ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra b), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2016/C 180/05)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]).

VARESPECIFIKATION FOR EN GARANTERET TRADITIONEL SPECIALITET

»PRAŽSKÁ ŠUNKA«

EU-nr.: CZ-TSG-0007-0061-21.10.2010

TJEKKIET

1. **Betegnelse, der skal registreres**

»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. **Produkttype**

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget m.m.)

3. **Begrundelse for registrering**

3.1. *Produktet*

— ☒ er resultatet af en produktionsmåde, forarbejdning eller sammensætning, som svarer til den traditionelle praksis for det pågældende produkt eller den pågældende fødevare

— ☐ er fremstillet af de råvarer eller ingredienser, der traditionelt har været anvendt

Det traditionelle kødprodukt »Pražská šunka« er bestemt til direkte konsum og er længe blevet fremstillet i følgende varianter:

— »Pražská šunka« med ben

— »Pražská šunka« uden ben

— »Pražská šunka« på dåse

3.2. *Betegnelsen*

— ☒ har traditionelt været brugt til at betegne det bestemte produkt

— ☐ udtrykker produktets traditionelle eller særlige karakter.

Den traditionelle betegnelse »Pražská šunka« udtrykker ikke produktets særlige karakter og knytter ikke produktets særlige karakter til dets geografiske oprindelse eller landbrugsoprindelse, men er derimod specifik i sig selv, da det internationalt forbindes med et anerkendt kødprodukt, der har en karakteristisk form og smag.

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

4. **Beskrivelse**

4.1. *Beskrivelse af det produkt, som betegnelsen under punkt 1 henviser til, herunder dets vigtigste fysiske, kemiske, mikrobiologiske eller organoleptiske kendetegn, som viser produktets særlige egenart (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014).*

4.1.1. »Pražská šunka« med ben

»Pražská šunka« med ben adskiller sig især fra andre ikke-udbenede skinker ved den måde, hvorpå råvarerne udvælges og forarbejdes. Et andet særligt kendetegn ved »Pražská šunka« med ben er forholdet mellem skinke og saltlage under fremstillingen, som gør det muligt at opnå et rent indhold af muskelprotein i det endelige produkt, der svarer til den fineste kvalitet inden for skinker. Derudover består fremstillingsprocessen af tilberedning og røgning, hvilket også gør »Pražská šunka« med ben anderledes fra mange andre traditionelle tørrede, ikke-udbenede skinker.

Fysiske kendetegn:

— Produktet har en samlet vægt på højst 10 kg.

— Svineskinken har beholdt sin oprindelige form, udskåret på »pragisk vis« (slaget og korsbenet, inklusive halen og skinkebenet, fjernes fra den hele ikke-udbenede skinke, som omfatter skanken men ikke tærne; det fede stykke afrundes fra kammen).

Kemiske kendetegn (disse parametre fastslås på baggrund af analyser af prøver taget efter udbening af produktet):

— Rent muskelprotein (ekskl. bindevævsprotein og planteprotein): Mindst 16 vægtprocent. Produktets overflade, som er dækket med et lag fedt og svær, er ikke homogeniseret i de prøver, der analyseres.

— Saltindhold: Højst 3 vægtprocent.

— Fedtindhold: Højst 15 vægtprocent. Produktets overflade er homogen i de prøver, der analyseres.

Organoleptiske kendetegn:

— Ydre udseende og farve: Sværsiden er gyldengul. De andre sider af skinken, som ikke er dækket med svær, er dækket af et lysere lag fedt, som spænder fra gulligt i farven til gyldent; muskelkødet er gyldenbrunt til mørkebrunt.

— Skærefladens udseende og farve: I udskåret form har muskelkødet en lys rød kødfarve.

— Duft og smag: En karakteristisk duft og smag af tilberedt, røget skinke, der er velsaltet.

— Konsistens: Fast og kompakt. Produktet er mørt, når det er udskæres i tynde skiver.

