SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2016/C 180/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ANTRAG AUF EINTRAGUNG EINER GARANTIERT TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT

„PRAŽSKÁ ŠUNKA“

EU-Nr.: CZ-TSG-0007-0061 — 21.10.2010

TSCHECHISCHE REPUBLIK

1. **Einzutragender Name**

„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. **Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.2 Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

3. **Gründe für die Eintragung**

3.1 *Es handelt sich um ein Erzeugnis, das*

— ☒ eine Herstellungsart, Verarbeitungsart oder Zusammensetzung aufweist, die der traditionellen Praxis für jenes Erzeugnis oder Lebensmittel entspricht.

— ☐ aus traditionell verwendeten Rohstoffen oder Zutaten hergestellt ist.

Das traditionelle Fleischerzeugnis „Pražská šunka“ ist für den unmittelbaren Verzehr bestimmt und wird seit langer Zeit in folgenden Varianten hergestellt:

— „Pražská šunka“ am Knochen,

— „Pražská šunka“ — entbeint,

— „Pražská šunka“ — Konserve.

3.2 *Es handelt sich um einen Namen, der*

— ☒ traditionell für das spezifische Erzeugnis verwendet worden ist.

— ☐ die traditionellen oder besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringt.

Der traditionelle Name „Pražská šunka“ gibt nicht den spezifischen Charakter dieses Erzeugnisses wider und verknüpft den besonderen Charakter dieses Erzeugnisses auch nicht mit dessen Herkunft oder geografischem Ursprung, sondern ist für sich genommen spezifisch, weil er international mit dem berühmten Fleischprodukt von typischem Aussehen und Geschmack in Verbindung gebracht wird.

[1] ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

4. **Beschreibung**

4.1 *Beschreibung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, unter anderem mit den wichtigsten physikalischen, chemischen, mikrobiologischen oder organoleptischen Eigenschaften, die die besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringen (Artikel 7 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 668/2014)*

4.1.1 „Pražská šunka“ am Knochen

„Pražská šunka“ am Knochen unterscheidet sich von anderen Knochenschinken insbesondere dadurch, wie die grundlegenden Rohstoffe ausgewählt und verarbeitet werden. Ein weiteres Merkmal von „Pražská šunka“ am Knochen ist außerdem das Verhältnis von Schinkenkeule und Lake bei der Verarbeitung, durch die beim fertigen Erzeugnis ein Gehalt an reinem Muskeleiweiß erzielt wird, der dem von Schinken höchster Qualität entspricht. Ferner umfasst das Herstellungsverfahren eine Hitzebehandlung und einen Räuchervorgang, durch die sich „Pražská šunka“ am Knochen ebenfalls von einer ganzen Reihe traditioneller getrockneter Knochenschinken unterscheidet.

Physikalische Eigenschaften:

— Erzeugnis mit einem Gesamtgewicht von höchstens 10 kg.

— Die ursprüngliche Form der mit dem Prager Schnitt bearbeiteten Schinkenkeule bleibt erhalten (von der ganzen Schinkenkeule mit Knochen und Gelenk, aber ohne Fuß, werden Wamme und Kreuzbein einschließlich Schwanz und Beckenknochen entfernt, der fette Teil wird seitlich der Lende rund eingeschnitten).

Chemische Eigenschaften (die Bestimmung der Parameter bezieht sich auf Stichproben, die nach Entfernung des Knochens analysiert wurden):

— Gehalt an reinem Muskeleiweiß (nicht enthalten ist Eiweiß von Bindegewebe und Eiweiß pflanzlichen Ursprungs): mindestens 16 GHT. Die Oberfläche des Erzeugnisses aus Fettschicht und Schwarte ist in der Analyseprobe nicht homogenisiert.

— Salzgehalt: höchstens 3,0 GHT

— Fettgehalt: höchstens 15 GHT. Die Oberfläche des Erzeugnisses ist in der Analyseprobe homogenisiert.

Organoleptische Eigenschaften:

— Aussehen der Oberfläche und Farbe: Die mit Schwarte bedeckte Seite des Schinkens ist goldbraun. Die anderen Teile der Oberfläche sind nicht von Schwarte bedeckt, hier hat die Fettschicht eine hellere Tönung und weist eine gelbliche bis goldgelbe Farbe auf; das Muskelfleisch der Schinkenkeule hat auf der Oberfläche eine goldbraune bis dunkelbraune Farbe.

