OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2016/C 180/05)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]).

PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

«PRAŽSKÁ ŠUNKA»

N.º UE: CZ-TSG-0007-0061-21.10.2010

REPÚBLICA CHECA

1. **Denominaciones que deben registrarse**

«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 producto**

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

3. **Justificación del registro**

3.1. *Indicar si el producto*

— ☒ es el resultado de un método de producción, transformación o composición que se corresponde con la práctica tradicional aplicable a ese producto o alimento;

— ☐ está producido con materias primas o ingredientes que sean los utilizados tradicionalmente.

El «Pražská šunka» es un producto cárnico tradicional destinado al consumo directo y elaborado desde hace tiempo en las formas siguientes:

— «Pražská šunka» sin deshuesar,

— «Pražská šunka» deshuesado,

— «Pražská šunka» en conserva.

3.2. *Indicar si el nombre*

— ☒ se ha utilizado tradicionalmente para referirse al producto específico;

— ☐ identifica el carácter tradicional o específico del producto.

La denominación tradicional «Pražská šunka» no traduce el carácter específico del producto ni vincula este carácter a su procedencia o a su origen agrícola, sino que es específico en sí ya que se asocia en todo el mundo a un producto cárnico muy reputado, de forma y gusto característicos.

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

4. **Descripción**

4.1. *Descripción del producto a que se refiere el punto 1, incluidas sus principales características físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas que le confieran su carácter específico (artículo 7, apartado 2, del presente Reglamento)*

4.1.1. «Pražská šunka» sin deshuesar

El «Pražská šunka» sin deshuesar se diferencia principalmente de los demás jamones sin deshuesar en el modo de selección y transformación de la materia prima de base. Otra característica del «Pražská šunka» sin deshuesar reside en la relación pierna de cerdo/salmuera durante la producción, que permite obtener un contenido de proteínas puras en el producto acabado que corresponde al nivel de calidad más elevado en lo que se refiere al jamón. Además, el proceso de producción conlleva la cocción del producto y el ahumado, lo que distingue al «Pražská šunka» de la mayor parte de los jamones secos tradicionales sin deshuesar.

Características físicas:

— Producto cuyo peso total no excede de 10 kg.

— Se conserva la forma original del jamón de cerdo cortado al modo denominado «de Praga» (la ijada y el sacro, junto con la cola y el hueso pélvico, se retiran de la pierna entera con hueso, que comprende el jarrete pero no el pie; la parte grasa se redondea a partir del lomo).

Características químicas (los parámetros se determinan con las muestras analizadas, previa eliminación de los huesos):

— Contenido de proteínas puras (excluidas las proteínas del tejido conjuntivo y las de origen vegetal) del 16 % en peso como mínimo. En la muestra objeto de análisis, la cobertura grasa y la piel no están homogeneizadas.

— Contenido de sal del 3 % en peso como máximo.

— Contenido de grasa del 15 % en peso como máximo. En la muestra objeto de análisis, la capa superficial está homogeneizada.

Características organolépticas:

— Aspecto exterior y color: la parte recubierta de piel es de color amarillo dorado. Las demás partes de la capa superficial no recubiertas de piel presentan una capa de grasa de tonos más claros, de color amarillento a dorado, y el color de la carne muscular del jamón en la superficie oscila del amarillo dorado al marrón oscuro.

— Aspecto y color del corte: la carne muscular en la zona de corte es de color rosa.

— Gusto y aroma: gusto y aroma típicos de jamón cocido y ahumado, salado de modo apropiado.

— Consistencia: firme, compacto. Cortado en lonchas finas, el producto resulta tierno al masticarlo.

4.1.2. «Pražská šunka» deshuesado

El «Pražská šunka» deshuesado se diferencia principalmente de los demás productos cárnicos de esta categoría en el modo de producción, ya que es un jamón de la máxima calidad elaborado con piernas de cerdo deshuesadas o centros de jamón de cerdo, que se cuecen y se ahúman a continuación. Otra característica reside en la presencia de una cobertura decorativa, consistente en una fina capa de grasa de cerdo o de grasa y piel. La forma típica ovoide u oval del producto acabado constituye otro elemento de distinción.

