

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2016/C 180/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DISCIPLINARE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

«PRAŽSKÁ ŠUNKA»

N. UE: CZ-TSG-0007-0061-21.10.2010

REPUBBLICA CECA

1. Denominazioni da registrare

«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 minősegi sonka» (HU), «Perzut tà 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 di prodotto

Classe 1.2 Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

3. Motivi della registrazione**3.1. Specificare se il prodotto**

- è ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o composizione corrispondente a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento;
- è ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

Il «Pražská šunka» è un prodotto tradizionale a base di carne destinato al consumo diretto e trattato da tempo nelle forme seguenti:

- «Pražská šunka» con osso,
- «Pražská šunka» disossato,
- «Pražská šunka» in scatola.

3.2. Specificare se il prodotto:

- è stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto specifico;
- designa il carattere tradizionale o la specificità del prodotto.

La denominazione tradizionale «Pražská šunka» non indica la specificità del prodotto o il legame tra il prodotto e la sua provenienza o la sua origine agricola, ma è specifica di per sé, in quanto internazionalmente associata ad un rinomato prodotto a base di carne avente forma e sapore caratteristici.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

4. Descrizione

4.1. *Descrivere il prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1, comprese le sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche che dimostrano la specificità del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento)*

4.1.1. «Pražská šunka» con osso

Il «Pražská šunka» con osso è diverso da altri prosciutti non disossati, in particolare per il modo in cui la materia prima di base è selezionata e trasformata. Un'altra caratteristica del «Pražská šunka» con osso è il rapporto coscia di maiale/salamoia durante la produzione, che permette di ottenere un elevato tenore di proteine pure nel prodotto finito corrispondente alla migliore qualità di prosciutto. Inoltre, il processo di produzione prevede che il prodotto sia prima cotto e poi affumicato, il che distingue il «Pražská šunka» dalla maggior parte dei prosciutti tradizionali essiccati e non disossati.

Proprietà fisiche:

- prodotto avente un peso complessivo non superiore a 10 kg;
- è stata mantenuta la forma originale della coscia di maiale, tagliata secondo lo stile «di Praga» (rimozione del fianco e del sacro, inclusi la coda e l'osso iliaco, compresa l'articolazione ed escluso il garretto; la parte grassa viene arrotondata dall'estremità del lombo).

Proprietà chimiche (parametri stabiliti sui campioni analizzati, previa rimozione delle ossa):

- tenore di proteine del muscolo (escluse le proteine del tessuto connettivo e le proteine vegetali) minimo 16 % in peso. Il rivestimento superficiale, composto di lardo e cotenna, non è omogeneizzato nel campione da analizzare;
- tenore di sale: massimo 3 % in peso;
- tenore di materie grasse massimo 15 % in peso. Il rivestimento superficiale del prodotto è omogeneizzato nel campione da analizzare.

Proprietà organolettiche:

- aspetto esterno e colore: la parte ricoperta di cotenna è giallo-dorata. Le altre parti della superficie non sono coperte di cotenna e hanno una copertura di grasso più chiara, di colore dal giallo al dorato; la carne del muscolo del prosciutto va dal giallo dorato al bruno scuro.
- aspetto e colore della sezione trasversale: la carne del muscolo è rosa al taglio;
- gusto e odore: caratteristici di prosciutto cotto e affumicato, adeguatamente salato;
- consistenza: soda e compatta. Quando è tagliato finemente, il prodotto è tenero al palato.

4.1.2. «Pražská šunka» disossato

Il «Pražská šunka» disossato differisce dagli altri prodotti a base di carne di questa categoria, in particolare per il suo metodo di produzione, nel senso che si tratta di un prosciutto della migliore qualità ottenuto da tagli di cosce di maiale e affumicato dopo la cottura. Un'altra caratteristica peculiare è la presenza di un rivestimento superficiale decorativo, costituito da un sottile strato di lardo o di lardo con cotenna. La forma tipica ovale o cilindrica del prodotto finito costituisce un ulteriore elemento di distinzione.