4.1.2. »Pražská šunka« uden ben

»Pražská šunka« uden ben adskiller sig især fra andre kødprodukter af samme slags ved dets fremstillingsmetode, da det er en skinke af højeste kvalitet fremstillet af udbenede skinker eller skinkesider, som røges efter tilberedning. Et andet særligt kendetegn er den dekorative overflade, som består af enten et tyndt lag flæsk eller et lag fedt og svær. Det færdige produkts typiske æggelignende eller ovale form er endnu et særligt kendetegn.

Fysiske kendetegn:

— Produktet har typisk en æggelignende eller oval form.

— Skinken er af højeste kvalitet og fremstilles af hele udbenede svineskinker med et lag fedt, med eller uden svær, eller af afpudsede skinkesider og saltede skiver flæsk, med eller uden svær, eller afpudsede skinkesider med et lag fedt, med eller uden svær.

Kemiske kendetegn:

— Indhold af rent muskelprotein, salt og fedt: Se de kemiske kendetegn ved »Pražská šunka« med ben.

Organoleptiske kendetegn:

— Ydre udseende og farve: Den side, der er dækket af fedt og svær, er gyldengul. Hvis overfladen kun er dækket af fedt, uden svær, har den lidt lysere gullig til gylden farve.

— Skærefladens udseende og farve, duft, smag og konsistens: Se de organoleptiske kendetegn ved »Pražská šunka« med ben.

4.1.3. »Pražská šunka« på dåse

»Pražská šunka« på dåse adskiller sig især fra andre kødprodukter af samme slags ved de råvarer, der anvendes, da det er en skinke af højeste kvalitet, som fremstilles af afpudsede skinkesider, enten hele eller grofthakkede. Et andet særligt kendetegn ved produktet er det tynde lag kødgélé mellem skinken og indpakningen. Det, der dog særligt adskiller »Pražská šunka« på dåse fra andre slags kød på dåse, er indpakningens typiske flade ovale form.

Fysiske kendetegn:

— Produktet har en typisk flad oval form. Størrelsen afhænger af indpakningen, som indeholder et slutprodukt, der vejer ca. 0,454 kg.

— Ved indpakningen skal produktet bestå af mindst 87 % kød.

Kemiske kendetegn:

— Rent muskelprotein (ekskl. bindevævsprotein og planteprotein): Mindst 16 vægtprocent. Produktet er dækket med kødgélé, og overfladen er ikke homogeniseret i de prøver, der analyseres.

— Saltindhold: Højst 3 vægtprocent.

— Fedtindhold: Højst 4 vægtprocent. Produktet er dækket med kødgélé, og overfladen er homogeniseret i de prøver, der analyseres.

— Indhold af kødgélé: 36 vægtprocent.

Organoleptiske kendetegn:

— Produktet er i en hermetisk lukket indpakning og bevarer sin handelsmæssige sterilitet. Der ligger et jævnt lag gyldengult kødgélé mellem indpakningen og produktet.

— Skærefladens udseende og farve: Skinken har en lys, rød, kødfarve. Der kan være enkelte små huller fyldt med kødgélé.

— Duft og smag: Karakteristisk duft og smag af tilberedt skinke, der er velsaltet.

— Konsistens: Fast og kompakt.

4.2. *Beskrivelse af den fremstillingsmetode for det produkt, som betegnelsen under punkt 1 henviser til, som producenterne skal følge, herunder eventuelt arten og beskaffenheden af de råvarer eller ingredienser, der anvendes, og metoden til fremstilling af produktet (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014).*

4.2.1. »Pražská šunka« med ben

Til fremstilling af »Pražská šunka« med ben anvendes hele svineskinker, der er udskåret på »pragisk vis« (slaget og korsbenet, inklusive halen og skinkebenet, fjernes fra den ikke-udbenede skinke, som omfatter skanken men ikke tæerne; det fede stykke afrundes fra kammen) og en saltlage, der består af nedenstående ingredienser.

