OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2016/C 180/05)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1])

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE ETG

«PRAŽSKÁ ŠUNKA»

N.º UE: CZ-TSG-0007-0061 — 21.10.2010

REPÚBLICA CHECA

1. **Nome a 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. **Tipo de produto**

Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

3. **Justificação do registo**

3.1. *Indicar se o produto*

— ☒ é o resultado de um modo de produção, transformação ou composição que corresponde a uma prática tradicional para esse produto ou género alimentício;

— ☐ é produzido a partir de matérias-primas ou ingredientes utilizados tradicionalmente.

«Pražská šunka» designa um produto tradicional à base de carne, destinado ao consumo direto e há muito elaborado nas seguintes variantes:

— «Pražská šunka» com osso;

— «Pražská šunka» sem osso;

— «Pražská šunka» enlatado.

3.2. *Indicar se o nome*

— ☒ é tradicionalmente utilizado para fazer referência ao produto específico;

— ☐ identifica o caráter tradicional ou a especificidade do produto.

A denominação tradicional «Pražská šunka» não traduz o caráter específico do produto nem relaciona o seu caráter específico à sua proveniência ou origem agrícola, mas é específico por si mesmo, pois é associado em todo a mundo a um produto à base de carne de grande reputação, de formato e sabor característicos.

([1]) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

4. **Descrição**

4.1. *Descrição do produto identificado com o nome inscrito no ponto 1, incluindo as principais características físicas, químicas, microbiológicas ou organolépticas que demonstram o seu caráter específico (artigo 7.º, n.º 2, do regulamento referido)*

4.1.1. «Pražská šunka» com osso

O «Pražská šunka» com osso distingue-se de outro fiambre com osso sobretudo pelo modo de seleção e transformação da matéria-prima de base. O «Pražská šunka» com osso distingue-se ainda pela relação perna de porco/salmoura durante a produção, que permite obter um teor de proteínas puras no produto acabado que corresponde ao nível de qualidade mais elevado em matéria de fiambre. Além disso, o processo de obtenção prevê que o produto seja cozido e defumado, distinguindo-o da maioria do fiambre tradicional com osso.

Características físicas:

— Peso total: 10 kg, no máximo;

— Conserva-se a forma original da perna de porco cortada «à Praga» (remoção da barriga e do sacro, com osso da bacia, incluindo a articulação mas excluindo o pernil; arredondamento da parte de toucinho a partir do lombo).

Características químicas (os parâmetros são determinados a partir de amostras analisadas após eliminação do osso):

— Teor de proteínas puras (excluem-se as proteínas de tecido conjuntivo e as de origem vegetal): 16 %, no mínimo, em peso. Na amostra, o toucinho de cobertura e o courato não se apresentam homogeneizados;

— Teor máximo de sal: 3 %, em peso;

— Teor máximo de matéria gorda: 15 %, em peso. Na amostra, a camada superficial apresenta-se homogeneizada.

Características organolépticas:

— Aspeto exterior e cor: a parte coberta de courato apresenta cor amarelo-dourada. As restantes partes da camada de superfície não cobertas por courato apresentam camada de gordura em tons mais claros, entre amararelado e dourado, e a cor exterior da fêvera do fiambre varia entre amarelo-dourado e castanho-escuro;

— Aspeto e cor da secção: fêvera cor-de-rosa na secção;

— Sabor e cheiro: sabor e cheiro típicos de fiambre fumado e adequadamente salgado;

— Consistência: firme, compacta. Em fatias finas o produto é tenro na mastigação.

4.1.2. «Pražská šunka» sem osso

O «Pražská šunka» sem osso distingue-se dos restantes produtos à base de carne desta categoria, devido, essencialmente, ao modo de obtenção, visto tratar-se de fiambre de grande qualidade, elaborado a partir de perna de porco desossada ou de músculo da perna do porco, cozido e defumado. Caracteriza-o igualmente a presença de uma cobertura decorativa, que consiste numa camada fina de gordura de porco ou de gordura e courato. O formato típico, ovoide ou oval, do produto acabado constitui um elemento suplementar que o singulariza.

