EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének b) pontja alapján

(2016/C 180/05)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA

„PRAŽSKÁ ŠUNKA”

EU-szám: CZ-TSG-0007-0061-2010.10.21.

CSEH KÖZTÁRSASÁG

1. **Bejegyzendő elnevezés**

„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. **A termék típusa**

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3. **A bejegyzés indokolása**

3.1. *A termék:*

— ☒ az adott termékre vagy élelmiszerre jellemző hagyományos előállítási vagy feldolgozási módszerrel vagy hagyományos összetétellel készül;

— ☐ a hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készül.

A „Pražská šunka” közvetlen fogyasztásra szánt hagyományos hústermék, amelyet már hosszú idő óta a következő formákban állítanak elő:

— csontos „Pražská šunka”,

— csont nélküli „Pražská šunka”,

— „Pražská šunka” konzerv.

3.2. *Az elnevezés:*

— ☒ az adott termék leírására hagyományosan használt elnevezés;

— ☐ jelzi a termék hagyományos jellegét vagy sajátosságát.

A „Pražská šunka” hagyományos elnevezés nem fejezi ki a termék különleges jellegét, és a termék különleges jellegét sem kapcsolja annak eredetéhez vagy földrajzi származásához, hanem önmagában különleges, mivel azt a fogyasztók nemzetközi szinten összekapcsolják a karakteres formájú és ízű hústermékkel.

([1]) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

4. **Leírás**

4.1. *Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék leírása, beleértve főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőit, alátámasztva a termék sajátos jellegét (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)*

4.1.1. Csontos „Pražská šunka"

A csontos „Pražská šunka" elsősorban az alapanyag kiválasztásában és feldolgozásában különbözik a többi csontos sonkától. A csontos „Pražská šunka" másik jellegzetessége a sertéscomb (sonka) és a páclé aránya az előállítás során, amely lehetővé teszi, hogy a késztermék tiszta izomfehérje-tartalma a legkiválóbb minőségű sonkákénak feleljen meg. Emellett a feldolgozási folyamat magában foglalja a hőkezelést és a füstölést, amely révén a csontos „Pražská šunka" különbözik a többi hagyományos szárított csontos sonkától.

Fizikai tulajdonságok:

— A termék maximális össztömege 10 kg.

— A sertéscomb eredeti formáját megtartják a prágai stílusú vágást alkalmazva (a dagadót és a keresztcsontot a farokkal és a medencecsonttal elválasztják a csontos sonkától, amely a térdet tartalmazza, de a csülköt nem, és a zsírszalonnás részt a karajtól lekerekítik).

Kémiai tulajdonságok (a paramétereket a csontok termékről való eltávolítását követően kielemzett minták alapján határozták meg):

— Izomfehérje-tartalom (a kötőszöveti és növényi fehérjék kivételével): min. 16 tömegszázalék. A termék zsírszalonnából és bőrből álló felszínét nem homogenizálják az elemzett mintába.

— Sótartalom: max. 3 tömegszázalék.

— Zsírtartalom: max. 15 tömegszázalék. A termék felszínét homogenizálják az elemzett mintába.

Érzékszervi jellemzők:

— Külső megjelenés és szín: a sonka bőrrel fedett oldala aranybarna. A sonka felületének egyéb részeit nem fedi bőr, azokat világosabb, a sárgástól az aranybarna színűig terjedő zsírszalonna fedi; a sonka húsos része az aranybarnától a sötétbarna színig terjed.

— A vágási felület megjelenése és színe: szeletelés után a hús színe húsrózsaszín.

— Íz és illat: a főtt és füstölt sonkára jellemző, megfelelően sós ízű.

— Állag: szilárd, tömör. A vékonyra szelt szeletek harapásra omlósak.

4.1.2. Csont nélküli „Pražská šunka"

A csont nélküli „Pražská šunka" a kategóriába tartozó többi hústerméktől különösen az előállítás módjában különbözik, amely során a kiváló minőségű sonkát a hőkezelést követően füstölt, csont nélküli sertéscombból vagy a sertéscomb különböző részeiből állítják elő. A termék másik kiemelkedő jellegzetessége dekoratív felülete, amelyet zsírszalonnából, illetve zsírszalonnából és bőrből alakítanak ki. Egy másik megkülönböztető jellegzetesség a késztermék tojásdad, esetenként henger alakja.

