II

(Actes non législatifs)

RÈGLEMENTS

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2018/506 DE LA COMMISSION

du 26 mars 2018

enregistrant une dénomination dans le registre des spécialités traditionnelles garanties [«Pražská šunka» (STG)]

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ([1]), et notamment son article 15, paragraphe 1, et son article 52, paragraphe 3, point b),

considérant ce qui suit:

(1) Conformément à l'article 50, paragraphe 2, point b), du règlement (UE) nº 1151/2012, la demande d'enregistrement des dénominations «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), «Perżut 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) et «Pragskinka» (SV) en tant que spécialité traditionnelle garantie (STG), présentée par la République tchèque, a été publiée au *Journal officiel de l'Union européenne* ([2]). La dénomination «Pražská šunka» désigne une spécialité de jambon recouvrant les trois formes suivantes: «Pražská šunka» non désossé, «Pražská šunka» désossé et «Pražská šunka» en conserve.

(2) Une demande d'enregistrement de la dénomination «Pražská šunka» et de variantes linguistiques de celle-ci avait ainsi déjà été publiée en 2012 ([3]). L'Autriche, l'Italie, l'Allemagne et la Slovaquie avaient alors formé opposition. La République tchèque était parvenue à un accord avec toutes les parties ayant formé opposition, à l'exception de la Slovaquie. La Commission avait ensuite republié le cahier des charges, lequel avait été substantiellement modifié pour tenir compte d'une partie des demandes et observations formulées par la Slovaquie.

(3) La Commission a reçu un acte d'opposition le 18 juillet 2016 de la Slovaquie, le 16 août 2016 de la Serbie et le 17 août 2016 de l'Autriche.

(4) La Commission a reçu une déclaration d'opposition motivée le 14 septembre 2016 de la Slovaquie, le 12 octobre 2016 de la Serbie et le 19 octobre 2016 de l'Autriche.

(5) La procédure d'opposition lancée par l'Autriche n'a pu être poursuivie. Conformément à l'article 51, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1151/2012, la Commission n'examine la recevabilité d'une déclaration d'opposition motivée que si celle-ci est reçue dans les deux mois qui suivent la réception de l'acte d'opposition correspondant, ce qui n'a pas été le cas de la déclaration motivée de l'Autriche.

(6) Après avoir examiné les déclarations d'opposition motivées présentées par la Serbie et la Slovaquie et les avoir jugées recevables, la Commission, conformément à l'article 51, paragraphe 3, du règlement (UE) nº 1151/2012, a invité la République tchèque et la Slovaquie, par lettre du 8 novembre 2016, ainsi que la République tchèque et la Serbie, par lettre du 2 décembre 2016, à engager des consultations appropriées en vue de parvenir à un accord.

([1]) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.
([2]) JO C 180 du 19.5.2016, p. 5.
([3]) JO C 283 du 19.9.2012, p. 11.

(7) Un accord a été conclu entre la République tchèque et la Serbie. Les deux parties ont convenu que la dénomination devait être protégée également en langue serbe, à la fois en caractères cyrilliques et en caractères latins, soit «Praška šunka»/«Прашка шунка» (RS), et qu'il y avait lieu de prévoir une période transitoire de trois ans pendant laquelle la Serbie pourrait utiliser la dénomination protégée pour désigner des produits ne respectant pas le cahier des charges du «Pražská Šunka».

(8) La Commission estime que le contenu de cet accord n'est contraire ni au règlement (UE) nº 1151/2012 ni à la législation de l'Union. L'article 15, paragraphe 1, du règlement (UE) nº 1151/2012, qui permet à la Commission d'accorder une période transitoire de trois ans ou plus pour l'utilisation des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées enfreignant l'article 13, paragraphe 1, dudit règlement, peut s'appliquer, par analogie, aux spécialités traditionnelles garanties ([1]). Cependant, ledit règlement s'appliquant uniquement sur le territoire de l'Union, la période transitoire susmentionnée ne pourrait viser que les produits importés de Serbie dans l'Union; bien que ne satisfaisant pas au cahier des charges, ils seraient commercialisés dans l'Union sous la dénomination protégée. Ces produits ne pourraient cependant pas être commercialisés dans l'Union accompagnés de la mention «spécialité traditionnelle garantie», de l'abréviation «STG» ni du symbole de l'Union qui y est associé. Pour faire suite à l'ajout de la version serbe dans la liste des dénominations enregistrées, il y a lieu de publier pour information la version consolidée du cahier des charges.

(9) À l'inverse, aucun accord n'a pu être trouvé entre la République tchèque et la Slovaquie dans le délai imparti. Il importe, par conséquent, que la Commission prenne une décision concernant l'enregistrement qui tienne compte des résultats des consultations appropriées susmentionnées, conformément à la procédure visée à l'article 52, paragraphe 3, point b), du règlement (UE) nº 1151/2012.

(10) Les principaux arguments avancés par la Slovaquie dans ses déclarations d'opposition motivées et lors des consultations avec la République tchèque peuvent se résumer comme suit.

