DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2016/C 180/05)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta [1] je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNO POSEBNOST

„PRAŽSKÁ ŠUNKA“

EU št.: CZ-TSG-0007-0061-21.10.2010

ČEŠKA

1. **Ime za registracijo**

„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), „Prosciutto di Praga“ (IT), „Prāgas šķiņķis“ (LV), „Prahos kumpis“ (LT), „Prágai minőségi sonka“ (HU), „Perzut ta' Praga“ (MT), „Praagse Ham“ (NL), „Szynka Praska“ (PL), „Fiambre Presunto de Praga“ (PT), „Jambon de Praga“ (RO), „Pražská šunka“ (SK), „Praška šunka“ (SL), „Prahalainen kinkku“ (FI), „Prag skinka“ (SV)

2. **Vrsta proizvoda**

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itn.)

3. **Razlogi za registracijo**

3.1 *Gre za proizvod:*

— ☒ katerega način proizvodnje, predelava ali sestava ustreza tradicionalni praksi za zadevni proizvod ali živilo,

— ☐ ki je proizveden iz surovin ali sestavin, ki se tradicionalno uporabljajo.

Tradicionalni mesni proizvod „Pražská šunka“ je namenjen takojšnjemu uživanju in se že dolgo proizvaja v naslednjih različicah:

— „Pražská šunka“ s kostjo,

— „Pražská šunka“ brez kosti,

— konzervirana „Pražská šunka“.

3.2 *Gre za ime:*

— ☒ ki se tradicionalno uporablja za označevanje specifičnega proizvoda,

— ☐ ki opredeljuje tradicionalne ali posebne lastnosti proizvoda.

Tradicionalno ime „Pražská šunka“ ne izraža posebnih lastnosti proizvoda in jih ne povezuje z njegovim izvorom ali kmetijskim poreklom, ampak je specifično samo po sebi, ker se na mednarodni ravni povezuje s priznanim mesnim proizvodom, ki ima značilno obliko in okus.

[1] UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

4. **Opis**

4.1 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, vključno z njegovimi glavnimi fizikalnimi, kemijskimi, mikrobiološkimi ali organoleptičnimi značilnostmi, ki dokazujejo posebne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)*

4.1.1 „Pražská šunka“ s kostjo

„Pražská šunka“ s kostjo se od drugih šunk s kostjo razlikuje zlasti po načinu izbire in predelave osnovne surovine. Druga značilna lastnost proizvoda „Pražská šunka“ s kostjo je razmerje med svinjskim stegnom in slanico med proizvodnjo, ki omogoča, da se doseže vsebnost čistih mišičnih beljakovin v končnem proizvodu, zaradi česar spada ta proizvod v kategorijo najbolj kakovostnih šunk. Poleg tega se „Pražská šunka“ s kostjo od večine tradicionalno sušenih šunk s kostjo razlikuje tudi po proizvodnem procesu, ki vključuje kuhanje in nato dimljenje.

Fizikalne značilnosti:

— skupna teža proizvoda ne presega 10 kg,

— ohrani se izvirna oblika svinjskega stegna, ki je odrezano na praški način (bočni deli in križne kosti, vključno z repom in medenično kostjo, se odstranijo iz celotne šunke s kostjo, ki vključuje tudi kračo, vendar ne vključuje noge); slanina je zaobljeno spodrezana od konca ledij).

Kemijske lastnosti (lastnosti so navedene na osnovi opravljenih vzorcev po odstranitvi kosti iz proizvoda):

— vsebnost čistih mišičnih beljakovin (ne vključuje beljakovin vezivnega tkiva in beljakovin rastlinskega izvora) znaša najmanj 16 % teže. Površinski sloj proizvoda, ki ga sestavljata slanina in koža, ni vključen v vzorec za analizo,

— vsebnost soli znaša največ 3 % teže,

— vsebnost maščob znaša največ 15 % teže. Homogenizirani površinski sloj proizvoda je vključen v vzorec za analizo.

Organoleptične značilnosti:

— zunanji videz in barva: del, prekrit s kožo, je zlatorjav. Drugi deli površine, ki niso prekriti s kožo, imajo svetlejši sloj slanine, ki je rumenkaste do zlate barve, barva mišičnine svinjskega stegna pa je na površini zlatorjava do temno rjava,

— videz in barva v prerezu: mišičnina v rezinah šunke je meseno rožnata,

— okus in aroma: značilna okus in vonj kuhane in dimljene šunke ter ustrezno slan okus,

— čvrstost: proizvod je trden in kompakten. Tanko narezan proizvod je mehek na ugriz.

