

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 8 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami

(2012/C 283/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 9 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O REJESTRACJĘ GTS

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006

„PRAŽSKÁ ŠUNKA”

NR WE: CZ-TSG-0007-0061-21.10.2010

1. Nazwa i adres grupy składającej wniosek:

Nazwa: Český svaz zpracovatelů masa

Adres: Libušská 319
142 00 Praha 4 – Písnice
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 244092404

Faks +420 244092405

E-mail: reditel@cszm.cz

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Republika Czeska

3. Specyfikacja produktu:**3.1. Nazwa(-y) przeznaczona(-e) do rejestracji (art. 2 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007):**

„Пражка шунка” (BG), „Jamón de Praga” (ES), „Pražská šunka” (CS), „Prag Skinke” (DA), „Prager Schinken” (DE), „Praha sink” (ET), „Χοιροπέρι Πράγας” (EL), „Prague Ham” (EN), „Jambon de Prague” (FR), „Prosciutto di Praga” (IT), „Prāgas šķiņķis” (LV), „Prahos kumpis” (LT), „Prāgai 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)

3.2. Wskazać, czy nazwa: jest specyficzna sama w sobie wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

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, który od dawna wytwarza się pod następującymi postaciami:

(1) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

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

3.3. Czy wniosek obejmuje zastrzeżenie nazwy na mocy art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006?

- Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy
- Rejestracja bez zastrzeżenia nazwy

3.4. Rodzaj produktu:

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

3.5. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1 (art. 3 ust. 1 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007):

„Pražská šunka” jest tradycyjnym produktem mięsnym przeznaczonym do bezpośredniego spożycia.

Właściwości fizyczne produktu „Pražská šunka” z kością

- produkt o całkowitej wadze 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 produktu „Pražská šunka” z kością

- zawartość białka w czystym mięsie: co najmniej 16 % masy. Powłoka produktu, składająca się z tłuszczu i skóry, nie została włączona do próbki poddanej analizie,
- zawartość soli: maksymalnie 2,5 % masy,
- zawartość tłuszczu: maksymalnie 20 % masy. Zawartość tłuszczu określa się dla całego produktu, po usunięciu kości. Powłoka produktu została włączona do próbki poddanej analizie.

Właściwości organoleptyczne produktu „Pražská šunka” z kością

- zewnętrzny wygląd i kolor: strona pokryta skórą jest złotożółta. Pozostałe części powierzchni produktu nie są pokryte skórą, lecz warstwą tłuszczu o jasnym kolorze; mięso szynki ma kolor jasnoróżowy,
- 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.

Właściwości fizyczne produktu „Pražská šunka” bez kości

- produkt ma zazwyczaj kształt owalny lub walcowaty,
- szynka jest najwyższej jakości, wyprodukowana z wyciętych plastrów wieprzowiny zrazowej górnej i dolnej oraz solonych plastrów tłuszczu wieprzowego lub z wyciętych plastrów wieprzowiny zrazowej wewnętrznej i zewnętrznej obleczonych tłuszczem i skórą.

Właściwości chemiczne produktu „Pražská šunka” bez kości

- zawartość białka w czystym mięsie: co najmniej 16 % masy. Dekoracyjna powłoka produktu nie została włączona do próbki poddanej analizie,
- zawartość soli: maksymalnie 2,5 % masy,
- zawartość tłuszczu: maksymalnie 15 % masy. Dekoracyjna powłoka produktu została włączona do próbki poddanej analizie.

Właściwości organoleptyczne produktu „Pražská šunka” bez kości

- zewnętrzny wygląd i kolor: strona pokryta tłuszczem i skórą jest złotożółta. Jeśli powierzchnia pokryta jest tłuszczem, bez skóry, tłuszcz ma błydy kolor,
- wygląd i kolor w przekroju: po przekrojeniu mięso ma kolor jasnorożowy,
- 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.

Właściwości fizyczne produktu „Pražská šunka” w puszcze

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

Właściwości chemiczne produktu „Pražská šunka” w puszcze

- zawartość białka w czystym mięsie: co najmniej 16 % masy. Galaretowa powłoka produktu nie została włączona do próbki poddanej analizie,
- zawartość soli: maksymalnie 2,5 % masy,
- zawartość tłuszczu: maksymalnie 4 % masy. Galaretowa powłoka produktu została włączona do próbki poddanej analizie,
- zawartość galarety: maksymalnie 35 % masy.