(11) Comme premier motif d'opposition, la Slovaquie fait valoir que l'enregistrement de la dénomination serait incompatible avec les dispositions du règlement (UE) nº 1151/2012. Elle soutient que la méthode de production décrite dans le cahier des charge du «Pražská šunka» désossé n'est pas traditionnelle car elle n'est appliquée que depuis 1993 (depuis la partition de la Tchécoslovaquie en deux États, la République tchèque et la Slovaquie) et que les trente ans requis ne sont pas encore écoulés. Avant 1993, le «Pražská šunka» était produit selon les normes alors en vigueur en Tchécoslovaquie (ČSN), qui définissaient les règles communes applicables à la production, à l'approvisionnement, au conditionnement, au transport, à l'entreposage et au contrôle des produits à base de viande sur l'ensemble du territoire de la Tchécoslovaquie et qui n'autorisaient pas la méthode de production figurant dans le cahier des charges du «Pražská šunka» désossé STG. L'article 18 du règlement (UE) nº 1151/2012 dispose qu'une dénomination peut être enregistrée en tant que STG à condition que la méthode de production corresponde à une pratique traditionnelle ou que les matières premières ou ingrédients employés soient ceux traditionnellement utilisés; par ailleurs, aux termes de la définition figurant à l'article 3, paragraphe 3, dudit règlement, l'adjectif «traditionnel» signifie «dont l'utilisation […] a été prouvée [pendant] une période […] d'au moins 30 ans». Compte tenu de ce qui précède, la méthode de production du «Pražská šunka» désossé STG ne peut être considérée comme une pratique traditionnelle au sens de l'article 18 du règlement (UE) nº 1151/2012.

(12) La Slovaquie affirme, de surcroît, que la condition relative à la «spécificité» définie à l'article 3, paragraphe 5, du règlement (UE) nº 1151/2012 n'est pas remplie.

(13) Comme deuxième motif d'opposition, la Slovaquie avance que la dénomination «Pražská šunka» doit être considérée comme une dénomination générique, c'est-à-dire comme le nom commun de ce produit dans l'Union. Le nombre d'oppositions à l'enregistrement de la dénomination en atteste: le fait que le même terme soit utilisé pour commercialiser des produits identiques ou similaires dans plusieurs pays suffit à démontrer qu'il s'agit là d'un terme générique.

(14) Comme troisième motif d'opposition, la Slovaquie affirme que la dénomination proposée à l'enregistrement est légale et renommée et qu'elle revêt une importance économique pour des produits agricoles ou des denrées alimentaires similaires en Slovaquie. Les consommateurs slovaques connaissent bien et achètent un produit cuit dans un sac en polyamide qu'ils nomment «Pražská šunka». Le «Pražská šunka» dans sa variante désossée, tel que décrit dans la proposition, n'est pas connu des consommateurs slovaques. D'après les informations communiquées par différents producteurs opérant en République slovaque, au moins 1 208 tonnes de «Pražská šunka» sont produites actuellement chaque année. Pour ces producteurs, l'adaptation ou le remplacement de la dénomination du produit provoquerait une baisse de leurs revenus liée essentiellement à la forte hausse des prix qui s'ensuivrait — de 45 % à 92 % selon le type et la catégorie de qualité. En effet, le cahier des charges du «Pražská šunka» STG prévoit, pour les trois variantes du produit, une teneur minimale en protéines musculaires dans le jambon de 16 % (en poids), tandis que la Slovaquie autorise une teneur inférieure. En vertu de la

([1]) Règlement d'exécution (UE) 2016/304 de la Commission du 2 mars 2016 enregistrant une dénomination dans le registre des spécialités traditionnelles garanties [Heumilch/Haymilk/Latte fieno/Lait de foin/Leche de heno (STG)] (JO L 58 du 4.3.2016, p. 28).

législation slovaque, le «Pražská šunka» peut être commercialisé sous trois catégories de jambon différentes correspondant chacune à une teneur minimale en protéines musculaires (pourcentage en poids) différente: jambon «spécial» (16 %), jambon «choix» (13 %) et jambon «standard» (10 %). Par conséquent, les jambons «choix» et «standard» ne pourraient plus être commercialisés en Slovaquie sous la dénomination enregistrée. Aux fins du calcul du manque à gagner, il faut aussi tenir compte, en plus de la hausse des prix susmentionnée, du coût d'achat des moules nécessaires à la production du «Pražská šunka» désossé, étant donné que cette technique n'est pas appliquée en Slovaquie pour la fabrication de ce produit (utilisation de sacs en polyamide). Le coût d'achat de ces moules s'élèverait à 70 EUR par unité pour un jambon de 5 kg, soit 14 000 EUR pour produire une tonne de produit fini. Le fait de mouler le «Pražská šunka» à l'aide d'un film plutôt que d'utiliser un sac en polyamide contribuerait également à l'augmentation des coûts de production, puisque ceux-ci seraient majorés du coût d'achat du film et de la main-d'œuvre, ce qui représenterait un montant total minimum de 50 EUR/tonne pour le produit fini.

(15) Enfin, trois producteurs slovaques sont propriétaires de marques de «Pražská šunka», dont l'utilisation se trouverait alors menacée.

(16) Outre les motifs exposés précédemment, la Slovaquie a proposé, dans le cas où la Commission déciderait d'enregistrer la dénomination malgré les allégations soumises, que l'article 18, paragraphe 3, du règlement (UE) nº 1151/2012 s'applique et qu'il soit prévu que la dénomination «Pražská šunka» soit accompagnée de la mention «produit selon la tradition tchèque». On pourrait aussi envisager de modifier la dénomination en «Pražská šunka traditionnel».

(17) La Commission a examiné les arguments exposés dans les déclarations d'opposition motivées soumises par la Slovaquie au regard des dispositions du règlement (UE) nº 1151/2012 et en tenant compte des résultats des consultations appropriées qui ont eu lieu entre la partie à l'origine de la demande d'enregistrement et les parties ayant formé opposition. Elle est parvenue à la conclusion qu'il convenait d'enregistrer la dénomination «Pražská šunka».

