II

(Atti mhux leġiżlattivi)

REGOLAMENTI

REGOLAMENT TA' IMPLIMENTAZZJONI TAL-KUMMISSJONI (UE) 2018/506

tas-26 ta' Marzu 2018

li jdaħħal isem fir-reġistru tal-Ispeċjalitajiet Tradizzjonali Garantiti ("Pražská šunka" (STG))

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidrat it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel ([1]), u b'mod partikolari l-Artikoli 15(1) u 52(3)(b) tiegħu,

Billi:

(1) Skont l-Artikolu 50(2)(b) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, l-applikazzjoni tar-Repubblika Ċeka biex tirreġistra l-ismijiet "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), "Pragskinka" (SV) bħala Speċjalità Tradizzjonali Garantita (STG) ġiet ikkonfermata f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea* ([2]). L-isem "Pražská šunka" jidentifika prodott tal-perżut li jkopri t-tliet varjanti li ġejjin: il-"Pražská šunka" bl-għadma, il-"Pražská šunka" mingħajr għadma u l-"Pražská šunka" tal-landa.

(2) Fl-2012 kienet diġà ġiet ippubblikata applikazzjoni biex jiġi rreġistrat l-isem "Pražská šunka" flimkien mal-varjazzjonijiet lingwistiċi tiegħu ([3]). L-Awstrija, l-Italja, l-Ġermanja u s-Slovakkja kienu ressqu oppożizzjonijiet. Ir-Repubblika Ċeka kienet laħqet ftehim ma' dawk kollha li kienu qed jopponu bl-esklużjoni tas-Slovakkja. Il-Kummissjoni mbagħad ipproċediet biex tippubblika mill-ġdid l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott li kien ġie emendat b'mod sostanzjali sabiex jieħu parzjalment inkunsiderazzjoni t-talbiet u r-rimarki magħmula mis-Slovakkja.

(3) Fit-18 ta' Lulju 2016, il-Kummissjoni rċeviet avviż ta' oppożizzjoni mis-Slovakkja, fis-16 ta' Awwissu 2016 mis-Serbja, u fis-17 ta' Awwissu 2016 mill-Awstrija.

(4) Fl-14 ta' Settembru 2016, il-Kummissjoni rċeviet dikjarazzjoni motivata ta' oppożizzjoni mis-Slovakkja, fit-12 ta' Ottubru 2016 mis-Serbja, u fid-19 ta' Ottubru 2016 mill-Awstrija.

(5) L-oppożizzjoni mill-Awstrija ma setgħetx titkompla. F'konformità mal-Artikolu 51(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, il-Kummissjoni tiċċekkja biss l-ammissibbiltà tad-dikjarazzjoni motivata ta' oppożizzjoni li tkun waslet fi żmien xahrejn minn meta tirċievi l-avviż relatat mal-oppożizzjoni, li ma kienx il-każ għad-dikjarazzjoni motivata mill-Awstrija.

(6) Wara li eżaminat id-dikjarazzjonijiet motivati ta' oppożizzjoni mis-Serbja u mis-Slovakkja u sabithom ammissibbli, f'konformità mal-Artikolu 51(3) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, il-Kummissjoni stiednet lir-Repubblika Ċeka u lis-Slovakkja, permezz ta' ittra tat-8 ta' Novembru 2016, u lir-Repubblika Ċeka u lis-Serbja, permezz ta' ittra tat-2 ta' Diċembru 2016, biex jidħlu f'konsultazzjonijiet xierqa bil-għan li jintlaħaq ftehim.

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

(7) Intlaħaq ftehim bejn ir-Repubblika Ċeka u s-Serbja. Huma qablu li jenħtieġ li l-isem jitħares ukoll fil-lingwa Serba, kemm bil-karattri Ċirilliċi kif ukoll b'dawk Latini, jiġifieri "Praška šunka"/"Прашка шунка" (RS), u li jenħtieġ li s-Serbja tingħata perjodu tranżizzjonali ta' tliet snin biex tuża l-isem protett fuq il-prodotti li ma jikkonformawx mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tal-Pražská Šunka.

(8) Il-Kummissjoni tikkunsidra li l-kontenut ta' dak il-ftehim la jmur kontra r-Regolament (UE) Nru 1151/2012 u lanqas kontra l-liġi tal-UE. L-Artikolu 15(1) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, li jippermetti lill-Kummissjoni tagħti perjodu tranżizzjonali ta' tliet snin jew aktar għall-użu ta' Denominazzjonijiet Protetti tal-Oriġini u ta' Indikazzjonijiet Ġeografiċi Protetti li jiksru l-Artikolu 13(1) ta' dak ir-Regolament, jista' jiġi applikat b'analoġija wkoll għall-Ispeċjalitajiet Tradizzjonali Garantiti ([1]). Madankollu, filwaqt li dan ir-Regolament japplika biss fit-territorju tal-UE, tali perjodu tranżizzjonali jista' jikkonċerna biss il-prodotti importati fl-UE mis-Serbja li jkunu se jiġu kkummerċjalizzati fl-UE bl-isem protett minkejja li ma jikkonformawx mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Madankollu, jenħtieġ li tali prodotti ma jkunux kkummerċjalizzati fl-UE bit-termini "speċjalità tradizzjonali garantita", lanqas bit-taqsira "STG" jew bil-logo relatat tal-Unjoni. Wara ż-żieda tal-verżjoni Serba mal-ismijiet irreġistrati, jenħtieġ li l-verżjoni konsolidata tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tiġi ppubblikata għall-informazzjoni.

(9) Għall-kuntrarju, ma ntlaħaq l-ebda ftehim bejn ir-Repubblika Ċeka u s-Slovakkja fiż-żmien stipulat. Għalhekk, il-Kummissjoni jenħtieġ li tiddeċiedi dwar ir-reġistrazzjoni filwaqt li jitqiesu r-riżultati ta' dawn il-konsultazzjonijiet xierqa skont il-proċedura msemmija fl-Artikolu 52(3)(b) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

(10) L-argumenti ewlenin tas-Slovakkja kif stabbiliti fid-dikjarazzjonijiet motivati ta' oppożizzjoni u fil-konsultazzjonijiet li saru mar-Repubblika Ċeka jistgħu jitqassru kif ġej.

