

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2016/C 180/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012<sup>(1)</sup>.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„PRAŽSKÁ ŠUNKA”

Nr UE: CZ-TSG-0007-0061 – 21.10.2010

REPUBLIKA CZESKA

**1. Nazwa(-y) przeznaczona(-e) do rejestracji**

„Пpажкa шункa” (BG), „Jamón de Praga” (ES), „Pražská šunka” (CS), „Prag Skinke” (DA), „Prager Schinken” (DE), „Prahа sink” (ET), „Χοιρομέρι Πpάγας” (EL), „Prague Ham” (EN), „Jambon de Prague” (FR), „Praška šunka” (HR), „Pražas šķinķis” (LV), „Prahos kumpis” (LT), „Prágai minősegi 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. Rodzaj produktu**

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

**3. Podstawy dokonania przeglądu****3.1. Należy określić, czy nazwa**

- jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego;
- jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

„Pražská šunka” jest tradycyjnym produktem mięsnym przeznaczonym do bezpośredniego spożycia, wytwarzanym w następujących wariantach:

- „Pražská šunka” z kością,
- „Pražská šunka” bez kości,
- „Pražská šunka” w puszcze.

**3.2. Należy określić, czy nazwa**

- jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu;
- określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu.

Tradycyjna nazwa „Pražská šunka” nie wyraża specyficznego charakteru produktu, ani nie wskazuje na specyficzny charakter jego miejsca pochodzenia czy też pochodzenia rolniczego, jest jednak specyficzna sama w sobie, ponieważ na całym świecie kojarzona jest ze znanym produktem mięsnym o charakterystycznym kształcie i smaku.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012. s. 1.

#### 4. Opis

4.1. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

##### 4.1.1. „Pražská šunka” z kością

„Pražská šunka” z kością różni się od innych szynek z kością, zwłaszcza pod względem sposobu, w jaki dobiera się i przetwarza podstawowy surowiec tego produktu. Kolejną cechą charakterystyczną produktu „Pražská šunka” z kością są proporcje wieprzowiny do solanki zachowane podczas produkcji, co umożliwia osiągnięcie w produkcie końcowym zawartości białka w czystym mięsie odpowiadającej kategorii szynki o najwyższej jakości. Co więcej proces produkcji obejmuje gotowanie, a następnie wędzenie, co również wyróżnia produkt „Pražská šunka” z kością na tle wielu tradycyjnych szynek z kością, które są zwykle suszone.

Właściwości fizyczne:

- produkt o całkowitej masie nieprzekraczającej 10 kg,
- zachowano oryginalny kształt nogi wieprzowej wyciętej w praskim stylu (z całej szynki z kością usunięto pachwinę oraz kość krzyżową, włącznie z kręgami ogonowymi i kością miedniczną; z golonką, lecz bez nóżki; część tłuszczową zaokrąglono od strony schabu).

Właściwości chemiczne (parametry określono na podstawie próbek poddanych analizie po usunięciu kości z produktu):

- zawartość białka w czystym mięsie (bez białek z tkanki łącznej i białek roślinnych): co najmniej 16 % masy. Powłoka produktu, składająca się z tłuszczu i skóry, nie została włączona do próbki poddanej analizie,
- zawartość soli: maksymalnie 3 % masy,
- zawartość tłuszczu: maksymalnie 15 % masy. Powłoka produktu została włączona do próbki poddanej analizie.

Właściwości organoleptyczne:

- zewnętrzny wygląd i kolor: strona pokryta skórą jest złotożółta. Pozostałe części powierzchni produktu nie są pokryte skórą, lecz warstwą tłuszczu o barwie od jasnożółtej do złotej; mięso szynki ma barwę od złotobrązowej do ciemnobrązowej,
- wygląd i kolor w przekroju: po przekrojeniu mięso ma kolor jasnoróżowy.
- smak i zapach: charakterystyczny smak oraz zapach gotowanej i wędzonej szynki, odpowiednio słony smak,
- konsystencja: ścisła i zwarta. Po pokrojeniu na cienkie plastry produkt jest łatwy do pogryzienia.