Características físicas:

— El producto presenta una forma ovoide u oval típica.

— Se trata de un jamón de la máxima calidad, elaborado con piernas de cerdo enteras deshuesadas y recubiertas de grasa, con piel o sin ella; con centros de jamón de cerdo recortados y lonchas saladas de grasa de cerdo, con piel o sin ella; o con centros de jamón de cerdo recortados y recubiertos de grasa, con piel o sin ella.

Características químicas:

— Contenido de proteínas puras, sal y grasa: véanse las características químicas del «Pražská šunka» sin deshuesar.

Características organolépticas:

— Aspecto exterior y color: la parte recubierta de grasa es de color amarillo dorado. Cuando la superficie solo está recubierta de grasa, sin piel, presenta tonos más claros, de color amarillento a dorado.

— Aspecto y color del corte, gusto y aroma, consistencia: véanse las características organolépticas del «Pražská šunka» sin deshuesar.

4.1.3. «Pražská šunka» en conserva

El «Pražská šunka» en conserva se diferencia principalmente de los demás productos cárnicos de esta categoría por las materias primas utilizadas, ya que es un jamón de la máxima calidad elaborado con centros de jamón de cerdo recortados, que están enteros o picados en trozos gruesos. Otra característica reside en la presencia de una fina capa de gelatina entre el jamón y el envase. Con todo, es la forma oval y plana típica de su envase lo que distingue al «Pražská šunka» en conserva de los demás productos cárnicos en conserva.

Características físicas:

— El producto se presenta generalmente en forma oval y plana; sus dimensiones son las del envase, que garantizan un peso de producto acabado de unos 0,454 kg.

— En el momento del envasado, el contenido de carne debe representar como mínimo el 87 % de las materias primas.

Características químicas:

— Contenido de proteínas puras (excluidas las proteínas del tejido conjuntivo y las de origen vegetal) del 16 % en peso como mínimo. En la muestra objeto de análisis, la capa de gelatina superficial del producto no está homogeneizada.

— Contenido de sal del 3 % en peso como máximo.

— Contenido de grasa del 4 % en peso como máximo. En la muestra objeto de análisis, la capa de gelatina superficial del producto está homogeneizada.

— Contenido de gelatina: 36 % en peso como máximo.

Características organolépticas:

— El producto se encuentra en un envase sellado herméticamente que garantiza la esterilidad comercial. Una capa lisa de gelatina amarilla dorada separa el material de envasado del producto.

— Aspecto y color del corte: el jamón es de color rosa carnoso. Se permite la presencia de pequeños huecos aislados, rellenos de gelatina.

— Gusto y aroma: gusto y aroma típicos de jamón cocido, salado de modo apropiado.

— Consistencia: firme, compacto.

4.2. *Descripción del método de producción del producto a que se refiere el punto 1, que deben seguir los productores, que incluya, si procede, la naturaleza y características de las materias primas o ingredientes que se utilicen, así como el método de elaboración empleado (artículo 7, apartado 2, del presente Reglamento)*

4.2.1. «Pražská šunka» sin deshuesar

Para elaborar el «Pražská šunka» sin deshuesar se utilizan jamones de cerdo enteros cortados al modo denominado «de Praga» (la ijada y el sacro, junto con la cola y el hueso pélvico, se retiran de la pierna entera con hueso, que comprende el jarrete pero no el pie; la parte grasa se redondea a partir del lomo) y salmuera, que se prepara con los ingredientes siguientes:

Piernas de cerdo	100,0 kg
Salmuera (20,0 kg como máximo):	
— Agua	17,0 kg como máximo
— Mezcla de salazón que contenga nitritos o nitratos	2,6 kg como máximo
— Azúcares	de 0 a 1,2 kg
— Estabilizantes	de 0 a 0,5 kg
— Extracto de especias o aceite	de 0 a 0,3 kg
— Antioxidantes	de 0 a 0,1 kg

Los jamones se rocían con salmuera que tenga la composición indicada anteriormente. A continuación se dejan reposar en salmuera o se frotan con ella. Se realiza después la cocción, que tiene por efecto pasteurizar el producto. Tras la cocción, el producto se seca y se ahúma superficialmente en una sala de ahumado para obtener el gusto, el aroma y los colores característicos; a continuación, se enfría y se almacena.