— Aussehen und Farbe beim Anschnitt: Die Farbe des Muskelfleisches in den Schinkenscheiben ist fleischfarbenrosa.

— Geschmack und Geruch: ausgeprägter Geschmack und Geruch von hitzebehandeltem und geräuchertem Schinken, mäßig salziger Geschmack.

— Konsistenz: fest, kompakt. Beim Aufschnitt in dünnen Scheiben hat das Erzeugnis eine mürbe Beschaffenheit.

4.1.2 „Pražská šunka“ — entbeint

„Pražská šunka“ — entbeint unterscheidet sich von anderen Fleischerzeugnissen dieser Art insbesondere durch das Herstellungsverfahren, wobei es sich um Schinken höchster Qualität handelt, der aus der entbeinten Schweinekeule oder aus der Schale von entbeinter Schinkenkeule hergestellt wird, welche nach der Hitzebehandlung geräuchert wurde. Besonderes Merkmal des Erzeugnisses ist außerdem die dekorative Abdeckung, die aus einer dünnen Schicht Schweinefett oder aus Schweinefett mit Schwarte gebildet wird. Ein weiteres Unterscheidungsmerkmal ist die typische Eiform bzw. ovale Form des fertigen Erzeugnisses.

Physikalische Eigenschaften:

— Das Erzeugnis hat eine typische Eiform bzw. ovale Form.

— Es handelt sich um Schinken höchster Qualität von ganzen entbeinten Schinkenkeulen mit Fettschicht mit oder ohne Schwarte, oder aus parierten Schalen von Schinkenkeule und gesalzenen Scheiben von Schweinefett mit oder ohne Schwarte, oder aus parierten Schalen von Schinkenkeule mit Fettschicht mit oder ohne Schwarte.

Chemische Eigenschaften:

— Gehalt an reinem Muskeleiweiß, Salz und Fett: siehe chemische Eigenschaften von „Pražská šunka“ am Knochen.

Organoleptische Eigenschaften:

— Aussehen der Oberfläche und Farbe: Die Seite des Schinkens, die von Schweinefett mit Schwarte bedeckt ist, hat eine goldbraune Farbe. Ist die Oberfläche nur von Schweinefett ohne Schwarte bedeckt, weist sie hellere Schattierungen von gelblicher bis goldgelber Farbe auf.

— Aussehen und Farbe beim Anschnitt, Geschmack und Geruch, Konsistenz: siehe organoleptische Eigenschaften von „Pražská šunka“ am Knochen.

4.1.3 „Pražská šunka“ — Konserve

„Pražská šunka“ — Konserve unterscheidet sich von anderen Fleischerzeugnissen dieser Art insbesondere durch die verwendeten Rohstoffe, da es sich um Schinken höchster Qualität handelt, der aus parierten Schalen von Schweinekeule, ganz oder grob gemahlen, hergestellt wurde. Ein weiteres Merkmal des Erzeugnisses, das diesen Namen führt, ist die dünne Schicht Aspik zwischen dem Schinken und der Verpackung. Was jedoch „Pražská šunka“ — Konserve gegenüber anderen Fleischkonserven auszeichnet, ist die typische flache eiförmige Form der Verpackung.

Physikalische Eigenschaften:

— Das Erzeugnis hat die charakteristische flache ovale Form und die Abmessungen der Verpackung, die ein Gewicht des fertigen Erzeugnisses von etwa 0,454 kg garantieren.

— Zum Zeitpunkt der Befüllung weist die Inhaltsmenge des Rohstoffs einen Fleischanteil von mindestens 87 GHT auf.

Chemische Eigenschaften:

— Gehalt an reinem Muskeleiweiß (ohne Eiweiß von Bindegewebe und ohne Eiweiß pflanzlichen Ursprungs) mindestens 16 GHT. Die Aspikoberfläche ist in der Analyseprobe nicht homogenisiert.

— Salzgehalt: höchstens 3 GHT.

— Fettgehalt: höchstens 4 GHT. Die Aspikoberfläche ist in der Analyseprobe homogenisiert.

— Aspikgehalt: höchstens 36 GHT.