Proprietà fisiche:

- prodotto di forma tipicamente ovale o cilindrica;
- il prosciutto è della migliore qualità, ottenuto da: tagli di coscia di maiale interi disossati rivestiti di lardo con o senza cotenna, dalla noce della coscia e da fette salate di lardo di suino con o senza cotenna, dalla noce della coscia di suino rivestita di lardo con o senza cotenna.

Proprietà chimiche:

- tenore di proteine, sale e materie grasse: cfr. le proprietà chimiche del «Pražská šunka» con osso.

Proprietà organolettiche:

- aspetto esterno e colore: la parte ricoperta di lardo e cotenna è giallo-dorata. Se la superficie è ricoperta solo da lardo, senza cotenna, presenta toni più chiari, dal giallo chiaro al dorato;
- aspetto e colore della sezione trasversale, gusto e odore, consistenza: cfr. le proprietà organolettiche del «Pražská šunka» con osso.

4.1.3. «Pražská šunka» in scatola

Il «Pražská šunka» in scatola differisce dagli altri prodotti a base di carne di questa categoria soprattutto per la materia prima utilizzata, trattandosi di un prosciutto della migliore qualità ottenuto da tagli di cosce di maiale, interi o grossolanamente macinati. Un'altra caratteristica del prodotto è costituita dalla presenza di un sottile strato di gelatina fra il prosciutto e l'imballaggio. Tuttavia, ciò che distingue il «Pražská šunka» in scatola da altre conserve di carne è la forma tipica piatta e ovale dell'imballaggio.

Proprietà fisiche:

- il prodotto è generalmente di forma ovale, piana, le dimensioni sono quelle dell'imballaggio, tali da assicurare che il prodotto finito abbia un peso complessivo di circa 0,454 kg;
- al momento dell'imballaggio, il peso delle materie prime è costituito almeno dell'87 % di carne.

Proprietà chimiche:

- tenore di proteine del muscolo (escluse le proteine del tessuto connettivo e le proteine vegetali) min. 16 % in peso. Nel campione da analizzare il rivestimento di gelatina del prodotto non è omogeneizzato;
- tenore di sale: massimo 3 % in peso;
- tenore di materie grasse: massimo 4 % in peso. Nel campione da analizzare il rivestimento di gelatina del prodotto è omogeneizzato;
- contenuto di gelatina: massimo 36 % in peso.

Proprietà organolettiche:

- aspetto esterno e colore: il prodotto è contenuto in un imballaggio ermeticamente chiuso che ne garantisce la sterilità commerciale. Uno strato liscio di gelatina giallo-dorata è presente tra il materiale di imballaggio e il prodotto;
- aspetto e colore della sezione trasversale: il prosciutto è di colore rosa chiaro. Sono autorizzati piccoli fori isolati, riempiti di gelatina;
- gusto e odore: caratteristici del prosciutto cotto, adeguatamente salato;
- consistenza: soda e compatta.

4.2. *Descrivere il metodo di produzione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1 che i produttori devono rispettare, compresi, se del caso, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento).*

4.2.1. «Pražská šunka» con osso

Per produrre il «Pražská šunka» con osso, si usano prosciutti di suino interi tagliati secondo lo stile «di Praga» (rimozione del fianco e del sacro, inclusi la coda e l'osso iliaco, compresa l'articolazione ed escluso il garretto; la parte grassa viene arrotondata dall'estremità del lombo) e salamoia, in una preparazione con gli ingredienti di seguito elencati:

cosce di maiale	100,0 kg
salamoia (maximum 20,0 kg):	
— acqua	massimo 17,0 kg
— miscela di sale e salnitro o nitrati	massimo 2,6 kg
— zuccheri	da 0 a 1,2 kg
— stabilizzanti	da 0 a 0,5 kg
— estratti di spezie o olio	da 0 a 0,3 kg
— antiossidanti	da 0 a 0,1 kg

I prosciutti sono irrorati con salamoia avente la composizione suindicata. Successivamente sono lasciati a riposo o possono essere strofinati con la salamoia stessa. Segue la cottura, che ha per effetto di pastorizzare il prodotto. Dopo la cottura, i prosciutti sono asciugati e sottoposti a un'affumicatura in superficie nell'affumicatoio, per ottenere il gusto, l'odore e le colorazioni tipiche; sono in seguito raffreddati e immagazzinati.

