KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies b punktą

(2016/C 180/05)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 [1] 51 straipsnį.

GARANTUOTO TRADICINIO GAMINIO SPECIFIKACIJA

„PRAŽSKÁ ŠUNKA“

ES Nr.: CZ-TSG-0007-0061 – 21.10.2010

ČEKIJA

1. **Registruojamas (-i) pavadinimas (-ai)**

„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. **Produkto rūšis**

1.2 klasė. Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

3. **Registracijos pagrindas**

3.1. *Tai produktas*

— ☒ kurio gamybos ar perdirbimo metodas arba sudėtis atitinka to produkto ar maisto produkto gaminimo tradicijas,

— ☐ kuris gaminamas iš tradiciškai naudojamų žaliavų ar sudedamųjų dalių.

„Prahos kumpis“ yra tradicinis mėsos produktas, skirtas vartoti tiesiogiai, ir nuo seno gaminamas kaip:

— „Prahos kumpis“ su kaulu,

— „Prahos kumpis“ be kaulo,

— „Prahos kumpio“ konservai.

3.2. *Pavadinimas*

— ☒ tradiciškai vartojamas konkrečiam produktui pavadinti;

— ☐ perteikia produkto tradicinį ar specifinį pobūdį.

Tradicinis pavadinimas „Prahos kumpis“ neperteikia produkto specifiškumo ir nesusieja produkto specifiškumo su jo kilme ar žemės ūkio kilme; šis pavadinimas pats yra specifinis tuo, kad visame pasaulyje siejamas su labai garsiu mėsos produktu, kurio forma ir skonis yra specifiniai.

[1] OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

4. **Aprašymas**

4.1. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas, įskaitant pagrindines fizines, chemines, mikrobiologines ar juslines savybes, kuriomis grindžiamas to produkto specifinis pobūdis (šio reglamento 7 straipsnio 2 dalis)*

4.1.1. „Prahos kumpis“ su kaulu

„Prahos kumpis“ su kaulu nuo kitų kumpių su kaulu skiriasi visų pirma žaliavos parinktimi ir perdirbimu. Kita „Prahos kumpio“ su kaulu savybė susijusi su kiaulės šlaunies ir sūrymo santykiu gamybos metu; dėl minėto santykio grynųjų baltymų kiekis galutiniame produkte atitinka aukščiausios kokybės kumpio lygmenį. Be to, gamybos procese numatyta kumpį virti ir rūkyti, tai jį skiria nuo daugumos sausų tradicinių kumpių su kaulu.

Fizinės savybės:

— Bendras produkto svoris neviršija 10 kg.

— Išsaugoma originali vadinamoji „Prahos“ kiaulienos kumpio forma (šoninė ir kryžkaulis su uodega ir dubens kaulu pašalinami nuo visos šlaunies ant kaulo, kartu su sąnariu, bet ne koja; riebalinė dalis suapvalinama nuo nugarinės).

Cheminės savybės (parametrai nustatomi remiantis mėginiais pašalinus kaulus):

— Grynasis baltymų svoris (be jungiamojo audinio baltymų ir augalinių baltymų) – ne mažiau kaip 16 % masės. Tirtame mėginyje paviršiniai riebalai ir odelė nėra vienalyčiai.

— Druskos kiekis – ne didesnis kaip 3 % masės.

— Riebalų kiekis – ne didesnis kaip 15 % masės. Tirtame mėginyje paviršinis sluoksnis yra vienalytis.

Juslinės savybės:

— Išorinis vaizdas ir spalva: odele padengtas plotas yra aukso geltonumo spalvos. Kitos paviršinio sluoksnio dalys be odelės padengtos šviesesnės gelsvai auksinės spalvos riebalais, o raumeninė kumpio dalis paviršiuje yra nuo aukso geltonumo iki tamsiai rudos spalvos.

— Išvaizda ir spalva pjūvio vietoje: raumeninės dalies spalva prapjovus yra rožinė.

