ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2016/C 180/05)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cerere în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului [1].

CAIETUL DE SARCINI AL UNEI SPECIALITĂȚI TRADIȚIONALE GARANTATE

„PRAŽSKÁ ŠUNKA”

Nr. UE: CZ-TSG-0007-0061-21.10.2010

REPUBLICA CEHĂ

1. **Denumirea care trebuie înregistrată**

„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. **Tip de produs**

Clasa 1.2. Produse din carne (preparată, sărată, afumată etc.)

3. **Motive pentru înregistrare**

3.1. *Indicați dacă produsul*

— ☒ rezultă în urma unui mod de producție sau de prelucrare sau a unei compoziții care corespunde practicii tradiționale pentru produsul sau alimentul respectiv;

— ☐ este produs din materii prime sau ingrediente care sunt cele utilizate în mod tradițional.

Produsul din carne tradițional „Pražská šunka” este destinat consumului direct și este fabricat de mult timp în următoarele variante:

— „Pražská šunka” cu os

— „Pražská šunka” dezosat

— „Pražská šunka” în conservă.

3.2. *A se indica dacă denumirea*

— ☒ a fost utilizată în mod tradițional pentru a desemna produsul specific;

— ☐ arată caracterul tradițional sau caracterul specific al produsului.

Denumirea tradițională „Pražská šunka” nu exprimă caracterul specific al produsului și nu asociază caracterul specific al produsului proveniență sale sau originii sale agricole, ci este specifică în sine, deoarece este asociată pe plan internațional cu un renumit produs din carne, cu formă și gust caracteristice.

[1] JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

4. **Descriere**

4.1. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, inclusiv principalele caracteristici fizice, chimice, microbiologice sau organoleptice ale produsului, care demonstrează caracterul specific al acestuia [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]*

4.1.1. „Pražská šunka" cu os

„Pražská šunka" cu os diferă de alte jamboane cu os în special în ceea ce privește modul în care este selectată și prelucrată materia primă de bază. O altă trăsătură caracteristică a „Pražská šunka" cu os este proporția între pulpa de porc (jambon) și soluția de sare folosite în timpul producției, care face posibilă obținerea, în produsul finit, a unui conținut de proteine pure provenite din mușchi care corespunde jambonului de cea mai înaltă calitate. În plus, procesul de producție implică prepararea termică și afumarea, ceea ce deosebește de asemenea „Pražská šunka" cu os de foarte multe alte jamboane uscate tradiționale cu os.

Proprietăți fizice:

— Produs cu o greutate totală ce nu depășește 10 kg.

— Se păstrează forma originală a pulpei de porc tranșate în stilul denumit „praghez" (osul ilium și osul sacral inclusiv coada și osul bazinului sunt îndepărtate din pulpa întreagă cu os, care include articulația, dar nu include piciorul de porc; grăsimea se taie din partea superioară a regiunii dorsale).

Proprietăți chimice (parametrii sunt stabiliți pe baza eșantioanelor analizate în urma înlăturării oaselor din produs):

— Conținut de proteine pure provenite din mușchi (se exclud proteinele provenite din țesutul conjunctiv și proteinele de origine vegetală): minimum 16 % din greutate. În eșantionul de analizat nu se omogenizează învelișul de la suprafața produsului compus din grăsime și șorici.

— Conținutul de sare: maximum 3 % din greutate.

— Conținutul de grăsime: maximum 15 % din greutate. Învelișul de la suprafața produsului este omogenizat în eșantionul de analizat.

Caracteristici organoleptice:

— Aspectul exterior și culoarea: partea acoperită cu șorici are culoare galben-aurie. Celelalte părți de la suprafață, neacoperite cu șorici, sunt acoperite cu un strat de grăsime de culoare mai deschisă, care variază de la gălbui la auriu; mușchiul pulpei are culoare auriu-maro până la maro închis.

— Aspectul și culoarea în secțiune: mușchiul are culoarea roz a cărnii atunci când este feliat.

— Gust și miros: gust și miros caracteristice de jambon preparat termic și afumat, gust potrivit de sărat.

— Consistența: tare și compactă. Când este feliat subțire produsul este fraged și ușor de mestecat.

