

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékekről és élelmiszerekről szóló 509/2006/EK tanácsi rendelet 8. cikkének (2) bekezdése alapján

(2009/C 106/10)

Ezzel a közzététellel az 509/2006/EK rendelet 9. cikke⁽¹⁾ alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK BEJEGYZÉSÉRE VONATKOZÓ KÉRELEM

A TANÁCS 509/2006/EK RENDELETE

„SKILANDIS”

EK-szám: LT-TSG-0007-0032-15.6.2005.

1. A kérelmező csoportosulás neve és címe:

Csoportosulás vagy szervezet neve (adott esetben): Lietuvos mėsos perdirbėjų asociacija (Litván Húsfeldolgozók Szövetsége)

Cím: A. Vienuolio g. 8

LT-01104 Vilnius

LIETUVA/LITHUANIA

Telefon: +370 52126814

Fax: +370 52126814

E-mail: lmpa@takas.lt

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Litvánia

3. Termékleírás:

3.1. Bejegyzendő elnevezés(ek) (az 1216/2007/EK bizottsági rendelet 2. cikke):

„Skilandis”

3.2. Elnevezés:

önmagában véve is egyedi

a mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonságát fejezi ki

(¹) HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

A Rumšiškės-i Néprajzi Múzeum metodikai anyagában feljegyzésre került, hogy a Litván Nagyfejedelemség különböző helyeiről származó, 16–18. századi írásos anyagokban szerepel a „skilandis” szó. Ez az elnevezés szerepel Theodor Lepner 1680-as „Porosz-litván szótárában” (*Prūsų-lituvijų žodynas*), Philipp Ruhig 1747-es, Christian Moeleke 1800-as és Friedrich Kurschat 1883-as litván-német szótáraiban is. A terméket így nevezik egész Litvániában. A termék elnevezése kizárólagos, kiállta az idő próbáját és a mai napig használatos.

3.3. Igényli-e a kérelmező az 509/2006/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdése alapján az elnevezés fenntartását:

- Bejegyzés az elnevezés fenntartásával
- Bejegyzés az elnevezés fenntartása nélkül

3.4. A termék típusa (a II. melléklet szerint):

1.2. osztály Húskészítmény (főtt, sózott, füstölt és egyéb)

3.5. Annak a mezőgazdasági terméknek vagy élelmiszernek a leírása, amelyre a 3.1. pontban feltüntetett elnevezés vonatkozik (az 1216/2007/EK bizottsági rendelet 3. cikkének (1) bekezdése):

A skilandis füstölt, zsinórral átkötött egyenetlen, durva felszínű, összenyomott vízcsepp vagy kisebb cukkini formájú, szilárd konzisztenciájú húskészítmény, természetes burkolatban. Átmérője legalább 80 mm, súlya különböző lehet. Régen a skilandist sertésgyomorba töltötték, azonban a 20. század elejétől kezdve a skilandist leggyakrabban sertéshólyagba vagy szarvasmarha-vakbélbe töltik. Házi körülmények között a skilandis kizárólag sertéshúsból készül, míg a húsfeldolgozó üzemekben sertés- és marhahúst is felhasználnak a gyártásához.

A skilandisra jellemző a savanykás, fűszeres, csípős, sós íz, valamint az érlelés és szárítás során keletkező sajátos íz és illat, a metszéslap színe rózsaszínes-vöröstől a sötét vörösig terjed, a külső rétegekben a szín intenzívebb lehet. Érezhető a fűszerek illata és enyhe füstszag. Konzisztenciája szilárd. A sovány húsban egyenetlen eloszlásban legfeljebb 20 mm nagyságú szalonnadarabok találhatóak.

A skilandis jellemző fizikai és kémiai tulajdonságai:

- a termék maximális víztartalma: 40 %,
- kollagén nélküli húsfehérje mennyiség: minimum 16 %,
- étkezési só tartalom: maximum 5 %,
- maximális zsírtartalom: 35 %,
- pH-érték: legalább 5,0;
- a termék súlya: 0,4–2,0 kg.

