MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan b alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2016/C 180/05)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

AIDON PERINTEISEN TUOTTEEN TUOTE-ERITELMÄ

”PRAŽSKÁ ŠUNKA”

EU-nro: CZ-TSG-0007-0061 – 21.10.2010

TŠEKKI

1. **Rekisteröitävä nimi / rekisteröitävät nimet**

”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. **Tuotelaji**

Luokka 1.2 Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

3. **Rekisteröinnin perusteet**

3.1 *Onko tuote seuraavien vaatimusten mukainen:*

— ☒ Se vastaa tuotanto- tai jalostusmenetelmän tai koostumuksen osalta perinteistä käytäntöä kyseisen tuotteen tai elintarvikkeen kohdalla.

— ☐ Se valmistetaan perinteisesti käytetyistä raaka-aineista tai ainesosista.

”Pražská šunka” on sellaisenaan kulutettavaksi tarkoitettu perinteinen lihatuote, jota on jo pitkät ajat valmistettu seuraavissa tarjontamuodoissa:

— luullinen ”Pražská šunka”;

— luuton ”Pražská šunka”;

— säilötty ”Pražská šunka”.

3.2 *Nimi:*

— ☒ Se on ollut perinteisesti käytössä kyseiseen tuotteeseen viitattaessa.

— ☐ Se osoittaa tuotteen perinteisen luonteen tai erityisluonteen.

Perinteinen nimi ”Pražská šunka” ei ilmaise tuotteen erityisluonnetta eikä liitä tuotteen erityisluonnetta sen lähtöisyyteen tai maatalousalkuperään. Nimi on itsessään erityinen, sillä se yhdistetään maailmanlaajuisesti tunnettuun, erityisen muotoiseen ja makuiseen lihatuotteeseen.

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

4. **Kuvaus**

4.1 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta, mukaan lukien tärkeimmät fyysiset, kemialliset, mikrobiologiset tai aistinvaraiset ominaispiirteet, jotka osoittavat tuotteen erityisluonteen (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)*

4.1.1 Luullinen "Pražská šunka"

Luullinen "Pražská šunka" eroaa muista luullisista kinkuista erityisesti sen suhteen, miten perusraaka-aine valitaan ja käsitellään. Toinen luullisen "Pražská šunkan" ominaispiirre on sianreiden ja suolaliemen suhde tuotannon aikana. Sen ansiosta valmiiseen tuotteeseen saadaan lihasproteiinin nettopitoisuus, joka vastaa kinkkujen korkeinta laatuluokkaa. Tuotantoprosessin aikana tuote kypsennetään, minkä jälkeen se palvataan. Tämä erottaa luullisen "Pražská šunkan" monista perinteisistä kuivatuista luullisista kinkuista.

Fysikaaliset ominaisuudet:

— Tuotteen kokonaispaino: enintään 10 kg;

— Sianreiden alkuperäinen muoto on säilytetty ja se on leikattu prahalaiseen tyyliin (kokonaiseen luulliseen kinkkuun jätetään potka ja siitä poistetaan kylki, ristiluu, saparo, suoliluu ja sorkka, rasvainen osa pyöristetään selän puolelta).

Kemialliset ominaisuudet (parametrit määritetään luiden poistamisen jälkeen analysoitavista näytteistä):

— Lihasproteiinin nettopitoisuus (ei sisällä sidekudos- eikä kasviproteiineja): vähintään 16 prosenttia painosta. Silavasta ja kamarasta muodostuvaa pintaa ei oteta mukaan analysoitavaan näytteeseen;

— Suolapitoisuus: enintään 3 prosenttia painosta;

— Rasvapitoisuus: enintään 15 prosenttia painosta. Tuotteen pinta otetaan mukaan analysoitavaan näytteeseen.

