MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavasid käsitleva Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 50 lõike 2 punkti b kohase taotluse avaldamine

(2016/C 180/05)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ([1]) artiklile 51.

GARANTEERITUD TRADITSIOONILISE TOOTE SPETSIFIKAAT

„PRAŽSKÁ ŠUNKA"

ELi nr: CZ-TSG-0007-0061-21.10.2010

TŠEHHI VABARIIK

1. **Registreeritav(ad) nimetus(ed)**

„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. **Toote liik**

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

3. **Registreerimise alus**

3.1. *Kas toode:*

— ☒ on toodetud või töödeldud sellele tootele või toidule eriomasel traditsioonilisel viisil

— ☐ on toodetud traditsiooniliselt kasutatavatest toor- või koostisainetest.

„Pražská šunka" on otsetarbimiseks ettenähtud traditsiooniline lihatoode, mida on juba pikka aega valmistatud järgmiste variantidena:

— kondiga „Pražská šunka";

— kondita „Pražská šunka";

— konservitud „Pražská šunka".

3.2. *Kas nimetus:*

— ☒ on traditsiooniliselt kasutusel asjaomase toote kohta

— ☐ väljendab toote traditsioonilist iseloomu või eripära.

Traditsioonilise nimetusega „Pražská šunka" ei väljendata toote eripära ega seost toote lähtekohast või põllumajanduslikust päritolust tingitud eripäraga, vaid see on iseenesest eripärane, kuna rahvusvaheliselt seostatakse seda tunnustatud lihatootega, millel on iseloomulik kuju ja maitse.

([1]) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

4. **Kirjeldus**

4.1. *Selle toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab, sealhulgas toote peamised füüsikalised, keemilised, mikrobioloogilised ja organoleptilised omadused, mis näitavad selle eripära (käesoleva määruse artikli 7 lõige 2)*

4.1.1. Kondiga „Pražská šunka"

Kondiga „Pražská šunka" erineb muudest kondiga sinkidest eelkõige põhitoorainete valimis- ja töötlemisviisi poolest. Kondiga „Pražská šunka" teine iseloomulik tunnus on seajala ja soolvee suhe tootmisprotsessi jooksul, millega on võimalik saavutada selline puhas lihasvalgu sisaldus lõpptootes, mis vastab singi kõige kõrgemale kvaliteedikategooriale. Lisaks sellele hõlmab kondiga „Pražská šunka" tootmisprotsess keetmist ja suitsutamist, mis eristab seda toodet paljudest traditsioonilistest kuivatatud, kondiga sinkidest.

Füüsikalised omadused

— Toote kogumass on kuni 10 kg.

— Säilitatakse sea jäseme algne kuju, mis on lõigatud Praha moodi (koodiga, kuid jalata tervest kondiga tagasingist eemaldatakse kubeme- ja ristluuosa, sh sabaosa ning v.a vaagnaluu; pekiosa ümardatakse seljatüki otsast alates).

Keemilised omadused (näitajad tehakse kindlaks proovide põhjal, mis võetakse pärast kontide eemaldamist tootest)

— Puhta lihasvalgu sisaldus (v.a sidekoevalgud ja taimsed valgud): vähemalt 16 % massist. Toote pekist ja nahast koosnevat kattekihti ei homogeniseerita analüüsitavasse proovi.

— Soolasisaldus: kuni 3 % massist.

— Rasvasisaldus: kuni 15 % massist. Toote kattekiht homogeniseeritakse analüüsitavasse proovi.

Organoleptilised omadused

— Välimus ja värvus: nahaga kaetud külg on kuldkollase värvusega. Pealispinna muud osad ei ole kaetud nahaga, küll aga heledama rasvakihiga, mille värvus varieerub kollakast kuldseni; singilihase värvus varieerub kuldpruunist tumepruunini.

— Lõikepinna välimus ja värvus: viilutamisel on singilihas liharoosa värvusega.

— Maitse ja lõhn: keedetud ja suitsutatud singile eriomane maitse ja lõhn, sobivalt soolane maitse.

— Konsistents: kõva ja tihke. Toote õhukesi viile on kerge hammustada.

