AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point b), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2016/C 180/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil [1].

CAHIER DES CHARGES D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

«PRAŽSKÁ ŠUNKA»

Nº UE: CZ-TSG-0007-0061-21.10.2010

RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

1. **Dénomination(s) à enregistrer**

«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. **Type de produit**

Classe 1.2 Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

3. **Motifs de l'enregistrement**

3.1. *Il s'agit d'un produit*

— ☒ qui résulte d'un mode de production, d'une transformation ou d'une composition correspondant à une pratique traditionnelle pour ce produit ou cette denrée alimentaire;

— ☐ qui est produit à partir de matières premières ou d'ingrédients qui sont ceux traditionnellement utilisés.

Le «Pražská šunka» est un produit à base de viande traditionnel destiné à être consommé directement et élaboré depuis longtemps sous les formes suivantes:

— «Pražská šunka» non désossé,

— «Pražská šunka» désossé,

— «Pražská šunka» en conserve.

3.2. *Il s'agit d'une dénomination*

— ☒ traditionnellement utilisée pour désigner le produit spécifique;

— ☐ indiquant le caractère traditionnel du produit ou ses spécificités.

La dénomination traditionnelle «Pražská šunka» ne traduit pas le caractère spécifique du produit ni ne lie le caractère spécifique du produit à sa provenance ou à son origine agricole, mais est en soi spécifique en ce qu'elle est associée dans le monde entier à un produit à base de viande très renommé dont la forme et le goût sont caractéristiques.

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

4. **Description**

4.1. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1, avec indication de ses principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques ou organoleptiques, démontrant la spécificité du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement)*

4.1.1. «Pražská šunka» non désossé

Le «Pražská šunka» non désossé diffère des autres jambons non désossés en raison principalement du mode de sélection et de transformation de la matière première de base. Une autre caractéristique du «Pražská šunka» non désossé réside dans le rapport cuisse de porc/saumure durant la production, lequel permet d'obtenir une teneur en protéines pures dans le produit fini qui correspond au niveau de qualité le plus élevé en ce qui concerne le jambon. De plus, le processus de production prévoit de cuire le produit et de le fumer, ce qui le distingue de la plupart des jambons secs traditionnels non désossés.

Caractéristiques physiques:

— Produit dont le poids total n'excède pas 10 kg.

— La forme originale du jambon de porc découpé à la façon dite «de Prague» (la mouille et le sacrum avec la queue et l'os du bassin sont retirés de la cuisse entière sur os, qui comprend la jointure mais pas le pied; la partie grasse est arrondie à partir de la longe) est conservée.

Caractéristiques chimiques (les paramètres sont déterminés à partir des échantillons analysés, après élimination des os):

— Teneur en protéines pures (sont exclues les protéines de tissu conjonctif et les protéines d'origine végétale) min. 16 % en poids. Dans l'échantillon analysé, le gras de couverture et la couenne ne sont pas homogénéisés.

— Teneur en sel maximum 3 % en poids.

— Teneur en matières grasses maximum 15 % en poids. Dans l'échantillon analysé, la couche superficielle est homogénéisée.

Caractéristiques organoleptiques:

— Aspect extérieur et couleur: la partie recouverte de couenne est de couleur jaune doré. Les autres parties de la couche superficielle non recouvertes de couenne présentent une couche de gras dans des tons plus clairs, de couleur jaunâtre à doré, et la couleur de la chair musculaire du jambon en superficie va du jaune doré au brun foncé.

— Aspect et couleur en coupe: la chair musculaire est rose à la coupe.

— Goût et arôme: goût et arôme typiques de jambon cuit et fumé, salé de manière appropriée.

— Consistance: ferme, compacte. Tranché finement, le produit est tendre sous la dent.

4.1.2. «Pražská šunka» désossé

Le «Pražská šunka» désossé diffère des autres produits à base de viande de cette catégorie en raison principalement de son mode de production, en ce sens que c'est un jambon de très grande qualité élaboré à partir de cuisses de porc désossées ou de noix de jambon de porc, qui sont cuites et ensuite fumées. Une autre caractéristique réside dans la présence d'une couverture décorative, qui consiste en une fine couche de gras de porc ou de gras et de couenne. La forme typique ovoïde ou ovale du produit fini constitue un élément de distinction supplémentaire.