Właściwości organoleptyczne produktu „Pražská šunka” w puszcze

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

3.6. Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1 (art. 3 ust. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007):**„Pražská šunka” z kością**

Do produkcji produktu „Pražská šunka” z kością wykorzystuje się całe nogi wieprzowe (szynkę), przygotowane zgodnie z opisem w punkcie 3.5, oraz solankę przygotowaną ze składników wymienionych poniżej.

Do produkcji 100 kg produktu końcowego wykorzystuje się:

- nogi wieprzowe: 100 kg,
- solankę (20 kg):

woda	16,2 kg
dekstroza	1,2 kg
azotynowa mieszanka peklująca	2 kg
czynniki stabilizujące (E 450, E 451)	0,5 kg
substancja przeciwutleniająca (E 301)	0,1 kg

Szynkę opryskuje się solanką o składzie opisanym powyżej. Następnie szynkę zostawia się na 48 godzin w solance o stężeniu 3 % lub też naciera się ją solanką. Potem szynkę się gotuje, podczas którego to procesu wszystkie części produktu muszą zostać poddane efektowi cieplnemu odpowiadającemu co najmniej osiągnięciu temperatury 70 °C przez 10 minut. Po gotowaniu produkty wędzi się z wierzchu, studzi i przechowuje.

„Pražská šunka” bez kości

Do produkcji produktu „Pražská šunka” bez kości wykorzystuje się wieprzowinę zrazową wewnętrzną i zewnętrzną (szynkę), przygotowaną zgodnie z opisem w punkcie 3.5, oraz solankę przygotowaną ze składników wymienionych poniżej.

Owalne lub walcowate opakowanie wykonane jest z materiałów, które można poddawać pasteryzacji.

Do produkcji 100 kg produktu końcowego wykorzystuje się:

- wieprzowinę zrazową wewnętrzną i zewnętrzną (w tym tłuszcz lub skórę): 107 kg,
- solankę (20 kg):

woda	15,6 kg
dekstroza	1,2 kg
azotynowa mieszanka peklująca	2,5 kg
czynniki stabilizujące (E 450, E 451)	0,5 kg
substancja przeciwutleniająca (E 301)	0,2 kg
- opakowanie (torebki zamykane próżniowo).

Wewnętrzną i zewnętrzną wieprzowinę zrazową, w całości lub grubo mieloną, naciera się solanką. Solankę oddzielnie wciera się również w posolone plastry tłuszczu wieprzowego, jeśli używa się ich do dekoracyjnej powłoki produktu. Po natarciu mięsa solanką w opisany sposób wkłada się je do form o określonym kształcie, które są obłożone natartymi solanką plasterkami tłuszczu wieprzowego. Jeśli wykorzystuje się wewnętrzną i zewnętrzną wieprzowinę zrazową pokrytą tłuszczem i skórą, po natarciu solanką takie mięso układa się w formach o określonym kształcie skórą do dołu. Następnie produkt w formach poddawany jest pasteryzacji, podczas którego to procesu wszystkie części produktu muszą zostać poddane efektowi cieplnemu odpowiadającemu co najmniej osiągnięciu temperatury 70 °C przez 10 minut. Po gotowaniu produkty wyjmowane są z form, poddawane wędzeniu, schładzane, a następnie pakowane próżniowo i przechowywane.

„Pražská šunka” w puszcze

Do produkcji produktu „Pražská šunka” w puszcze wykorzystuje się wycięte boki nogi wieprzowej (szynkę), żelatynę (w proszku) oraz solankę przygotowaną ze składników wymienionych poniżej. Płaskie, owalne opakowanie wykonane jest z materiałów, które można poddawać pasteryzacji.

Do produkcji 100 kg produktu końcowego wykorzystuje się:

- wycięte boki nogi wieprzowej: 90 kg,
- żelatynę w proszku: 4,4 kg,
- solankę (12,54 kg):
 - woda 10 kg
 - cukier 0,24 kg
 - azotynowa mieszanka peklująca 2,3 kg
- opakowanie: 220 sztuk.

Boki nogi wieprzowej, w całości lub grubo mielone, naciera się solanką. Po natarciu mięsa solanką w ten sposób, układa się je w zamkniętym próżniowo opakowaniu, na dnie którego znajduje się odpowiednia ilość żelatyny w proszku. Po próżniowym zamknięciu opakowania produkt pozostawia się w temperaturze 5 °C przez 12 godzin. Następnie produkt poddaje się sterylizacji, podczas którego to procesu 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.