(11) Bħala l-ewwel raġuni għall-oppożizzjoni, is-Slovakkja targumenta li r-reġistrazzjoni tal-isem tista' tkun inkompatibbli mat-termini tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012. Is-Slovakkja tiddikjara li l-metodu ta' produzzjoni inkluż fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għall-"Pražská šunka" mingħajr għadma mhux "tradizzjonali" minħabba li ġie applikat biss mill-1993 (wara li ċ-Ċekoslovakkja nqasmet fir-Repubblika Ċeka u fis-Slovakkja) u għadhom ma għaddewx 30 sena. Qabel l-1993, il-"Pražská šunka" kien jiġi prodott skont l-Istandards tal-Istat Ċekoslovakk (ČSN), li stabbilixxa regoli komuni għall-produzzjoni, għall-provvista, għall-ippakkjar, għat-trasport, għall-ħażna u għall-ittestjar tal-prodotti tal-laħam applikabbli fiċ-Ċekoslovakkja, li kienu applikati fit-territorju kollu taċ-Ċekoslovakkja u li ma kinux jippermettu l-metodu ta' produzzjoni inkluż fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tal-STG "Pražská šunka" mingħajr għadma. L-Artikolu 18 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 jirrikjedi li sabiex isem jiġi rreġistrat bħala STG, jew il-metodu tal-produzzjoni jkun jikkorrispondi għall-prattika tradizzjonali jew il-materja prima jew l-ingredjenti jkunu dawk użati tradizzjonalment, filwaqt li, skont id-definizzjoni msemmija fl-Artikolu 3(3) ta' dak ir-Regolament, "tradizzjonali" tfisser użu bil-provi għal mill-inqas 30 sena. Fid-dawl ta' dan ta' hawn fuq, il-metodu tal-produzzjoni għall-STG "Pražská šunka" mingħajr għadma ma jistax jikkorrispondi għall-prattika tradizzjonali msemmija fl-Artikolu 18 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

(12) Is-Slovakkja ssostni wkoll li r-rekwiżit dwar il-"karattru speċifiku", kif definit fl-Artikolu 3(5) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, ma ġiex issodisfat.

(13) Bħala t-tieni raġuni għall-oppożizzjoni, is-Slovakkja ssostni li l-isem tal-prodott "Pražská šunka" irid jiġi kkunsidrat bħala terminu ġeneriku, jiġifieri, dan sar l-isem komuni tal-prodott fl-UE. Dan jintwera bl-għadd ta' oġġezzjonijiet għar-reġistrazzjoni tal-isem: il-fatt li l-istess isem jintuża biex jiġi kkummerċjalizzat l-istess prodott, jew wieħed simili, f'ħafna pajjiżi jkun juri li dan huwa isem ġeneriku.

(14) It-tielet raġuni għall-oppożizzjoni Slovakka hija li l-isem propost għar-reġistrazzjoni huwa legali, rinomat u ekonomikament sinifikanti għal prodotti agrikoli jew għal oġġetti tal-ikel simili fis-Slovakkja. Il-konsumatur Slovakk hu midħla tal-"Pražská šunka" u jixtrih bħala prodott imsajjar f'budellati tal-poliammid. Il-"Pražská šunka" fil-verżjoni ta' mingħajr għadma, kif deskritt fil-proposta, mhux magħruf mill-konsumaturi Slovakki. Skont l-informazzjoni mogħtija mill-produtturi individwali fir-Repubblika Slovakka, bħalissa jiġu prodotti mill-inqas 1 208 tunnellata ta' "Pražská šunka" kull sena. Għall-produtturi Slovakki, l-adattament jew it-tibdil tal-isem tal-prodott jista' jwassal għal telf konsiderevoli fid-dħul, primarjament għaliex dan ikun jinvolvi żieda qawwija fil-prezzijiet ta' bejn 45 % u 92 %, skont it-tip u l-kategorija tal-kwalità. Tabilħaqq, għal kull waħda mit-tliet verżjonijiet, l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott STG "Pražská šunka" tistipula li l-laħam irid ikollu kontenut minimu ta'

([1]) Ir-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) 2016/304 tat-2 ta' Marzu 2016 li jdaħħal fir-reġistru tal-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti ["Heumilch"/"Haymilk"/"Latte fieno"/"Lait de foin"/"Leche de heno" (STG)] (ĠU L 58, 4.3.2016, p. 28).

proteina pura tal-muskoli f'persentaġġ skont il-piż ta' 16 % filwaqt li fis-Slovakkja dak il-persentaġġ jista' jkun inqas. Skont il-leġiżlazzjoni Slovakka, "Pražská šunka" jista' jiġi kkummerċjalizzat fi tliet kategoriji differenti ta' perżut abbażi ta' persentaġġi differenti ta' kontenut minimu ta' proteina pura tal-muskoli skont il-piż: il-perżut speċjali (16 %), il-perżut magħżul (13 %) u l-perżut standard (10 %). Għalhekk, il-perżut magħżul u standard ma setax jibqa' jiġi kkummerċjalizzat fis-Slovakkja bl-isem irreġistrat. Minbarra ż-żieda fil-prezzijiet, jenħtieġ li jingħaddu l-ispejjeż biex jinxtraw il-forom li jsawru l-"Pražská šunka" mingħajr għadma flimkien mat-telf ta' dħul, billi fis-Slovakkja din it-teknoloġija ma tintużax fil-produzzjoni tal-"Pražská šunka" (jintużaw il-budellati tal-poliammid). Xiri bħal dan ikun jinvolvi spiża ta' EUR 70 għal kull unità ta' perżut li tiżen madwar 5 kg, jiġifieri EUR 14 000 biex tiġi prodotta tunnellata waħda ta' prodott lest. Bl-istess mod, meta l-"Pražská šunka" jingħata l-forma bl-għajnuna ta' rita minflok jiġi prodott f'budellati tal-poliammid, ir-riżultat ikun ukoll ta' żieda fl-ispejjeż għax-xiri tal-fojl u għax-xogħol manwali li jiġu jammontaw mill-inqas EUR 50 għal kull tunnellata ta' prodott lest.

(15) Barra minn hekk, tliet produtturi Slovakki għandhom trademarks għall-"Pražská šunka" u l-użu tagħhom ikun f'riskju.

(16) Flimkien mar-raġunament ta' hawn fuq, is-Slovakkja pproponiet li jekk, minkejja l-allegazzjonijiet sottomessi, il-Kummissjoni tiddeċiedi li tirreġistra l-isem, l-Artikolu 18(3) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 jista' jitqies billi l-isem "Pražská šunka" ikun akkumpanjat bl-istqarrija "magħmul skont it-tradizzjoni tar-Repubblika Ċeka". Alternattivament, dak l-istess isem jista' jinbidel fi "Pražská šunka tradizzjonali".

(17) Il-Kummissjoni vvalutat l-argumenti esposti fid-dikjarazzjonijiet motivati ta' oppożizzjoni mis-Slovakkja fid-dawl tad-dispożizzjonijiet tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, filwaqt li qieset ir-riżultati tal-konsultazzjonijiet xierqa mwettqa bejn l-applikant u l-avversarji u kkonkludiet li jenħtieġ li l-isem "Pražská šunka" jiġi rreġistrat.