Svineskinke	100 kg
Saltlage (højt 20 kg):	
— Vand	højst 17,0 kg
— Saltblanding indeholdende nitrit eller nitrat	højst 2,6 kg
— Sukker	0-1,2 kg
— Stabilisatorer	0-0,5 kg
— Krydderiekstrakt eller olie	0-0,3 kg
— Antioxidanter	0-0,1 kg

Skinkerne oversprøjtes med en saltlage, der består af ovenstående blanding, hvorefter de hviler i eller gnides med lagen. Derefter tilberedes de, hvorved de pasteuriseres. Efter tilberedningen tørres produkterne i et røgkammer, hvor de røges på overfladen for at opnå den karakteristiske smag, aroma og farve, hvorefter de nedkøles og oplagres.

Et alternativ til at salte skinkerne ved at oversprøjte dem med saltlage og derefter lade dem hvile i eller gnide dem med lagen er at salte de kølede skinker ved at gnide overfladen grundigt med en nitratholdig saltblanding indeholdende en lille smule sukker. De lægges derefter med sværsiden nedad i lettere saltede beholdere. Derefter hældes en kogt og nedkølede nitratholdig lage, som også indeholder lidt sukker, over dem. Skinkerne tynges ned, så de er fuldstændig dækket af lage. Efter en passende tid, afhængigt af løbende sensoriske kvalitetstjek, vendes skinkerne, således at undersiden nu vender opad og oversiden vender nedad. Efter en grundig saltning udvandes skinkerne i flere timer i lunkent vand, hvorefter man lader dem dryppe af. Skinkerne tørres først i et røgkammer, hvorefter de røges på overfladen for at opnå den karakteristiske smag, aroma og farve. Herefter koges de, hvorved de pasteuriseres, før de atter køles ned og oplagres.

Uanset hvilken af de to metoder, der anvendes, kan den sidste fase i fremstillingen også udføres ved at bage overfladen og dekorere sværen ved hjælp af forskellige metoder.

4.2.2. »Pražská šunka« uden ben

»Pražská šunka« uden ben fremstilles enten af hele udbenede skinker eller af skinkesider, som er forarbejdet som beskrevet i punkt 4.1.2. Der anvendes den samme saltlage som ved fremstilling af »Pražská šunka« med ben, og det maksimale indhold af lage i forhold til kød i det endelige produkt er også det samme.

De udbenede skinker eller skinkesider oversprøjtes med ovennævnte saltlage og/eller gnides med lagen. Saltede skiver flæsk, med eller uden svær, gnides separat med lagen, hvis de anvendes til at dekorere produktets overflade. Efter at råvarerne er blevet saltet og gnedet, lægges de i ovale eller æggeformede forme, således at fedtet, med eller uden svær, altid giver produktet en dekorativ overflade. Hvis der anvendes skiver af flæsk, med eller uden svær, til at dekorere overfladen af produktet, beklædes formene først med skiver af flæsk gnedet med lage, hvorefter formene fyldes med pudsede skinkesider. Herefter tilberedes skinkerne i formene, hvorved de pasteuriseres. Efter tilberedning tages produktet ud af formene og røges for at opnå den karakteristiske smag, aroma og farve, hvorefter den nedkøles og pakkes.

Den sidste fase i fremstillingen kan også udføres ved at bage overfladen og dekorere sværen ved hjælp af forskellige metoder.

De produkter, der fremstilles ved anvendelse af hele udbenede skinker med et fedtlag, med eller uden svær, og eventuelt afpudsede skinkesider med et fedtlag, med eller uden svær, kan, inden de koges, formes ved hjælp af film, som fjernes efter tilberedning. I disse tilfælde er det ikke nødvendigt at anvende forme.