Fizikai tulajdonságok:

— A termék jellegzetesen tojásdad vagy hengeralakú.

— A kiváló minőségű sonkát egész csont nélküli, bőrös vagy bőr nélküli zsírszalonnával fedett sertéscombból, vagy megtisztított sertéscombból és sózott, bőrös vagy bőr nélküli zsírszalonna szeletekből, vagy bőrös vagy bőr nélküli zsírszalonnával fedett megtisztított sertéscombból állítják elő.

Kémiai tulajdonságok:

— Izomfehérje-tartalom, só- és zsírtartalom: lásd a csontos „Pražská šunka" kémiai tulajdonságait:

Érzékszervi jellemzők:

— Külső megjelenés és szín: a sonka zsírszalonnával és bőrrel fedett oldala aranybarna. Ha a felületet bőr nélkül csak zsírszalonna borítja, a felület sárgás-aranybarna árnyalatú.

— A vágási felület megjelenése és színe, íz és illat, állag: lásd a csontos „Pražská šunka" érzékszervi jellemzőit:

4.1.3. „Pražská šunka” konzerv

A „Pražská šunka” konzerv a kategóriába tartozó többi hústerméktől különösen a felhasznált alapanyagokban különbözik, ugyanis kiváló minőségű, megtisztított, egész vagy durvára darált sertéscombból készítik. A termék további jellegzetessége a sonka és a csomagolás között jelenlévő vékony aszpik réteg. A „Pražská šunka” konzervet a jellegzetes lapos tojásdad alakú csomagolás különbözteti meg a többi konzerv hústerméktől.

Fizikai tulajdonságok:

— A termék jellegzetesen lapos tojásdad formájú, méretei a csomagolás által adottak, amely biztosítja, hogy a késztermék súlya kb. 0,454 kg;

— A becsomagolás során a nyersanyagok hústartalma legalább 87 %.

Kémiai tulajdonságok:

— Izomfehérje-tartalom (a kötőszöveti és növényi fehérjék kivételével): min. 16 tömegszázalék. A termék aszpikos felszínét nem homogenizálják az elemzett mintába;

— Sótartalom: max. 3 tömegszázalék.

— Zsírtartalom: max. 4 tömegszázalék. A termék aszpikos felszínét homogenizálják az elemzett mintába.

— Aszpiktartalom: max. 36 tömegszázalék.

Érzékszervi jellemzők:

— A termék hermetikusan zárt csomagolásban van és kereskedelmi szempontból megőrzi sterilitását. A csomagolóanyag és a termék között egy sima aranysárga aszpikréteg található.

— A vágási felület megjelenése és színe: a sonka színe húsrózsaszín. Az apró és elkülönülő, aszpikkal töltött lyukak megengedettek.

— Íz és illat: a főtt sonkára jellemző, megfelelően sós íz.

— Állag: szilárd, tömör.

4.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék termelők által betartandó előállítási módjának leírása, beleértve adott esetben a felhasznált nyersanyagok vagy az összetevők jellegét és tulajdonságait, valamint a termék elkészítésének módját (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)*

4.2.1. Csontos „Pražská šunka”

Az egész sertéscombot prágai stílusú vágással dolgozzák fel (a dagadót és a keresztcsontot a farokkal és a medencecsonttal elválasztják a csontos sonkától, amely a térdet tartalmazza, de a csülköt nem, és a zsírszalonnás részt a karajtól lekerekítik) és a csontos „Pražská šunka” előállítására az alábbiakban felsorolt hozzávalókból páclét készítenek.