4.1.2. Kondita „Pražská šunka"

Kondita „Pražská šunka" erineb selle kategooria muudest lihatoodetest eelkõige selle tootmismeetodi poolest, kuna seda kvaliteetset sinki toodetakse kondita seajalast või seajala küljetükkidest ja seda suitsutatakse pärast keetmist. Teine iseloomulik tunnus on dekoratiivkattekiht, mis koosneb õhukesest seapekikihist või peki- ja nahakihist. Lõpptootele on iseloomulik munajas või ovaalne kuju.

Füüsikalised omadused

— Toode on iseloomuliku munaja või ovaalse kujuga.

— Kvaliteetset sinki toodetakse tervest kondita seajalast, mis on kaetud rasvaga ning mida võib katta nahk, või seajala viimistletud küljetükkidest ja soolatud seapekilõikudest, mida võib katta nahk, või seajala viimistletud küljetükkidest, mis on kaetud rasvaga ning mida võib katta nahk.

Keemilised omadused

— Puhta lihasvalgu sisaldus, soola- ja rasvasisaldus on samad kui kondiga „Pražská šunka" puhul.

Organoleptilised omadused

— Välimus ja värvus: rasva ja nahaga kaetud külg on kuldkollast värvi. Kui nahata pealispind on kaetud üksnes rasvaga, siis on pind heledam ning selle värvus varieerub kollakast kuldseni.

— Lõikepinna välimus ja värvus, maitse ja lõhn, konsistents: vt kondiga „Pražská šunka" organoleptilised omadused.

4.1.3. Konservitud „Pražská šunka”

Konservitud „Pražská šunka” erineb selle kategooria muudest lihatoodetest eelkõige kasutatud tooraine poolest, kuna seda kvaliteetset sinki toodetakse seajala viimistletud küljetükkidest, mis on kas terved või jämedalt hakitud. Toote teine iseloomulik tunnus on leemetarrendi õhuke kiht singi ja pakendi vahel. Konservitud „Pražská šunka” sinki eristab muudest konservitud lihatoodetest selle pakendi tüüpiliselt lame ovaalne kuju.

Füüsikalised omadused

— Toode on iseloomuliku lameda ovaalse kujuga ja selle mõõtmed on samad kui pakendil, millega tagatakse pakendis sisalduva lõpptoote mass ligikaudu 0,454 kg.

— Pakendamisel moodustab liha vähemalt 87 % tooraine massist.

Keemilised omadused

— Puhta lihasvalgu sisaldus (v.a sidekoevalgud ja taimsed valgud): vähemalt 16 % massist. Toote leemetarrendi kattekihti ei homogeniseerita analüüsitavasse proovi.

— Soolasisaldus: kuni 3 % massist.

— Rasvasisaldus: kuni 4 % massist. Toote leemetarrendi kattekiht homogeniseeritakse analüüsitavasse proovi.

— Leemetarrendisisaldus: kuni 36 % massist.

Organoleptilised omadused

— Toode on hermeetiliselt suletavas pakendis, millega säilitatakse kaubanduslik steriilsus. Pakendimaterjali ja toote vahel on leemetarrendi sile kiht, mis on kuldkollast värvi.

— Lõikepinna välimus ja värvus: sink on liharoosa värvusega. Lubatud on üksikud väikesed leemetarrendiga täidetud augud.

— Maitse ja lõhn: keedetud singile eriomane maitse ja lõhn, sobivalt soolane maitse.

— Konsistents: kõva ja tihke.

4.2. *Punktis 1 esitatud nimetusega toote tootmismeetodi kirjeldus, mida tootjad peavad järgima, sealhulgas asjakohasel juhul tooraine või kasutatavate koostisainete laad ja omadused, ning toote valmistamisviisi kirjeldus (käesoleva määruse artikli 7 lõige 2)*

4.2.1. Kondiga „Pražská šunka”

Kondiga „Pražská šunka” tootmiseks kasutatakse sea tervet jalga (sinki), mis on lõigatud Praha moodi (koodiga, kuid jalata tervest kondiga tagasingist eemaldatakse kubeme- ja ristluuosa, sh sabaosa ning v.a vaagnaluu; pekiosa ümardatakse seljatüki otsast alates) ja soolvett, mille koostisosad on loetletud allpool.

