CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta b) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2016/C 180/05)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51. pantam.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJA GARANTĒTU TRADICIONĀLO ĪPATNĪBU GADĪJUMĀ

PRAŽSKÁ ŠUNKA

ES Nr.: CZ-TSG-0007-0061 – 21.10.2010.

ČEHIJAS REPUBLIKA

1. **Reģistrējamais nosaukums**

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. **Produkta veids**

1.2. grupa: gaļas izstrādājumi (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti utt.)

3. **Reģistrācijas pamatojums**

3.1. *Produkts:*

— ☒ iegūts ar minētajam produktam vai pārtikas produktam paredzētajai tradicionālajai praksei atbilstošu ražošanas veidu, pārstrādi vai sastāvu;

— ☐ ražots no tradicionāli izmantotām izejvielām vai sastāvdaļām.

Tradicionālais gaļas izstrādājums *Pražská šunka* ir paredzēts tiešam patēriņam un jau sen tiek ražots šādā sortimentā:

— šķiņķis *Pražská šunka* ar kaulu,

— šķiņķis *Pražská šunka* bez kaula,

— konservēts šķiņķis *Pražská šunka*.

3.2. *Nosaukums:*

— ☒ ir tradicionāli lietots attiecībā uz īpašo produktu;

— ☐ identificē produkta tradicionālo raksturu vai specifiskās iezīmes.

Tradicionālais nosaukums *Pražská šunka* neizsaka produkta specifiskās iezīmes un nesaista produkta specifiskās iezīmes ar tā rašanās vietu vai lauksaimniecisko izcelsmi, bet ir specifisks pats par sevi, jo tiek saistīts ar starptautiski pazīstamu gaļas produktu, kuram ir raksturīga forma un garša.

([1]) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

4. **Apraksts**

4.1. *Ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts, tostarp tā galvenās fizikālās, ķīmiskās, mikrobioloģiskās vai organoleptiskās īpašības, kas ir produkta specifikas pamatā (šīs regulas 7. panta 2. punkts)*

4.1.1. Šķiņķis *Pražská šunka* ar kaulu

Šķiņķis *Pražská šunka* ar kaulu atšķiras no citiem šķiņķiem ar kaulu jo īpaši ar veidu, kādā pamatizejviela tiek atlasīta un apstrādāta. Vēl viena raksturīga šķiņķa *Pražská šunka* ar kaulu iezīme ir tā, ka ražošanas procesa laikā cūkas kājas (šķiņķa) un sālījuma masa tiek uzturēta noteiktā attiecībā, kas ļauj panākt, ka muskuļaudu olbaltumvielu saturs gatavajā produktā ir tāds, kas atbilst augstākās kvalitātes kategorijas šķiņķim. Turklāt ražošanas process ietver termisko apstrādi, kurai seko kūpināšana, kādēļ arī šķiņķis *Pražská šunka* ar kaulu atšķiras no ļoti daudziem tradicionāli žāvētiem šķiņķiem ar kaulu.

Fizikālās īpašības:

— produkta kopējais svars nepārsniedz 10 kg,

— ir saglabāta cūkas gūžas oriģinālā forma, kas izcirsta pēc Prāgas metodes (no šķiņķa gabala ir atdalīta treknuma daļa un izņemts krustukauls ar astes skriemeļiem un zarnukaulu, atstājot kaulus, kas savienojas ceļa locītavā, bet noņemot falangu daļu; filejas daļā taukaudu kārta ir noapaļota).

Ķīmiskās īpašības (parametri tiek noteikti uz analizēto paraugu pamata pēc tam, kad produkts ir atkaulots):

— tīrs muskuļaudu olbaltumvielu saturs (izņemot saistaudu proteīnus un augu proteīnus): vismaz 16 % no svara. Analizējamajā paraugā produkta ārējais apvalks, ko veido zemādas taukaudi un āda, nav homogenizēts,

— sāls saturs: ne vairāk kā 3 % no svara,

— tauku saturs: ne vairāk kā 15 % no svara. Analizējamajā paraugā produkta virskārta ir homogenizēta.

