DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2016/C 180/05)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNI SPECIJALITET

„PRAŽSKÁ ŠUNKA"

EU br.: CZ-TSG-0007-0061-21.10.2010.

ČEŠKA REPUBLIKA

1. **Naziv (nazivi) koje je potrebno upisati u registar**

„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. **Vrsta proizvoda**

Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

3. **Razlozi za evidentiranje**

3.1. *Proizvod:*

— ☒ je rezultat načina proizvodnje, prerade ili sastava odgovarajućeg tradicionalnog postupka za taj proizvod ili prehrambeni proizvod

— ☐ se proizvodi od sirovina ili sastojaka koji se tradicionalno koriste.

„Pražská šunka" tradicionalni je mesni proizvod koji se konzumira neposredno te se već dugo proizvodi u sljedećim oblicima:

— „Pražská šunka" s kosti,

— „Pražská šunka" bez kosti,

— „Pražská šunka" u konzervi.

3.2. *Naziv:*

— ☒ se koristi tradicionalno za označivanje specifičnog proizvoda

— ☐ opisuje tradicionalna svojstva ili specifična svojstva proizvoda.

Tradicionalni naziv „Pražská šunka" ne odražava specifična svojstva proizvoda niti specifična svojstva proizvoda povezuje s njegovom izvornošću ili poljoprivrednim podrijetlom, nego je sam po sebi specifičan jer se u cijelom svijetu povezuje s poznatim mesnim proizvodom koji ima specifičan oblik i okus.

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

4. **Opis**

4.1. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1., uključujući njegova glavna fizikalna, kemijska, mikrobiološka i organoleptička svojstva koja dokazuju njegov specifičan karakter (članak 7. stavak 2. ove Uredbe)*

4.1.1. „Pražská šunka" s kosti

„Pražská šunka" s kosti razlikuje se od ostalih šunki s kosti uglavnom zbog načina odabira i prerade osnovne sirovine. Omjer svinjskog buta i salamure u postupku proizvodnje još je jedno obilježje proizvoda „Pražská šunka" s kosti, na temelju kojeg je u gotovom proizvodu moguće dobiti udio čistih bjelančevina koji odgovara najvišoj razini kvalitete šunke. Osim toga, postupak proizvodnje podrazumijeva kuhanje i dimljenje proizvoda, što ga razlikuje od većine tradicionalnih suhih šunki s kosti.

Fizikalna svojstva:

— Proizvod nije teži od 10 kg.

— Sačuvan je izvorni oblik svinjske šunke rezane na takozvani „praški" način (potrbušnica i križna kost s repom i zdjeličnim kostima odstranjuju se s cijelog buta na kosti, koji uključuje natkoljenicu, ali ne i nogicu; masni je dio zaobljen s leđne strane).

Kemijska svojstva (parametri su utvrđeni na temelju ispitanih uzoraka nakon odstranjivanja kosti):

— Maseni udio čistih bjelančevina (ne uključujući bjelančevine vezivnog tkiva i bjelančevine biljnog podrijetla) iznosi najmanje 16 %. U ispitanim uzorcima površinska mast i koža nisu homogenizirani.

— Maseni udio soli iznosi najviše 3 %.

— Maseni udio masti iznosi najviše 15 %. U ispitanim uzorcima površinski je sloj homogeniziran.

Organoleptička svojstva:

— Vanjski izgled i boja: dio prekriven kožom zlatnožute je boje. Drugi dijelovi površinskog sloja koji nisu prekriveni kožom imaju svjetliji sloj masti, koji je žućkaste do zlatne boje, a boja mišićnog mesa šunke na površini je zlatnožuta do tamnosmeđa.

— Izgled i boja presjeka: mišićno je meso u presjeku ružičasto.

— Okus i miris: tipični okus i miris kuhane i dimljene šunke, odgovarajuće slani okus.

— Konzistencija: čvrsta, kompaktna. Kad je tanko narezan, proizvod je mekan pri ugrizu.

4.1.2. „Pražská šunka" bez kosti

„Pražská šunka" bez kosti razlikuje se od ostalih mesnih proizvoda iz te kategorije uglavnom zbog načina proizvodnje jer se radi o visokokvalitetnoj šunki proizvedenoj od svinjskog buta bez kosti ili od ruže od svinjskog buta, koji se prvo kuhaju, a zatim izlažu dimu. Još jedno obilježje je dekorativna površina, koja se sastoji od tankog sloja svinjske masti ili masti i kože. Tipičan jajolik ili ovalni oblik gotovog proizvoda dodatan je razlikovni element.