Sertéscomb	100,0 kg
Páclé (max. 20,0 kg):	
— Víz	max. 17,0 kg
— Nitrites vagy nitrátos pácsókeverék	max. 2,6 kg
— Cukrok	0–1,2 kg
— Stabilizátorok	0–0,5 kg
— Fűszerkivonat vagy olaj	0–0,3 kg
— Antioxidánsok	0–0,1 kg

A sertéscombokat bepermetezik az előírt összetételű páclével. Ezután a sertéscombokat a páclében pihentetik vagy a páclével bedörzsölhetik. Ezt követi a hőkezelés, ami pasztőrözési hatással jár. A hőkezelést követően a jellegzetes íz, aroma és szín elérése érdekében a termékeket füstölőben szárítják és felületüket füstölik, majd lehűtik és tárolják.

Alternatívaként, ha a sertéscombokat a pihentetés vagy bedörzsölést megelőzően nem a páclé befecskendezésével sózzák be, a kihűlt combokat besózhatják és felületüket egy kevés cukrot tartalmazó nitrátos pácsókeverékkel való alapos bedörzsöléssel feldolgozhatják. Ezt követően a sertéscombokat bőrrel lefelé az enyhén megsózott érlelő edényekbe helyezik. Az átfőzött és kihűtött, ismételten kis cukrot tartalmazó nitrátos páclével ezt követően a sertéscombot megint megöntözik. A sonkákra súlyt helyeznek, hogy teljesen elmerüljenek a páclében, majd azokat – a folyamatos érzékszervi minőségellenőrzések eredményeinek fényében – megfelelő idő elteltével megfordítják, hogy az alsó részek felülre, a felső részek pedig alulra kerüljenek. Az alapos besózást követően a sertéscombokat néhány órára langyos vízbe helyezik, majd lecsöpögtetik. A sonkákat a jellegzetes íz, aroma és szín elérése érdekében először a füstölőben szárítják, majd a felületüket füstölik. Ezt követi a hőkezelés, ami pasztőrözési hatással jár, majd a hűtés és a tárolás.

A két alternatív módszer közül bármelyik alkalmazására kerül sor, a végső előállítási szakaszt a felület megsütésével és a bőr különféle dekoratív technikák révén történő feldolgozásával is el lehet végezni.

4.2.2. Csont nélküli „Pražská šunka”

A csont nélküli „Pražská šunka” sertéscombot a 4.1.2. pontban leírtaknak megfelelően elkészített egész csont nélküli sertéscombok vagy a sertéscombok különálló részei, valamint olyan páclé felhasználásával állítják elő, amely az összetétele és a nyersanyagok hústartalmának maximálisan megengedhető aránya tekintetében megegyezik a csontos „Pražská šunka” előállítása során használt páclé összetételével és arányával.

A csont nélküli sertéscombokat vagy a sertéscomb részeit bepermetezik az előírt összetételű páclével és/vagy a páclével bedörzsölhetik. A bőrös vagy bőr nélküli sózott zsírszalonna szeleteket külön bedörzsölik, amennyiben azokat a termék dekoratív felszínének kialakítására használják. Miután a nyersanyagokat besózták és bedörzsölték, azt tojásdad vagy henger alakú formákba töltik olyan módon, hogy a bőrös vagy bőr nélküli zsírszalonna minden alkalommal a termék dekoratív felületét képezze. Ha a bőrös vagy bőr nélküli zsírszalonnát használják a termék dekoratív felületének kialakítására, a formákat először a bedörzsölt zsírszalonna szeletekkel bélelik ki és csak ezt követően töltik meg a megtisztított sertéscombbal. Ezt követi a formákban történő hőkezelés, ami pasztőrözési hatással jár. A hőkezelést követően a jellegzetes íz, aroma és szín elérése érdekében a termékeket eltávolítják a formákból, füstölik, majd lehűtik és becsomagolják.

A végső előállítási szakaszt a felület megsütésével és a bőr különféle dekoratív technikák révén történő feldolgozásával is el lehet végezni.

Az egész csont nélküli, bőrös vagy bőr nélküli zsírszalonnával fedett sertéscomb és adott esetben bőrös vagy bőr nélküli zsírszalonnával fedett megtisztított sertéscomb használatával előállított termékeket a hőkezelést megelőzően az előírt formájúvá lehet alakítani a hőkezelést követően eltávolítandó fólia segítségével. Ebben az esetben nem szükséges formákat használni.