Seajalad	100,0 kg
Soolvesi (kuni 20,0 kg):	
— Vesi	kuni 17,0 kg
— Nitritit või nitraati sisaldav soolamissegu	kuni 2,6 kg
— Suhkrud	0–1,2 kg
— Stabilisaatorid	0–0,5 kg
— Vürtsiekstrakt või õli	0–0,3 kg
— Antioksüdandid	0–0,1 kg

Seajalgadesse süstitakse kindlaksmääratud koostisega soolvett. Seejärel jäetakse need soolvette seisma või neid hõõrutakse soolveega. Sellele järgneb keetmine, millel on pastöriseeriv toime. Pärast keetmist kuivatatakse toode suitsutuskambris ja seejärel suitsutatakse toote pealispinda, et saavutada tootele omane maitse, aroom ja värvus; seejärel toode jahutatakse ja ladustatakse.

Kui aga seajalgu ei soolata soolveega süstimise ja seejärel seismajätmise või soolveega hõõrumise teel, siis võidakse jahutatud seajalgade soolamiseks ja töötlemiseks hõõruda nende pinda põhjalikult nitraati sisaldava soolamisseguga, mis sisaldab vähesel määral suhkrut. Seejärel asetatakse seajalad soolakihiga kaetud soolamistünni, nahk allpool. Siis valatakse seajalgadele keedetud ja jahutatud vähese suhkrusisaldusega, nitraati sisaldav soolvesi. Singid pannakse vajutise alla, et nad oleksid täielikult soolveega kaetud ja keeratakse sobiva, järjepidevalt toimuva organoleptiliste omaduste kvaliteedi kontrolli tulemustest sõltuva ajavahemiku järel ümber, nii et nende alumine külg jääb tünnis pealepoole ja pealmine külg allapoole. Pärast põhjalikku soolamist leotatakse singitükke mitu tundi leiges vees ja seejärel riputatakse kuivama. Singid kuivatatakse esmalt suitsutuskambris ja seejärel suitsutatakse toote pealispinda, et saavutada tootele omane maitse, aroom ja värvus. Sellele järgneb keetmine, millel on pastöriseeriv toime, ning seejärel toode jahutatakse ja ladustatakse.

Kasutatavast meetodist olenemata võib viimase tootmisetapi käigus singi pinda ka küpsetada ja nahka mitmesuguste dekoreerimisvõtetega töödelda.

4.2.2. Kondita „Pražská šunka”

Kondita „Pražská šunka” tootmiseks kasutatakse terveid kondita seajalgu või seajala küljetükke, mis on ette valmistatud vastavalt punktis 4.1.2 esitatud kirjeldusele, ning soolvett, mille koostis ja suurim lubatav kogus liha kui tooraine suhtes on sama kui kondiga „Pražská šunka” tootmiseks kasutatava soolvee puhul.

Kondita seajalgadesse või seajala küljetükkidesse süstitakse kindlaksmääratud koostisega soolvett ja/või neid võidakse soolveega hõõruda. Kui tootele dekoratiivkattekihi valmistamiseks kasutatakse soolatud seapekilõike, siis hõõrutakse neid soolveega eraldi. Kui tooraine on soolatud ja soolveega hõõrutud, asetatakse see ovaalsesse või munakujulisse vormi, nii et nahaga või nahata pekk moodustab alati toote dekoratiivkattekihi. Kui toote dekoratiivkattekihina kasutatakse nahaga või nahata seapekilõike, siis vooderdatakse vorm soolveega hõõrutud pekilõikudega ja täidetakse alles siis seajala viimistletud küljetükkidega. Sellele järgneb vormis keetmine, millel on pastöriseeriv toime. Pärast keetmist võetakse toode vormist välja ning siis suitsutatakse toodet, et saavutada sellele omane maitse, aroom ja värvus; seejärel toode jahutatakse ja ladustatakse.

Samuti saab viimase tootmisetapi lõpus viimistleda singi pinda küpsetamise ja selle mitmesuguste dekoratiivsete võtetega töötlemise teel.

Tooteid, mille tootmisel kasutatakse nahaga või nahata pekiga kaetud terveid kondita seajalgu ja, kui see on asjakohane, nahaga või nahata pekiga kaetud seajala viimistletud küljetükke, võidakse ettenähtud kuju saavutamiseks enne kuumtöötlemist vormida kile abil, mis eemaldatakse tootelt pärast kuumtöötlemist. Sellistel juhtudel ei ole vaja vormi kasutada.

4.2.3. Konservitud „Pražská šunka”

Konservitud „Pražská šunka” tootmiseks kasutatakse seajala viimistletud küljetükke (terveid või jämedalt hakitud tükke), želatiini (pulbristatud) ja allpool loetletud koostisosadest valmistatud soolvett.