Aistinvaraiset ominaisuudet:

— Ulkonäkö ja väri: Kamarapinta on kullankeltainen. Kamarattomalla pinnalla vaaleampi rasvakerros vaihtelee väriltään kellertävästä kullanväriseen ja liha pinnaltaan kullanruskeasta tummanruskeaan;

— Leikkauspinnan ulkonäkö ja väri: Liha on siivutettuna väriltään lihaisan vaaleanpunaista;

— Maku ja tuoksu: Kypsennetyn ja palvatun lihan maku ja tuoksu, sopivan suolainen;

— Koostumus: Napakka ja tiivis. Ohueksi siivutettuna tuote on mureaa.

4.1.2 Luuton "Pražská šunka"

Luuton "Pražská šunka" eroaa muista tämän luokan lihatuotteista tuotantomenetelmänsä suhteen: se on korkeimman laatuluokan kinkku, joka valmistetaan kypsentämisen jälkeen palvatusta luuttomasta sianreidestä tai reisipaloista. Toinen ominaispiirre on ohuen silavakerroksen tai silavan ja kamaran muodostama pintakoristelu. Myös valmiin tuotteen tyypillinen munan tai ovaalin muoto on tunnusomainen piirre.

Fysikaaliset ominaisuudet:

— Tuote on tyypillisesti munan tai ovaalin muotoinen;

— Kinkku kuuluu korkeimpaan laatuluokkaan: se valmistetaan kokonaisesta luuttomasta sianreidestä, jossa voi silavakerroksen lisäksi olla myös kamara, tai pareeratuista reisipaloista ja suolatuista silavaviipaleista kamaran kera tai ilman tai reisipaloista, joissa on silava kamaran kera tai ilman.

Kemialliset ominaisuudet:

— Lihasproteiinin nettopitoisuus; suola- ja rasvapitoisuus: ks. luullisen "Pražská šunkan" kemialliset ominaisuudet.

Aistinvaraiset ominaisuudet:

— Ulkonäkö ja väri: Silavan ja kamaran peittämä pinta on kullankeltainen. Jos pinnalla on pelkkä silavakerros ilman kamaraa, väri on vaaleampi vaihdellen kellertävästä kullanväriseen.

— Leikkauspinnan ulkonäkö ja väri; maku ja tuoksu; koostumus: ks. luullisen "Pražská šunkan" aistinvaraiset ominaisuudet.

4.1.3 Säilötty ”Pražská šunka”

Säilötty ”Pražská šunka” eroaa muista tämän luokan lihatuotteista raaka-aineidensa suhteen: se on korkeimman laatuluokan kinkku, joka valmistetaan joko kokonaisista tai karkeasti jauhetuista pareeratuista reisipaloista. Toinen ominaispiirre on kinkun ja pakkauksen välissä oleva ohut hyytelökerros. Parhaiten tuote eroaa muista säilykelihoista ovaalin muotoisen pakkauksensa ansiosta.

Fysikaaliset ominaisuudet:

— Tuote on tyypillisesti litteän ovaalin muotoinen. Sen mitat vastaavat pakkauksen mittoja, joilla lopputuotteen painoksi varmistetaan noin 0,454 kg;

— Raaka-aineen painosta on pakattaessa vähintään 87 prosenttia lihaa.

Kemialliset ominaisuudet:

— Lihasproteiinin nettopitoisuus (ei sisällä sidekudos- eikä kasviproteiineja): vähintään 16 prosenttia painosta. Tuotteen hyytelömäistä pintakerrosta ei oteta mukaan analysoitavaan näytteeseen;

— Suolapitoisuus: enintään 3 prosenttia painosta;

— Rasvapitoisuus: enintään 4 prosenttia painosta. Tuotteen hyytelömäinen pintakerros otetaan mukaan analysoitavaan näytteeseen;

— Hyytelöpitoisuus: enintään 36 prosenttia painosta.