(18) En réponse au premier motif exposé, la République tchèque a précisé que le produit «Pražská šunka» n'était déjà pas soumis aux normes en vigueur en République tchèque (ČSN) avant 1993. Dans cette partie de la Tchécoslovaquie, qui correspond aujourd'hui à la République tchèque, le «Pražská šunka» était produit selon la norme technico-économique publiée par la section tchèque du «Masný průmysl» (secteur de la viande). À la fin des années 1970, du jambon de Prague désossé était produit en semi-conserve (pasteurisé) dans différentes usines de Tchécoslovaquie, sur le territoire de l'actuelle République tchèque; cette production respectait pour l'essentiel les éléments du cahier des charges du «Pražská šunka» désossé STG: pasteurisation, utilisation de moules de forme ovale, fumage et lard ou lard et couenne pour la couche décorative.

(19) Par ailleurs, le même produit - le «Pražská šunka» désossé en semi-conserve — est fabriqué depuis plusieurs décennies dans d'autres pays tels que l'Autriche et l'Allemagne. Au vu de ce qui précède, il y a lieu de conclure que le «Pražská šunka» désossé et sa méthode de production correspondent à une pratique traditionnelle existant depuis plus de 30 ans.

(20) Aucune disposition ne prévoit qu'un produit doit présenter une spécificité pour que sa dénomination soit enregistrée en tant que STG. L'article 19, paragraphe 1, point b), fait référence à la «spécificité» en tant qu'élément de description; en l'occurrence, la spécificité du produit est suffisamment décrite pour les trois variantes du produit relevant du cahier des charges.

(21) En ce qui concerne le deuxième motif d'opposition, rien ne permet de conclure que la dénomination a acquis un caractère générique. La Slovaquie n'a formulé aucun motif permettant de parvenir à une telle conclusion. Le fait que ce produit soit fabriqué dans plusieurs pays d'Europe ne peut, à lui seul, permettre de conclure au caractère générique de sa dénomination. Quoi qu'il en soit, le caractère générique ne constitue pas, en tant que tel, un motif d'opposition à l'enregistrement en tant que STG. Les STG peuvent légalement être produites n'importe où, pour autant qu'elles satisfassent au cahier des charges.

(22) Comme troisième motif d'opposition, la Slovaquie affirme que l'utilisation de la dénomination est légale et renommée et qu'elle revêt une importance économique pour des produits agricoles ou des denrées alimentaires similaires en Slovaquie. La Commission ne conteste pas ces faits. Elle estime cependant, en premier lieu, que la raison pour laquelle le produit fabriqué en Slovaquie pourrait ne pas satisfaire au cahier des charges du «Pražská šunka» STG réside essentiellement dans le fait que la Slovaquie a modifié la recette et la présentation du produit après la création de la République tchèque et de la République slovaque, soit après le 1er janvier 1993. Selon les autorités slovaques, le décret portant création des trois catégories de jambon — 1) «spécial»; 2) «choix»; et 3) «standard» (en fonction de la teneur en protéines musculaires de chaque catégorie, à savoir 16 %, 13 % et 10 %, respectivement) — a été adopté le 18 août 2005 par le ministère de l'agriculture et le ministère de la santé slovaques. Avant cette date, la teneur minimale en protéines musculaires était de 18 % (en poids). La totalité de la production slovaque de «Pražská šunka» présentant une teneur minimale en protéines musculaires de 18 % (en poids) aurait pu bénéficier de la dénomination «Pražská šunka» STG. Les autorités slovaques ont également

signalé que la présentation du produit avait changé du fait de l'abandon du moulage et du traitement thermique et de l'introduction de l'usage de sacs en polyamide. Bien que la Slovaquie indique que la production du «Pražská šunka» a aussi évolué en République tchèque après l'indépendance, c'est manifestement en Slovaquie que la méthode de production a été profondément et substantiellement modifiée. En second lieu, la République tchèque a sensiblement assoupli les exigences du cahier des charges actuel par rapport à celles du cahier des charges initial publié en 2010, et ce afin d'inclure le plus grand nombre de méthodes de production possible et, partant, l'enregistrement d'une STG très étendue et consensuelle. De fait, toutes les parties recevables qui avaient formé opposition dans les deux procédures d'opposition ont trouvé un accord, à l'exception de la Slovaquie. En troisième lieu, le calcul du coût de l'adaptation de la production aux dispositions du cahier des charges du «Pražská šunka» STG semble ne pas tenir compte du fait que les moules en métal sont réutilisables durant une longue période. En quatrième lieu, l'utilisation de moules, en l'occurrence, n'est pas obligatoire puisqu'il existe d'autres solutions. L'utilisation de films en plastique est admise. Qui plus est, le montant calculé de 50 EUR/tonne de produit fini pour l'achat de film et la main-d'œuvre ne semble pas constituer un coût disproportionné à acquitter.

(23) De plus, conformément à l'article 43 du règlement (UE) nº 1151/2012 et par analogie avec les dispositions applicables aux appellations d'origine protégées et aux indications géographiques protégées, les marques qui ont été déposées, enregistrées ou, si cette possibilité est prévue par la législation considérée, acquises par l'usage de bonne foi sur le territoire de l'Union avant la date du dépôt auprès de la Commission de la demande de protection, devraient pouvoir continuer d'être utilisées et renouvelées pour ce produit nonobstant l'enregistrement. Les marques qui ont été déposées, enregistrées ou, si cette possibilité est prévue par la législation de l'Union ou la législation slovaque, acquises par l'usage de bonne foi avant la date du dépôt auprès de la Commission de la demande d'enregistrement de la dénomination «Pražská šunka» en tant que STG ne sont pas affectées par cet enregistrement.