4.1.2. „Pražská šunka" dezosat

„Pražská šunka" dezosat diferă de alte produse din carne din această categorie în special în ceea ce privește metoda de producție, deoarece este un jambon de cea mai înaltă calitate, produs din pulpă de porc dezosată sau din bucăți de nucă de porc preparate termic și după aceea afumate. O altă caracteristică distinctivă este prezența unui înveliș decorativ la suprafața produsului, ce constă într-un strat subțire de grăsime de porc sau în grăsime și șorici. Forma ovoidă sau ovală tipică pentru produsul final este o altă trăsătură distinctivă.

Proprietăți fizice:

— Produsul are o formă tipică ovoidă sau ovală.

— Jambonul este de cea mai înaltă calitate, obținut din pulpe de porc întregi dezosate, acoperite de un strat de grăsime, cu sau fără șorici, sau din nucă de porc fasonată și felii de grăsime de porc sărate, cu sau fără șorici, sau din nucă de porc fasonată, acoperită cu un strat de grăsime, cu sau fără șorici.

Caracteristici chimice:

— Conținutul de proteine pure provenite din mușchi, conținutul de sare și grăsime: a se vedea proprietățile chimice ale produsului „Pražská šunka" cu os.

Caracteristici organoleptice:

— Aspectul exterior și culoarea: partea acoperită cu grăsime și șorici are culoare galben-aurie. Dacă suprafața este acoperită numai cu grăsime, nu și cu șorici, aceasta are o culoare mai deschisă, care variază de la gălbui la auriu.

— Aspectul și culoarea în secțiune, gustul și mirosul, consistența: a se vedea proprietățile organoleptice ale produsului „Pražská šunka" cu os.

4.1.3. „Pražská šunka" în conservă

„Pražská šunka" în conservă diferă de alte produse din carne din această categorie în special în ceea ce privește materia primă folosită, deoarece este un jambon de cea mai înaltă calitate, produs din nucă de porc fasonată, întreagă sau tăiată în bucăți mari. O altă trăsătură caracteristică a produsului este prezența unui strat subțire de aspic între jambon și ambalaj. Pe de altă parte, ceea ce diferențiază „Pražská šunka" în conservă de alte conserve de carne este forma tipică plată și ovală a ambalajului său.

Proprietăți fizice:

— Produsul are o formă tipică plată și ovală, dimensiunile sale fiind cele ale ambalajului, care este astfel realizat încât să garanteze că produsul finit pe care îl conține cântărește aproximativ 0,454 kg.

— La momentul ambalării, carnea reprezintă cel puțin 87 % din greutatea materiei prime folosite.

Caracteristici chimice:

— Conținut de proteine pure provenite din mușchi (se exclud proteinele provenite din țesutul conjunctiv și proteinele de origine vegetală): minimum 16 % din greutate. Învelișul din aspic al produsului nu este omogenizat în eșantionul de analizat;

— Conținutul de sare: maximum 3 % din greutate.

— Conținutul de grăsime: maximum 4 % din greutate. Învelișul din aspic al produsului este omogenizat în eșantionul de analizat;

— Conținutul de aspic: maximum 36 % din greutate.

Caracteristici organoleptice:

— produsul este protejat de un ambalaj închis ermetic care îl menține steril. Între produs și materialul din care este confecționat ambalajul există un strat omogen de aspic de culoare galben-aurie;

— Aspectul și culoarea în secțiune: jambonul are culoarea roz a cărnii. Este permisă prezența unor găuri mici, izolate, umplute cu aspic.

— Gust și miros: gust și miros caracteristice de jambon preparat termic, gust potrivit de sărat

— Consistența: tare și compactă.

4.2. *Descrierea metodei de producție a produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, metodă pe care producătorii trebuie să o urmeze, inclusiv, dacă este cazul, natura și caracteristicile materiilor prime sau ale ingredientelor utilizate, precum și metoda de preparare a produsului [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]*

4.2.1. „Pražská šunka" cu os

Pentru producerea „Pražská šunka" cu os se folosesc pulpe de porc întregi tranșate în stilul denumit „praghez" (osul ilium și osul sacral inclusiv coada și osul bazinului sunt îndepărtate din pulpa întreagă cu os, care include articulația, dar nu include piciorul de porc; grăsimea se taie din partea superioară a regiunii dorsale) și o soluție de sare pregătită din ingredientele enumerate mai jos.