Características físicas:

— O produto apresenta formato ovoide ou oval típico;

— Trata-se de fiambre de grande qualidade, elaborado a partir de perna de porco inteira desossada recoberta de gordura, com ou sem courato; ou a partir de músculo da perna de porco aparado e fatias salgadas de toucinho de porco, com ou sem courato; ou a partir de músculo da perna de porco aparado e recoberto de toucinho, com ou sem courato.

Características químicas:

— Teor de proteínas puras, sal e matérias gordas: ver as características químicas do «Pražská šunka» com osso.

Características organolépticas:

— Aspeto exterior e cor: a parte coberta de gordura e courato apresenta cor amarelo-dourada. Quando a superfície se apresenta coberta de gordura e sem courato, apresenta tons mais claros, de cor amarelada a dourada;

— Aspeto e cor da secção, sabor, cheiro e consistência: ver as características organolépticas do «Pražská šunka» com osso.

4.1.3. «Pražská šunka» enlatado

O «Pražská šunka» enlatado distingue-se dos restantes produtos à base de carne desta categoria devido, essencialmente, às matérias-primas utilizadas, visto tratar-se de fiambre de grande qualidade, elaborado a partir de músculo da perna de porco aparado, inteiro ou picado grosseiramente. Caracteriza-se ainda pela presença de uma camada fina de gelatina entre o fiambre e a embalagem. Todavia, é o formato achatado e oval, típico da sua embalagem, que distingue o «Pražská šunka» enlatado de outros produtos de conserva à base de carne.

Características físicas:

— O produto apresenta-se geralmente em formato oval achatado; as dimensões coincidem com as da embalagem, garantindo que o peso do produto acabado é de aproximadamente 0,454 kg;

— No momento do acondicionamento, o teor de carne deve representar, no mínimo, 87 % do peso inicial das matérias-primas.

Características químicas:

— Teor de proteínas puras (excluem-se as proteínas de tecido conjuntivo e as de origem vegetal): 16 %, no mínimo, em peso. Na amostra, a camada superficial de gelatina não se apresenta homogeneizada;

— Teor máximo de sal: 3 %, em peso;

— Teor máximo de matéria gorda: 4 %, em peso. Na amostra, a camada superficial de gelatina apresenta-se homogeneizada;

— Teor de gelatina: 36 %, no máximo, em peso.

Características organolépticas:

— O produto apresenta-se em embalagem selada hermeticamente, que garante a esterilização comercial. O produto apresenta-se separado do material da embalagem por uma camada uniforme de gelatina amarelo-dourada;

— Aspeto e cor da secção: o fiambre é cor-de-rosa-claro. Autoriza-se a presença de pequenos olhos isolados preenchidos com gelatina;

— Sabor e cheiro: típicos de fiambre adequadamente salgado;

— Consistência: firme, compacta.

4.2. *Descrição do método de obtenção do produto com o nome inscrito no n.º 1, incluindo, se pertinente, a natureza e características das matérias-primas ou ingredientes utilizados e o método de preparação do mesmo (artigo 7.º, n.º 2, do regulamento referido)*

4.2.1. «Pražská šunka» com osso

O «Pražská šunka» com osso obtém-se de perna de porco inteira, cortada «à Praga» (supressão da barriga e do sacro, com osso da bacia, incluindo a articulação mas excluindo o pernil; a parte da gordura é arredondada a partir do lombo), e de salmoura, preparada com os seguintes ingredientes:

Perna de porco	100,0 kg
Salmoura (20,0 kg, no máximo):	
— Água	17,0 kg, no máximo
— Mistura de salga, com nitritos ou nitratos	2,6 kg, no máximo
— Açúcares	de 0 a 1,2 kg
— Estabilizantes	de 0 a 0,5 kg
— Extrato de especiarias ou óleo	de 0 a 0,3 kg
— Antioxidantes	de 0 a 0,1 kg

As pernas são aspergidas com salmoura com a composição indicada acima. Seguidamente, são deixadas em repouso na salmoura ou são esfregadas com a mesma. Segue-se a cozedura, que pasteuriza o produto. Após cozedura, o produto é seco e defumado à superfície em fumeiro, para obtenção de sabor, cheiro e cores característicos, e seguidamente arrefecido e armazenado.