(24) Au vu de ce qui précède, les faits opposés par la Slovaquie en ce qui concerne l'utilisation légale, renommée et importante économiquement de la dénomination, y compris dans des marques, sur le territoire de la Slovaquie ne sont pas suffisants pour justifier un rejet de la demande d'enregistrement présentée par la République tchèque. En ce qui concerne les autres propositions faites par la Slovaquie, au vu des motifs exposés ci-dessus, la Commission estime qu'il n'est pas approprié de prévoir que la dénomination «Pražská šunka» STG soit accompagnée de la mention «produit selon la tradition tchèque» pour permettre au «Pražská šunka» slovaque d'être commercialisé comme produit issu de la tradition slovaque, sans devoir satisfaire au cahier des charges du «Pražská šunka» STG. De fait, la Slovaquie n'a pas apporté d'éléments de preuve attestant l'existence d'une «tradition slovaque» de fabrication du produit dénommé «Pražská šunka». De plus, après deux procédures d'opposition menées à bien, le cahier des charges auquel renverra la dénomination enregistrée ne fera plus référence à une «tradition tchèque» mais principalement à une tradition partagée entre plusieurs États membres et pays tiers.

(25) La proposition consistant à modifier la dénomination en «Pražská šunka traditionnel» supposerait de reprendre la procédure depuis le début, ce qui serait disproportionné au regard des attentes légitimes qui ont été créées.

(26) En tout état de cause, il convient de moduler la protection des spécialités traditionnelles garanties en tenant compte des intérêts des producteurs et des opérateurs qui ont légitimement utilisé ces noms jusqu'à présent. Sur la base de l'article 15, paragraphe 1, du règlement (UE) nº 1151/2012, applicable par analogie également aux spécialités traditionnelles garanties, il y a lieu de prévoir, en vue de permettre l'adaptation progressive au cahier des charges, d'une part, une période transitoire de cinq ans durant laquelle l'utilisation de la dénomination «Pražská šunka» ne sera pas conditionnée au respect du cahier des charges, et, d'autre part, l'autorisation de continuer, après expiration de la période de cinq ans, de mettre sur le marché des produits ne respectant pas le cahier des charges, jusqu'à épuisement des stocks. Ces produits ne pourraient cependant pas être commercialisés accompagnés de la mention «spécialité traditionnelle garantie», de l'abréviation «STG» ni du symbole de l'Union.

(27) Compte tenu de ce qui précède, il convient d'inscrire les dénominations «Пражка шунка» (BG), «Jamón de Praga» (ES), «Pražská šunka» (CS/SK), «Prag Skinke» (DA), «Prager Schinken» (DE), «Praha sink» (ET), «Χοιρομέρι Πράγας» (EL), «Prague Ham» (EN), «Jambon de Prague» (FR), «Praška šunka» (HR/SL/RS), «Prāgas šķiņķis» (LV), «Prahos kumpis» (LT), «Prágai minőségi sonka» (HU), «Perżut ta' Praga» (MT), «Praagse Ham» (NL), «Szynka Praska» (PL), «Fiambre de Praga» (PT), «Jambon de Praga» (RO), «Prahalainen kinkku» (FI), «Pragskinka» (SV), «Прашка шунка» (RS) au registre des spécialités traditionnelles garanties.

(28) Les mesures prévues par le présent règlement sont conformes à l'avis du comité de la politique de qualité des produits agricoles,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Les dénominations «Пражка шунка» (BG), «Jamón de Praga» (ES), «Pražská šunka» (CS/SK), «Prag Skinke» (DA), «Prager Schinken» (DE), «Praha sink» (ET), «Χοιρομέρι Πράγας» (EL), «Prague Ham» (EN), «Jambon de Prague» (FR), «Praška šunka» (HR/SL/RS), «Prāgas šķiņķis» (LV), «Prahos kumpis» (LT), «Prágai minőségi sonka» (HU), «Perżut ta' Praga» (MT), «Praagse Ham» (NL), «Szynka Praska» (PL), «Fiambre de Praga» (PT), «Jambon de Praga» (RO), «Prahalainen kinkku» (FI), «Pragskinka» (SV), «Прашка шунка» (RS) sont enregistrées en tant que spécialités traditionnelles garanties.

Les dénominations visées au premier alinéa désignent un produit de la classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.) de l'annexe XI du règlement d'exécution (UE) nº 668/2014 de la Commission ([1]).

Article 2

Le cahier des charges consolidé figure à l'annexe du présent règlement.

Article 3

Les dénominations enregistrées peuvent servir à désigner des produits commercialisés sur le territoire de l'Union et ne satisfaisant pas aux dispositions du cahier des charges du «Pražská šunka» STG pendant une période de cinq ans à compter de la date d'entrée en vigueur du présent règlement. Lorsqu'elles sont utilisées pour des produits non conformes au cahier des charges, ces dénominations ne peuvent être accompagnées de la mention «spécialité traditionnelle garantie», de l'abréviation «STG» ni du symbole de l'Union.

Après expiration de la période de cinq ans, les produits portant la dénomination enregistrée, fabriqués avant la fin de cette période et qui ne satisfont pas aux dispositions du cahier des charges visé à l'article 2 pourront être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks existant sur le territoire de l'Union à la date d'expiration de la période de cinq ans.

Article 4

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Il est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 26 mars 2018.