Caractéristiques physiques:

— Le produit présente une forme ovoïde ou ovale typique.

— Il s'agit d'un jambon de très grande qualité élaboré soit à partir de cuisses de porc entières désossées recouvertes de gras avec ou sans couenne; soit à partir de noix de jambon de porc parées et de tranches salées de gras de porc avec ou sans couenne; soit à partir de noix de jambon de porc parées recouvertes de gras avec ou sans couenne.

Caractéristiques chimiques:

— Teneur en protéines pures, en sel et en matières grasses: voir les caractéristiques chimiques du «Pražská šunka» non désossé.

Caractéristiques organoleptiques:

— Aspect extérieur et couleur: la partie recouverte de gras est de couleur jaune doré. Lorsque la surface n'est recouverte que de gras, sans couenne, elle présente des tons plus clairs, de couleur jaunâtre à doré.

— Aspect et couleur en coupe, goût et arôme, consistance: voir les caractéristiques organoleptiques du «Pražská šunka» non désossé.

4.1.3. «Pražská šunka» en conserve

Le «Pražská šunka» en conserve diffère des autres produits à base de viande de cette catégorie en raison principalement des matières premières utilisées, en ce sens que c'est un jambon de très grande qualité élaboré à partir de noix de jambon de porc parées, qui sont entières ou grossièrement hachées. Une autre caractéristique réside dans la présence d'une fine couche de gelée entre le jambon et l'emballage. C'est toutefois la forme plate et ovale typique de son emballage qui distingue le «Pražská šunka» en conserve des autres produits à base de viande en conserve.

Caractéristiques physiques:

— Le produit se présente généralement sous une forme ovale et plate; ses dimensions sont celles de l'emballage, lesquelles garantissent un poids de produit fini d'environ 0,454 kg.

— Au moment du conditionnement, la teneur en viande doit représenter au moins 87 % des matières premières.

Caractéristiques chimiques:

— Teneur en protéines pures (sont exclues les protéines de tissu conjonctif et les protéines d'origine végétale) min. 16 % en poids. Dans l'échantillon analysé, la couche de gelée superficielle du produit n'est pas homogénéisée.

— Teneur en sel maximum 3 % en poids.

— Teneur en matières grasses maximum 4 % en poids. Dans l'échantillon analysé, la couche de gelée superficielle du produit est homogénéisée.

— Teneur en gelée: maximum 36 % en poids.

Caractéristiques organoleptiques:

— Le produit est contenu dans un emballage scellé hermétiquement, qui en garantit la stérilité commerciale. Une couche unie de gelée jaune doré sépare le matériau d'emballage du produit.

— Aspect et couleur en coupe: le jambon est de couleur rose chair. La présence de petites ouvertures isolées, remplies de gelée, est autorisée.

— Goût et arôme: goût et arôme typiques de jambon cuit, salé de manière appropriée.

— Consistance: ferme, compacte.

4.2. *Description de la méthode de production du produit portant la dénomination indiquée au point 1 que les producteurs doivent suivre, y compris, le cas échéant, la nature et les caractéristiques des matières premières ou des ingrédients utilisés, et la méthode d'élaboration du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement)*

4.2.1. «Pražská šunka» non désossé

Pour élaborer le «Pražská šunka» non désossé on utilise des jambons de porc entiers découpés à la façon dite «de Prague» (la mouille et le sacrum avec la queue et l'os du bassin sont retirés de la cuisse entière sur os, qui comprend la jointure mais pas le pied; la partie grasse est arrondie à partir de la longe) et de la saumure, qui est préparée avec les ingrédients suivants:

Cuisses de porc	100,0 kg
Saumure (maximum 20,0 kg):	
— Eau	maximum 17,0 kg
— Mélange de salaison contenant des nitrites ou des nitrates	maximum 2,6 kg
— Sucres	de 0 à 1,2 kg
— Agents stabilisants	de 0 à 0,5 kg
— Extrait d'épices ou huile	de 0 à 0,3 kg
— Antioxydants	de 0 à 0,1 kg

Les jambons sont aspergés de saumure ayant la composition indiquée ci-dessus. Ils sont ensuite laissés à reposer dans de la saumure ou frottés à l'aide de cette même saumure. Vient ensuite la cuisson, qui a pour effet de pasteuriser le produit. Après cuisson, le produit est séché et fumé en surface dans un fumoir, afin d'obtenir le goût, l'arôme et les couleurs caractéristiques, puis il est refroidi et stocké.