Se i prosciutti non sono salati per aspersione con salamoia seguita da immersione o da sfregamento, un procedimento alternativo consiste nel salare e preparare i prosciutti raffreddati strofinandone accuratamente la superficie con una miscela di sale e nitrati addizionata di una piccola quantità di zucchero: i prosciutti sono immersi in un recipiente con miscela leggermente salata, cotenna rivolta verso il basso, poi in una salamoia a base di sale nitrato, portata a bollitura e raffreddata, con l'aggiunta di una piccola quantità di zucchero. Le cosce di maiale così disposte sono caricate con pesi per mantenerle completamente immerse nella salamoia, e a tempo debito, in funzione dei risultati del controllo sensoriale continuo di qualità, sono successivamente girate in modo che la parte inferiore si trovi in alto e la parte superiore in basso. Al termine della salatura si mettono a bagno diverse ore in acqua tiepida, poi si lasciano scolare. I prosciutti sono collocati in un affumicatoio prima per l'asciugatura e poi l'affumicatura che conferisce loro il gusto, l'odore e i colori caratteristici. Infine la cottura pastorizza il prodotto, che viene in seguito raffreddato e immagazzinato.

A prescindere dalla scelta tra i due procedimenti ammessi, si può anche applicare un trattamento finale al prodotto, che consiste nel rosolarlo in superficie e a trattarne la cotenna con diverse tecniche decorative.

4.2.2. «Pražská šunka» disossato

Per produrre il «Pražská šunka» disossato si usano le cosce di maiale intere disossate o la noce di maiale separata e preparata secondo il punto 4.1.2 e la salamoia che, per composizione e tenore massimo autorizzato rispetto alla materia prima di carne, è identica alla salamoia usata nella preparazione «Pražská šunka» con osso (per la salatura con miscela di sale e salnitro).

Le cosce di maiale intere disossate o la noce di maiale sono irrorate e/o strofinate con la salamoia nella composizione suindicata. La salamoia è applicata separatamente sulle fette di lardo salate se queste sono usate come rivestimento decorativo. Dopo la salatura e lo strofinamento della materia prima si procede al condizionamento in stampi di forma ovoidale o ovale, badando a che il lardo di superficie, con o senza cotenna, mantenga il rivestimento decorativo del prodotto. Se si usano fette di lardo con o senza cotenna come rivestimento decorativo, gli stampi devono prima essere rivestiti di queste fette impregnate di salamoia prima di procedere al riempimento con la noce di maiale preparata. Il prodotto è quindi cotto negli stampi, con conseguente pastorizzazione. Dopo la cottura, il prodotto è ritirato dallo stampo e affumicato per ottenere il gusto, l'odore e i colori caratteristici; in seguito è raffreddato e condizionato.

Si può anche applicare un trattamento finale al prodotto, che consiste nel rosolarlo in superficie e a trattare la cotenna con diverse tecniche decorative.

I prodotti preparati a partire da cosce di maiale intere disossate, rivestite di lardo con o senza cotenna o da noce di maiale rivestita di lardo con o senza cotenna possono essere versati nella forma prescritta prima della cottura per mezzo di una pellicola che viene tolta dal prodotto dopo la cottura; in questo caso gli stampi non sono necessari.

4.2.3. «Pražská šunka» in scatola

Per produrre il «Pražská šunka» in scatola sono usati tagli di noce, interi o grossolanamente macinati, di coscia di maiale (prosciutto), gelatina (in polvere) e salamoia preparati con gli ingredienti di seguito elencati.