Organoleptische Eigenschaften

— Das Erzeugnis ist in der Verpackung luftdicht verschlossen; im Handel bleibt seine Sterilität gewahrt. Zwischen dem Verpackungsmaterial und dem Erzeugnis befindet sich eine glatte, gelbbraune Aspikschicht.

— Aussehen und Farbe beim Anschnitt: Die Farbe des Schinkens ist fleischfarben-rosa. Vereinzelte kleine aspikgefüllte Hohlräume sind zulässig.

— Geschmack und Geruch: ausgeprägter Geschmack und Geruch von hitzebehandeltem Schinken, mäßig salziger Geschmack.

— Konsistenz: fest, kompakt.

4.2 *Beschreibung der von den Erzeugern anzuwendenden Methode zur Herstellung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, einschließlich gegebenenfalls der Art und der Merkmale der verwendeten Rohstoffe oder Zutaten und der Zubereitungsmethode des Erzeugnisses (Artikel 7 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 668/2014)*

4.2.1 „Pražská šunka“ am Knochen

Für die Herstellung von „Pražská šunka“ am Knochen werden ganze Schinkenkeulen verwendet, die nach dem Prager Schnitt bearbeitet wurden (von der ganzen Keule mit Knochen und Gelenk, aber ohne Fuß, werden Wamme und Kreuzbein einschließlich Schwanz und Beckenknochen abgetrennt; der fette Teil wird seitlich der Lende rund eingeschnitten), sowie eine Lake, die aus den nachstehenden Zutaten bereitet wird.

Schinkenkeule	100,0 kg
Lake (höchstens 20 kg)	
— Wasser	höchstens 17,0 kg
— Nitrit- oder Nitratpökelsalzmischung	höchstens 2,6 kg
— Zucker	0 bis 1,2 kg
— Stabilisatoren	0 bis 0,5 kg
— Gewürzextrakt oder Öl	0 bis 0,3 kg
— Antioxidantien	0 bis 0,1 kg

Die Schinkenkeulen werden mit der Lake aus den vorgeschriebenen Zutaten eingesprüht. Danach werden sie in der Lake eingelegt oder können mit der Lake massiert werden. Es folgt die Hitzebehandlung, die eine Pasteurisierung bewirkt. Nach der Hitzebehandlung werden die Erzeugnisse in der Räucherkammer getrocknet und oberflächlich geräuchert, um den Geschmack, den Geruch und die Farbe zu erzielen, die für das Erzeugnis charakteristisch sind. Anschließend werden sie gekühlt und gelagert.

Werden die Keulen nicht durch Einsprühen mit der Lake gepökelt und anschließend eingelegt oder massiert, können die ausgekühlten Keulen gesalzen und bearbeitet werden, indem ihre Oberfläche mit einer Nitratpökelsalzmischung und ein wenig Zucker gründlich eingerieben wird. Danach werden sie mit der Schwarte nach unten in dünn mit Salz bestreute Pökelgefäße gegeben. Anschließend werden sie mit einer abgekochten und wieder abgekühlten Nitratpökellake, ebenfalls mit einer geringen Menge Zucker, begossen. Die auf diese Weise eingelegten Keulen werden beschwert, damit sie vollständig von Lake bedeckt sind, und nach einer angemessenen Zeit entsprechend dem Ergebnis der laufend durchgeführten sensorischen Qualitätskontrollen gewendet, damit die Unterseiten in den Gefäßen nach oben und die Oberseiten nach unten liegen. Nach Erreichung einer gründlichen Pökelung werden die Schinken einige Stunden in laues Wasser getaucht und tropfen anschließend ab. Die Schinken werden dann zunächst in der Räucherkammer getrocknet und anschließend oberflächlich geräuchert, bis der Geschmack, der Geruch und die Farbe erzielt werden, die für das Erzeugnis charakteristisch sind. Es folgt eine Hitzebehandlung, die eine Pasteurisierung bewirkt, mit anschließender Abkühlung und Lagerung.

Bei beiden Verfahren besteht außerdem die Möglichkeit, das fertige Erzeugnis abschließend oberflächlich zu backen und die Schwarte mit verschiedenen dekorativen Techniken zu bearbeiten.