4.2.3. »Pražská šunka« på dåse

Til fremstilling af »Pražská šunka« på dåse anvendes afpudsede skinkesider (enten hele eller grofthakkede), gelatine (pulver) og saltlage bestående af nedenstående ingredienser:

Afpudsede skinkesider	100,0 kg
Gelatinepulver	4,0 kg
Saltlage (højst 14,3 kg):	
— Vand	højst 11,0 kg
— Nitritblanding	højst 2,8 kg
— Sukker	0-0,5 kg

Der anvendes en flad, oval indpakning af materialer, der kan steriliseres og sikrer, at det færdige produkt har den rette vægt (ca. 0,454 kg).

De hele eller grofthakkede skinkesider gnides med saltlage. Efter at kødet således er saltet, lægges det i vakuumpakker, hvor bunden er dækken af et passende lag gelatinepulver. Efter forsegling hviler produktet i 12 timer ved en temperatur på 5 °C. Produktet steriliseres derefter, hvor hele kødet udsættes for en varme på mindst 121 °C

i 10 minutter. Efter tilberedning nedkøles produktet og opbevares tørt ved en temperatur på 0-25 °C og en relativ luftfugtighed på op til 85 %. Herefter har det en holdbarhed på mindst tre år.

4.3. *Beskrivelse af de centrale elementer til dokumentation for produktets traditionelle egenart (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014*

4.3.1. »Pražská šunka« med ben

Betegnelsen »Pražská šunka« er blevet anvendt siden 1860'erne til at betegne et af de bedst kendte fødevareprodukter fra Tjekkiet og især Prag. I historiske kilder forbindes et produkt kaldet »Pražská šunka« med navnet František Zvěřina, som var den første til at fremstille det. En kendt producent af røget kød fra Prag, Josef Jeřábek, overtog produktionen af »Pražská šunka« fra František Zvěřina. Der fandtes også andre producenter i Prag, såsom Dlouhý, Malý, Cibulka m.fl. Man begyndte også at fremstille »Pražská šunka« i andre større landsbyer og byer ligesom i Prag. I Brno blev det fremstillet af producenten af røget kød, Jebavý, i Hradec Králové af Hutla og i Pardubice af Sochor, og i slutningen af 1800-tallet blev produktet fremstillet af mange forskellige producenter af røget kød. I overført betydning var den »Pražská šunka«, der blev fremstillet af Zvěřina, stamfaderen til alle de andre. Industriproduktionen af »Pražská šunka« blev startet af Antonín Chmel, som oprettede sin virksomhed på U Zvonařky i Prag i 1879. Foruden hans vigtigste produkt »Pražská šunka« fremstillede han også en bred vifte røgede kødprodukter, som hurtigt blev kendt i hele Prag og andre byer, særligt i kurbyer, og i sidste ende i en række europæiske lande. Hans største kommercielle succes var dog »Pražská šunka«, som hurtigt fandt vej til selv oversøiske markeder. Efter Anden Verdenskrig blev virksomheden nationaliseret og gradvist sluttet sammen med flere andre fremstillingsvirksomheder i Prag. Det var i denne periode, at der opstod varianter af »Pražská šunka« i form af halvkonserveret skinke eller skinke på dåse fremstillet af muskelkød fra skinken. I 1977 blev fremstillingsvirksomheden på U Zvonařky og alle dens medarbejdere og ressourcer indlemmet i den nyopførte sammenslutning for kødindustrien »Masokombinát Praha jih — Písnice«. Fremkomsten af nye saltningsmetoder introducerede oversprøjtning med saltlage, med eller uden efterfølgende indgnidning, i produktionen af »Pražská šunka«. Under privatiseringsperioden efter 1989 blev kødproduktionsanlægget i Písnice lukket ned, men fremstillingen af »Pražská šunka« med ben fortsatte på en række andre produktionsenheder i hele Tjekkiet.