(18) B'referenza għall-ewwel raġuni għall-oppożizzjoni, ir-Repubblika Ċeka ċċarat li, anki qabel l-1993, il-"Pražská šunka" ma kienx kopert bl-Istandards tal-Istat Ċekoslovakk (ČSN). F'dik il-parti taċ-Ċekoslovakkja li llum tikkorrispondi għar-Repubblika Ċeka, il-"Pražská šunka" kien prodott f'konformità mal-"istandard tekniku ekonomiku" maħruġ mit-taqsima Ċeka tal-"Masný průmysl" (dak li għandu x'jaqsam mas-setturi tal-laħam). Fl-aħħar tas-snin 70 tal-aħħar seklu, il-Pražská šunka mingħajr għadma semipreservat (pasturizzat) ġie prodott f'diversi impjanti taċ-Ċekoslovakkja fit-territorju tar-Repubblika Ċeka attwali, essenzjalment skont l-elementi li jinsabu fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tal-STG "Pražská šunka" mingħajr għadma: il-pasturizzazzjoni, l-użu ta' forom għall-għamla ovali, l-affumikar u x-xaħam tal-majjal jew ix-xaħam tal-majjal u l-ġilda bħala qoxra dekorattiva.

(19) Barra minn hekk, l-istess prodott, il-"Pražská šunka" mingħajr għadma semipreservat, ilu jiġi prodott għal għexieren ta' snin f'pajjiżi oħra bħalma huma l-Awstrija u l-Ġermanja. Fid-dawl ta' dan ta' hawn fuq, jenħtieġ li jiġi konkluż li l-"Pražská šunka" mingħajr għadma u l-produzzjoni tiegħu jikkorrispondu għall-prattika tradizzjonali li ilha teżisti għal aktar minn 30 sena.

(20) Ma hemm l-ebda rekwiżit li jesiġi li prodott irid ikollu karattru speċifiku biex ismu jiġi rreġistrat bħala STG. L-Artikolu 19(1)(b) jirreferi għall-"karattru speċifiku" bħala element tad-deskrizzjoni u l-karattru speċifiku tal-prodott huwa deskritt b'mod suffiċjenti għal dawn it-tliet verżjonijiet koperti mill-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

(21) F'dak li jirrigwarda t-tieni raġuni ta' oppożizzjoni, ma hemm l-ebda bażi biex jiġi konkluż li t-terminu sar ġeneriku. Is-Slovakkja ma tat ebda raġunament li jwassal għal konklużjoni bħal din. Il-fatt li tali prodott jiġi mmanifatturat f'diversi pajjiżi fl-Ewropa ma jistax jiġi kkunsidrat fih innifsu bħala bażi biex jitqies li tali isem sar ġeneriku. Fi kwalunkwe każ, il-ġeneriċità nnifisha ma tistax titqies bħala bażi għal oppożizzjoni għall-STG. Legalment, l-STG jistgħu jiġu prodotti kullimkien, sakemm ikunu konformi mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

(22) Bħala t-tielet raġuni ta' oppożizzjoni, is-Slovakka tisħaq li l-użu tal-isem hu legali, rinomat u ekonomikament sinifikanti għal prodotti agrikoli jew għal oġġetti tal-ikel simili fis-Slovakkja. Il-Kummissjoni tirrikonoxxi dawn iċ-ċirkostanzi. Madankollu, il-Kummissjoni tqis li l-ewwel, ir-raġuni għala l-prodott magħmul fis-Slovakkja ma jistax jinqabad fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tal-STG "Pražská šunka" essenzjalment tista' tinstab fiċ-ċirkostanza li s-Slovakkja bidlet ir-riċetta u l-preżentazzjoni tal-prodott wara l-indipendenza kemm tar-Repubblika Ċeka kif ukoll tar-Repubblika Slovakka, jiġifieri, wara l-1 ta' Jannar 1993. L-awtoritajiet Slovakki rrappurtaw li d-digriet li ħoloq it-tliet kategoriji ta' 1) perżut speċjali, 2) perżut magħżul u 3) perżut standard (ibbażat fuq il-kontenut minimu ta' proteina pura tal-muskoli f'persentaġġ skont il-piż, ta' 16 %, 13 % u 10 % rispettivament) kien adottat mill-Ministeru Slovakk tal-Agrikoltura u mill-Ministeru Slovakk tas-Saħħa fit-18 ta' Awwissu 2005. Qabel dik id-data, il-kontenut minimu ta' proteina pura tal-muskoli f'persentaġġ skont il-piż kien ta' 18 %. 100 % tal-"Pražská šunka" prodott fis-Slovakkja b'kontenut minimu ta' 18 % ta' proteina pura tal-muskoli f'persentaġġ skont il-piż kieku kien jikkwalifika għall-STG "Pražská šunka". L-awtoritajiet Slovakki rrappurtaw ukoll li, fl-istess ħin, il-preżentazzjoni tal-prodott inbidlet ukoll billi l-prodott sar jimtela f'budellati tal-poliammid minflok ma jintużaw

il-forom u jsir trattament bis-sħana. Għalkemm is-Slovakkja indikat li l-produzzjoni tal-"Pražská šunka" evolviet ukoll fir-Repubblika Ċeka wara l-indipendenza, jidher ċar li huwa fis-Slovakkja li l-metodu ta' produzzjoni nbidel essenzjalment u b'mod notevoli. It-tieni, meta mqabbla mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott inizjali ppubblikata fl-2010, ir-Repubblika Ċeka taffiet sostanzjalment ir-rekwiżiti tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott bil-għan li jiġi inkluż l-ikbar għadd ta' metodi ta' produzzjoni u għalhekk tiġi rreġistrata STG li hi mifruxa u kondiviża sew. Fil-fatt, l-avversarji kollha fiż-żewġ proċeduri ta' oppożizzjoni laħqu ftehim ħlief għas-Slovakkja. It-tielet, il-kalkolu tal-ispejjeż biex il-produzzjoni tiġi adattata għall-ispeċifikazzjonijiet tal-STG "Pražská šunka" jidher li ma jqisx il-fatt li l-forom tal-metall jistgħu jintużaw mill-ġdid għal perjodu twil. Ir-raba', b'mod partikolari, l-użu ta' forom mhux obbligatorju, peress li jeżistu alternattivi. Tista' tintuża rita tal-plastik. Barra minn hekk, l-ispiża ta' EUR 50 għal kull tunnellata ta' prodott lest għax-xiri tal-fojl u għax-xogħol manwali ma jidhirx li hi sproporzjonata biex wieħed jaffordjaha.

(23) Barra minn hekk, skont l-Artikolu 43 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 u b'analoġija mad-dispożizzjonijiet applikabbli għad-Denominazzjonijiet ta' Oriġini Protetti u għall-Indikazzjonijiet Ġeografiċi Protetti, it-trademarks li għalihom saret applikazzjoni, ġew irreġistrati, jew ġew stabbiliti bl-użu, jekk dik il-possibbiltà tkun prevista mil-leġiżlazzjoni kkonċernata, *in bona fide*, fit-territorju tal-Unjoni, qabel id-data li fiha l-applikazzjoni għall-protezzjoni tintbagħat lill-Kummissjoni, jenħtieġ li jitqiesu li jistgħu jkomplu jintużaw u jiġġeddu għal dak il-prodott minkejja r-reġistrazzjoni tal-isem. It-trademarks li għalihom saret applikazzjoni, ġew irreġistrati, jew ġew stabbiliti bl-użu, jekk dik il-possibbiltà tkun prevista mil-leġiżlazzjoni tal-Unjoni jew mil-leġiżlazzjoni Slovakka, *in bona fide* qabel id-data li fiha l-applikazzjoni għar-reġistrazzjoni tal-isem "Pražská šunka" bħala STG ġiet ippreżentata lill-Kummissjoni, mhumiex affettwati b'dik ir-reġistrazzjoni.