4.2.2 „Pražská šunka“ — entbeint

Für die Herstellung von „Pražská šunka“ — entbeint werden entweder ganze entbeinte Schinkenkeulen verwendet oder aber einzelne Schalen von Schinkenkeulen, die nach Nummer 4.1.2 bearbeitet wurden, sowie die Lake, deren Zusammensetzung und deren höchstzulässiges Verhältnis zur Fleischrohware dem entspricht, was bei der Lake zur Herstellung von „Pražská šunka“ am Knochen (beim Pökeln mit der Nitritpökelsalzmischung) angewandt wird.

Die entbeinten Schinkenkeulen werden ganz oder als Schalen von Schinkenkeulen mit der Lake in der vorgeschriebenen Zusammensetzung besprüht und/oder können mit der Lake massiert werden. Getrennt davon werden gesalzene Scheiben von Schweinefett mit oder ohne Schwarte massiert, wenn sie zur Herstellung einer dekorativen Abdeckung des Erzeugnisses verwendet werden. Nach dem Einsalzen und Massieren erfolgt das Einfüllen in eiförmige oder ovale Formen so, dass das Schweinefett mit Schwarte oder ohne Schwarte immer eine dekorative Abdeckung der Oberfläche des Erzeugnisses bildet. Werden für die Herstellung der dekorativen Abdeckung Scheiben von Schweinefett mit oder ohne Schwarte verwendet, werden Formen mit diesen massierten Scheiben ausgelegt und in diese danach die parierten Schalen von Schinkenkeulen hineingegeben. Es folgt die Hitzebehandlung der Erzeugnisse in den Formen, die eine Pasteurisierung bewirkt. Nach der Hitzebehandlung werden die Erzeugnisse aus den Formen genommen und geräuchert, um den Geschmack, den Geruch und die Farbe zu erzielen, die für das Erzeugnis charakteristisch sind, und anschließend gekühlt und verpackt.

Zulässig ist auch die Möglichkeit einer abschließenden Bearbeitung des fertigen Erzeugnisses durch oberflächliches Backen und eine Behandlung der Schwarte mit verschiedenen dekorativen Techniken.

Die Erzeugnisse, für deren Herstellung ganze entbeinte Schinkenkeulen mit Fettschicht mit oder ohne Schwarte, oder auch Schalen von Schinkenkeulen mit Fettschicht mit oder ohne Schwarte verwendet werden, können vor der Hitzebehandlung mit Hilfe von Folie, die nach der Hitzebehandlung entfernt wird, in die vorgeschriebene Form gebracht werden. In diesem Fall ist eine Verwendung von Formen nicht nötig.

4.2.3 „Pražská šunka“ — Konserve

Für die Herstellung von „Pražská šunka“ — Konserve werden parierte Schalen von Schinkenkeule (ganz oder grob gemahlen), Gelatine (in Pulverform) und Lake verwendet, die aus den nachstehenden Zutaten bereitet wird:

Parierte Schalen von Schinkenkeulen:	100 kg
Gelatine in Pulverform:	4 kg
Lake (höchstens 14,3 kg)	
— Wasser	höchstens 11,0 kg
— Nitrit-Pökelmischung	höchstens 2,8 kg
— Zucker	0 bis 0,5 kg

Verwendet werden flache, eiförmige Verpackungen aus Material, das sich für die Sterilisierung eignet und eine Inhaltsmenge des fertigen Erzeugnisses von etwa 0,454 kg garantiert.

Schalen von Schweinekeule werden ganz oder grob zerkleinert mit der Lake massiert. Nach dem Einmassieren der Lake in das Muskelfleisch folgt das Einfüllen in die Verpackung unter Luftabschluss, wobei zuvor die geeignete Menge Gelatine in Pulverform auf den Verpackungsboden gegeben wurde. Nach Vakuumverschluss der Verpackungen wird das Erzeugnis 12 Stunden bei 5 °C gelagert. Es folgt die Sterilisierung, bei der in allen Teilen des Erzeugnisses ein Hitzeeffekt erreicht werden muss, der einer Temperatureinwirkung von 10 Minuten bei 121 °C

entspricht. Nach der Hitzebehandlung werden die Erzeugnisse gekühlt und trocken bei einer Temperatur von 0 °C bis 25 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 85 % gelagert. Das Erzeugnis ist mindestens drei Jahre haltbar.