Caso não seja salgada por aspersão de salmoura seguida de imersão ou fricção, há um outro processo que consiste em salgar e preparar a perna de porco arrefecida, esfregando-a cuidadosamente à superfície com uma mistura de salga à base de nitratos, acrescida de uma pequena quantidade de açúcar. Seguidamente, dispõem-se as pernas num recipiente de salga ligeiramente salgado, com o courato virado para baixo. Segue-se aspersão com salmoura à base de sal nitritado fervido e arrefecido, a que se adicionou igualmente uma pequena quantidade de açúcar. Coloca-se um peso sobre as pernas assim dispostas, para as manter totalmente imersas na salmoura, e após o tempo devido, em função do controlo sensorial contínuo de qualidade, viram-se, de modo a que as camadas de baixo fiquem em cima, e vice-versa. Depois de cuidadosamente salgadas, demolham-se as pernas durante várias horas em água morna e deixam-se escorrer. Primeiramente secam-se em fumeiro e depois defumam-se à superfície, para obtenção do sabor, cheiro e cor característicos. Segue-se a cozedura, que pasteuriza o produto, e depois o arrefecimento e armazenamento.

Independentemente do processo utilizado de entre os dois descritos, pode igualmente aplicar-se um tratamento final ao produto acabado, que consiste em aquecê-lo à superfície e tratar o courato com diversas técnicas decorativas.

4.2.2. «Pražská šunka» sem osso

O «Pražská šunka» sem osso obtém-se a partir de perna de porco inteira e desossada ou de músculo da perna de porco preparado de acordo com o ponto 4.1.2, e salmoura, que, no que respeita à composição e teor máximo autorizado relativamente à matéria-prima cárnea, é idêntica à salmoura utilizada para obtenção do «Pražská šunka» com osso (salga com mistura à base de nitritos).

Asperge-se a perna de porco inteira sem osso ou o músculo da perna de porco com salmoura de composição indicada acima e/ou por fricção com a mesma. Aplica-se a salmoura nas fatias de toucinho com ou sem courato, salgadas separadamente quando utilizadas para servir de camada decorativa do produto. Após a salga e fricção da matéria-prima, procede-se ao acondicionamento em formas de formato ovoide ou oval, zelando por que a gordura de cobertura, com ou sem courato, situada à superfície da matéria-prima, constitua sempre a camada decorativa superficial do produto. Quando se utilizem fatias de toucinho com ou sem courato para formar a camada decorativa superficial do produto, as formas devem começar por ser revestidas destas fatias antes de preenchidas com o músculo aparado da perna de porco. Segue-se a cozedura nas formas, que pasteuriza o produto. Após cozedura, o produto é desenformado e defumado para obtenção de sabor, cheiro e cores característicos, e seguidamente arrefecido e acondicionado.

Pode igualmente aplicar-se um tratamento final ao produto acabado, que consiste em aquecê-lo à superfície e tratar o courato com diversas técnicas decorativas.

Os produtos elaborados a partir de perna de porco inteira sem osso e recoberta de toucinho com ou sem courato ou a partir de músculo da perna de porco recoberto de toucinho com ou sem courato podem ser moldados na forma prescrita antes da cozedura, através da utilização de película que é retirada depois da operação. Neste caso, não é necessária a utilização de formas.

4.2.3. «Pražská šunka» enlatado

O «Pražská šunka» enlatado é preparado com músculo da perna de porco aparado (inteiro ou picado grosseiramente), gelatina (em pó) e salmoura, preparada com os ingredientes indicados abaixo.