Aistinvaraiset ominaisuudet:

— Tuote on suljettu ilmatiiviisti suljettuun pakkaukseen, jossa sen kaupallinen steriiliys säilyy. Pakkauksen ja tuotteen välissä on sileä kullankeltainen hyytelökerros;

— Leikkauspinnan ulkonäkö ja väri: Liha on siivutettuna väriltään lihaisan vaaleanpunaista. Pienet yksittäiset hyytelön täyttämät kolot sallitaan;

— Maku ja tuoksu: Palvaamalla kypsennetyn lihan maku ja tuoksu, sopivan suolainen;

— Koostumus: Napakka ja tiivis.

4.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetyn tuotteen tuotantomenetelmästä, jota tuottajien on noudatettava, mukaan lukien tapauksen mukaan käytettyjen raaka-aineiden tai ainesosien laji ja ominaisuudet sekä menetelmä, jolla tuote valmistetaan (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)*

4.2.1 Luullinen ”Pražská šunka”

Luullisen ”Pražská šunkan” valmistuksessa sianreiden alkuperäinen muoto on säilytetty ja se on leikattu prahalaiseen tyyliin (kokonaiseen luulliseen kinkkuun jätetään potka ja siitä poistetaan kylki, ristiluu, saparo, suoliluu ja sorkka, rasvainen osa pyöristetään selän puolelta). Valmistuksessa käytetään jäljempänä luetelluista aineksista valmistettua suolalientä.

Sianreidet	100,0 kg

Suolaliemi (enintään 20,0 kg):

— Vesi	enintään 17,0 kg;
— Nitriitti- tai nitraattisuolaseos	enintään 2,6 kg;
— Sokerit	0–1,2 kg;
— Stabilointiaineet	0–0,5 kg;
— Mausteuute tai -öljy	0–0,3 kg;
— Antioksidantit	0–0,1 kg

Kinkkuihin ruiskutetaan edellä kuvattua suolalientä, minkä jälkeen ne jätetään suolaliemeen tai niihin voidaan hieroa suolalientä. Sen jälkeen kinkut kypsennetään, millä on pastöroiva vaikutus. Kypsennyksen jälkeen tuote kuivatetaan ja palvataan pinnalta sen luonteenomaisen maun, tuoksun ja värin aikaansaamiseksi, mitä seuraa jäähdytys ja varastointi.

Jos sianreisiä ei suolata ruiskuttamalla niihin suolalientä ja sen jälkeen jättämällä ne liemeen tai hieromalla niihin suolalientä, jäähtyneet kinkut voidaan suolata ja käsitellä hieromalla niiden koko pintaan nitraattisuolaseosta, jossa on myös vähän sokeria. Sen jälkeen kinkut pannaan kamarapuoli alaspäin suolauspönttöihin, joiden pohjalle on ripoteltu hieman suolaa. Niiden päälle kaadetaan kiehautettua ja jäähdytettyä nitraattisuolalientä, joka sisältää myös hieman sokeria. Kinkut pidetään painojen avulla liemen peitossa, ja aistinvaraisten laadunvarmistusten perusteella niitä käännellään ajoittain. Perusteellisen suolauksen jälkeen kinkkuja liotetaan useiden tuntien ajan haaleassa vedessä, minkä jälkeen niiden annetaan kuivahtaa. Kinkut ensin kuivatetaan ja sitten palvataan pinnalta niiden luonteenomaisen maun, tuoksun ja värin aikaansaamiseksi. Sen jälkeen ne kypsennetään, millä on pastöroiva vaikutus, jäähdytetään ja varastoidaan.

Käytettiinpä kumpaa menetelmää tahansa, viimeisessä valmistusvaiheessa tuote voidaan vielä kypsentää pinnalta ja kamara käsitellä erityyppisellä pintakoristelulla.

