ATTI OĦRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 50(2)(b) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2016/C 180/05)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

SPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' SPEĊJALITÀ TRADIZZJONALI GARANTITA

"PRAŽSKÁ ŠUNKA"

Nru tal-UE: CZ-TSG-0007-0061-21.10.2010

IR-REPUBBLIKA ĊEKA

1. **Isem li se jiġi reġistrat**

"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), "Perżut 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. **Tip ta' prodott**

Klassi 1.2. Prodotti tal-laħam (imsajra, immellħa, affumikati, eċċ.)

3. **Raġunijiet għar-reġistrazzjoni**

3.1. *Jekk il-prodott*

— ☒ jirriżulta minn metodu ta' produzzjoni, ipproċessar jew kompożizzjoni li jikkorrispondi għall-prattika tradizzjonali għal dak il-prodott jew l-oġġett tal-ikel;

— ☐ jiġi prodott minn materja prima jew ingredjenti li huma dawk li jintużaw tradizzjonalment.

Il-prodott tradizzjonali tal-laħam "Pražská šunka" huwa maħsub għall-konsum dirett u ilu jiġi prodott għal ħafna żmien fil-varjanti li ġejjin:

— "Pražská šunka" tal-għadma;

— "Pražská šunka" mingħajr għadma;

— "Pražská šunka" tal-landa.

3.2. *Jekk l-isem*

— ☒ intuża tradizzjonalment biex jirreferi għall-prodott speċifiku;

— ☐ jidentifika l-karattru tradizzjonali jew karattru speċifiku tal-prodott.

L-isem tradizzjonali "Pražská šunka" ma jesprimix il-karattru speċifiku tal-prodott, u lanqas ma jorbot il-karattru speċifiku tal-prodott mal-provenjenza jew mal-oriġini agrikola tiegħu, iżda huwa speċifiku minnu nnifsu, għaliex tradizzjonalment huwa assoċjat ma' prodott tal-laħam rinomat li għandu forma u togħma karatteristika.

([1]) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

4. **Deskrizzjoni**

4.1. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1, inkluż il-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi, mikrobijoloġiċi jew organolettiċi tiegħu li juru l-karattru speċifiku tal-prodott (l-Artikolu 7(2) ta' dan ir-Regolament)*

4.1.1. "Pražská šunka" tal-għadma

"Pražská šunka" tal-għadma huwa differenti minn prieżet tal-għadma oħrajn b'mod partikolari fil-mod ta' kif tint-għażel u tiġi pproċessata l-materja prima. Karatteristika oħra ta' "Pražská šunka" tal-għadma huwa l-proporzjon tas-sieq tal-majjal (il-perżuta) għas-salmura matul il-produzzjoni, li jagħmilha possibli li jinkiseb kontenut ta' proteini puri tal-muskolu fil-prodott finali li jikkorrispondi għal dak ta' perżut tal-ogħla kategorija ta' kwalità. Barra minn hekk, il-proċess tal-produzzjoni jinvolvu t-tisjir u l-affumikar, li wkoll jiddistingwu "Pražská šunka" tal-għadma minn ħafna prieżet tradizzjonali tal-għadma mnixxfin.

Proprjetajiet fiżiċi:

— Il-prodott għandu piż globali li ma jaqbiżx l-10 kg.

— Il-forma oriġinali tas-sieq tal-majjal, maqtugħa fl-istil ta' Praga (il-falda u l-ossu sagru, inkluż l-għadma tat-tarf tas-sinsla tad-dahar u l-għadma pelvika, jitneħħew mis-sieq shiħa bl-għadma, li tinkludi l-għaksa tal-irkoppa iżda mhux it-tarf tas-sieq (trotter); il-parti xaħmija tinqata' għat-tond mit-tarf tal-ġenbejn), tinżamm.

Proprjetajiet kimiċi (il-parametri jiġu stabbiliti abbażi ta' kampjuni analizzati wara t-tneħħija tal-għadam mill-prodott):

— Kontenut ta' proteini puri tal-muskolu (bl-esklużjoni tal-proteini tat-tessut konnettiv u tal-proteini tal-pjanti): minimu ta' 16 % skont il-piż. Il-kisja tal-wiċċ tal-prodott, li hija magħmula minn xaħam u ġilda, mhix omoġenizzata fil-kampjun għall-analiżi;

— Kontenut tal-melħ: massimu ta' 3 % skont il-piż.