4.1.2 „Pražská šunka“ brez kosti

„Pražská šunka“ brez kosti se od drugih mesnih proizvodov iz te kategorije razlikuje zlasti po načinu proizvodnje, saj spada v kategorijo najkakovostnejših šunk, ki so proizvedene iz razkoščenega svinjskega stegna ali iz obrezanih kosov svinjskega stegna in po kuhanju tudi dimljene. Druga značilna lastnost je prisotnost dekorativnega sloja, ki vsebuje tanko plast slanine ali slanine in kože. Posebnost končnega proizvoda je tudi njegova značilna ovalna ali valjasta oblika.

Fizikalne značilnosti:

— proizvod ima značilno ovalno ali valjasto obliko,

— gre za šunko najvišje kakovosti, ki je proizvedena iz razkoščenega svinjskega stegna, pokrita s slojem slanine s kožo ali brez nje; ali iz očiščenih kosov svinjskega stegna, pokritih z nasoljenim slojem slanine s kožo ali brez nje; ali iz kosov svinjskega stegna, pokritih s slojem slanine s kožo ali brez nje.

Kemijske značilnosti:

— vsebnost čistih mišičnih beljakovin, soli in maščob: glej kemijske lastnosti proizvoda „Pražská šunka“ s kostjo.

Organoleptične značilnosti:

— zunanji videz in barva: del, prekrit s kožo in slanino, je zlatorjave brave. Če je površina pokrita le s slojem slanine brez kože, je svetlejša, rahlo rumenkaste do zlate barve,

— videz in barva rezine, okus in vonj, čvrstost: glej organoleptične lastnosti proizvoda „Pražská šunka“ s kostjo.

4.1.3 Konzervirana „Pražská šunka“

Konzervirana „Pražská šunka“ se od drugih mesnih proizvodov iz te kategorije razlikuje zlasti po uporabljenih surovinah, saj gre za šunko najvišje kakovosti, proizvedeno iz obrezanih kosov svinjskega stegna, ki so lahko celi ali grobo mleti. Nadaljnja značilnost proizvoda je tanka plast aspika med šunko in embalažo. Konzervirana „Pražská šunka“ se od drugih konzerviranih mesnih proizvodov loči po značilni ploščato ovalni obliki embalaže.

Fizikalne značilnosti:

— proizvod ima značilno ploščato ovalno obliko, njegove mere pa ustrezajo meram embalaže, ki zagotavlja, da končni proizvod v njej tehta približno 0,454 kg,

— med pakiranjem je v surovinah vsaj 87 % mesa.

Kemijske značilnosti:

— vsebnost čistih mišičnih beljakovin (ne vključuje beljakovin vezivnega tkiva in beljakovin rastlinskega izvora) je najmanj 16 % teže. Aspik, ki prekriva proizvod, ni vključen v vzorec za analizo,

— vsebnost soli znaša največ 3 % teže,

— vsebnost maščob znaša največ 4 % teže. Aspik, ki homogenizirano prekriva proizvod, je vključen v vzorec za analizo,

— vsebnost aspika: največ 36 % teže.

Organoleptične značilnosti:

— proizvod je v nepredušno zaprti embalaži in ohranja komercialno sterilnost. Med embalažo in proizvodom je gladek zlatorjav sloj aspika,

— videz in barva v prerezu: šunka je meseno rožnate barve. Dovoljene so posamezne majhne luknje, zapolnjene z aspikom,

— okus in aroma: značilna okus in vonj kuhane šunke ter ustrezno slan okus,

— čvrstost: proizvod je trden in kompakten.

4.2 *Opis metode proizvodnje proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, ki jo morajo proizvajalci upoštevati, po potrebi vključno z vrsto in značilnostmi uporabljenih surovin ali sestavin, in metode, po kateri je proizvod pripravljen (člen 7(2) te uredbe)*

4.2.1 „Pražská šunka“ s kostjo

Za proizvodnjo proizvoda „Pražská šunka“ s kostjo se uporabljajo cela svinjska stegna, odrezana na praški način (bočni deli in križne kosti, vključno z repom in medenično kostjo, se odstranijo iz celotne šunke s kostjo, ki vključuje tudi kračo, vendar ne vključuje noge; mastni del je zaobljeno spodrezan od konca ledij) in slanica, ki se pripravi iz spodaj navedenih sestavin.