Organoleptiskās īpašības:

— ārējais izskats un krāsa: ar ādu pārklātā puse ir zeltaini dzeltena. Pārējās virskārtas daļas nav pārklātas ar ādu, bet ar gaišas krāsas taukaudu slāni krāsu diapazonā no dzeltenīga līdz zeltainam; šķiņķa muskuļaudu gaļas krāsa ir no zeltaini brūnas līdz tumši brūnai,

— izskats un krāsa šķērsgriezumā: pārgriežot muskuļaudus, gaļa ir raksturīgā sārtā krāsā,

— garša un smarža: vārītam un kūpinātam šķiņķim raksturīga garša un smarža, atbilstīgi sāļa garša,

— konsistence: stingra un blīva. Ja produkts ir sagriezts plānās šķēlēs, tas ir viegli sakošļājams.

4.1.2. Šķiņķis *Pražská šunka* bez kaula

Šķiņķis *Pražská šunka* bez kaula atšķiras no citiem gaļas produktiem šajā kategorijā jo īpaši attiecībā uz tā ražošanas metodi, jo tas ir augstākās kvalitātes šķiņķis, ko ražo no atkaulotas cūkas ciskas vai cūku kāju malu atgriezumiem, kurus pēc termiskās apstrādes apkūpina. Vēl viena atšķirīga iezīme ir dekoratīvais virskārtas pārklājums, kas sastāv no plānas kārtiņas cūkas taukaudu vai taukaudiem un ādas. Gatavā produkta raksturīgā olveida vai ovālā forma ir vēl viena atšķirīga iezīme.

Fizikālās īpašības:

— produkta forma parasti ir olveida vai ovāla,

— tas ir augstākās kvalitātes šķiņķis, un tā ražošanā izmanto veselas atkaulotas cūku kājas ar taukaudu pārklājumu ar ādu vai bez tās; vai ciskas augšdaļas šķiņķus un sālītas cūkas speķa šķēles ar ādu vai bez tās; vai ciskas augšdaļas šķiņķus ar taukaudu slāni, ar ādu vai bez tās.

Ķīmiskās īpašības:

— tīrais muskuļaudu olbaltumvielu, sāls un taukaudu saturs: sk. šķiņķa *Pražská šunka* ar kaulu ķīmiskās īpašības.

Organoleptiskās īpašības:

— ārējais izskats un krāsa: ar taukaudiem un ādu pārklātā puse ir zeltaini dzeltena. Ja produkta virsu klāj tikai taukaudi bez ādas, virsma ir gaišākā krāsā – no dzeltenīgas līdz zeltainai,

— izskats un krāsa šķērsgriezumā, garša un smarža, konsistence: sk. šķiņķa *Pražská šunka* ar kaulu organoleptiskās īpašības.

4.1.3. Konservēts šķiņķis *Pražská šunka*

Konservēts šķiņķis *Pražská šunka* atšķiras no citiem gaļas produktiem šajā kategorijā tieši attiecībā uz izmantotajām izejvielām, jo tas ir augstākās kvalitātes šķiņķis, kuru ražo no cūku kāju malu atgriezumiem, kas ir vai nu veseli vai rupji malti. Cita raksturīga šā produkta iezīme ir želejas kārtiņa starp šķiņķi un iepakojumu. Tomēr konservētā šķiņķa *Pražská šunka* atšķirība no citiem gaļas konserviem ir tā iepakojuma tipiskā plakani ovālā forma.

Fizikālās īpašības:

— produktam raksturīga plakana ovāla forma tāda lieluma iepakojumos, lai gatavā produkta svars būtu aptuveni 0,454 kg,

— iepakojumā gaļa veido vismaz 87 % no izejvielas svara.

Ķīmiskās īpašības:

— tīras muskuļaudu olbaltumvielas (izņemot saistaudu proteīnus un augu proteīnus): to saturs – vismaz 16 % no svara. Analizējamajā paraugā produkta želejas slānis nav homogenizēts,

— sāls saturs: ne vairāk kā 3 % no svara,

— tauku saturs: ne vairāk kā 4 % no svara. Analizējamajā paraugā produkta želejas slānis ir homogenizēts,

— želejas saturs: ne vairāk kā 36 % no svara.