— Kontenut tax-xaħam: massimu ta' 15 % skont il-piż. Il-kisja tal-wiċċ tal-prodott hija omoġenizzata fil-kampjun għall-analiżi.

Karatteristiċi organolettiċi:

— Apparenza u kulur esterni: il-ġenb miksi bil-ġilda huwa isfar dehbi. Partijiet oħrajn tal-wiċċ mhumiex miksija bil-ġilda u għandhom kisja eħfef ta' xaħam, b'kulur li jvarja minn safrani għal dehbi, filwaqt li l-laħam tal-muskolu tal-perżuta jvarja minn kannella dehbi għal kannella skur.

— Apparenza u kulur fis-sezzjoni trasversali: il-laħam tal-muskolu huwa roża meta jiġi mfellel.

— Togħma u riħa: togħma u riħa distintivi ta' perżut imsajjar u affumikat, togħma mielħa kif xieraq.

— Konsistenza: soda u kompatta. Meta jiġi mfellel irqiq, il-prodott huwa artab meta jingidem.

4.1.2. "Pražská šunka" mingħajr għadma

"Pražská šunka" mingħajr għadma huwa differenti minn prodotti tal-laħam oħrajn ta' din il-kategorija b'mod partikolari fil-metodu tal-produzzjoni tiegħu, għaliex huwa perżut tal-ogħla kwalità prodott minn sieq tal-majjal mingħajr għadma jew minn ġnub tas-sieq tal-majjal li jiġu affumikati wara li jissajru. Karatteristika distintiva oħra hija l-preżenza ta' kisja tal-wiċċ dekorattiva, li tikkonsisti minn saff irqiq ta' xaħam, jew minn xaħam u ġilda tal-majjal. Il-forma tipika ta' bajda jew ovali tal-prodott finali hija karatteristika oħra li tiddistingwih.

Proprjetajiet fiżiċi:

— Il-prodott tipikament għandu forma ta' bajda jew ovali.

— Il-perżut huwa tal-ogħla kwalità, u huwa prodott minn saqajn sħaħ tal-majjal mingħajr għadma b'kisja ta' xaħam, bil-ġilda jew mingħajra; jew minn ġnub maqtugħa tas-sieq tal-majjal u flieli mmelħa tax-xaħam tal-majjal bil-ġilda jew mingħajra; jew ġnub maqtugħa tas-sieq tal-majjal b'kisja ta' xaħam, bil-ġilda jew mingħajra;

Proprjetajiet kimiċi:

— Proteina pura tal-muskolu, kontenut tal-melħ u tax-xaħam: ara l-proprjetajiet kimiċi għal "Pražská šunka" tal-għadma:

Karatteristiċi organolettiċi:

— Apparenza u kulur esterni: il-ġenb miksi bix-xaħam u l-ġilda huwa isfar dehbi. Jekk il-wiċċ huwa miksi bix-xaħam biss, mingħajr ġilda, il-wiċċ huwa ta' kulur iktar ċar, bejn safrani u dehbi.

— Apparenza u kulur fis-sezzjoni trasversali, togħma u riħa, konsistenza: ara l-proprjetajiet organolettiċi għal "Pražská šunka" tal-għadma:

4.1.3. "Pražská šunka" tal-landa

"Pražská šunka" tal-landa huwa differenti minn prodotti tal-laħam oħrajn ta' din il-kategorija b'mod partikolari f'dak li hu relatat mal-materja prima użata, għaliex huwa perżut tal-ogħla kwalità prodott minn ġnub maqtugħa tas-sieq tal-majjal sħaħ jew maqtugħin raffi. Karatteristika oħra tal-prodott hija l-preżenza ta' saff irqiq ta' ġelatina tal-laħam bejn il-perżut u l-imballaġ. Madankollu, dak li jiddistingwi "Pražská šunka" tal-landa minn laħam tal-landa ieħor huwa l-forma tipikament ċatta u ovali tal-imballaġ tiegħu.