##### 4.1.2. „Pražská šunka” bez kości

„Pražská šunka” bez kości różni się od innych produktów mięsnych z tej kategorii, zwłaszcza pod względem metody produkcji, jako że jest to szynka najwyższej jakości wyprodukowana z odkostnionych nóg wieprzowych lub wyciętych boków nogi wieprzowej, które następnie są gotowane i wędzone. Kolejną charakterystyczną cechą produktu jest obecność dekoracyjnej powłoki składającej się z cienkiej warstwy tłuszczu wieprzowego lub tłuszczu i skóry. Produkt końcowy wyróżnia także jego zazwyczaj owalny lub walcowaty kształt.

Właściwości fizyczne:

- produkt zazwyczaj ma walcowaty lub owalny kształt,
- szynka jest najwyższej jakości, wyprodukowana z całych odkostnionych nóg wieprzowych z warstwą tłuszczu i ze skórą lub bez; lub z wyciętych boków nóg wieprzowych oraz solonych plasterów tłuszczu wieprzowego ze skórą lub bez; lub z wyciętych boków nóg wieprzowych z tłuszczem i skórą bądź bez skóry.

Właściwości chemiczne:

- zawartość białka, soli i tłuszczu w czystym mięsie: zob. właściwości chemiczne „Pražská šunka” z kością.

Właściwości organoleptyczne:

- zewnętrzny wygląd i barwa: strona pokryta skórą i tłuszczem jest złotożółta. Jeżeli powierzchnia jest pokryta tylko tłuszczem a nie skórą, powierzchnia ma barwę od żółtawej po złotą,
- wygląd i kolor w przekroju, smak i zapach, konsystencja: zob. właściwości chemiczne „Pražská šunka” z kością.

#### 4.1.3. „Pražská šunka” w puszcze

„Pražská šunka” w puszcze różni się od innych produktów mięsnych z tej kategorii zwłaszcza pod względem wykorzystywanych surowców, jako że jest to szynka najwyższej jakości wyprodukowana z wyciętych boków nogi wieprzowej w całości lub grubo mielonych. Kolejną cechą charakterystyczną produktu jest miękka warstwa galarety między szynką a opakowaniem. To, co jednak w szczególności różni produkt „Pražská šunka” w puszcze od innych puszkowanych produktów mięsnych, to typowy płaski i owalny kształt jej opakowania.

Właściwości fizyczne:

- produkt zazwyczaj ma płaski, owalny kształt, a jego wymiary stanowią wymiary opakowania, które zapewnia masę zawartego w nim produktu na poziomie około 0,454 kg,
- w trakcie pakowania na wyjściową masę surowca w co najmniej 87 % składa się mięso.

Właściwości chemiczne:

- zawartość białka w czystym mięsie (bez białek z tkanki łącznej i białek roślinnych): co najmniej 16 % masy. Galaretowa powłoka produktu nie została włączona do próbki poddanej analizie,
- zawartość soli: co najmniej 3 % masy,
- zawartość tłuszczu: co najmniej 4 % masy. Galaretowa powłoka produktu została włączona do próbki poddanej analizie,
- zawartość galarety: co najmniej 36 % masy.

Właściwości organoleptyczne:

- produkt pakowany jest do hermetycznie zamykanego opakowania i zachowuje sterylność handlową. Między materiałem opakowaniowym a produktem znajduje się miękka, żółtawo-żółta warstwa galarety,
- wygląd i kolor w przekroju: szynka ma kolor jasnoróżowy. Możliwe są małe, pojedyncze dziurki wypełnione galaretą,
- smak i zapach: charakterystyczny smak oraz zapach gotowanej szynki, odpowiednio słony smak,
- konsystencja: ścisła i zwarta.

#### 4.2. Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

##### 4.2.1. „Pražská šunka” z kością

Oryginalny kształt całej nogi wieprzowej wyciętej w praskim stylu (z całej szynki z kością usunięto pachwinę oraz kość krzyżową, włącznie z kręgami ogonowymi i kością miedniczną; z golonką, lecz bez nóżki; część tłuszczową zaokrąglono od strony schabu) oraz solanka przygotowana ze składników wymienionych poniżej, stosowane są do produkcji „Pražská šunka” z kością.

Nogi wieprzowe	100,0 kg
Solanka (20 kg):	
— woda	maks. 17,0 kg
— azotynowa mieszanka peklująca	maks. 2,6 kg
— cukry	0–1,2 kg
— czynniki stabilizujące	0–0,5 kg
— wyciąg przypraw lub olej	0–0,3 kg
— substancje przeciwutleniające	0–0,1 kg

Nogi wieprzowe opryskuje się solanką o składzie opisanym powyżej. Następnie zostawia je się w solance lub też naciera solanką. Potem gotuje je się, co daje skutek równoważny pasteryzacji. Po gotowaniu produkty suszy się w wędzarni, wędzi z wierzchu w celu uzyskania charakterystycznego smaku, zapachu i barwy, studzi i przechowuje.