(24) Fid-dawl ta' dak li ntqal hawn fuq, iċ-ċirkostanzi li s-Slovakkja qiegħda topponi, f'dak li hu użu legali, rinomat u ekonomikament sinifikattiv tal-isem, anki tat-trademarks, fit-territorju tas-Slovakkja, mhumiex biżżejjed sabiex jiġġustifikaw rifjut tal-applikazzjoni Ċeka għar-reġistrazzjoni. Rigward il-proposti li fadal, magħmula mis-Slovakkja, fid-dawl tar-raġunijiet esposti iktar 'il fuq, il-Kummissjoni tqis li mhuwiex xieraq li tistipula li l-isem irreġistrat STG "Pražská šunka" jiġi akkumpanjat bl-istqarrija "magħmul skont it-tradizzjoni tar-Repubblika Ċeka" sabiex tippermetti li l-"Pražská šunka" tas-Slovakkja jiġi kkummerċjalizzat, mingħajr ma jikkonforma mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott STG "Pražská šunka", kif toħroġ mit-tradizzjoni fis-Slovakkja. Fil-fatt, is-Slovakkja ma wrietx li teżisti "tradizzjoni Slovakka" alternattiva għall-produzzjoni tal-prodott imsejjaħ "Pražská šunka". Barra minn hekk, wara li twettqu żewġ proċeduri ta' oppożizzjoni, l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott li l-isem reġistrat se jirreferi għalih mhix se tibqa' tesprimi "tradizzjoni Ċeka" speċifika, iżda prinċipalment tradizzjoni kondiviża ma' diversi Stati Membri tal-UE u pajjiżi terzi.

(25) Il-proposta biex l-isem jinbidel għal "Pražská šunka tradizzjonali" timplika li l-proċedura jkollha tinbeda mill-ġdid mill-bidu nett, li hija sproporzjonata meta jitqiesu l-aspettattivi leġittimi involuti.

(26) Fi kwalunkwe każ, jenħtieġ li l-protezzjoni tal-Ispeċjalitajiet Tradizzjonali Garantiti tiġi modulata filwaqt li jitqiesu l-interessi tal-produtturi u tal-operaturi li kienu qed jużaw legalment dawk l-ismijiet sa issa. Abbażi tal-Artikolu 15(1) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, applikabbli b'analoġija wkoll għall-Ispeċjalitajiet Tradizzjonali Garantiti, jenħtieġ li jingħata perjodu tranżizzjonali ta' ħames snin biex jintuża l-isem "Pražská šunka" mingħajr konformità mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, flimkien ma' awtorizzazzjoni biex wara li jiskadi l-perjodu ta' ħames snin, ikomplu jikkummerċjalizzaw prodotti li ma jikkonformawx mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott sakemm il-ħażniet jiġu eżawriti, bil-ħsieb li jkun possibbli adattament progressiv għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Prodotti bħal dawn, madankollu, jenħtieġ li ma jkunux kkummerċjalizzati bit-termini "speċjalità tradizzjonali garantita", lanqas bit-taqsira "STG" jew bil-logo tal-Unjoni.

(27) Fid-dawl ta' dan ta' hawn fuq, l-ismijiet "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) jenħtieġ li jidħlu fir-"reġistru tal-Ispeċjalitajiet Tradizzjonali Garantiti".

(28) Il-miżuri previsti f'dan ir-Regolament huma konformi mal-opinjoni tal-Kumitat għall-Politika dwar il-Kwalità tal-Prodotti Agrikoli,

ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:

Artikolu 1

L-ismijiet "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) (RS) huma rreġistrati bħala STG.

L-ismijiet imsemmija fl-ewwel paragrafu jidentifikaw prodott mill-Klassi 1.2. Prodotti tal-laħam (imsajra, immellħa, affumikati, eċċ.) stabbiliti fl-Anness XI tar-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) Nru 668/2014 ([1]).

Artikolu 2

L-Speċifikazzjoni tal-Prodott konsolidata hija stipulata fl-Anness ta' dan ir-Regolament.

Artikolu 3

L-ismijiet irreġistrati jistgħu jintużaw biex jindikaw prodotti kkummerċjalizzati fit-territorju tal-UE u li ma jikkonformawx mal-Speċifikazzjoni tal-Prodott għall-STG "Pražská šunka", għal perjodu ta' ħames snin mid-data tad-dħul fis-seħħ ta' dan ir-Regolament. Meta jintużaw b'referenza għall-prodotti li ma jikkonformawx mal-Speċifikazzjoni tal-Prodott, ismijiet bħal dawn ma jistgħux ikunu akkumpanjati bit-termini "speċjalità tradizzjonali garantita", "STG" jew bil-logo tal-UE.

Wara li jiskadi l-perjodu ta' ħames snin, il-prodotti bl-isem irreġistrat, magħmulin qabel it-tmiem ta' dan il-perjodu u li ma jikkonformawx mal-Speċifikazzjoni tal-Prodott imsemmija fl-Artikolu 2 għandhom jiġu awtorizzati biex jiġu kkummerċjalizzati sakemm jiġu eżawriti l-ħażniet eżistenti fit-territorju tal-UE fid-data li fiha jiskadi l-perjodu ta' ħames snin.

Artikolu 4

Dan ir-Regolament għandu jidħol fis-seħħ fl-għoxrin jum wara dak tal-pubblikazzjoni tiegħu f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*.

Dan ir-Regolament għandu jorbot fl-intier tiegħu u japplika direttament fl-Istati Membri kollha.

Magħmul fi Brussell, is-26 ta' Marzu 2018.

Għall-Kummissjoni

Il-President

Jean-Claude JUNCKER

([1]) Ir-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) Nru 668/2014 tat-13 ta' Ġunju 2014 li jistabbilixxi regoli għall-applikazzjoni tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel (ĠU L 179, 19.6.2014, p. 36).

ANNESS

SPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' SPEĊJALITÀ TRADIZZJONALI GARANTITA

"PRAŽSKÁ ŠUNKA"

Nru tal-UE: CZ-TSG-0007-0061-21.10.2010

IR-REPUBBLIKA ĊEKA

1. ISEM LI SE JIĠI REĠISTRAT

"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/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. TIP TA' PRODOTT

Klassi 1.2. Prodotti tal-laħam (imsajra, immellħa, affumikati, eċċ.)

3. RAĠUNIJIET GĦAR-REĠISTRAZZJONI

3.1. **Jekk il-prodott**

☒ jirriżulta minn metodu ta' produzzjoni, ipproċessar jew kompożizzjoni li jikkorrispondi għall-prattika tradizzjonali għal dak il-prodott jew l-oġġett tal-ikel;

☐ jiġi prodott minn materja prima jew ingredjenti li huma dawk li jintużaw tradizzjonalment.