Noce di maiale affettata	100,0 kg
Gelatina in polvere	4,0 kg
Salamoia (massimo 14,3 kg):	
— Acqua	massimo 11,0 kg
— Miscela di sale e salnitro	massimo 2,8 kg
— Zuccheri	da 0 a 0,5 kg

L'imballaggio ovale o cilindrico è realizzato con materiali idonei alla sterilizzazione e garantisce un peso del prodotto finito di circa 0,454 kg.

La noce di maiale, intera o grossolanamente macinata, è impregnata di salamoia. Una volta effettuata tale operazione si procede al confezionamento in imballaggi sotto vuoto, sul cui fondo è posta una quantità adeguata di gelatina in polvere. Una volta sigillato l'imballaggio sottovuoto, il prodotto è lasciato a riposo alla temperatura di 5 °C per 12 ore. Il prodotto è quindi sterilizzato, operazione durante la quale tutte le parti del prodotto devono

raggiungere la temperatura minima di 121 °C per 10 minuti. Dopo la cottura, il prodotto è raffreddato e conservato all'asciutto a una temperatura compresa tra 0 e 25 °C con un'umidità relativa fino all'85 %. La durata di conservazione è di almeno tre anni.

4.3. *Descrivere i principali elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento)*

4.3.1. «Pražská šunka» con osso

La denominazione «Pražská šunka» è stata usata dal 1860 per indicare uno dei più celebri prodotti alimentari originari della Repubblica ceca, in particolare di Praga. Le fonti storiche indicano che il prodotto conosciuto con la denominazione «Pražská šunka» è legato al nome di František Zvěřina, che è stato il primo produttore. Josef Jeřábek, un noto produttore di carne affumicata a Praga, riprese la produzione dello «Pražská šunka» dopo František Zvěřina. Tra gli altri produttori si possono citare in particolare i praguesi Dlouhý, Cibulka, Malý ed altri. La produzione di «Pražská šunka» iniziò anche in altre città, seguendo l'esempio di Praga. A Brno era prodotto da Jebavý, a Hradec Králové da Hutla e a Pardubice da Sochor e, alla fine del secolo XIX, numerosi erano gli altri produttori di carne affumicata che lo producevano. Si può dire che il «Pražská šunka» prodotto da Zvěřina sia stato il predecessore di tutti gli altri. La produzione del «Pražská šunka» su grande scala ebbe inizio con Antonín Chmel, che fondò la sua impresa a U Zvonařky a Praga nel 1879. Il suo principale prodotto era il «Pražská šunka» ma egli produceva anche una vasta gamma di prodotti di carne affumicata che rapidamente ebbero notevole successo a Praga e in altre città, per lo più in città termali, e anche in numerosi paesi europei. Tuttavia, il prodotto di maggior successo commerciale era il «Pražská šunka» che rapidamente entrò nei mercati anche d'oltremare. Dopo la seconda guerra mondiale, l'impresa è stata nazionalizzata e sono stati gradualmente rilevati altri impianti di produzione a Praga. Durante questo periodo hanno iniziato a essere prodotte altre varianti del «Pražská šunka» sotto forma di prosciutto semiconservato o confezionato (in scatola), ottenuto da carne di muscolo di maiale. Nel 1977 lo stabilimento di U Zvonařky con tutti i dipendenti e le risorse fu rilevato da un nuovo complesso industriale di carne, Masokombinát Praha jih – Písnice. Con la comparsa di nuove tecnologie di salatura, nella produzione del «Pražská šunka» è stata introdotta l'irrorazione con la salamoia con o senza successivo sfregamento. Durante il periodo successivo alla privatizzazione del 1989 lo stabilimento di Písnice venne chiuso, ma la produzione del «Pražská šunka» con osso continuò in altri impianti di produzione della Repubblica ceca.