Seajala viimistletud küljetükid	100,0 kg
Želatiinipulber	4,0 kg
Soolvesi (kuni 14,3 kg):	
— Vesi	kuni 11,0 kg
— Nitritit sisaldav soolamissegu	kuni 2,8 kg
— Suhkrud	0–0,5 kg

Lame ovaalne pakend, mis on valmistatud steriliseerimiseks sobivatest materjalidest ja mille puhul on tagatud, et see mahutab valmistoote massi (ligikaudu 0,454 kg).

Terved või jämedalt hakitud seajala küljetükid hõõrutakse soolveega sisse. Pärast lihaskoe sel viisil soolveega töötlemist pannakse see vaakumpakendisse, mille põhjas on piisav kogus želatiinipulbrit. Vaakumpakendatud toode jäetakse 5 °C temperatuuri juures 12 tunniks seisma. Seejärel toimub toote steriliseerimine, mille kestel peab

temperatuur toote igas osas olema 10 minuti jooksul vähemalt 121 °C. Pärast keetmist toode jahutatakse ja kuivladustatakse tingimustes, mille puhul temperatuur on 0–25 °C ja suhteline niiskus kuni 85 %. Toote säilimisaeg on vähemalt kolm aastat.

4.3. *Nende peamiste elementide kirjeldus, mis määravad kindlaks toote traditsioonilised omadused (käesoleva määruse artikli 7 lõige 2)*

4.3.1. Kondiga „Pražská šunka"

Nimetust „Pražská šunka" on kasutatud alates 1860. aastatest, et tähistada üht tuntuimat Tšehhi Vabariigist, eelkõige Prahast pärit toiduainet. Ajaloolistest allikatest nähtub, et toodet „Pražská šunka" seostatakse selle esmatootja František Zvěřina nimega. Praha tuntud suitsutatud lihatoodete tootja Josef Jeřábek võttis „Pražská šunka" singi tootmise üle František Zvěřinalt. „Pražská šunka" singi tootjad olid ka teised Praha suitsutatud lihatoodete tootjad Dlouhý, Malý, Cibulka jt. Praha eeskujul algas „Pražská šunka" singi tootmine ka muudes suuremates keskustes ja linnades. „Pražská šunka" sinki tootis Brnos suitsutatud lihatoodete tootja Jebavý, Hradec Králové tootja Hutla, Pardubices tootja Sochor ning 19. sajandi lõpuks veel paljud teised suitsutatud lihatoodete tootjad. Piltlikult öeldes oli Zvěřina toodetud „Pražská šunka" sink kõigi muude sinkide eelkäija. „Pražská šunka" singi tööstuslikku tootmist alustas Antonín Chmel, kes 1879. aastal asutas ettevõtte Prahas U Zvonařky tänaval. Tema põhitoode oli „Pražská šunka", kuid ta tootis lisaks arvukalt muid suitsutatud lihatooteid, mis kogusid kiiresti tuntust Prahas ja muudes linnades, eriti kuurortlinnades, ning seejärel paljudes Euroopa riikides. Majanduslikult kõige edukam toode oli „Pražská šunka" sink, mida hakati peagi viima ka ülemeremaade turgudele. Pärast teist maailmasõda natsionaliseeriti ettevõte ja sellega ühendati Praha paljud muud tootmisüksused. Sellel ajal hakati seajala lihaskoest tootma pool- või täielikult konservitud „Pražská šunka" sinki. 1977. aastal viidi U Zvonařky tänava käitis, selle töötajad ja tagavarad üle uude lihakombinaati Masokombinát Praha jih – Písnice. „Pražská šunka" singi soolamise uue tehnoloogia kohaselt oli vaja sinki soolvett süstida kas järgneva hõõrumisega või ilma selleta. 1989. aastale järgnenud erastamiste ajal Písnice lihakombinaat suleti, kuid kondiga „Pražská šunka" singi tootmine jätkus Tšehhi Vabariigi paljudes teistes tootmisettevõtetes.

