ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 b i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2016/C 180/05)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]).

PRODUKTSPECIFIKATION FÖR EN GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET

”PRAŽSKÁ ŠUNKA”

EU-nr: CZ-TSG-0007-0061–21.10.2010

TJECKIEN

1. **Namn som ska registreras**

”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. **Produkttyp**

Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

3. **Skäl till registreringen**

3.1 *Det rör sig om en produkt som*

— ☒ är resultatet av en viss produktions- eller bearbetningsmetod eller har en viss sammansättning som överensstämmer med traditionell praxis för produkten eller livsmedlet i fråga

— ☐ är framställd av råvaror och ingredienser som används traditionellt.

Den traditionella köttprodukten ”Pražská šunka” är avsedd för direkt konsumtion och har länge producerats i följande varianter:

— ”Pražská šunka” med ben.

— Benfri ”Pražská šunka”.

— Konserverad ”Pražská šunka”.

3.2 *Det rör sig om ett namn som*

— ☒ traditionellt har använts för att benämna den specifika produkten

— ☐ avser produktens traditionella karaktär eller särskilda egenskaper

Det traditionella namnet ”Pražská šunka” uttrycker inte produktens särart eller knyter produktens särart till ursprunget eller jordbruksursprung, men det är specifikt i sig eftersom det internationellt förknippas med en känd köttprodukt med karaktäristisk form och smak.

([1]) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

4. **Beskrivning**

4.1 *Beskrivning av den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet dess huvudsakliga fysiska, kemiska, mikrobiologiska eller organoleptiska egenskaper, som visar på produktens särskilda egenskaper (artikel 7.2 i denna förordning)*

4.1.1 ”Pražská šunka” med ben

”Pražská šunka” med ben skiljer sig från andra skinkor med ben framför allt i fråga om hur den huvudsakliga råvaran väljs ut och behandlas. Andra särdrag hos ”Pražská šunka” med ben är förhållandet grislår (skinka) och saltlake under produktionen, vilket gör det möjligt att få fram en muskelproteinhalt i slutprodukten som motsvarar den högsta kvalitetsklassen för skinka. Produktionsprocessen omfattar också kokning och rökning, vilket också skiljer ”Pražská šunka” med ben från många andra traditionella, torkade skinkor med ben.

Fysiska egenskaper:

— Produkten får inte väga över 10 kilo.

— Den ursprungliga formen på grislåret som har skurits till enligt Prag-stil bibehålls. (Prag-stil innebär att slaksida och korsben med svans och bäckenben tas bort från hela låret, vilket omfattar lägg men inte fot. Den feta delen rundas av från njurstekssidan.)

Kemiska egenskaper (parametrarna fastställs genom prover som analyseras efter det att benen tagits bort från produkten).

— Ren halt av muskelprotein (exklusive bindvävsproteiner och vegetabiliska proteiner): minst 16 viktprocent. Produktens yta som består av fett och skinn är inte homogeniserad i det prov som analyseras.

— Salthalt: max. 3 viktprocent.

— Fetthalt: max. 15 viktprocent. Produktens yta homogeniseras i det prov som analyseras.

Organoleptiska egenskaper:

— Yttre utseende och färg: Skinnsidan är gyllengul. Andra delar av ytan är utan skinn och täcks av ett ljusare fettskikt, som varierar i färg från gulaktigt till gyllengult, med skinkans muskelkött som varierar från gyllenbrunt till mörkbrunt.

— Utseende och färg på skäryta: Muskelköttet är köttrosa när det skivats.

— Smak och doft: Tydlig smak och doft av kokt och rökt skinka, lagom saltsmak.

— Konsistens: Fast och kompakt. Produkten är mör att bita i när den skivas tunt.

4.1.2 Benfri ”Pražská šunka”

Benfri ”Pražská šunka” skiljer sig från många andra köttprodukter i denna kategori, särskilt i fråga om produktionsmetoden, eftersom det är en skinka av högsta kvalitet som tillverkas av benfritt grislår eller sidor av grislår som röks efter kokningen. Ett annat särdrag är den dekorativa ytan som består av ett tunt lager grisfett eller fett och skinn. Slutproduktens typiska äggliknande eller ovala form är ett annat särdrag.

Fysiska egenskaper:

— Produkten har normalt en äggliknande eller oval form.

— Skinkan är av högsta kvalitet och tillverkas av hela benfria grislår med fettansättning med eller utan skinn, av putsade sidor av grislår och rimmat, skivat grisfett med eller utan skinn eller av putsade sidor av grislår med fettansättning med eller utan skinn.

Kemiska egenskaper:

— Ren halt av muskelprotein, salt- och fetthalt: Se kemiska egenskaper för ”Pražská šunka” med ben.