4.2.2 Luuton ”Pražská šunka”

Luuton ”Pražská šunka” valmistetaan joko kokonaisesta luuttomasta sianreidestä tai yksittäisistä reisipaloista, jotka käsitellään kohdassa 4.1.2 kuvatulla tavalla. Valmistukseen käytetään suolalientä, jonka koostumus ja suurin sallittu määrä suhteessa liharaaka-ainekseen ovat samat kuin luullisen kinkun valmistuksessa (suolattaessa nitriittisuolaseoksella).

Kokonaisiin luuttomiin sianreisiin tai reisipaloihin ruiskutetaan edellä kuvattua suolalientä ja/tai niihin voidaan hieroa suolalientä. Jos suolattuja silavaviipaleita – joko kamaran kanssa tai ilman – käytetään koristeena tuotteen pinnalla, myös niihin hierotaan suolalientä. Kun raaka-aineet on suolattu ja hierottu, ne pannaan munan- tai ovaalinmuotoisiin vuokiin siten, että silava, jossa voi olla mukana kamara, jää koristepinnaksi tuotteen pinnalle. Jos suolattuja silavaviipaleita – joko kamaran kanssa tai ilman – käytetään koristeena tuotteen pinnalla, vuokiin laitellaan ensin nämä suolaliemellä hierotut viipaleet ja sitten pareeratut reisipalat. Sen jälkeen kinkut kypsennetään vuoissa, millä on pastöroiva vaikutus. Kypsennyksen jälkeen tuotteet poistetaan vuoista ja palvataan niiden luonteenomaisen maun, tuoksun ja värin aikaansaamiseksi, mitä seuraa jäähdytys ja pakkaaminen.

Viimeisessä valmistusvaiheessa tuote voidaan vielä kypsentää pinnalta ja kamara käsitellä erityyppisellä pintakoristelulla.

Tuotteet, jotka valmistetaan kokonaisesta luuttomasta sianreidestä, jossa on mukana silava kamaran kera tai ilman kamaraa, sekä myös reisipalat, joissa on mukana silava kamaran kera tai ilman kamaraa, voidaan ennen kypsentämistä muotoilla vaadittuun muotoon käyttämällä foliota, joka poistetaan tuotteesta kypsentämisen jälkeen. Tällöin tähän tarkoitukseen ei ole tarpeen käyttää vuokia.

4.2.3 Säilötty ”Pražská šunka”

Säilötyn ”Pražská šunkan” valmistuksessa käytetään pareerattuja reisipaloja (kokonaisina tai karkeasti jauhettuina), jauhemaista gelatiinia sekä jäljempänä mainituista aineksista valmistettua suolalientä.

Pareeratut reisipalat	100,0 kg
Jauhemainen gelatiini	4,0 kg
Suolaliemi (enintään 14,3 kg):	
— Vesi	enintään 11,0 kg
— Nitriittisuolaseos	enintään 2,8 kg
— Sokerit	0–0,5 kg

Käytettävät muodoltaan litteät ja ovaalit pakkaukset on valmistettu materiaaleista, jotka soveltuvat sterilisointiin ja varmistavat, että valmiin tuotteen sisällön paino on noin 0,454 kg.

Kokonaisiin tai karkeasti jauhettuihin reisipaloihin hierotaan suolalientä. Näin maustettu liha pannaan vakuumipakkaukseen, jonka pohjalla on sopiva määrä jauhemaista gelatiinia. Kun pakkaus on tyhjiöity, tuotetta pidetään 12 tunnin ajan 5 °C:ssa. Tämän jälkeen se steriloidaan siten, että tuotteen lämpötila on 10 minuutin

ajan kauttaaltaan vähintään 121 °C. Kypsennyksen jälkeen tuote jäähdytetään ja varastoidaan 0–25 °C:n lämpötilassa suhteellisen kosteuden ollessa enintään 85 prosenttia. Tuote säilyy vähintään kolme vuotta.

