindu-l în patru. Dacă umplutura este introdusă într-un cec, produsul este legat în plus de-a latul său la fiecare 4-5 cm.

După ce bucățile de „skilandis” sunt legate, acestea sunt agățate de niște cadre astfel încât să nu se atingă unele de altele, fiind necesar să stea cel puțin trei zile la maturat la o temperatură care să nu depășească + 4 °C. Pe parcursul acestei perioade, umplutura din înveliș devine mai compactă, culoarea produsului se definitivează și are loc dezvoltarea selectivă a microorganismelor, ce ajută la crearea condițiilor care conferă gustul și aroma specifice produsului.

După maturare, „skilandis” se afumă la 18-30 °C în fum obținut din arderea rumegușului din lemn de foioase (anin, plop tremurător, mestecăn, fag, plop, stejar). Maturarea inițială și afumarea se pot face în incinte climatizate și în diferite tipuri de uscătoare. „Skilandis” este afumat discontinuu, în intervale, pe parcursul cărora este uscat la o temperatură de 18-28 °C. Durata procesului de afumare (inclusiv intervalele) depinde de echipamentul de afumare folosit și de mărimea „skilandis” și poate dura între 2 și 15 zile. Timpul de afumare al „skilandis” determină intensitatea culorii sale, produsul dobândind un miros caracteristic de afumătură până la sfârșitul procesului.

„Skilandis” afumat este lăsat să se usuce la o temperatură de 8-18 °C și la o umiditate relativă de 90-75 %. Procesele biochimice cauzate de dezvoltarea microorganismelor și acțiunea fermenților din țesuturi continuă și pe parcursul procesului de uscare, ceea ce conferă gustul și aroma caracteristice „skilandis”. „Skilandis” se lasă la uscat cel puțin 30 de zile, până când ajunge la conținutul necesar de apă și dobândește proprietățile sale organoleptice caracteristice acestuia.

„Skilandis” este lăsat la uscat, agățat într-un spațiu închis, la o temperatură de 0-15 °C.

3.7. Specificitatea produsului agricol sau alimentar [articolul 3 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007 al Comisiei]:

Cele mai importante proprietăți specifice caracteristice produsului „skilandis” sunt:

Aspectul – „skilandis” este un produs din carne afumată într-o vezică naturală de porc sau în învelișul natural al cecului de vacă, legată cu sfoară, cu o suprafață inegală și rugoasă, a cărei formă este asemănătoare cu o picătură de apă strânsă sau cu un dovlecel micuț. Are un diametru de cel puțin 80 mm și cântărește între 0,4 și 2 kg.

Aspectul în secțiunea transversală – culoarea feliilor variază de la roșu deschis până la roșu închis și poate fi mai intensă în jurul marginilor. Bucățile de grăsime care nu sunt mai mari de 20 mm sunt distribuite neuniform în carnea macră. De asemenea, se pot vedea și diferitele condimente care au fost adăugate.

Metoda de producție – carnea de porc și de vită este tăiată în bucăți mari cu mâna sau tocată mare cu ajutorul unei mașini de tocat, asezonată cu condimente tradiționale și introdusă într-o vezică naturală de porc sau în învelișul cecului de vacă. După uscare, „skilandis” este afumat de câteva ori în fum obținut din lemn de foioase și, după afumare, se lasă la uscat cel puțin 30 de zile.

Gustul și mirosul – gustul sărat, plăcut, picant și acrișor, mirosul și aroma specifice care rezultă în urma proceselor de fermentație extraordinare și specifice din timpul maturării și uscării sunt trăsăturile caracteristice „skilandis”. Mirosul picant și ușor de afumătură poate fi imediat perceput. Procesele de fermentație mai sus menționate depind, în principal, de ingredientele incluse în rețetă, care sunt foarte des întâlnite în climatul lituanian.

Tradițiile de consum – produsul este servit în special în timpul festivalurilor, la ocazii speciale, la adunări și în perioadele aglomerate din calendarul evenimentelor agricole. Se taie felii subțiri și se servește cu pâine neagră.