Il-prodott tradizzjonali tal-laħam "Pražská šunka" huwa maħsub għall-konsum dirett u ilu jiġi prodott għal ħafna żmien fil-varjanti li ġejjin:

— "Pražská šunka" tal-għadma;

— "Pražská šunka" mingħajr għadma;

— "Pražská šunka" tal-landa.

3.2. **Jekk l-isem**

☒ intuża tradizzjonalment biex jirreferi għall-prodott speċifiku;

☐ jidentifika l-karattru tradizzjonali jew karattru speċifiku tal-prodott.

L-isem tradizzjonali "Pražská šunka" ma jesprimix il-karattru speċifiku tal-prodott, u lanqas ma jorbot il-karattru speċifiku tal-prodott mal-provenjenza jew mal-oriġini agrikola tiegħu, iżda huwa speċifiku minnu nnifsu, għaliex tradizzjonalment huwa assoċjat ma' prodott tal-laħam rinomat li għandu forma u togħma karatteristika.

4. DESKRIZZJONI

4.1. **Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1, inkluż il-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi, mikrobijoloġiċi jew organolettiċi tiegħu li juru l-karattru speċifiku tal-prodott (l-Artikolu 7(2) ta' dan ir-Regolament)**

4.1.1. *"Pražská šunka" tal-għadma*

"Pražská šunka" tal-għadma huwa differenti minn prieżet tal-għadma oħrajn b'mod partikolari fil-mod ta' kif tintgħażel u tiġi pproċessata l-materja prima. Karatteristika oħra ta' "Pražská šunka" tal-għadma huwa l-proporzjon tas-sieq tal-majjal (il-perżuta) għas-salmura matul il-produzzjoni, li jagħmilha possibbli li jinkiseb kontenut ta' proteini puri tal-muskolu fil-prodott finali li jikkorrispondi għal dak ta' perżut tal-ogħla kategorija ta' kwalità. Barra minn hekk, il-proċess tal-produzzjoni jinvolvu t-tisjir u l-affumikar, li wkoll jiddistingwu "Pražská šunka" tal-għadma minn ħafna prieżet tradizzjonali tal-għadma mnixxfin.

Proprjetajiet fiżiċi:

— Il-prodott għandu piż globali li ma jaqbiżx l-10 kg.

— Il-forma oriġinali tas-sieq tal-majjal, maqtugħa fl-istil ta' Praga (il-falda u l-ossu sagru, inkluż l-għadma tat-tarf tas-sinsla tad-dahar u l-għadma pelvika, jitneħħew mis-sieq sħiħa bl-għadma, li tinkludi l-għaksa tal-irkoppa iżda mhux it-tarf tas-sieq (trotter); il-parti xaħmija tinqata' għat-tond mit-tarf tal-ġenbejn), tinżamm.

Proprjetajiet kimiċi (il-parametri jiġu stabbiliti abbażi ta' kampjuni analizzati wara t-tneħħija tal-għadam mill-prodott):

— Kontenut ta' proteini puri tal-muskolu (bl-esklużjoni tal-proteini tat-tessut konnettiv u tal-proteini tal-pjanti): minimu ta' 16 % skont il-piż. Il-kisja tal-wiċċ tal-prodott, li hija magħmula minn xaħam u ġilda, mhix omoġenizzata fil-kampjun għall-analiżi;

— Kontenut tal-melħ: massimu ta' 3 % skont il-piż.

— Kontenut tax-xaħam: massimu ta' 15 % skont il-piż. Il-kisja tal-wiċċ tal-prodott hija omoġenizzata fil-kampjun għall-analiżi.

Karatteristiċi organolettiċi:

— Apparenza u kulur esterni: il-ġenb miksi bil-ġilda huwa isfar dehbi. Partijiet oħrajn tal-wiċċ mhumiex miksija bil-ġilda u għandhom kisja eħfef ta' xaħam, b'kulur li jvarja minn safrani għal dehbi, filwaqt li l-laħam tal-muskolu tal-perżuta jvarja minn kannella dehbi għal kannella skur.

— Apparenza u kulur fis-sezzjoni trasversali: il-laħam tal-muskolu huwa roża meta jiġi mfellel.

— Togħma u riħa: togħma u riħa distintivi ta' perżut imsajjar u affumikat, togħma mielħa kif xieraq.

— Konsistenza: soda u kompatta. Meta jiġi mfellel irqiq, il-prodott huwa artab meta jingidem.

4.1.2. *"Pražská šunka" mingħajr għadma*

"Pražská šunka" mingħajr għadma huwa differenti minn prodotti tal-laħam oħrajn ta' din il-kategorija b'mod partikolari fil-metodu tal-produzzjoni tiegħu, għaliex huwa perżut tal-ogħla kwalità prodott minn sieq tal-majjal mingħajr għadma jew minn ġnub tas-sieq tal-majjal li jiġu affumikati wara li jissajru. Karatteristika distintiva oħra hija l-preżenza ta' kisja tal-wiċċ dekorattiva, li tikkonsisti minn saff irqiq ta' xaħam, jew minn xaħam u ġilda tal-majjal. Il-forma tipika ta' bajda jew ovali tal-prodott finali hija karatteristika oħra li tiddistingwih.

Proprjetajiet fiżiċi:

— Il-prodott tipikament għandu forma ta' bajda jew ovali.

— Il-perżut huwa tal-ogħla kwalità, u huwa prodott minn saqajn sħaħ tal-majjal mingħajr għadma b'kisja ta' xaħam, bil-ġilda jew mingħajrha; jew minn ġnub maqtugħa tas-sieq tal-majjal u flieli mmellħa tax-xaħam tal-majjal bil-ġilda jew mingħajrha; jew ġnub maqtugħa tas-sieq tal-majjal b'kisja ta' xaħam, bil-ġilda jew mingħajrha;

Proprjetajiet kimiċi:

— Proteina pura tal-muskolu, kontenut tal-melħ u tax-xaħam: ara l-proprjetajiet kimiċi għal "Pražská šunka" tal-għadma

Karatteristiċi organolettiċi:

— Apparenza u kulur esterni: il-ġenb miksi bix-xaħam u l-ġilda huwa isfar dehbi. Jekk il-wiċċ huwa miksi bix-xaħam biss, mingħajr ġilda, il-wiċċ huwa ta' kulur iktar ċar, bejn safrani u dehbi.

— Apparenza u kulur fis-sezzjoni trasversali, togħma u riħa, konsistenza: ara l-proprjetajiet organolettiċi għal "Pražská šunka" tal-għadma:

4.1.3. *"Pražská šunka" tal-landa*

"Pražská šunka" tal-landa huwa differenti minn prodotti tal-laħam oħrajn ta' din il-kategorija b'mod partikolari f'dak li hu relatat mal-materja prima użata, għaliex huwa perżut tal-ogħla kwalità prodott minn ġnub maqtugħa tas-sieq tal-majjal sħaħ jew maqtugħin raffi. Karatteristika oħra tal-prodott hija l-preżenza ta' saff irqiq ta' ġelatina tal-laħam bejn il-perżut u l-imballaġġ. Madankollu, dak li jiddistingwi "Pražská šunka" tal-landa minn laħam tal-landa ieħor huwa l-forma tipikament ċatta u ovali tal-imballaġġ tiegħu.