Proprjetajiet fiżiċi:

— Il-prodott huwa tipikament ta' forma ċatta u ovali, id-dimensjonijiet tiegħu huma dawk tal-imballaġ tiegħu, li huma tali biex jiżguraw li l-prodott finali ikun jiżen 0,454 kg;

— Meta l-laħam jitpoġġa fl-imballaġġ, dan jikkostitwixxi mill-inqas 87 % tal-piż tal-materja prima oriġinali.

Proprjetajiet kimiċi:

— Kontenut ta' proteini puri tal-muskolu (bl-esklużjoni tal-proteini tat-tessut konnettiv u tal-proteini tal-pjanti): minimu ta' 16 % skont il-piż. Il-kisja ta' ġelatina tal-laħam tal-prodott mhix omoġenizzata fil-kampjun għall-analiżi;

— Kontenut tal-melħ: massimu ta' 3 % skont il-piż.

— Kontenut tax-xaħam: massimu ta' 4 % skont il-piż. Il-kisja ta' ġelatina tal-laħam tal-prodott hija omoġenizzata fil-kampjun għall-analiżi;

— Kontenut tal-ġelatina tal-laħam: massimu ta' 36 % skont il-piż.

Karatteristiċi organolettiċi:

— il-prodott huwa magħluq f'imballaġ li huwa ssiġillat b'mod ermetiku u li jżomm l-isterilità kummerċjali. Hemm saff lixx isfar dehbi ta' ġelatina tal-laħam bejn il-materjal tal-imballaġ u l-prodott;

— Apparenza u kulur fis-sezzjoni trasversali: il-perżut huwa ta' kulur roża. Huma permessi toqob żgħar u iżolati, mimlija bil-ġelatina tal-laħam;

— Togħma u riħa: togħma u riħa distintivi ta' perżut imsajjar, togħma mielħa kif xieraq;

— Konsistenza: soda u kompatta.

4.2. *Deskrizzjoni tal-metodu ta' produzzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1 li l-produtturi jridu jsegwu inkluż, fejn xieraq, in-natura u l-karatteristiċi tal-materja prima jew l-ingredjenti użati, u l-metodu li permezz tiegħu jiġi ppreparat il-prodott (l-Artikolu 7(2) ta' dan ir-Regolament)*

4.2.1. "Pražská šunka" tal-għadma

Għall-produzzjoni ta' "Pražská šunka" tal-għadma jintużaw saqajn sħaħ tal-majjal, maqtugħa fl-istil ta' Praga (il-falda u l-ossu sagru, inkluż l-għadma tat-tarf tas-sinsla tad-dahar u l-għadma pelvika, jitneħħew mis-sieq sħiħa bl-għadma, li tinkludi l-għaksa tal-irkoppa iżda mhux it-tarf tas-sieq (trotter); il-parti xaħmija tinqata' għat-tond mit-tarf tal-ġenbejn).

Saqajn tal-majjal	100,0 kg
Salmura (massimu ta' 20,0 kg):	
— Ilma	massimu ta' 17,0 kg
— Taħlita ta' preservattiv għall-immarinar, bin-nitrit jew bin-nitrat	massimu ta' 2,6 kg
— Zokkor	0-1,2 kg
— Stabilizzaturi	0-0,5 kg
— Estratt tal-ħwawar jew żejt	0-0,3 kg
— Antiossidanti	0-0,1 kg

Is-saqajn tal-majjal jiġu sprejjati b'salmura ta' kompożizzjoni preskritta. Dawn jitħallew joqgħodu fis-salmura jew jistgħu jiġu magħruka bis-salmura. Wara jissajru, liema effett huwa tal-pastorizzazzjoni. Wara li jissajru, il-prodotti jitnixxfu f'kamra tal-affumikar u l-wiċċ tagħhom jiġi affumikat biex jiksbu t-togħma, l-aroma u l-kulur karatteristiċi, u wara jitkessħu u jinħażnu.