4.2.3. „Pražská šunka” konzerv

A „Pražská šunka” konzerv előállítására megtisztított sertéscombot (egészben vagy durvára felszeletelve), zselatint (por formájában) és az alábbi hozzávalókból elkészített páclét használják.

Megtisztított sertéscomb	100,0 kg
Zselatin por formában	4,0 kg
Páclé (max. 14,3 kg):	
— Víz	max. 11,0 kg
— Nitrites pácsókeverék	max. 2,8 kg
— Cukrok	0–0,5 kg

A lapos és tojásdad alakú csomagolás sterilizálásra alkalmas és a késztermék töltősúlyát (kb. 0,454 kg) biztosító anyagból készül.

A sertéscombot egészben vagy durvára darálva páclével bedörzsölik. A húst a pácolás után vákuumcsomagolásba helyezik oly módon, hogy annak alján megfelelő mennyiségű zselatinpor legyen. A csomag vákuumos lezárása után a terméket 5 °C-on pihentetik 12 órán át. Ezt követi a sterilizáció, amely során a termék minden részében

legalább 121 °C-nak megfelelő hőhatást kell elérni 10 percen át. A hőkezelés után a termékeket lehűtik, majd száraz állapotban 0–25 °C hőmérsékleten, 85 %-os relatív páratartalom mellett tárolják. A termék eltarthatósága három év.

4.3. *A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)*

4.3.1. Csontos „Pražská šunka"

A „Pražská šunka" megjelölést már az 1860-as évektől használják a Csehországból, konkrétan Prágából származó egyik legismertebb élelmiszer-ipari termékre. A történelmi források a „Pražská šunka" elnevezésű terméket a sonka gyártását elkezdő František Zvěřina nevéhez kötik. Františe Zvěřinától az ismert prágai füstölthústermék-készítő, Jozef Jeřábenk vette át a gyártást. A termék egyéb gyártói közé tartozott Dlouhý, Malý, Cibulka és más füstölthústermék-készítők. Prága példáját követve más nagyvárosokban is megkezdték a „Pražská šunka" készítését. A terméket Brnóban Jebavý, Hradec Královéban Hutla, Pardubicén Sochor nevű füstölthústermék-készítők gyártották, akikhez a 19. század végéig többen csatlakoztak. Elmondható, hogy a Zvěřina mester által készített sonka volt minden más „Pražská šunka" elődje. A „Pražská šunka" ipari előállítását Antonín Chmel kezdte meg, aki 1879-ben alapította meg prágai U Zvonařky üzemét. Legfontosabb termékén, a Pražská šunkán kívül a füstölt hústermékek széles választékát készítette el, amelyek hamarosan hírnévre szereztek nemcsak Prágában, hanem más városokban, különösen a fürdővárosokban, majd végül egyes európai országokban is. Kereskedelmileg legsikeresebb terméke azonban a „Pražská šunka" volt, amely a tengeren túli piacokra is eljutott. A második világháború után az üzemet államosították, és a későbbiekben fokozatosan összefonódott más prágai üzemekkel. Ebben az időszakban születtek a „Pražská šunka" további változatai, mint például a féltartós, illetve a konzerv sonka, amelyet a sertéscomb izmos részéből állítottak elő. 1977-ben az U Zvonářky üzemet a písnicei Masokombinát Praha jih (Dél-prágai Húsüzem) vette át valamennyi alkalmazottal és berendezéssel együtt. Az új sózási technológiák jegyében bevezették a „Pražská šunka" előállítása során a sonkaalapanyagok páclével való permetezését, amelyet esetleg bedörzsölés is követett. Az 1989 utáni privatizációs időszakban a písnicei húsüzem megszűnt, de a csontos „Pražská šunka" gyártása számos más gyártóüzemben folytatódott Csehországban.