Jeżeli jednak nóg wieprzowych nie soli się przez pozostawienie w solance lub nacieranie, schłodzone nogi można posolić i obrabiać, nacierając ich powierzchnię azotynową mieszanką peklującą z dodatkiem małej ilości cukru. Następnie umieszcza się je, skórą do dołu, w lekko posolonych naczyniach do peklowania. Po czym polewa się je ugotowaną i schłodzoną mieszanką azotynową z małą ilością cukru. Szynki są dociążane w celu całkowitego zanurzenia w mieszance peklującej, po czym po odpowiednim czasie oraz zgodnie z wynikami sensorycznej kontroli jakości szynkę obraca się w naczyniu do peklowania tak, by jej wierzchnia część znalazła się na spodzie. Po posoleniu szynkę przez kilka godzin moczy się w letniej wodzie, a następnie pozostawia do wyschnięcia. Następnie produkt suszy się najpierw w wędzarni, wędzi z wierzchu w celu uzyskania charakterystycznego smaku, zapachu i barwy. Potem gotuje się go, co daje skutek równoważny pasteryzacji, a następnie schładza i przechowuje.

Niezależnie od tego, która z metod ma zastosowanie, końcowy etap produkcji można uzupełnić zapiekając powierzchnię szynki i ozdabiając ją, stosując różnorodne techniki zdobnicze.

#### 4.2.2. „Pražská šunka” bez kości

„Pražská šunka” bez kości wytwarzana jest przy zastosowaniu całych, odkostnionych nóg wieprzowych lub ich pojedynczych boków, przygotowanych zgodnie z pkt 4.1.2, oraz solanki, której skład oraz maksymalny dopuszczalny procent na ilość surowca mięsnego jest identyczny, jak w przypadku szynki „Pražská šunka” z kością.

Odkostnione nogi wieprzowe lub ich boki spryskuje się lub naciera solanką o zaleconym składzie. Posolone plastry tłuszczu wieprzowego, ze skórą lub bez, naciera się oddzielnie, jeśli są wykorzystywane jako składnik dekoracyjnej powierzchni produktu. Po posoleniu i natarciu surowca umieszcza się go w owalnej lub walcowatej formie, tak aby warstwa tłuszczu (ze skórą lub bez) stanowiła dekoracyjną powierzchnię produktu. Jeśli posolone plastry tłuszczu wieprzowego, ze skórą lub bez, są wykorzystywane do tworzenia dekoracyjnej powierzchni produktu, formy wykłada się natartymi plasterkami tłuszczu, a dopiero potem wypełnia wykrojonymi bokami nóg wieprzowych. Następnie poddaje je się gotowaniu, co daje skutek równoważny pasteryzacji. Po upieczeniu produkt wyjmuje się z formy, wędzi w celu uzyskania charakterystycznego smaku, zapachu i barwy, a następnie studzi i przechowuje.

Można również uzupełnić końcowy etap produkcji, zapiekając powierzchnię szynki i ozdabiając ją, stosując różnorodne techniki zdobnicze.

Produkt wytworzony z całych, odkostnionych nóg wieprzowych pokrytych tłuszczem ze skórą lub bez (lub w stosownych przypadkach z boków nóg wieprzowych pokrytych tłuszczem ze skórą lub bez) można przed gotowaniem uformować w pożądaną formę za pomocą przezroczystej folii, którą usuwa się po upieczeniu. W takim przypadku stosowanie foremek do pieczenia nie jest konieczne.

#### 4.2.3. „Pražská šunka” w puszcze

W produkcji szynki „Pražská šunka” w puszcze wykorzystuje się wykrojone boki nóg wieprzowych (całe lub grubo zmielone), żelatynę (w proszku) oraz solankę o składzie opisanym poniżej.

Wykrojone boki nóg wieprzowych	100,0 kg
Żelatyna w proszku	4,0 kg
Solanka (maks. 14,3 kg):	
— woda	maks. 11,0 kg
— azotynowa mieszanka peklująca	maks. 2,8 kg
— cukry	0–0,5 kg

Płaskie, owalne opakowanie z materiału nadającego się do sterylizacji i zapewniające odpowiednią masę zawartości produktu gotowego (ok. 0,454 kg).