Par la Commission
Le président
Jean-Claude JUNCKER

([1]) Règlement d'exécution (UE) nº 668/2014 de la Commission du 13 juin 2014 portant modalités d'application du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (JO L 179 du 19.6.2014, p. 36).

ANNEXE

CAHIER DES CHARGES D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

«PRAŽSKÁ ŠUNKA»

N° UE: CZ-TSG-0007-0061-21.10.2010

RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

1. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER

«Пражка шунка» (BG), «Jamón de Praga» (ES), «Pražská šunka» (CS/SK), «Prag Skinke» (DA), «Prager Schinken» (DE), «Praha sink» (ET), «Χοιρομέρι Πράγας» (EL), «Prague Ham» (EN), «Jambon de Prague» (FR), «Praška šunka» (HR/SL/RS), «Prāgas šķiņķis» (LV), «Prahos kumpis» (LT), «Prágai minőségi sonka» (HU), «Perżut ta' Praga» (MT), «Praagse Ham» (NL), «Szynka Praska» (PL), «Fiambre de Praga» (PT), «Jambon de Praga» (RO), «Prahalainen kinkku» (FI), «Pragskinka» (SV), «Прашка шунка» (RS)

2. TYPE DE PRODUIT

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

3. MOTIFS DE L'ENREGISTREMENT

3.1. **Il s'agit d'un produit**

☒ qui résulte d'un mode de production, d'une transformation ou d'une composition correspondant à une pratique traditionnelle pour ce produit ou cette denrée alimentaire;

☐ qui est fabriqué à partir de matières premières ou d'ingrédients qui sont ceux traditionnellement utilisés.

Le «Pražská šunka» est un produit à base de viande traditionnel destiné à être consommé directement et élaboré depuis longtemps sous les formes suivantes:

— «Pražská šunka» non désossé,

— «Pražská šunka» désossé,

— «Pražská šunka» en conserve.

3.2. **Il s'agit d'un nom**

☒ traditionnellement utilisée pour désigner le produit spécifique;

☐ indiquant le caractère traditionnel du produit ou ses spécificités.

La dénomination traditionnelle «Pražská šunka» ne traduit pas le caractère spécifique du produit ni ne lie le caractère spécifique du produit à sa provenance ou à son origine agricole, mais est en soi spécifique en ce qu'elle est associée dans le monde entier à un produit à base de viande très renommé dont la forme et le goût sont caractéristiques.

4. DESCRIPTION

4.1. **Description du produit portant la dénomination visée au point 1, avec indication de ses principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques ou organoleptiques, démontrant la spécificité du produit (article 7, paragraphe 2, du règlement)**

4.1.1. *«Pražská šunka» non désossé*

Le «Pražská šunka» non désossé diffère des autres jambons non désossés en raison principalement du mode de sélection et de transformation de la matière première de base. Une autre caractéristique du «Pražská šunka» non désossé réside dans le rapport cuisse de porc/saumure durant la production, lequel permet d'obtenir une teneur en protéines pures dans le produit fini qui correspond au niveau de qualité le plus élevé en ce qui concerne le jambon. De plus, le processus de production prévoit de cuire le produit et de le fumer, ce qui le distingue de la plupart des jambons secs traditionnels non désossés.

Caractéristiques physiques:

— produit dont le poids total n'excède pas 10 kg,

— la forme originale du jambon de porc découpé à la façon dite «de Prague» (la mouille et le sacrum avec la queue et l'os du bassin sont retirés de la cuisse entière sur os, qui comprend la jointure mais pas le pied; la partie grasse est arrondie à partir de la longe) est conservée.

Caractéristiques chimiques (les paramètres sont déterminés à partir des échantillons analysés, après élimination des os):

— teneur en protéines pures (sont exclues les protéines de tissu conjonctif et les protéines d'origine végétale) min. 16 % en poids; dans l'échantillon analysé, le gras de couverture et la couenne ne sont pas homogénéisés,

— teneur en sel maximum 3 % en poids,

— teneur en matières grasses maximum 15 % en poids. Dans l'échantillon analysé, la couche superficielle est homogénéisée.

Caractéristiques organoleptiques:

— aspect extérieur et couleur: la partie recouverte de couenne est de couleur jaune doré; les autres parties de la couche superficielle non recouvertes de couenne présentent une couche de gras dans des tons plus clairs, de couleur jaunâtre à doré, et la couleur de la chair musculaire du jambon en superficie va du jaune doré au brun foncé,

— aspect et couleur en coupe: la chair musculaire est rose à la coupe,

— goût et arôme: goût et arôme typiques de jambon cuit et fumé, salé de manière appropriée,

— consistance: ferme, compacte; tranché finement, le produit est tendre sous la dent.

4.1.2. *«Pražská šunka» désossé*

Le «Pražská šunka» désossé diffère des autres produits à base de viande de cette catégorie en raison principalement de son mode de production, en ce sens que c'est un jambon de très grande qualité élaboré à partir de cuisses de porc désossées ou de noix de jambon de porc, qui sont cuites et ensuite fumées. Une autre caractéristique réside dans la présence d'une couverture décorative, qui consiste en une fine couche de gras de porc ou de gras et de couenne. La forme typique ovoïde ou ovale du produit fini constitue un élément de distinction supplémentaire.

Caractéristiques physiques:

— le produit présente une forme ovoïde ou ovale typique,

— il s'agit d'un jambon de très grande qualité élaboré soit à partir de cuisses de porc entières désossées recouvertes de gras avec ou sans couenne; soit à partir de noix de jambon de porc parées et de tranches salées de gras de porc avec ou sans couenne; soit à partir de noix de jambon de porc parées recouvertes de gras avec ou sans couenne.