Si les cuisses ne sont pas salées par aspersion de saumure suivie d'un trempage ou d'un frottage, un autre procédé consiste à saler et préparer les cuisses refroidies en frottant soigneusement leur surface avec un mélange de salaison à base de nitrates additionné d'une petite quantité de sucre. Les cuisses sont ensuite disposées dans un récipient de salaison légèrement salé, la couenne étant orientée vers le bas. Puis elles sont aspergées d'une saumure à base de sel nitrité portée à ébullition puis refroidie, également additionnée d'une petite quantité de sucre. Les cuisses ainsi disposées sont placées sous un poids, afin qu'elles restent entièrement immergées dans la saumure, et après un temps approprié, en fonction des résultats du contrôle sensoriel continu de la qualité, elles sont retournées, de façon que les couches qui se trouvaient en bas dans le récipient de salaison se retrouvent en haut et vice-versa. Lorsque les jambons sont soigneusement salés, on les met à tremper pendant plusieurs heures dans de l'eau tiède et on les laisse égoutter. Les jambons sont tout d'abord séchés dans un fumoir puis fumés en surface afin d'obtenir le goût, l'arôme et les couleurs caractéristiques. Vient ensuite la cuisson, qui a pour effet de pasteuriser le produit, puis le refroidissement et le stockage.

Quel que soit le procédé utilisé parmi les deux qui sont possibles, on peut également faire subir un traitement final au produit fini, qui consiste à saisir ce dernier en surface et à traiter la couenne au moyen de diverses techniques décoratives.

4.2.2. «Pražská šunka» désossé

Pour élaborer le «Pražská šunka» désossé on utilise des cuisses de porc entières désossées ou des noix de jambon de porc séparées préparées conformément au point 4.1.2 et de la saumure, qui est, en ce qui concerne sa composition mais aussi sa teneur maximale autorisée par rapport à la matière première carnée, identique à la saumure utilisée pour l'élaboration du «Pražská šunka» non désossé (pour le salage avec un mélange de salaison à base de nitrites).

Les cuisses de porc entières désossées ou les noix de jambon de porc sont aspergées de saumure ayant la composition indiquée ci-dessus et/ou frottées avec la saumure. La saumure est appliquée sur les tranches de gras de porc avec ou sans couenne salées séparément lorsque celles-ci sont utilisées pour servir de couche décorative au produit. Après le salage et le frottage de la matière première on procède au conditionnement dans des moules de forme ovoïde ou ovale, en veillant à ce que le gras de couverture avec ou sans couenne situé à la surface de la matière première forme toujours la couche décorative superficielle du produit. Si l'on utilise des tranches de gras de porc avec ou sans couenne pour former la couche décorative superficielle du produit, les moules doivent d'abord être tapissés de ces tranches frottées avant de procéder à leur remplissage avec les noix de jambon de porc parées. Vient ensuite la cuisson du produit dans les moules, qui a pour effet de pasteuriser le produit. Après cuisson, le produit est démoulé, puis fumé afin d'obtenir le goût, l'arôme et les couleurs caractéristiques, avant d'être refroidi et conditionné.

On peut également faire subir un traitement final au produit fini, qui consiste à saisir ce dernier en surface et à traiter la couenne au moyen de diverses techniques décoratives.

Les produits qui sont élaborés à partir de cuisses de porc entières désossées et recouvertes de gras avec ou sans couenne ou à partir de noix de jambons de porc recouvertes de gras avec ou sans couenne peuvent être moulés dans la forme prescrite avant la cuisson au moyen d'un film, lequel est retiré du produit après la cuisson. Dans ce cas il n'est pas nécessaire d'utiliser des moules.

4.2.3. «Pražská šunka» en conserve

Pour élaborer le «Pražská šunka» en conserve on utilise des noix de cuisses de porc (jambons) parées (entières ou hachées grossièrement), de la gélatine (en poudre) et de la saumure, qui est préparée à l'aide des ingrédients énumérés ci-après.