Boki nóg wieprzowych, w całości lub grubo zmielone, naciera się solanką. Po zapeklowaniu w ten sposób mięsa umieszcza się je w próżniowym opakowaniu, na dnie którego znajduje się odpowiednia ilość żelatyny w proszku. Po hermetycznym zamknięciu opakowania próżniowego produkt zostawia się w temp. 5 °C na 12 godzin. Następnie produkt poddaje się sterylizacji, podczas której wszystkie części produktu muszą zostać poddane

efektowi cieplnemu odpowiadającemu co najmniej osiągnięciu temperatury 121 °C przez 10 minut. Po gotowaniu produkt schładza się i przechowuje w suchym miejscu o temperaturze 0–25 °C i względnej wilgotności nie większej niż 85 %. Okres przydatności produktu do spożycia wynosi trzy lata.

#### 4.3. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

##### 4.3.1. „Pražská šunka” z kością

Od lat 60. XIX w. nazwą „Pražská šunka” określa się jeden z najbardziej znanych produktów spożywczych pochodzących z Republiki Czeskiej, a dokładniej z Pragi. Według źródeł historycznych produkt o nazwie „Pražská šunka” wiąże się z osobą Františka Zvěřina, który przygotował go jako pierwszy. Produkcję produktu „Pražská šunka” przejął Josef Jeřábek, znany praski producent wędzonych mięs. Wśród pozostałych wytwórców tego produktu znaleźli się też inni prascy producenci wędzonych mięs, między innymi Dlouhý, Malý i Cibulka. Za przykładem Pragi produkcję produktu „Pražská šunka” rozpoczęto również w innych dużych miastach. Pod koniec XIX wieku w Brnie produkt ten wytwarzał producent wędzonych mięs – Jebavý, w Hradec Králové – producent wędzonych mięs Hutla, w Pardubicach – producent wędzonych mięs Sochor, a w ich ślad poszło wielu innych producentów wędzonych mięs. W sensie przenośnym „Pražská šunka” stworzona przez Zvěřina jest prototypem wspomnianych produktów. Wytwarzanie produktu „Pražská šunka” na skalę przemysłową rozpoczął Antonín Chmel, który w 1879 r. założył w Pradze swoją firmę U Zvonařky. „Pražská šunka” stanowiła jego główny produkt, ale zajmował się również produkcją wielu innych produktów z wędzonego mięsa, które szybko zyskały sobie renomę w Pradze i innych miastach, w tym w szczególności w uzdrowiskach, a następnie za granicą, w wielu krajach europejskich. Okazało się jednak, że wśród jego produktów to właśnie „Pražská šunka” osiągnęła największy sukces na rynku i wkrótce zdobyła uznanie również na rynkach zagranicznych. Po drugiej wojnie światowej firma stała się własnością państwa i z czasem połączono ją z kilkoma innymi zakładami produkcyjnymi w Pradze. To właśnie w tym okresie pojawiły się inne wersje produktu „Pražská šunka”, w formie szynki z mięsa nogi wieprzowej częściowo utrwalonej lub szynki w puszcze. W 1977 r. zakład U Zvonařky, wraz ze wszystkimi pracownikami i zasobami, został włączony do nowo wybudowanego przemysłowego kombinatu mięsnego Masokombinát Praha jih – Písnice. Wraz z nadejściem nowych technologii peklowania, w produkcji „Pražská šunka” zaczęto stosować technikę spryskiwania solanką, czasami również w połączeniu z nacieraniem. W okresie prywatyzacji po 1989 r. przemysłowy zakład mięsny w miejscowości Písnice zamknięto, ale produkcję produktu „Pražská šunka” z kością kontynuowano w wielu innych zakładach produkcyjnych na terenie całej Republiki Czeskiej.

