INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. b) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2016/C 180/05)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ([1]).

ŠPECIFIKÁCIA VÝROBKU AKO ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY

„PRAŽSKÁ ŠUNKA“

EÚ č.: CZ-TSG-0007-0061-21.10.2010

ČESKÁ REPUBLIKA

1. **Názov (názvy) na zápis do registra**

„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 minõsegi 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. **Druh výrobku**

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.).

3. **Dôvody zápisu do registra**

3.1. *Ide o výrobok, ktorý:*

— ☒ sa vyznačuje spôsobom výroby, spôsobom spracovania alebo zložením, ktoré sa tradične používajú v prípade daného výrobku alebo danej potraviny;

— ☐ sa vyrába z tradične používaných surovín alebo prísad.

Tradičný mäsový výrobok „Pražská šunka“ je určený na priamu konzumáciu a dlhodobo sa vyrába v týchto variantoch:

— Pražská šunka na kosti,

— Pražská šunka bez kosti,

— Pražská šunka – konzerva.

3.2. *Ide o názov, ktorý:*

— ☒ sa tradične používa na označenie špecifického výrobku;

— ☐ vyjadruje tradičný alebo špecifický charakter výrobku.

Tradičný názov „Pražská šunka“ nevyjadruje špecifický charakter tohto výrobku ani sa tento špecifický charakter neviaže na jeho provenienciu či zemepisný pôvod. Je však špecifický sám osebe, pretože sa v medzinárodnom meradle spája so známym mäsovým výrobkom charakteristického tvaru a chuti.

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

4. **Opis**

4.1. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1, vrátane jeho hlavných fyzikálnych, chemických, mikrobiologických alebo organoleptických vlastností, z ktorých vyplýva špecifický charakter výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)*

4.1.1. Pražská šunka na kosti

„Pražská šunka na kosti“ sa od ostatných šuniek s kosťou odlišuje najmä spôsobom výberu a spracovania základnej suroviny. Ďalším charakteristickým znakom údeniny „Pražská šunka na kosti“ je aj pomer bravčových stehien a soľného roztoku použitý pri výrobe, ktorý umožňuje dosiahnuť obsah čistých svalových bielkovín v hotovom výrobku na úrovni, ktorá zodpovedá kategórii šuniek najvyššej akosti. Výrobný postup navyše zahŕňa tepelné spracovanie a zaúdenie, čím sa „Pražská šunka na kosti“ takisto odlišuje od celého radu tradičných sušených šuniek s kosťou.

Fyzikálne vlastnosti:

— výrobok s maximálnou celkovou hmotnosťou do 10 kg,

— zachováva sa pôvodný tvar bravčového stehna upraveného pražským rezom (od celého stehna s kosťou, s kolenom a bez nožičky sa oddelí šunkový výrez, krížová kosť vrátane chvostíka, ako aj panvová kosť; tučná časť v smere od chrbta sa zakrojí do oblúka).

Chemické vlastnosti (parametre sa stanovujú z analyzovaných vzoriek po odstránení kostí z výrobku):

— obsah ČSB (nezahŕňajú sa bielkoviny spojivového tkaniva a bielkoviny rastlinného pôvodu) min. 16 hmotnostných %. Do analyzovanej vzorky sa nehomogenizuje povrchové krytie výrobku tvorené sadlom a kožou,

— obsah soli max. 3 hmotnostné %,

— obsah soli max. 15 hmotnostných %. Do analyzovanej vzorky sa homogenizuje povrchové krytie výrobku.

Organoleptické vlastnosti:

— Povrchový vzhľad a farba: Strana šunky pokrytá kožou je zlatohnedej farby. Ostatné časti povrchu nie sú pokryté kožou, tukové krytie je tu v svetlejších odtieňoch od žltkastej až po zlatistú farbu a svalovina bravčového stehna je na povrchu zlatohnedá až tmavohnedá.

— Vzhľad a farba na reze: Svalovina v plátkoch šunky je mäsovoružovej farby.

— Chuť a vôňa: Výrazná chuť a vôňa tepelne spracovanej a údenej šunky, chuť primerane slaná.

— Konzistencia: Pevná, súdržná. Na skuse v tenkých plátkoch je výrobok krehký.