Organoleptiskās īpašības:

— produkts ir iepakots hermētiski noslēgtā iepakojumā, ar ko tiek garantēta tirdzniecības prasībām atbilstoša sterilitāte. Starp iepakojuma materiālu un produktu ir vienmērīga zeltaini dzeltena želejas kārta,

— izskats un krāsa šķērsgriezumā: šķiņķis ir gaļai raksturīgā sārtā krāsā. Pieļaujami atsevišķi, nelieli, ar želeju pildīti caurumi,

— garša un smarža: vārītam šķiņķim raksturīga garša un smarža, atbilstīgi sāļa garša,

— konsistence: stingra un blīva.

4.2. *Apraksts (vajadzības gadījumā ar norādījumiem par izmantoto izejvielu vai sastāvdaļu raksturu un īpašībām) par ražošanas metodi, kas jāievēro ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta ražotājiem, un par produkta sagatavošanas metodi (šīs regulas 7. panta 2. punkts)*

4.2.1. Šķiņķis *Pražská šunka* ar kaulu

Šķiņķa *Pražská šunka* ar kaulu ražošanai izmanto veselas cūku kājas (ciskas), kas ir izcirstas pēc Prāgas metodes (no šķiņķa gabala ir atdalīta treknuma daļa un izņemts krustukauls ar astes skriemeļiem un zarnukaulu, atstājot kaulus, kas savienojas ceļa locītavā, bet noņemot falangu daļu; filejas daļā taukaudu kārta ir noapaļota), un no turpmāk uzskaitītajām sastāvdaļām pagatavotu sālījumu.

Cūku kājas	100,0 kg
Sālījums (ne vairāk kā 20,0 kg):	
— ūdens	ne vairāk kā 17,0 kg
— sālījuma maisījums, kurā ietilpst nitrīti vai nitrāti	ne vairāk kā 2,6 kg
— cukurs	0–1,2 kg
— stabilizētāji	0–0,5 kg
— garšvielu ekstrakts vai eļļa	0–0,3 kg
— antioksidanti	0–0,1 kg

Cūku kājas apslacina ar noteiktā sastāva sālījumu. Tad tās atstāj sālījumā; sālījumu var arī ierīvēt. Pēc tam veic termisko apstrādi, panākot pasterizācijas efektu. Pēc termiskās apstrādes produkti tiek žāvēti kūpinātavā un apkūpināti no ārpuses, lai panāktu raksturīgo garšu, aromātu un krāsu, tad atdzesēti un nogādāti uz noliktavu.

Alternatīvi, ja cūku kājas nav iesālītas, apslakot ar sālījumu, un tad atstātas sālījumā vai sālījums ierīvēts, atdzesētās kājas var iesālīt un apstrādāt, rūpīgi ierīvējot virsu ar nitrātu sālījuma maisījumu, kas satur nedaudz cukura. Tad tās ar ādu uz leju tiek ievietotas sālījuma traukos ar vieglu sālījumu. Tad tās pārlej ar vārītu un atdzesētu nitrīta sālījumu, kas satur nedaudz cukura. Šķiņķus noslogo tā, lai tie būtu pilnībā iegremdēti sālījumā, un pēc noteikta laikposma saskaņā ar regulāri veiktu sensoro kvalitātes pārbaužu rezultātiem tos apgriež otrādi tā, lai to apakšdaļa tagad atrastos sālījuma trauka virspusē, bet augšdaļa – apakšā. Pēc pilnīgas iesālīšanas šķiņķi vairākas stundas tiek mērcēti vēsā ūdenī un pēc tam atstāti nožūt. Vispirms šķiņķi tiek žāvēti kūpinātavā un tad kūpināti no ārpuses, lai panāktu raksturīgo garšu, aromātu un krāsu. Pēc tam veic termisko apstrādi, panākot pasterizācijas efektu, kam seko atdzesēšana un nogādāšana noliktavā.

Abu alternatīvo metožu gadījumā noslēdzošo ražošanas posmu var pabeigt arī, apcepot virsmu un apstrādājot ādu ar dažādām dekoratīvās apstrādes metodēm.

4.2.2. Šķiņķis *Pražská šunka* bez kaula

Šķiņķa *Pražská šunka* bez kaula ražošanai tiek izmantotas atkaulotas cūku kājas vai cūkas kājas atsevišķas filejas daļas, kas sagatavotas atbilstoši 4.1.2. punktam, un sālījums, kas sastāva un maksimālās izejvielu proporcijas pret gaļu ziņā ir tāds pats, kāds tiek izmantots, ražojot šķiņķi *Pražská šunka* ar kaulu.

