ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление съгласно член 50, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2016/C 180/05)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета [1].

ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР

„PRAŽSKÁ ŠUNKA“

ЕС №: CZ-TSG-0007-0061-21.10.2010

ЧЕШКА РЕПУБЛИКА

1. **Наименование за регистрация**

„Пражка шунка“ (BG), „Jamón de Praga“ (ES), „Pražská šunka“ (CS), „Prag Skinke“ (DA), „Prager Schinken“ (DE), „Praha sink“ (ET), „Χοιρομέρι Πράγας“ (EL), „Prague Ham“ (EN), „Jambon de Prague“ (FR), „Praška šunka“ (HR), „Prāgas šķiņķis“ (LV), „Prahos kumpis“ (LT), „Prágai minőségi sonka“ (HU), „Perzut ta' Praga“ (MT), „Praagse Ham“ (NL), „Szynka Praska“ (PL), „Fiambre de Praga“ (PT), „Jambon de Praga“ (RO), „Pražská šunka“ (SK), „Praška šunka“ (SL), „Prahalainen kinkku“ (FI), „Prag skinka“ (SV)

2. **Вид продукт**

Клас 1.2 Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

3. **Основания за регистрация**

3.1. *Продуктът*

— ☒ е резултат от начин на производство, преработка или състав, които съответстват на традиционна практика за този продукт или тази храна;

— ☐ е произведен от суровини или съставки, които традиционно се използват за него.

Традиционният месен продукт „Pražská šunka“ е предназначен за пряка консумация и се произвежда отдавна в следните разновидности:

— „Pražská šunka“ с кост,

— „Pražská šunka“ без кост,

— „Pražská šunka“ — консерва.

3.2. *Наименованието:*

— ☒ е било използвано традиционно за този специфичен продукт;

— ☐ е означение за традиционния характер или специфичния характер на продукта.

Традиционното наименование „Pražská šunka“ не изразява специфичния характер на продукта и не свързва този специфичен характер със селскостопанския или географския произход на продукта. То е специфично само по себе си, тъй като в международен план се асоциира с прочутия месен продукт с характерна форма и вкус.

[1] ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

4. **Описание**

4.1. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието по точка 1, включително неговите основни физични, химични, микробиологични или органолептични характеристики, които показват неговия специфичен характер (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)*

4.1.1. „Pražská šunka“ с кост

„Pražská šunka“ с кост се отличава от останалите видове шунка с кост предимно по начина, по който се избира и обработва основната суровина. Друга характерна особеност на „Pražská šunka“ с кост е съотношението между използваните при производството свински бут и саламура, което дава възможност в готовия продукт да се постигне съдържание на чисти мускулни белтъчини, отговарящо на категорията шунки с най-високо качество. Производственият процес освен това включва топлинна обработка и опушване, което също отличава „Pražská šunka“ с кост от редица традиционни сушени шунки с кост.

Физични свойства:

— Продукт с максимално общо тегло до 10 kg.

— Свинският бут, отрязан с т.нар. пражки разрез, запазва първоначалната си форма. При пражкия разрез от целия бут с кост с джолана и без крачето се отделят хълбокът, кръстната кост, включително опашката и тазовата кост, а прошарената част откъм котлетите и филето се оформя кръгообразно.

Химични свойства (параметрите се определят въз основа на анализираните проби, след отстраняване на костите от продукта):

— съдържание на чисти мускулни белтъчини (не се включват белтъчините от съединителната тъкан и белтъчините от растителен произход): минимум 16 тегловни процента. Повърхностното покритие на продукта, състоящо се от сланина и кожа, не се хомогенизира в пробата за анализ,

— съдържание на сол: максимум 3 тегловни процента,

— съдържание на мазнини: максимум 15 тегловни процента. Повърхностното покритие на продукта се хомогенизира в пробата за анализ,

Органолептични свойства:

— външен вид и цвят: покритата с кожа страна на шунката има златистокафяв цвят. Останалите части от повърхността не са покрити с кожа, а със светла на цвят сланина, която е жълтеникава до златиста. Мускулното месо на свинския бут има златистокафява до тъмнокафява повърхност,

— външен вид и цвят на разрезната повърхност: при разрязване на шунката на ивици цветът на мускулното месо е месноророзов,

— вкус и аромат: изразителен вкус и аромат на топлинно обработена и пушена шунка, умерено солен вкус,

— консистенция: твърда, плътна. Нарязаният на тънки ивици продукт е крехък при отхапване.