Noix de cuisses de porc parées	100,0 kg
Gélatine en poudre	4,0 kg
Saumure (maximum 14,3 kg):	
— Eau	maximum 11,0 kg
— Mélange de salaison contenant des nitrites	maximum 2,8 kg
— Sucres	de 0 à 0,5 kg

On utilise des emballages de forme plate et ovale, fabriqués dans des matières appropriées pour la stérilisation, et garantissant un poids de produit fini d'environ 0,454 kg.

Les noix de jambon de porc, entières ou hachées grossièrement, sont imprégnées de saumure par malaxage. Une fois cette opération effectuée, le produit est conditionné sous vide; une quantité appropriée de gélatine en poudre aura préalablement été répandue sur le fond du conditionnement. Une fois l'emballage scellé, le produit est maintenu à une température de 5 °C pendant 12 heures. Vient ensuite l'étape de la stérilisation, durant laquelle toutes

les parties du produit doivent atteindre une température minimale de 121 °C pendant dix minutes. Une fois cuit, le produit est mis à refroidir et entreposé à l'état sec à une température comprise entre 0 et 25 °C et une humidité relative maximale de 85 %. Sa durée de conservation est de trois ans au moins.

4.3. *Description des éléments essentiels qui prouvent le caractère traditionnel du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement)*

4.3.1. «Pražská šunka» non désossé

La dénomination «Pražská šunka» est utilisée depuis les années 1860 pour désigner l'une des denrées alimentaires les plus renommées de la République tchèque, et de Prague en particulier. Certaines sources historiques indiquent que le produit connu sous le nom de «Pražská šunka» serait lié au nom de František Zvěřina, qui fut le premier à l'élaborer. C'est Josef Jeřábek, un célèbre producteur de viandes fumées à Prague, qui reprit la production du «Pražská šunka» après František Zvěřina. Parmi les autres producteurs figurent notamment Dlouhý, Malý, Cibulka, installés à Prague. Prenant exemple sur Prague, d'autres grandes villes se mirent elles aussi à élaborer le «Pražská šunka». À Brno, il était produit par Jebavý, à Hradec Králové par Hutla et à Pardubice par Sochor. À la fin du XIXe siècle, un grand nombre de producteurs de viande fumée fabriquaient ce produit. Pour prendre une image, on peut dire que le «Pražská šunka» de Zvěřina fut l'ancêtre de tous les autres. C'est Antonín Chmel qui lança la production du «Pražská šunka» à l'échelle industrielle en créant son entreprise en 1879 à Prague, à U Zvonařky. Le «Pražská šunka» constituait le gros de sa production, mais il produisait également une grande variété de produits à base de viande fumée qui acquirent bientôt une bonne réputation à Prague et dans d'autres villes, en particulier les villes d'eau, puis dans un certain nombre de pays européens. C'est toutefois le «Pražská šunka», lequel allait rapidement accéder aux marchés d'outre-mer, qui représenta son plus gros succès commercial. Après la seconde guerre mondiale, l'entreprise fut nationalisée et plusieurs autres établissements de production de Prague furent peu à peu intégrés. C'est à cette période que d'autres variantes du «Pražská šunka» virent le jour sous forme de jambon en conserve ou semi-conserve préparé à partir de viande de cuisse de porc. En 1977, l'établissement «U Zvonařky», ainsi que l'ensemble de ses employés et de ses ressources, fut incorporé dans le nouveau combinat de production de viande Masokombinát Praha jih — Písnice. Avec l'avènement de nouvelles techniques de salaison, on introduisit dans le processus de production du «Pražská šunka» celle de l'aspersion de saumure, suivie dans certains cas d'une phase de malaxage. Au cours de la période de privatisation qui suivit l'année 1989, l'établissement de production de viande de Písnice ferma, mais la production de «Pražská šunka» non désossé fut maintenue dans plusieurs autres installations de production de la République tchèque.