4.3 *Tuotteen perinteisen luonteen todistavat tärkeimmät tekijät (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)*

4.3.1 Luullinen ”Pražská šunka”

Nimeä ”Pražská šunka” on käytetty 1860-luvulta alkaen kuvaamaan yhtä parhaiten tunnettua Tšekistä ja nimenomaan Prahasta peräisin olevaa elintarviketta. Historiallisten lähteiden mukaan ”Pražská šunka” -nimellä kutsuttu tuote liitettiin sitä ensimmäisenä valmistaneeseen henkilöön František Zvěřinaan. Kuuluisa prahalainen lihanpalvaaja Josef Jeřábek jatkoi Františekk Zvěřinan aloittamaa ”Pražská šunkan” tuotantoa. Muita valmistajia olivat mm. niin ikään prahalaiset Dlouhý, Malý ja Cibulka. ”Pražská šunkaa” alettiin Prahan esimerkkiä seuraten valmistaa myös muissa suurissa kaupungeissa. Brnossa sitä valmisti Jebavý, Hradec Královéssa Hutla ja Pardubicessa Sochor, ja 1800-luvun lopussa näitä valmistajia oli lukuisia. Zvěřinan valmistamaa ”Pražská šunkaa” voidaan pitää kaikkien näiden kinkkujen esi-isänä. ”Pražská šunkan” teollisen tuotannon aloitti Antonín Chmel, joka perusti yrityksensä Prahaan U Zvonařky -kadulle vuonna 1879. Hänen päätuotteensa oli ”Pražská šunka”, mutta hän valmisti monia muita palvilihatuotteita, jotka nopeasti saivat mainetta Prahassa ja muissa kaupungeissa, erityisesti kauempana sijaitsevissa kylpyläkaupungeissa. Sittemmin tuotteen maine kantautui myös eräisiin Euroopan maihin. Hänen myyvin tuotteensa oli kuitenkin ”Pražská šunka”, joka löysi pian tiensä jopa merentakaisille markkinoille. Toisen maailmansodan jälkeen yritys kansallistettiin ja siihen yhdistettiin vähitellen muita prahalaisia tuotantolaitoksia. Tällä aikakaudella syntyivät ”Pražská šunkan” muut, kinkkulihasta puolisäilykkeen ja säilykkeen muotoon valmistetut versiot. Vuonna 1977 U Zvonařky -kadun tehdas kaikkine työntekijöineen ja koneineen yhdistettiin uuteen lihakombinaattiin Masokombinát Praha jih – Písnice. Uusien valmistustekniikoiden myötä ”Pražská šunkan” valmistuksessa otettiin käyttöön suolaliemen ruiskutus, jota saattoi myös seurata sen hierominen tuotteeseen. Kun tuotantolaitoksia alettiin vuoden 1989 jälkeen yksityistää, Pisnicen lihakombinaatti suljettiin, mutta luullisen ”Pražská šunkan” tuotantoa jatkettiin monissa muissa tuotantolaitoksissa eri puolilla Tšekkiä.

”Pražská šunkan” tuotannon perustana oli alkujaan raaka-aineiden ja suolausmenetelmän valinta. Raaka-aineina käytettiin kevyistä sioista saatavia kinkkuja, minkä vuoksi nykyisessä reseptissä enimmäispaino on 10 kg. Toinen tuotantoprosessin erityispiirre, joka on siirtynyt sukupolvelta toiselle, on kinkun leikkaaminen ”prahalaisittain”. Jäähtyneet kinkut ja erityisesti kamara suolattiin hieromalla niiden pintaan nitriittisuolaseosta, joka sisälsi hieman sokeria. Suolauspöntön pohjalle oli ripoteltu hieman suolaa, ja kinkut pantiin pönttöihin kamarapuoli alaspäin. Niiden päälle kaadettiin kiehautettua ja jäähdytettyä nitriittisuolalientä, joka myös sisälsi hieman sokeria. Kinkut pidettiin painojen avulla liemen peitossa, ja niitä käänneltiin ajoittain ja painettiin jälkeen liemeen. Aistinvaraisen laadunvarmistuksen jälkeen kinkkuja liotettiin useiden tuntien ajan haaleassa vedessä, minkä jälkeen niiden annettiin kuivahtaa. Tätä seurasi viimeinen vaihe eli lonkkaluun poistaminen, kamaran pinnan kaapiminen ja kinkun sitominen, jotta se kypsyessään säilyttäisi muotonsa. Kinkut ripustettiin lämmitettyyn savustuskoppiin kaksivaiheista savustusta varten: ensin kinkut kuivattiin reippaan avotulen päällä ja sitten niihin tartutettiin makua ja väriä kostutetun sahajauhon avulla. Niitä savustettiin yleensä hitaasti 8–12 tunnin ajan. Sen jälkeen kinkut kaltattiin kiehuvassa vedessä ja kypsennettiin. Tämän jälkeen ne jäähdytettiin kylmässä vedessä.