A „Pražská šunka" előállításának alapját eredetileg a válogatott alapanyagok használata és a pácolás képezte. A kis súlyú sertések combját használták fel, a jelenlegi recept ezért korlátozza a súlyt legfeljebb 10 kilogrammra. A generációról generációra szálló gyártási folyamat másik jellemzője a sertéscombnak az úgynevezett prágai vágással való feldolgozása. A kihűlt sertéscombok felületét, különösen a bőrét enyhén bedörzsölték egy kevés cukrot tartalmazó nitrátos pácsókeverékkel. Az érlelő edényekbe, amelyek alját enyhén besózták, a sertéscombokat bőrrel lefelé helyezték bele. Az átfőzött és fagyasztott, ismételten kis cukrot tartalmazó páclével a sonkát megöntözték, majd súlyt helyeztek rá. Ezt követően a sonkákat megfordították, hogy az alsó részek felülre, a felső részek pedig alulra kerüljenek. Ezután a sonkákat ismét lesúlyozták. Az érzékszervi minőségellenőrzést követően a sonkákat néhány órára langyos vízbe helyezték, majd lecsöpögtették. Ezután következett az utolsó lépés, azaz a medencecsont eltávolítása, a bőr lekaparása és a lábszár bekötözése, hogy a főzés során annak formája ne sérüljön. A sonkákat ezt követően felaggatták a felmelegített füstölőben. A füstölés két szakaszban történt: először nyílt tűz feletti szárítás, majd nedves keményfa-forgácsok segítségével történő aromatizálás és színezés. A sonkákat általában lassan, 8–12 órán át füstölték. A sonkákat ezután forró vízben leforrázták, majd főzték. Végül a sonkákat hideg vízben hűtötték le.

4.3.2. Csont nélküli „Pražská šunka"

A második világháború előtt megjelentek az eredeti „Pražská šunka" alternatív elkészítési módjai. Ezekhez először a sertéscomb izmos részéből előállított, pasztörizált, csont nélküli Pražská šunkát használták fel. Ezt Antonin Chmel a prágai U Zvonařky üzemben, és Josef Beránek vállalatának üzemében, a Beránkové podniky-ben állította elő. A „Pražská šunka" ilyen fajtáinak elkészítéséhez frissen hűtött kicsontozott sertéscombot használtak fel, azok egyes részeit feldolgozták, színük alapján osztályozták, és a nyersanyagot mechanikusan és időszakosan, nátriumklorid, valamint a szükséges mennyiségű, részben a páclében feloldott nátrium-nitrit és cukor hozzáadásával dolgozták fel. Ezt követte a pasztörizálás és a hűtés. A második világháborút követően a pasztörizált „Pražská šunka" gyártása főleg a Brno, Kostelec, Studená, Vamberk és Planá nad Lužnicí városokban működő húsüzemekben összpontosult. Az 1970-es évek végén egyre inkább elterjedtté vált, hogy a csont nélküli Pražská šunkát formák segítségével állították elő, majd a végterméket műanyag tárolóedényekbe csomagolták, aminek következtében egyrészt megszűnt a konzervdoboz használata, másrészt ez különösen azt is jelentette, hogy a terméket pasztörizálás után füstölni lehetett és lehetségessé vált, hogy a zsírszalonnából vagy zsírszalonnából és bőrből vékony dekoratív réteget alkossanak a terméken. A termék és paraméterei ezáltal lényegesen közelebb kerültek az eredeti csontos Pražská šunkához. A csont nélküli „Pražská šunka" terméket 1989 óta a Csehország-szerte található egyéb üzemekben is gyártják.

4.3.3. „Pražská šunka” konzerv

A „Pražská šunka” konzerv az eredeti „Pražská šunka” egy másik változata, amelyet a második világháború lezárultát követően kezdtek el gyártani. A kihűlt sertéscombok kicsontozásából származó válogatott nyersanyagok felhasználásával, nitrites pácsókeverék, cukor és zselatin hozzáadásával állították elő, és a hosszú ideig való eltarthatóságot biztosítandó, 1 font súlyban tojásalakú csomagolásban sterilizálták. A sonkakonzerv kereskedelmi sikerében nagy szerepet játszott a késztermék aszpiktartalma. A „Pražská šunka” konzervet 1973 óta gyártják, főként a Kostelec, Krahulčí és Studená városokban működő húsüzemekben. Ezt a változatot 1989 óta Csehország-szerte más üzemekben is gyártják.