Si las piernas no se salan rociándolas con salmuera, dejándolas luego reposar en ese mismo producto o frotándolas con él, otro procedimiento consiste en salar y preparar las piernas enfriadas frotándoles cuidadosamente la superficie con una mezcla de salazón compuesta de nitratos a la que se habrá añadido una pequeña cantidad de azúcar. A continuación, las piernas se colocan en un recipiente de salazón ligeramente salado, con la piel hacia abajo. Después se rocían con salmuera compuesta de sal de nitrito llevada a ebullición y enfriada posteriormente, a la que también se añade una pequeña cantidad de azúcar. Luego se coloca un peso encima de las piernas para que se mantengan completamente sumergidas en la salmuera y, transcurrido un tiempo apropiado, en función de los resultados del control organoléptico continuo de la calidad, se les da la vuelta, para que las partes que estuviesen en la parte inferior del recipiente de salazón se coloquen en la parte superior y viceversa. Una vez que los jamones se hayan salado cuidadosamente, se los mantiene sumergidos en agua templada durante varias horas y luego se escurren. Primero se secan los jamones en una sala de ahumado y luego se ahúman superficialmente para obtener el gusto, el aroma y los colores característicos. Después se realiza la cocción, que tiene por efecto pasteurizar el producto, y a continuación el enfriamiento y el almacenamiento.

Independientemente de cuál de los dos procedimientos posibles se haya utilizado, el producto acabado se puede someter también a un tratamiento final que consiste en cocer la superficie y tratar la piel utilizando diversas técnicas decorativas.

4.2.2. «Pražská šunka» deshuesado

Para elaborar el «Pražská šunka» deshuesado se utilizan piernas de cerdo enteras deshuesadas o centros de jamón de cerdo separados, preparados de acuerdo con el punto 4.1.2, y salmuera cuya composición y contenido máximo autorizado con relación a la materia prima cárnica son idénticos a los de la salmuera utilizada para la elaboración del «Pražská šunka» sin deshuesar (para el salado con una mezcla de salazón compuesta de nitritos).

Las piernas de cerdo enteras deshuesadas o los centros de jamón de cerdo se rocían o se frotan con salmuera cuya composición sea la indicada anteriormente. La salmuera se aplica a las lonchas de grasa de cerdo, con piel o sin ella, saladas por separado cuando estas se utilizan como capa decorativa del producto. Después de salar y frotar la materia prima, se coloca en moldes de forma ovoide u oval, procurando que la grasa de cobertura, con piel o sin ella, situada en la superficie de la materia prima forme siempre la capa decorativa superficial del producto Si se utilizan lonchas de grasa de cerdo, con piel o sin ella, para formar la capa decorativa superficial del producto, los moldes deben cubrirse primero con esas lonchas frotadas antes de rellenarlos con los centros de jamón de cerdo recortados. Se realiza después la cocción del producto en los moldes, que tiene por efecto la pasteurización de este. Tras la cocción, el producto se saca del molde y luego se ahúma para obtener el gusto, el aroma y los colores característicos, antes de enfriarlo y envasarlo.

Asimismo, el producto acabado se puede someter a un tratamiento final que consiste en cocer la superficie y tratar la piel utilizando diversas técnicas decorativas.

Los productos que se elaboran con piernas de cerdo enteras deshuesadas y recubiertas de grasa, con piel o sin ella, o con centros de jamón de cerdo recubiertos de grasa, con piel o sin ella, se pueden moldear en la forma prescrita antes de la cocción mediante una película que se retira una vez la cocción terminada. En este caso no es necesario utilizar moldes.

4.2.3. «Pražská šunka» en conserva

Para elaborar el «Pražská šunka» en conserva se utilizan centros de piernas de cerdo (jamones) recortados (enteros o picados en trozos gruesos), gelatina (en polvo) y salmuera que se prepara con los ingredientes enumerados a continuación.

