ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2016/C 180/05)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΓΓΥΗΜΕΝΟΥ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΥ ΙΔΙΟΤΥΠΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

«PRAŽSKÁ ŠUNKA»

Αριθ. ΕΕ: CZ-TSG-0007-0061—21.10.2010

ΤΣΕΧΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

1. **Ονομασία(-ες) προς καταχώριση**

«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. **Τύπος προϊόντος**

Κλάση 1.2: Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

3. **Αιτιολόγηση της καταχώρισης**

3.1. *Πρόκειται για προϊόν το οποίο:*

— ☒ παρασκευάζεται με τρόπο παραγωγής, μεταποίησης ή σύνθεσης που αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική για το εν λόγω προϊόν ή τρόφιμο· ή

— ☐ παράγεται από πρώτες ύλες ή συστατικά που είναι τα χρησιμοποιούμενα παραδοσιακά.

Το παραδοσιακό προϊόν κρέατος «Pražská šunka» προορίζεται για άμεση κατανάλωση και παράγεται από παλιά με τις ακόλουθες μορφές:

— «Pražská šunka» με κόκαλο,

— «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο,

— «Pražská šunka» σε κονσέρβα.

3.2. *Αναφέρεται αν η ονομασία:*

— ☒ χρησιμοποιείται κατά παράδοση για παραπομπή στο ιδιότυπο προϊόν,

— ☐ προσδιορίζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα ή τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος.

Η παραδοσιακή ονομασία «Pražská šunka» δεν εκφράζει τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος ούτε συνδέει τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος με την προέλευσή του ή με τη γεωγραφική του καταγωγή, αλλά είναι ιδιότυπη αφ'εαυτής, καθώς συνδέεται διεθνώς με ένα διάσημο προϊόν κρέατος με χαρακτηριστικό σχήμα και γεύση.

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

4. **Περιγραφή**

4.1. *Περιγραφή του προϊόντος το οποίο φέρει την ονομασία του σημείου 1, συμπεριλαμβανομένων των κύριων φυσικών, χημικών, μικροβιολογικών ή οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, από την οποία προκύπτει ο ιδιότυπος χαρακτήρας του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)*

4.1.1. «Pražská šunka» με κόκαλο,

Το ζαμπόν «Pražská šunka» με κόκαλο διαφέρει από τα άλλα χοιρομέρια με κόκαλο λόγω κυρίως του τρόπου επιλογής και μεταποίησης της βασικής πρώτης ύλης. Ένα άλλο χαρακτηριστικό του «Pražská šunka» με κόκαλο αποτελεί η αναλογία μηρών χοίρου/άλμης κατά την παραγωγή, χάρη στην οποία επιτυγχάνεται περιεκτικότητα του τελικού προϊόντος σε καθαρές πρωτεΐνες που αντιστοιχεί στην υψηλότερη κατηγορία ποιότητας χοιρομεριού. Επιπλέον, η διεργασία παραγωγής περιλαμβάνει ψήσιμο και υποκαπνισμό, γεγονός που το διακρίνει από τα περισσότερα παραδοσιακά ξηρά χοιρομέρια με κόκαλο.

Φυσικά χαρακτηριστικά:

— Προϊόν του οποίου το συνολικό βάρος δεν υπερβαίνει τα 10 kg.

— Διατηρείται το αρχικό σχήμα του χοιρινού μηρού, μετά από τεμαχισμό με τον τρόπο που είναι γνωστός ως «κοπή Πράγας» (από τον ακέραιο μηρό με κόκαλο, που περιλαμβάνει το κότσι αλλά όχι το πόδι, αφαιρούνται η κοιλιά και το ιερό οστό, μαζί με την ουρά και την πύελο, ενώ το λιπώδες τμήμα στρογγυλεύεται ξεκινώντας από το κιλότο).