4.3.2 Luuton ”Pražská šunka”

Kaudella ennen toista maailmansotaa alkuperäisestä luullisesta ”Pražská šunkasta” alettiin kehittää variaatioita, joista yksi oli sianreidestä valmistettava pastöroitu luuton ”Pražská šunka”. Sitä valmistivat Antonín Chmel U Zvonařkylla Prahassa ja Josef Beránek Beránkové podniky -jalostuslaitoksessa. Tämän tyyppisen ”Pražská šunkan” valmistuksessa tuoreista jäähdytetyistä kinkuista poistettiin luut ja lihapalat käsiteltiin ja lajiteltiin värin mukaan ja mekaanisesti. Raaka-aineita silputtiin asteittain lisäten samalla natriumkloridia ja riittävä määrä natriumnitriittiä ja sokeria, kunnes kaikki ainekset liukenivat osittain tiettyyn määrään suolalientä. Tätä seurasi pastörointi ja jäähdytys. Toisen maailmansodan jälkeen pastöroidun ”Pražská šunkan” tuotanto keskittyi lähinnä Brnossa, Kostelecissa, Studenássa, Vamberkissa ja Planá nad Lužnicíssa sijaitseviin lihanjalostuslaitoksiin. 1970-luvun loppupuolella näissä jalostuslaitoksissa kehitettiin luuttoman ”Pražská šunkan” tuotantoa siirtymällä käyttämään vuokia ja valmiin tuotteen pakkaamista muovipakkauksiin, mikä poisti tarpeen purkitukseen ja samalla mahdollisti sen, että tuote voitiin pastöroinnin jälkeen palvata ja viimeistellä ohuella kerroksella silavaa taikka silavaa ja kamaraa. Tämän myötä tuote palasi parametreiltaan selvästi lähemmäksi alkuperäistä luullista ”Pražská šunkaa”. Vuoden 1989 jälkeen luuttoman ”Pražská šunkan” valmistus levisi myös muihin tuotantolaitoksiin Tšekin alueella.

4.3.3 Säilötty ”Pražská šunka”

Alkuperäisen ”Pražská šunkan” varianttina syntyi toisen maailmansodan jälkeen myös säilötty ”Pražská šunka”. Myös sitä valmistettiin lajitelluista raaka-aineista, jotka saatiin poistamalla luut tuoreista jäähdytetyistä kinkuista ja lisäämällä nitriittisuolaa, sokeria ja gelatiinia. Jotta tuote säilyisi pidempään, se steriloitiin ovaaleihin, 1 lb:n painoisiin pakkauksiin. Säilykekinkun kaupallinen menestys johtui hyvin suuressa määrin lopputuotteen hyytelöpitoisuudesta. Säilötyn ”Pražská šunkan” tuotanto keskittyi vuodesta 1973 lähinnä Kostelecissa, Krahulčíssa ja Studenássa sijaitseviin lihanjalostuslaitoksiin. Vuoden 1989 jälkeen sen valmistus levisi myös muihin tuotantolaitoksiin Tšekin alueella.