Fizikalna svojstva:

— Proizvod je tipičnog jajolikog ili ovalnog oblika.

— Radi se o visokokvalitetnoj šunki proizvedenoj od cijelog svinjskog buta bez kosti, koji je pokriven slojem masti s kožom ili bez nje; od obrezane ruže od svinjskog buta i slanih kriški svinjske masti s kožom ili bez nje; ili od obrezane ruže od svinjskog buta pokrivene slojem masti s kožom ili bez nje.

Kemijska svojstva:

— Udio čistih bjelančevina, soli i masti: vidjeti kemijska svojstva proizvoda „Pražská šunka" s kosti.

Organoleptička svojstva:

— Vanjski izgled i boja: dio pokriven slojem masti zlatnožute je boje. Ako je površina pokrivena samo slojem masti, bez kože, tada je svjetlija, žućkaste do zlatne boje.

— Izgled i boja presjeka, okus i miris, konzistencija: vidjeti organoleptička svojstva proizvoda „Pražská šunka" s kosti.

4.1.3. „Pražská šunka" u konzervi

„Pražská šunka" u konzervi razlikuje se od ostalih mesnih proizvoda iz te kategorije uglavnom zbog sirovina koje se upotrebljavaju jer se radi o visokokvalitetnoj šunki proizvedenoj od obrezane ruže od svinjskog buta, koja može biti u komadu li grubo mljevena. Još jedno obilježje je tanak sloj aspika između šunke i pakiranja. Međutim, „Pražská šunka" u konzervi razlikuje se od ostalih mesnih proizvoda u konzervi po tipičnom plosnatom i ovalnom obliku pakiranja.

Fizikalna svojstva:

— Proizvod je obično plosnatog i ovalnog oblika; dimenzije proizvoda odgovaraju dimenzijama pakiranja, kojima se osigurava da masa gotovog proizvoda iznosi oko 0,454 kg.

— Prilikom pakiranja meso treba činiti barem 87 % sirovina.

Kemijska svojstva:

— Maseni udio čistih bjelančevina (ne uključujući bjelančevine vezivnog tkiva i bjelančevine biljnog podrijetla) iznosi najmanje 16 %. U ispitanim uzorcima površinski sloj aspika proizvoda nije homogeniziran.

— Maseni udio soli iznosi najviše 3 %.

— Maseni udio masti iznosi najviše 4 %. U ispitanim uzorcima površinski je sloj aspika proizvoda homogeniziran.

— Maseni udio aspika: najviše 36 %.

Organoleptička svojstva:

— proizvod je hermetički zatvoren u pakiranju, čime se osigurava komercijalna sterilnost. Između proizvoda i ambalažnog materijala nalazi se gladak, zlatnožuti sloj aspika.

— Izgled i boja presjeka: šunka je ružičaste boje mesa. Dopuštene su male, odvojene rupe ispunjene aspikom.

— Okus i miris: tipični okus i miris kuhane šunke, odgovarajuće slani okus.

— Konzistencija: čvrsta, kompaktna.

4.2. *Opis načina proizvodnje proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1. uključujući, gdje je to prikladno, prirodu i svojstva upotrijebljenih sirovina ili sastojaka i način pripreme proizvoda (članak 7. stavak 2. ove Uredbe)*

4.2.1. „Pražská šunka" s kosti

„Pražská šunka" s kosti proizvodi se od cijelog svinjskog buta rezanog na takozvani „praški" način (potrbušnica i križna kost s repom i zdjeličnim kostima odstranjuju se s cijelog buta na kosti, koji uključuje natkoljenicu, ali ne i nogicu; masni je dio zaobljen s leđne strane) i salamure, koja se priprema sa sljedećim sastojcima:

Svinjski butovi	100,0 kg
Salamura (najviše 20,0 kg):	
— Voda	najviše 17,0 kg
— Mješavina za soljenje s nitritima ili nitratima	najviše 2,6 kg
— Šećeri	0 – 1,2 kg
— Stabilizatori	0 – 0,5 kg
— Ekstrakti začina ili ulje	0 – 0,3 kg
— Antioksidansi	0 – 0,1 kg

U šunke se uštrca salamura od prethodno propisanih sastojaka. Zatim se ostave u salamuri ili se salamura u njih utrlja. Zatim slijedi kuhanje u svrhu pasterizacije. Nakon kuhanja proizvod se suši u pušnici, a površina proizvoda izlaže dimu, kako bi se dobili specifični okus, miris i boje, a zatim se hladi i skladišti.