Svinjska stegna	100,0 kg
Slanica (20,0 kg):	
— voda	največ 17,0 kg
— mešanica za soljenje z nitriti in nitrati	največ 2,6 kg
— sladkorji	med 0 in 1,2 kg
— stabilizatorji	med 0 in 0,5 kg
— izvlečki začimb ali olje	med 0 in 0,3 kg
— antioksidanti	med 0 in 0,1 kg

Po šunkah se razprši slanica s predpisano sestavo. Nato se namakajo v slanici ali se z njo vtirajo. Sledi kuhanje, posledica katerega je pasterizacija. Po kuhanju se proizvodi v prostoru za dimljenje posušijo in površinsko dimijo, da pridobijo značilni okus, vonj in barvo. Nato se hladijo in uskladiščijo.

Če se stegna ne nasolijo s škropljenjem s slanico in vtiranjem, se ohlajena stegna lahko nasoli in obdela tako, da se po njihovi površini temeljito vtira mešanica nitritne soli z malo sladkorja. Nato se vlagajo v rahlo soljeno posodo s kožo navzdol. Prelijejo se s prekuhano in medtem ohlajeno slanico na osnovi nitritne soli, ki se ji doda malo sladkorja. Tako pripravljena stegna se obtežijo, da so popolnoma potopljena v slanico in se po primernem času glede na rezultate nepretrganega nadzora kakovosti obrnejo, tako da se spodnji deli v posodi za soljenje nahajajo zgoraj in zgornji spodaj. Po opravljenem temeljitem soljenju se šunke več ur namakajo v mlačni vodi in nato posušijo. Šunke se v prostoru za dimljenje najprej posušijo, nato pa površinsko predimijo, da dosežejo značilni okus, vonj in barvo. Sledi kuhanje, posledica katerega je pasterizacija in nato hlajenje ter skladiščenje.

V vsakem od obeh postopkov je mogoča prilagoditev končnega proizvoda, tako da se po površini popeče ali da se koža z raznimi dekorativnimi tehnikami okrasi.

4.2.2 „Pražská šunka“ brez kosti

Za proizvodnjo proizvoda „Pražská šunka“ brez kosti se uporabljajo bodisi cela obrezana svinjska stegna ali samostojni deli svinjskega stegna, obdelani v skladu s točko 4.1.2, in slanica, ki je glede na sestavo in najvišji dovoljeni mesni delež enaka slanici, ki se uporablja za proizvodnjo proizvoda „Pražská šunka“ s kostjo (s soljenjem z mešanico nitritne soli).

Cela obrezana svinjska stegna ali deli svinjskega stegna se škropijo s slanico s predpisano sestavo in/ali se vtirajo s slanico. Slanica se ločeno vtre v soljene koščke slanine s kožo ali brez nje, če se uporabijo za izdelavo dekorativnega sloja proizvoda. Po soljenju in vtiranju sledi pakiranje v modele jajčaste ali ovalne oblike, pri čemer se pazi na to, da sloj slanine na površini, s kožo ali brez nje, vedno površinsko krasi proizvod. Če se za površinski dekorativni sloj proizvoda uporabljajo rezine svinjske masti s kožo ali brez nje, je treba modele obložiti s temi posoljenimi rezinami, preden se jih napolni z obrezanimi deli svinjskega stegna Sledi kuhanje proizvoda v modelih, posledica česar je pasterizacija. Po kuhanju se proizvodi vzamejo iz modelov in dimijo, da dosežejo značilni okus, vonj in barvo. Nato se ohladijo in pakirajo.

Gotovi proizvodi se lahko tudi končno obdelajo tako, da se popečejo po površini, koža pa prilagodi z raznimi dekorativnimi tehnikami.

Proizvodi, ki se proizvajajo iz celih svinjskih stegen brez kosti, prekritih z slanino s kožo ali brez nje, ali deli svinjskih stegen, prekriti s slanino s kožo ali brez nje, se lahko pred kuhanjem oblikujejo, kakor je predpisano, s pomočjo folije, ki se po toplotni obdelavi odstrani. V takšnem primeru za to ni treba uporabljati modelov.

4.2.3 Konzervirana „Pražská šunka“

Za proizvodnjo konzerviranega proizvoda „Pražská šunka“ se uporabljajo obrezana svinjska stegna (cela ali grobo mleta), želatina (v prahu) in slanica iz spodaj navedenih sestavin.