4.1.2. Pražská šunka bez kosti

„Pražská šunka bez kosti“ sa od ostatných mäsových výrobkov tejto kategórie odlišuje najmä spôsobom výroby, pričom ide o šunku najvyššej akosti vyrobenú z vykostených bravčových stehien alebo zo šálov bravčového stehna, ktorá sa po tepelnom spracovaní zaúdi. Významným charakteristickým znakom výrobku je aj prítomnosť dekoratívneho povrchového krytia, ktoré pozostáva z tenkej vrstvy sadla, resp. sadla s kožou. Odlišujúcim prvkom výrobku je aj typický vajcovitý, prípadne oválny tvar hotového výrobku.

Fyzikálne vlastnosti:

— Výrobok má charakteristicky vajcovitý alebo oválny tvar.

— Ide o šunku najvyššej akosti vyrobenú z celých vykostených bravčových stehien s tukovým krytím s kožou alebo bez kože; alebo z očistených šálov bravčového stehna a nasolených plátkov bravčového sadla s kožou alebo bez kože; alebo zo šálov bravčového stehna s tukovým krytím s kožou alebo bez kože.

Chemické vlastnosti:

— Obsah ČSB, soli a tuku: pozri chemické vlastnosti údeniny „Pražská šunka na kosti“.

Organoleptické vlastnosti:

— Povrchový vzhľad a farba: Strana šunky pokrytá sadlom s kožou je zlatohnedej farby. V prípade povrchového krytia iba sadlom bez kože je povrch v svetlejších odtieňoch od žltkastej až po zlatistú farbu.

— Vzhľad a farba na reze, chuť a vôňa, konzistencia: pozri organoleptické vlastnosti údeniny „Pražská šunka na kosti“.

4.1.3. Pražská šunka – konzerva

„Pražská šunka – konzerva“ sa od ostatných mäsových výrobkov tejto kategórie odlišuje najmä použitými surovinami, pričom ide o šunku najvyššej akosti vyrobenú z očistených šálov bravčového stehna, ktoré sú vcelku, alebo nahrubo pomleté. Ďalším charakteristickým znakom výrobku je aj prítomnosť aspiku v tenkej vrstve medzi šunkou a obalom. Rozlišovacím znakom výrobku „Pražská šunka – konzerva“, vďaka ktorému je rozpoznateľný od ostatných mäsových konzerv, je typický vajcovitý tvar plochého obalu.

Fyzikálne vlastnosti:

— Výrobok má charakteristicky plochý a vajcovitý tvar s rozmermi obalového materiálu, ktoré zaistia hmotnosť obsahu hotového výrobku cca 0,454 kg.

— Vo chvíli plnenia dosahuje vstupná hmotnosť surovín minimálne 87 % podielu mäsa.

Chemické vlastnosti:

— obsah ČSB (nezahŕňajú sa bielkoviny spojivového tkaniva a bielkoviny rastlinného pôvodu) min. 16 hmotnostných %. Do analyzovanej vzorky sa nehomogenizuje povrchové aspikové krytie výrobku,

— obsah soli max. 3 hmotnostné %,

— obsah soli max. 4 hmotnostné %. Do analyzovanej vzorky sa homogenizuje povrchové aspikové krytie výrobku,

— obsah aspiku: max. 36 hmotnostných %.

Organoleptické vlastnosti:

— Výrobok je uzavretý v nepriedušnom obale a má zachovanú obchodnú sterilitu. Medzi obalovým materiálom a výrobkom je hladká vrstva aspiku žltohnedej farby.

— Vzhľad a farba na reze: Šunka je mäsovo ružovej farby. Drobné a ojedinelé dutinky vyplnené aspikom sú prípustné.

— Chuť a vôňa: Výrazná chuť a vôňa tepelne spracovanej šunky, chuť primerane slaná.

— Konzistencia: Pevná, súdržná.

4.2. *Opis spôsobu výroby výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1, ktorý musia výrobcovia dodržiavať, a v relevantných prípadoch aj povaha a vlastnosti použitých surovín alebo prísad a spôsob prípravy výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)*

4.2.1. Pražská šunka na kosti

Na výrobu údeniny „Pražská šunka na kosti“ sa používajú celé bravčové stehná upravené pražským rezom (od celého stehna s kosťou, s kolenom a bez nožičky sa oddelí šunkový výrez, krížová kosť vrátane chvostíka, ako aj panvová kosť; tučná časť v smere od chrbta sa zakrojí do oblúka) a soľný roztok, ktorá sa pripravuje z ďalej uvedených zložiek.