4.1.2. „Pražská šunka“ без кост

„Pražská šunka“ без кост се отличава от останалите месни продукти от тази категория предимно по начина на производство, тъй като тя е висококачествена шунка, произведена от обезкостени свински бутове или от шолове от свински бут, която се опушва след топлинна обработка. Значим характерен белег на продукта е и наличието на декоративно повърхностно покритие, което се състои от тънък слой сланина или сланина с кожа. Отличителна черта е също така типичната яйцевидна или овална форма на готовия продукт.

Физични свойства:

— продуктът има характерна яйцевидна или овална форма,

— шунката е от най-високо качество и се произвежда от цели обезкостени свински бутове, покрити със сланина със или без кожа; от почистени шолове от свински бут и осолени ивици свинска сланина със или без кожа; или от шолове от свински бут, покрити със сланина със или без кожа.

Химични свойства:

— съдържание на чисти мускулни белтъчини, сол и мазнини: вж. химичните свойства на „Pražská šunka“ с кост.

Органолептични свойства:

— външен вид и цвят: покритата със сланина и кожа страна на шунката има златистокафяв цвят. Ако повърхностното покритие се състои само от сланина без кожа, цветът му е светъл — от жълтеникав до златист,

— външен вид и цвят на разрезната повърхност, вкус и аромат, консистенция: вж. органолептичните свойства на „Pražská šunka“ с кост.

4.1.3. „Pražská šunka“ — консерва

„Pražská šunka“ — консерва се отличава от останалите месни продукти от тази категория предимно с използваните суровини, тъй като тя е висококачествена шунка, произведена от почистени цели и накълцани на едро шолове от свински бут. Друга характерна особеност на продукта е наличието на тънък слой желе между шунката и опаковъчния материал. Това, което обаче откроява „Pražská šunka“ — консерва от останалите месни консерви, е типичната плоска овална форма на опаковката.

Физични свойства:

— продуктът има характерна плоска овална форма. Размерите му отговарят на размерите на опаковката, които гарантират, че теглото на съдържащия се в нея готов продукт е приблизително 0,454 kg,

— при пълненето на опаковката месото представлява минимум 87 % от теглото на суровината,

Химични свойства:

— съдържание на чисти мускулни белтъчини (не се включват белтъчините от съединителната тъкан и белтъчините от растителен произход): минимум 16 тегловни процента. Повърхностното желирано покритие на продукта не се хомогенизира в пробата за анализ,

— съдържание на сол: максимум 3 тегловни процента,

— съдържание на мазнини: максимум 4 тегловни процента. Повърхностното желирано покритие на продукта се хомогенизира в пробата за анализ,

— съдържание на желе: максимум 36 тегловни процента.

Органолептични свойства:

— продуктът се предлага в херметично затворена опаковка и запазва стерилността си при съхранение в търговската мрежа. Между опаковъчния материал и продукта има гладък слой желе с жълтокафяв цвят,

— външен вид и цвят на разрезната повърхност: цветът на шунката е меснорозов. Допускат се отделни дребни шупли, пълни с желе,

— вкус и аромат: изразителен вкус и аромат на топлинно обработена шунка, умерено солен вкус,

— консистенция: твърда, плътна.