— Skonis ir kvapas: tipiškas virto ir rūkyto bei atitinkamai sūdyto kumpio skonis ir kvapas.

— Konsistencija: tvirta, standi. Plonai supjaustytas produktas kramtant yra minkštas.

4.1.2. „Prahos kumpis“ be kaulo

„Prahos kumpis“ be kaulo nuo kitų šios kategorijos mėsos produktų skiriasi visų pirma dėl gamybos būdo – tai yra labai kokybiškas kumpis, pagamintas iš išvirtų ir rūkytų kiaulių šlaunų be kaulo ar iš kumpio riešutėlio. Kita savybė – dekoratyvinis sluoksnis, sudarytas iš plono kiaulės riebalų sluoksnio arba riebalų ir odelės. Tipiška galutinio produkto ovoido ar ovalo forma – dar vienas savitas bruožas.

Fizinės savybės:

— Produktas yra ovoido ar tipinės ovalo formos.

— Tai kumpis, pagamintas iš aukščiausios kokybės kiaulienos šlaunų be kaulų, padengtas riebalais su odele arba be jos; arba iš paruošto kiaulės kumpio riešutėlio ir sūdytų kiaulienos riebalų riekelių su odele ar be jos; arba iš paruošto kiaulės kumpio riešutėlio, padengtas riebalais su odele ar be jos.

Cheminės savybės:

— Grynasis baltymų svoris, druskos ir riebalų kiekis: žiūrėti chemines „Prahos kumpio“ su kaulu savybes.

Juslinės savybės:

— Išorinis vaizdas ir spalva: riebalais padengtas plotas yra aukso geltonumo spalvos. Jei plotas padengtas tik riebalais, be odelės, riebalų spalva šviesesnė, nuo gelsvos iki auksinės.

— Išvaizda ir spalva pjūvio vietoje, skonis ir kvapas, konsistencija: žiūrėti juslines „Prahos kumpio“ su kaulu savybes.

4.1.3. „Prahos kumpio“ konservai

„Prahos kumpio“ konservai nuo kitų šios kategorijos mėsos produktų skiriasi visų pirma dėl naudojamų žaliavų – tai yra labai kokybiškas kumpis, pagamintas iš paruoštų kiaulių kumpio riešutėlių, kurie yra nepjaustyti arba stambiai sukapoti. Kita savybė susijusi su plonu drebučių sluoksniu tarp kumpio ir pakuotės. Visgi nuo kitų konservuotų mėsos produktų „Prahos kumpis“ labiausiai skiriasi tipiška plokščia ir ovalia pakuotės forma.

Fizinės savybės:

— Pateikiamas produktas paprastai yra plokščias, ovalus; produkto dydis atitinka pakuotės dydį, todėl paruošto vartoti produkto svoris būna maždaug 0,454 kg.

— Pakavimo metu mėsa turi sudaryti ne mažiau kaip 87 % pirminės žaliavos.

Cheminės savybės:

— Grynasis baltymų svoris (be jungiamojo audinio baltymų ir augalinių baltymų) – ne mažiau kaip 16 % masės. Tirtame mėginyje paviršinių drebučių sluoksnis nėra vienalytis.

— Druskos kiekis – ne didesnis kaip 3 % masės.

— Riebalų kiekis – ne didesnis kaip 4 % masės. Tirtame mėginyje paviršinių drebučių sluoksnis yra vienalytis.

— Drebučių kiekis – ne didesnis kaip 36 % masės.

Juslinės savybės:

— Produktas yra hermetiškai uždarytoje pakuotėje, tai užtikrina prekybinį sterilumą. Pakuotę nuo produkto skiria vientisas aukso geltonumo spalvos drebučių sluoksnis.

— Išvaizda ir spalva pjūvio vietoje: kumpis yra rožinės spalvos. Leistinas mažų paskirų skylučių, užpildytų drebučiais, buvimas.