Centros de piernas de cerdo recortados	100,0 kg
Gelatina en polvo	4,0 kg
Salmuera (14,3 kg como máximo):	
— Agua	11,0 kg como máximo
— Mezcla de salazón que contenga nitritos	2,8 kg como máximo
— Azúcares	de 0 a 0,5 kg

Se utilizan envases de forma plana y oval, fabricados con materias apropiadas para la esterilización y que garantizan un peso de producto acabado de aproximadamente 0,454 kg.

Los centros de jamón de cerdo, enteros o picados en trozos gruesos, se frotan con salmuera. Terminada esta operación, el producto se envasa al vacío; previamente, se coloca en el fondo del envase una cantidad apropiada de gelatina en polvo. Tras sellar el envase, el producto se mantiene a una temperatura de 5 °C durante 12 horas.

Viene a continuación la esterilización, durante la cual todas las partes del producto deben alcanzar una temperatura mínima de 121 °C durante 10 minutos. Una vez que haya cocido, el producto se deja enfriar y se almacena seco a una temperatura comprendida entre 0 °C y 25 °C y una humedad relativa máxima del 85 %. Su período de conservación es de tres años como mínimo.

4.3. *Descripción de los elementos esenciales que establecen el carácter tradicional del producto (artículo 7, apartado 2, del presente Reglamento)*

4.3.1. «Pražská šunka» sin deshuesar

La denominación «Pražská šunka» se utiliza desde la década de 1860 para designar a uno de los alimentos más reputados de la República Checa y de Praga en particular. Algunas fuentes históricas señalan que el producto conocido con el nombre de «Pražská šunka» podría estar vinculado al nombre de František Zvěřina, que fue el primero en elaborarlo. Josef Jeřábek, célebre productor de carne ahumada de Praga, fue quien reanudó la producción del «Pražská šunka» después de František Zvěřina. Entre los demás productores instalados en Praga, destacan principalmente Dlouhý, Malý y Cibulka. Tomando ejemplo de Praga, otras grandes ciudades decidieron también elaborar el «Pražská šunka». En Brno, lo producía Jebavý; en Hradec Králové, Hutla, y en Pardubice, Sochor. A finales del siglo XIX, un gran número de productores de carne ahumada fabricaban este producto. A modo de imagen, puede decirse que el «Pražská šunka» de Zvěřina precedió a todos los demás. Fue Antonín Chmel quien inició la producción del «Pražská šunka» a escala industrial creando su empresa en U Zvonařky (Praga) en 1879. El «Pražská šunka» constituía el grueso de su producción, si bien fabricaba también una gran variedad de productos cárnicos ahumados que pronto adquirieron buena reputación tanto en Praga como en otras ciudades, principalmente ciudades balneario, y posteriormente en algunos países europeos. Con todo, el «Pražská šunka», que rápidamente iba a acceder a los mercados de ultramar, representaba su mayor éxito comercial. Tras la Segunda Guerra Mundial, la empresa fue nacionalizada y poco a poco se fueron integrando en ella otros varios establecimientos de producción de Praga. Fue en ese período cuando aparecieron otras variantes del «Pražská šunka», como el jamón en conserva o en semiconserva preparado con carne de pierna de cerdo. En 1977, el establecimiento «U Zvonařky», así como el conjunto de sus empleados y de sus recursos, fue incorporado al nuevo combinado de producción de carne Masokombinát Praha jih – Písnice. Con la llegada de nuevas técnicas de salazón, en el proceso de producción del «Pražská šunka» se introdujo la aspersión de salmuera, seguida, en algunos casos, de una fase de amasado. En el período de privatización posterior a 1989, y pese al cierre del establecimiento de producción de carne de Písnice, la fabricación de «Pražská šunka» sin deshuesar se mantuvo en otras varias instalaciones de producción de la República Checa.