3.8. Caracterul tradițional al produsului agricol sau alimentar [articolul 3 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007 al Comisiei]

„Skilandis” face parte din mâncărurile tipic lituaniene. În cartea lui B. Imbrasienė, „Lietuvos kulinarijos paveldas”, (ed. Baltos lankos, 2008), „skilandis” este primul produs menționat dintre câteva produse tradiționale pe bază de carne. Încă din vremuri de demult, produsul a fost pus deoparte în satele lituaniene pentru a fi consumat în perioadele aglomerate de la ferme din timpul verii (cositul fânului, recoltarea secarei) și pentru a fi oferit musafirilor. În cartea „Būdas senovės lietuvių, kalnėnų ir žemaičių”, apărută în 1845, autorul lituanian Simonas Daukantas scria că, pe vremuri, în Lituania, „skilandis” era un fel de mâncare oferit musafirilor. „Skildanis” este, de asemenea, menționat în operele multor alți clasici ai literaturii lituaniene din secolele al XIX-lea și al XX-lea. O hartă apărută în „Lietuvių kalbos atlasas” [Atlasul limbii lituaniene] (Vilnius, 1977), care prezintă răspândirea termenului „skilandis”, arată că numele acestui produs alimentar era cunoscut în toate zonele Lituaniei, mai puțin în partea de nord-vest a țării.

Pe vremuri, „skilandis” era preparat folosind stomacul de porc drept înveliș, însă începând cu secolul al XX-lea, au început să fie folosite drept învelișuri vezicile de porc sau ceurile de vacă. „Skilandis” preparat în casă conține, de obicei, doar carne de porc, însă firmele de prelucrare a cărnii folosesc atât carne de porc, cât și carne de vită la prepararea produsului.

În „Lietuviška tarybinė enciklopedija” [Enciclopedia lituaniană sovietică] (Vilnius, 1983) „skilandis” este descris după cum urmează: „un cârnaf afumat sau crud preparat din carne de porc semigrasă (circa 85 %) și de vită (circa 15 %) tăiată în bucăți mari, de 2-3 cm x 1-1,5 cm. Peste carnea tăiată se adaugă sare (circa 3,5 % din amestecul de carne), salpetru (nitrat de sodiu), zahăr, piper negru, ienibahar și usturoi. Umplutura este introdusă în stomacul sau vezica de porc sau în rectul sau învelișul cecului de vacă. De obicei, cârnaful se afumă. Acest produs este preparat fie în fabrici de prelucrare a cărnii, fie în casele oamenilor.”

3.9. Cerințe minime și proceduri de control al specificității [articolul 4 din Regulamentul (CE) nr. 1216/2007 al Comisiei]

Se efectuează controale pentru a verifica:

- conformitatea materiilor prime cu cerințele prevăzute;
- respectarea ordinii corecte a etapelor din procesul de producție;
- conformitatea cu parametrii procesului de producție;
- timpul de uscare a produsului;
- proprietățile organoleptice ale produsului finit (aspect, gust, aromă, culoare, consistență);
- indicatorii fizico-chimici ai produsului finit (conținut de apă, conținut de proteine fără colagen, conținut de sare, pH, conținut de grăsime);
- depozitarea produsului finit. Temperatura ambiantă și umiditatea sunt, de asemenea, verificate în timpul depozitării.

Autoritatea de control efectuează controalele necesare care au loc cel puțin o dată pe an, revizuieste sistemele de monitorizare ale producătorilor și controalele punctelor critice de control și verifică documentele producătorilor.

4. Autorități sau organisme responsabile de controlul respectării caietului de sarcini:4.1. *Denumire și adresă:*

Denumire: Lietuvos Respublikos valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba

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

Tel.: +370 52404361

E-mail: vvt@vet.lt

Public(ă) Privat(ă)

4.2. *Responsabilități specifice ale autorității sau ale organismului:*

Autoritatea de control menționată la punctul 4.1 este responsabilă de monitorizarea tuturor criteriilor prevăzute în caietul de sarcini.