— Skonis ir kvapas: tipiškas virto ir atitinkamai sūdyto kumpio skonis ir kvapas.

— Konsistencija: tvirta, standi.

4.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, gamybos metodo, kurio privalo laikytis gamintojai, įskaitant, jei tinka, naudojamų žaliavų ar sudedamųjų dalių rūšį bei savybes, ir paruošimo metodo aprašymas (šio reglamento 7 straipsnio 2 dalis)*

4.2.1. „Prahos kumpis“ su kaulu

Gaminant „Prahos kumpį“ su kaulu, naudojami nepjaustyti kiaulienos kumpiai, kurie išpjaustomi vadinamuoju „Prahos“ būdu (šoninė ir kryžkaulis su uodega ir dubens kaulu pašalinami nuo visos šlaunies ant kaulo, kartu su sąnariu, bet ne koja; riebalinė dalis suapvalinama nuo nugarinės); taip pat naudojamas sūrymas, kuriam paruošti naudojamos šios sudedamosios dalys:

kiaulių šlaunys	100,0 kg
sūrymas (ne daugiau kaip 20,0 kg):	
— vanduo	ne daugiau kaip 17,0 kg
— sūdymo mišinys, kurio sudėtyje yra nitritų arba nitratų	ne daugiau kaip 2,6 kg
— cukrus	nuo 0 iki 1,2 kg
— stabilizatoriai	nuo 0 iki 0,5 kg
— prieskonių ekstraktas arba aliejus	0–0,3 kg
— antoksidantai	nuo 0 iki 0,1 kg

Kumpiai apšlakstomi prieš tai nurodytos sudėties sūrymu ir paliekami sūryme arba juo įtrinami. Tuomet kumpiai verdami – taip jie pasterizuojami. Išvirtas produktas džiovinamas ir rūkomas rūkykloje, kur įgauna būdingus skonį, kvapą ir spalvas; tuomet yra atvėsinamas ir sandėliuojamas.

Jei šlaunys nesūdomos purškiant sūrymo tirpalą ir vėliau jas mirkant arba įtrinant, taikoma kita procedūra – atšaldytos šlaunys sūdomos ir ruošiamos kruopščiai įtrinant jų paviršių sūdymo mišiniu, kurio sudėtyje yra nitratų ir šiek tiek cukraus. Tuomet jos odele į apačią įdedamos į indą, kuriame yra sūrokas sūdymo mišinys. Vėliau šlaunys apipurškiamos užvirintu ir atvėsintu sūdymo mišiniu, kuriame yra nitritų turinčios druskos ir šiek tiek cukraus. Taip paruoštos šlaunys prislegiamos taip, kad būtų visiškai sūrymo apsemtos, o po atitinkamo laikotarpio, priklausomai nuo nuolatinės juslinės kokybės stebėsenos rezultatų, yra apverčiamos, kad apatiniai sluoksniai, buvę sūdymo indo apačioje, atsidurtų viršuje, ir atvirkščiai. Kai kumpiai kruopščiai pasūdomi, jie keletą valandų laikomi drungname vandenyje, po to paliekami nuvarvėti. Kumpiai visų pirma išdžiovinami rūkykloje, tada rūkomi, kad įgautų būdingus skonį, kvapą ir spalvas. Tuomet kumpiai verdami – taip jie pasterizuojami, vėliau atvėsinami ir sandėliuojami.

Kad ir koks metodas iš dviejų būtų taikomas, galutinis produktas gali būti galutinai apdorojamas apkepant jo paviršių ir papuošiant odelę naudojant įvairias dekoravimo technikas.

4.2.2. „Prahos kumpis“ be kaulo

Gaminant „Prahos kumpį“ be kaulo, naudojamos kiaulienos šlaunys be kaulų arba atskirti kiaulienos kumpio riešutėliai, paruošti kaip nurodyta 4.1.2 punkte, ir sūrymas, kuris savo sudėtimi ir didžiausiu leistinu kiekiu lyginant su mėsos žaliava yra toks pat kaip ir gaminant „Prahos kumpį“ su kaulu (sūdymas naudojant sūdymo mišinį su nitritais).