Organoleptiska egenskaper:

— Yttre utseende och färg: Sidan som täcks med fett och skinn är gyllengul. Om ytan endast täcks med fett utan skinn är ytan ljusare och varierar från gulaktigt till gyllengult.

— Utseende och färg på skäryta, smak och doft, konsistens: Se organoleptiska egenskaper för ”Pražská šunka” med ben.

4.1.3 Konserverad ”Pražská šunka”

Konserverad ”Pražská šunka” skiljer sig från många andra köttprodukter i denna kategori, särskilt i fråga om den råvara som används, eftersom det är en skinka av högsta kvalitet som tillverkas av putsade sidor av grislår, helt eller grovt putsat. Ett annat av produktens särdrag är det tunna skiktet köttgelé mellan skinkan och förpackningen. Vad som mer skiljer konserverad ”Pražská šunka” från andra konserverade köttsorter är den typiska ovala formen på förpackningen.

Fysiska egenskaper:

— Produkten har typiskt sett en flat, oval form, dess mått är samma som förpackningen som ser till att den färdiga produkten väger runt 454 gram.

— Det förpackade köttet ska utgöra minst 87 procent av råvarans nettovikt.

Kemiska egenskaper:

— Ren halt av muskelprotein (exklusive bindvävsproteiner och vegetabiliska proteiner): minst 16 viktprocent. Produktens gelétäckta yta homogeniseras inte i det prov som analyseras.

— Salthalt: max. 3 viktprocent.

— Fetthalt: max. 4 viktprocent. Produktens gelétäckta yta homogeniseras i det prov som analyseras.

— Geléhalt: max. 36 viktprocent.

Organoleptiska egenskaper:

— Produkten är förpackad hermetiskt och är steril. Mellan förpackningsmaterialet och produkten finns ett mjukt, gyllengult skikt av köttgelé.

— Utseende och färg på skäryta: Skinkan har en köttrosa färg. Enstaka små hål fyllda med köttgelé är tillåtna.

— Smak och doft: Tydlig smak och doft av kokt skinka, lagom saltsmak.

— Konsistens: Fast och kompakt.

4.2 *Beskrivning av den produktionsmetod som producenterna ska använda för att framställa den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet, om det är lämpligt, typ av råvaror och egenskaper hos de råvaror eller ingredienser som används samt den metod som används vid beredningen av produkten (artikel 7.2 i denna förordning)*

4.2.1 ”Pražská šunka” med ben

Hela grislår som har skurits till enligt Prag-stil (slaksida och korsben med svans och bäckenben tas bort från hela låret, som omfattar lägg men inte fot; den feta delen rundas av från njursteksidan) och saltlake som görs på de ingredienser som förtecknas nedan används för att tillverka ”Pražská šunka” med ben.

Grislår	100,0 kg
Saltlake (max. 20,0 kg):	
— Vatten	max. 17,0 kg
— Nitrit eller nitratsaltblandning	max. 2,6 kg
— Socker	0–1,2 kg
— Stabiliseringsmedel	0–0,5 kg
— Kryddextrakt eller olja	0–0,3 kg
— Antioxidanter	0–0,1 kg

Grislåren sprejas med saltlake med denna sammansättning. De får därefter ligga i saltlake eller så kan saltlaken gnidas in. Därefter kokas saltlåren, vilket har en pastöriserande effekt. Efter kokningen torkas produkterna i en rökkammare och ytröks för att få sin typiska smak, doft och färg för att därefter kylas och förvaras.

Om grislåren inte saltas genom att saltlake injiceras och grislåren därefter får vila eller masseras, kan de kylda låren i stället saltas och bearbetas genom att ytan gnids in noga med en nitratsaltblandning med en liten andel socker. Därefter placeras de med skinnsidan nedåt i konserveringskärl med lite salt. Kokt och kyld nitratsaltblandning med en liten andel socker hälls sedan över dem. Skinkorna pressas ned så att de täcks helt av saltlake. När detta bedöms vara lämpligt med hänsyn till resultaten från de fortlöpande sensoriska kvalitetskontrollerna vänds de sedan så att deras undersida kommer upp och uppsidan ned i konserveringskärlet. Efter noggrann saltning sänks skinkorna ned i ljummet vatten i flera timmar och får sedan torka. Skinkorna torkas först i en rökkammare och ytröks därefter för att få sin karakteristiska smak, doft och färg. Därefter kokas saltlåren, vilket har en pastöriserande effekt, för att sedan kylas och lagras.

Oavsett vilken av dessa båda metoder som används kan det slutliga produktionssteget också avslutas med att ytan ugnssteks och skinnet behandlas med olika dekoreringsmetoder.