Pulpe de porc:	100,0 kg
Soluție de sare (maximum 20,0 kg):	
— Apă:	maximum 17,0 kg
— Amestec de sărare conținând nitrit sau nitrat:	maximum 2,6 kg
— Zaharuri:	0-1,2 kg
— Stabilizatori:	0-0,5 kg
— Extract de condimente sau ulei:	0-0,3 kg
— Antioxidanți:	0-0,1 kg

Soluția de sare cu compoziția prevăzută se pulverizează pe pulpele de porc. Acestea sunt apoi lăsate să se odihnească în soluție de sare sau pot fi masate cu soluție de sare. Urmează prepararea termică, ce are ca efect pasteurizarea. După prepararea termică, produsele se usucă într-o cameră de afumare și se afumă la suprafață, pentru a obține gustul, aroma și culoarea caracteristice, apoi se răcesc și se depozitează.

Dacă pulpele de porc nu sunt sărate prin injectare cu soluție de sare și apoi lăsate să se odihnească sau masate, un alt procedeu constă în sărarea și prelucrarea pulpelor refrigerate frecând bine suprafața acestora cu un amestec de sărare ce conține nitrați și o cantitate mică de zahăr. Pulpele sunt apoi introduse, cu șoriciul în jos, în vasele folosite la sărare; în aceste vase se pune puțină sare. Apoi se toarnă deasupra soluție de sare, fiartă și răcită, care conține, la rândul ei, o cantitate mică de zahăr. Jamboanele sunt ținute sub o greutate astfel încât să fie complet scufundate în soluția de sare și după o perioadă de timp adecvată, ținând seama de rezultatele controalelor organoleptice de calitate permanente, sunt întoarse, astfel încât partea de jos să ajungă deasupra în vasul folosit la sărare, iar partea de sus să ajungă dedesubt. După ce au fost sărate îndeajuns, jamboanele sunt înmuiate timp de câteva ore în apă călduță și apoi sunt lăsate să se scurgă. Jamboanele sunt întâi uscate într-o cameră de afumare și apoi sunt afumate la suprafață pentru a obține gustul, aroma și culoarea caracteristice. Urmează prepararea termică, ce are ca efect pasteurizarea, apoi răcirea și depozitarea.

Indiferent care dintre cele două metode alternative a fost utilizată, etapa finală a producției poate fi de asemenea completată prin coacere la suprafață și prin tratarea șoriciului, utilizând diverse tehnici decorative.

4.2.2. „Pražská šunka” dezosat

„Pražská šunka” dezosat este produs fie din pulpe de porc dezosate întregi, fie din bucăți de nucă de porc separate, preparate în conformitate cu punctul 4.1.2, precum și din soluție de sare care, în ceea ce privește compoziția și proporția maximă autorizată raportat la carnea crudă, este identică cu soluția de sare utilizată la fabricarea „Pražská šunka” cu os.

Pulpele de porc dezosate sau bucățile de nucă de porc sunt stropite cu soluție de sare având compoziția prevăzută și/sau pot fi masate cu soluție de sare. Bucățile de grăsime de porc, sărate, cu sau fără șorici, sunt masate separat, dacă acestea se folosesc pentru un înveliș decorativ al produsului. După ce materiile prime au fost sărate și masate, acestea sunt așezate în forme ovale sau ovoide în așa fel încât grăsimea, cu sau fără șorici, să constituie un înveliș decorativ al produsului. În cazul în care feliile de grăsime de porc, cu sau fără șorici, sunt folosite pentru a crea un înveliș decorativ al produsului, formele sunt acoperite cu felii de grăsime masate și abia apoi sunt umplute cu bucăți de nucă de porc fasonată. Urmează prepararea termică în forme, ce are ca efect pasteurizarea. După prepararea termică, produsele sunt scoase din forme, se afumă pentru a obține gustul, aroma și culoarea caracteristice, apoi se răcesc și se ambalează.

Este, de asemenea, posibil ca produsului să i se aplice un tratament final, care constă în coacerea la suprafață și tratarea șoriciului cu ajutorul unor tehnici decorative diverse.

Înainte de prepararea termică, produselor fabricate din pulpe de porc întregi, dezosate, acoperite cu un strat de grăsime, cu sau fără șorici și, după caz, din bucăți de nucă de porc fasonată acoperită cu un strat de grăsime, cu sau fără șorici, li se poate da forma prevăzută cu ajutorul unei folii, care se îndepărtează de pe produs după prepararea termică. În aceste cazuri, nu este necesar să se utilizeze forme.

4.2.3. „Pražská šunka” în conservă

Pentru producerea „Pražská šunka” în conservă se folosește nucă de porc fasonată (fie întreagă, fie tăiată în bucăți mari), gelatină (pudră) și o soluție de sare pregătită din ingredientele enumerate mai jos.