La production du «Pražská šunka» repose, depuis son origine, sur la sélection des matières premières et sur la méthode de salaison. Les matières premières utilisées à l'époque consistaient en des cuisses (jambon) provenant de porcs légers, d'où le fait que la recette actuelle limite le poids à 10 kg. Un autre élément caractéristique du processus de production, qui s'est transmis de génération en génération, réside dans la façon dont les cuisses de porc sont découpées suivant la coupe dite «de Prague». On salait les cuisses de porc refroidies en frottant soigneusement la couche superficielle de la viande, et en particulier la couenne, avec un mélange de salaison contenant une petite quantité de sucre. Le fond du récipient de salaison était légèrement salé et les cuisses de porc étaient disposées la couenne vers le bas. De la saumure à base de sel nitrité portée à ébullition puis refroidie et additionnée d'une petite quantité de sucre était versée sur les jambons, lesquels étaient ensuite placés sous un poids. Les jambons étaient alors retournés de telle sorte que la partie inférieure se retrouve en haut et la partie supérieure en bas. Enfin, ils étaient une nouvelle fois lestés. Après avoir été soumis à un contrôle de qualité organoleptique, les jambons trempaient pendant plusieurs heures dans de l'eau tiède avant d'être mis à sécher. La phase finale du processus consistait à retirer l'os du bassin, à gratter la surface de la couenne et à envelopper le jarret de telle sorte qu'il ne change pas de forme à la cuisson. Les jambons étaient toujours suspendus dans des fumoirs chauffés. Le fumage comportait deux étapes: la première, le séchage au-dessus d'un feu vif et, la seconde, l'aromatisation et la coloration à l'aide de sciure de feuillus humidifiée. Les jambons étaient généralement fumés lentement pendant 8 à 12 heures. Ils étaient ensuite ébouillantés avant d'être cuits. Ils étaient enfin refroidis par immersion dans de l'eau froide.

4.3.2. «Pražská šunka» désossé

Durant la période qui a précédé la Seconde guerre mondiale, des variantes du «Pražská šunka» d'origine virent le jour. Il s'agissait, d'une part, de «Pražská šunka» désossé pasteurisé élaboré à partir de viande de cuisse de porc. Il était élaboré à Prague à U Zvonařky par Antonín Chmel ou à Beránkové podniky par M. Josef Beránek. La technique utilisée pour produire ces types de «Pražská šunka» consistait à désosser des cuisses de porc fraîches (jambons), à transformer les différentes parties de ces jambons, à les trier en fonction de leur couleur et à travailler mécaniquement et par intermittence les matières premières en ajoutant du chlorure de sodium ainsi que la quantité nécessaire de nitrite de sodium et de sucre, le tout partiellement dissout dans une quantité définie de saumure. On procédait ensuite à la pasteurisation et à la réfrigération. Dans la période qui a suivi la Seconde guerre mondiale, la production de «Pražská šunka» pasteurisé fut concentrée essentiellement dans les établissements de Brno, Kostelec, Studená, Vamberk et Planá nad Lužnicí. À la fin des années 1970, on a observé dans ces usines le développement du produit «Pražská šunka» désossé par moulage puis emballage du produit fini dans des conditionnements en plastique, ce qui a mis fin à l'utilisation de boîtes de conserve, mais a surtout permis de fumer le produit après pasteurisation et d'utiliser un emballage décoratif du produit au moyen d'une fine couche de gras de couverture ou de gras avec couenne. Le produit s'est ainsi considérablement rapproché, en ce qui concerne ses caractéristiques, du «Pražská šunka» non désossé d'origine. Dans la période qui a suivi 1989, la production de «Pražská šunka» non désossé s'est étendue à d'autres installations de production de la République tchèque.

4.3.3. «Pražská šunka» en conserve

Une autre variante du «Pražská šunka» original, qui s'est développée dans la période qui a suivi la Seconde guerre mondiale, fut le «Pražská šunka» en conserve. Elle était également élaborée à partir d'une matière première sélectionnée, obtenue en désossant des cuisses de porc fraîches, en ajoutant du sel nitrité, du sucre et de la gélatine; dans le seul but d'atteindre une meilleure conservation, elle était stérilisée dans des boîtes de conserve ovales d'une livre. Le succès commercial du jambon en conserve tenait en très grande partie à la proportion de gelée dans le produit fini. À partir de 1973, la production de «Pražská šunka» en conserve fut concentrée essentiellement dans les établissements de Kostelec, Krahulčí et Studená. Dans la période qui a suivi 1989, la production de cette variante de «Pražská šunka» s'est étendue à d'autres installations de production de la République tchèque.