Kiaulienos šlaunys be kaulų arba kiaulienos kumpio riešutėliai apipurškiami sūrymu, kurio sudėtis nurodyta prieš tai ir (arba) sūrymu įtrinami. Jei kaip dekoratyvinis produkto sluoksnis naudojamos sūdytų kiaulienos riebalų riekelės su odele ar be jos, sūrymas į jas įtrinamas atskirai. Po žaliavos sūdymo ir įtrynimo imama pakuoti į ovoidines ar ovalines formas stebint, kad žaliavą dengiantys paviršiniai riebalai su odele ar be jos suformuotų paviršinį dekoratyvinį produkto sluoksnį. Jei paviršiniam dekoratyviniam produkto sluoksniui naudojamos sūdytų kiaulienos riebalų riekelės su odele ar be jos, prieš dedant į formas paruoštų kiaulių kumpio riešutėlius jos iš pradžių turi būti išklojamos šiomis įtrintomis riekelėmis. Tuomet kumpiai formose verdami – taip jie pasterizuojami. Išvirtas produktas išimamas iš formos ir rūkomas, kad įgautų būdingus skonį, kvapą ir spalvas; tuomet yra atvėsinamas ir pakuojamas.

Galutinis produktas gali būti galutinai apdorojamas apkepant jo paviršių ir papuošiant odelę naudojant įvairias dekoravimo technikas.

Produktai, gaminami iš kiaulienos šlaunų be kaulų, padengti riebalais su odele arba be jos arba iš kiaulės kumpio riešutėlio su odele ar be jos, į formą gali būti dedami su plėvele, kuri nuimama produktą išvirus. Šiuo atveju formų naudoti nebūtina.

4.2.3. „Prahos kumpio“ konservai

„Prahos kumpio“ konservai gaminami iš paruoštų kiaulių šlaunų (kumpių) riešutėlių, kurie nepjaustomi ar stambiai sukapojami, želatinos miltelių ir iš sūrymo, paruošto iš toliau išvardytų ingredientų:

paruošti kiaulių šlaunų riešutėliai	100,0 kg
želatinos milteliai	4,0 kg
sūrymas (ne daugiau kaip 14,3 kg):	
— vanduo	ne daugiau kaip 11,0 kg
— sūdymo su nitritais mišinys	ne daugiau kaip 2,8 kg
— cukrus	nuo 0 iki 0,5 kg

Pakuoti naudojamos plokščios ir ovalo formos pakuotės, pagamintos iš tinkamų sterilizuoti medžiagų ir kuriomis užtikrinama, kad galutinio produkto svoris būtų apie 0,454 kg.

Vientisi ar stambiai sukapoti kumpio riešutėliai įtrinami sūrymu. Ant pakuotės dugno paskleidus pakankamą kiekį želatinos miltelių, produktas pakuojamas vakuuminiu būdu. Hermetiškai supakuotas produktas 12 val. laikomas 5 °C temperatūroje. Po to produktas sterilizuojamas: sterilizuojant visų produkto dalių temperatūra

10 minučių turi būti ne mažesnė kaip 121 °C. Išvirtas produktas atvėsinamas ir sausai patalpinamas į 0–25 °C temperatūros ir ne didesnio kaip 85 % santykinio drėgnumo patalpą. Konservų galiojimo laikas ne trumpesnis kaip 3 metai.