Alternattivament, jekk is-saqajn tal-majjal ma jitmellħux billi jiġu injettati bis-salmura u wara jitħallew joqgħodu jew jingħorku, is-saqajn keħin jistgħu jiġu mmellħa u jiġu mmassaġġati billi l-wiċċ tagħhom jingħorok sew b'taħlita ta' preservattiv bin-nitrat li jkun fiha ammont żgħir ta' zokkor. Wara jitpoġġew, bil-ġilda tħares l'isfel, f'borom tal-preservazzjoni bi ftit melħ. Titferra fuqhom salmura bin-nitrat mgħollija u mkessħa, li wkoll ikun fiha ammont żgħir ta' zokkor. Il-prieżet jinżammew fil-qiegħ biex b'hekk ikunu mgħarrqa fis-salmura u wara perjodu adattat ta' ħin, fid-dawl tar-riżultati tal-kontrolli kontinwi tal-kwalità sensorja, dawn jiddawru ta' taħt fuq fil-borma tal-preservazzjoni, b'mod li n-naħa ta' fuq tagħhom tiġi taħt. Wara li jinksew bil-melħ, il-prieżet jitħallew fl-ilma fietel għal diversi sigħat u wara jitħallew jinxfu b'mod naturali. Il-prieżet l-ewwel jitnixxfu f'kamra tal-affumikar u wara l-wiċċ tagħhom jiġi affumikat biex jinkisbu t-togħma, l-aroma u l-kulur karatteristiċi. Wara jissajru, liema effett huwa tal-pastorizzazzjoni, u mbagħad jitkessħu u jinħażnu.

Fi kwalunkwe metodu miż-żewġ metodi użati, l-istadju tal-produzzjoni finali jista' jitlesta wkoll billi jinħema l-wiċċ filwaqt li l-ġilda tiġi ttrattata permezz ta' diversi tekniki dekorattivi.

4.2.2. "Pražská šunka" mingħajr għadma

"Pražská šunka" mingħajr għadma huwa prodott bl-użu ta' saqajn tal-majjal sħaħ mingħajr għadma jew ġnub individwali tas-sieq tal-majjal, ippreparati f'konformità mal-punt 4.1.2, u salmura li, f'termini tal-kompożizzjoni tagħha u l-proporzjon massimu permissibbli għall-materja prima tal-laħam, hija l-istess bħas-salmura użata fil-produzzjoni ta' "Pražská šunka" tal-għadma.

Is-saqajn tal-majjal mingħajr għadma jew il-ġnub tas-sieq tal-majjal jiġu sprejjati b'salmura b'kompożizzjoni preskritta u/jew jistgħu jingħorku bis-salmura. Jekk jintużaw flieli mmellħin tax-xaħam tal-majjal, bil-ġilda jew mingħajra, biex jagħmlu kisja tal-wiċċ dekorattiva għall-prodott, dawn jingħorku separatament. Wara li l-materja prima tiġi mmellħa u tingħorok, titpoġġa f'forma ovali jew f'forma ta' bajda f'tali mod li x-xaħam, bil-ġilda jew mingħajra, dejjem jipprovdi lill-prodott b'kisja tal-wiċċ dekorattiva. Jekk jintużaw flieli tax-xaħam tal-majjal, bil-ġilda jew mingħajra, biex tinħoloq kisja tal-wiċċ dekorattiva, fil-ġnub tal-forom jitqiegħdu bil-flieli tax-xaħam magħruka u dawn wara jimtlew bil-ġnub maqtugħa tas-sieq tal-majjal. Wara jissajru fil-forom, liema effett huwa tal-pastorizzazzjoni. Wara t-tisjir, il-prodotti jitneħħew mill-forom, jiġu affumikati biex jiksbu t-togħma, l-aroma u l-kulur karatteristiċi, u wara jitkessħu u jiġu mballaġġati.

Huwa possibbli wkoll li l-istadju finali tal-produzzjoni jitlesta billi l-wiċċ jinħema u l-ġilda tiġi ttrattata permezz ta' diversi tekniki dekorattivi.

Il-prodotti jsiru bl-użu ta' saqajn tal-majjal sħaħ mingħajr għadma b'kisja ta' xaħam, bil-ġilda jew mingħajra u, qabel it-tisjir, ġnub xierqa maqtugħa tas-sieq tal-majjal bix-xaħam, bil-ġilda jew mingħajra, jistgħu jiġu ffurmati fil-forma deċiża minn qabel bl-għajnuna ta' rita li titneħħa minn fuq il-prodott wara li dan jissajjar. F'tali każijiet, mhux neċessarju li jintużaw il-forom.