„Pražská šunka" singi tootmise alus on algusest peale olnud tooraine valik ja soolamismeetod. Toorainena kasutati kergekaaluliste sigade jalgu ja seepärast võivad need ka praeguse retsepti järgi kaaluda kuni 10 kg. Põlvest põlve edasi antud tootmismeetodi teine eristatav tunnus on seajalgade lõikamine Praha moodi. Jahutatud seajalgu soolati sel viisil, et hõõruti liha pealispinda, eelkõige nahka, vähese nitraati sisaldava soolamisseguga, mis sisaldas vähesel määral suhkrut. Seajalad pandi õhukese soolakihiga kaetud soolamistünni, nahk allpool. Keedetud ja jahutatud, vähese suhkrusisaldusega, nitraati sisaldav soolvesi valati sinkidele, mis asetati vajutise alla. Seejärel keerati sinke nii, et nende alumine külg jäi pealepoole ja pealmine külg allapoole. Seejärel pandi singitükid uuesti vajutise alla. Pärast organoleptiliste omaduste kvaliteedi kontrolli leotati singitükke mitu tundi leiges vees ja seejärel jäeti kuivama. Sellele järgnes lõpptöötlus – nimelt vaagnaluu eraldamine, naha pealispinna kaapimine ja tagakoodi sidumine sel viisil, et selle kuju keetmisel säiliks. Alati pandi singid rippuma köetud suitsutushoonesse. Suitsutamine toimus kahes etapis: esmalt kuivatati sinke heleda leegiga põleva tule kohal ning seejärel sai liha maitse ja värvi niisutatud lehtpuidu saepuru põletamisel. Tavaliselt suitsutati sinke aeglaselt 8–12 tundi. Seejärel kupatati sinke keevas vees ja siis keedeti. Lõpuks jahutati sinke külmas vees leotades.

4.3.2. Kondita „Pražská šunka"

Enne teist maailmasõda algas kondiga „Pražská šunka" alternatiivsete variantide väljatöötamine. Esmalt töötati välja seajala lihaskoest toodetud pastöriseeritud kondita „Pražská šunka" sink. Seda tootsid Antonín Chmel Prahas U Zvonařky tänava ettevõttes ja Josef Beránek oma äriühingu tootmisüksuses Beránkové podniky. Seda liiki „Pražská šunka" sinkide tootmise tehnoloogia hõlmas järgmisi etappe: värskete jahutatud seajalgade konditustamine, seajalgade üksikute osade töötlemine ja värvi järgi sortimine ning toorainete mehaaniline ja vahelduv tükeldamine, mille käigus lisatakse keedusoola ning vajalik kogus naatriuminitritit ja suhkrut, mis kõik on osaliselt lahustatud teatavas soolveekoguses. Sellele järgnes pastöriseerimine ning jahutamine. Pärast Teist maailmasõda koondus pastöriseeritud „Pražská šunka" singi tootmine peamiselt Brno, Kosteleci, Studená, Vamberki ja Planá nad Lužnicí lihatööstusettevõtetesse. 1970. aastate lõpus kasvas nendes ettevõtetes kondita „Pražská šunka" singi tootmine, mille käigus kasutati vorme, ja tooted pakendati plastanumatesse; seega lõpetati ühest küljest konservikarpide kasutamine, kuid lisaks tähendas see, et toodet sai pärast pastöriseerimist suitsutada ja sellele sai lisada õhukese dekoratiivse kihi seapekki või nahaga seapekki. Seega muutusid toode ja selle näitajad oluliselt sarnasemaks algupärasele kondiga „Pražská šunka" singile. Alates 1989. aastast on kondita „Pražská šunka" sinki toodetud ka mitmel pool mujal terves Tšehhi Vabariigis.

4.3.3. Konservitud „Pražská šunka”

Konservitud „Pražská šunka” on algupärase „Pražská šunka” variant, mis loodi pärast Teise maailmasõja lõppu. Seda toodeti samuti värsketest jahutatud seajalgadest saadud sorteeritud toorainest, millele lisati nitritit sisaldavat soolamissegu, suhkrut ja želatiini; säilivusaja pikendamiseks pakendati see steriilselt munakujulistesse pakenditesse massiga 1 nael. Konservitud singi kaubanduslik edu oli tingitud lõpptootes sisalduvast leemetarrendi suurest kogusest. Konservitud „Pražská šunka” tootmine algas 1973. aastal, peamiselt tootsid seda Kosteleci, Krahulčí ja Studená lihatööstusettevõtted. Alates 1989. aastast on seda singi varianti toodetud ka mitmel pool mujal terves Tšehhi Vabariigis.