4.3. *Pagrindinių produkto tradicinį pobūdį lemiančių elementų aprašymas (šio reglamento 7 straipsnio 2 dalis)*

4.3.1. „Prahos kumpis“ su kaulu

Pavadinimas „Prahos kumpis“ naudojamas nuo 1860 m. vienam žinomiausių Čekijos, ypač Prahos miesto, maisto produktui įvardyti. Kai kurie istoriniai šaltiniai užsimena, kad „Prahos kumpio“ pavadinimu žinomas produktas esą susijęs su Františeko Zvěřinos, pirmojo to produkto gamintojo, vardu. „Prahos kumpio“ gamybą iš Františeko Zvěřinos perėmė garsus Prahos rūkytų mėsos gaminių gamintojas Josefas Jeřábekas. Kiti minimi gamintojai – Prahoje gyvenę Dlouhý, Malý ir Cibulka. Sekant Prahos pavyzdžiu, kituose didžiuosiuse miestuose irgi imta gaminti „Prahos kumpį“. Brno jį gamino Jebavý, Hradec Kralovėje – Hutla, o Pardubicėje – Sochoras. XIX a. pabaigoje šį produktą gamino daug rūkytos mėsos gamintojų. Vaizdžiai kalbant, Zvěřinos „Prahos kumpis“ buvo visų kitų kumpių protėvis. „Prahos kumpio“ pramoninę gamybą pradėjo Antonínas Chmelis, Prahoje įkūręs savo įmonę „U Zvonařky“. „Prahos kumpis“ buvo pagrindinis jo gaminys, tačiau jis taip pat gamino ir daug kitokių rūkytų mėsos produktų, greitai užsitarnavusių gerą vardą Prahoje ir kituose miestuose, ypač kurortuose, o vėliau ir kai kuriose kitose Europos šalyse. Vis dėlto didžiausią komercinę sėkmę jam atnešė greitai užsienyje išpopuliarėjęs „Prahos kumpis“. Po Antrojo pasaulinio karo įmonė buvo nacionalizuota, prie jos palaipsniui buvo prijungtos kelios kitos kumpį gaminusios Prahos įmonės. Būtent tuo metu pradėti gaminti kiti „Prahos kumpio“ produktai: kumpio konservai ir pusiau konservai iš kiaulių šlaunų mėsos. 1977 m. „U Zvonařky“ įmonė kartu su darbuotojais ir ištekliais buvo prijungta prie naujojo mėsos kombinato „Masokombinát Praha jih – Písnice“. Pasirodžius naujiems sūdymo būdams, „Prahos kumpio“ gamybos procesas buvo papildytas sūrymo šlakstymu, kartais derinamo su įtrynimu. Privatizacijos laikotarpiu, po 1989 m., Písnice mėsos gamybos įmonė buvo uždaryta, tačiau „Prahos kumpis“ su kaulu buvo ir toliau gaminamas keliose Čekijos įmonėse.

Nuo pat pradžių „Prahos kumpio“ gamybos pagrindas buvo taikoma žaliavos atranka ir sūdymo būdas. Tuomet žaliavai buvo naudojamos lengvųjų kiaulių šlaunys (kumpiai), todėl ir pagal dabartinį receptą didžiausias leistinas svoris yra 10 kg. Kita iš kartos į kartą perduodama gamybos procesui būdinga savybė – kiaulių šlaunų išpjaustymas, vadinamasis „prahiškuoju“. Atvėsintų kiaulių šlaunys būdavo sūdomos kruopščiai įtrinant paviršinį mėsos sluoksnį, ypač odelę, šiek tiek cukrumi pasaldintu sūdymo mišiniu. Sūdymo indo dugnas būdavo šiek tiek padengiamas druska, o kiaulių šlaunys būdavo dedamos odele į apačią. Iš nitritinės druskos paruoštas sūrymas būdavo užvirinamas ir atšaldomas, tuomet šiek tiek pasaldinamas cukrumi ir pilamas ant kumpių, kurie po to būdavo slegiami. Vėliau kumpiai būdavo apverčiami taip, kad apatiniai kumpiai atsidurdavo viršuje, o viršutiniai – apačioje. Tada jie vėl būdavo prislegiami. Atlikus juslinę kokybės kontrolę, kumpiai kelias valandas mirkdavo drungname vandenyje, tada būdavo džiovinami. Paskutiniu gamybos etapu iš kumpio būdavo pašalinamas dubens kaulas, nugramdomas odelės paviršius, o kulšies kaulas apvyniojamas mėsa taip, kad verdant nepakistų jo forma. Kumpiai visada būdavo kabinami įkaitintose rūkyklose. Rūkoma būdavo dviem etapais: pirmasis etapas – džiovinimas virš atviros ugnies; antrasis – aromatizavimas ir spalvos suteikimas naudojant drėgnas lapuočių medienos pjuvenas. Paprastai kumpiai būdavo lėtai rūkomi 8–12 valandų. Tuomet juos nuplikydavo verdančiu vandeniu ir virdavo. Po to atšaldydavo panardindami į šaltą vandenį.