Χημικές ιδιότητες (οι παράμετροι καθορίζονται με ανάλυση δειγμάτων που λαμβάνονται μετά την αφαίρεση των οστών από το προϊόν):

— Περιεκτικότητα σε καθαρές πρωτεΐνες (χωρίς τις πρωτεΐνες του συνδετικού ιστού και τις φυτικές πρωτεΐνες): ≥ 16 % κ.β. Στο δείγμα ανάλυσης, η επιφανειακή στρώση από λίπος και δέρμα του προϊόντος δεν ομογενοποιείται.

— Περιεκτικότητα σε αλάτι: ≤ 3 % κ.β.

— Περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες: ≤ 15 % κ.β. Στο δείγμα ανάλυσης, η επιφανειακή στρώση του προϊόντος ομογενοποιείται.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

— Εξωτερική όψη και χρώμα: το τμήμα που καλύπτεται με δέρμα έχει χρυσοκίτρινο χρώμα. Τα άλλα τμήματα της επιφανειακής στρώσης δεν είναι καλυμμένα με δέρμα και παρουσιάζουν μια στρώση λίπους ανοιχτότερου χρώματος, από κιτρινωπό έως χρυσαφί, ενώ η μυϊκή σάρκα του χοιρομεριού έχει χρυσοκάστανο έως βαθυκάστανο χρώμα.

— Όψη και χρώμα στην τομή: η μυϊκή σάρκα έχει ρόδινο χρώμα κρέατος όταν τεμαχίζεται σε φέτες.

— Γεύση και άρωμα: χαρακτηριστική γεύση και άρωμα ψημένου και καπνιστού χοιρομεριού (ζαμπόν), αλατισμένου με κατάλληλο τρόπο.

— Σύσταση: σφικτή, συμπαγής. Κομμένο σε λεπτές φέτες, το προϊόν είναι τρυφερό στη μάσηση.

4.1.2. «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο,

Το «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο διαφέρει από τα άλλα προϊόντα κρέατος της ίδιας κατηγορίας λόγω κυρίως του τρόπου παραγωγής του, καθώς πρόκειται για χοιρομέρι πολύ υψηλής ποιότητας που παρασκευάζεται από χοιρινό μηρό χωρίς κόκαλο ή τμήματα χοιρινού μηρού, ψημένα και υποκαπνισμένα. Ένα άλλο χαρακτηριστικό αποτελεί η παρουσία επικάλυψης διακοσμητικού χαρακτήρα, που συνίσταται σε λεπτή στρώση χοιρινού λίπους ή λίπους και δέρματος. Το τυπικό ωοειδές ή ελλειψοειδές σχήμα του τελικού προϊόντος αποτελεί πρόσθετο διακριτικό στοιχείο.

Φυσικά χαρακτηριστικά:

— Το προϊόν έχει χαρακτηριστικό ωοειδές ή ελλειψοειδές σχήμα.

— Το ζαμπόν είναι πολύ υψηλής ποιότητας, παράγεται από ακέραιους μηρούς χοίρου από τους οποίους έχει αφαιρεθεί το κόκαλο, φέρει επικάλυψη λίπους και μπορεί να είναι ή να μην είναι επικαλυμμένο με δέρμα· ή από ξακρισμένα τμήματα χοιρινών μηρών και αλατισμένες φέτες χοιρινού λίπους επικαλυμμένες ή μη με δέρμα· ή από τμήματα χοιρινών μηρών με επικάλυψη λίπους, επικαλυμμένα ή μη με δέρμα.

Χημικές ιδιότητες:

— Περιεκτικότητα σε καθαρές πρωτεΐνες, αλάτι και λίπος: βλέπε χημικές ιδιότητες του «Pražská šunka» με κόκαλο.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

— Εξωτερική όψη και χρώμα: το τμήμα που καλύπτεται με λίπος έχει χρυσοκίτρινο χρώμα. Εάν η επιφάνεια καλύπτεται μόνον με λίπος, χωρίς δέρμα, έχει ανοικτότερες αποχρώσεις, από κιτρινωπές έως χρυσαφί.

— Για την εμφάνιση και το χρώμα στην τομή, τη γεύση, το άρωμα και την υφή: βλέπε οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του «Pražská šunka» με κόκαλο.