Bravčové stehná	100,0 kg
Soľný roztok (max. 20,0 kg):	
— Voda	max. 17,0 kg
— Dusitanová alebo dusičnanová soliaca zmes	max. 2,6 kg
— Cukry	0 až 1,2 kg
— Stabilizátory	0 až 0,5 kg
— Koreninový extrakt alebo olej	0 až 0,3 kg
— Antioxidanty	0 až 0,1 kg

Bravčové stehná sa nastrekujú soľným roztokom s predpísaným zložením. Potom sa nechajú odležať v soľnom roztoku alebo sa môžu soľným roztokom masírovať. Nasleduje tepelné spracovanie, ktorého dosiahnutým efektom je pasterizácia. Po tepelnom spracovaní sa výrobky v udiarni osušia a povrchovo zaúdia, aby dosiahli charakteristickú chuť, vôňu a farbu, následne sa ochladia a skladujú.

Pokiaľ sa stehná nenasolia vstreknutím soľného roztoku s následným odležaním alebo masírovaním, alternatívne možno vychladnuté stehná soliť a spracovať tak, že sa ich povrch dôkladne potrie dusičnanovou soliacou zmesou s malým množstvom cukru. Potom sa nakladajú do ľahko zasolenej nakladacej nádoby kožou dole. Následne sa zalievajú prevareným a vychladeným dusičnanovým soľným roztokom, opäť s malým množstvom cukru. Takto naložené stehná sa zaťažia, aby boli v soľnom roztoku úplne ponorené a po primeranom čase podľa výsledkov priebežnej senzorickej kontroly akosti sa prekladajú, aby sa spodné vrstvy v nakladacej nádobe dostali hore a vrchné dole. Po dosiahnutí dôkladného presolenia sa šunky na niekoľko hodín namočia do vlažnej vody a nechajú sa odkvapkať. Šunky sa najprv v udiarni osušia a potom sa povrchovo zaúdia, aby dosiahli charakteristickú chuť, vôňu a farbu. Nasleduje tepelné spracovanie, ktorého dosiahnutým efektom je pasterizácia, potom ochladenie a skladovanie.

Pri oboch alternatívnych postupoch sa pripúšťa aj možnosť finálnej úpravy hotového výrobku povrchovým zapečením a úpravou kože rôznymi dekoratívnymi technikami.

4.2.2. Pražská šunka bez kosti

Na výrobu údeniny „Pražská šunka bez kosti“ sa používajú buď celé vykostené bravčové stehná, alebo samostatné šály bravčového stehna upravené podľa bodu 4.1.2 a soľný roztok, ktorý je zložením aj najviac prípustným množstvom vo vzťahu k mäsovej surovine zhodný so soľným roztokom používaným na výrobu údeniny „Pražská šunka na kosti“ (pri solení dusitanovou soliacou zmesou).

Vykostené bravčové stehná vcelku alebo šály bravčového stehna sa nastrekujú soľným roztokom s predpísaným zložením a/alebo sa môžu soľným roztokom masírovať. Ak sa na účely tvorby povrchového dekoratívneho krytia výrobku použijú nasolené plátky bravčového sadla s kožou alebo bez kože, masírujú sa samostatne. Po nasolení a masírovaní suroviny nasleduje plnenie do foriem vajcovitého alebo oválneho tvaru tak, aby sadlo s kožou alebo bez kože na povrchu suroviny vždy zabezpečovalo povrchové dekoratívne krytie výrobku. Ak sa na účely tvorby povrchového dekoratívneho krytia výrobku použijú plátky bravčového sadla s kožou alebo bez kože, formy sa vyložia týmito masírovanými plátkami a až potom sa do nich plnia očistené šály bravčového stehna. Nasleduje tepelné spracovanie výrobku vo formách, ktorého dosiahnutým efektom je pasterizácia. Po tepelnom spracovaní sa výrobky vyberú z foriem, zaúdia, aby dosiahli charakteristickú chuť, vôňu a farbu; následne sa ochladia a skladujú.

Pripúšťa sa aj možnosť finálnej úpravy hotového výrobku povrchovým zapečením a úpravou kože rôznymi dekoratívnymi technikami.

Výrobky, na ktorých výrobu sa používajú celé vykostené bravčové stehná s tukovým krytím s kožou alebo bez kože, prípadne tiež šály bravčového stehna s tukovým krytím s kožou alebo bez kože, môžu byť do predpísaného tvaru pred tepelným spracovaním vyformované pomocou fólie, ktorá sa z výrobku po tepelnom spracovaní odstráni. V takom prípade nie je na tento účel nutné používať formy.

4.2.3. Pražská šunka – konzerva

Na výrobu výrobku „Pražská šunka – konzerva“ sa používajú očistené šály bravčového stehna (vcelku alebo nahrubo pomleté), želatína (prášková) a soľný roztok, ktorý sa pripravuje z ďalej uvedených zložiek.