4.2. *Описание на начина на производство на продукта, за който се отнася наименованието по точка 1, който трябва да спазват производителите, включително, при необходимост, естеството и характеристиките на използваните суровини или съставки, както и метода, по който е приготвен продуктът (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)*

4.2.1. „Pražská šunka“ с кост

За производството на „Pražská šunka“ с кост се използват цели свински бутове, отрязани с т.нар. пражки разрез (от целия бут с кост с джолана и без крачето се отделят хълбокът, кръстната кост, включително опашката и тазовата кост, а прошарената част откъм котлетите и филето се оформя кръгообразно), и саламура, която се приготвя от долупосочените съставки.

Свински бутове	100,0 kg
Саламура (максимум 20,0 kg):	
— Вода	максимум 17,0 kg
— Нитритна или нитратна осоляваща смес	максимум 2,6 kg
— Захари	0—1,2 kg
— Стабилизатори	0—0,5 kg
— Екстракти от подправки, или олио	0—0,3 kg
— Антиоксиданти	0—0,1 kg

Свинските бутове се напръскват със саламура с предписания състав. След това се оставят да отлежат в саламурата или тя може да се втрие в тях. Следва топлинна обработка, чрез която се постига пастьоризация. След топлинната обработка продуктите се подсушават и преминават през повърхностно опушване в пушилня, за да добият характерния вкус, аромат и цвят, след което се охлаждат и складират.

Ако не са осолени чрез напръскване със саламура с последващо отлежаване или чрез втриване на саламура, може да се използва алтернативен метод, при който охладените бутове се осоляват и обработват, като повърхността им се натрива добре с нитратна осоляваща смес, съдържаща малко захар. След това се подреждат с кожата надолу в поръсен със сол съд. После се заливат с преварена и охладена саламура с нитратна сол и отново малко захар. Накиснатите бутове се притискат, за да са изцяло потопени в саламурата, и след известно време (според резултатите от периодичната сетивна проверка на качеството) се обръщат така, че долните им части да бъдат отгоре, а горните — отдолу. След като се постигне добро вътрешно осоляване, шунката се потапя за няколко часа в хладка вода и се оставя да се отцеди. Шунката се подсушава в пушилня, след което преминава през повърхностно опушване, за да добие характерния вкус, аромат и цвят. Следва топлинна обработка, чрез която се постига пастьоризация, а след това шунката се охлажда и складира.

И при двата метода се допуска възможността последният етап от производството да включва повърхностно запичане на готовия продукт или различни техники за декоративно оформяне на кожата.

4.2.2. „Pražská šunka“ без кост

За производството на „Pražská šunka“ без кост се използват цели обезкостени свински бутове или отделни шолове от свински бут, подготвени съгласно точка 4.1.2, и саламура, която по състав и максимално допустимо количество спрямо месната суровина е същата като саламурата, използвана за производството на „Pražská šunka“ с кост (при осоляване с нитритна осоляваща смес).

Обезкостените цели свински бутове или шоловете от свински бут се напръскват със саламура с предписания състав и/или саламурата може да се втрие в тях. Ако за повърхностно декоративно покритие на продукта се използват осолени ивици свинска сланина със или без кожа, саламурата се втрива в тях отделно. След осоляването и натриването суровината се пълни в калъпи с яйцевидна или овална форма така, че сланината със или без кожа винаги да служи като повърхностно декоративно покритие на продукта. Ако за повърхностно декоративно покритие на продукта се използват ивици свинска сланина със или без кожа, те се подреждат по дъното и стените на калъпите и едва следва това калъпите се пълнят с почистените шолове от свински бут. Следва топлинна обработка на продукта в калъпите, чрез която се постига пастьоризация. След топлинната обработка продуктите се изваждат от калъпите, опушват се, за да добият характерния вкус, аромат и цвят, след което се охлаждат и опаковат.

Допуска се възможността последният етап от производството да включва повърхностно запичане на готовия продукт или различни техники за декоративно оформяне на кожата.