4.1.3. «Pražská šunka» σε κονσέρβα

Το «Pražská šunka» σε κονσέρβα διαφέρει από τα άλλα προϊόντα κρέατος της ίδιας κατηγορίας λόγω κυρίως των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών, καθώς πρόκειται για χοιρομέρι πολύ υψηλής ποιότητας που παρασκευάζεται από ξακρισμένα τμήματα μηρών χοίρου, που χρησιμοποιούνται ακέραια ή χονδροκομμένα. Άλλο χαρακτηριστικό αποτελεί η παρουσία μιας λεπτής στρώσης πηκτής μεταξύ του χοιρομεριού και της συσκευασίας. Ωστόσο, το χαρακτηριστικό που διακρίνει το προϊόν «Pražská šunka» σε κονσέρβα από τα άλλα προϊόντα κρέατος σε κονσέρβα είναι το τυπικό επίπεδο και ωοειδές σχήμα της συσκευασίας του.

Φυσικά χαρακτηριστικά:

— Το προϊόν έχει συνήθως επίπεδο ωοειδές σχήμα και οι διαστάσεις του είναι αυτές της συσκευασίας, οι οποίες εξασφαλίζουν βάρος τελικού προϊόντος περίπου 0,454 kg.

— Κατά τη συσκευασία, η περιεκτικότητα σε κρέας πρέπει να ανέρχεται τουλάχιστον σε 87 % των πρώτων υλών.

Χημικές ιδιότητες:

— Περιεκτικότητα σε καθαρές πρωτεΐνες (χωρίς τις πρωτεΐνες του συνδετικού ιστού και τις φυτικές πρωτεΐνες): ≥ 16 % κ.β. Στο δείγμα ανάλυσης, η επιφανειακή στρώση πηκτής του προϊόντος δεν ομογενοποιείται.

— Περιεκτικότητα σε αλάτι: ≤ 3 % κ.β.

— Περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες: ≤ 4 % κ.β. Στο δείγμα ανάλυσης, η επιφανειακή στρώση πηκτής του προϊόντος ομογενοποιείται.

— Περιεκτικότητα σε πηκτή: ≤ 15 % κ.β.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

— Το προϊόν περιέχεται σε ερμητικά σφραγισμένη συσκευασία που εξασφαλίζει ότι παραμένει αποστειρωμένο όταν διατίθεται στο εμπόριο. Μια ομοιόμορφη στρώση πηκτής χρυσοκίτρινου χρώματος παρεμβάλλεται μεταξύ του προϊόντος και του υλικού συσκευασίας.

— Όψη και χρώμα στην τομή: το χοιρομέρι έχει ρόδινο χρώμα κρέατος. Επιτρέπεται η παρουσία μικρών αραιών οπών, γεμάτων με πηκτή.

— Γεύση και άρωμα: χαρακτηριστική γεύση και άρωμα ψημένου χοιρομεριού, αλατισμένου με κατάλληλο τρόπο.

— Σύσταση: σφικτή, συμπαγής.

4.2. *Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος που φέρει την ονομασία του σημείου 1, την οποία οφείλουν να ακολουθούν οι παραγωγοί, συμπεριλαμβανομένων, κατά περίπτωση, της φύσης και των χαρακτηριστικών των πρώτων υλών ή των χρησιμοποιούμενων συστατικών και της μεθόδου επεξεργασίας του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του κανονισμού)*

4.2.1. «Pražská šunka» με κόκαλο,

Για την παραγωγή του «Pražská šunka» με κόκκαλο χρησιμοποιείται ο ακέραιος χοιρινός μηρός, μετά από τεμαχισμό με τον τρόπο που είναι γνωστός ως «κοπή Πράγας» (από τον ακέραιο μηρό με κόκαλο, που περιλαμβάνει το κότσι αλλά όχι το πόδι, αφαιρούνται η κοιλιά και το ιερό οστό, μαζί με την ουρά και την πύελο, ενώ το λιπώδες τμήμα στρογγυλεύεται ξεκινώντας από το κιλότο) και άλμη παρασκευασμένη με τα συστατικά που αναφέρονται στη συνέχεια.