A skilandis kereskedelmi forgalomba hozható félbevágva vagy szeletelve, vákuum- vagy módosított nyomású csomagolásban.

3.6. *Annak az előállítási módnak a leírása, amely szerint a 3.1. pontban feltüntetett elnevezésű mezőgazdasági terméket vagy élelmiszert előállítják (az 1216/2007/EK bizottsági rendelet 3. cikkének (2) bekezdése):*

Nyersanyagok:

- sovány sertéshús, amelyben az izmok közötti látható zsírmennyiség legfeljebb 5%. A vágott állatok alábbi részei használhatók fel: comb, karaj és csülök nélküli lapocka. A sovány sertéshús a skilandis tömegének körülbelül felét teszi ki.
- a sovány sertéshús 60 %-ig kiváltható ugyanolyan mennyiségű sovány marhahússal, amelyben az izmok közötti látható zsírtartalom és a kisebb erek mennyisége legfeljebb 5%. A vágott állatok alábbi részei használhatók fel: keresztfartó, fehérpecsenye, csípőfartó, hátszín, puha hátszín, rostélyos, a tarja felső, középső és alsó rétege;
- félzsíros sertéshús, amelyben az izmok közötti és bőralatti zsír mennyisége legfeljebb 30%. A vágott állatok alábbi részei használhatók fel: a lapocka középső része, a lapocka alsó része, nyak;
- zsíros sertéshús bőr nélkül, amelyben a zsírtartalom legfeljebb 55%. A félzsíros és a zsíros sertéshús együttesen a skilandis tömegének mintegy negyedét teszi ki;
- sertés hátszalonna bőr nélkül. A hátszalonna a skilandis tömegének mintegy negyedét teszi ki;
- étkezési só 26–30 g/1 kg hús;
- fűszerek: feketebors, fehérbors, szegfűbors 2–3 g/1 kg hús. A felsorolt fűszerek őrölve vagy szemcsékben adhatók hozzá.
- fokhagyma 2–3 g/1 kg hús;
- cukor 2–5 g/1 kg hús;
- tartósítószer E 250 (nátriumnitrit) 50–180 mg/1 kg hús;
- antioxidánsok E 300 (aszorbinsav), E 301 (nátrium-L-aszkorbát) 0,5–1 g/1 kg hús;
- felhasználható továbbá kömény, őrölt babérlevél, őrölt szerecsendió legfeljebb 2–3 g/1 kg hús mennyiségben.

Gyártási eljárás:

A skilandis hagyományos módon készül. Ajánlott felnőtt állatok húsát használni.

A lehűtött sertéshúst kézzel vagy speciális gépekkel 10–30 mm-es, a szalonnát pedig 5–20 mm-es darabokra aprítják. A lehűtött marhahúst húsdarálóval aprítják, melyben a szita lyukainak átmérője 2–5 mm.

A felaprított húst keverőgépben vagy darálóban étkezési sóval és nirates sóval, cukorral, fűszerekkel és adalékanyagokkal összekeverik. A keverés időtartama legalább 10 perc. Az így elkészült hústölteléket legalább 6 órán keresztül maximum + 4 °C-os hőmérsékleten érlelik. A húsmasszát kolbásztöltőkkel természetes sertéshólyagokba vagy szarvasmarha vakbélbe töltik, melyek átmérője nagyobb, mint azoknak a beleknek az átmérője, amelyekbe a hidegen füstölt kolbászokat töltik általában. Nagyon fontos, hogy a húst úgy töltsék a hólyagba vagy a bélbe, hogy abban ne maradjon levegő. A gyártási folyamat további szakaszaiban a skilandis belső rétegeinek száradása lassan történik, fermentációja pedig intenzíven, és ez határozza meg a skilandisra jellemző érzékszervi tulajdonságok kialakulását. A hústölteléket lassan töltik, erősen belenyomva a hólyagba vagy a bélbe. A töltelékkel együtt a bélbe jutó levegőt a burkolat megszurkálásával távolítják el. A belet a lehető legkeményebbre kell megtölteni, hogy amikor a termék füstölése és szárítása során a töltelék összemegy, ne keletkezzen hézag a termék felszíne és a burkolat között.