Atkaulotas cūku kājas vai cūku ciskas augšdaļas šķiņķi tiek apslacīti ar noteiktā sastāva sālījumu, un/vai sālījumu var ierīvēt. Ja sālītās speķa šķēles ar ādu vai bez tās tiek izmantotas dekoratīvam produkta virsas pārklājumam, sālījumu tajās ierīvē atsevišķi. Pēc tam kad izejvielas ir iesālītas un ierīvētas, tās tiek ievietotas ovālas vai olveida formas veidnēs tā, lai speķis ar ādu vai bez tās vienmēr veidotu dekoratīvu produkta virsas pārklājumu. Ja dekoratīva virsas pārklājuma izveidošanai tiek izmantotas cūkas speķa šķēles ar ādu vai bez tās, veidnēs ieklāj ierīvētas speķa šķēles un tikai tad – ciskas augšdaļas šķiņķus. Pēc tam veic termisko apstrādi veidnēs, panākot pasterizācijas efektu. Pēc termiskās apstrādes produktus izņem no veidnēm, kūpina, lai panāktu raksturīgo garšu, aromātu un krāsu, tad atdzesē un iesaiņo.

Noslēdzošo ražošanas posmu var veikt arī, apcepot virsu un apstrādājot ādu ar dažādām dekoratīvām metodēm.

Produktus, ko ražo no veselām atkaulotām cūku kājām ar taukaudu slāni un ar ādu vai bez tās vai (pēc vajadzības) no ciskas augšdaļas šķiņķiem ar taukaudu slāni un ar ādu vai bez tās, pirms termiskās apstrādes var izveidot noteiktajā formā, izmantojot plēvi, ko pēc termiskās apstrādes no produkta noņem. Šādos gadījumos veidnes nav jāizmanto.

4.2.3. Konservēts šķiņķis *Pražská šunka*

Lai ražotu konservēto šķiņķi *Pražská šunka*, izmanto aplīdzinātas cūku kājas (šķiņķus) (veselus vai rupji kapātus), želatīnu (pulverveida) un sālījumu, kas pagatavots no turpmāk minētajām sastāvdaļām.

Aplīdzināti ciskas augšdaļas šķiņķi	100,0 kg
Pulverveida želatīns	4,0 kg
Sālījums (ne vairāk kā 14,3 kg):	
— ūdens	ne vairāk kā 11,0 kg
— sālījuma maisījums, kurā ietilpst nitrīti	ne vairāk kā 2,8 kg
— cukurs	0–0,5 kg

Izmanto produkta iepakojumu, kas ražots no sterilizēšanai piemērotiem materiāliem, ir plakanas, ovālas formas un nodrošina nepieciešamo gatavā produkta svaru (aptuveni 0,454 kg).

Veselus vai rupji kapātus cūku ciskas augšdaļas šķiņķus ierīvē ar sālījumu. Kad gaļa, ko veido muskuļaudi, ir šādā veidā iesālīta, to ievieto vakuumiepakojumā, kura apakšdaļā ir pietiekams daudzums želatīna pulvera. Pēc vakuumiepakojuma noslēgšanas produktu 12 stundas atstāj 5 °C temperatūrā. Pēc tam veic sterilizāciju tā, lai tās laikā

10 minūtes visās produkta daļās temperatūra sasniegtu vismaz 121 °C. Pēc termiskās apstrādes produktu atdzesē un sausā veidā uzglabā 0–25 °C temperatūrā, vietā, kur relatīvais mitrums nepārsniedz 85 %. Uzglabāšanas laiks ir vismaz trīs gadi.