Caractéristiques chimiques:

— teneur en protéines pures, en sel et en matières grasses: voir les caractéristiques chimiques du «Pražská šunka» non désossé.

Caractéristiques organoleptiques:

— aspect extérieur et couleur: la partie recouverte de couenne est de couleur jaune doré; lorsque la surface n'est recouverte que de gras, sans couenne, elle présente des tons plus clairs, de couleur jaunâtre à doré,

— aspect et couleur en coupe, goût et arôme, consistance: voir les caractéristiques organoleptiques du «Pražská šunka» non désossé.

4.1.3. *«Pražská šunka» en conserve*

Le «Pražská šunka» en conserve diffère des autres produits à base de viande de cette catégorie en raison principalement des matières premières utilisées, en ce sens que c'est un jambon de très grande qualité élaboré à partir de noix de jambon de porc parées, qui sont entières ou grossièrement hachées. Une autre caractéristique réside dans la présence d'une fine couche de gelée entre le jambon et l'emballage. C'est toutefois la forme plate et ovale typique de son emballage qui distingue le «Pražská šunka» en conserve des autres produits à base de viande en conserve.

Caractéristiques physiques:

— le produit se présente généralement sous une forme ovale et plate; ses dimensions sont celles de l'emballage, lesquelles garantissent un poids de produit fini d'environ 0,454 kg,

— au moment du conditionnement, la teneur en viande doit représenter au moins 87 % des matières premières.

Caractéristiques chimiques:

— teneur en protéines pures (sont exclues les protéines de tissu conjonctif et les protéines d'origine végétale) min. 16 % en poids; dans l'échantillon analysé, la couche de gelée superficielle du produit n'est pas homogénéisée,

— teneur en sel: maximum 3 % en poids,

— teneur en matières grasses: maximum 4 % en poids; dans l'échantillon analysé, la couche de gelée superficielle du produit est homogénéisée,

— teneur en gelée: maximum 36 % en poids.

Caractéristiques organoleptiques:

— le produit est contenu dans un emballage scellé hermétiquement, qui en garantit la stérilité commerciale; une couche unie de gelée jaune doré sépare le matériau d'emballage du produit,

— aspect et couleur en coupe: le jambon est de couleur rose chair; la présence de petites ouvertures isolées, remplies de gelée, est autorisée,

— goût et arôme: goût et arôme typiques de jambon cuit, salé de manière appropriée,

— consistance: ferme, compacte.

4.2. **Description de la méthode de production du produit portant la dénomination indiquée au point 1 que les producteurs doivent suivre, y compris, le cas échéant, la nature et les caractéristiques des matières premières ou des ingrédients utilisés, et la méthode d'élaboration du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement)**

4.2.1. *«Pražská šunka» non désossé*

Pour élaborer le «Pražská šunka» non désossé on utilise des jambons de porc entiers découpés à la façon dite «de Prague» (la mouille et le sacrum avec la queue et l'os du bassin sont retirés de la cuisse entière sur os, qui comprend la jointure mais pas le pied; la partie grasse est arrondie à partir de la longe) et de la saumure, qui est préparée avec les ingrédients suivants:

Cuisses de porc: ..... 100 kg

Saumure (maximum 20 kg):

— eau ..... max. 17 kg

— mélange de salaison contenant des nitrites ou des nitrates ..... max. 2,6 kg

— sucres ..... 0-1,2 kg

— agents stabilisants ..... 0-0,5 kg

— extrait d'épices ou huile ..... 0-0,3 kg

— antioxydants ..... 0-0,1 kg

Les jambons sont aspergés de saumure ayant la composition indiquée ci-dessus. Ils sont ensuite laissés à reposer dans de la saumure ou frottés à l'aide de cette même saumure. Vient ensuite la cuisson, qui a pour effet de pasteuriser le produit. Après cuisson, le produit est séché et fumé en surface dans un fumoir, afin d'obtenir le goût, l'arôme et les couleurs caractéristiques, puis il est refroidi et stocké.

Si les cuisses ne sont pas salées par aspersion de saumure suivie d'un trempage ou d'un frottage, un autre procédé consiste à saler et préparer les cuisses refroidies en frottant soigneusement leur surface avec un mélange de salaison à base de nitrates additionné d'une petite quantité de sucre. Les cuisses sont ensuite disposées dans un récipient de salaison légèrement salé, la couenne étant orientée vers le bas. Puis elles sont aspergées d'une saumure à base de sel nitrité portée à ébullition puis refroidie, également additionnée d'une petite quantité de sucre. Les cuisses ainsi disposées sont placées sous un poids, afin qu'elles restent entièrement immergées dans la saumure, et après un temps approprié, en fonction des résultats du contrôle sensoriel continu de la qualité, elles sont retournées, de façon que les couches qui se trouvaient en bas dans le récipient de salaison se retrouvent en haut et vice-versa. Lorsque les jambons sont soigneusement salés, on les met à tremper pendant plusieurs heures dans de l'eau tiède et on les laisse égoutter. Les jambons sont tout d'abord séchés dans un fumoir puis fumés en surface afin d'obtenir le goût, l'arôme et les couleurs caractéristiques. Vient ensuite la cuisson, qui a pour effet de pasteuriser le produit, puis le refroidissement et le stockage.