A megtöltött hólyagot vagy belet természetes vastag cérnával vagy zsinórral kötik össze. A megformált terméket kézzel átkötik a zsinórral hosszanti irányban, így 4 részre osztva a terméket. A vakbélbe töltött terméket ezenkívül még keresztirányban is átkötik 4–5 centiméterenként.

Az összekötözött skilandisokat állványra akasztják úgy, hogy ne érjenek egymáshoz, és maximum + 4 °C-os hőmérsékleten legalább 3 napon keresztül érlelik. E művelet során a hústöltelék a bélben jobban összenyomódik, stabilizálódik a termék színe és szelektív mikroorganizmus-fejlődés történik, amely részben megteremt a feltételeit annak, hogy kialakuljon a termék sajátos íze és illata.

Az érlelés után a skilandisokat 18–30 °C közötti hőmérsékleten füstölik lombos fák (éger, rezgő nyár, nyír, bükk, nyárfa, tölgy) égetéséből származó füsttel. Az elsődleges érlelés és füstölés történhet klíma-kamrában vagy különböző szerkezetű füstölő helyiségekben. A termék füstölése során szüneteket tartanak, amikor a skilandist 18–28 °C hőmérsékleten szárítják. A füstölés időtartama (a szünetekkel együtt) a füstölő berendezéstől, a skilandis méretétől függ, és 2–15 nap lehet. A füstölés időtartamától függ a skilandis színintenzitása, a folyamat végén a termék elnyeri jellegzetes fűszerszagát.

A füstölt skilandisokat 18–28 °C hőmérsékleten, 90–75 %-os relatív páratartalom mellett szárítják. A szárítás során folytatódik a mikroorganizmusok fejlődése, illetve a szöveti fermentáció hatása által előidézett biokémiai folyamatok, amelyeknek köszönhetően kialakul a skilandis jellegzetes íze és illata. A skilandisokat legalább 30 napig szárítják, amíg elérik a termékben a megfelelő víztartalmat, illetve amíg a termék eléri a rá jellemző érzékszervi jellemzőket.

A skilandisokat felakasztva, 0–15 °C hőmérsékletű helyiségben tárolják.

3.7. *A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonsága (az 1216/2007/EK bizottsági rendelet 3. cikkének (3) bekezdése):*

A skilandis különleges jellemzőinek legfontosabb elemei a következők:

Külső megjelenés: a skilandis zsinórral átkötött, egyenetlen, durva felszínű összenyomott vízcsepp vagy kisebb cukkini formájú szilárd konzisztenciájú füstölt húskészítmény, természetes sertéshólyagba vagy szarvasmarha vakbélbe töltve. Átmérője legalább 80 mm, a súlya 0,4–2,0 kg lehet.

A metszéslap képe: a levágott szeletek színe a rózsaszínes vöröstől a sötétvörösig terjed, a külső rétegekben a szín intenzívebb lehet. A sovány húsból egyenetlen eloszlásban legfeljebb 20 mm nagyságú szalonnadarabok találhatóak. A fűszerek láthatóak lehetnek.

A gyártási eljárás: kézzel nagyobb darabokra vágott vagy húsdarálóval durván felaprított sertéshús vagy marhahús, hagyományos fűszerekkel megszórva természetes sertés hólyagba vagy szarvasmarha vakbélbe töltve. A szárított terméket többször füstölik lombos fák füstjével, a füstölés után legalább 30 napig szárítják.

Íz és illat: a skilandisra savanykás, fűszeres, enyhén csípős, sós íz jellemző, valamint a speciális, egyedi fermentálási folyamatok során történő érlelés és szárítás eredményeképpen kialakuló speciális íz és illat. Érezhető a fűszerek illata és enyhe füstszag. Az említett fermentációs folyamatokat alapvetően a receptúrában szereplő, a Litvánia klímazónájában domináns alapanyagok határozzák meg.