Ako se butovi ne sole uštrcavanjem salamure nakon kojeg slijedi namakanje ili trljanje, hladni se butovi mogu soliti i pripremiti temeljitim trljanjem površine mješavinom za soljenje na bazi nitrata s malo šećera. Butovi se zatim odlože u blago posoljenu posudu za soljenje na način da se koža okrene prema dnu. Potom se preliju prokuhanom i zatim ohlađenom salamurom na bazi nitritne soli kojoj se također doda malo šećera. Tako odloženi butovi stavljaju se pod teret kako bi u cijelosti ostali uronjeni u salamuru te se nakon odgovarajućeg vremena, ovisno o rezultatima neprekidnog senzorskog praćenja kvalitete, okrenu na način da se sloj koji se nalazio na dnu posude za soljenje okrene prema gore i obrnuto. Nakon temeljitog soljenja, šunke se tijekom nekoliko sati namaču u mlakoj vodi, a zatim ih se ostavi da se ocijede. Šunke se prvo suše u pušnici, a zatim se površinom izlažu dimu kako bi dobile specifičan okus, miris i boju. Zatim slijedi kuhanje u svrhu pasterizacije, a nakon toga hlađenje i skladištenje.

Koji god od dva navedena postupka da se primjenjuje, gotov se proizvod također može izložiti konačnoj obradi koja se sastoji od površinskog izlaganja proizvoda vatri i obrade kože različitim dekorativnim tehnikama.

4.2.2. „Pražská šunka" bez kosti

„Pražská šunka" bez kosti proizvodi se od cijelog svinjskog buta bez kosti ili ruže odvojene od svinjskog buta, koji se pripremaju u skladu s točkom 4.1.2., i salamure koja je, u pogledu sastava i najvišeg dopuštenog udjela u odnosu na mesnu sirovinu, jednaka salamuri koja se upotrebljava u proizvodnji proizvoda „Pražská šunka" s kosti (za soljenje mješavinom na bazi nitrita).

Salamura od prethodno propisanih sastojaka u cijele se svinjske butove bez kosti ili ruže od svinjskog buta uštrca i/ili utrlja. Salamura se stavlja na kriške svinjske masti s kožom ili bez nje koje se sole zasebno ako se upotrebljavaju kao dekorativni sloj proizvoda. Nakon soljenja i trljanja sirovine proizvod se pakira u kalupe jajolikog ili ovalnog oblika, pri čemu se pazi na to da sloj masti na površini sirovine, s kožom ili bez nje, uvijek čini površinski dekorativni sloj proizvoda. Ako se za površinski dekorativni sloj proizvoda upotrebljavaju kriške svinjske masti s kožom ili bez nje, kalupi se trebaju obložiti tim posoljenim kriškama prije nego što se u njih stave obrezane ruže od svinjskog buta. Zatim slijedi kuhanje proizvoda u kalupima u svrhu pasterizacije. Nakon kuhanja proizvod se vadi iz kalupa i zatim izlaže dimu kako bi prije hlađenja i pakiranja dobio specifični okus, miris i boju.

Gotov se proizvod također može izložiti konačnoj obradi koja se sastoji od površinskog izlaganja proizvoda vatri i obrade kože različitim dekorativnim tehnikama.

Proizvodi koji se proizvode od cijelih svinjskih butova bez kosti i prekrivaju mašću s kožom ili bez nje, ili od ruža od svinjskih butova prekrivenih mašću s kožom ili bez nje, mogu se prije kuhanja oblikovati kao što je propisano s pomoću folije koja se nakon kuhanja uklanja. U tom slučaju nije potrebno upotrijebiti kalupe.

4.2.3. „Pražská šunka" u konzervi

„Pražská šunka" u konzervi proizvodi se od obrezane ruže od svinjskog buta (šunka, cijela ili grubo mljevena), želatine (u prahu) i salamure, koja se priprema od sastojaka navedenih u nastavku.