4.3 *Beschreibung der wichtigsten Faktoren, die den traditionellen Charakter des Erzeugnisses ausmachen (Artikel 7 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 668/2014)*

4.3.1 „Pražská šunka“ am Knochen

Der Name „Pražská šunka“ bezeichnet seit den 60iger Jahren des 19. Jahrhunderts eines der bekanntesten Lebensmittelerzeugnisse mit Ursprung in der Tschechischen Republik und insbesondere Prag. Den historischen Quellen lässt sich entnehmen, dass das „Pražská šunka“ genannte Erzeugnis mit dem Namen František Zvěřina verknüpft ist, der mit der Herstellung begann. Der bekannte Prager Räuchermeister Josef Jeřábek übernahm die Herstellung von František Zvěřina. Weitere Hersteller dieses Erzeugnisses waren u. a. die Prager Räuchermeister Dlouhý, Malý und Cibulka. Auch in anderen großen Städten wurde die Herstellung von „Pražská šunka“ nach dem Prager Vorbild aufgenommen. In Brünn stellte der Räuchermeister Jebavý das Erzeugnis her, in Königgrätz der Räuchermeister Hutla, in Pardubitz der Räuchermeister Sochor. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts stellten zahlreiche andere Räuchermeister diesen Schinken her. Bildlich gesprochen lassen sich alle Prager Schinken auf Meister Zvěřina zurückführen. Die Herstellung von „Pražská šunka“ im industriellem Maßstab geht auf Antonín Chmel zurück, der im Jahr 1879 im Prager Viertel von U Zvonařky seine Firma gründete. Neben diesem Hauptprodukt stellte er auch ein breites Sortiment von anderen geräucherten Erzeugnissen her, die bald in Prag und in anderen Städten, insbesondere in Kurorten, und danach auch in einer Reihe anderer europäischer Länder Bekanntheit erlangten. Den größten kommerziellen Erfolg hatte aber „Pražská šunka“, der bald auch seine Reise nach Übersee antrat. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde der Betrieb unter staatliche Verwaltung gestellt und eine Reihe anderer Prager Betriebe allmählich in dieses Unternehmen integriert. Zu dieser Zeit entstanden bereits andere Produktvarianten von „Pražská šunka“, so z. B. Schinkenkonserven oder -halbkonserven aus Schinkenmuskelfleisch. Im Jahr 1977 zog der Betrieb mit allen Arbeitnehmern und Ressourcen von U Zvonařku in den Neubau des Fleischkombinats Prag Süd — Písnice um. Mit dem Aufkommen neuer Pökeltechniken wurde bei der Herstellung von „Pražská šunka“ das Einsprühen mit Salzlake, teils mit anschließendem Einmassieren, eingeführt. Zur Zeit der Privatisierungen nach 1989 wurde der Betrieb in Pisnice geschlossen, doch die Herstellung von „Pražská šunka“ am Knochen wurde in einer Reihe anderer Herstellungsbetriebe auf dem gesamten Gebiet der Tschechischen Republik fortgeführt.

Die Grundlage für die Herstellung von „Pražská šunka“ bildeten in der Anfangszeit die Auswahl der Rohstoffe und das Pökelverfahren. Es handelte sich um Schinken von leichten Schweinen, weshalb in den heutigen Rezepturen ein Höchstgewicht von 10 kg angegeben ist. Ein weiteres charakteristisches Merkmal des Herstellungsverfahrens, das seit Generationen weitergegeben wird, ist die Bearbeitung des Schinkens mit dem sogenannten Prager Schnitt. Beim Pökeln des abgekühlten Schinkens wurden die Oberfläche des Fleisches und insbesondere die Schwarte gründlich mit der Nitratpökelmischung und einer kleinen Menge Zucker eingerieben. Der Boden des Pökelgefäßes wurde dünn mit Salz bestreut und die Schweinekeulen mit der Schwarte nach unten hineingelegt. Die Schinken wurden mit einer abgekochten und wieder abgekühlten Nitratpökellake, ebenfalls mit einer kleinen Menge Zucker, eingesprüht und dann beschwert. Anschließend wurden die Schinken gewendet, damit die Unterseite oben lag. Dabei wurden die Schinken erneut beschwert. Nach einer sensorischen Qualitätskontrolle wurden die Schinken einige Stunden in lauwarmes Wasser getaucht und tropften danach ab. Dann folgte der letzte Verarbeitungsschritt, die Entfernung des Beckenknochens, das Abschaben der Schwartenoberfläche und das Umwickeln der Keule, damit die Form beim Sieden nicht beschädigt wird. Die Schinken wurden grundsätzlich in vorgeheizten Räucherkammern geräuchert. Das Räuchern erfolgte in zwei Stufen, die erste zum Trocknen am offenen Feuer und die zweite mit angefeuchteten Hartholzspänen zum Erzielen des Aromas und der Farbe. Die Schinken wurden in der Regel 8-12 Stunden langsam geräuchert. Anschließend wurden die Schinken in siedend heißem Wasser gebrüht und abgekocht. Das Abkühlen erfolgte durch Eintauchen in kaltes Wasser.