Proprjetajiet fiżiċi:

— Il-prodott huwa tipikament ta' forma ċatta u ovali, id-dimensjonijiet tiegħu huma dawk tal-imballaġġ tiegħu, li huma tali biex jiżguraw li l-prodott finali ikun jiżen 0,454 kg;

— Meta l-laħam jitpoġġa fl-imballaġġ, dan jikkostitwixxi mill-inqas 87 % tal-piż tal-materja prima oriġinali.

Proprjetajiet kimiċi:

— Kontenut ta' proteini puri tal-muskolu (bl-esklużjoni tal-proteini tat-tessut konnettiv u tal-proteini tal-pjanti): minimu ta' 16 % skont il-piż. Il-kisja ta' ġelatina tal-laħam tal-prodott mhix omoġenizzata fil-kampjun għall-analiżi;

— Kontenut tal-melħ: massimu ta' 3 % skont il-piż.

— Kontenut tax-xaħam: massimu ta' 4 % skont il-piż. Il-kisja ta' ġelatina tal-laħam tal-prodott hija omoġenizzata fil-kampjun għall-analiżi;

— Kontenut tal-ġelatina tal-laħam: massimu ta' 36 % skont il-piż.

Karatteristiċi organolettiċi:

— il-prodott huwa magħluq f'imballaġġ li huwa ssiġillat b'mod ermetiku u li jżomm l-isterilità kummerċjali. Hemm saff lixx isfar dehbi ta' ġelatina tal-laħam bejn il-materjal tal-imballaġġ u l-prodott;

— Apparenza u kulur fis-sezzjoni trasversali: il-perżut huwa ta' kulur roża. Huma permessi toqob żgħar u iżolati, mimlija bil-ġelatina tal-laħam;

— Togħma u riħa: togħma u riħa distintivi ta' perżut imsajjar, togħma mielħa kif xieraq;

— Konsistenza: soda u kompatta.

4.2. **Deskrizzjoni tal-metodu ta' produzzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1 li l-produtturi jridu jsegwu inkluż, fejn xieraq, in-natura u l-karatteristiċi tal-materja prima jew l-ingredjenti użati, u l-metodu li permezz tiegħu jiġi ppreparat il-prodott (l-Artikolu 7(2) ta' dan ir-Regolament)**

4.2.1. *"Pražská šunka" tal-għadma*

Għall-produzzjoni ta' "Pražská šunka" tal-għadma jintużaw saqajn sħaħ tal-majjal, maqtugħa fl-istil ta' Praga (il-falda u l-ossu sagru, inkluż l-għadma tat-tarf tas-sinsla tad-dahar u l-għadma pelvika, jitneħħew mis-sieq sħiħa bl-għadma, li tinkludi l-għaksa tal-irkoppa iżda mhux it-tarf tas-sieq (trotter); il-parti xaħmija tinqata' għat-tond mit-tarf tal-ġenbejn).

Saqajn tal-majjal ..... 100,0 kg

Salmura (massimu ta' 20,0 kg):

— Ilma ..... massimu ta' 17,0 kg

— Taħlita ta' preservattiv għall-immarinar, bin-nitrit jew bin-nitrat ..... massimu ta' 2,6 kg

— Zokkor ..... 0-1,2 kg

— Stabilizzaturi ..... 0-0,5 kg

— Estratt tal-ħwawar jew żejt ..... 0-0,3 kg

— Antiossidanti ..... 0-0,1 kg

Is-saqajn tal-majjal jiġu sprejjati b'salmura ta' kompożizzjoni preskritta. Dawn jitħallew joqgħodu fis-salmura jew jistgħu jiġu magħruka bis-salmura. Wara jissajru, liema effett huwa tal-pastorizzazzjoni. Wara li jissajru, il-prodotti jitnixxfu f'kamra tal-affumikar u l-wiċċ tagħhom jiġi affumikat biex jiksbu t-togħma, l-aroma u l-kulur karatteristiċi, u wara jitkessħu u jinħażnu.

Alternattivament, jekk is-saqajn tal-majjal ma jitmellħux billi jiġu injettati bis-salmura u wara jitħallew joqgħodu jew jingħorku, is-saqajn kesħin jistgħu jiġu mmellħa u jiġu mmassaġġati billi l-wiċċ tagħhom jingħorok sew b'taħlita ta' preservattiv bin-nitrat li jkun fiha ammont żgħir ta' zokkor. Wara jitpoġġew, bil-ġilda tħares l'isfel, f'borom tal-preservazzjoni bi ftit melħ. Titferra fuqhom salmura bin-nitrat mgħollija u mkessħa, li wkoll ikun fiha ammont żgħir ta' zokkor. Il-prieżet jinżammew fil-qiegħ biex b'hekk ikunu mgħarrqa fis-salmura u wara perjodu adattat ta' ħin, fid-dawl tar-riżultati tal-kontrolli kontinwi tal-kwalità sensorja, dawn jiddawru ta' taħt fuq fil-borma tal-preservazzjoni, b'mod li n-naħa ta' fuq tagħhom tiġi taħt. Wara li jinksew bil-melħ, il-prieżet jitħallew fl-ilma fietel għal diversi sigħat u wara jitħallew jinxfu b'mod naturali. Il-prieżet l-ewwel jitnixxfu f'kamra tal-affumikar u wara l-wiċċ tagħhom jiġi affumikat biex jinkisbu t-togħma, l-aroma u l-kulur karatteristiċi. Wara jissajru, liema effett huwa tal-pastorizzazzjoni, u mbagħad jitkessħu u jinħażnu.

Fi kwalunkwe metodu miż-żewġ metodi użati, l-istadju tal-produzzjoni finali jista' jitlesta wkoll billi jinħema l-wiċċ filwaqt li l-ġilda tiġi ttrattata permezz ta' diversi tekniki dekorattivi.

4.2.2. *"Pražská šunka" mingħajr għadma*

"Pražská šunka" mingħajr għadma huwa prodott bl-użu ta' saqajn tal-majjal sħaħ mingħajr għadma jew ġnub individwali tas-sieq tal-majjal, ippreparati f'konformità mal-punt 4.1.2, u salmura li, f'termini tal-kompożizzjoni tagħha u l-proporzjon massimu permissibbli għall-materja prima tal-laħam, hija l-istess bħas-salmura użata fil-produzzjoni ta' "Pražská šunka" tal-għadma.