4.3.2. „Prahos kumpis“ be kaulo

Prieš Antrąjį pasaulinį karą, pasirodė pirmasis „Prahos kumpis“. Tai buvo pasterizuotas „Prahos kumpis“ be kaulo, pagamintas iš kiaulių šlaunų. Jis buvo gaminamas Prahoje, įmonėje „U Zvonařky“, kur jį gamino Antonín Chmel arba įmonėje „Beránkové podniky“, kur darbavosi Josef Beránek. Gaminant šių rūšių „Prahos kumpio“ produktus taikomam metodui būdinga tai, kad kiaulių šviežios šlaunys (kumpiai) būdavo iškaulinami, įvairios šių kumpių dalys perdirbamos, surūšiuojamos pagal spalvą ir gauta žaliava mechaniškai apdorojama reikalingu kiekiu natrio chlorido, natrio nitrito, cukraus, viską dalinai ištirpinant tam tikrame kiekyje sūrymo. Tuomet produktas būdavo pasterizuojamas arba užšaldomas. Po Antrojo pasaulinio karo pasterizuoto „Prahos kumpio“ gamyba daugiausia buvo sutelkta Brno, Kostelece, Studenoje, Vamberke ir Planá nad Lužnicí esančiose įmonėse. 8-ojo dešimtmečio pabaigoje šiose įmonėse „Prahos kumpio“ be kaulo gamyba pasikeitė, imta naudoti formas ir galutinį produktą pakuoti į plastikines pakuotes, todėl konservų dėžutės tapo nebenaudojamos. Tačiau svarbiausia, kad dėl to buvo galima produktą po pasterizavimo išrūkyti ir naudoti dekoratyvinį papuošimą – ploną paviršinių riebalų sluoksnį arba riebalus su odele. Todėl produktas savo savybėmis tapo daug panašesnis į originalų „Prahos kumpį“ su kaulu. Nuo 1989 m. „Prahos kumpis“ su kaulu imtas gaminti ir kitose Čekijos įmonėse.

4.3.3. „Prahos kumpio“ konservai

Kitas originalaus „Prahos kumpio“ variantas, atsiradęs po Antrojo pasaulinio karo, buvo „Prahos kumpio“ konservai. Jie taip pat buvo gaminami iš atrinktos žaliavos, gautos pašalinus kaulus iš šviežių kiaulių šlaunų, pridėjus nitritinės druskos, cukraus ir želatinos; kad produktas kuo geriau išsilaikytų, jis buvo sterilizuojamas ovalios formos maždaug pusės kilogramo konservų dėžutėse. Komercinę konservuoto kumpio sėkmę iš esmės lėmė drebučių kiekis galutiniame produkte. Nuo 1973 m. „Prahos kumpio“ konservų gamyba daugiausia buvo sutelkta Kostelec, Krahulčí ir Studená esančiose įmonėse. Nuo 1989 m. „Prahos kumpio“ konservai imti gaminti ir kitose Čekijos įmonėse.