Obrezana svinjska stegna	100,0 kg
Želatina v prahu	4,0 kg
Slanica (14,3 kg):	
— voda	največ 11,0 kg
— nitritna mešanica za razsol	2,8 kg
— sladkorji	med 0 in 0,5 kg

Uporabljajo se embalaže značilno ploščate ovalne oblike iz materialov, ki so primerni za sterilizacijo ter zagotavljajo, da končni proizvod v njih tehta približno 0,454 kg.

V cele ali grobo mlete dele svinjskega stegna se vtre slanica. Ko je mišičnina tako razsoljena, se prestavi v vakuumsko embalažo, na dnu katere je ustrezna količina želatine v prahu. Ko je embalaža vakuumsko zaprta, proizvod 12 ur počiva pri temperaturi 5 °C. Temu sledi sterilizacija, pri kateri morajo biti vsi deli proizvoda

10 minut izpostavljeni temperaturi najmanj 121 °C. Po kuhanju se proizvod ohladi ter skladišči na suhem pri temperaturi 0–25 °C in relativni vlažnosti največ 85 %. Rok uporabnosti proizvoda znaša najmanj 3 leta.

4.3 *Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)*

4.3.1 „Pražská šunka“ s kostjo

Ime „Pražská šunka“ se uporablja že od 60. let devetnajstega stoletja za enega od najbolj prepoznavnih prehrambenih proizvodov, ki izvirajo s Češke, in sicer iz Prage. Iz zgodovinskih virov je mogoče sklepati, da je proizvod „Pražská šunka“ povezan z imenom prvega proizvajalca Františka Zvěřine. Josef Jeřábek, znani praški proizvajalec dimljenih mesnin, je od Františka Zvěřine prevzel proizvodnjo šunke „Pražská šunka“. Ostali proizvajalci te šunke so bili praški proizvajalci dimljenih mesnin Dlouhý, Malý, Cibulka in drugi. „Pražská šunka“ se je po zgledu iz Prage začela proizvajati tudi v drugih večjih mestih. V Brnu jo je proizvajal proizvajalec dimljenih mesnin Jebavý, v Hradcu Králové proizvajalec dimljenih mesnin Hutla, v Pardubicah proizvajalec dimljenih mesnin Sochor, ob koncu 19. stoletja pa že veliko drugih proizvajalcev dimljenih mesnin. V prenesenem pomenu je „Pražská šunka“, ki jo je proizvedel František Zvěřina, predhodnica vseh praških šunk. Antonín Chmel je leta 1879 ustanovil podjetje in v ulici U Zvonařky v Pragi odprl obrat, v katerem je vzpostavil prvo industrijsko proizvodnjo za proizvod „Pražská šunka“. Čeprav je bil glavni proizvod podjetja „Pražská šunka“, je proizvajal tudi druge dimljene mesnine, ki so kmalu pridobile sloves v Pragi in drugih mestih, zlasti zdraviliških mestih, in sčasoma tudi na širšem območju številnih evropskih držav. Vendar je bila za podjetje tržno najbolj uspešna „Pražská šunka“, ki se je kmalu začela prodajati tudi na čezmorskih trgih. Po drugi svetovni vojni je bilo podjetje nacionalizirano, pri čemer so se z njim postopno združili številni drugi proizvodni obrati v Pragi. V tem obdobju so nastale tudi druge različice proizvoda „Pražská šunka“, in sicer v obliki polkonzervirane ali konzervirane šunke iz mišičnine svinjskega stegna. Leta 1977 so bili obrat U Zvonařky ter vsi njegovi delavci in viri pridruženi novoustanovljenemu kombinatu mesne industrije Masokombinát Praha jih – Písnice. Z novimi tehnologijami soljenja je bilo v proizvodnjo šunke „Pražská šunka“ uvedeno škropljenje s slanico s poznejšim vtiranjem ali brez njega. V obdobju privatizacije po letu 1989 je bil obrat mesne industrije v Písnicah zaprt, vendar se je proizvodnja šunke „Pražská šunka“ s kostjo nadaljevala v številnih drugih proizvodnih obratih v Češki republiki.