Is-saqajn tal-majjal mingħajr għadma jew il-ġnub tas-sieq tal-majjal jiġu sprejjati b'salmura b'kompożizzjoni preskritta u/jew jistgħu jingħorku bis-salmura. Jekk jintużaw flieli mmellħin tax-xaħam tal-majjal, bil-ġilda jew mingħajrha, biex jagħmlu kisja tal-wiċċ dekorattiva għall-prodott, dawn jingħorku separatament. Wara li l-materja prima tiġi mmellħa u tingħorok, titpoġġa f'forma ovali jew f'forma ta' bajda f'tali mod li x-xaħam, bil-ġilda jew mingħajrha, dejjem jipprovdi lill-prodott b'kisja tal-wiċċ dekorattiva. Jekk jintużaw flieli tax-xaħam tal-majjal, bil-ġilda jew mingħajrha, biex tinħoloq kisja tal-wiċċ dekorattiva, fil-ġnub tal-forom jitqiegħdu bil-flieli tax-xaħam magħruka u dawn wara jimtlew bil-ġnub maqtugħa tas-sieq tal-majjal. Wara jissajru fil-forom, liema effett huwa tal-pastorizzazzjoni. Wara t-tisjir, il-prodotti jitneħħew mill-forom, jiġu affumikati biex jiksbu t-togħma, l-aroma u l-kulur karatteristiċi, u wara jitkessħu u jiġu mballaġġati.

Huwa possibbli wkoll li l-istadju finali tal-produzzjoni jitlesta billi l-wiċċ jinħema u l-ġilda tiġi ttrattata permezz ta' diversi tekniki dekorattivi.

Il-prodotti jsiru bl-użu ta' saqajn tal-majjal sħaħ mingħajr għadma b'kisja ta' xaħam, bil-ġilda jew mingħajrha u, qabel it-tisjir, ġnub xierqa maqtugħa tas-sieq tal-majjal bix-xaħam, bil-ġilda jew mingħajrha, jistgħu jiġu ffurmati fil-forma deċiża minn qabel bl-għajnuna ta' rita li titneħħa minn fuq il-prodott wara li dan jissajjar. F'tali każijiet, mhux neċessarju li jintużaw il-forom.

4.2.3. *"Pražská šunka" tal-landa*

Għall-produzzjoni ta' "Pražská šunka" tal-landa jintużaw ġnub maqtugħa tas-sieq tal-majjal (sħaħ jew maqtugħin raffi), ġelatina (f'għamla ta' trab) u salmura ppreparata mill-ingredjenti elenkati hawn taħt.

Ġnub maqtugħa tas-sieq tal-majjal ..... 100,0 kg

Ġelatina tat-trab ..... 4,0 kg

Salmura (massimu ta' 14,3 kg):

— Ilma ..... massimu ta' 11,0 kg

— Taħlita ta' preservattiv bin-nitrit ..... massimu ta' 2,8 kg

— Zokkor ..... 0-0,5 kg

Jintuża imballaġġ ċatt u ovali magħmul minn materjali adattati għall-isteralizzazzjoni u li jiżgura l-piż tal-kontenut tal-prodott lest (madwar 0,454 kg).

Il-ġnub tas-sieq tal-majjal, sħaħ jew maqtugħin raffi, jingħorku bis-salmura. Wara li l-laħam tal-muskolu jingħata s-salmura b'dan il-mod, jitpoġġa f'imballaġġ bil-vakwu li fil-qiegħ tiegħu ikun hemm kwantità adattata ta' ġelatina f'għamla ta' trab. Wara li l-imballaġġ jiġi ssiġillat b'vakwu, il-prodott jitħalla joqgħod f'temperatura ta' 5 °C għal 12-il siegħa. Wara ssir l-isterilizzazzjoni, li matulha jrid jinkiseb effett minimu tas-sħana li jikkorrispondi għal 121 °C għal 10 minuti fil-partijiet kollha tal-prodott. Wara t-tisjir, il-prodott jitkessaħ u jinħażen niexef f'temperatura ta' 0-25 °C u f'umdità relattiva ta' sa 85 %. Jibqa' tajjeb għal mill-inqas tliet snin.

4.3. **Deskrizzjoni tal-elementi prinċipali li jistabbilixxu l-karattru tradizzjonali tal-prodott (l-Artikolu 7(2) ta' dan ir-Regolament)**

4.3.1. *"Pražská šunka" tal-għadma*

L-isem "Pražská šunka" ilu jintuża minn madwar l-1860 biex jiddeskrivi wieħed mill-iktar prodotti magħrufa tal-ikel li joriġina fir-Repubblika Ċeka, b'mod partikolari Praga. Sorsi storiċi juru prodott bl-isem "Pražská šunka" bħala wieħed marbut mal-isem ta' František Zvěřina, li kien l-ewwel wieħed li pproduċih. Josef Jeřábek, produttur magħruf minn Praga tal-laħmijiet affumikati, ħa f'idejh il-produzzjoni ta' "Pražská šunka" minn František Zvěřina. Prodotturi oħrajn ta' dan il-prodott kienu jinkludu l-prodotturi minn Praga tal-laħam affumikat Dlouhý, Malý, Cibulka u oħrajn. Il-produzzjoni ta' "Pražská šunka" bdiet ukoll fi bliet żgħar u oħrajn kbar, wara li dawn segwew l-eżempju ta' Praga. Fi Brno, kien isir mill-produttur tal-laħmijiet affumikati Jebavý, fi Hradec Králové

mill-produttur tal-laħmijiet affumikati Hutla, u fi Pardubice mill-produttur tal-laħmijiet affumikati Sochor, u sal-aħħar tas-Seklu 19 kien qed isir minn ħafna produtturi oħrajn tal-laħmijiet affumikati. B'mod figurattiv, "Pražská šunka" li kien isir minn Zvěřina kien il-predeċessur tal-oħrajn kollha. Il-produzzjoni fuq livell industrijali ta' "Pražská šunka" nbdiet minn Antonín Chmel, li stabbilixa l-fabbrika tiegħu U Zvonařky fi Praga fl-1879. Apparti minn "Pražská šunka", li kien il-prodott prinċipali tiegħu, huwa ipproduċa wkoll firxa wiesgħa ta' prodotti tal-laħam affumikat li malajr kisbu reputazzjoni fi Praga u fi bliet oħra, speċjalment fil-bliet spa, u eventwalment f'għadd ta' bliet Ewropej. Madankollu, il-prodott li kellu l-ikbar suċċess kummerċjali kien "Pražská šunka", li malajr sab postu fi swieq barranin. Wara t-Tieni Gwerra Dinjija, il-fabbrika ġiet nazzjonalizzata u għadd ta' impjanti tal-produzzjoni oħrajn fi Praga ġew amalgamati magħha b'mod gradwali. Kien matul dan il-perjodu li varjanti oħrajn ta' "Pražská šunka" bdew isiru fil-forma ta' perżut nofsu ppreservat jew perżut tal-landa magħmul minn laħam tal-muskolu tas-sieq tal-majjal. Fl-1977, l-impjant ta' U Zvonařky u l-impjegati u r-riżorsi kollha tiegħu ġew assorbiti fl-industrija kkombinata tal-laħam Masokombinát Praha jih – Písnice, mibnija ġdida. Il-wasla ta' teknoloġiji ġodda tal-preservazzjoni ġabet magħha l-introduzzjoni tal-isprejjar tas-salmura, bit-tgħorik sussegwenti jew mingħajru, fil-produzzjoni ta' "Pražská šunka". Matul il-perjodu ta' privatizzazzjoni ta' wara l-1989, l-impjant tal-industrija tal-laħam f'Pisnice għalaq, iżda l-produzzjoni ta' "Pražská šunka" tal-għadma kompliet f'għadd ta' faċilitajiet ta' produzzjoni oħrajn fir-Repubblika Ċeka.