3.7. *Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego (art. 3 ust. 3 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007):*

„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.

„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 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.

„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. 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.

3.8. *Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego (art. 3 ust. 4 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007):*

„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 od Františka Zvěřina 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 roku 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 zamorskich. 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 odmiany produktu „Pražská šunka”, w formie szynki z mięsa nogi wieprzowej częściowo utrwalonej lub szynki w puszcze. W 1977 roku 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 roku 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 (szynka) z chudych świń, dlatego też obecny przepis określa ich maksymalną wagę 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 mieszką 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 moczo 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 sparzano we wrzątku i gotowano, a na końcu studzono, mocząc je w zimnej wodzie.

„Pražská šunka” bez kości i „Pražská šunka” w puszcze

W okresie po drugiej wojnie światowej powstało wiele odmian 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. Technologia wykorzystywana do produkcji tych odmian produktu „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 oraz azotanu sodu, polifosforanu, cukru, a także ewentualnie askorbinianu sodu. Wszystkie te substancje rozpuszczano częściowo w określonej ilości solanki. Po umieszczeniu produktu w opakowaniu w środku umieszczano małą porcję żelatyny, po czym opakowanie zamykano próżniowo. Następnie poddawano szynkę pasteryzacji lub sterylizacji i schłodzeniu. Częściowo utrwalony produkt „Pražská šunka” na ogół ważył 8, 10 lub 12 funtów. Puszki wykorzystywane do tego rodzaju szynki na ogół były kanciaste. Jedynie puszki z produktem „Pražská šunka” o wadze 1 funta były zazwyczaj okrągłe. Konserwy mięsne stały się ogromnie popularne w dużej mierze ze względu na porcję galarety zawartą w produkcie końcowym.

Od roku 1973 produkcja pasteryzowanego i sterylizowanego produktu „Pražská šunka” koncentrowała się głównie w zakładach mięsno-przetwórczych w Brnie, miejscowościach Kostelec, Studená, Vamberk oraz Planá nad Lužnicí. Po 1989 roku produkcję tych odmian produktu „Pražská šunka” 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 dodanie dekoracyjnej warstwy tłuszczu wieprzowego lub tłuszczu wieprzowego i skóry.

3.9. Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru (art. 4 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007):

- Zgodność ze specyfikacjami dotyczącymi przygotowania nogi wieprzowej i koloru powierzchni produktu w przypadku produktu „Pražská šunka” z kością. Zgodność ze specyfikacjami dotyczącymi kształtu produktu w przypadku produktu „Pražská šunka” bez kości i „Pražská šunka” w puszcze. Kontrola polega na ocenie wizualnej produktu końcowego.
- Zgodność ze specyfikacjami dotyczącymi wyglądu i koloru produktu w przekroju. Kontrola polega na ocenie wizualnej produktu końcowego.
- Zgodność ze specyfikacjami dotyczącymi smaku, zapachu, konsystencji i soczystości produktu. Kontrola polega na analizie sensorycznej produktu końcowego.
- Zgodność ze specyfikacjami dotyczącymi fizyczno-chemicznych parametrów produktu. Kontrolę produktu końcowego przeprowadza się za pomocą zatwierdzonych metod laboratoryjnych. Podczas analizy próbek produktu „Pražská šunka” w puszcze konieczne jest dopilnowanie, by temperatura zawartości produktu wynosiła od 4 °C do 7 °C.

Organ lub jednostka weryfikujące zgodność produktu ze specyfikacjami przeprowadzają kontrole co najmniej raz do roku w zakładzie każdego producenta.

4. **Organy lub jednostki kontrolujące zgodność ze specyfikacją produktu:**

4.1. *Nazwa i adres:*

Organ lub jednostka weryfikujące zgodność produktu ze specyfikacjami w Republice Czeskiej:

Nazwa: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Adres: Květná 15
603 00 Brno
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 543540111
E-mail: sekret.oklc@szpi.gov.cz

organ publiczny/jednostka publiczna organ prywatny/jednostka prywatna

Nazwa: Státní veterinární správa České republiky

Adres: Slezská 7
120 00 Praha 2
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 227010137
E-mail: hygi@svscr.cz

organ publiczny/jednostka publiczna organ prywatny/jednostka prywatna

4.2. *Szczególne zadania organu lub jednostki:*

Organ kontrolny określony w punkcie 4.1 odpowiada za monitorowanie specyfikacji we wszystkich jej aspektach.