4.3. *Apraksts par galvenajiem elementiem, kas nosaka produkta tradicionālās īpašības (šīs regulas 7. panta 2. punkts)*

4.3.1. Šķiņķis *Pražská šunka* ar kaulu

Nosaukums *Pražská šunka* tiek lietots kopš 19. gadsimta sešdesmitajiem gadiem, apzīmējot vienu no pazīstamākajiem Čehijas Republikas un jo īpaši Prāgas pārtikas produktiem. Vēstures avoti liecina, ka produkts ar nosaukumu *Pražská šunka* ir saistīts ar personu vārdā *Frantisek Zvěřina*, kurš bija pirmais, kas to pagatavoja. Labi pazīstamais Prāgas gaļas kūpinājumu ražotājs *Josef Jeřábek* pārņēma šķiņķa *Pražská šunka* ražošanu no *Frantisek Zvěřina*. Citu šā produkta ražotāju vidū bija Prāgas gaļas kūpinājumu ražotāji *Dlouhý*, *Malý*, *Cibulka* un citi. Sekojot Prāgas paraugam, arī citās lielās pilsētās sāka ražot *Pražská šunka*. Brno to gatavoja gaļas kūpinājumu ražotājs *Jebavý*, Hradeckrālovē – gaļas kūpinājumu ražotājs *Hutla*, bet Pardubicē – gaļas kūpinājumu ražotājs *Sochor*. Līdz 19. gadsimta beigām to gatavoja arī daudzi citi gaļas kūpinājumu ražotāji. Tēlaini izsakoties, *Frantisek Zvěřina* ražotais *Pražská šunka* bija visu pārējo šā veida šķiņķu priekštecis. *Pražská šunka* ražošanu rūpnieciskā mērogā aizsāka *Antonin Chmel*, kurš 1879. gadā nodibināja Prāgā savu uzņēmumu *U Zvonařky*. Viņa galvenais produkts bija *Pražská šunka*, taču viņš ražoja arī daudzus citus kūpinātas gaļas produktus, kas drīz kļuva iecienīti Prāgā un citās pilsētās – jo īpaši kūrortpilsētās – un, visbeidzot, arī vairākās Eiropas valstīs. Tomēr viņa lielākā komerciālā veiksme bija produkts *Pražská šunka*, kuru drīz vien sāka sūtīt arī uz ārvalstu tirgiem. Pēc Otrā pasaules kara uzņēmums tika nacionalizēts un pakāpeniski ar to tika apvienotas vairākas citas ražotnes Prāgā. Šajā laikā parādījās citi *Pražská šunka* varianti daļēji konservēta vai konservēta šķiņķa veidā, ko ražoja no cūkas kāju muskuļaudu gaļas. *U Zvonařky* rūpnīca 1977. gadā līdz ar visiem darbiniekiem un resursiem tika pievienota jaunuzceltajam gaļas kombinātam *Masokombinát Praha Jih* Pīsnicē (*Písnice*). Ienākot jaunām konservēšanas tehnoloģijām, *Pražská šunka* ražošanā tika ieviesta apslacināšana ar sālījumu ar turpmāku ierīvēšanu vai bez tās. Privatizācijas periodā pēc 1989. gada gaļas kombināts Pīsnicē tika slēgts, bet šķiņķa *Pražská šunka* ar kaulu ražošana turpinājās vairākās citās ražotnēs Čehijas Republikā.

Pražská šunka ražošanas pamatā sākotnēji ir izejvielu atlase un sālīšanas metode. Izmantotās izejvielas bija cūkas kājas (šķiņķi) no viegla svara cūkām, un tāpēc pašreizējā receptē noteiktais maksimālais svars ir 10 kg. Vēl viena ražošanas procesa īpatnība, kas tikusi nodota no paaudzes paaudzē, ir tāda, ka cūkas kāja tiek veidota tā sauktajā "Prāgas griezumā". Atdzesētas cūkas kājas tika sālītas, rūpīgi ierīvējot gaļas virsu, jo īpaši ādu, ar sālījuma maisījumu, kurā ietilpst nitrāti un kuram pievienots nedaudz cukura. Sālījuma trauka apakšā bija nedaudz sāls, un cūkas kājas tika novietotas ar ādu uz leju. Vārītu un atdzesētu nitrātu sālījumu, kam atkal bija pievienots nedaudz cukura, pārlēja šķiņķiem, un tos pēc tam novietoja zem sloga. Šķiņķi vēlāk tika apgriezti uz otru pusi tā, lai to apakšpuse būtu vērsta uz augšu, bet augšpuse – uz leju. Tad šķiņķi atkal tika noslogoti. Pēc sensorās kvalitātes kontroles paveikšanas šķiņķus uz vairākām stundām iemērca vēsā ūdenī un pēc tam atstāja nožūt. Tam sekoja beidzamais process, proti, gūžas kaula izņemšana, ādas virsas nokasīšana un šķiņķa aptīšana, lai termiskās apstrādes procesā nesabojātu tā formu. Šķiņķi vienmēr tika iekārti karstā kūpinātavā. Kūpināšanā bija divi posmi: vispirms žāvēšana virs atklātas uguns un pēc tam garšas un krāsas piešķiršana ar samitrinātu cietkoksnes zāģskaidu palīdzību. Šķiņķi parasti tika lēnām kūpināti 8–12 stundas. Šķiņķi pēc tam tika plaucēti verdošā ūdenī un novārīti. Pēc tam tie tika atdzesēti, mērcējot aukstā ūdenī.