Podstawą wytwarzania produktu „Pražská šunka” był pierwotnie dobór surowców oraz metoda peklowania. Stosowanymi surowcami były nogi wieprzowe z chudych świń, dlatego też obecny przepis określa ich maksymalną masę na 10 kg. Inną cechą charakterystyczną procesu produkcyjnego, którą przekazywano z pokolenia na pokolenie, jest tzw. „praski” sposób przycinania nogi wieprzowej. Ostudzone nogi wieprzowe peklowano poprzez dokładne nacieranie powierzchni mięsa, a zwłaszcza skóry, azotynową mieszanką peklującą z dodatkiem małej ilości cukru. Spód naczynia do peklowania był nieznacznie solony i nogi wieprzowe kładziono w nim skórą do dołu. Tak ułożoną szynkę zalewano zagotowaną, a następnie ostudzoną solanką azotynową, znów z dodatkiem małej ilości cukru, a potem obciążano. Po jakimś czasie szynki obracano tak, by ich wierzchnia część znalazła się na spodzie i ponownie obciążano. Po sensorycznej kontroli jakości szynkę przez kilka godzin moczono w letniej wodzie, a następnie pozostawiano do wyschnięcia. Potem następował końcowy proces, a mianowicie usuwanie kości miednicznej, skrobanie powierzchni skóry i wiązanie golenia, aby szynka zachowała swój kształt podczas gotowania. Szynki zawsze wieszano w ogrzewanej wędzarni. Proces wędzenia składał się z dwóch etapów: najpierw szynki suszono nad jasno palącym się ogniem, a potem aromatyzowano je i zabarwiano za pomocą wilgotnych trocin z drewna drzew liściastych. Szynki zazwyczaj wędziły się powoli, przez 8–12 godzin. Następnie szynki parzono we wrzątku i gotowano, a na końcu studzono, mocząc je w zimnej wodzie.

##### 4.3.2. „Pražská šunka” bez kości

W okresie po drugiej wojnie światowej powstało wiele wersji oryginalnego produktu „Pražská šunka” z kością. Miały one formy pasteryzowanego lub sterylizowanego produktu „Pražská šunka” bez kości, wytwarzanego z mięsa nogi wieprzowej, i w tamtych czasach sprzedawało się je w cynowych puszkach. Wytwarzanie produktu „Pražská šunka” rozpoczął Antonín Chmel, który założył w Pradze swoją firmę U Zvonařky, oraz Josef Beránek, otwierając zakład Beránkové podniky. Technologia wykorzystywana do produkcji tej wersji szynki „Pražská šunka” opierała się na usunięciu kości z przechowywanych uprzednio w chłodzie świeżych nóg wieprzowych (szynki), przetwarzaniu ich poszczególnych części, selekcjonowaniu na podstawie ich koloru oraz na przerywanym, mechanicznym rozbijaniu surowców z jednoczesnym dodawaniem chlorku sodu oraz koniecznej ilości azotynu sodu i cukru, rozpuszczonych częściowo w odpowiedniej ilości solanki. Następnie poddawano szynkę pasteryzacji i schłodzeniu. Po drugiej wojnie światowej produkcja pasteryzowanego i sterylizowanego produktu „Pražská šunka” koncentrowała się głównie w zakładach mięsno-przetwórczych w Brnie, miejscowościach Kostelec, Studená, Vamberk oraz Planá nad Lužnicí. Od połowy lat 70. XX w. produkcję „Pražská šunka” bez kości rozszerzono na inne zakłady na terenie Republiki Czeskiej, a puszki w dużej mierze zastąpiono plastikowym opakowaniem, które w przypadku produktu „Pražská šunka” bez kości umożliwiało również po pasteryzacji wędzenie i dodanie dekoracyjnej warstwy tłuszczu wieprzowego lub tłuszczu wieprzowego i skóry. Zarówno produkt, jak i parametry jego produkcji zbliżyły się w istotny sposób do oryginalnej szynki „Pražská šunka” z kością. Od 1989 r. „Pražská šunka” bez kości była produkowana w innych zakładach w całej Republice Czeskiej.

#### 4.3.3. „Pražská šunka” w puszcze

„Pražská šunka” w puszcze jest kolejną wersją oryginalnego produktu „Pražská šunka”, która pojawiła się po drugiej wojnie światowej. Produkowaną ją z wybranych części odkostnionych, schłodzonych świeżych nóg wieprzowych z dodatkiem azotynowej mieszanki peklującej, cukru i żelatyny; w celu zapewnienia dłuższej przydatności produktu do spożycia poddawano go sterylizacji w opakowaniu o owalnym kształcie i masie ok. 0,5 kg. Szynka ta zawdzięcza swą popularność większej obecności galarety w gotowym produkcie. „Pražská šunka” w puszcze jest produkowana od 1973 r., głównie w zakładach miejscowościach Kostelec, Krahulčí i Studená. Od 1989 r. „Pražská šunka” w puszcze jest produkowana w innych zakładach w całej Republice Czeskiej.

---