Продуктите, за чието производство се използват цели обезкостени свински бутове, покрити със сланина със или без кожа, или шолове от свински бут, покрити със сланина със или без кожа, може преди топлинната обработка да се формоват в предписаната форма посредством фолио, което след топлинната обработка се отстранява от продукта. В такъв случай не е необходимо да се използват калъпи.

4.2.3. „Pražská šunka“ — консерва

За производството на „Pražská šunka“ — консерва се използват почистени шолове от свински бут (цели или накълцани на едро), желатин на прах и саламура, която се приготвя от долупосочените съставки.

Почистени шолове от свински бут	100,0 kg
Желатин на прах	4,0 kg
Саламура (максимум 14,3 kg):	
— Вода	максимум 11,0 kg
— Нитритна осоляваща смес.	максимум 2,8 kg
— Захари	0—0,5 kg

Използват се опаковки с плоска и яйцевидна форма, които се изработват от подходящи за стерилизация материали и гарантират, че теглото на съдържащия се в тях готов продукт е приблизително 0,454 kg.

Саламурата се втрива в шоловете от свински бут, които са цели или накълцани на едро. След втриването на саламурата в мускулното месо то се опакова във вакуумни опаковки, на чието дъно е поставено съответното количество желатин на прах. След затварянето на опаковките под вакуум продуктите се оставят да отлежат 12 часа при температура 5 °C. Следва стерилизация, при която във всички части на продукта трябва да се постигне минимален

топлинен ефект, отговарящ на въздействието на температура 121 °C за период от 10 минути. След топлинната обработка продуктите се охлаждат и в сухо състояние се съхраняват при температура 0—25 °C и относителна влажност до 85 %. Срокът за съхранение на продукта е минимум 3 години.

4.3. *Описание на основните елементи, които определят традиционния характер на продукта (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)*

4.3.1. „Pražská šunka“ с кост

Още от 60-те години на XIX век наименованието „Pražská šunka“ обозначава един от най-известните хранителни продукти, който произхожда от Чешката република, и по-конкретно — от Прага. Историческите извори дават основание да се смята, че продуктът с название „Pražská šunka“ е свързан с името на Франтишек Звержина, който пръв започва да го произвежда. Прочутият пражки колбасар Йозеф Йержабек поема и продължава в цеха на майстор Звержина производството на „Pražská šunka“. Към производителите на този продукт принадлежат и пражките колбасари Длоухи, Мали, Цибулка и др. По примера на Прага производството на „Pražská šunka“ започва и в други големи градове. В Брно с него се заема колбасарят Йебави, в Храдец Кралове — колбасарят Хутла, в Пардубице — колбасарят Сохор, като до края на XIX век към тях се присъединяват още редица колбасари. Образно казано, произвежданата от майстор Звержина „Pražská šunka“ е предшественица на всички продукти с това наименование. Основите на производството на „Pražská šunka“ в промишлени мащаби поставя Антонин Хмел, който през 1879 г. открива предприятие в Прага, на улица „U Zvonařky“. „Pražská šunka“ заема централно място в неговия широк асортимент от колбасарски изделия, които бързо печелят популярност както в Прага, така и в други, предимно курортни градове, а впоследствие — и в редица държави в Европа. Тя се радва на най-голям търговски успех и скоро намира път към пазарите отвъд океана. След Втората световна война предприятието бива национализирано и в него постепенно се включват други пражки производствени цехове. През този период се появяват и други разновидности на „Pražská šunka“ под формата на полуконсервирана или консервирана шунка от мускулно месо от свински бут. През 1977 г. заводът „Zvonařka“, работещите в него, както и снабдителните области преминават към новосъздадения месокомбинат „Прага Юг — Писниче“. С настъпването на новите технологии за осоляване в производството на „Pražská šunka“ се въвежда напръскването със солена саламура, както и евентуалното ѝ последващо втриване в продукта. В периода на приватизацията след 1989 г. месокомбинатът в Писниче прекратява дейността си, но производството на „Pražská šunka“ с кост се запазва в редица други производствени обекти на територията на цялата Чешка република.