Μηροί χοίρων	100,0 kg
Άλμη (μέγιστο 20,0 kg):	
— Νερό	μέγιστο 17,0 kg
— Νιτρώδη ή μείγμα αλιπάστωσης που περιέχει νιτρώδες άλας	μέγιστο 2,6 kg
— Ζάχαρη	0 έως 1,2 kg
— Σταθεροποιητής	0 έως 0,5 kg
— Μείγμα καρυκευμάτων ή έλαιο	0 έως 0,3 kg
— Αντιοξειδωτικό	0 έως 0,1 kg

Τα χοιρομέρια ψεκάζονται με άλμη που έχει την προαναφερόμενη σύνθεση. Στη συνέχεια αφήνονται σε ηρεμία σε άλμη ή τρίβονται με την ίδια άλμη. Κατόπιν θερμαίνονται, με αποτέλεσμα να επιτευχθεί η παστερίωσή τους. Μετά το ψήσιμο, οι μηροί ξηραίνονται σε καπνιστήριο και καπνίζονται στην επιφάνεια για να επιτευχθούν η χαρακτηριστική γεύση, το άρωμα και το χρώμα, και στη συνέχεια ψύχονται και αποθηκεύονται.

Εναλλακτικά, εάν οι μηροί των χοίρων δεν έχουν αλατιστεί με ψεκασμό με άλμη και αφεθεί σε ηρεμία ή τριφτεί με άλμη, τότε οι ψυχροί μηροί μπορούν να αλατιστούν και να υποβληθούν σε επεξεργασία με προσεκτικό τρίψιμο της επιφάνειάς τους με μείγμα αλιπάστωσης που περιέχει νιτρώδες άλας και μικρή ποσότητα ζάχαρης. Κατόπιν οι μηροί τοποθετούνται, με το δέρμα προς τα κάτω, σε ελαφρώς αλατισμένα δοχεία αλιπάστωσης. Στη συνέχεια περιχύνονται με άλμη νιτρικού άλατος, η οποία έχει προηγουμένως βραστεί και ψυχθεί και στην οποία έχει προστεθεί μικρή ποσότητα ζάχαρης. Τα χοιρομέρια πιέζονται προς τα κάτω ώστε να σκεπαστούν πλήρως από την άλμη και μετά από κατάλληλο χρονικό διάστημα, αναλόγως των αποτελεσμάτων των συνεχών ελέγχων οργανοληπτικής ποιότητας, αναστρέφονται ώστε η κάτω πλευρά τους να βρεθεί στο επάνω μέρος του δοχείου αλιπάστωσης και η πάνω πλευρά τους να βρεθεί στο κάτω μέρος. Μετά από προσεκτική αλάτιση, οι μηροί εμβαπτίζονται επί πολλές ώρες σε χλιαρό νερό και στη συνέχεια αφήνονται να στραγγίσουν και να στεγνώσουν. Οι μηροί πρώτα ξηραίνονται σε καπνιστήριο και καπνίζονται στην επιφάνεια για να επιτευχθεί η χαρακτηριστική γεύση. Κατόπιν θερμαίνονται, με αποτέλεσμα να επιτευχθεί η παστερίωσή τους και στη συνέχεια ψύχονται και αποθηκεύονται.

Όποια από τις δύο εναλλακτικές μεθόδους και να χρησιμοποιηθεί, η τελική φάση της παραγωγής μπορεί επίσης να ολοκληρωθεί με ψήσιμο της επιφάνειας και επεξεργασία του δέρματος χρησιμοποιώντας διάφορες τεχνικές διακόσμησης.