4.2.3. "Pražská šunka" tal-landa

Għall-produzzjoni ta' "Pražská šunka" tal-landa jintużaw ġnub maqtugħa tas-sieq tal-majjal (sħaħ jew maqtugħin raffi), ġelatina (f'għamla ta' trab) u salmura ppreparata mill-ingredjenti elenkati hawn taħt.

Ġnub maqtugħa tas-sieq tal-majjal	100,0 kg
Ġelatina tat-trab	4,0 kg
Salmura (massimu ta' 14,3 kg):	
— Ilma	massimu ta' 11,0 kg
— Taħlita ta' preservattiv bin-nitrit	massimu ta' 2,8 kg
— Zokkor	0-0,5 kg

Jintuża imballaġ ċatt u ovali magħmul minn materjali adattati għall-isteralizzazzjoni u li jiżgura l-piż tal-kontenut tal-prodott lest (madwar 0,454 kg).

Il-ġnub tas-sieq tal-majjal, sħaħ jew maqtugħin raffi, jingħorku bis-salmura. Wara li l-laħam tal-muskolu jingħata s-salmura b'dan il-mod, jitpoġġa f'imballaġ bil-vakwu li fil-qiegħ tiegħu ikun hemm kwantità adattata ta' ġelatina f'għamla ta' trab. Wara li l-imballaġ jiġi ssiġillat b'vakwu, il-prodott jitħalla joqgħod f'temperatura ta' 5 °C għal

12-il siegħa. Wara ssir l-isterilizzazzjoni, li matulha jrid jinkiseb effett minimu tas-sħana li jikkorrispondi għal 121 °C għal 10 minuti fil-partijiet kollha tal-prodott. Wara t-tisjir, il-prodott jitkessaħ u jinħażen niexef f'temperatura ta' 0-25 °C u f'umdità relattiva ta' sa 85 %. Jibqa' tajjeb għal mill-inqas tliet snin.

4.3. *Deskrizzjoni tal-elementi prinċipali li jistabbilixxu l-karattru tradizzjonali tal-prodott (l-Artikolu 7(2) ta' dan ir-Regolament)*