Bucăți de nucă de porc fasonată:	100,0 kg
Gelatină pudră:	4,0 kg
Soluție de sare (maximum 14,3 kg):	
— Apă:	maximum 11,0 kg
— Amestec de sărare conținând nitrit:	maximum 2,8 kg
— Zaharuri:	0-0,5 kg

Se folosește un ambalaj plat, oval, realizat din materiale adecvate pentru sterilizare, garantând greutatea conținutului de produs complet (aproximativ 0,454 kg).

Nuca de porc, întreagă sau tăiată în bucăți mari, se masează cu soluție de sare. După ce mușchiul a fost astfel tratat cu soluție de sare, acesta este așezat într-un dispozitiv de ambalare în vid pe fundul căruia se află o cantitate corespunzătoare de gelatină pudră. După ce ambalajul a fost închis ermetic, produsul este lăsat în repaus la o temperatură de 5 °C timp de 12 ore. Urmează apoi sterilizarea, în cursul căreia toate părțile produsului trebuie

să fie supuse unui tratament termic minim corespunzător unei temperaturi de 121 °C timp de 10 minute. După prepararea termică, produsul este răcit și depozitat într-un loc uscat la o temperatură de 0-25 °C și la o umiditate relativă de maximum 85 %. Produsul are un termen de valabilitate de cel puțin trei ani.

4.3. *Descrierea principalelor elemente care conferă caracterul tradițional al produsului [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]*

4.3.1. „Pražská šunka" cu os

Denumirea „Pražská šunka" este utilizată din anii 1860 pentru a desemna unul dintre cele mai renumite produse alimentare originare din Republica Cehă, în special din Praga. Sursele istorice prezintă un produs numit „Pražská šunka" asociat cu numele lui František Zvěřina, cel care l-a produs prima dată. Josef Jeřábek, un renumit producător praghez de carne afumată, a preluat de la František Zvěřina producția de „Pražská šunka". Printre producătorii acestui produs s-au numărat producătorii praghezi de carne afumată Dlouhý, Malý, Cibulka și alții. „Pražská šunka" a început să fie produsă și în alte orașe mari, urmând exemplul orașului Praga. În Brno a fost produs de producătorul de carne afumată Jebavý, în Hradec Králové de producătorul de carne afumată Hutla, în Pardubice de producătorul de carne afumată Sochor și, la finalul secolului al nouăsprezecelea, era produs de mulți alți producători de carne afumată. Vorbind la figurat, se poate spune că „Pražská šunka" produs de Zvěřina a fost precursorul tuturor celorlalte. Antonín Chmel a inițiat producția de „Pražská šunka" la scară industrială, dezvoltând o afacere în U Zvonařky în Praga în anul 1879. Principalul lui produs era „Pražská šunka", însă producea de asemenea o gamă largă de produse din carne afumată care și-au câștigat repede o reputație în Praga și în alte orașe, în special în stațiunile cu ape termale și în cele din urmă într-un număr de țări europene. Totuși, produsul lui cu cel mai mare succes comercial a fost „Pražská šunka", care a ajuns rapid chiar și pe piețele internaționale. După Al Doilea Război Mondial, întreprinderea a fost naționalizată și a fuzionat treptat cu alte fabrici din Praga. În această perioadă au apărut alte variante ale „Pražská šunka", sub formă de jambon semiconservat sau în conservă, produs din mușchi din pulpa de porc. În 1977, fabrica U Zvonařky și toți angajații și resursele ei au fost integrați în noul combinat de industrializare a cărnii Masokombinát Praha jih – Písnice. Apariția unor noi tehnologii de conservare a însemnat introducerea în procesul de producție al „Pražská šunka" a tehnicii de pulverizare cu o soluție de sare, urmată sau nu de masare. În timpul perioadei de privatizări care a urmat anului 1989, fabrica de industrializare a cărnii de la Písnice a fost închisă, dar producerea de „Pražská šunka" cu os a continuat la alte unități de producție din întreaga Republică Cehă.