4.2.2. «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο,

Το προϊόν «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο παράγεται χρησιμοποιώντας είτε ακέραιους χοιρινούς μηρούς χωρίς κόκαλο ή τμήματα μηρών, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στο σημείο 4.1.2, και άλμη η οποία, όσον αφορά τη σύστασή της και τη μέγιστη επιτρεπόμενη αναλογία ως προς την πρώτη ύλη κρέατος, είναι η ίδια με την άλμη που χρησιμοποιείται στην παραγωγή του «Pražská šunka» με κόκαλο (αλάτιση με μείγμα αλιπάστωσης που περιέχει νιτρώδες άλας).

Οι χοιρινοί μηροί χωρίς κόκαλο ή τμήματα χοιρινών μηρών ψεκάζονται με άλμη της προβλεπόμενης σύστασης και/ή τρίβονται με άλμη. Όταν χρησιμοποιούνται αλατισμένες φέτες χοιρινού λίπους, με δέρμα ή χωρίς δέρμα, ως διακοσμητική επιφανειακή στρώση του προϊόντος, αυτές τρίβονται χωριστά με άλμη. Μετά την αλάτιση και το τρίψιμο με άλμη, τοποθετούνται σε μήτρες με ωοειδές ή ελλειψοειδές σχήμα με τρόπο ώστε το λίπος, με ή χωρίς δέρμα, να προσθέτει πάντοτε στο προϊόν μια διακοσμητική επιφανειακή στρώση. Εάν χρησιμοποιούνται φέτες χοιρινού λίπους, με ή χωρίς δέρμα, για τη δημιουργία διακοσμητικής επιφανειακής στρώσης του προϊόντος, οι μήτρες επενδύονται πρώτα με φέτες λίπους που έχουν μαλαχθεί και κατόπιν γεμίζονται με ξακρισμένα τεμάχια χοιρινού μηρού. Στη συνέχεια θερμαίνονται στις μήτρες, με αποτέλεσμα να επιτευχθεί η παστερίωσή τους. Μετά τη θέρμανση, οι μηροί αφαιρούνται από τις μήτρες και καπνίζονται για να επιτευχθούν η χαρακτηριστική γεύση, το άρωμα και το χρώμα, και στη συνέχεια ψύχονται και συσκευάζονται.

Είναι επίσης δυνατόν να ολοκληρωθεί η παραγωγή του τελικού προϊόντος με ψήσιμο της επιφάνειας και επεξεργασία του δέρματος χρησιμοποιώντας διάφορες τεχνικές διακόσμησης.

Τα προϊόντα που παράγονται με ακέραιους μηρούς χωρίς κόκαλο με επικάλυψη με λίπος, με ή χωρίς δέρμα, και, ενδεχομένως, με ξακρισμένα τμήματα χοιρινών μηρών με επικάλυψη με λίπος, με ή χωρίς δέρμα, μπορούν πριν από το ψήσιμο να διαμορφωθούν στο προβλεπόμενο σχήμα με τη βοήθεια μεμβράνης η οποία αφαιρείται από το προϊόν μετά το ψήσιμο. Σε αυτή την περίπτωση δεν είναι απαραίτητη η χρήση μήτρας.

4.2.3. «Pražská šunka» σε κονσέρβα

Το «Pražská šunka» σε κονσέρβα παράγεται από ξακρισμένα τμήματα μηρών χοίρου (ακέραιων ή χονδροκομμένων), ζελατίνη (σε σκόνη) και άλμη παρασκευασμένη με τα συστατικά που αναφέρονται στη συνέχεια:

Τμήματα μηρών χοίρου, ξακρισμένα	100,0 kg
Ζελατίνη σε σκόνη	4,0 kg
Άλμη (μέγιστο 14,3 kg):	
— Νερό	μέγιστο 11,0 kg
— Μείγμα αλιπάστωσης που περιέχει νιτρώδες άλας	μέγιστο 2,8 kg
— Ζάχαρη	0 έως 0,5 kg

Επίπεδη, ωοειδής συσκευασία από υλικά κατάλληλα για αποστείρωση και η οποία εξασφαλίζει ότι θα χρησιμοποιηθεί το απαιτούμενο βάρος τελικού προϊόντος (περίπου 0,454 kg).