4.3.1. "Pražská šunka" tal-għadma

L-isem "Pražská šunka" ilu jintuża minn madwar l-1860 biex jiddeskrivi wieħed mill-iktar prodotti magħrufa tal-ikel li joriġina fir-Repubblika Ċeka, b'mod partikolari Praga. Sorsi storiċi juru prodott bl-isem "Pražská šunka" bħala wieħed marbut mal-isem ta' František Zvěřina, li kien l-ewwel wieħed li pproduċih. Josef Jeřábek, produttur magħruf minn Praga tal-laħmijiet affumikati, ħa f'idejh il-produzzjoni ta' "Pražská šunka" minn František Zvěřina. Prodotturi oħrajn ta' dan il-prodott kienu jinkludu l-produtturi minn Praga tal-laħam affumikat Dlouhý, Malý, Cibulka u oħrajn. Il-produzzjoni ta' "Pražská šunka" bdiet ukoll fi bliet żgħar u oħrajn kbar, wara li dawn segwew l-eżempju ta' Praga. Fi Brno, kien isir mill-produttur tal-laħmijiet affumikati Jebavý, fi Hradec Králové mill-produttur tal-laħmijiet affumikati Hutla, u fi Pardubice mill-produttur tal-laħmijiet affumikati Sochor, u sal-aħħar tas-Seklu 19 kien qed isir minn ħafna produtturi oħrajn tal-laħmijiet affumikati. B'mod figurattiv, "Pražská šunka" li kien isir minn Zvěřina kien il-predeċessur tal-oħrajn kollha. Il-produzzjoni fuq livell industrijali ta' "Pražská šunka" nbdiet minn Antonín Chmel, li stabbilixa l-fabbrika tiegħu U Zvonařky fi Praga fl-1879. Apparti minn "Pražská šunka", li kien il-prodott prinċipali tiegħu, huwa ipproduċa wkoll firxa wiesgħa ta' prodotti tal-laħam affumikat li malajr kisbu reputazzjoni fi Praga u fi bliet oħra, speċjalment fil-bliet spa, u eventwalment f'għadd ta' bliet Ewropej. Madankollu, il-prodott li kellu l-ikbar suċċess kummerċjali kien "Pražská šunka", li malajr sab postu fi swieq barranin. Wara t-Tieni Gwerra Dinjija, il-fabbrika ġiet nazzjonalizzata u għadd ta' impjanti tal-produzzjoni oħrajn fi Praga ġew amalgamati magħha b'mod gradwali. Kien matul dan il-perjodu li varjanti oħrajn ta' "Pražská šunka" bdew isiru fil-forma ta' perżut nofsu ppreservat jew perżut tal-landa magħmul minn laħam tal-muskolu tas-sieq tal-majjal. Fl-1977, l-impjant ta' U Zvonařky u l-impjegati u r-riżorsi kollha tiegħu ġew assorbiti fl-industrija kkombinata tal-laħam Masokombinát Praha jih – Písnice, mibnija ġdida. Il-wasla ta' teknoloġiji ġodda tal-preservazzjoni ġabet magħha l-introduzzjoni tal-isprejjar tas-salmura, bit-tgħorik sussegwenti jew mingħajru, fil-produzzjoni ta' "Pražská šunka". Matul il-perjodu ta' privatizzazzjoni ta' wara l-1989, l-impjant tal-industrija tal-laħam f'Pisnice għalaq, iżda l-produzzjoni ta' "Pražská šunka" tal-għadma kompliet f'għadd ta' faċilitajiet ta' produzzjoni oħrajn fir-Repubblika Ċeka.

Il-bażi għall-produzzjoni ta' "Pražská šunka" oriġinarjament kienet tiddependi mill-materja prima u mill-metodu ta' preservazzjoni. Il-materja prima li kienet tintuża kienet tikkonsisti minn saqajn tal-majjal minn ħnieżer ħfief, li hija wkoll ir-raġuni għaliex ir-riċetta preżenti tispeċifika piż massimu ta' 10 kg. Karatteristika oħra li tiddistingwi l-proċess tal-produzzjoni, u li ġiet mgħoddija minn ġenerazzjoni għall-oħra, hija l-fatt li s-sieq tal-majjal tingħata t-trattament tal-"qatgħa ta' Praga". Is-saqajn tal-majjal kesħin kienu jiġu ppreservati permezz tal-għorik bir-reqqa tal-wiċċ tal-laħam, b'mod partikolari l-ġilda, bit-taħlita ta' preservattiv bin-nitrat miżjuda b'ammont żgħir ta' zokkor. Fl-qiegħ tal-borma tal-preservazzjoni kien jitpoġġa ftit melħ, u s-saqajn tal-majjal kienu jitpoġġew bil-ġilda thares 'l isfel. Is-salmura tan-nitrat mgħollija u mkessħa fil-friġġ, li għal darb'oħra jkun fiha ammont żgħir ta' zokkor, titferra fuq il-prieżet, li wara jinżammew fil-qiegħ b'piż. Il-prieżet sussegwentement jiddawru sabiex il-parti ta' taħt tagħhom tiġi fuq u fuq jiġi taħt. Il-prieżet jerġgħu jinżammu 'l isfel b'piż. Wara kontroll tal-kwalità sensorja, il-prieżet jitħallew fl-ilma fietel għal diversi siegħat u wara jitħallew jinxfu. Dan jiġi segwit mill-proċess finali, jiġifieri t-tneħħija tal-għadma pelvika, it-tqaxxir tal-wiċċ tal-ġilda u l-irbit tal-qasba tas-sieq sabiex il-forma tagħha ma titħassarx waqt it-tisjir. Il-prieżet dejjem iddendlu f'kamra tal-affumikar imsaħħna. L-affumikar kien jikkonsisti minn żewġ stadji: l-ewwel it-tnixxif fuq nar li jkun qed jaqbad sew, u t-tieni t-tħawwir u l-ikkulurar bl-għajnuna ta' serratura tal-injam tal-iebes imxarrba. Il-prieżet normalment kienu jiġu affumikati bil-mod għal bejn 8 siegħat u 12-il siegħa. Il-prieżet wara jinstamtu fl-ilma jagħli u jissarju. Wara jitkessħu billi jitpoġġew fl-ilma kiesaħ.