Grundlaget for at fremstille »Pražská šunka« lå oprindeligt i udvælgelsen af råvarerne og saltningsmetoden. De råvarer, der blev anvendt, var skinker fra letvægtssvin, og derfor angiver de aktuelle opskrifter en maksimalvægt på 10 kg. Et andet afgørende kendetegn ved fremstillingsprocessen, som er givet videre fra generation til generation, er at skinken udskæres på »pragisk vis«. De nedkølede skinker blev saltet ved grundigt at gnide kødets overflade, især sværen, med en saltblanding indeholdende små mængder sukker. Bunden af den gryde, hvor saltningen blev foretaget, blev strøet let med salt, og skinkerne blev lagt derned med sværsiden nedad. Den kogte og nedkølede nitratsaltlage indeholdende en smule sukker blev dernæst hældt over skinkerne, som blev nedtynget. Skinkerne blev derefter vendt, så undersiden vendte opad og oversiden vendte nedad, hvorefter de atter blev nedtynget. Efter en sensorisk kvalitetskontrol blev skinkerne udvandet i flere timer i lunkent vand og derefter lagt til tørring. Det blev efterfulgt af den sidste del af processen, nemlig udtagning af skinkebenet, skrabning af sværfladen og sammenbinding af skanken, så skinken ikke mistede sin form under tilberedningen. Skinkerne blev altid hængt op i et opvarmet røgekammer. Røgningen foregik i to stadier: først blev skinken tørret over en varm ild, og dernæst blev skinken tilført smag og farve ved hjælp af vådt savsmuld fra løvtræer. Skinkerne blev normalt røget langsomt i 8-12 timer, hvorefter de blev skoldet i kogende vand og tilberedt. Til sidst blev de afkølet ved at lægge dem i koldt vand.

4.3.2. »Pražská šunka« uden ben

I perioden før Anden Verdenskrig udviklede man nye alternativer til den oprindelige »Pražská šunka« med ben. Det drejede sig i første omgang om pasteuriseret »Pražská šunka« uden ben, som blev fremstillet af muskelkødet fra skinker. De blev fremstillet af Antonín Chmel på U Zvonařky i Prag og Josef Beránek på hans fremstillingsvirksomhed i Beránkové podniky. Den teknologi, man anvendte til at fremstille denne form for »Pražská šunka«, bestod i at udbene nedkølede ferske svineskinker, forarbejde de forskellige dele deraf, sortere dem afhængigt af farve og gradvist på mekanisk vis at hakke råvarerne groft og tilsætte salt og passende mængder natriumnitrit og sukker, som var delvist opløst i en bestemt mængde saltlage. Herefter blev produktet pasteuriseret og nedkølet. Efter Anden Verdenskrig foregik fremstillingen af pasteuriseret »Pražská šunka« hovedsageligt på kødfremstillingsanlæg i Brno, Kostelec, Studená, Vamberk og Planá nad Lužnicí. Sidst i 1970'erne øgedes produktionen af »Pražská šunka« uden ben på disse anlæg under anvendelse af forme og med efterfølgende indpakning af produktet i plastbeholdere, som på den ene side udryddede anvendelsen af tindåser, men navnlig betød, at produktet efter pasteurisering kunne røges, og det blev således muligt at tilføje et tyndt dekorativt lag flæsk og svær. Produktet og dets kendetegn minder derfor nu langt mere om det oprindelige »Pražská šunka« med ben. Siden 1989 fremstilles »Pražská šunka« uden ben mange andre steder rundt omkring i Tjekkiet.

4.3.3. »Pražská šunka« på dåse

»Pražská šunka« på dåse er en anden variant af den oprindelige »Pražská šunka«, som vandt indpas efter Anden Verdenskrig. Den blev også fremstillet ved anvendelse af stykker af råvarer fra udbenede kølede ferske svineskinker, hvortil blev tilsat en nitritsaltblanding, sukker og gelatine. For at øge holdbarheden blev produktet steriliseret i en æggeformet indpakning med en vægt på 1 lb. Dåseskinkens kommercielle succes skyldes i høj grad mængden af kødgélé i det endelige produkt. Siden 1973 produceres »Pražská šunka« på dåse overvejende på kødforarbejdningsanlæg i Kostelec, Krahulčí og Studená. Siden 1989 fremstilles denne variant også andre steder over hele Tjekkiet.