4.2.2 Benfri ”Pražská šunka”

Benfri ”Pražská šunka” produceras antingen av hela benfria grislår eller också av enskilda sidor av grislår, beredda enligt punkt 4.1.2, samt saltlake med samma sammansättning och maximala tillåtna halt i förhållande till köttråvaran som den saltlake som används för produktion av ”Pražská šunka” med ben.

De benfria grislåren eller sidorna av grislår sprejas med saltlake med den föreskrivna sammansättningen och/eller kan gnidas in med saltlake. Om rimmat, skivat grisfett, med eller utan skinn, används för att göra en dekorativ yta på produkten, ska detta gnidas in separat. Sedan råvarorna har saltats och gnidits in placeras de i ovala eller äggliknande formar så att fettet, med eller utan skinn, alltid ger produkten en dekorativ yta. Om rimmat, skivat grisfett, med eller utan skinn, används för att göra en dekorativ yta på produkten, ska formarna täckas med ingnidna skivor av fett och först därefter fyllas med putsade sidor av grislår. Därefter kokas saltlåren i formarna, vilket har en pastöriserande effekt. Efter kokningen tas produkterna ur formarna, röks för att få sin typiska smak, doft och färg för att därefter kylas och paketeras.

Det slutliga produktionssteget kan också avslutas med att ytan ugnssteks och skinnet behandlas med olika dekoreringsmetoder.

Produkter som tillverkas av hela benfria grislår med fettansättning med eller utan skinn, och om det är lämpligt av putsade sidor av grislår med fettansättning med eller utan skinn, kan före kokning formas till föreskriven form med hjälp av film som tas bort från produkten efter kokning. I dessa fall är det inte nödvändigt att använda formar.

4.2.3 Konserverad ”Pražská šunka”

Putsade sidor av grislår (helt eller grovt putsat), gelatin (i pulverform) och saltlake som görs på de ingredienser som förtecknas nedan används för att tillverka konserverad ”Pražská šunka”.

Putsade sidor av grislår	100,0 kg
Gelatin i pulverform	4,0 kg
Saltlake (max. 14,3 kg):	
— Vatten	max. 11,0 kg
— Nitritsaltblandning	max. 2,8 kg
— Socker	0–0,5 kg

Här används en platt, oval förpackning gjord av material som passar för sterilisering och garanterar vikten för slutproduktens innehåll (cirka 454 g).

Sidorna av grislår, helt eller grovt putsat, gnids in med saltlake. Efter att muskelköttet har marinerats på detta sätt läggs det i vakuumförpackningar där botten är täckt med lämplig mängd gelatinpulver. Efter att förpackningen har vakuumförslutits läggs produkten att vila i en temperatur på 5 °C i 12 timmar. Produkten steriliseras sedan

och då måste minimitemperaturen ligga på 121 °C i 10 minuter i alla delar av produkten. Efter kokningen kyls produkten och förvaras torrt vid en temperatur på 0–25 °C och en relativ fuktighet på upp till 85 procent. Den har en hållbarhet på minst tre år.

4.3 *Beskrivning av de viktigaste faktorer som visar på produktens traditionella karaktär (artikel 7.2 i denna förordning)*

4.3.1 ”Pražská šunka” med ben

Namnet ”Pražská šunka” har använts sedan 1860-talet för ett av de mest välkända livsmedlen i Tjeckien, särskilt i Prag. I historiska källor nämns en produkt som kallas ”Pražská šunka” i samband med namnet František Zvěřina, som var den förste att producera den. Josef Jeřábek, en välkänd producent av rökta charkprodukter i Prag, tog över produktionen av ”Pražská šunka” efter František Zvěřina. Andra tillverkare av produkten är de Prag-baserade producenterna av rökta charkprodukter Dlouhý, Malý, Cibulka med flera. ”Pražská šunka” började också produceras i andra städer efter exempel från Prag. I Brno gjordes den av producenten av rökta charkprodukter Jebavý, i Hradec Králové av producenten av rökta charkprodukter Hutla, och i Pardubice av charkproducenten Sochor, och producerades av många fler charkproducenter i slutet av 1800-talet. Den ”Pražská šunka” som gjordes av Zvěřina var föregångaren till de alla. Den storskaliga produktionen av ”Pražská šunka” startades av Antonín Chmel, som grundade sitt företag vid U Zvonařky i Prag 1879. Utöver ”Pražská šunka”, som blev hans flaggskeppsprodukt, producerade han också ett brett utbud av rökta charkprodukter som snabbt vann anseende i Prag och andra städer, särskilt kurorter, och slutligen i flera andra europeiska länder. Hans största säljframgång var dock ”Pražská šunka” som snart även började säljas utanför Europa. Efter andra världskriget förstatligades företaget och ett antal andra produktionsanläggningar i Prag anslöts gradvis till det. Det var under denna period som andra varianter av ”Pražská šunka” började tillverkas, i form av halvkonserver eller konserverad skinka från muskelkött av grislår. År 1977 flyttades fabriken på U Zvonařky med alla sina anställda och tillgångar till den nybyggda köttfabriken Masokombinát Praha jih – Písnice. Utvecklingen av nya konserveringsmetoder innebar att sprejning med saltlake, med eller utan ingnidning, började användas vid produktionen av ”Pražská šunka”. Under privatiseringen efter 1989 stängde köttfabriken i Písnice, men produktionen av ”Pražská šunka” med ben fortsatte i många andra produktionsanläggningar runt om i Tjeckien.