Očistené šály bravčového stehna	100,0 kg
Želatína v prášku	4,0 kg
Soľný roztok (max. 14,3 kg):	
— Voda	max. 11,0 kg
— Dusitanová soliaca zmes	max. 2,8 kg
— Cukry	0 až 0,5 kg

Používajú sa obaly plochého a vajcovitého tvaru vyrobené z materiálov vhodných na sterilizáciu, ktoré zabezpečujú hmotnosť obsahu hotového výrobku približne 0,454 kg.

Šály bravčového stehna vcelku alebo nahrubo pomleté sa masírujú soľným roztokom. Po takomto vmasírovaní sa svalovina vákuovo plní do obalov, na dne ktorých sa nachádza príslušné množstvo práškovej želatíny. Po vákuovom uzavretí obalov sa výrobky nechajú odležať pri teplote 5 °C počas 12 hodín. Nasleduje sterilizácia, pri

ktorej sa vo všetkých častiach výrobku musí dosiahnuť min. tepelný účinok zodpovedajúci pôsobeniu teploty 121 °C počas 10 minút. Po tepelnom spracovaní sa výrobky ochladia a v suchom stave sa skladujú pri teplote 0 °C – 25 °C pri relatívnej vlhkosti do 85 %. Trvanlivosť výrobku je minimálne 3 roky.

4.3. *Opis kľúčových prvkov, z ktorých vyplýva tradičný charakter výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)*

4.3.1. Pražská šunka na kosti

Označením „Pražská šunka“ sa už od 60. rokov 19. storočia označuje jeden z najznámejších potravinárskych výrobkov, ktorý má pôvod v Českej republike a najmä v Prahe. Z historických prameňov možno odvodiť, že výrobok označený ako „Pražská šunka“ sa spája najmä s menom pána Františka Zvěřinu, ktorý s jej výrobou začal. Po majstrovi Zvěřinovi prevzal výrobu Pražskej šunky v jeho dielni významný pražský údenár Josef Jeřábek. K ďalším výrobcom tohto výrobku patrili pražskí údenári Dlouhý, Malý, Cibulka a iní. Aj v ostatných veľkých mestách sa podľa vzoru Prahy začalo s výrobou Pražskej šunky. V Brne sa tomuto výrobku venoval údenár Jebavý, v Hradci Králové údenár Hutla, v Pardubiciach údenár Sochor a do konca 19. storočia aj mnoho ďalších údenárov. V prenesenom zmysle možno povedať, že Pražská šunka majstra Zvěřinu je pramatkou všetkých údenín „Pražská šunka“. S priemyselnou výrobou údeniny „Pražská šunka“ začal pán Antonín Chmel, ktorý založil svoju firmu v Prahe „U Zvonařky“ v roku 1879. Okrem tohto kmeňového výrobku produkoval široký sortiment údenárskych výrobkov, ktoré čoskoro získali dobrú povesť v Prahe i v ďalších, najmä kúpeľných mestách, a napokon aj v mnohých európskych štátoch. Komerčne najúspešnejšia však bola „Pražská šunka“, ktorá si rýchlo našla cestu i do zámoria. Po druhej svetovej vojne došlo k znárodneniu závodu a postupne sa doň začlenilo viacero ďalších pražských prevádzok. V tomto období vznikli aj ďalšie výrobné varianty údeniny „Pražská šunka“ vyrábané ako polokonzervovaná alebo konzervovaná šunka zo svaloviny bravčového stehna. V roku 1977 prevzal „Zvonařku“ novovybudovaný Masokombinát Praha jih – Písnice vrátane všetkých zamestnancov a zásobovacích oblastí. S nástupom nových soliacich technológií sa tu do praxe pri výrobe údeniny „Pražská šunka“ zaviedlo nastrekovanie soľným roztokom, prípadne aj následné masírovanie soľného roztoku do povrchu výrobku. V období privatizácie po roku 1989 mäsokombinát v Písnici zanikol, no výroba údeniny „Pražská šunka na kosti“ sa udržala v niekoľkých iných výrobných kapacitách na území celej Českej republiky.