Proizvodnja šunke „Pražská šunka“ je prvotno temeljila na izbiri surovin in načinu razsoljevanja. Kot surovine so se uporabila svinjska stegna (šunke) lahkih prašičev, zato lahko proizvod v skladu z danes veljavnim receptom tehta največ 10 kg. Druga značilnost proizvodnega procesa je rezanje svinjskega stegna na praški način, pri čemer se to znanje prenaša iz generacije v generacijo. Že v preteklosti so bila ohlajena svinjska stegna razsoljena s temeljitim vtiranjem nitritne mešanice za razsol, ki je vsebovala majhno količino sladkorja, v površino mesa, zlasti kožo. Dno posode za razsoljevanje je bilo posuto z malo soli, svinjska stegna pa so bila v posodo položena s kožo navzdol. Šunke so bile prelite s prevreto in ohlajeno nitritno slanico, ki je vsebovala malo sladkorja, in nato obtežene. Šunke so se pozneje obrnile, tako da je bil njihov spodnji del zgoraj, zgornji del pa spodaj. Nato so bile ponovno obtežene. Po preverjanju senzorične kakovosti so se več ur namakale v mlačni vodi in nato sušile. Temu je sledila zadnja faza, in sicer postopek odstranjevanja medenične kosti, drgnjenje površine kože in povezovanje bočnika, da bi pri kuhanju ohranil svojo obliko. Šunke so bile obešene predvsem v ogrevani dimnici. Dimljenje je vključevalo dve fazi: prva je bila sušenje nad rahlim ognjem, druga pa odišavljenje in obarvanje z navlaženo žagovino trdega lesa. Šunke so se praviloma dimile med 8 in 12 ur. Nato so se poparile v vreli vodi ter skuhale. Nazadnje so se hladile z namakanjem v hladni vodi.

4.3.2 „Pražská šunka“ brez kosti

Pred drugo svetovno vojno so se začele proizvajati tudi drugačne vrste izvirnega proizvoda „Pražská šunka“ s kostjo. Po eni strani je šlo za pasterizirani proizvod „Pražská šunka“ brez kosti, proizveden iz mišičevja svinjskega stegna. Proizvajala sta ga Antonín Chmel v Pragi v obratu U Zvonařky in Josef Beránek v obratu Beránkové podniky. Tehnologija, ki se je uporabljala za proizvodnjo teh vrst proizvoda „Pražská šunka“, je vključevala razkoščevanje ohlajenih svežih svinjskih stegen, obdelavo posameznih delov stegen, njihovo ločevanje glede na barvo ter mehansko ločevanje surovin s prekinitvami med dodajanjem natrijevega klorida in ustrezne količine natrijevega nitrita in sladkorja, ki so bili delno raztopljeni v določeni količini slanice. Nato sta sledila pasterizacija in hlajenje. Po drugi svetovni vojni se je pasterizirana „Pražská šunka“ predvsem proizvajala v obratih mesne industrije v krajih Brno, Kostelec, Studená, Vamberk in Planá nad Lužnicí. Konec 70. let 20. stoletja se je v teh obratih začela proizvajati „Pražská šunka“ brez kosti z uporabo modela in pakiranjem končnega proizvoda v plastično embalažo, zaradi česar se niso več uporabljale konzerve, predvsem pa je to omogočilo dimljenje proizvoda po pasterizaciji in uporabo okrasnega tankega sloja slanine s kožo ali brez nje. Tako se je ta proizvod s svojimi lastnostmi močno približan izvirnemu proizvodu „Pražská šunka“ s kostjo. Po letu 1989 se je proizvodnja proizvoda „Pražská šunka“ brez kosti razširila v proizvodne obrate po ozemlju celotne Češke republike.

4.3.3 Konzervirana „Pražská šunka“

Še ena različica izvornega proizvoda „Pražská šunka“, ki se je začela proizvajati po drugi svetovni vojni, je bila konzervirana „Pražská šunka“. Tudi ta se je proizvajala iz izbranih sestavin, ki so nastale z razkoščevanjem svežih svinjskih stegen, z dodatkom nitratne soli, sladkorja in želatine; da bi se dosegel daljši rok trajanja je bil proizvod steriliziran v ovalnih konzervah s težo enega funta. Za tržno uspešnost konzervirane šunke je bil zelo pomemben delež aspika v končnem proizvodu. Konzervirano šunko so od leta 1973 proizvajali predvsem obrati mesne industrije v Kostelci, Krahulčí in Studené. Po letu 1989 se je proizvodnja teh različic proizvoda „Pražská šunka“ razširila v proizvodne obrate po vsej Češki republiki.