Obrezane ruže od svinjskog buta	100,0 kg
Želatina u prahu	4,0 kg
Salamura (najviše 14,3 kg):	
— Voda	najviše 11,0 kg
— Mješavina za soljenje s nitritima	najviše 2,8 kg
— Šećeri	0 – 0,5 kg

Upotrebljava se pakiranje plosnatog i ovalnog oblika, proizvedeno od odgovarajućih materijala za sterilizaciju, kojim se osigurava da masa gotovog proizvoda iznosi oko 0,454 kg.

U ruže od svinjskog buta, u komadu li grubo mljevene, utrlja se salamura. Po završetku tog postupka proizvod se pakira u vakuumu, prije čega se na dno pakiranja raspršI odgovarajuća količina želatine u prahu. Kad se pakiranje zapečati, proizvod se čuva na temperaturi od 5 °C tijekom 12 sati. Zatim slijedi faza sterilizacije u kojoj

temperatura svih dijelova proizvoda mora iznositi barem 121 °C tijekom deset minuta. Nakon kuhanja proizvod se hladi i čuva na suhom na temperaturi od 0 do 25 °C i relativnoj vlažnosti od najviše 85 %. Rok trajanja iznosi najmanje tri godine.

4.3. *Opis ključnih elemenata koji određuju tradicionalna svojstva proizvoda (članak 7. stavak 2. ove Uredbe)*

4.3.1. „Pražská šunka" s kosti

Naziv „Pražská šunka" upotrebljava se od 1860-ih godina za označivanje jednog od najpoznatijih prehrambenih proizvoda u Češkoj Republici i osobito u Pragu. Prema nekim povijesnim izvorima, proizvod pod nazivom „Pražská šunka" povezuje se s imenom Františeka Zvěřine, koji je prvi proizveo taj proizvod. Nakon Františeka Zvěřine proizvodnju proizvoda „Pražská šunka" preuzeo je Josef Jeřábek, poznati praški proizvođač dimljenog mesa. Među ostalim se proizvođačima pojavljuju i Dlouhý, Malý te Cibulka iz Praga. Slijedeći primjer Praga, i drugi su gradovi počeli proizvoditi proizvod „Pražská šunka". U Brnu ga je proizvodio Jebavý, u Kraljičinom Gradcu Hutla, a u Pardubicama Sochor. Do kraja 19. stoljeća taj je proizvod proizvodio velik broj proizvođača dimljenog mesa. Slikovitije rečeno, može se reći da je proizvod Zvěřine „Pražská šunka" bio predak svih ostalih proizvoda. Antonín Chmel pokrenuo je industrijsku proizvodnju proizvoda „Pražská šunka" kad je 1879. osnovao poduzeće u Pragu u postrojenju U Zvonařky. „Pražská šunka" bio je njegov vodeći proizvod, ali je proizvodio i široki spektar proizvoda od dimljenog mesa koji su brzo stekli dobar ugled u Pragu i drugim gradovima, osobito gradovima s toplicama, a zatim i u određenim europskim zemljama. Međutim, najveći komercijalni uspjeh postigao je proizvod „Pražská šunka", koji se brzo našao i na prekomorskim tržištima. Nakon Drugog svjetskog rata poduzeće je nacionalizirano te mu se malo po malo pripojilo nekoliko drugih praških proizvodnih postrojenja. U tom su razdoblju nastale i druge varijante proizvoda „Pražská šunka" u obliku šunke u konzervi ili polukonzervirane šunke koja se priprema od mesa svinjskog buta. Postrojenje „U Zvonařky", zajedno sa svim zaposlenicima i resursima, pripojilo se 1977. novom kombinatu proizvodnje mesa Masokombinát Praha jih – Písnice. S dolaskom novih tehnika soljenja u postupak proizvodnje proizvoda „Pražská šunka" uvedena je tehnika uštrcavanja salamure, nakon koje u određenim slučajevima slijedi trljanje. Tijekom razdoblja privatizacije nakon 1989. zatvoreno je postrojenje za proizvodnju mesa Pisnice, ali se „Pražská šunka" s kosti nastavila proizvoditi u nekoliko drugih proizvodnih pogona u Češkoj Republici.