Felhasználási hagyományok: leggyakrabban ünnepi ételként kerül felhasználásra, különleges alkalomkor, összejöveteleken, nagyobb munkák során. Vékony szeletekre vágva, barna kenyérral fogyasztják.

3.8. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer hagyományos jellege (az 1216/2007/EK bizottsági rendelet 3. cikkének (4) bekezdése):

A skilandis Litvániában nemzeti terméknek számít. B. Imbrasienė „A litván kulináris örökség” című könyvében (*„Lietuvos kulinarijos paveldas”, Baltos lankos, 2008*) a skilandis az első helyen szerepel a bemutatott hagyományos húskészítmények között. A litván falvakban ősidők óta a nyári munkák (szénakaszálás, rozsaratás) idejére vagy a vendégek számára tartalékolják. Simonas Daukantas litván író az 1845-ben megjelent „A régi litvánok élete” (*Būdas senovės lietuvių, kalnėnų ir žemaičių*) c. könyvében azt írja, hogy a régi Litvániában a skilandis volt az az étel, amivel a vendégeket kínálták. A skilandist egy sor más klasszikus XIX–XX. századi irodalmi műben említik. A Litván nyelv atlaszában (*Lietuvių kalbos atlasas, Vilnius, 1977*) a „skilandis” szó elterjedtségét bemutató térképen látható, hogy ez az elnevezés az északnyugati részt kivéve Litvánia egész területén ismert volt.

Régen a skilandist sertés gyomorba töltötték, azonban a XX. sz. elejétől már leginkább sertés hólyagba vagy szarvasmarha vakbélbe töltötték. Házi körülmények között a skilandist csak sertéshúsból készítik, a húsfeldolgozó üzemekben azonban marhahúst is felhasználnak.

A szovjet-litván enciklopédiában (Vilnius, 1983) a skilandis leírása a következő: „nyers vagy füstölt kolbász durvára vágott húsból. Félzsíros sertéshúsból (≈ 85 %) és marhahúsból (≈ 15 %) készül. A húst 2–3 cm hosszú, 1–1,5 cm széles darabokra vágják. Sót (≈ 3,5 % a hús tömegéhez képest), salétromot (nátrium nitrítet), cukrot, borsot és szegfűborsot, fokhagymát adnak hozzá. A hústöltelet sertés gyomorba, hólyagba, szarvasmarha végbélbe vagy vakbélbe töltik. Többnyire füstölik. Húskombinátokban vagy házilag gyártják.”

3.9. A különleges tulajdonság ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások (az 1216/2007/EK bizottsági rendelet 4. cikke):

Az ellenőrzés az alábbi területekre terjed ki:

- a nyersanyagok megfelelése az előírt követelményeknek;
- a gyártási folyamat lépéseinek sorrendje;
- a gyártási folyamat előírt paramétereinek betartása;

- a termék szárítási idejének biztosítása;
- a késztermék érzékszervi tulajdonságai (megjelenés, íz, illat, szín, konzisztencia);
- a késztermék fizikai és kémiai mutatói (nedvesség, kollagén nélküli fehérjemennyiség, étkezési só mennyisége, pH-érték, zsírtartalom);
- a végtermék tárolása. A tárolás során ellenőrzésre kerül a környezet hőmérséklete és nedvességtartalma.

Az ellenőrző hatóság elvégzi a kötelező ellenőrzést, amelyre legalább évente egy alkalommal sor kerül. Az ellenőrző hatóság vizsgálja a gyártók ellenőrzési rendszerét, a legfontosabb irányítási pontok ellenőrzését valamint a gyártók dokumentációját.

4. A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervek:

4.1. Név és cím:

Név: Lietuvos Respublikos valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba (a Litván Köztársaság Állami Élelmiszer- és Állategészségügyi Szolgálat)

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

Telefonszám: + 370 52404361

E-mail cím: vvt@vet.lt

állami magán

4.2. A hatóság vagy szerv meghatározott feladatai:

A 4.1 pontban megnevezett ellenőrző hatóság felelős minden, a termékleírásban bemutatott feltétel ellenőrzéséért.