4.3.2 „Pražská šunka“ — entbeint

In der Zeit vor dem Zweiten Weltkrieg wurden Alternativen zur Herstellung des ursprünglichen „Pražská šunka“ am Knochen entwickelt. Hierbei handelte es sich um die Pasteurisierung von „Pražská šunka“ — entbeint aus Schinkenmuskelfleisch. Mit ihrer Herstellung befassten sich Antonín Chmel im Viertel U Zwonařky in Prag und Josef Beránek in Beráneks Betrieben. Das Herstellungsverfahren dieser Prager Schinken bestand aus der Entbeinung frischer gekühlter Schinkenkeulen, der Bearbeitung einzelner Teile der Keulen, ihrer Sortierung nach Farbstufen sowie der mechanischen Bearbeitung nach dem Aussetzverfahren unter Zugabe von Natriumchlorid und der erforderlichen Menge an Nitritpökelsalz und Zucker, alles teilweise in der vorgeschriebenen Menge an Lake gelöst. Anschließend erfolgten die Pasteurisierung und Kühlung. In der Zeit nach dem Zeiten Weltkrieg erfolgte die Pasteurisierung von „Pražská šunka“ hauptsächlich in industriellen Fleischverarbeitungsbetrieben in Brünn, Kostelec, Studená, Vamberk und Planá nad Lužnici. Ende der 70er Jahre des 20. Jahrhunderts kam es in diesen Betrieben zur Entwicklung der Herstellung von „Pražská šunka“ — entbeint mit Hilfe von Formen und der anschließenden Verpackung des fertigen Erzeugnisses in Kunststoffverpackungen, wodurch einerseits die Verwendung von Blechdosen wegfiel und andererseits insbesondere ermöglicht wurde, das Erzeugnis nach der Pasteurisierung zu räuchern und mit einer dünnen Schicht von Schweinefett oder Schweinefett mit Schwarte dekorativ zu umhüllen. Das Erzeugnis ähnelte dann mit seinen Parametern weitgehend dem ursprünglichen „Pražská šunka“ am Knochen. In der Zeit nach 1989 verbreitete sich die Herstellung von „Pražská šunka“ — entbeint dann auch in weiteren Produktionsbetrieben auf dem Gebiet der gesamten Tschechischen Republik.

4.3.3 „Pražská šunka“ — Konserve

Eine weitere Variante des ursprünglichen „Pražská šunka“, die in der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg aufkam, war „Pražská šunka“ — Konserve. Diese wurde ebenfalls aus ausgewählten Rohstoffen, beginnend mit der Entbeinung von frischen gekühlten Schweinekeulen unter Zugabe von Nitritpökelsalz, Zucker und Gelatine, hergestellt. Zur Verbesserung der Haltbarkeit wurde das Produkt in eiförmigen, flachen Verpackungen mit einer Füllmenge von einem Pfund sterilisiert. Einen wichtigen Anteil am kommerziellen Erfolg der Schinkenkonserven hatte der Aspikanteil am fertigen Erzeugnis. Die Herstellung von „Pražská šunka“ — Konserven erfolgte ab 1973 insbesondere in Fleischindustriebetrieben in Kostelec, Krahulči und Studená. Nach 1989 verbreitete sich die Herstellung dieser Variante von „Pražská šunka“ auch in anderen Produktionsbetrieben im ganzen Gebiet der Tschechischen Republik.