Τα τμήματα μηρών χοίρου, ακέραια ή χονδροκομμένα, τρίβονται με άλμη. Μετά την ολοκλήρωση αυτής της εργασίας, το προϊόν συσκευάζεται υπό κενό, αφού προηγουμένως έχει διασκορπιστεί στον πυθμένα της συσκευασίας κατάλληλη ποσότητα ζελατίνης σε σκόνη. Μετά τη σφράγιση της συσκευασίας, το προϊόν διατηρείται σε θερμοκρασία 5 °C επί 12 ώρες. Κατόπιν ακολουθεί το στάδιο της αποστείρωσης, κατά τη διάρκεια του οποίου όλα τα τμήματα του προϊόντος

πρέπει να φθάσουν σε ελάχιστη θερμοκρασία 121 °C επί 10 λεπτά. Μετά το ψήσιμο, το προϊόν αφήνεται να ψυχθεί και αποθηκεύεται σε ξηρή κατάσταση, σε θερμοκρασία 0 έως 25 °C και μέγιστη σχετική υγρασία 85 %. Η διάρκεια διατήρησης των κονσερβών είναι τουλάχιστον τρία έτη.

4.3. *Περιγραφή των κύριων στοιχείων που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)*

4.3.1. «Pražská šunka» με κόκαλο,

Η ονομασία «Pražská šunka» χρησιμοποιείται από τη δεκαετία του 1860 για να δηλώσει ένα από τα πιο διάσημα είδη διατροφής της Τσεχικής Δημοκρατίας, και ιδίως της Πράγας. Ορισμένες ιστορικές πηγές υποστηρίζουν ότι το προϊόν που είναι γνωστό με την ονομασία «Pražská šunka» συνδέεται με το όνομα του František Zvěřina, ο οποίος ήταν ο πρώτος που το παρήγαγε. Κατόπιν ο Josef Jeřábek, διάσημος παραγωγός καπνιστών κρεάτων στην Πράγα, ανέλαβε τη συνέχιση της παραγωγής του «Pražská šunka» μετά τον František Zvěřina. Μεταξύ των άλλων εγκατεστημένων στην Πράγα παραγωγών αναφέρονται οι Dlouhý, Malý και Cibulka. Ακολουθώντας το παράδειγμα της Πράγας, άλλες μεγάλες πόλεις άρχισαν να παρασκευάζουν το «Pražská šunka». Στο Brno, παραγόταν από τον Jebavý, στο Hradec Králové από τον Hutla και στο Pardubice από τον Sochor. Στα τέλη του 19ου αιώνα, ένας μεγάλος αριθμός παραγωγών καπνιστού κρέατος παρασκεύαζε αυτό το προϊόν. Μεταφορικά, μπορούμε να πούμε ότι το «Pražská šunka» του Zvěřina ήταν ο προπάτορας όλων των υπολοίπων. Την παραγωγή του «Pražská šunka» σε βιομηχανική κλίμακα δρομολόγησε ο Antonín Chmel, ιδρύοντας την επιχείρησή του το 1879, στην Πράγα, στο U Zvonařky. Το προϊόν «Pražská šunka» κάλυπτε το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής του, αλλά παρήγε επίσης μεγάλη ποικιλία προϊόντων με βάση το καπνιστό κρέας που σύντομα απέκτησαν φήμη στην Πράγα και σε άλλες πόλεις, ιδίως τις λουτροπόλεις, κατόπιν δε σε ορισμένες ευρωπαϊκές χώρες. Ωστόσο το προϊόν «Pražská šunka», το οποίο σύντομα απέκτησε πρόσβαση στις υπερπόντιες αγορές, αποτελούσε τη μεγαλύτερη εμπορική επιτυχία της επιχείρησης. Μετά το πέρας του Β' Παγκοσμίου Πολέμου, η επιχείρηση εθνικοποιήθηκε και σε αυτήν σταδιακά ενσωματώθηκαν πολλές άλλες επιχειρήσεις παραγωγής της Πράγας. Την περίοδο αυτή εμφανίστηκαν και άλλες παραλλαγές του «Pražská šunka» σε μορφή κονσερβοποιημένου ή ημιδιατηρημένου χοιρομεριού παρασκευαζόμενου από κρέας μηρών χοίρου. Το 1977, η επιχείρηση του U Zvonařky, καθώς και το σύνολο των υπαλλήλων και των πόρων της, ενσωματώθηκαν στη νέα βιομηχανία κρεάτων Masokombinát Praha jih – Písnice. Με την εμφάνιση νέων τεχνικών αλιπάστωσης, εισήχθη στη διεργασία παραγωγής του «Pražská šunka» ο ψεκασμός με άλμη, τον οποίο σε ορισμένες περιπτώσεις ακολουθούσε τρίψιμο με άλμη. Κατά τη διάρκεια της περιόδου ιδιωτικοποίησης μετά το 1989, η βιομηχανική μονάδα παραγωγής κρέατος της Písnice έπαυσε να λειτουργεί, αλλά η παραγωγή του «Pražská šunka» με κόκαλο συνεχίστηκε σε πολλές άλλες εγκαταστάσεις παραγωγής της Τσεχικής Δημοκρατίας.