Il-bażi għall-produzzjoni ta' "Pražská šunka" oriġinarjament kienet tiddependi mill-materja prima u mill-metodu ta' preservazzjoni. Il-materja prima li kienet tintuża kienet tikkonsisti minn saqajn tal-majjal minn ħnieżer ħfief, li hija wkoll ir-raġuni għaliex ir-riċetta preżenti tispeċifika piż massimu ta' 10 kg. Karatteristika oħra li tiddistingwi l-proċess tal-produzzjoni, u li ġiet mgħoddija minn ġenerazzjoni għall-oħra, hija l-fatt li s-sieq tal-majjal tingħata t-trattament tal-"qatgħa ta' Praga". Is-saqajn tal-majjal kesħin kienu jiġu ppreservati permezz tal-għorik bir-reqqa tal-wiċċ tal-laħam, b'mod partikolari l-ġilda, bit-taħlita ta' preservattiv bin-nitrat miżjuda b'ammont żgħir ta' zokkor. Fl-qiegħ tal-borma tal-preservazzjoni kien jitpoġġa ftit melħ, u s-saqajn tal-majjal kienu jitpoġġew bil-ġilda tħares 'l isfel. Is-salmura tan-nitrat mgħollija u mkessħa fil-friġġ, li għal darb'oħra jkun fiha ammont żgħir ta' zokkor, titferra fuq il-prieżet, li wara jinżammew fil-qiegħ b'piż. Il-prieżet sussegwentement jiddawru sabiex il-parti ta' taħt tagħhom tiġi fuq u fuq jiġi taħt. Il-prieżet jerġgħu jinżammu 'l isfel b'piż. Wara kontroll tal-kwalità sensorja, il-prieżet jitħallew fl-ilma fietel għal diversi siegħat u wara jitħallew jinxfu. Dan jiġi segwit mill-proċess finali, jiġifieri t-tneħħija tal-għadma pelvika, it-tqaxxir tal-wiċċ tal-ġilda u l-irbit tal-qasba tas-sieq sabiex il-forma tagħha ma titħassarx waqt it-tisjir. Il-prieżet dejjem iddendlu f'kamra tal-affumikar imsaħħna. L-affumikar kien jikkonsisti minn żewġ stadji: l-ewwel it-tnixxif fuq nar li jkun qed jaqbad sew, u t-tieni t-tħawwir u l-ikkulurar bl-għajnuna ta' serratura tal-injam tal-iebes imxarrba. Il-prieżet normalment kienu jiġu affumikati bil-mod għal bejn 8 siegħat u 12-il siegħa. Il-prieżet wara jinstamtu fl-ilma jagħli u jissarju. Wara jitkessħu billi jitpoġġew fl-ilma kiesaħ.

4.3.2. *"Pražská šunka" mingħajr għadma*

Il-perjodu ta' qabel it-Tieni Gwerra Dinjija ġab miegħu l-iżvilupp ta' alternattivi għall-verżjoni oriġinali ta' "Pražská šunka" tal-għadma. Dawn primarjament ħadu l-forma ta' "Pražská šunka" pasturizzat mingħajr għadma, prodott minn laħam tal-muskolu tas-sieq tal-majjal. Kienu prodotti minn Antonin Chmel f'U Zvonařky fi Praga u minn Josef Beránek fi Beránkové podniky, fl-impjant tal-fabbrika tiegħu. It-teknoloġija użata biex jiġu prodotti dawn it-tipi ta' "Pražská šunka" kienet tikkonsisti mid-dissussar ta' saqajn tal-majjal friski mkessħa fil-friġġ, l-ipproċessar ta' partijiet individwali tagħhom, il-kategorizzazzjoni tagħhom skont il-kulur tagħhom u t-tkissir mekkaniku u intermittenti tal-materja prima filwaqt li jiġi miżjud il-klorur tas-sodju u l-ammont neċessarju ta' nitrit tas-sodju u zokkor, li lkoll jiġu parzjalment maħlula fi kwantità speċifika ta' salmura. Dan kien jiġi segwit mill-pastorizzazzjoni u t-tpoġġija fil-friġġ. Wara t-Tieni Gwerra Dinjija, il-produzzjoni ta' "Pražská šunka" pasturizzat kienet primarjament ikkonċentrata fl-impjanti tal-industrija tal-laħam fi Brno, Kostelec, Studená, Vamberk u Planá nad Lužnicí. Fl-aħħar tas-snin sebgħin kien hemm żieda fil-produzzjoni ta' "Pražská šunka" mingħajr għadma f'dawn l-impjanti bl-użu tal-forom u tal-imballaġġ sussegwenti tal-prodott aħħari f'kontenituri tal-plastik, li minn naħa waħda eliminaw l-użu tal-bottijiet tal-landa iżda b'mod partikolari wasslu biex wara l-pasturizzazzjoni, il-prodott seta' jiġi affumikat filwaqt li jiġi miżjud ukoll saff irqiq dekorattiv ta' xaħam tal-majjal jew xaħam tal-majjal u ġilda. Il-prodott u l-parametri tiegħu għalhekk inġiebu eqreb b'mod sinifikanti għal "Pražská šunka" tal-għadma. Mill-1989, "Pražská šunka" mingħajr għadma ġie prodott f'siti oħrajn fir-Repubblika Ċeka kollha.

4.3.3. *"Pražská šunka" tal-landa*

"Pražská šunka" tal-landa huwa varjant ieħor ta' "Pražská šunka" oriġinali li beda jsir wara tmiem it-Tieni Gwerra Dinjija. Ġie prodott ukoll bl-użu ta' materja prima magħżula mid-dissussar ta' saqajn tal-majjal friski mkessħin, biż-żieda tat-taħlita tal-preservattiv bin-nitrit, taz-zokkor u tal-ġelatina; sabiex jibqa' tajjeb iktar fit-tul, kien jiġi sterilizzat f'imballaġġ ta' forma ovali f'biċċiet ta' piż ta' 1 lb. Is-suċċess kummerċjali tal-laħam fil-bottijiet tal-landa kien dovut fil-parti l-kbira tiegħu għall-proporzjon ta' ġelatina tal-laħam fil-prodott finali. "Pražská šunka" tal-landa ilu jiġi prodott mill-1973, primarjament mill-impjanti tal-industrija tal-laħam f'Kostelec, Krahulčí u Studená. Mill-1989, dan il-varjant ġie prodott ukoll f'postijiet oħrajn fir-Repubblika Ċeka kollha.