Základom výroby údeniny „Pražská šunka“ bol od prvopočiatku výber suroviny a spôsob solenia. Išlo o bravčové stehná pochádzajúce z prasiat s nízkou hmotnosťou, čo je dôvodom, prečo aj dnešná receptúra obsahuje obmedzenie maximálnej hmotnosti na 10 kg. Ďalším charakteristickým prvkom, ktorý sa pri výrobe tohto výrobku odovzdáva z generácie na generáciu, je úprava stehna tzv. pražským rezom. Pri solení vychladeného stehna sa povrch mäsa a obzvlášť kože dôkladne potieral dusičnanovou soliacou zmesou s malým množstvom cukru. Dno nakladacej nádoby sa zľahka zasolilo a stehná sa nakladali kožou nadol. Šunky sa zalievali prevareným a vychladeným soľným dusičnanovým roztokom (opäť s obsahom malého množstva cukru) a potom sa zaťažili. Následne sa šunky obracali tak, aby sa spodné vrstvy dostali nahor a vrchné nadol. Potom sa opäť zaťažili. Po senzorickej kontrole akosti sa šunky na niekoľko hodín namáčali do vlažnej vody a nechali odkvapkať. Potom sa vykonala posledná úprava, a to odstránenie panvovej kosti, oškrabanie povrchu kože a obviazanie kolena, aby sa varom nepoškodil jeho tvar. Šunky sa vešali zásadne do vyhriatej udiarne. Údenie sa vykonávalo v dvoch fázach – najprv osušenie na jasnom ohni a potom aromatizácia a zafarbenie pomocou zvlhčených pilín z tvrdého dreva. Údilo sa spravidla zvoľna 8 až 12 hodín. Ďalej sa vykonávalo sparenie vo vriacej vode a obvarenie šuniek. Chladenie sa vykonávalo namočením do studenej vody.

4.3.2. Pražská šunka bez kosti

V období pred druhou svetovou vojnou vznikli výrobné alternatívy k pôvodnému výrobku „Pražská šunka na kosti“. Išlo o pasterizovaný výrobok „Pražská šunka bez kosti“ vyrobený zo svaloviny bravčového stehna. Jej výrobe sa venoval pán Antonín Chmel v Prahe „U Zvonařky“ alebo pán Josef Beránek v „Beránkových podnicích“. Technológia výroby tohto typu výrobku „Pražská šunka“ pozostávala z vykostenia čerstvých vychladených bravčových stehien, úpravy jednotlivých častí stehien, ich vytriedenia podľa stupňa zafarbenia, ďalej z mechanického, prerušovaného namáhania suroviny za pridania chloridu sodného a technologicky nevyhnutného množstva dusitanu sodného a cukru, všetko čiastočne rozpustené v určitom množstve roztoku. Následne sa vykonala pasterizácia a chladenie. V období po druhej svetovej vojne sa výrobe pasterizovanej údeniny „Pražská šunka“ venovali prevažne závody mäsového priemyslu v týchto mestách: Brno, Kostelec, Studená, Vamberk a Planá nad Lužnicí. Na konci 70. rokov 20. storočia došlo v týchto závodoch k rozvoju výroby údeniny „Pražská šunka bez kosti“ pomocou foriem s následným zabalením hotového výrobku do plastových obalov, čím sa jednak eliminovalo používanie plechoviek, ale predovšetkým sa tým umožnilo výrobok po pasterizácii zaúdiť a použiť dekoratívne obaľovanie výrobku tenkou vrstvou sadla alebo sadla s kožou. Výrobok sa tak svojimi parametrami významne priblížil pôvodnej údenine „Pražská šunka na kosti“. V období po roku 1989 sa výroba údeniny „Pražská šunka bez kosti“ rozšírila aj do ďalších výrobných prevádzok na území celej Českej republiky.

4.3.3. Pražská šunka – konzerva

Ďalším variantom k pôvodnému výrobku „Pražská šunka“, ktorá vznikla v období po druhej svetovej vojne, bola „Pražská šunka – konzerva“. Takisto sa vyrábala z vytriedenej suroviny vzniknutej vykostením čerstvých vychladených bravčových stehien, s prídavkom dusitanovej soli, cukru a želatíny, a len s cieľom dosiahnuť vyššiu trvanlivosť bola sterilizovaná vo vajcovitých plochých obaloch s hmotnosťou 1 lb. Na dosiahnutie komerčnej úspešnosti konzervovanej šunky bol veľmi dôležitý podiel aspiku v hotovom výrobku. Výrobe výrobku „Pražská šunka – konzerva“ sa od roku 1973 venovali najmä závody mäsového priemyslu v Kostelci, Krahulčí a v Studenej. V období po roku 1989 sa výroba týchto variantov výrobku „Pražská šunka“ rozšírila aj do ďalších výrobných prevádzok na území celej Českej republiky.