Proizvodnja proizvoda „Pražská šunka" izvorno se temelji na odabiru sirovina i metodi soljenja. Kao sirovine u to su se doba upotrebljavali butovi (šunka) lakih svinja pa je i prema današnjem receptu masa ograničena na 10 kg. Još jedno specifično svojstvo postupka proizvodnje, koje se prenosilo iz generacije u generaciju, način je na koji se svinjski butovi režu, a to je takozvani „praški" način. Hladni su se svinjski butovi solili na način da se površinski sloj mesa, osobito koža, temeljito trljao mješavinom za soljenje koja je sadržavala malo šećera. Dno posude za soljenje bilo je blago posoljeno, a svinjski su se butovi u nju odlagali kožom okrenutom prema dnu. Šunke su se prelile prokuhanom i zatim ohlađenom salamurom na bazi nitritne soli kojoj je dodano malo šećera, a zatim su se stavile pod teret. Šunke su se potom okrenule na način da se donji dio okrenuo prema gore, a gornji dio prema dolje. Naposljetku su se još jednom stavile pod teret. Nakon provedbe nadzora organoleptičke kvalitete šunke su se nekoliko sati namakale u mlakoj vodi i zatim ostavile da se osuše. Završna faza postupka sastojala se od odstranjivanja zdjeličnih kosti, struganja površine kože i vezivanja koljenice na način da ne promijeni oblik tijekom kuhanja. Šunke su se uvijek vješale u grijanim pušnicama. Dimljenje se sastojalo od dvije faze: prva je faza bila sušenje na visokoj vatri, a druga je faza bila aromatiziranje i bojenje pomoću vlažne piljevine od tvrdog drva. Šunke su se obično polako dimile 8 do 12 sati. Zatim su se ošurile vrelom vodom i skuhale. Naposljetku su se ohladile umakanjem u hladnu vodu.

4.3.2. „Pražská šunka" bez kosti

U razdoblju prije Drugog svjetskog rata nastale su varijante proizvoda „Pražská šunka". To je bio, s jedne strane, pasterizirani proizvod „Pražská šunka" bez kosti proizveden od mesa svinjskog buta. Proizvodili su ga Antonín Chmel u Pragu u postrojenju U Zvonařky i Josef Beránek u postrojenju Beránkové podniky. Tehnika proizvodnje tih vrsta proizvoda „Pražská šunka" sastojala se od otkoštavanja svježih svinjskih butova (šunke), obrade različitih dijelova tih šunki, razvrstavanja s obzirom na boju te strojnog, isprekidanog odvajanja sirovina dodavanjem natrijeva klorida i potrebne količine natrijeva nitrita i šećera, koji su se djelomično otopili u određenoj količini salamure. Zatim je slijedila pasterizacija i hlađenje. U razdoblju nakon Drugog svjetskog rata pasterizirana „Pražská šunka" uglavnom se proizvodila u postrojenjima Brno, Kostelec, Studená, Vamberk i Planá nad Lužnicí. Krajem 1970-ih u tim se tvornicama počela proizvoditi „Pražská šunka" bez kosti upotrebom kalupa i pakiranjem gotovog proizvoda u plastičnu ambalažu, slijedom čega su se prestale upotrebljavati konzerve, ali što je osobito omogućilo dimljenje proizvoda nakon pasterizacije i upotrebu dekorativnog tankog sloja masti s kožom ili bez nje. Tako je taj proizvod, s obzirom na svoja svojstva, postao jako sličan izvornom proizvodu „Pražská šunka" s kosti. U razdoblju nakon 1989. proizvodnja proizvoda „Pražská šunka" s kosti proširila se u druge proizvodne pogone u Češkoj Republici.

4.3.3. „Pražská šunka” u konzervi

Još jedna varijanta izvornog proizvoda „Pražská šunka”, koja se počela proizvoditi u razdoblju nakon Drugog svjetskog rata, bila je „Pražská šunka” u konzervi. Također se proizvodila od odabranih sirovina dobivenih otkoštavanjem svježih svinjskih butova, dodavanjem nitritne soli, šećera i želatine; da bi se postigao dulji rok trajanja, proizvod se sterilizirao u ovalnim konzervama od jedne funte (oko 453 g). Šunka u konzervi uglavnom je postigla komercijalni uspjeh zbog udjela aspika u gotovom proizvodu. Od 1973. „Pražská šunka” u konzervi uglavnom se proizvodila u postrojenjima Kostelec, Krahulčí i Studená. U razdoblju nakon 1989. proizvodnja te varijante proizvoda „Pražská šunka” proširila se u druge proizvodne pogone u Češkoj Republici.