4.3.2. Šķiņķis *Pražská šunka* bez kaula

Pirms Otrā pasaules kara sākotnējā receptē, pēc kuras pagatavoja šķiņķi *Pražská šunka* ar kaulu, tika veiktas izmaiņas. Tā būtībā bija *Pražská šunka* šķiņķa pagatavošana, izņemot no tā kaulu un pēc tam produktu pasterizējot. To ražoja *Antonín Chmel* uzņēmumā *U Zvonařky* Prāgā un *Josef Beránek* sava uzņēmuma ražotnē *Beránkové podniky*. Tehnoloģija, ko izmantoja šāda veida *Pražská šunka* ražošanai, ietvēra svaigu saldētu cūku kāju (šķiņķu) atkaulošanu, apstrādājot to atsevišķas daļas, šķirojot tās pēc krāsas un mehāniski un periodiski mehāniskā ceļā sašķeļot izejvielas, pievienojot nātrija hlorīdu un nepieciešamo nātrija nitrīta un cukura daudzumu, tos visus daļēji izšķīdinot noteiktā daudzumā sālījuma. Tam sekoja pasterizācija un dzesēšana. Pēc Otrā pasaules kara pasterizētu šķiņķi *Pražská šunka* galvenokārt ražoja gaļas nozares ražotnēs Brno, Kosteļecā, Studenā, Vamberkā un Planā pie Lužnicas. 20. gadsimta septiņdesmito gadu beigās šajās ražotnēs pieauga šķiņķa *Pražská šunka* bez kaula ražošana, izmantojot veidnes un tam sekojošu gala produkta iepakošanu plastmasas konteineros, kas, no vienas puses, novērsa nepieciešamību izmantot skārda kārbas, taču tas jo īpaši nozīmēja, ka pēc pasterizēšanas produktu var kūpināt un tam var pievienot plānu dekoratīvu cūkas taukaudu kārtu vai cūkas taukaudus un ādu. Tādējādi produkts un tā parametri ir ievērojami pietuvināti oriģinālajam šķiņķim *Pražská šunka* ar kaulu. Kopš 1989. gada šķiņķa *Pražská šunka* bez kaula ražošana izplatījās – to ražo arī citās ražotnēs visā Čehijas Republikā.

4.3.3. Konservēts šķiņķis *Pražská šunka*

Konservēts šķiņķis *Pražská šunka* ir vēl viens oriģinālā šķiņķa *Pražská šunka* variants, kas parādījās pēc Otrā pasaules kara beigām. Tas arī tika ražots, izmantojot atlasītas izejvielas no atkaulotām, atdzesētām, svaigām cūku kājām, pievienojot sālījuma maisījumu, kas satur nitrītu, kā arī cukuru un želatīnu; lai panāktu garāku derīguma termiņu; tas tika sterilizēts olveida formas iepakojumā, kura svars bija 1 mārciņa. Konservētā šķiņķa komerciālā veiksme tika panākta, pateicoties tam, ka galaproduktā bija liela želejas proporcija. Konservētu šķiņķi *Pražská šunka* ražo kopš 1973. gada – galvenokārt gaļas nozares ražotnēs Kosteļecā, Krahulči un Studenā. Kopš 1989. gada šis šķiņķa variants tiek ražots arī citās ražotnēs visā Čehijas Republikā.