Quel que soit le procédé utilisé parmi les deux qui sont possibles, on peut également faire subir un traitement final au produit fini, qui consiste à saisir ce dernier en surface et à traiter la couenne au moyen de diverses techniques décoratives.

4.2.2. *«Pražská šunka» désossé*

Pour élaborer le «Pražská šunka» désossé on utilise des cuisses de porc entières désossées ou des noix de jambon de porc séparées préparées conformément au point 4.1.2 et de la saumure, qui est, en ce qui concerne sa composition mais aussi sa teneur maximale autorisée par rapport à la matière première carnée, identique à la saumure utilisée pour l'élaboration du «Pražská šunka» non désossé (pour le salage avec un mélange de salaison à base de nitrites).

Les cuisses de porc entières désossées ou les noix de jambon de porc sont aspergées de saumure ayant la composition indiquée ci-dessus et/ou frottées avec la saumure. La saumure est appliquée sur les tranches de gras de porc avec ou sans couenne salées séparément lorsque celles-ci sont utilisées pour servir de couche décorative au produit. Après le salage et le frottage de la matière première on procède au conditionnement dans des moules de forme ovoïde ou ovale, en veillant à ce que le gras de couverture avec ou sans couenne situé à la surface de la matière première forme toujours la couche décorative superficielle du produit. Si l'on utilise des tranches de gras de porc avec ou sans couenne pour former la couche décorative superficielle du produit, les moules doivent d'abord être tapissés de ces tranches frottées avant de procéder à leur remplissage avec les noix de jambon de porc parées. Vient ensuite la cuisson du produit dans les moules, qui a pour effet de pasteuriser le produit. Après cuisson, le produit est démoulé, puis fumé afin d'obtenir le goût, l'arôme et les couleurs caractéristiques, avant d'être refroidi et conditionné.

On peut également faire subir un traitement final au produit fini, qui consiste à saisir ce dernier en surface et à traiter la couenne au moyen de diverses techniques décoratives.

Les produits qui sont élaborés à partir de cuisses de porc entières désossées et recouvertes de gras avec ou sans couenne ou à partir de noix de jambons de porc recouvertes de gras avec ou sans couenne peuvent être moulés dans la forme prescrite avant la cuisson au moyen d'un film, lequel est retiré du produit après la cuisson. Dans ce cas il n'est pas nécessaire d'utiliser des moules.

4.2.3. *«Pražská šunka» en conserve*

Pour élaborer le «Pražská šunka» en conserve, on utilise des noix de cuisses de porc (jambons) parées (entières ou hachées grossièrement), de la gélatine (en poudre) et de la saumure, qui est préparée à l'aide des ingrédients énumérés ci-après.

Noix de cuisses de porc parées: ..... 100 kg

Gélatine en poudre: ..... 4 kg

Saumure (maximum 14,3 kg):

— Eau ..... max. 11 kg

— Mélange de salaison contenant des nitrites ..... max. 2,8 kg

— Sucres ..... 0 à 0,5 kg

On utilise des emballages de forme plate et ovale, fabriqués dans des matières appropriées pour la stérilisation, et garantissant un poids de produit fini d'environ 0,454 kg.

Les noix de jambon de porc, entières ou hachées grossièrement, sont imprégnées de saumure par malaxage. Une fois cette opération effectuée, le produit est conditionné sous vide; une quantité appropriée de gélatine en poudre aura préalablement été répandue sur le fond du conditionnement. Une fois l'emballage scellé, le produit est maintenu à une température de 5 °C pendant 12 heures. Vient ensuite l'étape de la stérilisation, durant laquelle toutes les parties du produit doivent atteindre une température minimale de 121 °C pendant dix minutes. Une fois cuit, le produit est mis à refroidir et entreposé à l'état sec à une température comprise entre 0 et 25 °C et une humidité relative maximale de 85 %. Sa durée de conservation est de trois ans au moins.

4.3. **Description des éléments essentiels qui prouvent le caractère traditionnel du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement)**

4.3.1. *«Pražská šunka» non désossé*

La dénomination «Pražská šunka» est utilisée depuis les années 1860 pour désigner l'une des denrées alimentaires les plus renommées de la République tchèque, et de Prague en particulier. Certaines sources historiques indiquent que le produit connu sous le nom de «Pražská šunka» serait lié au nom de František Zvěřina, qui fut le premier à l'élaborer. C'est Josef Jeřábek, un célèbre producteur de viandes fumées à Prague, qui reprit la production du «Pražská šunka» après František Zvěřina. Parmi les autres producteurs figurent notamment Dlouhý, Malý, Cibulka, installés à Prague. Prenant exemple sur Prague, d'autres grandes villes se mirent elles aussi à élaborer le «Pražská šunka». À Brno, il était produit par Jebavý, à Hradec Králové par Hutla et à Pardubice par Sochor. À la fin du XIX^{e} siècle, un grand nombre de producteurs de viande fumée fabriquaient ce produit. Pour prendre une image, on peut dire que le «Pražská šunka» de Zvěřina fut l'ancêtre de tous les autres. C'est Antonín Chmel qui lança la