В основата на производството на „Pražská šunka“ от самото начало са залегнали изборът на суровина и начинът на поставянето ѝ в саламура. Първите производители са използвали бутове от малки прасета, поради което и в днешната рецепта максималното тегло се ограничава до 10 kg. Друга характерна особеност, която при производството на този продукт се предава от поколение на поколение, е оформянето на бута с т.нар. пражки разрез. При осоляването на охладения бут в повърхността на месото, и особено в кожата, се втривала нитратна осоляваща смес, съдържаща малко захар. Дъното на съда се посолявало леко и бутовете се подреждали с кожата надолу. После се заливали с преварена и охладена саламура с нитратна сол и отново малко захар, след което се притискали. Впоследствие бутовете се обръщали така, че долните им части да бъдат отгоре, а горните — отдолу, и отново се притискали. След сетивна проверка на качеството бутовете се потапяли за няколко часа в хладка вода, след което се отцеждали. Последният етап включвал отстраняване на тазовата кост, остъргване на повърхността на кожата и завързване на джолана, така че формата му да не пострада при варенето. Бутовете обикновено се закачали в загрята пушилня. Опушването протичало на два етапа: сушене на силен огън, последвано от ароматизиране и оцветяване посредством навлажнени стърготини от твърдо дърво. Опушването обикновено траело 8—12 часа. Следвало попарване с вряла вода и варене на шунката. Охлаждането се извършвало чрез потапяне в студена вода.

4.3.2. „Pražská šunka“ без кост

В периода преди Втората световна война се разработват алтернативи на оригиналната „Pražská šunka“ с кост под формата на пастьоризирана „Pražská šunka“ без кост, произведена от мускулно месо от свински бут. С такова производство се занимавали Антонин Хмел в предприятието на улица „U Zvonařky“ в Прага и Йозеф Беранек в предприятията, носещи неговото име. Технологията, използвана при производството на тези видове „Pražská šunka“, се състояла в обезкостяване на пресни охладени свински бутове, обработка на отделните им части, сортиране според степента на оцветяване, механично, прекъснато раздробяване на суровината с добавяне на натриев хлорид и технологично необходимото количество натриев нитрит и захар, всички частично разтворени в определено количество саламура. Следвали процесите на пастьоризация и охлаждане. В периода след Втората световна война производството на пастьоризирана „Pražská šunka“ се съсредоточава преди всичко в месокомбинатите в Брно, Костелец, Студена, Вамберк и Плана на Лужнице. В края на 70-те години на XX век в тези заводи се развива производството на „Pražská šunka“ без кост посредством калъпи, като готовият продукт впоследствие се опакова в пластмасови опаковки. Благодарение на това е отпаднала необходимостта да се използват консервни кутии и е станало възможно след пастьоризацията продуктът да се опушва и да се добавя тънък декоративен слой от сланина или от сланина с кожа. По този начин параметрите на продукта значително са се доближили до тези на оригиналната „Pražská šunka“ с кост. В периода след 1989 г. производството на „Pražská šunka“ без кост обхваща и други производствени обекти на територията на цялата Чешка република.

4.3.3. „Pražská šunka“ — консерва

След Втората световна война се появява още една разновидност на оригиналната „Pražská šunka“: „Pražská šunka“ — консерва. Тя също се произвеждала от подбрани суровини, получени чрез обезкостяване на пресни охладени свински бутове, с добавяне на нитритна сол, захар и желатин, като за постигане на по-дълга съхраняемост била стерилизирана в яйцевидни плоски опаковки с тегло 1 lb. Търговският успех на консервираната шунка се дължал до голяма степен на дела на желето в готовия продукт. След 1973 г. „Pražská šunka“ — консерва се произвежда предимно в месокомбинатите в Костелец, Крахулчи и Студена. В периода след 1989 г. производството на тези разновидности на „Pražská šunka“ обхваща и други производствени обекти на територията на цялата Чешка република.