La producción de «Pražská šunka» se basa, desde sus orígenes, en la selección de las materias primas y en el método de salazón. Las materias primas utilizadas en la época consistían en piernas (jamón) de cerdos ligeros, de ahí que la receta actual limite el peso a 10 kg. Otro elemento característico del proceso de producción, que se ha transmitido de generación en generación, es el modo de dividir las piernas de cerdo según el corte denominado «de Praga». Las piernas de cerdo enfriadas se salaban frotando cuidadosamente la capa superficial de carne, y en especial la piel, con una mezcla de salazón que contenía una pequeña cantidad de azúcar. El fondo del recipiente de salazón estaba ligeramente salado y las piernas de cerdo se colocaban con la piel hacia abajo. Se vertía salmuera compuesta de sal de nitrito llevada a ebullición y enfriada posteriormente, a la que se añadía una pequeña cantidad de azúcar, sobre los jamones, encima de los cuales se colocaba un peso. A continuación se daba la vuelta a los jamones de tal modo que la parte inferior estuviese arriba y la parte superior abajo. Por último se les volvía a colocar un peso encima. Después de haberlos sometido a un control de calidad organoléptico, los jamones se dejaban durante varias horas en agua tibia antes de ponerlos a secar. La fase final del proceso consistía en retirar el hueso pélvico, raspar la superficie de la piel y envolver el jarrete de modo que no se modificase su forma durante la cocción. Los jamones se suspendían siempre en salas de ahumado caldeadas. El ahumado constaba de dos etapas: la primera, el secado encima de un fuego vivo, y la segunda, la aromatización y coloración mediante serrín humidificado de especies caducifolias. En general, los jamones se ahumaban lentamente durante un período comprendido entre 8 y 12 horas. A continuación se escaldaban antes de cocerlos. Por último, se enfriaban por inmersión en agua fría.

4.3.2. «Pražská šunka» deshuesado

En el período anterior a la Segunda Guerra Mundial, aparecieron variantes del «Pražská šunka» original. Se trataba, por un lado, de «Pražská šunka» deshuesado y pasteurizado, elaborado con carne de pierna de cerdo. En Praga (U Zvonařky) lo elaboraba Antonín Chmel y en Beránkové podniky, Josef Beránek. La técnica utilizada para producir esos tipos de «Pražská šunka» consistía en deshuesar las piernas de cerdo frescas (jamones), transformar las diferentes partes de esos jamones, clasificarlas en función de su color y trabajar mecánicamente y de modo intermitente las materias primas añadiendo cloruro de sodio y la cantidad necesaria de nitrito de sodio y de azúcar, todo ello disuelto parcialmente en una cantidad definida de salmuera. Luego se procedía a la pasteurización y la refrigeración. En el período posterior a la Segunda Guerra Mundial, la producción de «Pražská šunka» pasteurizado se concentró fundamentalmente en los establecimientos de Brno, Kostelec, Studená, Vamberk y Planá nad Lužnicí. A finales de los años setenta del siglo pasado, se observó en estas fábricas el desarrollo del producto «Pražská šunka» deshuesado mediante moldeado y posterior envasado del producto acabado en envases de plástico, lo que puso fin a la utilización de las latas de conserva, pero sobre todo permitió ahumar el producto después de la pasteurización y utilizar un envase decorativo del producto gracias a una capa fina de grasa de cobertura o de grasa con piel. De este modo, el producto se aproximó considerablemente, en cuanto a sus características, al «Pražská šunka» sin deshuesar de origen. En el período posterior a 1989, la producción de «Pražská šunka» sin deshuesar se extendió a otras instalaciones de producción de la República Checa.

4.3.3. «Pražská šunka» en conserva

Otra variante del «Pražská šunka» original, que se desarrolló en el período siguiente a la Segunda Guerra Mundial, fue el «Pražská šunka» en conserva. Esta variante también se elaboraba con materias primas seleccionadas, que se obtenían deshuesando piernas de cerdo frescas, a las que se añadían sal de nitrito, azúcar y gelatina; con el único objetivo de lograr una mejor conservación, esta variante se esterilizaba en latas de conserva ovales de una libra. El éxito comercial del jamón en conserva se debía en buena medida a la proporción de gelatina del producto acabado. A partir de 1973, la producción de «Pražská šunka» en conserva se concentró fundamentalmente en los establecimientos de Kostelec, Krahulčí y Studená. En el período posterior a 1989, la producción de esta variante de «Pražská šunka» se extendió a otras instalaciones de producción de la República Checa.