Elementul fundamental pentru producerea de „Pražská šunka" a constat de la început în selectarea materiei prime și în metoda de conservare. Materia primă utilizată a constat în pulpe de porc de la animale de greutate mică și din acest motiv rețeta actuală specifică o greutate maximă de 10 kg. Altă trăsătură distinctivă a procesului de producție, care a fost transmisă de la o generație la alta, constă în faptul că pulpa de porc este tranșată în stilul numit „praghez". Pulpele de porc refrigerate erau conservate frecând bine suprafața cărnii, în special șoriciul, cu un amestec de sărare ce conținea nitrați și o cantitate mică de zahăr. Pe fundul vasului folosit la sărare se punea puțină sare, iar pulpele de porc erau așezate cu șoriciul în jos. O soluție de sare pe bază de nitrați, fiartă și refrigerată, conținând la rândul ei o cantitate mică de zahăr, se turna peste jamboane, care erau apoi ținute sub o greutate. Ulterior jamboanele erau întoarse, astfel încât partea care fusese inițial dedesubt să ajungă deasupra, iar partea care fusese deasupra să ajungă dedesubt. Jamboanele erau ținute din nou sub o greutate. După controlul organoleptic, jamboanele erau înmuiate timp de câteva ore în apă călduță și apoi erau lăsate la uscat. Urma apoi etapa finală, care consta în îndepărtarea osului bazinului, răzuirea șoriciului și legarea jambonului, astfel încât forma acestuia să nu fie deteriorată prin preparare termică. Jamboanele erau întotdeauna suspendate într-o afumătoare încălzită. Afumarea consta în două etape: întâi uscarea deasupra unui foc iute și în al doilea rând aromatizarea și colorarea cu ajutorul rumegușului umezit, provenit din lemn de esență tare. Jamboanele erau de obicei afumate încet timp de 8-12 ore. Acestea erau apoi opărite în apă și preparate termic. Ulterior erau răcite prin scufundare în apă rece.

4.3.2. „Pražská šunka" dezosat

Înaintea celui de Al Doilea Război Mondial s-au dezvoltat alternative la produsul original „Pražská šunka" cu os. La început, acestea au luat forma produselor „Pražská šunka" dezosate și pasteurizate, produse din mușchi din pulpa de porc. Ele au fost produse de Antonín Chmel la U Zvonařky în Praga și de Josef Beránek la fabrica Beránkové podniky. Tehnologia folosită pentru a produce aceste tipuri de „Pražská šunka" consta în dezosarea pulpelor de porc proaspete refrigerate, prelucrarea unor părți din acestea, sortarea lor în funcție de culoare și mărunțirea materiei prime în mod intermitent printr-un procedeu mecanic în timp ce se adăuga clorură de sodiu și cantitatea necesară de nitrit de sodiu și zahăr, toate dizolvate parțial într-o cantitate specifică de soluție de sare. Urmau pasteurizarea și refrigerarea. După Al Doilea Război Mondial, „Pražská šunka" pasteurizat a fost produs îndeosebi la fabricile de industrializare a cărnii din Brno, Kostelec, Studená, Vamberk și Planá nad Lužnicí. La sfârșitul anilor 1970 în aceste fabrici s-a înregistrat o creștere a producției de „Pražská šunka" dezosat, folosindu-se forme și ambalând ulterior produsul finit în recipiente din plastic, eliminând, pe de o parte, utilizarea cutiilor de conserve; însă, în special, aceasta a însemnat că, după pasteurizare, produsul putea fi afumat și a făcut posibilă adăugarea unui strat subțire decorativ de grăsime de porc sau de grăsime și șorici de porc. Produsul și parametrii acestuia s-au apropiat astfel în mod semnificativ de produsul original „Pražská šunka" cu os. Începând din 1989, „Pražská šunka" dezosat a fost produs în alte locuri, în întreaga Republică Cehă.

4.3.3. „Pražská šunka” în conservă

„Pražská šunka” în conservă este o altă variantă a produsului original „Pražská šunka”, care a luat naștere după sfârșitul celui de Al Doilea Război Mondial. Acest produs a fost fabricat, la rândul său, din materii prime sortate, obținute din dezosarea pulpelor de porc proaspete, refrigerate, adăugând un amestec de sărare conținând nitriți, zahăr și gelatină; pentru ca produsul să aibă un termen de valabilitate mai îndelungat, acesta era sterilizat în cutii de formă ovoidă, cu o greutate de 1 livră. Succesul comercial al jambonului în conservă s-a datorat într-o mare măsură proporției de aspic în produsul finit. Produsul „Pražská šunka” în conservă a fost realizat începând din 1973, în principal în fabricile de industrializare a cărnii din Kostelec, Krahulčí și Studená. Începând din 1989, acest produs a fost fabricat în alte locuri, în întreaga Republică Cehă.