La base della produzione del «Pražská šunka» consiste sin dall'origine nella selezione delle materie prime e nel metodo di preparazione. Le materie prime utilizzate all'epoca erano cosce di suino leggero, perciò la ricetta attualmente in uso precisa un peso massimo di 10 kg. Un'altra caratteristica distintiva del processo di produzione, che si è tramandata di generazione in generazione, è il particolare taglio della coscia, denominato «taglio di Praga». Le cosce di maiale erano trattate strofinando accuratamente la superficie della carne, in particolare la cotenna, con una miscela di salatura contenente una piccola quantità di zucchero. Il fondo del recipiente era leggermente salato e le cosce erano messe con la cotenna rivolta verso il basso. In un secondo tempo venivano cosparse di salamoia bollita e raffreddata, con l'aggiunta di una piccola quantità di zucchero, e venivano caricate con pesi. I prosciutti erano successivamente girati in modo che la parte inferiore si trovasse in alto e la parte superiore in basso. Dopodiché venivano nuovamente caricati con pesi. Dopo il controllo della qualità organolettica, i prosciutti erano immersi per ore in acqua tiepida prima di essere messi ad asciugare. La fase finale del processo di produzione prevedeva la rimozione dell'osso iliaco, la raschiatura della superficie della cotenna e la legatura del garretto in modo che la sua forma non fosse alterata dalla cottura. I prosciutti venivano sempre appesi in un affumicatoio riscaldato. L'affumicatura era suddivisa in due fasi: dapprima l'asciugatura su fuoco vivo e in seguito l'aromatizzazione e la colorazione mediante segatura di legno duro inumidita. Di solito i prosciutti venivano affumicati lentamente per 8-12 ore, quindi sbollentati e poi cotti, per essere infine raffreddati immergendoli in acqua fredda.

4.3.2. «Pražská šunka» disossato

Nel periodo precedente la seconda guerra mondiale si sono sviluppate alternative all'originale «Pražská šunka», segnatamente il «Pražská šunka» disossato pastorizzato o sterilizzato, ottenuto dal muscolo della coscia di maiale. Lo producevano Antonín Chmel nello stabilimento di U Zvonařky a Praga e Josef Beránek a Beránkové podniky. La tecnologia di produzione di questi tipi di «Pražská šunka» consisteva nel disossare i prosciutti freschi refrigerati, trasformandoli e selezionandoli secondo il colore e frantumando in modo meccanico e intermittente la materia prima; si aggiungeva cloruro di sodio e la quantità necessaria di nitrito di sodio e zucchero, il tutto disciolto in una quantità determinata di salamoia. Seguivano la pastorizzazione e la refrigerazione. Dopo la seconda guerra mondiale, la produzione si è andata concentrando essenzialmente negli stabilimenti di produzione di Brno, Kostelec, Studená, Vamberk e Planá nad Lužnicí. Alla fine degli anni '70, in questi stabilimenti è emerso lo sviluppo del «Pražská šunka» disossato in forme, e le lattine sono state in larga misura sostituite dall'imballaggio in plastica, il che ha permesso di affumicare il prodotto dopo la pastorizzazione e di aggiungere un sottile strato decorativo di lardo o di lardo con cotenna. Il prodotto si è riavvicinato alle proprietà del «Pražská šunka» con osso originale. Durante il periodo successivo al 1989 la produzione del «Pražská šunka» con osso è proseguita in altri impianti di produzione della Repubblica ceca.

4.3.3. «Pražská šunka» in scatola

Un'altra variante del «Pražská šunka» originale, sviluppatasi dopo la seconda guerra mondiale, è il «Pražská šunka» in scatola. Era prodotto anch'esso a partire da una materia prima selezionata, ottenuta mediante disossamento dei prosciutti freschi con l'aggiunta di sale nitritato, zucchero e gelatina; al fine di ottenere una migliore conservazione, la carne era sterilizzata in lattine ovali di una libbra. Il successo commerciale del prosciutto in scatola era dovuto in gran parte alla percentuale di gelatina nel prodotto finito. Dal 1973, la produzione di «Pražská šunka» in scatola si è andata concentrando essenzialmente negli stabilimenti di produzione di Kostelec, Krahulčí e Studená. La produzione di queste varianti del «Pražská šunka» si è poi estesa ad altri stabilimenti della Repubblica ceca dopo il 1989.