Grunden för produktionen av ”Pražská šunka” låg från början i urvalet av råvara och konserveringsmetoden. Den råvara som användes var grislår från små grisar, och det aktuella receptet föreskriver därför en maxvikt på 10 kilo. Ett annat särdrag i tillverkningen som har förts vidare från en generation till nästa är att grislåret styckas enligt ”Prag-metoden”. Kylda grislår konserverades genom att köttets yta, särskilt skinnet, gneds in noga med en nitratsaltblandning med en liten andel socker. Botten på konserveringskärlet var lätt saltat och grislåren placerades med skinnsidan nedåt. Kokt och kyld nitratsaltblandning med en liten andel socker hälldes över skinkorna, som sedan pressades ned med tyngder. Skinkorna vändes så småningom så att undersidan kom upp och uppsidan ned. Skinkorna pressades sedan ned med tyngder igen. Efter en sensorisk kvalitetskontroll sänktes skinkorna ned i flera timmar i ljummet vatten och fick sedan torka. Det följdes av den slutliga behandlingen, nämligen att bäckenbenet togs bort, skinnytan skrapades och skinkan bands upp så att inte formen skulle förstöras vid kokningen. Skinkorna hängdes alltid i ett uppvärmt rökhus. Rökningen omfattade två steg: först torkning över öppen eld, därefter smaksättning och färgsättning med hjälp av fuktat sågspån av lövträ. Skinkorna röktes vanligen sakta i 8–12 timmar. Därefter lades de i kokande vatten och koktes. De kyldes sedan genom att sänkas ned i kallt vatten.

4.3.2 Benfri ”Pražská šunka”

Under tiden före andra världskriget utvecklades alternativ till den ursprungliga ”Pražská šunka” med ben. Det var först och främst pastöriserad benfri ”Pražská šunka” som tillverkades av muskelkött från grislår. Den producerades av Antonín Chmel vid U Zvonařky i Prag och av Josef Beránek vid Beránkové podniky, hans företagsanläggning. Metoden för att tillverka dessa typer av ”Pražská šunka” bestod i urbening av kylda, färska grislår, beredning av enskilda bitar av dem, sortering efter färg och mekanisk styckning allt eftersom av råvaran som sedan tillsattes natriumklorid, erforderlig mängd natriumnitrit och socker, allt delvis upplöst i en viss mängd saltlake. Det följdes av pastörisering och nedkylning. Efter andra världskriget koncentrerades produktionen av pastöriserad ”Pražská šunka” främst till köttfabrikerna i Brno, Kostelec, Studená, Vamberk och Planá nad Lužnicí. I slutet av 1970-talet började dessa anläggningar i allt större utsträckning producera benfri ”Pražská šunka” i formar för att sedan förpacka slutprodukten i plastbehållare. Detta innebar att de inte längre behövde använda konservburkar, men framför allt att produkten kunde rökas efter pastöriseringen och att de kunde lägga till ett tunt dekorativt skikt med grisfett eller grisfett och skinn. Produkten och dess parametrar har därför kommit betydligt närmare den ursprungliga ”Pražská šunka” med ben. Sedan 1989 har benfri ”Pražská šunka” producerats vid andra anläggningar runt om i Tjeckien.

4.3.3 Konserverad ”Pražská šunka”

Konserverad ”Pražská šunka” är en annan variant av den ursprungliga ”Pražská šunka” som började tillverkas efter andra världskrigets slut. Även denna skinka producerades av utvalda råvaror från urbeningen av kylda, färska grislår, med tillsats av nitritsaltblandning, socker och gelatin. För att uppnå längre hållbarhet steriliserades den i en äggformad förpackning med en vikt på 454 g). Säljframgången med den konserverade skinkan berodde till stor del på andelen köttgelé i slutprodukten. Konserverad ”Pražská šunka” har producerats sedan 1973, främst av köttfabrikerna i Kostelec, Krahulčí och Studená. Sedan 1989 har denna variant även producerats vid andra anläggningar runt om i Tjeckien.