production du «Pražská šunka» à l'échelle industrielle en créant son entreprise en 1879 à Prague, à U Zvonařky. Le «Pražská šunka» constituait le gros de sa production, mais il produisait également une grande variété de produits à base de viande fumée qui acquirent bientôt une bonne réputation à Prague et dans d'autres villes, en particulier les villes d'eau, puis dans un certain nombre de pays européens. C'est toutefois le «Pražská šunka», lequel allait rapidement accéder aux marchés d'outre-mer, qui représenta son plus gros succès commercial. Après la seconde guerre mondiale, l'entreprise fut nationalisée et plusieurs autres établissements de production de Prague furent peu à peu intégrés. C'est à cette période que d'autres variantes du «Pražská šunka» virent le jour sous forme de jambon en conserve ou semi-conserve préparé à partir de viande de cuisse de porc. En 1977, l'établissement «U Zvonařky», ainsi que l'ensemble de ses employés et de ses ressources, fut incorporé dans le nouveau combinat de production de viande Masokombinát Praha jih – Písnice. Avec l'avènement de nouvelles techniques de salaison, on introduisit dans le processus de production du «Pražská šunka» celle de l'aspersion de saumure, suivie dans certains cas d'une phase de malaxage. Au cours de la période de privatisation qui suivit l'année 1989, l'établissement de production de viande de Písnice ferma, mais la production de «Pražská šunka» non désossé fut maintenue dans plusieurs autres installations de production de la République tchèque.

La production du «Pražská šunka» repose, depuis son origine, sur la sélection des matières premières et sur la méthode de salaison. Les matières premières utilisées à l'époque consistaient en des cuisses (jambon) provenant de porcs légers, d'où le fait que la recette actuelle limite le poids à 10 kg. Un autre élément caractéristique du processus de production, qui s'est transmis de génération en génération, réside dans la façon dont les cuisses de porc sont découpées suivant la coupe dite «de Prague». On salait les cuisses de porc refroidies en frottant soigneusement la couche superficielle de la viande, et en particulier la couenne, avec un mélange de salaison contenant une petite quantité de sucre. Le fond du récipient de salaison était légèrement salé et les cuisses de porc étaient disposées la couenne vers le bas. De la saumure à base de sel nitrité portée à ébullition puis refroidie et additionnée d'une petite quantité de sucre était versée sur les jambons, lesquels étaient ensuite placés sous un poids. Les jambons étaient alors retournés de telle sorte que la partie inférieure se retrouve en haut et la partie supérieure en bas. Enfin, ils étaient une nouvelle fois lestés. Après avoir été soumis à un contrôle de qualité organoleptique, les jambons trempaient pendant plusieurs heures dans de l'eau tiède avant d'être mis à sécher. La phase finale du processus consistait à retirer l'os du bassin, à gratter la surface de la couenne et à envelopper le jarret de telle sorte qu'il ne change pas de forme à la cuisson. Les jambons étaient toujours suspendus dans des fumoirs chauffés. Le fumage comportait deux étapes: la première, le séchage au-dessus d'un feu vif et, la seconde, l'aromatisation et la coloration à l'aide de sciure de feuillus humidifiée. Les jambons étaient généralement fumés lentement pendant 8 à 12 heures. Ils étaient ensuite ébouillantés avant d'être cuits. Ils étaient enfin refroidis par immersion dans de l'eau froide.

4.3.2. *«Pražská šunka» désossé*

Durant la période qui a précédé la Seconde guerre mondiale, des variantes du «Pražská šunka» d'origine virent le jour. Il s'agissait, d'une part, de «Pražská šunka» désossé pasteurisé élaboré à partir de viande de cuisse de porc. Il était élaboré à Prague à U Zvonařky par Antonín Chmel ou à Beránkové podniky par M. Josef Beránek. La technique utilisée pour produire ces types de «Pražská šunka» consistait à désosser des cuisses de porc fraîches (jambons), à transformer les différentes parties de ces jambons, à les trier en fonction de leur couleur et à travailler mécaniquement et par intermittence les matières premières en ajoutant du chlorure de sodium ainsi que la quantité nécessaire de nitrite de sodium et de sucre, le tout partiellement dissout dans une quantité définie de saumure. On procédait ensuite à la pasteurisation et à la réfrigération. Dans la période qui a suivi la Seconde guerre mondiale, la production de «Pražská šunka» pasteurisé fut concentrée essentiellement dans les établissements de Brno, Kostelec, Studená, Vamberk et Planá nad Lužnicí. À la fin des années 1970, on a observé dans ces usines le développement du produit «Pražská šunka» désossé par moulage puis emballage du produit fini dans des conditionnements en plastique, ce qui a mis fin à l'utilisation de boîtes de conserve, mais a surtout permis de fumer le produit après pasteurisation et d'utiliser un emballage décoratif du produit au moyen d'une fine couche de gras de couverture ou de gras avec couenne. Le produit s'est ainsi considérablement rapproché, en ce qui concerne ses caractéristiques, du «Pražská šunka» non désossé d'origine. Dans la période qui a suivi 1989, la production de «Pražská šunka» non désossé s'est étendue à d'autres installations de production de la République tchèque.

4.3.3. *«Pražská šunka» en conserve*

Une autre variante du «Pražská šunka» original, qui s'est développée dans la période qui a suivi la Seconde guerre mondiale, fut le «Pražská šunka» en conserve. Elle était également élaborée à partir d'une matière première sélectionnée, obtenue en désossant des cuisses de porc fraîches, en ajoutant du sel nitrité, du sucre et de la gélatine; dans le seul but d'atteindre une meilleure conservation, elle était stérilisée dans des boîtes de conserve ovales d'une livre. Le succès commercial du jambon en conserve tenait en très grande partie à la proportion de gelée dans le produit fini. À partir de 1973, la production de «Pražská šunka» en conserve fut concentrée essentiellement dans les établissements de Kostelec, Krahulčí et Studená. Dans la période qui a suivi 1989, la production de cette variante de «Pražská šunka» s'est étendue à d'autres installations de production de la République tchèque.