4.3.2. "Pražská šunka" mingħajr għadma

Il-perjodu ta' qabel it-Tieni Gwerra Dinjija ġab miegħu l-iżvilupp ta' alternattivi għall-verżjoni oriġinali ta' "Pražská šunka" tal-għadma. Dawn primarjament ħadu l-forma ta' "Pražská šunka" pasturizzat mingħajr għadma, prodott minn laħam tal-muskolu tas-sieq tal-majjal. Kienu prodotti minn Antonin Chmel f'U Zvonařky fi Praga u minn Josef Beránek fi Beránkové podniky, fl-impjant tal-fabbrika tiegħu. It-teknoloġija użata biex jiġu prodotti dawn it-tipi ta' "Pražská šunka" kienet tikkonsisti mid-dissussar ta' saqajn tal-majjal friski mkessħa fil-friġġ, l-ipproċessar ta' partijiet individwali tagħhom, il-kategorizzazzjoni tagħhom skont il-kulur tagħhom u t-tkissir mekkaniku u intermittenti tal-materja prima filwaqt li jiġi miżjud il-klorur tas-sodju u l-ammont neċessarju ta' nitrit tas-sodju u zokkor, li lkoll jiġu parzjalment maħlula fi kwantità speċifika ta' salmura. Dan kien jiġi segwit mill-pastorizzazzjoni u t-tpoġġija fil-friġġ. Wara t-Tieni Gwerra Dinjija, il-produzzjoni ta' "Pražská šunka" pasturizzat kienet primarjament ikkonċentrata fl-impjanti tal-industrija tal-laħam fi Brno, Kostelec, Studená, Vamberk u Planá nad Lužnicí. Fl-aħħar tas-snin sebgħin kien hemm żieda fil-produzzjoni ta' "Pražská šunka" mingħajr għadma f'dawn l-impjanti bl-użu tal-forom u tal-imballaġġ sussegwenti tal-prodott aħħari f'kontenituri tal-plastik, li minn naħa waħda eliminaw l-użu tal-bottijiet tal-landa iżda b'mod partikolari wasslu biex wara l-pasturizzazzjoni, il-prodott seta' jiġi affumikat filwaqt li jiġi miżjud ukoll saff irqiq dekorattiv ta' xaħam tal-majjal jew xaħam tal-majjal u ġilda. Il-prodott u l-parametri tiegħu għalhekk inġiebu eqreb b'mod sinifikanti għal "Pražská šunka" tal-għadma. Mill-1989, "Pražská šunka" mingħajr għadma ġie prodott f'siti oħrajn fir-Repubblika Ċeka kollha.

4.3.3. “Pražská šunka” tal-landa

“Pražská šunka” tal-landa huwa varjant ieħor ta’ “Pražská šunka” oriġinali li beda jsir wara tmiem it-Tieni Gwerra Dinjija. Ġie prodott ukoll bl-użu ta’ materja prima magħżula mid-dissussar ta’ saqajn tal-majjal friski mkessħin, biż-żieda tat-taħlita tal-preservattiv bin-nitrit, taz-zokkor u tal-ġelatina; sabiex jibqa’ tajjeb iktar fit-tul, kien jiġi sterilizzat f’imballaġ ta’ forma ovali f’biċċiet ta’ piż ta’ 1 lb. Is-suċċess kummerċjali tal-laħam fil-bottijiet tal-landa kien dovut fil-parti l-kbira tiegħu għall-proporzjon ta’ ġelatina tal-laħam fil-prodott finali. “Pražská šunka” tal-landa ilu jiġi prodott mill-1973, primarjament mill-impjanti tal-industrija tal-laħam f’Kostelec, Krahulčí u Studená. Mill-1989, dan il-varjant ġie prodott ukoll f’postijiet oħrajn fir-Repubblika Ċeka kollha.