Músculo da perna de porco	100,0 kg
Gelatina em pó	4,0 kg
Salmoura (14,3 kg, no máximo):	
— Água	11,0 kg, no máximo
— Mistura de salmoura com nitritos	2,8 kg, no máximo
— Açúcares	de 0 a 0,5 kg

Utilizam-se embalagens de forma achatada e oval, fabricadas de materiais adequados para esterilização e que garantam aproximadamente 0,454 kg de peso de produto acabado.

Fricciona-se o músculo da perna de porco, inteiro ou picado grosseiramente, com salmoura. Decorrida esta operação, o produto é acondicionado em vácuo; a base do acondicionamento pode ter sido revestida de gelatina em pó. Depois de selada a vácuo, a embalagem é mantida à temperatura de 5 °C durante 12 horas. Segue-se a etapa

da esterilização, em que todas as partes do produto devem atingir a temperatura mínima de 121 °C durante dez minutos. Depois de cozido, o produto é arrefecido e entreposto a seco, a temperatura compreendida entre 0 e 25 °C, e humidade relativa máxima de 85 %. A duração de conservação é de três anos, no mínimo.

4.3. *Descrição dos principais elementos que determinam o caráter tradicional do produto (artigo 7.º, n.º 2, do regulamento referido)*

4.3.1. «Pražská šunka» com osso

A denominação «Pražská šunka» está em uso desde a década de 60 do século XIX, para designar um dos géneros alimentícios de maior reputação da República Checa, e de Praga em especial. Algumas fontes históricas indicam que o produto conhecido com o nome «Pražská šunka» estaria ligado ao nome de František Zvěřina, o seu primeiro fabricante. Mais tarde, Josef Jeřábek, célebre produtor de carne fumada de Praga, retomou o fabrico de «Pražská šunka» herdado de František Zvěřina. Entre outros fabricantes figuram, nomeadamente, Dlouhý, Malý e Cibulka, instalados em Praga. Seguindo o exemplo de Praga, o fabrico de «Pražská šunka» conquistou outras cidades. Em Brno, era fabricado por Jebavý, em Hradec Králové, por Hutla, e em Pardubice, por Sochor. Em finais do século XIX, eram muitos os produtores de carne fumada que fabricavam o produto. Pode dizer-se que o «Pražská šunka» de Zvěřina foi o antepassado de todos os outros. Foi Antonín Chmel que iniciou o fabrico de «Pražská šunka» à escala industrial, ao criar a sua empresa, em 1879, em Praga, em U Zvonařky. O «Pražská šunka» constituía o grosso da produção, embora fabricasse igualmente uma grande variedade de produtos à base de carne fumada que adquiriram boa reputação em Praga e outras cidades, em especial localidades termais, e, posteriormente, em alguns países europeus. No entanto, foi o «Pražská šunka», que rapidamente se introduziu em mercados estrangeiros, que conquistou o maior êxito comercial. Depois da Segunda Guerra Mundial, a empresa foi nacionalizada, integrando a pouco e pouco outros estabelecimentos de fabrico de Praga. Foi neste período que surgiram outras variantes do «Pražská šunka», sob a forma de fiambre de conserva ou meia-conserva, preparado com carne da perna de porco. Em 1977, o estabelecimento «U Zvonařky», com todo o pessoal e recursos, foi incorporado no novo consórcio de fabrico de carne *Masokombinát Praha jih – Písnice*. Com o surgimento de novas técnicas de salga, introduziu-se a aspersão de salmoura no processo de fabrico do «Pražská šunka», seguida ou não de fricção. Durante o período de privatização que se seguiu a 1989, o estabelecimento de fabrico de carne de Písnice foi encerrado, mas o fabrico de «Pražská šunka» com osso manteve-se noutras instalações de fabrico da República Checa.