Η παραγωγή του «Pražská šunka» βασίστηκε εξαρχής στην επιλογή των πρώτων υλών και στη μέθοδο αλιπάστωσης. Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνταν την εποχή εκείνη ήταν μηροί ελαφρών χοίρων. Για τον λόγο αυτό και οι σημερινές προδιαγραφές περιορίζουν το βάρος σε 10 kg. Ένα άλλο χαρακτηριστικό στοιχείο της διεργασίας παραγωγής, η οποία μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά, έγκειται στον τρόπο τεμαχισμού των μηρών των χοίρων, που είναι γνωστός ως «κοπή Πράγας». Μετά την ψύξη τους οι μηροί αλατίζονταν με προσεκτικό τρίψιμο της επιφάνειας του κρέατος, ιδίως του δέρματος, με μείγμα αλιπάστωσης που περιείχε νιτρικό άλας και μικρή ποσότητα ζάχαρης. Ο πυθμένας του δοχείου αλιπάστωσης ήταν ελαφρώς αλατισμένος και οι μηροί τοποθετούνταν με το δέρμα προς τα κάτω. Κατόπιν περιχύνονταν με άλμη νιτρικού άλατος, η οποία είχε προηγουμένως βραστεί και ψυχθεί και στην οποία είχε προστεθεί μικρή ποσότητα ζάχαρης. Τα χοιρομέρια κατόπιν τοποθετούνταν κάτω από βαρίδι. Στη συνέχεια αναστρέφονταν ώστε το κάτω τμήμα να βρεθεί επάνω. Τέλος, πιέζονταν και πάλι με βαρίδι. Μετά από οργανοληπτικό έλεγχο ποιότητας, τα χοιρομέρια βυθίζονταν επί πολλές ώρες μέσα σε χλιαρό νερό και κατόπιν αφήνονταν να ξηρανθούν. Η τελική φάση της διαδικασίας συνίστατο σε αφαίρεση της πυέλου, απόξεση της επιφάνειας του δέρματος και περίδεση του κοτσιού, ώστε να μη μεταβάλλεται το σχήμα του κατά το ψήσιμο. Τα χοιρομέρια αναρτώνταν πάντοτε σε θερμαινόμενα καπνιστήρια. Ο υποκαπνισμός περιλάμβανε δύο στάδια: πρώτα ξήρανση πάνω από δυνατή φωτιά και, έπειτα, αρωματισμό και χρωματισμό με υγρό πριονίδι ξυλείας πλατύφυλλων. Ο υποκαπνισμός ήταν γενικά αργός και διαρκούσε 8 έως 12 ώρες. Ακολουθούσε ζεμάτισμα σε βραστό νερό και μετά ψήσιμο. Στη συνέχεια τα χοιρομέρια ψύχονταν με εμβάπτιση σε ψυχρό νερό.

4.3.2. «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο

Κατά την περίοδο πριν από τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο, εμφανίστηκαν παραλλαγές του αρχικού «Pražská šunka» με κόκαλο, με τη μορφή, αρχικά, παστεριωμένου «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο, το οποίο παρασκευαζόταν από κρέας μυών χοιρινών μηρών. Παραγόταν από τον Antonín Chmel στο U Zvonařky της Πράγας και από τον Josef Beránek στο Beránkové podniky, στις εγκαταστάσεις της εταιρείας του. Η χρησιμοποιούμενη τεχνική για την παραγωγή αυτών των τύπων «Pražská šunka» συνίστατο στην αφαίρεση των οστών από νωπούς μηρούς χοίρων, διατηρημένους με απλή ψύξη, στη μεταποίηση των διαφόρων τμημάτων αυτών των μηρών, στη διαλογή τους κατά χρώμα και στη διαλείπουσα μηχανική κατεργασία των πρώτων υλών, με παράλληλη προσθήκη χλωριούχου νατρίου, καθώς και της αναγκαίας ποσότητας νιτρώδους νατρίου και ζάχαρης, τα οποία διαλύονταν όλα μερικώς σε καθορισμένη ποσότητα άλμης. Ακολουθούσαν οι φάσεις της παστερίωσης και της ψύξης. Μετά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο, η παραγωγή παστεριωμένου «Pražská šunka» επικεντρώθηκε κυρίως στις κρεατοβιομηχανίες των πόλεων Brno, Kostelec, Studená, Vamberk και Planá nad Lužnicí. Στα τέλη της δεκαετίας του 1970 αυξήθηκε η παραγωγή σε αυτές τις εγκαταστάσεις του «Pražská šunka» χωρίς κόκκαλο με χρήση μητρών ακολουθούμενη από συσκευασία του τελικού προϊόντος σε πλαστικούς περιέκτες, με αποτέλεσμα όχι μόνον να εξαλειφθεί η χρήση των κουτιών κονσέρβας αλλά, ιδίως, να καταστεί δυνατός ο υποκαπνισμός του προϊόντος μετά την παστερίωση καθώς και η προσθήκη λεπτής διακοσμητικής στιβάδας χοιρινού λίπους ή χοιρινού λίπους και δέρματος. Συνεπώς, το προϊόν και οι παράμετροί του προσέγγισαν σημαντικά αυτές του αρχικού «Pražská šunka» με κόκαλο. Από το 1989, το «Pražská šunka» χωρίς κόκαλο παράγεται και σε άλλες περιοχές στο σύνολο της Τσεχικής Δημοκρατίας.

4.3.3. «Pražská šunka» σε κονσέρβα

Το «Pražská šunka» σε κονσέρβα αποτελεί μια άλλη παραλλαγή του αρχικού «Pražská šunka» που αναπτύχθηκε μετά το τέλος του Β' Παγκοσμίου Πολέμου. Παραγόταν και αυτό από επιλεγμένη πρώτη ύλη προερχόμενη από αφαίρεση του κοκάλου από τους ψυχρούς νωπούς χοιρινούς μηρούς, με την προσθήκη μείγματος αλιπάστωσης το οποίο περιέχει νιτρώδες άλας, ζάχαρη και ζελατίνη. Για την παράταση του χρόνου ζωής του, το προϊόν αποστειρωνόταν σε δοχείο ωοειδούς σχήματος, βάρους συσκευασίας 1 λίμπρας. Η εμπορική επιτυχία του χοιρομεριού σε κονσέρβα οφειλόταν σε πολύ μεγάλο βαθμό στην αναλογία πηκτής στο τελικό προϊόν. Το προϊόν «Pražská šunka» σε κονσέρβα παράγεται από το 1973, κυρίως σε εγκαταστάσεις της κρεατοβιομηχανίας στο Kostelec, το Krahulčí και το Studená. Μετά το 1989, η παραγωγή αυτών των παραλλαγών του «Pražská šunka» επεκτάθηκε σε άλλες περιοχές της Τσεχικής Δημοκρατίας.