O fabrico de «Pražská šunka» assenta, desde a origem, na seleção das matérias-primas e no método de salga. A matéria-prima utilizada na época era a perna de suínos leves, e é por esse motivo que a receita atual limita o peso a 10 kg. Outro dos elementos característicos do processo de fabrico, transmitido de geração em geração, reside na forma como a perna de porco é aparada, segundo o corte designado por «de Praga». A perna de porco refrigerada era salgada esfregando cuidadosamente a camada superficial da carne, e, em especial, o courato, com uma mistura de salga com uma pequena quantidade de açúcar. A base do recipiente de salga era ligeiramente salgada e a perna de porco aí disposta, com o courato virado para baixo. Vertia-se então sobre a perna salmoura à base de sal nitritado que fora levado a ebulição e arrefecido, e a que se adicionara um pouco de açúcar, aplicando-se seguidamente um peso para compressão. A perna era virada, invertendo as partes de cima e de baixo, e aplicando-lhe novo peso. Depois do controlo de qualidade organoléptica, a perna ficava imersa durante várias horas em água tépida, antes de ser posta a secar. A fase final do processo consistia em retirar o osso do recipiente, esfregar a superfície do courato e envolver as peças, de modo a que não se deformassem quando cozidas. As peças de fiambre eram sempre suspensas em fumeiro quente. A defumação compreendia duas fases: a primeira consistia em secagem sobre lume vivo, e a segunda na coloração, recorrendo a serradura humidificada de folhosas. A defumação ocorria lentamente, durante oito a 12 horas. Seguidamente as pernas eram escaldadas, antes de serem cozidas. Por último, eram arrefecidas por imersão em água fria.

4.3.2. «Pražská šunka» sem osso

Durante o período da Segunda Guerra Mundial começaram a surgir variantes do «Pražská šunka» original. Por um lado, o «Pražská šunka» sem osso, pasteurizado, elaborado a partir de carne da perna de porco. O fabrico ocorria em Praga, na U Zvonařky, por Antonín Chmel, ou em Beránkové podniky, por Josef Beránek. A técnica de fabrico utilizada para estes tipos de «Pražská šunka» consistia em retirar o osso da perna de porco fresca, transformar as diferentes partes da perna, triá-las em função da cor e trabalhar mecânica e intermitentemente as matérias-primas, adicionando cloreto de sódio e a quantidade necessária de nitrito de sódio e açúcar, dissolvendo tudo parcialmente numa quantidade definida de salmoura. Seguidamente, procedia-se à pasteurização e refrigeração. No período que se seguiu à Segunda Guerra Mundial, a produção de «Pražská šunka» pasteurizado concentrou-se essencialmente nos estabelecimentos de Brno, Kostelec, Studená, Vamberk e Planá nad Lužnicí. No final da década de 70 do século XX, estas fábricas desenvolveram-se, começando a produzir «Pražská šunka» sem osso, por moldagem, seguida de embalagem do produto acabado em acondicionamento de plástico, pondo termo à utilização de latas de conserva, mas permitindo, sobretudo, defumar o produto depois da pasteurização e utilizar embalagens decorativas, adicionando uma fina camada de gordura de cobertura ou de toucinho com courato. O produto aproximou-se assim consideravelmente, no que respeita às suas características, do «Pražská šunka» original com osso. No período posterior a 1989, a produção de «Pražská šunka» com osso alargou-se a outras instalações de fabrico da República Checa.

4.3.3. «Pražská šunka» enlatado

Depois da Segunda Guerra Mundial desenvolveu-se ainda outra variante do «Pražská šunka» original: o «Pražská šunka» enlatado. Igualmente elaborado a partir de matéria-prima selecionada, obtida por supressão do osso da perna de porco fresca refrigerada, com adição de sal nitritado, açúcar e gelatina; com o objetivo de melhorar a conservação, esterilizava-se nas latas de conserva ovais de 450 g (uma libra). O êxito comercial do fiambre enlatado devia-se em grande parte, à proporção de gelatina no produto acabado. A partir de 1973, o fabrico de «Pražská šunka» enlatado concentrou-se essencialmente nos estabelecimentos de Kostelec, Krahulčí e Studená. No período posterior a 1989, o fabrico desta variante de «Pražská šunka» alargou-se a outras instalações de fabrico da República Checa.